

T

Ugly American.



MENÚ

HAPPY THANKSGIVING

ESTE AÑO LA CENA LA COCINAMOS EN UGLY.

PAVO COMPLETO
(8 a 10 personas)
\$690.000

MEDIO PAVO
(4 a 5 personas)
\$360.000

Pavo al horno con salsa gravy y de arándanos.

Ambos acompañados de:
Ensalada de remolacha con nuez pecan, rúgula, manzana
y aderezo de vinagre balsámico.
Habichuelas salteadas con aderezo de orégano.
Puré de batata gratinado con queso Pepper Jack.

RESERVE SU CENA

Resérvelo hasta el lunes 24 de noviembre llamando al (601) 644 7777, en el link o pregúntele a su mesero.
El despacho a domicilio se hará el jueves 27 de noviembre.

Menú Mediodía

Para empezar

Sopas y ensaladas

Hamburguesas

Fuertes

Sánduches

Postres

Niños

Brunch

Cervezas

Cócteles

Bebidas

Vinos

Licores

ESCOJA UNA ENTRADA, UN FUERTE Y UN ACOMPAÑAMIENTO.
\$58.000

ENTRADAS

MEDIA SOPA DE LENTEJAS

Con tocineta y fosforitos de papa. (para vegetarianos se puede pedir sin tocineta)

MOZZARELLAS FRITAS

Medialunas de mozzarella de búfala fritas en panko, acompañadas de miel mostaza.

CARPACCIO

Servido con rúgula, aceite de oliva, queso parmesano y mayonesa chipotle.

FUERTES

CALLEJERA

Hamburguesa de carne delgada de 100g. queso cheddar, lechuga, tomate y pepinillos con mayonesa de la casa.

DENVER STEAK

Corte jugoso Wagyu de 200g. servido con chimichurri.

PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN

Pechuga delgada de pollo a la plancha al limón.

ACOMPAÑAMIENTOS

ENSALADA VERDE

Mix de lechugas, tomate cherry y aguacate con aderezo de miel y romero.

PAPA FRANCESA

POSTRE

GALLETA CHOCOCHIPS

BEBIDAS

MENÚ MEDIODÍA + AGUA DE JAMAICA O DE SANDIA	\$62.000
MENÚ MEDIODÍA + CLUB COLOMBIA 330ML	\$67.000
MENÚ MEDIODÍA + IRISH LEMONADE	\$71.900

*MENÚ DISPONIBLE ÚNICAMENTE PARA CONSUMO EN EL RESTAURANTE DE LUNES A VIERNES ENTRE LAS 12:00 PM Y LAS 3:00 PM HASTA AGOTAR EXISTENCIAS. NO APLICA DÍAS FESTIVOS.

**VOLVER
AL ÍNDICE**

DIP DE ESPINACA Y ALCACHOFA **\$31.900**

Con tres quesos. Acompañado de totopos.

MOZZARELLAS FRITAS **\$26.900**

Medialunas de mozzarella de búfala fritas en panko.
Acompañadas de miel mostaza.

ALITAS (BÚFALO PICANTE, BÚFALO MEDIO, BBQ, RANCH) **\$48.900**

Marinadas en suero y bañadas en la salsa que escoja.
Acompañadas de apio y zanahoria con salsa de queso azul.

Orden pequeña
\$38.900

CARPACCIO DE RES **\$35.900**

Servido con rúgula, aceite de oliva, queso parmesano y
mayonesa de chipotle.

NACHOS DE LA CASA **\$48.900**

Totopos, carne molida, salsa de queso cheddar, pico de
gallo, jalapeños encurtidos, guacamole y crema agria.

Orden pequeña
\$32.900

1/2 PORCIÓN DE SPARE RIBS **\$35.900**

Sticky ribs cocinadas lentamente por 4 horas y terminadas
en una salsa BBQ con sabores orientales.

CAMARONES REBOZADOS **\$38.900**

Servidos con salsa barbecue blanca y roja.

TACOS DE CAMARÓN **\$34.900**

Camarones adobados en chiles secos con coleslaw y
mayonesa de raíz picante. En tortilla de maíz.

