



Sorella

PASTA FRESCA Y PIZZA



VER VIDEO

*Hacer algo con atención es hacerlo con
cuidado, con cariño. Es buscar hacerlo de
la mejor manera posible. Esto nos acerca.*

Con atención,

TAKAMI

VERDURAS

ANTIPASTO

SOPAS

PASTA

PIZZA

FUERTES

POSTRES

BEBIDAS

Sorella

PASTA FRESCA Y PIZZA

VERDURAS

Zucchini

Ricota de búfala, hierbas de huerta, limón criollo y semillas de girasol.....
\$34.000

Radicchio

Manzana, pesto de almendras, vinagre de sidra y gorgonzola.
\$42.000

Hinojo

Yacón, melón, pistachos, naranja, hierbabuena y Grana Padano D.O.P.
\$44.000

Berenjenas asadas

Stracciatella, tomates confitados en aceite de oliva, pepperoncino y albahaca.....
\$40.000

Esparragos

Fonduta de grana padano, pimienta y mijo crocante.....
\$44.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

ANTIPASTO

Stracciatella de la casa

Con tomates uvalina confitados y coppa.....
\$44.000

Cangrejo y camarón

Mayonesa japonesa, papa criolla, rábano picante, caviar y alcaparra.....
\$58.000

Tomate y mozzarella

Tomates orgánicos, mozzarella de búfala, hierbabuena, albahaca y miel de especias.....
\$40.000

Albóndigas

De ternera y cerdo, pepino encurtido, arándanos y papa cremosa.....
\$45.000

Gambas

Asadas, mantequilla de páprika, gremolata de maíz crujiente y limón.....
\$57.000

Frito de Calabaza

Con queso ricotta, sal de paprika, miel y salvia.....
\$30.000

Arancinis

Arborio, grana padano, provolone dulce, pimienta y salsa de pomodoro rostizado.....
\$37.000

Crudo

Atún, alioli de anchoas, naranja, alcaparras y rugula.....
\$45.000

Provolone frito e higos

Provolone frito dulce valpadano D.O.P, higos y nueces caramelizadas.....
\$49.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

SOPAS

Crema de alcachofas

Alcachofas rostizadas, focaccia y grana padano D.O.P.....

\$27.000

Crema de zapallo

Zapallo, focaccia y Provolone D.O.P.....

\$27.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

PASTA SIEMPRE FRESCA

Fusilli

Pesto de albahaca, mozzarella de búfala, tomates uvalina, almendras tostadas y Grana Padano D.O.P.....
\$51.000

Pappardelle

Espinacas asadas, crème fraîche hecha en casa, gorgonzola, limón criollo, ricota y nuez de nogal.....
\$51.000

Rigatoni

Langostinos, almejas, cangrejo, páprika y jerez.....
\$68.000

Agnolotti

De queso brie y provolone dulce Valpadana D.O.P, caldo de hongos, perejil y Pecorino romano D.O.P.....
\$48.000

Fettuccine

Tomates uvalina, mozzarella de búfala, Grana Padano D.O.P y albahaca.
\$47.000

Linguini

Cacio e pepe, pecorino romano D.O.P y pimienta.....
\$44.000

Tagliatelle

Bolognesa de res y cerdo, Grana Padano D.O.P y orégano fresco.....
\$50.000

Spaghetti

Guanciale, pomodoro, pecorino romano D.O.P y perejil.....
\$56.000

Carbonara

Guanciale, pimienta, yema de huevo y pecorino D.O.P.....
\$54.000

Spaghettoni

Almejas, guanciale, jerez y limon criollo.....
\$57.000

Paccheri

Berenjenas rostizadas, uvalina confitada, oregano fresco, provolone dulce, ricota y grana padano.....
\$51.000

Mezze Rigatoni

Ragú de coppa, prosciutto y pepperoni, arverja fresca, peperoncino, provolone dulce y grana padano.....
\$59.000

Lasagna Bolognesa (20 minutos)

