



---

# 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.

\$62.000

## CURADOS

Coppa, Prosciutto, Sopressata, Nduja, pesto de tomate y pan de masa madre. \$63.000

## PROSCIUTTO D.O.P

Prosciutto di Parma, pesto de tomate rostizado y pan de masa madre. \$60.000

---

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



# CRUDOS.

---

## CARPACCIO DE RES

Con rúgula, chips de papas criolla, queso pecorino y cítricos. \$54.000

## CRUDO PESCA BLANCA

Con emulsión de cítricos, tomate heirloom, garbanzos fritos y gremolata fresca. \$57.000

## CRUDO DE ATÚN

Con emulsión de chile calabrese, almendras tostadas, cebolla de verdeo y albahaca thai. \$57.000

## CRUDO DE CANGREJO Y LANGOSTINOS

Lemonatta de albahaca y cebollin, chips de papa nativa, alcaparras y verdes. \$57.000

## CRUDO DE SALMÓN CALAMANSI

Con vinagreta de mandarina china, toronja, alcaparras fritas, pistacchios y acedera. \$57.000



# 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. \$40.000

## 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. \$76.000

---

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



# ENSALADAS.

---

## ENSALADA CAPRESE

Mozzarella de búfala, tomate cherry, semillas de mostaza, nuez de nogal y alcachofas. \$48.000

## ENSALADA CÉSAR

Cogollos de tudela con aderezo de anchoas, semillas de girasol y pangritata. \$47.000

## ENSALADA TRICOLOR

Lechuga romana, radicchio, tomates cherry de colores, queso gorgonzola, nueces caramelizadas, y vinagreta de vino rojo. \$47.000

## ENSALADA DE POLLO

Con cebollas crocantes, brócoli asado, maní tostado, ajonjolí, cascotes de toronja y naranja, vinagreta de tomates San Marzano y arroz integral. \$48.000

## ENSALADA PANZANELLA

Tomates y pepino fresco en cubos, marinados con albahaca, cebolla roja y vinagreta de sidra. \$38.000

# ANTIPASTI.

---

## ALCACHOFAS

Rostizadas con holandesa de anchoas y queso pecorino. \$49.000

## ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA

Con lemonatta, pangritata y grana padano. \$45.000

## ALBÓNDIGAS DE LA CASA

De cerdo y salumis, ricotta de búfala, salsa pomodoro y queso grana padano. \$42.000

## PORK BELLY

Cocido 24 horas sobre puré de manzana, con hojas de coles de bruselas y pesto de almendras. \$55.000

## LANGOSTINOS CACIO & PEPE

Con queso pecorino, cebolla roja, papa amarilla y gremolata. \$56.000



# PASTA.

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

## SPAGHETTI CACIO & PEPE

Con queso pecorino y pimienta. \$54.000

## FETTUCCINE PRIMAVERA

Con tomates san marzano fresco, queso mozzarella de búfala y albahaca. \$56.000

## SPAGHETTI CARBONARA

Guanciale, pimienta, yema de huevo y queso pecorino. \$57.000

## SPAGHETTINI VONGOLE

Con almejas, vino blanco, perejil y tomate. \$64.000

## SPAGHETTI AL LIMONE

Con mantequilla de limón, albahaca y grana padano. \$48.000

## TAGLIOLINI CON LANGOSTINOS

Con queso pecorino, arveja tierna y pimienta. \$69.000

## TAGLIATELLE CON ASADO DE TIRA

Braseado al vino tinto, desmechado, habas frescas y grana padano. \$70.000

## PAPARDELLE DE PANCETA CONFITADA

Con rúgula y queso grana padano. \$64.000

## SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS DE CERDO Y SALUMI

Con salsa pomodoro, queso grana padano y albahaca. \$64.000

## SPAGHETTI ALLA NERANO

Zucchini frito, provolone, ajo confitado, albahaca, peperoncino y grana padano. \$52.000

