O F I C I A L

CONTENT

FOOD
SWEET
COCKTAILS
WINES
LIQUORS

@takami.co/oficial

@oficialbogota

F O O D

SALT PONDS IN THE MARAS SALT MINES,
CUSCO, PERU.

Amuse-Bouches

BOQUERONES DE ATÚN & SARDINAS — $46.000
Focaccia, tomato & aioli.

TACOS DE RIBS ST. LOUIS — $44.000
Grilled with guajillo chili & avocado.

TOSTADA ENSENADA — $44.000
Catch of the day, avocado & habanero chili ranch.

MONTADITO DE JAIBA BARRANQUILLERA — $48.000
Hash brown, heirloom tomato & prawn aioli.

HAMBURGUESA DE LANGOSTINOS — $44.000
Grilled with TNT mayo, onion tempura & pickles.

Appetizers

CEVICHE "OFICIAL" — $60.000
Catch of the day, rocoto "leche de tigre" & avocado.

CEVICHE "EL MERCADO" — $60.000
Catch of the day & crispy squid in classic "leche de tigre".

TIRADITO DE CORVINA & PISTACHO — $58.000
Peaches, fennel & extra-virgin olive oil.

CAUSA BAHÍA MÁNCORA — $54.000
Tuna tartare, grilled shrimp, coral emulsion & avocado.

TARTARE DE ATÚN NIKKEI — $50.000
Avocado, tahini aioli, sushi rice & ponzu.

Salads

GREEN SALAD — $40.000
Mixed greens, Caesar vinaigrette, pecorino & croutons.

GOAT CHEESE SALAD — $60.000
Grilled peaches & caramelized pistachios.

Mains

ARROZ CHAUFA FUSIÓN — $62.000 / *veg.* $52.000
Wok-fried with crispy pork belly, shrimp & Shanghai-style fried plantain.

ARROZ MARISQUERO — $77.000
Rich in seafood flavors, prawns, octopus, catch of the day & grilled chilies.

CALDERETA LIMEÑA — $78.000
Catch of the day in juicy roasted chili broth, confit potatoes & corn rice.

PESCA DEL DÍA ROSTIZADA — $78.000
With shrimp-infused rice.

PESCA DEL DÍA BOMBAY — $89.000
In almond curry broth, roasted banana & basmati rice.

SALMÓN ASADO — $82.000
Beurre blanc, trout roe & mashed potatoes.

LOMO SALTADO — $70.000
Wok-fired with fries and crispy egg.

Grill

PULPO A LA BRASA — $82.000
Grilled octopus served with salsa verde, smashed potatoes, cherry tomatoes, and Iberian flavors.

MORCILLA HECHA EN CASA — $40.000
House-made morcilla with róti jus, whole-grain mustard, and apple purée.

GAMBAS AL AJILLO — $74.000
Fried garlic & coral-infused butter.

CHULETÓN DE ATÚN — $85.000
Tuna steak served with ramen jus and mashed potatoes.

POLLO A LA BRASA — $62.000
Authentic Lima-style, with fries & yellow chili aioli.

STEAK DE LOMO — $84.000
Beef steak served with French fries & chimichurri sauce.

BIFE ANGOSTO ARGENTINO — $144.000
Argentinian ribeye, served with your choice of side.

