



T

MENÚ MEDIODÍA

GUACAMOLES

TOSTADAS

CRUDOS & AGUACHILES

ENTRADAS CALIENTES

TACOS

PARA COMPARTIR

ACOMPAÑAMIENTOS

PARA NIÑOS

POSTRES

COCTELES

MICHELADAS Y CERVEZAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

CAFÉS

LICORES



T

MENÚ MEDIODÍA

- \$62.900

- ESCOJA UN GUACAMOLE, UNA ENTRADA Y UNOS TACOS:

GUACAMOLES → Punto Baja

→ Chicharrón crujiente de pescado

→ Arrachera

→ Placero

→ Tradicional

ENTRADAS

→ Mini sopa de tortilla, con aguacate, chicharrón soplado, totopos y cilantro.

→ Memela de panceta de cerdo, con base de guacamole, salsa verde y amaranto.

→ Rollito primavera de birria, de res y vegetales. Servido con caldo de birria.

→ Quesadilla ahogada en tortilla de maíz hecha a mano, en salsa de tomatillo, crema, repollo encurtido y tomates cherry tatemados.

→ Ensalada Punto Baja, de lechuga, elote baby, cebolla, aguacate, semillas de calabaza y aderezo de cilantro

TACOS

→ Tacos campechanos

x2. Costra de queso con chorizo, res, pico de gallo y polvo de chicharrón con salsa de tomatillo verde.

→ Tacos de carnitas de chancho x2. Guacamole, salsa fresca de tomatillo verde, cebolla y cilantro.

→ Tacos ensenada, de pescado blanco rebosado, con pico de gallo, mayonesa chipotle y crema de aguacate en tortilla de harina de trigo

→ Tacos dorados de papa con langostinos x2. Cebolla bruja morada y salsa ligera de jalapeños tatemados.

- *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

GUACAMOLES ↳ → Guacamole Punto
 CON TOTOPOS
 DE MAÍZ
 CRUJIENTES

Baja de Langostinos
 enchipotlados y
 chicharrón de camarón.

- \$37.900

↳ → Guacamole con
 chicharrón crujiente
 de pescado marinado, en
 tempura, salsa macha de
 chile de árbol, tomates
 cherry tatemados y
 cebolla pluma.

- \$36.900

→ Guacamole con
 arrachera (carne de
 res), tomates cherry
 tatemados, cebolla
 pluma y polvo de
 chicharrón soplado.

- \$35.900

→ Guacamole placer, con
 chicharrón de cerdo y
 pico de gallo.

- \$35.900

V ↳ → Guacamole
 tradicional. Aguacates
 molcajeteados, cebolla,
 chile jalapeño y
 cilantro. Con mix de
 semillas mexicanas,
 arcos de jalapeño y
 salsa macha de chile de
 árbol.

- \$28.900

VOLVER
 AL MENÚ
 PRINCIPAL

T

TOSTADAS

→ **Tostada Sayulita de cangrejo y camarón**
marinados en jugo de tomate preparado con pepino, cebolla morada y cilantro, sobre crema de aguacate.

- x2 \$34.900 | x3 \$48.900

→ **Tostada de atún fresco, sandía, salsa macha** semillas mexicanas y pistacho.

- x2 \$32.900 | x3 \$45.900

CRUDOS Y AGUACHILES

→ **Aguachile Sinaloa de Langostino** cocido, en marinada cítrica de chile de árbol, con cebollitas moradas, pepino, rábano y cilantro. Acompañado de tostadas de maíz con mayonesa de soja, cacahuates tostados y ajonjolí negro.
- \$45.900

→ **Aguachile verde tradicional,** langostinos crudos, chile jalapeño, pepino y cebolla morada. Acompañado de totopos.
- \$43.900

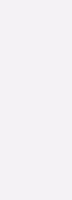
→ **Tartar de corvina,** crudo de pesca frescada del día, con salsa tzatziki, chicharrón de jalapeño, salsa macha y mix de brotes. Acompañado de totopos.
- \$43.900

→ **Tríbilín de atún.** Crudo, marinado en salsa de aguachile negro de chiles habaneros tatemados, cebollitas moradas encurtidas y crema de aguacate. Acompañado de tostadas de maíz con mayonesa de chipotle y cebollas torreadas.
- \$49.900

VOLVER
AL MENÚ
PRINCIPAL



VEGETARIANO



VEGANO



PICANTE BAJO



PICANTE MEDIO



PICANTE ALTO

ENTRADAS CALIENTES

→ **Dumplings de cochinita pibil al vapor con aceite de chiles.**

- x3 \$22.900 | x5 \$34.200

→ **Rollitos primavera de birria de res y vegetales.** Servido con caldo de birria.