## FETTUCCINE DE HONGOS

Hongos rostizados, porcini y aceite de trufa. \$60.000

## LINGUINI ARRABIATA

Con mariscos, guindilla, San Marzano, jerez y albahaca. \$70.000

## PACCHERI ALLA BOLOGNESE

Boloñesa, grana padano y orégano. \$61.000

## RIGATONI ALLA VODKA

Con salsa pomodoro y vodka, uvalinas confitadas, grana padano y pepperoncino. \$53.000

## RISOTTOS

### RISOTTO FUNGHI

Con polvo de porcini, champiñón París, mascarpone y aceite de trufa. \$68.000

### RISOTTO DE MAR

Carnaroli, langostinos, calamar, arveja fresca, berenjenas asadas y grana padano. \$76.000

## PASTA RELLENA

### AGNOLOTTI DE AHUYAMA

Con mantequilla dorada y salvia. \$50.000

### RAVIOLI DE CANGREJO

Con beurre blanc de limón, alcaparras y almendras. \$71.000

### RAVIOLI DE BURRATA

Tomates confitados, queso grana padano y marañones. \$64.000

### LASAGNA

Salsa bolognesa, bechamel de quesos italianos & grana padano. \$55.000



# PIZZAS ROJAS.

---

## MARGARITA

Pomodoro, fior di latte italiano y albahaca.  
\$48.000

## PEPPERONI

Fior de late italiano, mozzarella y grana padano.  
\$51.000

## CARNES

Fuet, salami picante, provolone y ají dulce.  
\$54.000

## HAWAIANA

Guanciale, piña confitada, provolone, grana padano y orégano. \$50.000

## FUNGHI

Champiñones, prosciutto cotto, provolone y grana padano. \$50.000

## ASADO DE TIRA

Asado de tira braseado al vino tinto, cebollin, cebolla roja, provolone, grana padano y chile calabrese. \$56.000



# PIZZAS BLANCAS.

---

## CACIO & PEPE

Provolone, asiago, miel de acacio y pimienta.  
\$50.000

## PROSCIUTTO & PERA

Queso gorgonzola y rúgula. \$62.000

## STRACCIATELLA

Con tomates confitados y queso grana padano.  
\$51.000

## HUERTA

Alcachofas, champiñones, rugula, aderezo de anchoas, provolone y grana padano. \$53.000

## PANCETA AHUMADA

Maíz dulce y Asiago. \$52.000

---

[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. \$86.000

## FILETE DE SALMÓN

Cous cous con frutos secos y crema agria de tomillo y miel. \$78.000

## FILETE DE ATÚN

A la plancha con orzo al limón, brotes de arveja y lentejas crocantes. \$80.000

## LOMO

Refrito al aglio, olio y peperoncino, con papas criollas casco, pasta al burro o ensalada de verdes. \$82.000

## ASADO DE TIRA

Braseado al vino tinto con polenta cremosa al mascarpone y grana padano. \$135.000

## PESCA FRESCA

Con tomate san márzano rostizado, salsa de albahaca, cebollín y alioli. \$85.000

## MILANESAS

---

## CERDO, TERNERA O POLLO

Acompañada con pasta al burro o ensalada. \$52.000



# ACOMPañAMIENTOS.

---

## PAPAS CRIOLLAS

Con sal de romero. \$18.000

## PORCIÓN DE PASTA

Al burro. \$20.000

Pomodoro. \$26.000

## MIXTO DE VERDES

Tomate cherry, rábano, cebolla roja, semillas de girasol, grana padano y lemonatta. \$26.000

---

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



# POSTRES.

## MEDIA LUNA

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

\$26.000

## PISTACCHIO

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

\$27.000

## MILHOJA

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

\$26.000

## TIRAMISÚ

Mascarpone, amaretto, café y cocoa.

\$28.000

## BROWNIE Y MACARRÓN

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

\$27.000

## 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.

## SORBETE DE APEROL

Mandarina y naranja confitada.

\$26.000

## GELATO DE PISTACHO

Biscotti bañado en chocolate y sal marina.

\$26.000

## GELATO DE PIE DE LIMÓN

Merengue crocante y lima confitada.