Sugo bolognesa de res y cerdo, mozarrella, grana padano D.O.P. y pomodoro.....
\$49.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

PIZZA

Blanca

Búfala, provolone dulce Valpadana D.O.P, Grana Padano D.O.P y mozzarella.....
\$45.000

Margarita

Pomodoro, búfala, Grana Padano D.O.P y albahaca.....
\$43.000

Alcachofa

Provolone Dolce Valpadana D.O.P, Grana Padano D.O.P y orégano fresco.....
\$48.000

Maiale

Pomodoro, Coppa, prosciutto, mozzarella y miel de especias....
\$54.000

Pepperoni

Artesanal, pomodoro y stracciatella de la casa.....
\$49.000

Chorizo picante

Espinaca, Provolone Dolce Valpadana D.O.P y grana padano D.O.P.....
\$46.000

Coppa

Dátiles, gorgonzola, rúgula y grana padano D.O.P.....
\$50.000

Prosciutto

Stracciatella de la casa, Grana Padano D.O.P y pimienta.....
\$53.000

Roja

San marzano fresco, stracciatella de la casa, ajo confitado y Pecorino Romano D.O.P.....
\$44.000

Funghi

Provolone Dolce de ValPadana, mozzarella de búfala, portobellos, cebolla roja y prosciutto Cotto.....
\$49.000

Coppa y Piña

Pomodoro, provolone, piña asada, mozzarella y oregano.....
\$47.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

FUERTES

Atún

Pesca fresca del día, salsa putanesca, hierbas de huerta y papa criolla crocante.....

\$75.000

Pollo

Asado, páprika, polenta cremosa y gremolata de maíz crujiante.....

\$65.000

Panceta asada

Desmechada con papa cremosa y rúgula.....

\$58.000

Milanesa

Tenera apanada, mézclum con aderezo de anchoas, salsa pomodoro y pasta al burro.....

\$49.000

Lomo

Mantequilla de paprika y brandy.....

\$76.000

Entrecot

Mantequilla de páprika, ensalada de Rúgula y chips de papa criolla.....

\$72.000

Asado de tira

Braseado en cocción lenta, puré de papa criolla, gremolata de hierbas y almendras tostadas.....

\$95.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

COPAS DE HELADO

Key Lime Pie

Gelato de limon hecho en casa, crumble y merengue italiano...

\$21.000

Amarena

Gelato de amarena hecho en casa, espuma de yogourt, crumble de nueces, fresa, arandanos y galleta de almendra cubierta de chocolate blanco.....

\$28.000

POSTRES

Tiramisú

Mascarpone, amaretto, café y cocoa.....

\$26.000

Flan

Arequipe, caramelo y cannoli.....

\$22.000

Milhoja

Galleta de almendra, espuma de chocolate blanco, arequipe y frutos rojos.....

\$27.000

Volcán

De crema de avellana, gelato de vainilla cubierto de avena.....

\$24.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

GLOSARIO

Lácteos

Crème fraîche:

Crema de leche madurada, espesa y ligeramente ácida.

Gorgonzola:

Queso azul italiano, hecho con leche de vaca, de textura untuosa, sabor ligeramente picante y rancio.

Ricota de búfala:

Queso fresco de color blanco, sabor suave y textura blanda y granulosa.

Pecorino romano:

Queso de leche de oveja, de aspecto duro, de sabor intenso y salado. D.O.P

Provolone dolce:

Queso semi-duro de leche de vaca, D.O.P Val Padana, aroma a mantequilla y sabor suave.

Stracciatella:

Cuajada de leche de vaca, hilada y mezclada con crema.

Curados

Coppa:

Jamón de bondiola o lomo alto de cerdo, curado con sal y especias durante mínimo 3 meses.

Guanciale:

Papada de cerdo curada con sal y especias, madurada mínimo 3 semanas.

Otros

D.O.P:

Denominación de origen protegida.

