



Black Bear

DÓNDE ENCONTRARNOS

Cl. 89 #11a-10, Bogotá

HORARIO

Lunes a sábado:

12 p.m. - 11 p.m.

Domingos y festivos:

12 p.m. - 5 p.m.

MEDIODÍA

RAW BAR

PLATOS PEQUEÑOS

PLATOS GRANDES

DE DULCE

COCTELES

BEBIDAS

VINOS

LICORES



MEDIODÍA

Escoja una entrada, un plato fuerte y un postre.
| \$65.000

ENTRADAS

Coctel de mariscos

Salsa de tomates tatemados y tortillas crocantes.

Tostada de cangrejo y camarón

Pico de gallo, crema de aguacate, sriracha y rábano. (1 ud.)

Tostaditas de paté de la casa

De hígados de pollo, cebolla caramelizada y pan de campo.

Sanduchito de roast beef

Con tomates marinados, cogollos y mayo de gravy.

Bruschetta de berenjena

Marañón garrapiñado, queso de cabra y miel.

FUERTES

Pollito rostizado con mole verde

Choclo tostado, pico de gallo y arroz.

Fish and chips

Tártara de la casa.

Spaghetti pomodoro

Con stracciatella.

Yakimeshi de lomo y vegetales

Brócoli, zanahoria, habichuela y hongos.

POSTRES

Copita choco arequipe

Galleta de coco, fudge de chocolate y banano.

Copita frutos rojos

Merengón, crema de queso, merenguitos, guanábana fresca y granola de almendras.

BEBIDAS

Menú Mediodía + agua de flor de jamaica o jugo de sandía y limón | \$69.000

Menú Mediodía + Club Colombia 330ml | \$72.000

Menú Mediodía + copa de vino de la casa | \$86.900

**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.*

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



RAW BAR

Coctel de mariscos

Salsa de tomates tatemados y tortillas crocantes
| \$46.000

Tostada de cangrejo & camarón

Pico de gallo, crema de aguacate, sriracha y
rábano | \$37.000

Tostada de langostinos

Mayonesa chipotle, aguacate y chalaquita
| \$37.000

Tiradito de langostino & pesca fresca

Chipotle, aguacate y chalaquita | \$52.000

Salmón fresco sobre arroz de sushi

Crema de wasabi y ponzu cítrico | \$39.000

Steak tartar

Alcaparras, pepinillos, yema de huevo y pan de
la casa | \$39.000

Ceviche cremoso

Pesca del día, leche de tigre emulsionada y
chalaquita | \$49.000

Cóctel de langostinos

Salsa americana, tabasco y limón | \$44.000

Bruschetta de cangrejo

Mayonesa de limón | \$38.000

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



PLATOS PEQUEÑOS

Tomates cherry

Pesto, crumble de nueces y parmesano

| \$29.000

Setas con fondue de queso brie

Peras al vino, reducción de balsámico, trufa y

nueces garrapiñadas | \$39.000

Nachos de cordero

Mole de chile morita, chocolate y pico de gallo

| \$46.000

Takoyaki

Pulpo, bonito flakes, bbq de anguila y bok choy

| \$36.000

Crocante de mar

Pescado, calamar, langostino, leche de tigre, ají

amarillo y salsa criolla | \$53.000

Fish & Chips

Tártara de la casa | \$43.000

Estofado de frijoles & pulpo

Chorizo de sarta y pimentón | \$44.000

Pate de la casa

Hígados de pollo, cebolla caramelizada y pan de

campo | \$27.000

Ensalada de remolacha

Yogurt, naranja y chimichurri de maní

| \$36.000

Croquetas de pescado

Quinoa, mayonesa de wasabi, coleslaw y limón

| \$29.000

Sanduchitos de jamón de la casa

Aguacate, tomate y mayo chipotle | \$28.000

Sanduchitos de roastbeef

Cogollos, tomate marinado y mayo de gravy

| \$34.000

Stracciatella

Tomate, miel del vichada y pan de campo

| \$37.000

Bruschetta de berenjenas

Marañón garrapiñado, queso de cabra y miel

| \$34.000

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



PLATOS GRANDES

Orzo al pesto

Burrata, arándanos y marañón

| \$44.000

Tacos de res

Mole rojo, ensalada de col y cebollas encurtidas
(para compartir) | \$58.000

Ensalada griega

Queso feta, aceitunas, pepino, cebolla, alcaparras
y vinagreta clásica | \$40.900