-  **SOPA DE TOMATE** **\$28.900**
Con hinojo asado, tostada gratinada con quesillo y nuez pecán.
- SOPA DE LENTEJAS** **\$24.900**
Con tocineta y fosforitos de papa.
(para vegetarianos se puede pedir sin tocineta).
-  **GREEN SALAD** **\$13.900**
Mix de lechugas, tomate cherry y aguacate con aderezo de miel y romero.
- ENSALADA CÉSAR** **\$26.900**
La clásica, lechuga romana con su tradicional aderezo de anchoas, crutones y Parmigiano Reggiano.
*Con pollo **\$37.900**
- ENSALADA HOUSE CHOPPED** **\$39.900**
Pollo, tocineta ahumada, mozzarella de búfala, lechuga batavia, kale, aguacate, radicchio, dátiles y tomate. Con aderezo de orégano y parmesano.
-  **ENSALADA PALMITOS FRESCOS** **\$39.900**
Tomate cherry, palmitos frescos, aguacate, lechugas mixtas, lentejas, crocantes, quesillo, maíz tierno y huevo cocido con vinagreta de ajonjolí.

 Vegetariano

**VOLVER
AL ÍNDICE**

TODAS LAS HAMBURGUESAS VIENEN SERVIDAS CON PAPAS A LA FRANCESA O ENSALADA VERDE. NUESTRO PAN ES PAN DE PAPA HECHO EN CASA.

THE UGLY Hamburguesa de 250g. queso provolone, lechuga romana, aguacate y cebolla caramelizada.	\$56.900
GRILLED DOUBLE CHEESE BURGER Hamburguesa a la parrilla de 200g. queso Monterrey con cebollín, pepinillos y cebolla crispy. Con mayonesa ahumada de tocineta.	\$46.900
CALLEJERA CON QUESO Hamburguesa de carne delgada de 100g. queso cheddar, lechuga, tomate y pepinillos con mayonesa de la casa.	\$36.900
Opción Doble: Doble carne y queso.	\$44.900
FAT KID CHEESEBURGER Nuestra Clásica: Hamburguesa de 200g. queso cheddar, lechuga romana, tomate y pepinillos al lado.	\$48.900
JUICY LUCY Hamburguesa de 200g. rellena de mozzarella de búfala y tomates cherry secos, con pesto de albahaca, lechuga, tomate y pepinillos.	\$54.900
SMOKED BACON AND PEPPER Hamburguesa de carne de 200g. queso Pepperjack, lechuga romana, tomate, aros de cebolla roja. Con salsa ahumada de pimienta con trozos de tocineta.	\$51.900
WAGYU CHEESEBURGER Hamburguesa de carne de res Wagyu nacional de 250g, queso cheddar, lechuga romana, tomate y pepinillos.	\$57.900
 VEGGIE Hamburguesa de falafel con pepino cohombro, tomate y salsa raita.	\$37.900
FRIED CHICKEN BURGER Pollo marinado, apanado y frito, lechuga batavia, mayonesa de la casa y tomate.	\$41.900
MINI BURGERS Versión mini de: Fat kid Burger, The Ugly y Grilled Double Cheeseburger.	\$53.900

¡Pregunte por nuestros kits de hamburguesas para terminar en casa!

 Vegetariano

**VOLVER
AL ÍNDICE**

STEAK FRITES

Corte jugoso de 200g. de lomo de res Angus nacional asado, servido con papas a la francesa.

\$66.900

BEEF STROGANOFF

Trozos de lomo de res salteados con champiñón y cebolla al vino. Con puré de papa, papas a la francesa o ensalada de la casa.

\$60.900

LOMO DE CUADRIL

Corte argentino de 250g. con mantequilla de raíz picante, acompañado de papa francesa o ensalada de la casa.

\$71.900

CALENTADO UGLY AMERICAN

Trozos de corned beef, plátano maduro, maíz tierno, tomate y cilantro. Con huevo frito (opcional) y servido con salsa de hogao criollo.