Gremolata:

Salsa o condimento, hecho a base de hierbas frescas y ralladura de cítricos.

I.G.P:

Indicación geográfica protegida.

Pangritata:

Miga de pan frita en aceite de oliva, condimentada con hierbas y especias.

Polenta:

Preparación italiana, hecha con harina de maíz hervida, que puede llevar quesos o mantequilla.

Pastas

Fettuccine:

Fideo laminado, plano y largo; hecho con huevos, harina de trigo y aceite de oliva.

Linguini:

Fideo extruido, largo y aplanado, similar a un spaghetti; hecho con huevos, harina de trigo y sémola.

Rigatoni:

Pasta corta extruída, en forma de tubo con estrías en la superficie exterior, hecho con huevos, harina de trigo y sémola.

Pappardelle:

Fideo laminado, plano, largo y ancho; hecho con huevos, harina de trigo y aceite de oliva.

Fusilli:

Pasta corta extruída con forma helicoidal; hecha con huevos, harina de trigo y sémola.

Agnoloti:

Forma de ravioli típico de la región de Piamonte.

Huerta

Yacón:

Tubérculo dulce y crujiente.

Radicchio:

Lechuga de la familia de las achicorias, textura firme y sabor amargo.

APERITIVOS Y REFRESCANTES

Sbagliato

Dubonnet, Yzaguirre Rojo Reserva, Campari, prosecco.

\$34.000

Limoncello Spritz

Beefeater, Lillet Blanc, limoncello, limón, prosecco, soda

\$39.000

Rose Spritz

Lillet Rosé, espumoso, Juniper Rose Cider, rosa liana.

\$39.000

Spritz Veneciano

Aperol, Luxardo Bitter Rojo, prosecco, soda, aceitunas, naranja.

\$41.000

Vesper Gin Tonic

Beefeater, vermut blanc, prosecco, tónica, fresa, albahaca.

\$42.000

Mula Mia

Del Maguey, viche, jengibre, limón, soda, Angostura.

\$44.000

CÓCTELES

Lorenza

Chivas Extra 13 Años, Amaro Lucano, jengibre, limón, amargos.

\$44.000

Maddalena

Del Maguey Vida, Luxardo Bitter Blanco, limón, jengibre, agave, sal.

\$42.000

Faustina

Rye, licor de maraschino, amargos de cacao.

\$42.000

Martini Classico

Beefeater, Yzaguirre Dry Reserva, aceituna, alcaparra.

Martini \$44.000 / Tini \$24.000

Vesper Martini

Absolut, Plymouth, Lillet Blanc, amargos de naranja.

Martini \$44.000 / Tini \$24.000

Espresso Martini

Absolut, espresso, licor de café colombiano, amaretto.

\$36.000

NEGRONI

Negroni de verano

Beefeater, Hendrick's, Luxardo Bitter Blanco, vermut de la casa, pepino.

\$42.000

Negroni Bianco

Monkey 47, Luxardo Bitter Blanco, Lillet Blanc.

\$58.000

Boulevardier

Rye whiskey, Campari, vermut de la casa.

\$44.000

Classico

Beefeater, Campari, vermut de la casa.

\$40.000

Viche

Viche, Campari, vermut de cacao.

\$36.000

Mezcal

Mezcal Del Maguey, Campari, vermut de la casa.

\$44.000

Negroni Sour

Beefeater, vermut de vainilla, Campari, limón, clara.

\$38.000

CLÁSICOS

Aperol Spritz

\$42.000

Carajillo

\$36.000

Vodka Martini

\$40.000

Manhattan

\$44.000

Margarita Clásica

\$46.000

Mezcalita

\$44.000

Mojito

\$36.000

Sorella Mule

\$36.000

Penicillin

\$44.000

Pisco Sour

\$38.000

Old Fashioned

\$44.000

Tinto de Verano

\$36.000

Cualquier trago hecho coctel: **precio del trago + \$4.000**

SIN ALCOHOL

Lavanda Spritz

Cordial de lavanda, limón, agua con gas, aceituna negra.