- x2 \$27.900 | x3 \$38.900

→ **Burrata y puerros,** asados con dzikilpak (pasta de berenjena y semillas de calabaza).

- \$48.900

→ **Mejillones a las brasas** con salsa ahumada de chile morita. Acompañado con tostadas de pan de ajo para mojar.

- \$62.900

→ **Quesadillas ahogadas de queso doble crema del Caquetá** y tortilla de maíz hecha a mano, en salsa de tomatillo verde, crema de rancho, repollo morado encurtido y tomates cherry tatemados.

- \$36.900

→ **Quesadillas con costilla desmechada** en salsa pasillaki. Servidas con salsa mexicana de tomates asados.

- x2 \$36.900 | x3 \$50.900

→ **Memelas de maíz hechas a mano con panceta de cerdo doradita,** con base de guacamole, salsa verde fresca y semillas tostadas de amaranto.

- x2 \$33.900 | x3 \$46.900

→ **Elotitots de feria,** asados con queso parmesano, mayonesa y polvo de chile pasilla.

- \$31.900

VOLVER
AL MENÚ
PRINCIPAL



VEGETARIANO



VEGANO



PICANTE BAJO



PICANTE MEDIO



PICANTE ALTO

T

TACOS

*RECOMENDADO
CON UNAS
GOTAS DE
LIMON*

→ **Tacos ensenada,**
de pescado blanco
rebosado, con pico
de gallo, mayonesa
chipotle y crema de
aguacate en tortilla
de harina de trigo
- x2 \$36.900 | x3 \$51.900

♪ → **Tacos dorados de
papa con Langostinos,**
cebolla bruja morada
y salsa ligera de
jalapeños tatemados.
- x2 \$36.900 | x3 \$51.900

♪ → **Tacos tiesos de birria
de cangrejo** sobre
emulsión de jalapeño y
semillas de calabaza.
- x2 \$39.900 | x3 \$55.900

♪ → **Tacos árabes de res,**
sobrebarbiga de res,
cebolla dulce salsa
raita de pepino con
habanero y chile de
ábol en tortilla de
harina de trigo.
- x2 \$32.900 | x3 \$45.900

→ **Tacos campechanos.**
Costela de queso con
chorizo, res, pico
de gallo y polvo de
chicharrón con salsa de
tomatillo verde.
- x2 \$37.900 | x3 \$52.900

♪ → **Tacos de gaonera,**
Láminas delgadas de
cibeñé importado a la
plancha, con cebollas
toreadas y salsa de
chiles tatemados.
- x2 \$42.900 | x3 \$59.900

→ **Flautas ahogadas,**
de carne de res en
su jugo, en salsa
de frijoles charros,
crema de rancho y queso
- x2 \$24.900

♪ ♪ → **Tacos vegetarianos
de camote a la brasa,**
con salsa verde de
kefir de jalapeño,
kale crujiente, mix
de semillas y amaranto
enchilado.
- x2 \$26.900 | x3 \$37.900

VOLVER
AL MENÚ
PRINCIPAL

VEGETARIANO

VEGANO

PICANTE BAJO

PICANTE MEDIO

PICANTE ALTO

*ACOMPAÑADOS CON TORTILLAS DE MAÍZ HECHAS A MANO.

PARA COMPARTIR

PARA COMPARTIR

RECOMENDADO
PARA 2
PERSONAS

→ **Arcroz negro** con pulpo y calamar. Servido con alioli, jalapeño y cilantro.

- \$48.900

→ **Fideo seco con camarón** en salsa de chile morita con camarones, crema de ranchito, queso fresco y aguacate.

- \$41.900

→ **Pescado a la talla***

300gr de filete de pescado blanco fresco al carbón con costela de guajillo y poblano acompañado de mango, hierbabuena, cebolla y cilantro.

- \$79.900

→ **Costilla de res con salsa pasillaki*** 500g de costilla cocida a baja temperatura y acompañada de cebollitas moradas encurtidas.

- \$79.900

→ **Ribeye importado de 300gr** a la brasa acompañado con salsa mexicana de tomates asados, cebollitas rojas tatemadas, salsa verde y tortillas de maíz con costela de queso.

- \$159.900

→ **Tuétano a la brasa**

doradito con pimientas, con atún marinado en chiles torreados.

Acompañado con tostadas de chile habanero tatemado y cebollitas enchipotladas.