\$41.900

ASADO DE VACÍO

Asado de res 300g. de corte nacional con papas o ensalada de la casa.

\$57.900

PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN

Pechuga delgada de pollo a la parrilla al limón con mantequilla de pesto. Acompañada de ensalada de aguacate y tomate.

\$39.900

SALMÓN A LA PARRILLA CON ENSALADA CESAR

\$69.900

NEW YORK STEAK

300g. de corte nacional, servido con papas a la francesa o ensalada de la casa.

\$68.900

Acompañamientos

PAPAS A LA FRANCESA
\$11.900

ENSALADA VERDE
\$13.900

PURÉ DE PAPAS
\$11.900

**VOLVER
AL ÍNDICE**

PAVO

Pechuga de pavo, mozzarella de buffala, mayonesa de ajos asados, lechuga y tomate en pan tipo potato.

\$46.900

COSTILLAS DE RES

Costillas de res desmechada con salsa barbecue de tucupí, con zucchini asados en mantequilla de raíz picante.

*Con queso cheddar o pepper jack.

\$46.900

CORNED BEEF

Morrillo pasado por salmuera por 15 días y luego hervido, con queso suizo, servido con coleslaw y pan campesino.

\$48.900

PHILLY CHEESESTEAK

Carne Wagyu finamente tajada, asada a la plancha con cebolla blanca. Servida con queso provolone y cheddar entre un pan suave tradicional.

\$48.900

Miti / Miti

Escoja dos opciones para armar su plato.

\$41.900

SOPA

Sopa de tomate o de lentejas.

ENSALADA

House chopped salad, ensalada con palmitos frescos, ensalada César.

MEDIO SÁNDUCHE

Sánduche de corned beef, philly cheesesteak, de costilla de res o de pavo.

Listo el Pie Listo el Plan

Pie de manzana acompañado
con caramelo.

12 porciones \$155.000

Resérvelo hasta el lunes 24 de noviembre
llamando al (601) 644 7777 o en el link.



RESERVE SU PIE

Niños

MINI FAT KID CHEESEBURGER

70 g. de nuestra Fat Kid cheeseburger.

\$19.900**MAC AND CHEESE**

Coditos gratinados de pasta con queso.

*Con pollo ahumado **\$28.900**

\$22.900**DEDITOS DE POLLO**

Apanados en panko, servidos con papas a la francesa y salsa miel mostaza.

\$30.900**BEIGNETS**

Postre tradicional de Nueva Orleans con frosting y helado de chocolate.

\$18.900**PIE DE MANZANA**

Clásico con bola de helado de vainilla.

\$22.900**TORTA DE CHOCOLATE**

De tres capas con frosting de chocolate y bola de helado de vainilla.

\$23.900**CRÉME BRÛLÉE DE NUTELLA**

Brulée a base de nutella y galleta.

\$18.900**STICKY TOFFEE**

Con crocante de almendra, caramelo y vainilla.

\$22.900

**VOLVER
AL ÍNDICE**

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS 9:30AM A 2:00PM

Niños

HUEVOS FRITOS

2 huevos fritos.

\$12.900

TOSTADA FRANCESA SENCILLA

Una tajada de tostada francesa en triángulos.
Acompañada de ganache de chocolate.

\$21.900

PANCAKES

\$20.900

CANASTA DE PAN

\$25.900

BOWL DE FRUTAS

De temporada.

Lo puede acompañar con yogur griego. +\$3.000

\$20.900

GRANOLA DE LA CASA

Avena en hojuelas, nuez pecan, semillas de calabaza, coco, almendra miel de abeja, arándanos y yogurt.

\$27.900

BAGEL CON SALMÓN AHUMADO

Queso crema, mini alcaparras, cebolla roja y encurtido de pepino e hinojo.

\$39.900

TOSTADAS FRANCESAS DE PAN CHALLAH

Con ganache de chocolate y syrup de maple.

\$25.900

CHILAQUILES

Dos huevos fritos sobre totopos y salsa roja con suero y queso blanco rallado.

