

CANTINA
Y PUNTO
♦ ♦ ♦

VER VIDEO



*En Takami, ofrecemos nuestra atención
consciente para que, con cada acción, logremos
ponernos del lado de los clientes y transformar
la vida de las personas.*

Con atención,

HAPPY HOUR

**MARGARITAS
¡Y PUNTO!**

**COCTELES DE
LA CANTINA**

**PARA
BOTANEAR**

TACOS

**CERVEZAS Y
MICHELADAS**

**MÁS
GRANDES**

POSTRES

**PARA LOS MÁS
CHAVITOS**

**DE LA CANTINA
SIN ALCOHOL**

**MEZCALES Y
TEQUILA**

**OTROS
LICORES**

VINOS

HAPPY HOUR CANTINA

BOTANAS

Guacamole Cantina y Punto
\$17.900

Tostadas de atún toreado
X2 \$18.800

Flautas mixtas
\$20.800

Esquites
\$12.800

TACOS

Taco cerdo al pastor
X2 \$16.800

Taco de carnitas
X2 \$ 17.800

Taco de cochinita pibil (2 und)
\$16.800

POSTRE

Churros
\$12.000

COCTELES DE LA CANTINA

\$24.800

Tigrillo

Hello biche

Colibrí

Sombrero del diablo

Margarita clásica

CANTINA:

Bar tradicional mexicano donde se sirven botanas como quesadillas y tacos para acompañar el tequila y la cerveza.

MARGARITAS ¡Y PUNTO!

\$44.900

HELLO BICHE

Altos Silver, mango biche, limón, agave.

COLIBRÍ

Altos Reposado, licor de naranja, tamarindo, limón.

SOMBRERO DEL DIABLO

Altos Silver, Aperol, limón, sal negra.

JABALINA

Altos Silver, maracuyá, limón, escharchado con cacao.

BRUJITA

Altos Silver, fresa, limón, Campari, sal de jamaica.

JAGUAR

Altos Reposado, licor de naranja, uchuva, limón, mandarina, agave.

FLAMINGO

Viche, limón, licor de naranja, sal de jamaica

CLÁSICA

Altos Reposado, licor de naranja, limón.

COCTELES DE LA CANTINA

\$44.900

TIGRILLO

Ojo de Tigre, gulupa, limón, sal negra

OAXACA NEGRONI

Del Maguey Vida, licor de piña, Campari, Vermouth Yzaguirre Rojo

GUACAMAYA

Del Maguey Vida, tamarindo, chipotle, mango, limón.

GAVILÁN

Del Maguey Vida, toronja fresca, soda, sal de pimienta rosada"

CANTARITO

Altos Silver, toronja, naranja, piña, soda, sal de tajín.

MEZCALITA

Del Maguey Vida, jengibre, limón, agave.

CARAJILLO

Espresso doble y Licor 43, agitado.
\$36.000



UNA CANTINA PARA VOLVER,
VOLVER, VOLVER . .

BOTANEAR:

Disfrutar de pequeños platos que se comparten entre los amigos haciendo la comida variada y divertida mientras se bebe.

GUACAMOLE CANTINA Y PUNTO 🌿

con cacahuates enchilados, mango y pico de gallo. Acompañado de totopos de maíz crujientes.

\$23.900

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE CERDO

Con pico de gallo. Acompañado de totopos de maíz crujiente.

\$34.600

GUACAMOLE TRADICIONAL 🌿

Con cebolla, cilantro y chile serrano. Acompañado con totopos de maíz crujientes

\$21.900

QUESO ASADO BOTANERO 🌿

Queso dorado a la plancha, salsa negra, miel y chiles toreados. Acompañado con tortillas de maíz y guacamole.

\$23.900

TOMATITOS CANTINEROS 🔥

Chicharrón, tomate sol y tomate cherry, cebolla morada, jalapeño y vinagreta.

\$34.900

FLAUTAS

4 flautas de pollo, carne o mixtas acompañadas de guacamole, queso fresco y pico de gallo.

\$32.900

FLAUTAS DE PECHITO DE RES AHOGADAS 🔥🔥

Con salsa verde, crema de rancho, lechuga y queso fresco.

\$34.900

CEVICHE DE CAMARONES AL PASTOR 🔥🔥

Con pico de gallo de piña y pepino, marinados en chile chiltepín. Acompañado de tostadas con mayonesa de soya.

\$34.900

CÓCTEL ACAPULCO DE CAMARONES 🔥

Con salsa coctelera de tomate, pico de gallo, pepino y aguacate. Servido con tostadas de maíz.

\$35.900

ESQUITES CALDOSOS TRADICIONALES

Elote desgranado, servido con caldo de tuétano, queso fresco, mayonesa y polvo de chiles.