Sides

GREEN SALAD — $16.000

HEIRLOOM TOMATO SALAD — $16.000

ROASTED PEPPERS — $16.000

FRENCH FRIES — $15.000

CORN RICE — $15.000

MASHED POTATOES — $16.000

GRILLED VEGETABLES — $15.000

S W E E T

“EL TUMBAO”
Berries, dulce de leche & almond crumble.
$27.000

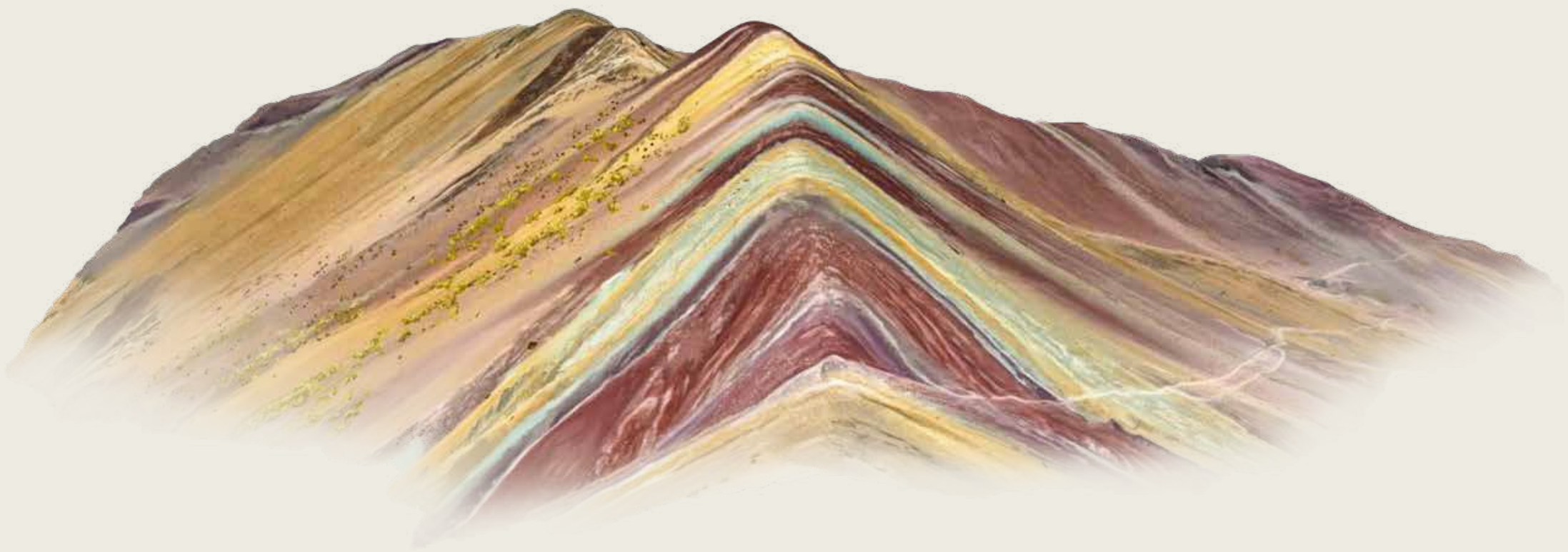
CHURROS “OFICIAL”
With dulce de leche & vanilla ice cream.
$27.000

MERENGADO DE SUSPIRO LIMEÑO
Classic limeño dessert.
$27.000

TORTA AMELCOCHADA
Chocolate cake filled with dulce de leche.
$27.000

PIE DE PISTACHO & NUECES
With crème brûlée ice cream.
$27.000

CHEESECAKE DE QUESO DE CABRA
Mulberry compote & yogurt ice cream.
$27.000



MONTAÑA DE SIETE COLORES.
VINICUNCA, PERÚ

C O C K T A I L S

DETAIL OF THE ROYAL INCA TUNIC FROM ANCIENT PERU (1450-1540).

Mocktails

GINGER PEPINO — $13.000
Ginger cordial, lemon, soda & cucumber.

PIÑA TAJÍN — $13.000
Pineapple, lemon, soda & Tajín.

Spritz

SPRITZ HOUR — $54.000
Beefeater Gin, Aperol, Lillet Rosé, sour mix & tonic water.

PISCO SPRITZ — $50.000
Viñas de Oro Pisco, Talisker whisky, thyme syrup, lemon, green apple & Prosecco.

LIMONCELLO SPRITZ — $54.000
Beefeater Gin, Luxardo Limoncello, Lillet Blanc, Tahití lime & Prosecco.

House Negronis

NEGRONI OFICIAL — $54.000
Beefeater Gin, Campari, Vermouth of the House & orange.

NEGRONI CLUB — $56.000
Beefeater Gin, Vermouth of the House, Campari, Mezcal Ojo de Tigre, cocoa syrup.

NEGRONI ROSE — $56.000
Beefeater Gin, Chivas Regal 12 years, Vermouth of the House, Campari, orange & soda.