\$32.900

PANCAKES

Pancakes con salsa de agráz y crema chantilly.

• Con tocineta.

• Con huevo frito.

\$30.900

+\$8.900

+\$3.600

TOSTADA DE AGUACATE

Huevo pochado sobre tostada de pan campesino con puré de aguacate, paprika y aceite de oliva.

\$25.900

**VOLVER
AL ÍNDICE**

HUEVOS SHAKSHUKA

\$27.900

Tradicional receta del Medio Oriente, 2 huevos cocidos en una salsa de tomates, pimentones, cebolla, especias mediterráneas, cilantro y tahini. Servido con pan pita.

BENEDICTINOS

2 huevos pochados, muffins hechos en casa, salsa holandesa y cebollín, con:

- Jamón de cerdo.
- Corned beef.
- Salmón ahumado.
- Jamón de pavo.
- Espinaca.

\$36.900

\$39.900

\$39.900

\$39.900

\$32.900

BISTEC A CABALLO

\$67.900

Lomo de res de 200g. con salsa de hogao criollo y 2 huevos encima

OMELETTES

\$25.900

- Corned beef, queso suizo y espinaca.
- Jamón de cerdo y queso cheddar.

HUEVOS AL GUSTO

\$23.900

2 huevos al gusto escoja hasta 3 toppings

- Champiñones.
- Cebolla.
- Espinaca.
- Tomate.
- Jamón.
- Queso cheddar.

CALENTADO UGLY AMERICAN

\$41.900

Corned beef picado, plátano maduro, maíz tierno, huevo, tomate, cilantro servido con hogao criollo.

**VOLVER
AL ÍNDICE**

Cerveza draft

	330ml	473ml
BBC Lager	\$13.900	\$15.900
BBC Cajicá Miel (Pale Ale)	\$13.900	\$15.900
BBC Chapinero (Porter)	\$13.900	\$15.900
Club Colombia Dorada (Lager)	\$13.900	\$15.900
BBC Monserrate (Ale)	\$13.900	\$15.900

Cerveza embotellada

ARTESANALES

Macha Helles Lager	\$16.900
Moonshine Zipa (IPA)	\$14.900
Pola del Pub Nitro Coffee Stout (Pint)	\$24.900
Pola del Pub IPA (Pint)	\$24.900

SIDRAS

Golden Lion	\$14.900
-------------	-----------------

INTERNACIONALES

Budweiser 250ml	\$9.900
Stella Artois 300ml	\$14.900
Corona	\$13.900
Corona cero	\$13.900

NACIONALES

Club Colombia Trigo	\$13.900
---------------------	-----------------

Cocteles de Ugly

Redheaded Devil Del Maguey, frambuesa, jengibre, limón, soda Schweppes, hierbabuena.	\$46.000
Bogotá Burro Absolut, jengibre, limón, mora, soda Schweppes.	\$36.000
Venetian Spritz Aperol, Luxardo Bitter Rojo, espumoso, soda Schweppes, naranja, aceituna verde.	\$39.000
Rosé Spritz Lillet Rosé, espumoso, Juniper Rose Cider, rosa liana.	\$39.000
Elderflower G&T Monkey 47, St. Germain, tónica de sauco Juniper, rosa fresca.	\$65.000
Penicilin Chivas 12 Años, limón, jengibre, miel, single malt ahumado.	\$44.000
Clover Club Beefeater, Lillet Blanc, frambuesa, limón, clara.	\$44.000
Mezcalita Del Maguey, jengibre, agave, limón.	\$44.000
Strawberry Margarita Altos Plata, fresa, limón, Peychaud's, sal negra.	\$46.000
Telegram Chivas Extra 13 Años, limón, miel, hierbabuena, Angostura.	\$44.000
Bees' Knees Monkey 47, Beefeater, miel de acacia, limón, panal de abejas.	\$46.000
Irish Coffee Jameson, café caliente, crema batida, un toque de azúcar morena.	\$28.000
Negroni Beefeater, vermut de la casa, Campari, naranja.	\$40.000
Old Fashioned Bulleit Bourbon, azúcar morena, Angostura.	\$44.000
Vesper Martini Plymouth, Absolut, Lillet Blanc, amargos de naranja.	\$42.000
Bloody Maria Altos Plata, jugo de tomate fresco, Worcestershire, Tabasco, limón, sal, pimienta negra, apio, aceituna.	\$35.700