\$26.000

## SORBETE DE CHOCOLATE AMARGO

Nibs de cacao y barquillo de avellana.

\$26.000

# 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 \$9.000

Americano. \$9.000

Macchiato \$9.000

Latte. \$10.000

Cappucino \$10.000

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                    | \$33.000 | \$347.000 |
| LUXARDO AMARETTO               | \$35.000 | \$378.000 |
| LUXARDO LIMONCELLO             | \$35.000 | \$378.000 |
| LUXARDO SAMBUCA                | \$35.000 | \$378.000 |
| BAILEY'S                       | \$29.000 | \$284.000 |
| COINTREAU                      | \$31.000 | \$305.000 |
| DISARONNO                      | \$37.000 | \$399.000 |
| DRAMBUIE                       | \$34.000 | \$368.000 |
| GRAND MARNIER                  | \$50.000 | \$494.000 |
| FERNET BRANCA                  | \$33.000 | \$347.000 |
| FRANGELICO (LICOR DE AVELLANA) | \$39.000 | \$389.000 |
| LICOR 43                       | \$33.000 | \$347.000 |
| LIMONCELLO SILVIO CARTA        | \$35.000 | \$347.000 |
| ST. GERMAIN                    | \$35.000 | \$378.000 |



# SPRITZ & BURBUJEANTE.

## VESPER GIN TONIC

Beefeater, Vermut Blanc, prosecco, tónica Fever Tree, limón mandarino y albahaca. **\$43.000**

## SBAGLIATO

Dubonnet, Campari, prosecco, soda, naranja. **\$34.000**

## SPRITZ VENECIANO

Aperol, Luxardo Bitter Rojo, prosecco, soda, naranja, aceituna. **\$41.000**

## LIMONCELLO SPRITZ

Beefeater, Lillet Blanc, limoncello, limón, prosecco, soda. **\$43.000**

## 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. **\$46.000**

## BOULEVARDIER

Bulleit Bourbon, vermut de la casa y Campari. **\$46.000**

## CLASSICO

Beefeater, Campari, vermut de la casa, naranja. **\$42.000**

## NEGRONI SOUR

Beefeater, vermut de vainilla, Campari, limón, clara. **\$38.000**

# COCTELES.

## TELEGRAM

Chivas Extra, miel de acacia, limón, Angostura, hierbabuena. **\$42.000**

## CORLEONE

Chivas Extra 13 Tequila Cask, jengibre, limón, amaretto, vino tinto. **\$44.000**

## LIMONCELLO MARGARITA

Altos Plata, limoncello, limón, sal de albahaca. **\$46.000**

## NOSTRO MULE

Absolut, mezcal, jengibre, limón, miel de agave, soda y amargos de tonka. **\$42.000**

## CARAJILLO AVELLANADO

Licor 43, Frangelico (licor de avellana), espresso. **\$38.000**

## PICKLEBACK

Jameson, pickle juice de la casa y cañita de Club Colombia. **\$28.000**

# COCTELES CLÁSICOS.

APEROL SPRITZ **\$42.000**

BLOODY MARY **\$38.000**

CARAJILLO **\$36.000**

MARGARITA **\$47.000**

MARTINI CLÁSICO **\$46.000**

MEZCALITA **\$47.000**

MOJITO CLÁSICO **\$36.000**

VODKA MARTINI **\$40.000**

MEZCAL NEGRONI **\$44.000**

PALOMA **\$47.000**

PENICILLIN **\$46.000**

PISCO SOUR **\$38.000**

OLD FASHIONED **\$46.000**

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. **\$15.900**

## BERRY SPRITZ

Fresa, mora, albahaca, limón mandarino, soda Schweppes. **\$15.900**

## CITRUS SPRITZ

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

## GINGER TONIC

Cordial de jengibre fresco, tonica, limón mandarino. **\$16.900**

# PARA COMPARTIR.

## SANGRIA ROSADA

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

1 litro **\$115.000**

# CERVEZAS.

## DRAFT.

Club Colombia. **\$14.900**

BBC Monserrate Roja. **\$14.900**

BBC Cajicá Miel. **\$14.900**

## BOTELLA/LATA.

Stella Artois **\$14.900**

Corona **\$13.900**

Corona Cero**\$13.900**

Club Colombia Trigo **\$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. \$7.900
- Manantial Sin Gas. \$7.900
- San Pellegrino. \$20.900
- Acqua Panna. \$20.900