Pollito rostizado

Mole verde, choclo tostado, pico de gallo y arroz
| \$43.000

Lomo pimienta

Con cebollitas, tomates cherry y papitas
| \$59.000

Orzo de mariscos

Camarones, pulpo y calamar, salsa de frutos de
mar y pimentón | \$59.000

Tika-massala

Pollo, mango, ensalada fresca, arroz frito y
frutos secos | \$49.000

Filete de pesca blanco

Mole verde de judías y portobello salteado
| \$62.000

Pork belly

Estofado de frijol blanco y criolla de ocareñas
| \$49.000

Filete de salmón

Cre moso de papa, queso y brócoli | \$58.000

Tofu crujiente

Zanahorias, brócoli rostizados, miel de naranja,
semillas de soya y arroz frito de maní | \$37.000

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



DE DULCE

Frutos Rojos

Merengón, crema de queso, merenguitos, guanábana fresca y granola de almendras
| \$23.000

Choco Arequipe

Galleta de coco, fudge de chocolate y banano
| \$21.000

Torta húmeda

Vainilla, coulis de frutos rojos, galleta de coco, piña asada, helado de vainilla y espuma de yogurt | \$21.000

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



COCTELES DE LA CASA

ORIGINALES BLACK

PAPER MOON | \$41.000

Altos Plata, Del Maguey Mezcal, lulo, limón, jalapeño, clarificado y carbonatado

ENTER THE DRAGON | \$39.000

Altos reposado, viche, ají dulce tatemado, limón, sal de chile.

EL COYOTE | \$39.000

Del Maguey Vida, viche, jengibre, miel de agave, limón, hoja de coca

BEFORE SUNRISE | \$36.000

Absolut, tónica Fever Tree, piña, limón, Peychaud's

BEAUTIFUL LIFE | \$34.000

Desquite aguardiente tradición, toronja, limón, albahaca

LIFE AQUATIC | \$37.000

Ginebra Beefeater, toronja, feijoa, limón, romero

NEGRONI DEL MONTE | \$36.000

Viche, Campari, vermut de la casa

BB OLD FASHIONED | \$41.000

Bourbon, mezcal, miel de agave, cilantro, amargos de toronja

SPRITZ & APERITIVO

JUBILEE SPRITZ | \$38.000

Lillet Blanc, Luxardo Maraschino, prosecco, soda, cereza italiana Luxardo

FRENCH SPRITZ | \$38.000

Lillet Blanc, St. Germain, prosecco, fresa, albahaca

RIOHACHA SPRITZ | \$32.000

Asawaa Aperitivo, Lillet Blanc, prosecco, tónica, naranja

VENETIAN SPRITZ | 38.000

Aperol, Luxardo Bitter Rosso, prosecco, soda, naranja, aceitunas

CLÁSICOS MODERNOS

CUCUMBER GIMLET | \$37.000

Beefeater, pepino, limón, prosecco, amargos de naranja

OLD CUBAN | \$34.000

Havana 7 Años, hierbabuena, limón, prosecco, amargos de vainilla

TOMMY'S MARGARITA | \$39.000

Altos Reposado, limón, miel de agave

PENICILLIN | \$39.000

Chivas extra, Chivas 12 Highland jengibre, miel de acacia, limón

REVÓLVER | \$38.000

Bulleit Bourbon, licor de café colombiano, amargos de tonka

CARAJILLO CUBANO | \$34.000

Havana 7 Años, espresso Devoción, Licor 43, polvo de cacao

CLÁSICOS ... CLÁSICOS

PIMM'S CUP | \$37.000

Beefeater, mezcla de vermouths, jengibre, fresa, soda, hierbabuena

MOSCOW MULE BLACK BEAR | \$34.000

Wyborowa, jengibre fresco, limón, soda, Angostura

AVIATION | \$36.000

Beefeater, limón, Luxardo Maraschino, licor de violette, cereza Luxardo

VESPER MARTINI | \$39.000

Beefeater, Absolut, Lillet Blanc, amargos de naranja

MANHATTAN | \$42.000

Bulleit Rye, Yzaguirre Rojo Reserva, Angostura, cereza Luxardocereza Luxardo

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)