Cocteles Clásicos

Aperol Spritz	\$42.000
Boulevardier	\$44.000
Carajillo	\$36.000
French 75	\$36.000
Jungle Bird	\$38.000
Margarita	\$46.000
Martini Clásico	\$44.000
Vodka Martini	\$40.000
Mai Tai	\$36.000
Mezcal Negroni	\$44.000
Mojito Clásico	\$36.000
New York Sour	\$42.000
Pisco Sour	\$38.000
Pisco Punch	\$38.000
Tinto de Verano	\$36.000
Moscow Mule	\$36.000
Bloody Mary	\$38.000

Sin alcohol

Tés fríos de Selvática	\$8.500
Açai Arazá Camu Camu	
Limonada natural	\$6.900
Jugos naturales	\$9.900
Jugo de mandarina	\$9.900
Agua San Pellegrino Vidrio 505ml	\$20.900
Gaseosas Coca Cola	\$8.900
Manantial con o sin gas	\$7.900
Tónica Fever Tree	\$19.900
Bebidas Artesanales Juniper	\$14.900
Refresco de Toronja Sidra de Rosas Tónica de Sauco	

TEMPERANCE (Cocteles sin alcohol)

Berry Iced Tea	\$15.900
Té negro Bitaco, frambuesa, mora y limón.	
Iced Tea clásico	\$13.900
Té negro Bitaco servido sobre hielo.	
Burro Santo	\$11.900
Jengibre fresco, mora, limón y soda Schweppes.	
Redheaded Angel	\$16.900
Frambuesa, limón y soda Schweppes.	
Passion Fizz	\$11.900
Maracuyá, naranja, hierbabuena y soda Schweppes.	
Watermelon Cooler	\$8.900
Jugo de sandía con un toque de limón.	
Summer Spritz	\$15.900
Fresa, soda Schweppes, cidra de rosa Juniper y rosa liana.	
Virgin Irish	\$9.900
Café caliente Devoción con crema batida, un toque de azúcar morena y nuez moscada.	

Bebidas calientes

Café filtrado (Disponible solo en horario de Brunch)	\$6.000
Americano	\$7.000
Cappuccino	\$8.000
Latte	\$8.000
Macchiato	\$7.000
Espresso doble	\$7.000

*Con leche de almendra **+\$3.000**

Tés e infusiones Harney & Sons	\$9.900
Pída la caja al mesero y escoja el mejor sabor de nuestra caja de té	
Infusión de Frutas Amazónicas (Selvática)	\$8.500
Milo (Disponible solo en horario de Brunch)	\$9.900

**VOLVER
AL ÍNDICE**

Burbujas

Cava Agustí Torelló Mata
Macabeo, Xarel·lo, Penedés, España.

Botella: \$220.000

Saint Louis Brut
Ugni Blanc, Airen, Francia.

Botella: \$110.000
Copa: \$22.000

Rosados

Callia
Shiraz, San Juan, Argentina.

Botella: \$130.000

Luzon
Monastrell, Jumilla, España.

Botella: \$120.000
Copa: \$24.000

Blancos

Astobiza
Ondarrabi Zuri, Txacoli d`Alava, España.

Botella: \$210.000

Loimer
Riesling, Kamptal, Austria.

Botella: \$200.000

Xic
Xarel·lo, Penedés, España.

Botella: \$135.000

Sibaris Gran Reserva
Chardonnay, Leyda, Chile.

Botella: \$225.000

Monteabellon
Verdejo, Rueda, España.

Botella: \$140.000
Copa: \$28.000

Amalaya
Torrantes, Riesling, Salta, Argentina.

Botella: \$175.000

Callia
Chardonnay, San Juan, Argentina.