\$14.900

Berry Spritz

Fresa, mora, albahaca, limón mandarina, soda Schweppes.

\$15.900

Citrus Spritz

Cordial de toronja rosada, romero, soda Schweppes.

\$15.900

Ginger Tonic

Cordial de jengibre fresco, tónica, Fever Tree, limón mandarina.

\$16.900

CERVEZAS DRAFT

Michelada Pepino y Chile

Salmuera de pepino encurtido, cerveza lager, sal de chile, aceitunas verdes

\$4.900 con la cerveza de elección

Stella Artois

250ml: \$12.900 / 500ml: \$19.900

BBC Lager

250ml: \$10.900 / 500ml: \$15.900

BBC Monserrate Roja

250ml: \$10.900 / 500ml: \$15.900

Club Colombia Dorada

350ml: \$13.900

CERVEZAS BOTELLA

Stella Artois

\$14.900

Corona

\$13.900

Corona cero

\$13.900

Aguila Cero

\$9.900

Club Colombia Trigo

\$13.900

Club Colombia

\$13.900

Bitburger 0.0%

\$16.900

Artesanal

Macha Pils

Lager estilo pilsner.

\$16.900

Moonshine Tumaco Brown

Brown Ale con Nibs de Cacao.

\$16.900

SIN ALCOHOL

Manantial 300ml

\$7.900

Gaseosas Coca Cola / Soda

\$8.900

Acqua Panna / San Pellegrino

\$20.900

Gaseosas Local

Juniper Sidra de Rosas.

\$14.900

Juniper Gaseosa de Toronja.

\$14.900

Mil976

Tónica Ocean.

\$10.900

Tónica Cero Calorías.

\$10.900

Botanical Sparkling Waters

Sommet

Agua de Pepino y Menta.

\$12.900

Agua de Limón Kalamansi y Hierbabuena.

\$12.900

Tónica Fever Tree

\$19.900

Jugo de Mandarina

\$9.900

BEBIDAS CALIENTES

Espresso

\$7.000

Americano

\$7.000

Macchiato

\$7.000

Tés e Infusiones Munay

Energizantes

Levitante

Té negro, lavanda, bergamoto

\$6.900

Mente Consciente

Té verde Bitaco, limonaria, mazcla de mentas

\$6.900

Ayú

Hoja de coca, jengibre, toronjil, feijoa

\$6.900

Latte o Cappuccino

\$8.000

Aromática

\$5.500

Relajantes

Nectar de Diosas

Salvia, Manzanilla, Manzana, Rosas, Canela

\$6.900

Alivio Misterioso

Infusión de lulo, jengibre, cidrón, manzanilla

\$6.900

Misticismo Tropical

Infusión de frutas tropicales y pronto alivio

\$6.900

Cacao vital

Guayusa, cacao, menta.

\$6.900

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

BURBUJAS ITALIANAS

Prosecco V8 Sior Sandro

Glera, Véneto.....

Copa: \$31.000 | Botella: \$155.000

ROSADOS

Mr. Wildman

Pinot Noir, Casablanca, Chile.....

Botella: \$129.000

Doña Fugata “Lumera”

Nero d’ avola, Syrah, Sicilia, Italia.....

Botella: \$194.000

Talamonti

Montepulciano, Cerasuolo d’ Abruzzo; Italia.....

Copa: \$28.000 | Botella: \$140.000

BLANCOS ITALIANOS

Zonin

Pinot Grigio, DOC Friuli Aquileia.....

Copa: \$34.000 | Botella: \$169.000

Lungarotti

Grechetto, Umbria.....

Copa: \$29.000 | Botella: \$145.000

Antichello

Garganega, Trebbiano, Soave, Verona.....

Botella: \$209.000

Sassoregale

Vermentino, Maremma.....

Botella: \$245.000

Ciu Ciu “Arbinus”

Verdicchio Dei Castelli Jesi.....

