



MENÚ

CACIO & PEPE

CACIO & PEPE

TRADICIÓN ITALIANA

MENÚ

TABLAS.

CRUDOS.

FRITOS.

SOPAS.

ENSALADAS.

ANTIPASTI.

PASTA.

PIZZAS ROJAS.

PIZZAS BLANCAS.

FUERTES.

ACOMPañAMIENTOS.

POSTRES.

CACIO & PEPE

TRADICIÓN ITALIANA

BEBIDAS

SPRITZ & BURBUJEANTE.

CÓCTELES.

PARA COMPARTIR.

CERVEZAS.

JUGOS, AGUAS & GASEOSAS.

VINOS.

LICORES.

TABLAS.

QUESOS

Pecorino trufado, Montasio, Taleggio, Gorgonzola, Stracciatella, miel de dátiles y pan Ciabatta.

\$64.000

CURADOS

Coppa, Prosciutto, Sopressata, Nduja, pesto de tomate y pan de masa madre. **\$64.000**

PROSCIUTTO D.O.P

Prosciutto di Parma, pesto de tomate rostizado y pan de masa madre. **\$62.000**

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



CRUDOS.

CARPACCIO DE RES

Con rúgula, chips de papas criolla, queso pecorino y cítricos. \$55.000

CRUDO DE PESCA DEL DÍA

Con emulsión de cítricos, tomate heirloom, garbanzos fritos y gremolata fresca. \$58.000

CRUDO DE ATÚN

Con emulsión de chile calabrese, almendras tostadas, cebolla de verdeo y albahaca thai. \$58.000

CRUDO DE CANGREJO Y LANGOSTINOS

Lemonatta de albahaca y cebollin, chips de papa nativa, alcaparras y verdes. \$58.000

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



FRITOS.

CHIPS CACIO & PEPE

Pecorino, salsa pomodoro y sriracha. \$28.000

BRIE FRITO

Con miel de acacio y pesto de almendras. \$70.000

FRITO DE CALAMAR

Calamares apanados, paprika y tártara de eneldo.
\$46.000

COLES DE BRUSELAS

Con aderezo de miel y limón, nueces de nogal y semillas de mostaza. \$42.000

CROQUETAS POMODORO

Risotto, provolone, pomodoro y pesto de albahaca.
\$39.000

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



SOPAS.

SOPA DE TOMATE

San Marzanos rostizados y stracciatella. \$42.000

MINISTRONE

Con vegetales, habas frescas y pasta. \$42.000

ZUPPA DI MARE

Almejas, mejillones, pesca fresca, langostinos y habas frescas. \$78.000

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



ENSALADAS.

ENSALADA CAPRESE

Mozzarella de búfala, tomate cherry, semillas de mostaza, nuez de nogal y alcachofas. \$49.000

ENSALADA CÉSAR

Cogollos de tudela con aderezo de anchoas, semillas de girasol y pangritata. \$48.000

ENSALADA TRICOLOR

Lechuga romana, radicchio, tomates cherry de colores, queso gorgonzola, nueces caramelizadas, y vinagreta de vino rojo. \$48.000

ENSALADA DE POLLO

Con cebollas crocantes, brócoli asado, maní tostado, ajonjolí, cascotes de toronja y naranja, vinagreta de tomates San Marzano y arroz integral. \$49.000

ENSALADA PANZANELLA

Tomates, aguacate y pepino fresco en cubos, marinados con albahaca, cebolla roja y vinagreta de sidra. \$39.000

ANTIPASTO.

ALCACHOFAS

Rostizadas con holandesa de anchoas y queso pecorino. \$50.000

ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA

Con lemonatta, pangritata y grana padano. \$46.000

ALBÓNDIGAS DE LA CASA

De cerdo y salumis, ricotta de búfala, salsa pomodoro y queso grana padano. \$44.000

LANGOSTINOS CACIO & PEPE

Con queso pecorino, cebolla roja, papa amarilla y gremolata. \$58.000

BERENJENAS ALLA PARMIGIANA

Gratinadas con mozzarella, provolone, grana padano y pomodoro pelati. \$49.000

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



PASTA.

NUESTRA PASTA ES FRESCA Y HECHA A MANO EN CASA TODOS LOS DÍAS.