- \$51.900

→ **Pollo pibil a la brasa de 600gr*** Acompañado

de guacamole, cebollas torreadas y frijoles refritos.

- \$59.900

→ **Cola de langosta**

Con Beurre blanc de chipotle. Acompañada con frijol refrito y tortillas de maíz.

- \$138.900

ACOMPAÑAMIENTOS

→ **Arcroz rojo** de achiote con alioli.

- \$10.900

→ **Ensalada Punto Baja,** de lechuga, elote baby, cebolla, aguacate, ajonjoli negro y vinagreta agridulce.

- \$10.900

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL



VEGETARIANO



VEGANO



PICANTE BAJO



PICANTE MEDIO



PICANTE ALTO

*ACOMPAÑADOS CON TORTILLAS DE MAÍZ HECHAS A MANO.

**PARA
NIÑOS**

→ **Quesadillas de queso doble crema del Caquetá** en tortillas de harina de trigo hecha a mano. Acompañadas de guacamole.

- \$18.900

→ **Taquitos de carne asada** en tortilla de maíz con costa de queso fundido y cascós de aguacate

- x2 \$26.900 | x3 \$37.900

→ **Flautas de pollo** tres flautas de pollo con guacamole y pico de gallo.

- \$33.900

VOLVER
AL MENÚ
PRINCIPAL





POSTRES

→ **Flan de queso caramelizado** con palomitas de maíz caramelizadas y helado de vainilla.

- \$22.900

→ **Torrijas Punto Baja**, pan brioche remojado en tres leches, acompañada de crumble de galleta, coulis de fresa y flor de jamaica y helado de vainilla.

- \$23.900

→ **Sándwich de churros** con azúcar, canela y helado de vainilla. Acompañado de salsa de azequipe y chocolate.

- \$23.900

→ **Cremoso de chocolate semiamargo**, Crumble de galleta, nibs de cacao y helado de vainilla

- \$22.900

VOLVER
AL MENÚ
PRINCIPAL



VEGETARIANO



VEGANO



PICANTE BAJO



PICANTE MEDIO



PICANTE ALTO

COCTELES**CON MEZCAL**

- \$47.000

→ **Tigfillo** Ojo de tigre, gulupa, limón, sal de semilla de gulupa.

→ **Negróni de muertos**
Ojo de Tigre, Luarco Bitter Blanco, Lillet Blanc, hielo, caléndula.

→ **Mezcalita** Del Maguey Vida, limón, jengibre, miel de agave y chile de árbol.

→ **Apasionada** Ojo de Tigre, maracuyá, limón, Ancho cevado clarificado

MARGARITAS

- \$47.000

→ **Margarita Spritz**
Altos Reposado, Lillet Blanc, limón, agave, prosecco, naranja.

→ **Pica margarita**
Altos Plata, licor de naranja artesanal, jalapeño, limón, sal marina.

→ **Margarita al pastor**
Altos Plata, limón, piña, agave y sal de cilantro.

→ **La Dorada**
Altos Plata, viche, lulol limon, ancho de cevado.

→ **Margarita y Punto**
Altos Reposado, licor de naranja 472, limón, sal marina.

CASÍ CLÁSICOS

→ **Cantarito** Altos Plata, toronja, naranja, piña, soda y sal de tajín.

- \$47.000

→ **Paloma**
Altos Plata, limón, Juniper de toronja, sal de pimienta rosada

- \$47.000

→ **Cafajillo** Licor 43, espresso Tropicalia.

- \$38.000

COCTELES SIN ALCOHOL

→ **Margarita Blanca**

Licor herbal Nia (sin alcohol), limon, miel de agave, sal.

- \$21.000

→ **Mexicali** Cordial de lulo, limón, soda, escarchado con tajín.

- \$13.000

→ **Guajira** Coñocozo, miel de agave, vainilla y soda.

- \$13.000

→ **Palomita**, toronja rosada, limón tahiti, soda.

- \$13.000

VOLVER
AL MENÚ
PRINCIPAL



T

MICHELADAS

→ Beso de Diablo

Tamarindo, tomate, chipotle, limón, sal de ají amazónico.

+ \$4.500 a cualquier cerveza.

→ Pantano + \$4.500

Aguachile verde de jalapeño, limón y cilantro, ají verde amazónico, sal de jamaica.

→ Negra + \$4.500

Aguachile negra de tortilla quemada, limón, sal en escamas.

→ Clásica + \$6.500

Clamato, salsa negra, Tabasco.

→ Chelada + \$4.000

Zumo de limón y sal en escamas.