## JUGOS NATURALES & GASEOSAS.

---

- Gasesosas Coca Cola. \$8.900
- Limonada Natural. \$6.900
- Limonada con gas \$7.900
- Mandarina. \$9.900
- Sandía. \$9.900

## GASEOSAS SIN AZÚCAR.

---

- San Pellegrino Mandarina y Durazno
- San Pellegrino Limonada (Limón Amarillo)
- \$17.000



# VINOS.

Como consecuencia de la emergencia económica y las nuevas políticas tributarias decretadas por el gobierno, que aplican para vinos y licores, es posible que encuentre referencias agotadas o una menor variedad de la que solíamos tener.

Pedimos disculpas por la inconveniencia y nos encontramos trabajando activamente para poder ofrecer la mejor experiencia posible.

## BURBUJAS.

|                                                       |           |          |
|-------------------------------------------------------|-----------|----------|
| PROSECCO V8 SIOR SANDRO, Glera, Véneto, Italia        | \$165.000 | \$33.000 |
| PROSECCO, CANTINA COLLI EUGANEI Glera, Véneto, Italia | \$192.000 |          |
| CAVA JUVE & CAMPS, CINTA PURPURA, Macabeo, Penedés,   | \$340.000 |          |

## ROSADOS.

|                                                   |           |          |
|---------------------------------------------------|-----------|----------|
| DONNAFUGATA LUMERA, Nero d’Avola, Sicilia, Italia | \$210.000 | \$42.000 |
| PORTILLO, Malbec, Mendoza, Argentina              | \$155.000 | \$31.000 |

## NARANJA.

|                                                      |           |          |
|------------------------------------------------------|-----------|----------|
| LOIMER, Gluegglich Weiss, Weinland, Austria          | \$280.000 | \$56.000 |
| T.H RARITIES, Riesling, Sauvignon Gris, Leyda, Chile | \$330.000 |          |

## BLANCOS

|                                                        |           |          |
|--------------------------------------------------------|-----------|----------|
| SOLA FRED, Garnacha, Montsant, España                  | \$200.000 |          |
| HIEDLER “LOESS”, Gruner Veltliner, Kamptal, Austria    | \$196.000 | \$30.000 |
| CANTINA COLLI EUGANEI, Pinot Bianco, Véneto, Italia    | \$144.000 |          |
| MONTEABELLON, Verdejo, Rueda, España                   | \$148.000 | \$30.000 |
| MONTE TONDO, Garganega, Trebbiano, Soave, Italia       | \$195.000 |          |
| PODERE SAN CRISTOFORO, Vermentino, Maremma, Italia     | \$248.000 |          |
| SIBARIS GRAN RESERVA, Sauvignon Blanc, Leyda, Chile    | \$245.000 | \$49.000 |
| FRANZ HASS, Pinot Grigio, Alto Adige, Italia           | \$215.000 | \$43.000 |
| SASSOREGALE, Vermentino, Maremma, Italia               | \$250.000 |          |
| MANDAROSSA C Grillo, Sicilia, Italia                   | \$225.000 |          |
| SANTIAGO RUIZ, Albariño, Loureiro, Rias Baixas, España | \$450.000 |          |
| BAIGORRI, FERMENTADO EN BARRICA, Viura, Rioja, España  | \$280.000 |          |
| ANTICHELLO, Garganega, Trebbiano, Verona               | \$220.000 |          |
| PORTILLO, Sauvignon Blanc, Mendoza, Argentina          | \$160.000 |          |