BEBIDAS

CERVEZAS

DRAFT

- BBC Monserrate Roja | \$13.900
- Stella Artois 250ml | \$11.900
- Stella Artois 500ml | \$19.900
- Club Colombia | \$10.900

BOTELLA

- Stella Artois | \$13.900
- Corona | \$12.900
- Budweiser 250ml | \$7.900
- Aguila Cero | \$9.900
- Bitburger 0.0 | \$15.900

MICROCERVECERÍA

- Sidra Golden Lion | \$13.900
- Macha Cali Lager | \$14.900
- Pola del Pub IPA 476ml | \$22.900
- Pola del Pub Rubia 476ml | \$17.900

SIN ALCOHOL

- Fever Tree | \$14.900
- Manantial | \$6.900
- Soda | \$6.900
- San Pellegrino | \$17.900
- Acqua Panna | \$17.900

- Limonada natural | \$5.900
- Jugo de mandarina | \$8.900
- Gaseosa | \$7.500

SIN ALCOHOL

Fresa Albahaca:
Infusión de albahaca, pepino,
fresa & agua gasificada | \$9.900

Toronja Romero:
Infusión de toronja, romero
& agua gasificada | \$9.900

Jengibre Limonaria:
Infusión de jengibre, limonaria
& agua gasificada | \$9.900

BEBIDAS CALIENTES

- Espresso sencillo | \$4.900
- Espresso doble | \$5.900
- Macchiato | \$5.900
- Americano | \$5.900
- Latte | \$6.900
- Cappuccino | \$6.900
- Aromática | \$4.900
- Tés e infusiones Munay | \$6.500