Copa: \$36.000 | Botella: \$180.000

Barollo Frater

Chardonnay, Véneto.....

Botella: \$215.000

Corte Giara

Garganega, Véneto.....

Copa: \$35.000 | Botella: \$175.000

Masi Masianco

Pinot Grigio, Delle Venezie.....

Botella: \$259.000

Mandarossa

Grillo, Sicilia.....

Botella: \$194.000

BLANCOS

Aveleda

Albariño, Vinho Verde, Portugal.....

Copa: \$35.000 | Botella: \$175.000

Domäne Wachau

Gruner Veltliner, Kamtal Austria.....

Copa: \$37.000 | Botella: \$184.000

Nuestro

Verdejo, Rueda, España.....

Copa: \$44.000 | Botella: \$219.000

Portillo

Sauvignon Blanc, Mendoza, Argentina.....

Botella: \$159.000

Casal García

Trajadura, Loureiro, Vinho Verde, Portugal.....

Botella: \$145.000

Marques de Casa Concha

Chardonnay, Valle de Limari, Chile.....

Botella: \$289.000

Agusti Torello Mata “Xic”

Xarel-lo, Penedes, España.....

Copa: \$27.000 | Botella: \$135.000

Royal Tokaji

Furmint, Tokaj, Hungria.....

Botella: \$184.000

Sibaris Gran Reserva

Sauvignon Blanc, Leyda, Chile.....

Copa: \$46.000 | Botella: \$229.000

Loimer Lenz

Riesling, Kamptal, Austria.....

Botella: \$224.000

Los Haroldos Estate

Chardonnay, Mendoza, Argentina.....

Botella: \$184.000

TINTOS ITALIANOS

Arrigoni

Colli Senesi, Sangiovese, Chianti, Toscana.....

Copa: \$36.000 | Botella: \$180.000

Corte Giara

Merlot, Corvina, Véneto.....

Botella: \$174.000

Remole Frescobaldi

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Toscana.....

Botella: \$225.000

G.D Vajra

Nebbiolo, langhe DOC, Piamonte.....

Copa: \$40.000 | Botella: \$199.000

Sofi Rosso

Lagrein, Merlot, Dolomiti.....

Botella: \$189.000

Castel Firmian

Teroldego Rotaliano, Trentino.....

Botella: \$192.000

Felline “ I Monili”

Primitivo, Puglia.....

Copa: \$33.000 | Botella: \$164.000

Colle Corviano

Montepulciano, d’ Abruzzo.....

Botella: \$199.000

Di Giovanna Gerbino Rosso

Syrah, Nero d’Avola, Sicilia.....

Copa: \$37.000 | Botella: \$185.000

TINTOS

Callia

Malbec, Mendoza, Argentina.....

Copa: \$29.000 | Botella: \$145.000

Nebla

Garnacha, Utiel Requena, Valencia, España.....

Botella: \$130.000

Mueller Kloeck

Blauer Zweigelt, Estiria, Austria.....

Botella: \$190.000

Casa Silva Gran Terroir

Cabernet Sauvignon, Los Lingues, Chile.....

Botella: \$219.000

Portillo

Merlot, Mendoza, Argentina.....

Botella: \$155.000

Ramon Bilbao “Limited Edition”

Tempranillo, Rioja, España.....

Copa: \$44.000 | Botella: \$220.000

S. Sebastiao

Syrah, Tinta Roriz, Lisboa, Portugal.....

Botella: \$140.000

Ultreia Saint Jacques

Mencia, Bierzo, España.....

Botella: \$215.000

Sibaris Gran Reserva

Carmenere, Colchagua, Chile.....

Copa: \$46.000 | Botella: \$229.000

Flores de Callejo

Tempranillo, Ribera del Duero, España.....

Botella: \$215.000

Zuccardi Reserva

Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentina.....

Copa: \$43.000 | Botella: \$215.000

Viña Otano

Tempranillo, Rioja, España.....