## TINTOS.

|                                                               |           |          |
|---------------------------------------------------------------|-----------|----------|
| CORTE GIARA, Merlot, Corvina, Véneto, Italia                  | \$185.000 |          |
| PORTILLO Merlot, Mendoza, Argentina                           | \$160.000 | \$32.000 |
| LOGONOVO "MONTALCINO" Merlot, Sangiovese, Toscana, Italia     | \$340.000 |          |
| POWERS, Syrah, Columbia, EE.UU                                | \$215.000 |          |
| ANGELICA ZAPATA Cabernet Franc, Mendoza, Argentina            | \$500.000 |          |
| FRANZ HAAS, Lagrein, Alto Adige, Italia                       | \$275.000 |          |
| DAMANA CRIANZA, Tempranillo, Ribera del Duero, España         | \$250.000 | \$50.000 |
| MASI CAMPOFIORIN, Corvina, Verona, Italia                     | \$300.000 |          |
| CALLIA, Malbec, Mendoza, Argentina                            | \$145.000 | \$29.000 |
| CATENA "LA CONSULTA" Malbec, Mendoza, Argentina               | \$320.000 |          |
| ORSUMELLA, Sangiovese, Chianti Classico, Italia               | \$215.000 |          |
| FELLINE "PIETRALUNA", Negroamaro, Salento, Italia             | \$179.000 |          |
| SIBARIS GRAN RESERVA, Carmenere, Colchagua, Chile             | \$245.000 | \$49.000 |
| FONTERUTOLI, Sangiovese, Chianti Classico, Italia             | \$385.000 |          |
| OCHOA, LA FOTO DE 1938, Tempranillo, Navarra, España          | \$184.000 | \$37.000 |
| SALENTEIN "LA PAMPA", Malbec,Uco, Argentina                   | \$550.000 |          |
| MARCHESI DI BAROLO, Serragrilli, Nebbiolo, Barbaresco, Italia | \$650.000 |          |
| REMOLE FRESCOBALDI, Sangiovese, Cabernet, Toscana, Italia     | \$250.000 | \$50.000 |
| BATASIOLO, Nebbiolo, Barolo, Italia                           | \$590.000 |          |
| CEPA GAVILAN CRIANZA, Tempranillo, Ribera de Duero, España    | \$299.000 |          |
| EL ENEMIGO, Bonarda, Mendoza, Argentina                       | \$420.000 |          |



# LICORES.

## GINEBRA.

|                 | TRA 60ml | BOT       |              | TRA 60ml | BOT       |
|-----------------|----------|-----------|--------------|----------|-----------|
| MONKEY 47       | \$71.000 | \$536.000 | BULLDOG      | \$40.000 | \$431.000 |
| PLYMOUTH        | \$42.000 | \$441.000 | GIN MARE     | \$42.000 | \$452.000 |
| BEEFEATER 24    | \$48.000 | \$504.000 | HENDRICK'S   | \$48.000 | \$515.000 |
| BEEFEATER PINK  | \$41.000 | \$431.000 | LONDON NO.1  | \$51.000 | \$504.000 |
| BEEFEATER       | \$35.000 | \$368.000 | TANQUEARY 10 | \$48.000 | \$504.000 |
| 1/2 BEEFEATER   |          | \$227.000 | TANQUEARY    | \$36.000 | \$357.000 |
| BOMBAY SAPPHIRE | \$37.000 | \$368.000 |              |          |           |

## VODKA.

|         | TRA 60ml | BOT       |            | TRA 60ml | BOT       |
|---------|----------|-----------|------------|----------|-----------|
| ABSOLUT | \$30.000 | \$315.000 | GREY GOOSE | \$47.000 | \$462.000 |
|         | *Medía:  | \$158.000 | WYBOROWA   | \$25.000 | \$263.000 |

## MEZCAL.

|                 | TRA 60ml | BOT       |                          | TRA 60ml | BOT       |
|-----------------|----------|-----------|--------------------------|----------|-----------|
| DEL MAGUEY VIDA | \$43.000 | \$483.000 | SIETE MISTERIOS DOBA-YEJ | \$48.000 | \$504.000 |
| OJO DE TIGRE    | \$41.000 | \$462.000 | ALIPUS SAN LUIS          | \$46.000 | \$483.000 |
| MONTELOBOS      | \$46.000 | \$483.000 | AMORES CUPREATA          | \$55.000 | \$546.000 |
| MEZCAL VERDE    | \$43.000 | \$431.000 | LOS NAHUALES             | \$52.000 | \$557.000 |