SPAGHETTI CACIO & PEPE

Con queso pecorino y pimienta. \$57.000

FETTUCCINE PRIMAVERA

Con tomates san marzano fresco, queso mozzarella de búfala y albahaca. \$59.000

SPAGHETTI CARBONARA

Guanciale, pimienta, yema de huevo y queso pecorino. \$58.000

SPAGHETTINI VONGOLE

Con almejas, vino blanco, perejil y tomate. \$68.000

SPAGHETTI AL LIMONE

Con mantequilla de limón, albahaca y grana padano. \$49.000

TAGLIOLINI CON LANGOSTINOS

Con queso pecorino, arveja tierna y pimienta. \$72.000

TAGLIATELLE CON ASADO DE TIRA

Braseado al vino tinto, desmechado, habas frescas y grana padano. \$72.000

PAPARDELLE DE PANCETA CONFITADA

Con rúgula y queso grana padano. \$68.000

SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS DE CERDO Y SALUMI

Con salsa pomodoro, queso grana padano y albahaca. \$65.000

SPAGHETTI ALLA NERANO

Zucchini frito, provolone, ajo confitado, albahaca, peperoncino y grana padano. \$54.000

FETTUCCINE DE HONGOS

Hongos rostizados, porcini y aceite de trufa. \$64.000

LINGUINI ARRABIATA

Con mariscos, guindilla, San Marzano, jerez y albahaca. \$72.000

PACCHERI ALLA BOLOGNESE

Boloñesa, grana padano y orégano. \$62.000

RIGATONI ALLA VODKA

Con salsa pomodoro y vodka, uvalinas confitadas, grana padano y pepperoncino. \$56.000

RISOTTOS

RISOTTO FUNGHI

Con polvo de porcini, champiñón París, mascarpone y aceite de trufa. \$70.000

RISOTTO DE MAR

Carnaroli, langostinos, calamar, arveja fresca, berenjenas asadas y grana padano. \$78.000

RISOTTO VEGANO

Alcachofa, champiñón, berenjena, tomate cherry y caldo de porcini. \$56.000

PASTA RELLENA

AGNOLOTTI DE AHUYAMA

Con mantequilla dorada y salvia. \$50.000

RAVIOLI DE CANGREJO

Con beurre blanc de limón, alcaparras y almendras. \$73.000

RAVIOLI DE BURRATA

Tomates confitados, queso grana padano y marañones. \$65.000

LASAGNA

Salsa bolognesa, bechamel de quesos italianos & grana padano. \$57.000

PIZZAS ROJAS.

MARGARITA

Pomodoro, fior di latte italiano y albahaca.
\$50.000

PEPPERONI

Fior de late italiano, mozzarella y grana padano.
\$53.000

CARNES

Fuet, salami picante, provolone y ají dulce.
\$56.000

HAWAIANA

Guanciale, piña confitada, provolone, grana padano y orégano. \$52.000

FUNGHI

Champiñones, prosciutto cotto, provolone y grana padano. \$52.000

ASADO DE TIRA

Asado de tira braseado al vino tinto, cebollin, cebolla roja, provolone, grana padano y chile calabrese. \$58.000



PIZZAS BLANCAS.

CACIO & PEPE

Provolone, asiago, miel de acacio y pimienta.
\$52.000

PROSCIUTTO & PERA

Queso gorgonzola y rúgula. \$64.000

STRACCIATELLA

Con tomates confitados y queso grana padano.
\$53.000

HUERTA

Alcachofas, champiñones, rúgula, aderezo de anchoas, provolone y grana padano. \$55.000

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



FUERTES.

1/2 POLLO ROSTIZADO

Al horno, con mantequilla de hierbas y papas criollas. \$72.000

OSSOBUCO DE TERNERA

Con gremolata fresca y spaghetti al burro. \$87.000

SALMÓN GENOVESE

Salsa de pesto de albahaca, con polenta cremosa al mascarpone y ensalada de tomates uvalina. \$78.000

FILETE DE ATÚN

A la plancha con orzo al limón, brotes de arveja y lentejas crocantes. \$82.000

LOMO CACIO E PEPE

Salsa de grana padano, pecorino y pimienta. \$82.000

ASADO DE TIRA

Braseado al vino tinto con polenta cremosa al mascarpone y grana padano. \$136.000

PESCA FRESCA

Con tomate san márzano rostizado, salsa de albahaca, cebollín y alioli. \$87.000

MILANESAS

CERDO, TERNERA O POLLO

Acompañada con pasta al burro o ensalada. \$54.000

ACOMPañAMIENTOS.

