



ME NÚ

BOLERA





PARA PICAR

DEDITOS DE QUESO APANADOS

Cuatro deditos de queso rebozados y fritos acompañados de mermelada de tomate.

\$18.200

MINI HAMBURGUESAS DE RES

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

\$27.000

TACOS DE RES Y CERDO CROCANTE

Tacos x4 acompañados con guacamole y sour cream.

\$39.000

TABLA DE FRITOS

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

\$33.100

TABLA DE JAMONES Y QUESOS

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

\$65.500

PHYLLIS CHEESESTEAK

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

\$33.300

MINI SÁNDWICHES DE PULLED PORK

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

\$28.500

PARA PICAR

CLUB SÁNDWICH Pechuga de pollo a la plancha, tocineta crocante, huevo frito, jamón tipo york, queso mozzarella, lechuga y tomate con mayonesa de ajo, acompañado con papas a la francesa.	\$32.100	PAPAS CHEDDAR TOCINETA Cascos de papa con tocineta crocante y salsa de queso cheddar.	\$19.800
TAHINI DE GARBANZO CON TZATZIKI Puré de garbanzos con salsa de yogurt griego y pepino acompañado de pan tipo árabe.	\$19.000	TOTOPOS CON GUACAMOLE Tortillas de maíz crocantes acompañados de guacamole.	\$24.000
PERRO CALIENTE Perro caliente con queso, salsas y acompañado con papas a la francesa.	\$21.000	CHICHARRONES Fritos acompañados de arepa, ají y limón.	\$15.000
HAMBURGUESA Hamburguesa de carne con queso, lechuga, cebolla y tomate; acompañada con papas a la francesa.	\$25.000	SALCHIPAPA Papas a la francesa con salchicha.	\$18.500
PICADA PARA COMPARTIR (DOS PERSONAS) Lomo de res, pollo, chorizo, maduro, empanadas, papa criolla y ají casero.	\$37.000	SÁNDWICH COMBINADO Sándwich caliente elaborado con pan artesanal, jamón y queso, acompañado de papas chips.	\$12.500
SÁNDWICH DE POLLO CON CHAMPIÑONES Sándwich con pan artesanal, pollo y champiñones, acompañado con papas chips.	\$19.800	HAMBURGUESA DE LENTEJA Carne hecha con lenteja y avena, servida en pan artesanal sobre lechuga, tomate y cebolla caramelizada, acompañada con papas a la francesa.	\$17.000
PORCIÓN DE CHORIZO	\$4.600	ENSALADA DE FRUTAS	\$17.500
EMPANADA DE CARNE	\$8.500	ADICIÓN BOLA DE HELADO Limonaria, chocolate, vainilla, corozo, arequipe, copoazú y arazá.	\$7.300
		ONCES PAIPANAS	\$14.000
		ALITAS BBQ	\$19.500





POSTRES

COPA DE HELADO ARTESANAL

Helados elaborados con 100% productos orgánicos, cultivados por campesinos de diferentes regiones de Colombia.

1 sabor	\$7.300
2 sabores	\$12.800

TORTA DE CHOCOLATE

\$16.000

BROWNIE CON HELADO

\$16.400

TORTA DE ALMOJÁBANA

\$15.900

Torta rústica con trozos de almojábana, bocadillo, queso y melao; acompañada con helado.

SODAS

Arazá y gulupa	\$9.900	Frutos rojos	\$9.900
Uva Isabella	\$9.900	Frutos amarillos	\$9.900
Limonada de panela	\$9.900		

TÓNICAS

Fever tree	\$14.200
Schweppes	\$6.900
Mil 976	\$14.200

CERVEZAS

Club Colombia (roja, dorada y negra)	\$7.100
Nacional (Aguila o Poker)	\$6.200
Corona	\$10.200
Stella Artois	\$10.200
Heineken	\$9.300
Heineken Cero	\$6.200
Bruder Especial	\$15.200
Tres Cordilleras	\$11.500