Classics

PISCO PUNCH — $45.000
Viñas de Oro Pisco, The Glenlivet Founder's Reserve whisky, pineapple & Angostura.

PENICILLIN — $52.000
Chivas Regal 12 Years whisky, The Glenlivet Founder's Reserve whisky, ginger syrup & sour mix.

PALOMA — $54.000
Altos Plata Tequila, Ojo de Tigre Mezcal, grapefruit syrup, lemon & soda.

BOULEVARDIER OFICIAL — $56.000
Chivas Regal 12 Years whisky, Bulleit Bourbon, Campari, vermouth & grapefruit syrup.

JUNGLE BIRD — $42.000
Havana Club 7 Years rum, Campari, simple syrup, pineapple & Angostura bitters.

ESPRESSO MARTINI — $42.000
Absolut Vodka, espresso, Colombian coffee liqueur, Licor 43 & Acacia honey.

Autor

BARRANQUILLA LA MÍA — $56.000
Ron Hechicera, Ojo de Tigre Mezcal, Lillet Blanc, lemon, clarified pineapple & soda.

GOZA MARGARITA — $56.000
Ojo de Tigre Mezcal, Chivas Mizunara whisky, sake, lemon, grapefruit, blackberry & hibiscus salt.

PASSIONFRUIT SOUR — $46.000
Viñas de Oro Pisco, The Glenlivet Founder's whisky, passionfruit & Egg White.

LA REINA DEL MERENGUE — $48.000
The Glenlivet Caribbean whisky, Aperol, Lillet Rosé, sour mix, grapefruit & Orange Bitters.

ANGEL IN MANHATTAN — $56.000
The Glenlivet Founder's Reserve, House Vermouth & Orange Bitters.

Drinks

WATER — $8.500
Sparkling or still Manantial
San Pellegrino o Acqua Panna — $20.900

NATURAL LEMONADE — $6.900

TANGERINE JUICE — $12.000

SODA — $9.500

BOTTLED BEER
Stella Artois — $16.900
Corona / Cero — $13.900
Club Colombia Dorada — $13.900
Club Colombia Trigo — $13.900
BBC Monserrate Roja — $14.900

TONIC
Fever Tree — $19.900
Schweppes — $9.500

STELLA ARTOIS

CHIVAS REGAL Extra

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.

W I N E S

LIRIOS DE AGUA EN LA LAGUNA
DE LOS ESPEJOS AMAZONAS, PERÚ.

Bubbles

PROSECCO V8 SIOR SANDRO,
Glera , Veneto, It
$160.000 / *glass* $32.000

CRÉMANT, DOMAINE VERRET,
Aligoté, Gamay, Bourgogne, Fr
$370.000

Rose

TAIS,
Pinot Noir, Casablanca, Cl
$240.000 / *glass* $48.000

Orange Wines

LOIMER GLUEGGLICH WEISS,
Gruner, Riesling, Weinland, At
$280.000 / *glass* $56.000