\$18.900

DOBLADITAS DE CAMARÓN ENCHIPOTLADO 🔥

Queso fundido, suero costeño y salsa verde fresca.

2und \$35.900

QUESADILLA DE ARRACHERA 🔥

Tortillas de maíz rellenas de queso doble crema fundido y carne de res. Acompañado de salsa chipotle.

\$32.900

TOSTADAS DE ATÚN CON CHILES TOREADOS 🔥

Crema de aguacate, ajonjolí negro y cebolla puerro crujiente.

2und \$31.900 - 3und \$45.600

CAZUELA DE CHORIZO ROJO

Con queso fundido y salsa verde cruda.

\$33.900

CAZUELA DE CHAMPIÑONES Y JALAPEÑO

Con queso fundido y salsa verde.

\$29.900

Vegetariano 🔥 Nivel de picante 🔥

PARA BOTANEAR

TACOS

TACOS DE RES AL ESTILO ÁRABE 🍽️🍽️

En tortilla de maíz, pechito de res ahumado, con salsa raita y pepino y chile árbol.

2und \$29.900 - 3und \$42.700

TACOS DE CAMARONES 🍽️🍽️

En tortilla de maíz, camarones salteados en mayonesa chipotle, salsa de jalapeños tatemados, guacamole y cebolla bruja.

2und \$32.900 - 3und \$47.000

TACO CRUJIENTE DE BIRRIA

En tortilla de maíz con birria de res. Servido con consomé de sus jugos

2und \$28.900 - 3und \$41.200

TACO DE CERDO AL PASTOR 🍽️

En tortilla de maíz, guacamole, piña y jardín de cilantro y cebolla. Salsa de chipotle y tomatillo verde.

2und \$29.900 - 3und \$42.700

TACO DE CARNITAS DE CHANCHO 🍽️

En tortilla de maíz, guacamole, jardín de cilantro y cebolla. Salsa fresca de tomatillo verde.

2und \$29.900 - 3und \$42.700

TACO NORTEÑO

En tortilla de harina de trigo, con costra de queso, crema de aguacate, carne de res y pico de gallo.

2und \$27.900 - 3und \$39.900

TACO DE BRISKET 🍽️🍽️

En tortilla de maíz, pecho de res ahumado, salsa de ajos y cebolla tatemada, cebolla bruja (cebolla blanca encurtida con orégano) y salsa pipián.

2und \$27.900 - 3und \$39.900

TACO DE COCHINITA PIBIL 🍽️

En tortilla de maíz, cerdo cocido lentamente en hoja de plátano, con x̣nipec (cebolla morada encurtida) y frijol refrito.

2und \$29.900 - 3und \$42.700

TACO DE RAJAS 🍽️🌿

En tortilla de maíz, guacamole, zucchini verde, maíz, cebolla y salsa molcajeteada roja.

2und \$19.900 - 3und \$28.400

CERVEZAS Y MICHELADAS

DRAFT

BBC Cajicá Miel
(400ml)
\$13.900

Club Colombia Dorada
(400ml)
\$13.900

BBC Monserrate Roja
(400ml)
\$13.900

INTERNACIONALES

Corona
\$13.900

Corona Cero
\$13.500

Stella Artois
\$14.900

NACIONALES

Club Colombia
\$13.900

Club Colombia trigo
\$13.900

ARTESANALES

Macha Lager
\$15.500

MICHELADAS

+ \$4.500 ADICIONALES A LA CERVEZA
DE SU ELECCIÓN.

DE LA CASA

Zumo de limón, salsa negra y
Tabasco.

OJO ROJO

Zumo de limón, clamato, salsa negra
y Tabasco.

CHELADA

+ \$4.000 ADICIONALES A LA CERVEZA
DE SU ELECCIÓN.

CHELADA CANTINA

Limón y sal de jamaica

MÁS GRANDES

CAMPECHANO

Corte angus de 200 gr a la brasa, queso fundido y alambre de pimentones y tocineta. Acompañado de salsa verde fresca y tortillas de maiz.

\$68.900

CHAMORROS ADOBADOS 🍲🍲

Codillo de cerdo adobado en chile ancho y pasilla. Confitado 12 horas a baja temperatura. A un lado frijoles charros, cebolla bruja y tortillas.

(Para 2-3 personas)

\$78.900

MEDIO POLLO PIBIL A LA BRASA

Con frijoles charros, x´nipec y tortillas de maiz.

\$59.900

CHICHARRÓN DE ATÚN 🍲

Jardín de cilantro, emulsión de chile serrano y guacamole.

\$56.900

SOPA DE TORTILLA 🍲

Con queso fresco, aguacate y chicharrón de carnitas.