SANGRÍA

- 1l | \$106.000
- 400ml | \$54.000

Rosada

Vino rosado, Havana Club Añejo Especial,
Lillet Rosé, fresa, albahaca

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



VINOS

BURBUJAS

Prosecco,
Sior Sandro V8, Glera, Véneto, Italia

\$149.900 c. \$29.900

ROSADOS

Gerard Bertrand,
Gris Blanc, Pays D'oc, Francia

\$168.900 c. \$33.900

Avaniel,
Tempranillo, R. del Duero, España

\$129.900

BLANCOS

Casal García,
Trajadura, Loureiro, Vinho Verde, Portugal

\$133.900 c. \$26.900

Colle Uncinano,
Grechetto, Umbria, Italia

\$139.900 c. \$27.900

Mar de Ons,
Albariño, Rias Baixas, España

\$229.900

Viña Otañon,
Viura, Malvasia, Rioja, España

\$133.900 c. \$26.900

Passi di Luce,
Pinot Grigio, Véneto Oriental, Italia

\$142.900

Portia,
Verdejo, Rueda, España

\$203.900 c. \$40.900

Sibaris "Black Series",
Viognier, Roussanne, Maule, Chile

\$199.900 c. \$39.900

Catena Appellation,
Chardonnay, Tupungato, Argentina

\$213.900 c. \$42.900

Agusti Torello "Xic",
Xarel-lo, Penedés, España

\$134.900 c. \$27.900

Domaine Wachau,
Gruner Veltliner, Terrassen, Austria

\$181.900 c. \$36.900

Trame d'Oro,
Grillo, Sicilia, Italia

\$124.900

Portillo,
Sauvignon Blanc, Mendoza, Argentina

\$148.900 c. \$29.900

Mocén,
Verdejo Rueda, España

\$149.900

TINTOS

Viña Zorzal,
Garnacha, Navarra, España

\$209.900 c. \$41.900

Les Grains,
Syrah Luberon, Francia

\$142.900 c. \$28.900

Manz Contador d'Estorias,
Syrah, Touriga, Setubal, Portugal

\$179.900

Ciu Ciu,
Lacrima di Morro D'alba, Marche, Italia

\$182.900

Monteabellon "5 meses",
Tempranillo, R. del Duero, España

\$156.900 c. \$31.900

Catena,
Malbec, Mendoza, Argentina

\$239.900

Envinata "Albakra",
Garnacha Tintorera, la Mancha, España

\$212.900

Callia,
Malbec, San Juan, Argentina

\$138.900 c. \$27.900

Sibaris "Black Series",
Syrah, Carignan, Grenache, Maule, Chile

\$199.900 c. \$39.900

Arianna Occhipinti "Sp68",
Nero d'Avola, Frappato, Sicilia, Italia

\$279.900

Palacios Remondo "La Montesa",
Garnacha, Tempranillo, Rioja, España

\$269.900

Volcanes Reserva,
Carmenere, Valle de Rapel, Chile

\$187.900 c. \$37.900

Casa Castillo,
Monastrell, Jumilla, España

\$184.900 c. \$36.900

T.H. "Rarities",
Pais Cinsault, Cauquenes, Chile

\$329.900

Passi di Luce,
Merlot, Véneto Oriental, Italia

\$138.900 c. \$27.900

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)

LICORES

COLOMBIAN LIQUEURS

Asawaa Aperitivo	bot. 310.000	tr. 29.000
472 Eau de Vie Feijoa	bot. 332.000	tr. 31.000
472 Eau de Vie Uchuva	bot. 332.000	tr. 31.000
472 Eau de Vie Piña	bot. 332.000	tr. 31.000
Viche Mano de Buey	bot. 289.000	tr. 29.000
Viche Mano de Buey Coca	bot. 310.000	tr. 31.000
Viche Monte Manglar	bot. 300.000	tr. 30.000

Ron

La Hechicera Banano	bot. 550.000	tr. 52.000
La Hechicera	bot. 482.000	tr. 46.000
Dictador 12 Años	bot. 439.000	tr. 43.000

Aguardiente

Desquite Aguardiente Tradición (38%)	bot. 268.000	tr. 24.000
Desquite Aguardiente Artesanal	bot. 203.000	tr. 19.000
Aguardiente Antioqueño	bot. 171.000	tr. 16.000
Aguardiente Antioqueño sin Azúcar	bot. 171.000	tr. 16.000

GIN

Monkey 47	bot. 520.000	tr. 52.000
Plymouth	bot. 417.000	tr. 40.000
Beefeater 24	bot. 471.000	tr. 45.000
Beefeater Pink	bot. 396.000	tr. 38.000
Beefeater	bot. 342.000	tr. 33.000 1/2. 214.000
The Botanist	bot. 417.000	tr. 41.000
Bombay Sapphire	bot. 300.000	tr. 30.000
Bulldog	bot. 342.000	tr. 32.000
Citadelle	bot. 321.000	tr. 30.000
Gin Mare	bot. 417.000	tr. 38.000
Hendrick's	bot. 407.000	tr. 37.000
London No. 1	bot. 471.000	tr. 47.000
Selva Gin	bot. 342.000	tr. 32.000
Tanqueray	bot. 342.000	tr. 32.000
Tanqueray 10	bot. 460.000	tr. 42.000

VODKA

Absolut	bot. 268.000	tr. 26.000 1/2. 161.000
Grey Goose	bot. 407.000	tr. 37.000
Ketel One	bot. 375.000	tr. 34.000
Wyborowa	bot. 246.000	tr. 24.000

MEZCAL

Del Maguey Vida	bot. 439.000	tr. 39.000
Ojo de Tigre	bot. 399.000	tr. 36.000
Montelobos	bot. 492.000	tr. 46.000
Siete Misterios Doba-Yej	bot. 460.000	tr. 42.000
Alipús San Luis	bot. 439.000	tr. 40.000
Alipús Santa Ana del Río	bot. 439.000	tr. 40.000
Amores Espadín	bot. 430.000	tr. 39.000
Los Nahuales	bot. 503.000	tr. 47.000
Unión	bot. 399.000	tr. 36.000

TEQUILA

Altos Reposado	bot. 417.000	tr. 40.000
Altos Plata	bot. 417.000	tr. 39.000
Herradura Ultra	bot. 449.000	tr. 41.000
Herradura Añejo	bot. 439.000	tr. 40.000
Herradura Reposado	bot. 417.000	tr. 38.000
Herradura Plata	bot. 353.000	tr. 33.000
Patrón Reposado	bot. 439.000	tr. 40.000
Patrón Silver	bot. 428.000	tr. 39.000
Don Julio 70	bot. 599.000	tr. 59.000
Don Julio Añejo	bot. 503.000	tr. 47.000
Don Julio Reposado	bot. 460.000	tr. 42.000
Maestro Dobel Diamante	bot. 535.000	tr. 53.000