T.H. RARITIES,
Riesling, Sauvignon, Leyda, Cl
$340.000

Whites

IZADI "LARROSA",
Garnacha, Rioja, Es
$220.000 / *glass* $44.000

ZILLINGER, POP CORN,
Pinot Blanc, Grüner, Weinviertel, At
$250.000

VIÑA ZORZAL,
Garnacha, Navarra, Es
$260.000

AVELEDA,
Loureiro, Alvarinho, Vinho Verde, Pt
$190.000 / *glass* $38.000

PAZO DE SEÑORANS,
Albariño, Rias Baixas, Es
$370.000

CLOS DES FOUS,
Chardonnay, Itata, Cl
$260.000 / *glass* $52.000

WITTMANN 100 HÜGEL,
Riesling, Rheinhessen, De
$230.000 / *glass* $46.000

CABALLERO DE OLMEDO,
Verdejo, Rueda, Es
$250.000

AGUSTI TORELLO "XIC",
Xarel-lo, Penedès, Es
$160.000 / *glass* $32.000

SIBARIS GRAN RESERVA,
Sauvignon Blanc, Leyda, Cl
$250.000

TRENEL,
Chardonnay, Beaujolais, Fr
$255.000

MURUA,
Viura, Rioja, Es
$395.000

Red Wines

MUGA, ANDEN DE LA ESTACION,
Tempranillo, Rioja, Es
$290.000

PEDRO PARRA "EL VINISTA",
País, Itata, Cl
$270.000

LOIMER, GLUEGGLICH ROT,
Zweigelt, St. Laurent, Niederösterreich, At
$250.000

T.H. RARITIES,
País, Cinsault, Maule, Cl
$360.000

GEORGES DUBOEUF,
Gamay, Beaujolais Village, Fr
$265.000 / *glass* $53.000

MÜLLER KLÖCH RESERVE,
Blauer Zweigelt, Steiermark, At
$240.000

ZUCCARDI "SERIE A",
Malbec, Mendoza, Ar
$260.000 / *glass* $52.000

SIBARIS, GRAN RESERVA,
Carmenere, Colchagua, Cl
$255.000 / *glass* $51.000

MANZ, PLATÓNICO,
Touriga Nacional, Aragonez, Lisboa, Pt
$160.000 / *glass* $32.000

TORRE ROSAZZA,
Pinot Nero, Friuli Venezia Giulia, It
$180.000

EMILIANA "NOVAS",
Syrah Mourvedre, Cachapoal, Cl
$210.000 / *glass* $42.000

L I Q U O R S

OASIS OF HUACACHINA
ICA DESERT, PERU

Whisky American & Irish

JAMESON
tr. $52.000 · bot. $360.000
med. $186.000

BULLEIT RYE
tr. $57.000 · bot. $426.000

JACK DANIEL'S
tr. $52.000 · bot. $360.000

WOODFORD RESERVE
tr. $65.000 · bot. $447.000

BULLEIT BOURBON
tr. $55.000 · bot. $404.000

Whisky Scotch

ROYAL SALUTE 21 AÑOS
tr. $310.000 · bot. $2,140.000

CHIVAS REGAL MIZUNARA
tr. $87.000 · bot. $601.000

CHIVAS REGAL EXTRA 13 AÑOS
tr. $64.000 · bot. $437.000
med. $273.000

BUCHANAN'S DELUXE
tr. $55.000 · bot. $437.000

CHIVAS REGAL 18 AÑOS
tr. $116.000 · bot. $797.000

CHIVAS EXTRA 13 TEQUILA CASK
tr. $67.000 · bot. $459.000

CHIVAS REGAL 12 AÑOS
tr. $57.000 · bot. $393.000
med. $262000

Single Malt

THE GLENLIVET 18 AÑOS
tr. $273.000 · bot. $1,889.000

THE GLENLIVET CAPTAIN'S
tr. $73.000 · bot. $502.000

THE GLENLIVET 12 AÑOS
tr. $71.000 · bot. $492.000

THE MACALLAN 15 AÑOS DOUBLE CASK
tr. $191.000 · bot. $1,321.000

BALVENIE CARIBBEAN CASK 14 AÑOS
tr. $94.000 · bot. $699.000

GLENFIDDICH 12 AÑOS
tr. $64.000 · bot. $470.000

GLENMORANGIE NECTAR D'OR
tr. $87.000 · bot. $601.000

HIGHLAND PARK 12 AÑOS
tr. $83.000 · bot. $568.000

TALISKER 10 AÑOS
tr. $76.000 · bot. $524.000

THE GLENLIVET 15 AÑOS
tr. $100.000 · bot. $688.000

THE GLENLIVET CARIBBEAN RESERVE
tr. $68.000 · bot. $470.000

THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE
tr. $65.000 · bot. $447.000