Botella: \$145.000

Ochoa “ la Foto 1938”

Tempranillo, Garnacha, Navarra, España.....

Copa: \$33.000 | Botella: \$164.000

Catena Appellation “La Consulta”

Malbec, Argentina.....

Botella: \$269.000

La Maldita Revolution

Garnacha, Rioja, España.....

Botella: \$228.000

Powers “Spectrum” Merlot

Cabernet, Columbia Valley, EE.UU.....

Botella: \$205.000

SELECCIÓN MOMENTOS ESPECIALES

Salentein Reserva

Cabernet Franc, Valle de Uco, Argentina.....

Botella: \$299.000

Gaja “Sito Moresco”

Barbera, Nebbiolo, Merlot, Piamonte, Italia.....

Botella: \$609.000

Altos Las Hormigas

Malbec Terroir, Uco, Argentina.....

Botella: \$279.000

T.H. [Terroir Hunter]

Montepulciano, Peumo, Chile.....

Botella: \$349.000

Marques de Murrieta Reserva

Tempranillo, Rioja, España.....

Botella: \$419.000

El Enemigo

Bonarda, Mendoza, Argentina.....

Botella: \$410.000

Cepa Gavilan Crianza

Tempranillo, Ribera de Duero, España.....

Botella: \$294.000

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)

APERITIVI - AMARI - VERMUT

	Botella	Trago
Lillet Blanc	\$305.000	\$29.000
Lillet Rosé	\$ 305.000	\$ 29.000
Ancho Reyes	\$ 347.000	\$ 33.000
Amaro Lucano	\$336.000	\$34.000
Dubonnet	\$273.000	\$ 24.000
Campari	\$347.000	\$33.000
Luxardo Bitter Bianco	\$410.000	\$38.000
Luxardo Bitter Rojo	\$410.000	\$ 38.000
Fernet Branca	\$347.000	\$33.000
Yzaguirre Rojo Reserva	\$336.000	\$27.000
Yzaguirre Dry Reserva	\$357.000	\$28.000

DIGESTIVOS

	Botella	Trago
Poli Elisir Limone		\$30.000
Poli Elisir Mirtillo		\$30.000
Poli Elisir Prugna		\$30.000
Luxardo Amaretto	\$378.000	\$35.000
Cointreau	\$305.000	\$31.000
Disaronno	\$399.000	\$37.000
Licor 43	\$347.000	\$33.000
Licor Limoncello	\$378.000	\$35.000
Luxardo Sambuca	\$378.000	\$35.000

GRAPPA

	Botella	Trago
Val de Brun Bianco	\$410.000	\$38.000
Cellini Blanca	\$410.000	\$ 41.000

LICORES DE COLOMBIA

	Botella	Trago
Desquite Aguardiente Artesanal	\$200.000	\$19.000
472 Eau de Vie Feijoa	\$441.000	\$41.000
472 Eau de Vie Uchuva	\$420.000	\$39.000

	Botella	Trago
Viche		
Viche Mano de Buey	\$326.000	\$33.000
Viche Doña Sofi	\$284.000	\$27.000
Viche Monte Manglar	\$336.000	\$34.000
Viche Sur	\$158.000	\$18.000

	Botella	Trago
Ron		
La Hechicera	\$515.000	\$49.000

GINEBRA

	Botella	Trago
Monkey 47	\$536.000	\$71.000
Plymouth	\$441.000	\$42.000
Beefeater 24	\$504.000	\$48.000
Beefeater Pink	\$431.000	\$41.000
Beefeater	\$368.000	\$35.000
Beefeater 1/2	\$214.000	
Bombay Sapphire	\$368.000	\$37.000
Bulldog	\$431.000	\$40.000
Citadelle	\$347.000	\$33.000
Gin Mare	\$452.000	\$42.000
Hendrick's	\$515.000	\$48.000
Selva Gin	\$399.000	\$37.000
Tanqueray	\$357.000	\$36.000