Botella: \$145.000
Copa: \$29.000

Corte Giara
Pinot Grigio, Veneto, Italia.

Botella: \$190.000

Portillo
Sauvignon Blanc, Mendoza, Argentina.

Botella: \$160.000
Copa: \$32.000

Campillo
Verdejo, Rueda, España.

Botella: \$220.000

Condes de Albarei
Albariño, Rias Baixas, España.

Botella: \$200.000
Copa: \$40.000

De Martino "347"
Sauvignon Blanc, Casablanca, Chile.

Botella: \$165.000

Tintos

Salentein Reserva
Cabernet Franc, Uco, Argentina.

Botella: \$290.000

Ochoa "La Foto de 1938"
Tempranillo, Navarra, España.

Botella: \$165.000
Copa: \$33.000

De Martino "347"
Carmenere, Maipo, Chile.

Botella: \$170.000
Copa: \$34.000

Dr E Loosen "Villa Wolf"
Pinot Noir, Pfalz, Alemania.

Botella: \$200.000

Luzon
Monastrell, Jumilla, España.

Botella: \$135.000

Killka "Art"
Malbec, Mendoza, Argentina.

Botella: \$210.000
Copa: \$42.000

Baigorri Crianza
Tempranillo, Rioja, España.

Botella: \$245.000

Portillo
Merlot, Mendoza, Argentina.

Botella: \$160.000
Copa: \$32.000

Avaniel
Tempranillo, Ribera del Duero, España.

Botella: \$130.000

Arianna Occhipinti SP68
Nero D`Avola, Sicilia, Italia.

Botella: \$280.000

El Enemigo
Malbec, Mendoza, Argentina.

Botella: \$390.000

Cepa Gavilan
Tempranillo, Ribera del Duero, España.

Botella: \$280.000

La Posta" Armando"
Bonarda, Mendoza, Argentina.

Botella: \$195.000

**VOLVER
AL ÍNDICE**

Whisk(e)y

	Trago	Botella	Media
SINGLE MALT			
The Glenlivet 18 Años	\$172.000	\$1.817.000	
The Glenlivet 15 Años	\$62.000	\$662.000	
The Glenlivet Captain's	\$46.000	\$483.000	
The Glenlivet Caribbean Reserve	\$43.000	\$452.000	
The Glenlivet 12 Años	\$45.000	\$473.000	
The Glenlivet Founder's Reserve	\$41.000	\$431.000	
The Macallan 15 Años Double Cask	\$127.000	\$1.271.000	
The Macallan 12 Años Sherry Cask	\$70.000	\$704.000	
Balvenie Doublewood 12 Años	\$82.000	\$872.000	
Baldevine Caribbean Cask 14 Años	\$63.000	\$672.000	
Glenfiddich 12 Años	\$42.000	\$452.000	
Glenfiddich 15 Años	\$52.000	\$557.000	
Glenfiddich 18 Años	\$86.000	\$912.000	
Glenmorangie The Original	\$43.000	\$431.000	
Glenrothes 12 Años	\$67.000	\$672.000	
Highland Park 12 años	\$55.000	\$546.000	
BLENDED SCOTCH			
Chivas Regal 18 Años	\$72.000	\$767.000	
Chivas Regal Mizunara	\$55.000	\$578.000	
Chivas Regal Extra 13 Años	\$40.000	\$420.000	\$263.000
Chivas Regal 12 Años	\$36.000	\$378.000	\$252.000
Monkey Shoulder	\$34.000	\$368.000	
Buchanan's 18 Años	\$72.000	\$752.000	
Buchanan's Deluxe	\$36.000	\$389.000	
Johnnie Walker Black Label	\$36.000	\$357.000	
IRISH			
Jameson	\$33.000	\$347.000	\$180.000
AMERICAN			
Michter's American Whiskey	\$52.000	\$557.000	
Michter's Straight Bourbon	\$52.000	\$557.000	
Michter's Straight Rye	\$52.000	\$557.000	
Woodford Reserve	\$43.000	\$431.000	
Jack Daniel's	\$35.000	\$347.000	
Gentleman Jack	\$39.000	\$389.000	
Bulleit Bourbon	\$36.000	\$389.000	
Bulleit Rye	\$38.000	\$410.000	