JUGOS Y LIMONADAS

Arazá	\$9.900
Gulupa	\$9.900
Corozo	\$9.900
Guayaba agria	\$9.900
Feijoa	\$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

BEBIDAS CALIENTES

Té en agua	\$2.700	Capuccino con amaretto	\$9.700
Té en leche	\$3.800	Capuccino con Bailey's	\$8.600
Chocolate	\$3.400	Capuccino tradicional	\$7.200
Tinto	\$2.700	Café expreso	\$3.500
Milo	\$5.300	Aromática	\$2.700
Café en leche	\$3.200		

APERITIVOS

Aperol	\$189.700	Cinzano Rosso	\$86.800
Campari	\$201.400		

CÓCTELES

FRENCH 75 Ginebra, limón, azúcar morena, espumante.	\$25.000	MOSCOW MULE Vodka, jengibre fresco, limón, soda, angostura.	\$19.000
MOJITO Ron blanco, hierbabuena, soda.	\$19.000	GIN TONIC Ginebra, limón, pimienta negra, pepino, romero, soda.	\$21.500
NEW YORK SOUR Whisky, limón, simple, vino tinto.	\$36.400	BLOODY MARY Vodka, jugo de tomate, limón, salsa inglesa, tabasco.	\$25.500



CÓCTELES

PIÑA COLADA Ron blanco, jugo de piña, crema de coco.	\$21.500	PENICILIN Whisky, limón, jengibre, miel, single malt ahumado.	\$32.200
PISCO SOUR Pisco, piña, limón.	\$28.000	MAI TAI Ron añejo, limón, orgeat.	\$20.000
APEROL SPRITZ Aperol, vino espumoso, soda y naranja.	\$32.200	MARGARITA Tequila, triple sec, limón.	\$22.500
JUNGLE BIRD Ron añejo, piña, limón, campari, amargos de naranja.	\$20.000	CAFÉ IRLANDÉS Whisky irlandés, café, crema batida.	\$22.000



VINOS

TINTOS

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

BLANCOS

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

VINOS

ROSADO

RAMÓN BILBAO
Rioja, Haro, España.

BOTELLA
\$138.200

TARAPACÁ
Rosé, Valle Central, Valle Chile.

BOTELLA
\$98.000

SANTA CAROLINA RESERVADO \$90.200
Rosé, Valle Central, Chile.

ESPUMANTES

PICCINI LAMBRUSCO REGGIANO
Lambrusco Reggiano, Rosso Dolce,
Reggio Emilia, Italia.

BOTELLA
\$104.500

**PICCINI LAMBRUSCO DELL
EMILIA**
Bianco Dolce, Reggio Emilia, Italia.

BOTELLA
\$95.500

CHANDON EXTRA BRUT \$190.700
Pinot noir, Chardonnay, Mendoza,
Argentina.

FREIXENET CAVA BRUT \$172.800
Parellada, Macabeo y Xarel-lo, Sant
Sadurni d'anoia, España.

**FIZZY ROSE LATA JP CHENET
250ML** \$24.000

**FIZZY BLANCO LATA JP
CHENET 250ML** \$24.000

VODKA

Absolut

BOTELLA
\$150.000

Líder

TRAGO
\$6.500

BOTELLA
\$89.800

Smirnoff

\$152.000

Pisco Demonio de los Andes
Tacama

\$15.700

\$197.000

Finlandia

\$165.400

CREMA

Bailey's Original

TRAGO

\$10.900

BOTELLA

\$145.000





LICORES

WHISKY

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

TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA		TRAGO	BOTELLA
Don Julio 70	\$27.000	\$412.000	Olmeca Reposado	\$11.000	\$163.000
José Cuervo Especial Reposado	\$15.000	\$196.000	3 Caballos	\$11.000	\$135.000

RON

	BOTELLA		BOTELLA
Boyacá	\$99.100	Centenario	\$229.000
Bacardí Limón	\$98.000	Havana Especial	\$139.600
La Hechicera	\$361.900		

GINEBRA

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