-

CERVEZAS

→ BBC Cajicá Miel

- Draft 330mL:\$13.900

- Draft 450mL:\$15.900

→ BBC Monserrate Roja

- Draft 330mL:\$13.900

- Draft 450mL:\$15.900

→ Club Colombia Dorada

- Draft 330mL:\$13.900

- Draft 450mL:\$15.900

→ Pola del Pub IPA

- Draft 330mL:\$16.900

- Draft 450mL:\$23.900

→ Macha Lager

- Draft 330mL:\$16.900

- Draft 450mL:\$23.900

→ Corona

- Botella 330mL:\$13.900

→ Corona Cero

- Botella 330 mL:\$13.900

→ Club Colombia trigo

- Botella 330mL:\$13.900

→ Bitburger 0.0%

- Botella 330mL:\$16.900

→ Modelo Especial

- Botella 330mL:\$17.900

VOLVER
AL MENÚ
PRINCIPAL

STELLA ★ ARTOIS

T

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUAS FRESCAS :

- \$9.900

→ Sandía

→ Jamaica

→ Tamarindo

→ Horchata de coco
fresco (vegano)

- \$12.900

JUGOS :

→ Mangonada

Frappé de mango maduro
y mango biche, chamoí
de la casa, sal de
chile.

- \$9.900

→ Cocteles

- \$9.900

→ Jugo de mandarina

- \$9.900

AGUAS Y GASEOSAS :

→ Gaseosas Coca Cola o
soda

- \$8.900

→ Tónica Fever Tree

- \$19.900

→ Agua Manantial

- Con o sin gas / \$7.900

→ Agua San Pellegrino
505ml o Acqua Panna

- \$20.900

GASEOSAS LOCALES

→ Juniper Sidra de Rosas

- \$14.900

→ Juniper Gaseosa de

Toronja

- \$14.900

→ Mil976

- 10.900

- Tónica Ocean

- Tónica Cero Calorías

TÉS E INFUSIONES MUNAY :

- \$6.900

→ ENERGIZANTES

→ Cacao Vital

Infusión de la planta

amazónica guayusa,

cáscara de cacao

y menta (contiene

cafeína)

→ Ayú

Infusión de hoja de

coca, jengibre y

toronjil

→ Silente Armonía

Té verde con lulo, piña

y cúrcuma

→ Buenos Vientos

Té negro con vainilla,

anís estrella y

especias

→ RELAJANTES

→ Enamora

Infusión de frutos

rojos, albahaca y

canela.

→ Luz de Luna

Infusión de manzanilla,

lavanda y clitoria

(butterfly pea)

CHAI'S Y LATTES DE TÉ MUNAY :

→ En Leche

- \$8.500

→ En Leche de almendra

- \$9.900

VOLVER
AL MENÚ
PRINCIPAL



T

CAFÉ TROPICALIA

El perfil de Altos de María es muy dulce y balanceado con un cuerpo vibrante, notas de frutos rojos, brillante, complejo residual dulce.

→ Espresso

- *Sencillo: \$7.000*

- *Doble: \$8.000*

→ Americano

- *\$7.000*

→ Macchiato

- *\$7.000*

→ Latte

- *\$8.000*

→ Capuccino

- *\$8.000*

→ Aromatica

- *\$5.500*

LICORES

MEZCAL	BOT.	MEDIA	60ML
Del Maguey Vida	\$483.000	-	\$43.000
Ojo de Tigre	\$462.000	-	\$41.000
Montelobos	\$483.000	-	\$46.000
Contraluz Mezcal Cristalino	\$567.000	-	\$57.000
Amores Espadín	\$515.000	-	\$52.000
Amores Cupreata	\$546.000	-	\$55.000
Alipús San Luis	\$483.000	-	\$46.000
Alipús Santa Ana del Río	\$483.000	-	\$46.000
Los Nahuales	\$557.000	-	\$52.000
Mezcal Verde	\$431.000	-	\$43.000
400 Conejos	\$504.000	-	\$48.000
Unión	\$389.000	\$214.000	\$36.000