RUM | CANE

Havana Club Selección de Maestros	bot. 439.000	tr. 42.000
Havana Club 7 Años	bot. 310.000	tr. 28.000
Havana Club Añejo Especial	bot. 278.000	tr. 27.000
Havana Club 3 Años	bot. 268.000	tr. 26.000
Diplomático Reserva Exclusiva	bot. 364.000	tr. 36.000
Diplomático Planas	bot. 300.000	tr. 30.000
Flor de Caña 18 Años	bot. 407.000	tr. 37.000
Flor de Caña 12 Años	bot. 310.000	tr. 29.000
Santa Teresa 1796	bot. 407.000	tr. 37.000
Zacapa 23	bot. 482.000	tr. 45.000

WHISKY

American & Irish

Jameson	bot. 268.000	tr. 26.000
Michter's American Whiskey	bot. 535.000	tr. 49.000
Michter's Straight Bourbon	bot. 535.000	tr. 49.000
Michter's Straight Rye	bot. 535.000	tr. 49.000
Bulleit Bourbon	bot. 353.000	tr. 33.000
Bulleit Rye	bot. 385.000	tr. 35.000
Jack Daniel's	bot. 289.000	tr. 27.000
Woodford Reserve	bot. 428.000	tr. 39.000

Blended Scotch

Chivas Regal 18 Años	bot. 621.000	tr. 60.000
Chivas Regal Mizunara	bot. 492.000	tr. 47.000
Chivas Regal Extra 13 Tequila Cask	bot. 407.000	tr. 39.000
Chivas Regal Extra 15 Años	bot. 396.000	tr. 38.000
Chivas Regal 12 Años	bot. 353.000	tr. 34.000 1/2. 235.000
Monkey Shoulder	bot. 355.000	tr. 34.000
Buchanan's 18 Años	bot. 578.000	tr. 53.000
Buchanan's Master	bot. 396.000	tr. 36.000
Buchanan's Deluxe	bot. 355.000	tr. 34.000
Johnnie Walker Black Label	bot. 332.000	tr. 33.000
Old Parr	bot. 332.000	tr. 31.000

Single Malt

The Glenlivet 18 Años	bot. 1'198.000	tr. 114.000
The Glenlivet 15 Años	bot. 589.000	tr. 57.000
The Glenlivet 12 Años	bot. 417.000	tr. 40.000
The Glenlivet Caribbean Reserve	bot. 420.000	tr. 41.000
The Glenlivet Captain's	bot. 471.000	tr. 45.000
The Glenlivet Founder's Reserve	bot. 417.000	tr. 40.000
The Macallan Rare Cask	bot. 2'622.000	tr. 258.000
The Macallan 18 Años Sherry Cask	bot. 3'499.000	tr. 343.000
The Macallan 15 Años Double Cask	bot. 1'177.000	tr. 116.000
The Macallan 12 Años Sherry Cask	bot. 674.000	tr. 66.000
Balvenie Caribbean Cask 14 Años	bot. 642.000	tr. 59.000
Balvenie Doublewood 12 Años	bot. 524.000	tr. 48.000
Glenfiddich 21 Años	bot. 1'626.000	tr. 149.000
Glenfiddich 18 Años	bot. 717.000	tr. 66.000
Glenfiddich 15 Años	bot. 449.000	tr. 41.000
Glenfiddich 12 Años	bot. 420.000	tr. 40.000
Glenmorangie The Original	bot. 428.000	tr. 42.000
Glenrothes 12 Años	bot. 524.000	tr. 52.000
Highland Park 12 Años	bot. 471.000	tr. 47.000
Talisker 10 Años	bot. 396.000	tr. 39.000

BRANDY

Don Pedro 12 Años	bot. 321.000	tr. 30.000
-------------------	--------------	------------

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 018000910163, 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 MENÚ PRINCIPAL