THE MACALLAN 18 AÑOS SHERRY CASK
tr. $482.000 · bot. $3,331.000

THE MACALLAN 12 AÑOS SHERRY CASK
tr. $106.000 · bot. $731.000

GLENFIDDICH 15 AÑOS
tr. $78.000 · bot. $579.000

GLENMORANGIE THE ORIGINAL
tr. $65.000 · bot. $447.000

GLENROTHES 12 AÑOS
tr. $101.000 · bot. $699.000

Cognac

RÉMY MARTIN VSOP
tr. $87.000 · bot. $644.000

HENNESSY VS
tr. $89.000 · bot. $612.000

Brandy

DON PEDRO 12 AÑOS
tr. $52.000 · bot. $383.000

Grappa

CELLINI BLANCA
tr. $61.000 · bot. $426.000

Liquors

LILLET BLANC
tr. $31.000 · bot. $317.000

LILLET ROSÉ
tr. $31.000 · bot. $317.000

BAILEY'S
tr. $31.000 · bot. $295.000

CAMPARI
tr. $35.000 · bot. $360000

GRAND MARNIER
tr. $53.000 · bot. $513.000

DISARONNO
tr. $39.000 · bot. $414.000

LICOR 43
tr. $35.000 · bot. $360.000

LUXARDO AMARETTO
tr. $37.000 · bot. $393.000

LUXARDO LIMONCELLO
tr. $37.000 · bot. $393.000

Pisco

VIÑAS DE ORO
tr. $56.000 · bot. $414.000

Gin

MONKEY 47
tr. $112.000 · bot. $557.000

PLYMOUTH
tr. $67.000 · bot. $459.000

BEEFEATER 24
tr. $76.000 · bot. $524.000

BEEFEATER PINK
tr. 65.000 · bot. $447.000

BEEFEATER
tr. $55.000 · bot. $383.000
med. $241.000

BOMBAY SAPPHIRE
tr. $55.000 · bot. $383.000

BULLDOG
tr. $60.000 · bot. $447.000

HENDRICK'S
tr. $63.000 · bot. $535.000

TANQUERAY TEN
tr. $71.000 · bot. $524.000

Vodka

ABSOLUT
tr. $48.000 · bot. $328.000
med. $164.000

GREY GOOSE
tr. $70.000 · bot. $480.000

WYBOROWA
tr. $39.000 · bot. $273.000

Mezcal

DEL MAGUEY VIDA
tr. $68.000 · bot. $502.000

OJO DE TIGRE
tr. $65.000 · bot. $480.000

AMORES CUPREATA
tr. $83.000 · bot. $568.000

LOS NAHUALES
tr. $78.000 · bot. $579.000

Tequila

ALTOS REPOSADO
tr. $68.000 · bot. $470.000

ALTOS PLATA
tr. $68.000 · bot. $470.000

DON JULIO 70
tr. $107.000 · bot. $742.000

DON JULIO REPOSADO
tr. $86.000 · bot. $589.000

HERRADURA ULTRA
tr. $82.000 · bot. $601.000

HERRADURA AÑEJO
tr. $74.000 · bot. $513.000

HERRADURA REPOSADO
tr. $73.000 · bot. $502.000

HERRADURA PLATA
tr. $68.000 · bot. $470.000

MAESTRO DOBEL DIAMANTE
tr. $89.000 · bot. $612.000

PATRÓN REPOSADO
tr. $74.000 · bot. $513.000

Rum/Caña

LA HECHICERA BANANO (ED. ESPECIAL)
tr. $106.000 · bot. $731.000

HAVANA CLUB 7 AÑOS
tr. $49.000 · bot. $360.000

HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL
tr. $45.000 · bot. $305.000

APPLETON ESTATE RARE BLEND
tr. $30.000 · bot. $330.000

DIPLOMÁTICO PLANAS
tr. $52.000 · bot. $360.000

DICTADOR 12 AÑOS
tr. $71.000 · bot. $492.000

SANTA TERESA 1796
tr. $71.000 · bot. $524.000

LA HECHICERA
tr. $77.000 · bot. $535.000

HAVANA CLUB SEL. DE MAESTROS
tr. $77.000 · bot. $535.000

HAVANA CLUB 3 AÑOS
tr. $38.000 · bot. $262.000

DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA
tr. $73.000 · bot. $502.000

DICTADOR XO INSOLENT
tr. $112.000 · bot. $775.000

PARCE 8 AÑOS
tr. $71.000 · bot. $524.000

CHIVAS REGAL Extra

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 destinan unica 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 018000910165, o en contáctenos@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.