PAPAS CRIOLLAS

Con sal de romero. \$18.000

PORCIÓN DE PASTA

Al burro. \$22.000

Pomodoro. \$26.000

MIXTO DE VERDES

Tomate cherry, rábano, cebolla roja, semillas de girasol, grana padano y lemonatta. \$27.000

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



POSTRES.

MEDIA LUNA

Croissant, gelato de vainilla hecho en casa y salsa chocolate caliente.

\$27.000

PISTACCHIO

Espuma de pistacho, gelato de chocolate blanco con almendras bañadas en chocolate negro y crocante de nuez. \$28.000

MILHOJA

Galleta de cannoli, arequipe, membrillo de manzana y crema de mascarpone con gelato de queso. \$28.000

TIRAMISÚ

Mascarpone, amaretto, café y cocoa. \$28.000

BROWNIE Y MACARRÓN

De cacao y almendra, crema montada, nibs de cacao y gelato de vainilla. \$28.000

CANNOLIS DE FRUTOS ROJOS

Conos de hojaldre rellenos de mascarpone en un caldo de vino tinto con frutos rojos y gelato de amarena. \$32.000

COPAS DE GELATO HECHOS EN CASA.

GELATO DE PISTACHO

Biscotti bañado en chocolate y sal marina.

\$27.000

GELATO DE PIE DE LIMÓN

Merengue crocante y lima confitada. \$27.000

SORBETE DE CHOCOLATE AMARGO

Nibs de cacao y barquillo de avellana. \$27.000

BEBIDAS CALIENTES.

CAFÉ DEVOCIÓN.

House Blend: El Sol - café con notas a frutos amarillos, caramelo y canela. Método máquina de espresso.

Todos los cafés pueden ser descafeinados sin costo adicional.

Espresso \$7.500

Americano. \$7.500

Macchiato \$7.500

Latte. \$8.500

Cappucino \$8.500

Con leche de almendras. \$14.000

CAFÉ SAN ALBERTO.

Café filtrado de pronunciada acidez, delicado especiado y dulce residual. Cultivado en la Hacienda San Alberto en Buenavista - Quindío.

CHEMEX

2 - 4 tazas

precio por taza \$8.500

V60

1 - 3 tazas

precio por taza \$8.500

TÉ E INFUSIONES MUNAY.

MISTICISMO TROPICAL

Pronto alivio, papaya, guayaba, papayuela y uchuva. \$6.900

ENSUEÑO BEREBER

Té verde, hierbabuena, jazmín, lavanda, rosas. \$6.900

LECHE DORADA

Cúrcuma, pimienta negra, jengibre, canela. \$7.500

SONORA SOLEDAD

Hayo, menta, cardamomo. \$6.900

CHAPINERO CHAI

Té negro, cacao, pimienta negra, jengibre, pimienta rosada, ají Wiy Ja. \$8.900

LEVITANTE

Té negro, aceite esencial de bergamota, lavanda. \$6.900

Aromáticas. \$5.500

VINOS DULCES



Oporto Fonseca LBV	\$33.000
Jerez Gonzalez Byass Amontillado	\$29.000
Royal Tokaji, Furmint "Late Harvest" Hungría	\$28.000

DIGESTIVES & POUSSE CAFÉ.

	TRA	BOT
ANCHO REYES	\$35.000	\$360.000
LUXARDO AMARETTO	\$37.000	\$393.000
LUXARDO LIMONCELLO	\$37.000	\$393.000
LUXARDO SAMBUCA	\$37.000	\$393.000
BAILEY'S	\$31.000	\$295.000
COINTREAU	\$33.000	\$317.000
DISARONNO	\$39.000	\$414.000
DRAMBUIE	\$36.000	\$383.000
GRAND MARNIER	\$53.000	\$513.000
FERNET BRANCA	\$35.000	\$360.000
FRANGELICO (LICOR DE AVELLANA)	\$41.000	\$404.000
LICOR 43	\$35.000	\$360.000
LIMONCELLO SILVIO CARTA	\$35.000	\$350.000
ST. GERMAIN	\$37.000	\$393.000



SPRITZ & BURBUJEANTE.