## TEQUILA.

|                    | TRA 60ml | BOT       |                        | TRA 60ml | BOT       |
|--------------------|----------|-----------|------------------------|----------|-----------|
| ALTOS PLATA        | \$43.000 | \$452.000 | PATRÓN REPOSADO        | \$50.000 | \$494.000 |
| ALTOS REPOSADO     | \$43.000 | \$452.000 | DON JULIO 70           | \$71.000 | \$714.000 |
| HERRADURA ULTRA    | \$54.000 | \$578.000 | DON JULIO REPOSADO     | \$57.000 | \$567.000 |
| HERRADURA AÑEJO    | \$50.000 | \$494.000 | MAESTRO DOBEL DIAMANTE | \$59.000 | \$588.000 |
| HERRADURA REPOSADO | \$49.000 | \$483.000 |                        |          |           |
| HERRADURA PLATA    | \$46.000 | \$452.000 |                        |          |           |

## LICORES DE COLOMBIA.

|                                  | TRA 60ml | BOT       |                       | TRA 60ml | BOT       |
|----------------------------------|----------|-----------|-----------------------|----------|-----------|
| LA HECHICERA BANANO ED. ESPECIAL | \$66.000 | \$704.000 | 472 EAU DE VIE FEIJOA | \$41.000 | \$441.000 |
| LA HECHICERA                     | \$49.000 | \$515.000 | 472 EAU DE VIE UCHUVA | \$39.000 | \$420.000 |
| DESQUITE AGUARDIENTE ARTESANAL   | \$19.000 | \$200.000 | VICHE MONTE MANGLAR   | \$34.000 | \$336.000 |

## RON • CAÑA.

|                                   | TRA 60ml | BOT       |                               | TRA 60ml | BOT       |
|-----------------------------------|----------|-----------|-------------------------------|----------|-----------|
| HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS | \$49.000 | \$515.000 | HAVANA CLUB 3 AÑOS            | \$24.000 | \$252.000 |
| HAVANA CLUB 7 AÑOS                | \$31.000 | \$347.000 | DIPLOMÁTICO PLANAS            | \$35.000 | \$347.000 |
| HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL        | \$28.000 | \$294.000 | DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA | \$49.000 | \$483.000 |