VODKA

	Botella	Trago
Absolut	\$315.000	\$30.000
Absolut 1/2	\$161.000	
Grey Goose	\$462.000	\$47.000
Tito's	\$368.000	\$34.000
Wyborowa	\$263.000	\$25.000

MEZCAL

	Botella	Trago
Del Maguey Vida	\$483.000	\$43.000
Ojo de Tigre	\$462.000	\$41.000
Montelobos	\$483.000	\$46.000
Amores Cupreata	\$546.000	\$55.000
Mezcal Verde	\$431.000	\$43.000
Los Nahuales	\$557.000	\$52.000
Siete Misterios Doba-Yej	\$504.000	\$48.000

TEQUILA

	Botella	Trago
Altos Reposado	\$452.000	\$43.000
Altos Plata	\$452.000	\$43.000
Herradura Ultra	\$578.000	\$54.000
Herradura Añejo	\$494.000	\$50.000
Herradura Reposado	\$483.000	\$49.000
Herradura Plata	\$452.000	\$46.000
Patrón Reposado	\$494.000	\$50.000
Patrón Silver	\$473.000	\$48.000
Maestro Dobel Diamante	\$588.000	\$59.000
Don Julio 70	\$714.000	\$71.000

RON - CAÑA

	Botella	Trago
Havana Club Selección Maestros	\$515.000	\$49.000
Havana Club 7 Años	\$347.000	\$31.000
Havana Club Añejo Especial	\$294.000	\$28.000
Havana Club 3 Años	\$252.000	\$24.000
Diplomático Planas	\$347.000	\$35.000
Diplomático Reserva Exclusiva	\$483.000	\$49.000

WHISKY (SCOTCH)

	Botella	Trago
Blended		
Chivas Regal 18 Años	\$767.000	\$72.000
Chivas Regal Mizunara	\$578.000	\$55.000
Chivas Regal Extra 13 Tequila Cask	\$441.000	\$42.000
Chivas Regal Extra 13 Años	\$420.000	\$40.000
Chivas Regal Extra 13 Años 1/2	\$235.000	
Chivas Regal 12 Años	\$378.000	\$36.000
Monkey Shoulder	\$368.000	\$34.000
Buchanan's 18 Años	\$752.000	\$72.000
Buchanan's Deluxe	\$389.000	\$36.000

	Botella	Trago
Single Malt		
The Glenlivet 18 Años	\$1'817.000	\$172.000
The Glenlivet 15 Años	\$662.000	\$62.000
The Glenlivet Captain's	\$483.000	\$46.000
The Glenlivet Caribbean Reserve	\$452.000	\$43.000
The Glenlivet 12 Años	\$473.000	\$45.000
The Glenlivet Founder's Reserve	\$431.000	\$41.000
Macallan 15 Años Double Cask	\$1'271.000	\$127.000
Macallan 12 Años Sherry Cask	\$704.000	\$70.000
Glenfiddich 12 Años	\$452.000	\$42.000
Glenfiddich 15 Años	\$557.000	\$52.000
Glenmorangie The Original	\$431.000	\$43.000
Glenmorangie Quinta Ruban	\$546.000	\$55.000
Glenrothes 12 Años	\$672.000	\$67.000
Talisker 10 Años	\$504.000	\$51.000

WHISKEY (AMERICAN & IRISH)

	Botella	Trago
Jameson	\$347.000	\$33.000
Bulleit Bourbon	\$389.000	\$36.000
Bulleit Rye	\$410.000	\$38.000
Jack Daniel's	\$347.000	\$35.000
Woodford Reserve	\$431.000	\$43.000

COGNAC - BRANDY

	Botella	Trago
Rémy Martin VSOP	\$620.000	\$61.000
Hennessy VS	\$588.000	\$59.000
Don Pedro 12 Años	\$368.000	\$34.000

PISCO

	Botella	Trago
Viñas de Oro	\$399.000	\$37.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

STELLA ✦ ARTOIS

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.

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 destina 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.