VESPER GIN TONIC

Beefeater, Vermut Blanc, prosecco, tónica Fever Tree, limón mandarina y albahaca. \$44.000

SBAGLIATO

Dubonnet, Campari, prosecco, soda, naranja. \$36.000

SPRITZ VENECIANO

Aperol, Luxardo Bitter Rojo, prosecco, soda, naranja, aceituna. \$42.000

LIMONCELLO SPRITZ

Beefeater, Lillet Blanc, limoncello, limón, prosecco, soda. \$44.000

CACIO-CHELADA

Limón, pepino, ají, aceitunas, sal, Club Colombia. \$19.000

NEGRONI.

NEGRONI AFFUMICATO

Mezcal Del Maguey Vida, vermut de la casa, Luxardo Bitter Bianco, Amaro Lucano. \$47.000

BOULEVARDIER

Bulleit Bourbon, vermut de la casa y Campari. \$47.000

CLASSICO

Beefeater, Campari, vermut de la casa, naranja. \$44.000

NEGRONI SOUR

Beefeater, vermut de vainilla, Campari, limón, clara. \$40.000

COCTELES.

TELEGRAM

Chivas Extra, miel de acacia, limón, Angostura, hierbabuena. \$44.000

CORLEONE

Chivas Extra 13 Tequila Cask, jengibre, limón, amaretto, vino tinto. \$46.000

LIMONCELLO MARGARITA

Altos Plata, limoncello, limón, sal de albahaca. \$47.000

NOSTRO MULE

Absolut, mezcal, jengibre, limón, miel de agave, soda y amargos de tonka. \$43.000

CARAJILLO AVELLANADO

Licor 43, Frangelico (licor de avellana), espresso. \$39.000

PICKLEBACK

Jameson, pickle juice de la casa y cañita de Club Colombia. \$29.000

COCTELES CLÁSICOS.

APEROL SPRITZ \$43.000

BLOODY MARY \$40.000

CARAJILLO \$37.000

MARGARITA \$47.000

MARTINI CLÁSICO \$46.000

MEZCALITA \$47.000

MOJITO CLÁSICO \$38.000

VODKA MARTINI \$40.000

MEZCAL NEGRONI \$46.000

PALOMA \$47.000

PENICILLIN \$46.000

PISCO SOUR \$39.000

OLD FASHIONED \$46.000

TINTO DE VERANO \$37.000

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

SIN ALCOHOL.

LAVANDA SPRITZ

Cordial de lavanda, limón, agua con gas, aceituna negra. \$16.900

BERRY SPRITZ

Fresa, mora, albahaca, limón mandarina, soda Schweppes. \$16.900

CITRUS SPRITZ

Cordial de toronja rosada, romero, soda Schweppes. \$16.900

GINGER TONIC

Cordial de jengibre fresco, tónica, limón mandarina. \$16.900

PARA COMPARTIR.

SANGRIA ROSADA

Vino rosado, Havana Club Añejo especial, Lillet Rosé, fresa, albahaca.

1 litro \$116.000

CERVEZAS.

DRAFT.

Club Colombia. \$14.900

BBC Monserrate Roja. \$15.900

BBC Cajicá Miel. \$15.900

BOTELLA/LATA.

Stella Artois \$16.900

Corona \$14.900

Corona Cero \$13.900

Club Colombia \$13.900

Aguila Cero \$9.900

Bitburger 0.0 \$17.900

ARTESANAL.

Pola del Pub Rubia 473ml. \$22.900

Moonshine Zipa \$17.900

JUGOS, AGUAS & GASEOSAS.

BOTANICAL SPARKLING WATER SOMMET.

Agua con Pepino y Menta \$12.900

Agua con Limón Kalamansi y Hierbabuena \$12.900

Agua de Sandia y Hierbabuena \$12.900

TÓNICAS.

Fever Tree. \$19.900

AGUAS.

