



# ME NÚ

---

B A R





## PARA PICAR

### DEDOS DE QUESO APANADOS

\$18.200

Cuatro dedos de queso apanados, acompañados con mermelada de tomate.

### TACOS DE RES Y CERDO CROCANTE

\$39.000

Dos tacos de res y dos tacos de cerdo acompañados de guacamole y sour cream.

### TABLA DE JAMONES Y QUESOS

\$65.500

Jamón serrano, salami, jamón tipo york, queso Paipa, queso fresco, queso holandés, aceitunas, almendras y uvas.

### MINI SÁNDUCHES DE PULLED PORK

\$28.500

Tres mini sánduches de cerdo desmechado en salsa barbacoa y ensaladilla de col.

### PAPAS CHEDDAR TOCINETA

\$19.800

Cascos de papa con tocineta crocante y salsa de queso cheddar.

### CHICHARRONES

\$15.000

Fritos acompañados de arepa, ají y limón.

### PORCIÓN DE CHORIZO

\$4.600

Acompañado de arepa y limón.

### EMPANADAS

\$8.500

Dos empanadas acompañadas de ají casero.

### ALITAS BBQ

\$19.500

Alitas de pollo napadas en salsa BBQ acompañadas con zócalos de papa.



## PARA PICAR

### MINI HAMBURGUESAS DE RES

\$27.000

Tres mini hamburguesas de res, pan brioche, queso cheddar y vegetales, acompañadas de papas a la francesa.

### TABLA DE FRITOS

\$33.100

Carimañola, mini arepa de huevo y empanada de carne con suero y ají.

### PHYLLIS CHEESE STEAK

\$33.300

Dos mini sánduches a nuestro estilo con carne de res, cebolla caramelizada, crema y salsa cheddar.

### CLUB SÁNDWICH

\$32.100

Pechuga de pollo a la plancha, tocineta crocante, huevo frito, jamón tipo york, queso mozzarella, lechuga y tomate con mayonesa de ajo, acompañado de papas a la francesa.

### TAHINI DE GARBANZO CON TZATZIKI

\$19.000

Puré de garbanzos con salsa de yogurt griego y pepino acompañados de pan tipo árabe.

### TOTOPOS CON GUACAMOLE

\$24.000

Tortillas de maíz crocantes acompañados de guacamole.

### MINI PERROS

\$24.500

Dos mini perros con salchicha, tocineta, papitas crocantes, queso y salsa de cheddar.

## MENÚ INFANTIL

### CANASTA DE POLLO CROCANTE \$23.500

Cinco deditos de pollo apanado, acompañado con papas a la francesa.

### MINI BABY BEEF \$25.500

100g de filete de lomo hecho a la plancha acompañado con papas a la francesa.

## PASTAS

Pasta carbonara \$23.000

Pasta bolognesa \$24.000

Pasta con pollo \$23.000

## APERITIVOS

Cinzano Rosso \$86.800

Aperol \$189.700

Campari \$201.400

## TÓNICAS

Schweppes \$6.900

Fever Tree \$14.200

Mil 976 \$14.200



## SODAS

Arazá y Gulupa \$9.900

Uva Isabella \$9.900

Limonada de panela \$9.900

Frutos rojos \$9.900

Frutos amarillos \$9.900

## CERVEZAS

Club Colombia \$7.100

Aguila \$6.200

Aguila light \$6.200

Poker \$6.200

Corona \$10.200

Stella Artois \$10.400

Heineken \$9.300

## JUGOS Y LIMONADAS

Arazá \$9.900

Gulupa \$9.900

Corozo \$9.900

Limonada de coco \$9.400

Limonada cerezada \$8.500

Limonada de hierbabuena \$5.500

Jugo de fruta en agua \$4.400

Jugo de fruta en leche \$5.700

Lulada \$11.000

Gaseosa \$5.600

Agua en botella \$4.100



## CÓCTELES

<b>FRENCH 75</b>	\$25.000
Ginebra, limón, azúcar morena, espumoso.	
<b>PISCO SOUR</b>	\$28.000
Pisco, piña, limón.	
<b>MOJITO</b>	\$19.000
Ron blanco, hierbabuena, soda.	
<b>PIÑA COLADA</b>	\$21.500
Ron blanco, jugo de piña, crema de coco.	
<b>NEW YORK SOUR</b>	\$36.400
Whisky, limón, vino tinto.	
<b>PENICILLIN</b>	\$32.200
Whisky, limón, jengibre, miel, single malt ahumado.	
<b>JUNGLE BIRD</b>	\$20.000
Ron añejo, piña, limón, campari, amargos de naranja.	
<b>MAI TAI</b>	\$20.000
Ron añejo, limón, orgeat.	
<b>MOSCOW MULE</b>	\$19.000
Vodka, jengibre fresco, limón, soda, angostura.	
<b>MARGARITA</b>	\$22.500
Tequila, triple sec, limón.	
<b>GIN TONIC</b>	\$21.500
Ginebra, limón, pimienta negra, pepino, romero, soda.	
<b>CAFÉ IRLANDÉS</b>	\$22.000
Whisky irlandés, café, crema batida.	
<b>BLOODY MARY</b>	\$25.500
Vodka, jugo de tomate, limón, salsa inglesa, tabasco.	
<b>APEROL SPRITZ</b>	\$32.200
Aperol, vino espumoso, soda y naranja.	