TEQUILA	BOT.	MEDIA	60ML
Avión Reserva Cristalino	\$1,991.000	-	\$178.000
Avión Reserva 44	\$1,991.000	-	\$178.000
Altos Plata	\$452.000	-	\$43.000
Altos Reposado	\$452.000	-	\$43.000
Herradura Ultra	\$578.000	-	\$43.000
Herradura Añejo	\$494.000	-	\$50.000
Herradura Reposado	\$483.000	-	\$49.000
Herradura Plata	\$452.000	-	\$46.000
Patrón Añejo	\$546.000	-	\$55.000
Patrón Silver	\$473.000	-	\$48.000
Patrón Reposado	\$494.000	-	\$50.000
Maestro Dobel Diamante	\$588.000	-	\$59.000
1800 Cristalino	\$578.000	-	\$58.000
1800 Añejo	\$525.000	-	\$49.000
1800 Reposado	\$473.000	-	\$45.000
1800 Silver	\$452.000	-	\$42.000
Gran Centenario Reposado	\$336.000	-	\$34.000
El Jimador Reposado	\$305.000	-	\$31.000
El Jimador Blanco	\$294.000	-	\$30.000
Don Julio 70	\$714.000	-	\$71.000
Don Julio Añejo	\$557.000	-	\$56.000
Don Julio Reposado	\$567.000	-	\$57.000
Don Julio Blanco	\$494.000	-	\$50.000

LICORES COLOMBIANOS	BOT.	MEDIA	60ML
Selva Gin	\$399.000	-	\$37.000
472 Eau de Vie Feijoa	\$441.000	-	\$39.000
472 Eau de Vie Uchuva	\$420.000	-	\$39.000
472 Eau de Vie Piña	\$420.000	-	\$39.000

VICHE	BOT.	MEDIA	60ML
Viche Mano de Buey	\$357.000	-	\$36.000
Viche Mano de Buey Coca	\$310.000	-	\$31.000
Viche Monte Manglar	\$336.000	-	\$34.000
Viche Doña Sofí	\$284.000	-	\$27.000
Viche Curao Doña Sofí	\$294.000	-	\$28.000

RON	BOT.	MEDIA	60ML
La Hechicera Banano (Ed. Especial)	\$704.000	-	\$66.000
La Hechicera	\$515.000	-	\$49.000
Quimbaya Artesanal	\$515.000	-	\$52.000
Dictador 12 Años	\$439.000	-	\$43.000
Ron Viejo de Caldas	\$182.000	-	\$17.000

AGUARDIENTE	BOT.	MEDIA	60ML
Desquите Aguardiente Tradición (38%)	\$284.000	-	\$27.000
Desquите Aguardiente Artesanal	\$200.000	-	\$19.000
Aguardiente Antioqueño	\$189.000	-	\$18.000
Aguardiente Antioqueño sin Azúcar	\$189.000	-	\$18.000

RON	BOT.	MEDIA	60ML
Havana Club Selección de 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
Flor de Caña 18 Años	\$431.000	-	\$40.000
Flor de Caña 12 Años	\$347.000	-	\$33.000

GINEBRA	BOT.	MEDIA	60ML
Monkey 47	\$536.000	-	\$71.000
Beefeater 24	\$504.000	-	\$48.000
Beefeater Pink	\$431.000	-	\$41.000
Beefeater	\$368.000	\$227.000	\$35.000
Hendrick's	\$515.000	-	\$48.000
Selva Gin	\$399.000	-	\$37.000

VODKA	BOT.	MEDIA	60ML
Absolut	\$315.000	\$155.000	\$30.000
Grey Goose	\$462.000	-	\$47.000

WHISKEY	BOT.	MEDIA	60ML
SINGLE MALT SCOTCH			
The Glenlivet 15 Años			
The Glenlivet 12 Años			
The Glenlivet Captain's			
The Glenlivet Caribbean Reserve			
The Glenlivet Founder's Reserve			
The Macallan Rare Cask			
The Macallan 18 Años Sherry Cask			
The Macallan 15 Años Double Cask			
The Macallan 12 Años Sherry Cask			
Glenfiddich 23 Años			
Glenfiddich 18 Años			
Glenfiddich 15 Años			
Glenfiddich 12 Años			
BLENDED SCOTCH			
Chivas Regal 18 Años			
Chivas Regal Mizunara			
Chivas Regal Extra 13 Tequila Cask			
Chivas Regal Extra 13 Años			
Chivas Regal 12 Años			
Johnnie Walker Blue Label			
Buchanan's 18 Años			
Buchanan's Deluxe			
AMERICAN/IRISH WHISKEY			
Jameson			
Bulleit Bourbon			
Bulleit Rye			
Jack Daniel's			
PISCO			
Viñas de Oro			

CÓCTELES

CLÁSICOS

→ Aperol Spritz

- \$42,000

→ Martini

- \$46,000

→ Vodka Martini

- \$42,000

→ Mezcalita

- \$44,000

→ Mezcal Negroni

- \$46,000

→ Negroni

- \$42,000

→ Mojito

- \$36,000

→ Penicillin

- \$46,000

→ Pisco Sour</div