\$24.500

ENSALADA CÉSAR DE POLLO

Tomate cherry, dátiles, cacahuates enchilados, pollo braseado, aderezo césar, queso parmesano con cogollos de lechuga crocantes

\$34.900



MÁS GRANDES

POSTRES

CAFÉ DE OLLA

Mousse de chocolate de cacao colombiano 70%, trozos de gelatina de naranja y canela, helado de vainilla y tierra de café de olla mexicano.

\$25.900

CHURROS

Con azúcar y canela, salsa de chocolate y arequipe

\$19.900

VOLCÁN DE AREQUIPE

Con helado de vainilla.

\$19.900

TRES LECHES

Torta mojada de tres leches, merengue y nuez pecan.

\$19.900

PARA LOS MÁS CHAVITOS

QUESADILLAS SENCILLAS

Tortillas de maíz y queso con guacamole.

\$19.900

TACO DE CARNE DE RES

en tortilla de harina de trigo,
con costra de queso y guacamole

2und \$27.800

TACO DE TINGA DE POLLO

en tortilla de harina de maíz,
con aguacate y crema de rancho

2und \$19.900

PARA LOS MÁS CHAVITOS

DE LA CANTINA SIN ALCOHOL

AGUAS FRESCAS

- Horchata de coco
\$12.900
- Agua de jamaica
\$8.900
- Agua de tamarindo
\$8.900
- Agua de sandia
\$8.900
- Dirty Horchata
\$14.900

AGUAS Y GASEOSAS

- Gaseosas
\$8.900
- Tónica Fever Tree
\$19.900
- Agua Manatíal
\$7.900
- Agua San Pellegrino 505 ml
\$19.900
- Soda
\$8.900

JUGOS Y REFRESCOS

- Sparkling piña con hierbabuena
\$7.900
- Limonada de mango biche
\$8.900
- Limonada de jengibre
\$6.900
- Limonada
\$6.900
- Jugo de mandarina
\$9.900

BEBIDAS CALIENTES

- Espresso Doble
\$7.000
- Americano
\$7.000
- Macchiato
\$7.000
- Descafeinado
\$6.000
- Latte o Capuccino
\$8.000
- Té e Infusiones
\$6.500
- Aromática
\$5.500

SIN ALCOHOL

MEZCAL

	MEDIA	60 ML	BOTELLA
Del Maguey Vida		\$43,000	\$474,000
Ojo de Tigre		\$41,000	\$453,000
Montelobos		\$46,000	\$474,000
Contraluz Mezcal Cristalino		\$57,000	\$556,000.
Amores Cupreata		\$55,000	\$536,000
Amores Espadín		\$52,000	\$505,000
Alipús San Luis		\$46,000	\$474,000
Alipús Santa Ana del Río		\$46,000	\$474,000
Los Nahuales		\$52,000	\$546,000
Mezcal Verde		\$43,000	\$422,000
Siete Misterios Doba-Yej		\$48,000	\$494,000
400 Conejos		\$48,000	\$494,000
Unión		\$36,000	\$381,000

TEQUILA

Altos Plata	\$43,000	\$443,000
Altos Reposado	\$43,000	\$443,000
Herradura Ultra	\$54,000	\$567,000
Herradura Añejo	\$50,000	\$484,000
Herradura Reposado	\$49,000	\$474,000
Herradura Plata	\$46,000	\$443,000
Patrón Platinum	\$94,000	\$989,000
Patrón Añejo	\$55,000	\$536,000
Patrón Reposado	\$50,000	\$484,000
Patrón Silver	\$48,000	\$464,000
Maestro Dobel Diamante	\$59,000	\$577,000
1800 Cristalino	\$58,000	\$567,000
1800 Añejo	\$49,000	\$515,000
1800 Reposado	\$45,000	\$464,000
1800 Silver	\$42,000	\$443,000
Gran Centenario Reposado	\$34,000	\$330,000
Gran Centenario Plata	\$34,000	\$330,000
El Jimador Reposado	\$31,000	\$299,000
El Jimador Blanco	\$30,000	\$288,000
Don Julio 70	\$71,000	\$700,000
Don Julio Añejo	\$56,000	\$546,000
Don Julio Reposado	\$57,000	\$556,000
Don Julio Blanco	\$50,000	\$484,000
José Cuervo Reserva de la Familia	\$119,000	\$1,246,000

CANTINA Y PUNTO



CÓCTELES CLÁSICOS

Aperol Spritz	\$42,000
Martini	\$44,000
Vodka Martini	\$40,000
Negroni	\$40,000
Mojito	\$36,000
Paloma	\$45,800
Pisco Sour	\$38,000
Old Fashioned	\$44,000
Tinto de Verano	\$36,000
Jarra de Sangrita para Tequila	\$17,000