Manantial Con Gas. \$8.500

Manantial Sin Gas. \$8.500

San Pellegrino. \$20.900

Acqua Panna. \$20.900

JUGOS NATURALES & GASEOSAS.

Gaseosas Coca Cola. \$9.500

Limonada Natural. \$6.900

Limonada con gas \$7.900

Mandarina. \$10.500

Sandía. \$9.900

GASEOSAS SIN AZÚCAR.

San Pellegrino Mandarina y Durazno

San Pellegrino Limonada (Limón Amarillo)

\$17.500



VINOS.

BURBUJAS.



Prosecco V8 Sior Sandro, Glera, Véneto, Italia \$175.000 \$35.000

Cava Joan Sardà Brut Nature, Macabeo, Xarel·lo, Penedès, Es \$210.000

ROSADOS.

Donnafugata Lumera, Nero d'Avola, Sicilia, Italia \$200.000 \$40.000

Müller Klösch, Zweigelt, Steiermark, Austria \$195.000

NARANJA.

Leo Erazo "Granitico", Moscatel, Semillón, Itata, Cl \$240.000

BLANCOS ITALIANOS.

Sassoregale, Vermentino, Maremma \$195.000 \$39.000

Mandarossa, Grillo, Sicilia \$230.000

Massi Levarie, Garganega, Soave \$216.000

Podere San Cristoforo "Luminoso" Vermentino, Maremma \$244.000

Torre Rosazza, Pinot Grigio, Friuli Grave \$180.000 \$36.000

Monte Tondo, Garganega, Trebbiano, Verona \$190.000

Ciu Ciu "Evoè" Passerina, Marche \$190.000 \$38.000

BLANCOS DEL MUNDO.

Loimer "Lenz", Riesling, Kamptal, At \$255.000 \$51.000

Pazo San Mauro, Albariño, Rías Baixas, Es \$338.000

Callia, Chardonnay, San Juan, Ar \$145.000 \$29.000

Campillo, Verdejo, Rioja, Es \$220.000

Luzón "Organic", Airén, Macabeo, Jumilla, Es \$130.000

Teia, Torrontés, Salta, Ar \$195.000

Sibaris Gran Reserva, Sauvignon Blanc, Leyda, Cl \$235.000 \$47.000

Aveleda, Alvarinho, Vinho Verde, Pt \$189.000

Sola Fred, Garnacha Blanca, Cataluña, Es \$215.000 \$43.000

Baigorri Fermentado en Barrica. Viura, Malvasía, Rioja, Es \$300.000

Robert Mondavi Selection, Chardonnay, California, Us \$225.000

Wieninger WIENER, Gemischter Satz, Viena, At \$250.000

TINTOS ITALIANOS.

Marchesi di Barolo, Serragrilli, Nebbiolo, Barbaresco, Italia \$659.000

Orsumella, Sangiovese, Chianti Classico, Italia \$230.000

Bric Amel, Nebbiolo, Langhe DOC \$340.000

Cadetto, Sangiovese, Toscana \$175.000

G.D. Vajra, Dolcetto d'Alba, Piemonte \$275.000 \$55.000

Logonovo, Merlot, Sangiovese, Toscana \$350.000

Corte Giara, Merlot, Corvina, Veneto \$165.000 \$33.000

Remole Frescobaldi, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Toscana \$225.000 \$46.000

Briccotondo, Barbera, Piemonte \$260.000

Ormanni, Sangiovese, Chianti Classico \$235.000 \$47.000

Branciforti dei Bordonaro, Nero d'Avola, Sicilia \$130.000

Felline "I Molini", Primitivo, Puglia \$180.000

Villadoria "Senatore Primo" Dolcetto, Barbera, Piemonte \$219.000

TINTOS DEL MUNDO.