## VINOS TINTOS

	COPA	BOTELLA
<b>MARQUÉS DE RISCAL RESERVA</b> Tempranillo, Graciano, Rioja España.		\$306.300
<b>RAMÓN BILBAO CRIANZA</b> Tempranillo, Rioja, España.		\$149.500
<b>ARIENZO MARQUÉS CRIANZA</b> Malbec, Mendoza Argentina.		\$173.100
<b>FINCAS LAS MORAS</b> Malbec San Juan Argentina.	\$21.000	\$92.500
<b>NORTON D.O.C MALBEC</b> Norton D.O.C Malbec. Mendoza Argentina.		\$180.800
<b>CASTILLO DE MOLINA RESERVA</b> Merlot Valle del Rapel, Chile.		\$172.000
<b>SANTA CAROLINA RESERVA</b> Merlot, Valle del Colchagua, Chile.		\$139.700
<b>TRAPICHE RESERVA</b> Merlot, Mendoza, Argentina.		\$135.700
<b>TARAPACÁ RESERVA</b> Carmenère, Valle del Maipo, Chile.		\$141.400
<b>SANTA CAROLINA RESERVA</b> Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chile.		\$139.700



## BLANCOS

	COPA	BOTELLA
<b>MARQUÉS DE RISCAL</b> Verdejo, Rueda, Valladolid, España.		\$155.000
<b>RAMÓN BILBAO</b> Verdejo, Rueda, Valladolid, España.		\$139.400
<b>TARAPACÁ</b> Sauvignon Blanc, Valle Central, Chile.		\$89.600
<b>SANTA CAROLINA RESERVA</b> Sauvignon Blanc, Valle de Leyda, Chile.		\$134.600
<b>FINCAS LAS MORAS</b> Chardonnay, Argentina.	\$21.000	\$97.500

## ROSADO

		BOTELLA
<b>TARAPACÁ</b> Rosé, Valle Central, Valle Chile.		\$98.000
<b>SANTA CAROLINA RESERVADO</b> Rosé, Valle Central, Chile.		\$90.200
<b>RAMÓN BILBAO</b> Rioja, Haro, España.		\$138.200

## ESPUMANTES

		BOTELLA
<b>PICCINI LAMBRUSCO REGGIANO</b> Lambrusco Reggiano, Rosso Dolce, Reggio Emilia Italia.		\$104.500
<b>PICCINI LAMBRUSCO DELL'EMILIA</b> Bianco Dolce, Reggio Emilia Italia.		\$95.500
<b>CHANDON EXTRA BRUT</b> Pinot noir, chardonnay, Mendoza, Argentina.		\$190.700
<b>FREIXENET CAVA BRUT</b> Parellada, Macabeo y Xarel-lo, Sant Sadurni d'anoia, España.		\$172.800
<b>FIZZY ROSE LATA JP CHENET 250ML</b>		\$24.000
<b>FIZZY BLANCO LATA JP CHENET 250ML</b>		\$24.000