Cualquier otro trago hecho cóctel: Precio del trago + \$4,000

LICORES

LICORES DE COLOMBIA

	MEDIA	60ML	BOTELLA
Asawaa Aperitivo		\$33,000	\$340,000
472 Eau de Vie Feijoa		\$41,000	\$433,000
472 Eau de Vie Uchuva		\$39,000	\$412,000
472 Eau de Vie Piña		\$39,000	\$412,000

VICHE

Viche Mano de Buey	\$33,000	\$319,000
Viche Mano de Buey Coca	\$36,000	\$350,000
Viche Doña Sofi	\$28,000	\$288,000
Viche Curao Doña Sofi	\$28,000	\$288,000
Viche Monte Manglar	\$34,000	\$330,000

AGUARDIENTES

Desquite Aguardiente Tradición (38%)	\$27.000	\$278.000
Desquite Aguardiente Artesanal	\$19.000	\$196.000
Aguardiente Antioqueño	\$18.000	\$185.000
Aguardiente Antioqueño sin Azúcar	\$18.000	\$185.000

RON

La Hechicera	\$49,000	\$505,000.
Havana Club 7 Años	\$31,000	\$340,000
Havana Club Añejo Especial	\$28,000	\$288,000
Havana Club 3 Años	\$24,000	\$247,000

GINEBRA

	MEDIA	60ML	BOTELLA
Monkey 47		\$71,000	\$525,000
Plymouth		\$42,000	\$433,000
Beefeater 24		\$48,000	\$494,000
Beefeater Pink		\$41,000	\$422,000
Beefeater	\$214.000	\$35,000	\$361,000
Hendrick's		\$48,000	\$505,000

VODKA

Absolut	\$161.000	\$30.000	\$309.000
Grey Goose		\$47.000	\$453.000

WHISKY

Single malt scotch

The Glenlivet 15 Años		\$62,000	\$649,000
The Glenlivet Caribbean Reserve		\$43.000	\$443.000
The Glenlivet Founder's Reserve		\$41.000	\$422.000
The Glenlivet 12 Años		\$42.000	\$443.000
The Macallan 12a Sherry Oak 700ml		\$70,000	\$690,000

Blended scotch

Chivas Regal 18 Años		\$72,000.	\$752,000
Chivas Regal Extra 13 Tequila Cask		\$42.000	\$433.000
Chivas Regal Extra 13 Años	\$235.000	\$40.000	\$412.000
Chivas Regal 12 Años	\$235.000	\$36.000	\$371.000
Buchanan's Deluxe		\$36.000	\$381.000

American / Irish Whiskey

Jack Daniel's		\$35.000	\$340.000
Bulleit Bourbon		\$36.000	\$381.000
Jameson		\$33.000	\$340.000

PISCO

Viñas de Oro		\$37.000	\$391.000
--------------	--	----------	-----------

OTROS LICORES

Lillet Blanc		\$29.000	\$299.000
Lillet Rosé		\$29.000	\$299.000
Ancho Reyes		\$33.000	\$340.000
Campari		\$33.000	\$340.000
Cointreau		\$31.000	\$299.000
Dubonnet		\$26.000	\$268.000

PROHÍBASE 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 propi-na se destinan 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 601 552 0400 o 018000910165, o en contactenos@sic.gov.co cuyo asunto debe ser "Queja cobro de propina".

VINOS

BURBUJAS

Frezzcanti,
Demi Sec, Isabella, Co
(BT) \$110.000

Sior Sandro V8,
Glera, Vèneto, It
(CP) \$30.000 (BT) \$150.000

BLANCOS

Baron Philippe de Rothschild,
Chardonnay, Fr
(CP) \$30.000 (BT) \$150.000

Loimer,
Riesling, Kämtal, At
(BT) \$190.000

Condes de Albarei,
Albariño, Rias Baixas, Es
(BT) \$194.000

Portillo,
Sauvignon Blanc, Mendoza, Ar
(CP) \$32.000 (BT) \$160.000

Monteabellon,
Verdejo, Rueda, Es
(CP) \$28.000 (BT) \$140.000

ROSADOS

Callia,
Syrah, San Juan, Ar
(BT) \$130.000

TINTOS

Bodegas Ugalde,
Tempranillo, Rioja, Es
(CP)\$33.000 (BT) \$165.000

De Martino "347",
Carmenere, Maipo, Cl
(CP)\$34.000 (BT) \$170.000

Killka "Art"
Malbec, Mendoza, Ar
(CP)\$42.000 (BT) \$210.000

La Posta" Armando",
Bonarda Mendoza, Ar
(BT) \$195.000

Cepa Gavilan,
Tempranillo, Ribera del Duero, Es
(BT) \$280.000

**UNA CANTINA PARA VOLVER,
VOLVER, VOLVER...**