Ramón Bilbao Edición Limitada, Tempranillo, Rioja, Es \$245.000 \$49.000

Matchbook, Petite Sirah, Dunnigan Hills, Us \$220.000 \$40.000

Zorzal, Garnacha, Navarra, Es \$220.000

Volcanes, País, Cinsault, Itata, Cl \$208.000

La Posta "Armando", Bonarda, Mendoza, Ar \$220.000

Al Muvedre. Monastrell, Alicante, Es \$215.000

Angélica Zapata, Cabernet Franc, Mendoza, Ar \$630.000

Artuke. Tempranillo, Rioja, Es \$235.000

Portillo, Merlot, Mendoza, Ar \$158.000

Flores de Callejo, Tempranillo, Ribera del Duero, Es \$238.000 \$48.000

TH {Terror Hunter}, Montepulciano, Cauquenes, Cl \$370.000

S. Sebastião, Syrah, Tinta Roriz, Lisboa, Pt \$138.000

Cepa Gavilán, Tempranillo, Ribera del Duero, Es \$289.000

Ultreia Saint Jacques, Mencía, Bierzo, Es \$238.000

Mr. Wildman, Cabernet Sauvignon, Maipo, Cl \$140.000

Mandolin, Pinot Noir, Monterey, Us \$240.000



LICORES.

GINEBRA.

	TRA 60ml	BOT		TRA 60ml	BOT
MONKEY 47	\$80.000	\$557.000	BULLDOG	\$42.000	\$447.000
PLYMOUTH	\$48.000	\$459.000	GIN MARE	\$45.000	\$470.000
BEEFEATER 24	\$54.000	\$524.000	HENDRICK'S	\$51.000	\$535.000
BEEFEATER PINK	\$46.000	\$447.000	LONDON NO.1	\$54.000	\$524.000
BEEFEATER	\$39.000	\$383.000	TANQUEARY 10	\$51.000	\$524.000
1/2 BEEFEATER		\$241.000	TANQUEARY	\$38.000	\$371.000
BOMBAY SAPPHIRE	\$39.000	\$383.000			

VODKA.

	TRA 60ml	BOT		TRA 60ml	BOT
ABSOLUT	\$34.000	\$328.000	GREY GOOSE	\$50.000	\$480.000
	*Media:	\$164.000	WYBOROWA	\$29.000	\$273.000

MEZCAL.

	TRA 60ml	BOT		TRA 60ml	BOT
DEL MAGUEY VIDA	\$49.000	\$502.000	SIETE MISTERIOS DOBA-YEJ	\$51.000	\$524.000
OJO DE TIGRE	\$46.000	\$480.000	ALIPÚS SAN LUIS	\$49.000	\$502.000
MONTELOBOS	\$49.000	\$502.000	AMORES CUPREATA	\$58.000	\$568.000
MEZCAL VERDE	\$46.000	\$447.000	LOS NAHUALES	\$55.000	\$579.000

TEQUILA.

	TRA 60ml	BOT		TRA 60ml	BOT
ALTOS PLATA	\$49.000	\$470.000	PATRÓN REPOSADO	\$53.000	\$513.000
ALTOS REPOSADO	\$49.000	\$470.000	DON JULIO 70	\$75.000	\$742.000
HERRADURA ULTRA	\$57.000	\$601.000	DON JULIO REPOSADO	\$60.000	\$589.000
HERRADURA AÑEJO	\$53.000	\$513.000	MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$63.000	\$612.000
HERRADURA REPOSADO	\$52.000	\$502.000			
HERRADURA PLATA	\$49.000	\$470.000			

LICORES DE COLOMBIA.

	TRA 60ml	BOT		TRA 60ml	BOT
LA HECHICERA BANANO ED. ESPECIAL	\$74.000	\$731.000	472 EAU DE VIE FEIJOA	\$43.000	\$459.000
LA HECHICERA	\$55.000	\$535.000	472 EAU DE VIE UCHUVA	\$41.000	\$437.000
DESQUITE AGUARDIENTE ARTESANAL	\$20.000	\$208.000	VICHE MONTE MANGLAR	\$36.000	\$350.000

RON • CAÑA.

	TRA 60ml	BOT		TRA 60ml	BOT
HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS	\$55.000	\$535.000	HAVANA CLUB 3 AÑOS	\$27.000	\$262.000
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$35.000	\$360.000	DIPLOMÁTICO PLANAS	\$37.000	\$360.000
HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	\$32.000	\$305.000	DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA	\$52.000	\$502.000

WHISKEY.