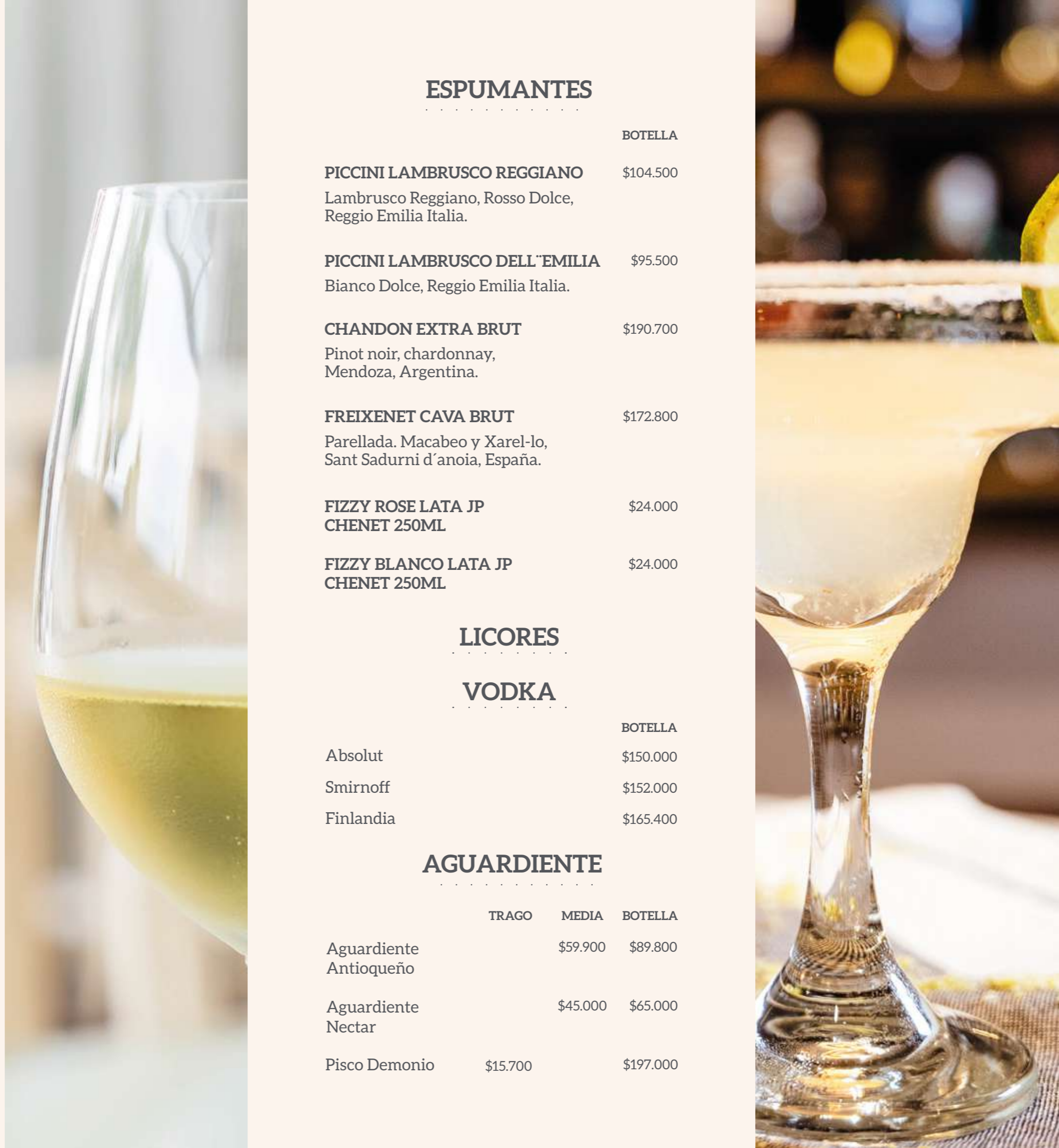
## LICORES

## VODKA

		BOTELLA
Absolut		\$150.000
Smirnoff		\$152.000
Finlandia		\$165.400

## AGUARDIENTE

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Aguardiente Antioqueño		\$59.900	\$89.800
Aguardiente Nectar		\$45.000	\$65.000
Pisco Demonio	\$15.700		\$197.000





## WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
Buchanan´s 18 años	\$40.700	\$500.000
Buchanan´s 12 años	\$19.000	\$244.700
Buchanan´s Master	\$22.600	\$302.000
The Glenlivet 12 años	\$22.600	\$290.000
Old Parr 12 años	\$20.800	\$244.700
Jack Daniel's	\$16.800	\$249.000
Jameson	\$14.500	\$165.700
Macallan 12 años		\$560.000

## TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
Don Julio 70	\$27.500	\$412.000
Don Julio Reposado	\$31.000	\$435.000
José Cuervo Especial Reposado	\$16.000	\$196.000
Olmeca Reposado	\$12.000	\$163.000
3 Caballos	\$12.000	\$135.000

## RON

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Bacardí Limón			\$98.000
Ámbar Zacapa			\$252.700
Centenario			\$229.000
Ron Viejo de Caldas	\$8.900	\$53.800	\$99.000
Havana Especial			\$139.600
La Hechicera			\$369.000

## GINEBRA

	BOTELLA
Bombay	\$279.000
Tanqueray	\$246.000
Beefeater	\$233.700
Monkey 47	\$402.000
Hendricks	\$435.000
Gordon´s	\$110.000

## CREMA

	TRAGO	BOTELLA
Bailey´s Original	\$10.900	\$145.000

Estos precios incluyen el 8 % del impuesto al consumo nacional.