## WHISKEY.

| AMERICAN & IRISH.                | TRA 60ml  | BOT         | AMERICAN & IRISH.                | TRA 60ml | BOT       |
|----------------------------------|-----------|-------------|----------------------------------|----------|-----------|
| JAMESON                          | \$33.000  | \$347.000   | BULLEIT BOURBON                  | \$36.000 | \$389.000 |
|                                  | *Medía:   | \$179.000   | BULLEIT RYE                      | \$38.000 | \$410.000 |
| MICHTER'S AMERICAN WHISKEY       | \$52.000  | \$557.000   | JACK DANIEL'S                    | \$35.000 | \$347.000 |
| MICHTER'S STRAIGHT RYE           | \$52.000  | \$557.000   | GENTLEMAN JACK                   | \$39.000 | \$389.000 |
| MICHTER'S STRAIGHT BOURBON       | \$52.000  | \$557.000   | WOODFORD RESERVE                 | \$43.000 | \$431.000 |
| SCOTCH BLENDED.                  | TRA 60ml  | BOT         |                                  | TRA 60ml | BOT       |
| CHIVAS REGAL 18 AÑOS             | \$72.000  | \$767.000   | CHIVAS REGAL 12 AÑOS             | \$36.000 | \$378.000 |
| CHIVAS REGAL MIZUNARA            | \$55.000  | \$578.000   | BUCHANAN'S MASTER                | \$42.000 | \$452.000 |
| CHIVAS REGAL EXTRA 13            | \$42.000  | \$441.000   | BUCHANAN'S DELUXE                | \$36.000 | \$389.000 |
| TEQUILA CASK                     |           |             | JOHNNIE WALKER BLACK LABEL       | \$36.000 | \$357.000 |
| CHIVAS REGAL EXTRA 13 AÑOS       | \$40.000  | \$420.000   | MONKEY SHOULDER                  | \$34.000 | \$368.000 |
|                                  | *Medía:   | \$235.000   |                                  |          |           |
| SCOTCH SINGLE MALT.              | TRA 60ml  | BOT         |                                  | TRA 60ml | BOT       |
| THE GLENLIVET 21 AÑOS            | \$199.000 | \$2.111.000 | THE MACALLAN 12 AÑOS SHERRY CASK | \$70.000 | \$704.000 |
| THE GLENLIVET 18 AÑOS            | \$172.000 | \$1.817.000 | BALVENIE CARIBBEAN CASK 14 AÑOS  | \$63.000 | \$672.000 |
| THE GLENLIVET 15 AÑOS            | \$62.000  | \$662.000   | BALVENIE DOUBLEWOOD 12 AÑOS      | \$82.000 | \$872.000 |
| THE GLENLIVET CAPTAIN'S          | \$46.000  | \$483.000   | GLENFIDDICH 18 AÑOS              | \$86.000 | \$914.000 |
| THE GLENLIVET CARIBBEAN RESERVE  | \$43.000  | \$452.000   | GLENFIDDICH 15 AÑOS              | \$52.000 | \$557.000 |
| THE GLENLIVET 12 AÑOS            | \$45.000  | \$473.000   | GLENFIDDICH 12 AÑOS              | \$42.000 | \$452.000 |
| THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE  | \$41.000  | \$431.000   | GLENMORANGIE THE ORIGINAL        | \$43.000 | \$431.000 |
| THE MACALLAN RARE CASK           | \$340.000 | \$3.402.000 | GLENMORANGIE NECTAR D'OR         | \$58.000 | \$578.000 |
| THE MACALLAN 18 AÑOS SHERRY CASK | \$320.000 | \$3.203.000 | GLENROTHES 12 AÑOS               | \$67.000 | \$672.000 |
| THE MACALLAN 15 AÑOS DOUBLE CASK | \$127.000 | \$1.271.000 | HIGHLAND PARK 12 AÑOS            | \$55.000 | \$546.000 |

## BRANDY.

|                   | TRA 60ml | BOT       |                        | TRA 60ml | BOT       |
|-------------------|----------|-----------|------------------------|----------|-----------|
| DON PEDRO 12 AÑOS | \$34.000 | \$368.000 | <b>GRAPPA.</b>         |          |           |
| <b>COGNAC.</b>    |          |           | POLI CLEOPATRA AMARONE | \$61.000 | \$620.000 |
| HENNESSY VS       | \$59.000 | \$588.000 | POLI MORBIDA           | \$57.000 | \$567.000 |
| HENNESSY VSOP     | \$91.000 | \$914.000 | CELLINI BLANCA         | \$41.000 | \$410.000 |
| <b>PISCO.</b>     |          |           |                        |          |           |
| VIÑAS DE ORO      | \$37.000 | \$399.000 |                        |          |           |

## APERITIVOS.

|              | TRA 60ml | BOT       |                        | TRA 60ml | BOT       |
|--------------|----------|-----------|------------------------|----------|-----------|
| LILLET BLANC | \$29.000 | \$305.000 | YZAGUIRRE DRY RESERVA  | \$28.000 | \$357.000 |
| LILLET ROSÉ  | \$29.000 | \$305.000 | YZAGUIRRE ROJO RESERVA | \$27.000 | \$336.000 |
| DUBONNET     | \$24.000 | \$273.000 | YZAGUIRRE BLANCO       | \$24.000 | \$315.000 |
| CAMPARI      | \$33.000 | \$347.000 |                        |          |           |

## 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](mailto: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