AMERICAN & IRISH.	TRA 60ml	BOT	AMERICAN & IRISH.	TRA 60ml	BOT
JAMESON	\$37.000	\$360.000	BULLEIT BOURBON	\$38.000	\$404.000
	*Media:	\$186.000	BULLEIT RYE	\$40.000	\$426.000
MICHTER'S AMERICAN WHISKEY	\$55.000	\$579.000	JACK DANIEL'S	\$37.000	\$360.000
MICHTER'S STRAIGHT RYE	\$55.000	\$579.000	GENTLEMAN JACK	\$41.000	\$404.000
MICHTER'S STRAIGHT BOURBON	\$55.000	\$579.000	WOODFORD RESERVE	\$46.000	\$447.000

SCOTCH BLENDED.	TRA 60ml	BOT		TRA 60ml	BOT
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$81.000	\$797.000	CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$40.000	\$393.000
CHIVAS REGAL MIZUNARA	\$61.000	\$601.000	BUCHANAN'S MASTER	\$45.000	\$470.000
CHIVAS REGAL EXTRA 13	\$48.000	\$459.000	BUCHANAN'S DELUXE	\$45.000	\$437.000
TEQUILA CASK			JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$38.000	\$371.000
CHIVAS REGAL EXTRA 13 AÑOS	\$45.000	\$437.000	MONKEY SHOULDER	\$36.000	\$383.000
	*Media:	\$273.000			

SCOTCH SINGLE MALT.	TRA 60ml	BOT		TRA 60ml	BOT
THE GLENLIVET 21 AÑOS	\$224.000	\$2.194.000	THE MACALLAN 12 AÑOS SHERRY CASK	\$74.000	\$731.000
THE GLENLIVET 18 AÑOS	\$193.000	\$1.889.000	BALVENIE CARIBBEAN CASK	\$67.000	\$699.000
THE GLENLIVET 15 AÑOS	\$70.000	\$688.000	14 AÑOS		
THE GLENLIVET CAPTAIN'S	\$52.000	\$502.000	BALVENIE DOUBLEWOOD	\$87.000	\$906.000
THE GLENLIVET CARIBBEAN RESERVE	\$49.000	\$470.000	12 AÑOS		
THE GLENLIVET 12 AÑOS	\$51.000	\$492.000	GLENFIDDICH 18 AÑOS	\$91.000	\$950.000
THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	\$46.000	\$447.000	GLENFIDDICH 15 AÑOS	\$55.000	\$579.000
THE MACALLAN RARE CASK	\$360.000	\$3.537.000	GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$45.000	\$470.000
THE MACALLAN 18 AÑOS SHERRY CASK	\$339.000	\$3.331.000	GLENMORANGIE THE ORIGINAL	\$46.000	\$447.000
THE MACALLAN 15 AÑOS DOUBLE CASK	\$135.000	\$1.321.000	GLENMORANGIE NECTAR D'OR	\$61.000	\$601.000
			GLENROTHES 12 AÑOS	\$71.000	\$699.000
			HIGHLAND PARK 12 AÑOS	\$58.000	\$568.000

BRANDY.

	TRA 60ml	BOT		TRA 60ml	BOT
DON PEDRO 12 AÑOS	\$36.000	\$383.000	GRAPPA.		
COGNAC.			POLI CLEOPATRA AMARONE	\$65.000	\$644.000
HENNESSY VS	\$63.000	\$612.000	POLI MORBIDA	\$60.000	\$589.000
HENNESSY VSOP	\$96.000	\$950.000	CELLINI BLANCA	\$43.000	\$426.000

PISCO.					
VIÑAS DE ORO	\$39.000	\$414.000			

APERITIVOS.

	TRA 60ml	BOT		TRA 60ml	BOT
LILLET BLANC	\$31.000	\$317.000	YZAGUIRRE DRY RESERVA	\$30.000	\$371.000
LILLET ROSÉ	\$31.000	\$317.000	YZAGUIRRE ROJO RESERVA	\$29.000	\$350.000
DUBONNET	\$30.000	\$284.000	YZAGUIRRE BLANCO	\$25.000	\$328.000
CAMPARI	\$35.000	\$360.000			

STELLA ✨ ARTOIS

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



VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

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 601592 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.



CACIO & PEPE

TRADICIÓN

ITALIANA