Gin

	Trago	Botella	Media
Monkey 47 (500ml)	\$71.000	\$536.000	
Beefeater 24	\$48.000	\$504.000	
Beefeater Pink	\$41.000	\$431.000	
Beefeater	\$35.000	\$368.000	\$231.000
Plymouth	\$42.000	\$441.000	
Bombay Sapphire	\$37.000	\$368.000	
Bulldog	\$40.000	\$431.000	
Citadelle	\$33.000	\$347.000	
Hendrick's	\$48.000	\$515.000	

Vodka

	Trago	Botella	Media
Absolut	\$30.000	\$315.000	\$158.000
Grey Goose	\$47.000	\$462.000	
Ketel One	\$39.000	\$420.000	

Tequila

	Trago	Botella
Altos Reposado	\$43.000	\$452.000
Altos Plata	\$43.000	\$452.000
Herradura Ultra	\$54.000	\$578.000
Herradura Plata	\$46.000	\$452.000
Herradura Reposado	\$49.000	\$483.000
Don Julio 70	\$71.000	\$714.000
Don Julio Reposado	\$57.000	\$567.000
Maestro Dobel Diamante	\$59.000	\$588.000

Mezcal

	Trago	Botella
Del Maguey Vida	\$43.000	\$483.000
Ojo de Tigre	\$41.000	\$462.000
Amores Espadín	\$52.000	\$515.000
Los Nahuales	\$52.000	\$557.000
Siete Misterios Doba-Yej	\$48.000	\$504.000

Ron

	Trago	Botella
La Hechicera	\$49.000	\$515.000
Havana Club Selección de Maestros	\$49.000	\$515.000
Havana Club 7 Años	\$31.000	\$347.000
Havana Club Añejo Especial	\$28.000	\$294.000
Havana Club 3 Años	\$24.000	\$252.000
Dictador 12 Años	\$48.000	\$473.000
Dictador XO Insolent	\$74.000	\$746.000
Diplomático Mantuano	\$36.000	\$357.000
Santa Teresa 1796	\$48.000	\$504.000

Aguardiente

	Trago	Botella
Antioqueño sin azúcar	\$18.000	\$189.000
Desquite	\$19.000	\$200.000

Cognac & Grappa

	Trago	Botella
Hennessy VS	\$59.000	\$588.000
Cellini Blanca	\$41.000	\$410.000

Licores

	Trago	Botella
Aperol	\$28.000	\$294.000
Bailey's	\$29.000	\$284.000
Campari	\$33.000	\$347.000
Cointreau	\$31.000	\$305.000
Drambuie	\$34.000	\$368.000
Dubonnet	\$26.000	\$273.000
Grand Marnier	\$50.000	\$494.000
Jack Daniel's Honey	\$35.000	\$347.000
Jägermeister	\$40.000	\$399.000
Licor 43	\$33.000	\$347.000
Sambuca Lucano	\$28.000	\$357.000
St. Germain	\$35.000	\$378.000

Cualquier trago hecho coctel: Precio del trago +\$4.000

PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD



Advertencia propina: Este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina del 10% del valor de la cuenta antes de impuestos, porcentaje que podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted según la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta usted deberá indicar al mesero si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura, o señalar el valor que dará como propina. En este establecimiento de comercio los recursos recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicio. En caso de presentarse algún inconveniente con el cobro de la propina, podrá radicar su queja en la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio 601 592 0400 o 018000910165, o en contactenos@sic.gov.co cuyo asunto debe ser "Queja cobro de propina". En cumplimiento de la normatividad vigente sobre factura electrónica, nos permitimos recordar que el deber de expedirla se ejecuta con la entrega de la misma, de manera física o electrónica, siempre que esta comprenda todas las operaciones en que consistió la venta de bienes y/o servicios a nuestro cargo.

VOLVER AL ÍNDICE