



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



BURBUJAS ITALIANAS.



Prosecco, Colli Euganei “Serprino” Glera, Véneto, Italia	\$190.000	\$38.000
Cava Juve & Camps, Cinta Purpura Macabeo, Penedés, España	\$300.000	

ROSADOS.

Talamonti, Montepulciano, Abruzzo, Italia	\$150.000	\$30.000
Müller Klöch, Zweigelt, Steiermark, Austria	\$195.000	
Mr. Wildman, Pinot Noir, Casablanca, Chile	\$140.000	\$28.000

NARANJA.

Loimer, Gluegglich Weiss, Weinland, Austria	\$280.000	\$56.000
T.H Rarities, Riesling, Sauvignon Gris, Leyda, Chile	\$330.000	

SELECCIÓN DE MEDIAS COPAS.

Loimer, Gluegglich Weiss, Weinland, Austria	\$28.000	
Podere San Cristoforo “Luminoso” Vermentino, Maremma	\$24.000	
Vajra, Nebbiolo, Langhe, Piamonte	\$22.000	
T.H. [TERROIR HUNTER] Montepulciano, Peumo, Chile	\$29.000	

BLANCOS ITALIANOS.

Cantina Colli Euganei, Pinot Bianco, Véneto	\$140.000	\$28.000
Torre Rosazza, Pinot Grigio, Friuli Grave	\$175.000	\$35.000
Monte Tondo, Garganega, Trebbiano, Soave	\$190.000	
Podere San Cristoforo ”Luminoso” Vermentino, Maremma	\$240.000	\$48.000
Franz Hass, Pinot Grigio, Alto Adige	\$210.000	
Antichello, Garganega, Trebbiano, Verona	\$200.000	
Marchesi Di Barolo, Arneis, Roero	\$315.000	
Ciu Ciu “Merlettaie” Pecorino, Offida	\$210.000	\$42.000
Sassoregale, Vermentino, Maremma	\$250.000	
Corte Giara, Garganega, Véneto	\$170.000	

BLANCOS.

Pazo De Señorans, Albariño, Rias Baixas, España	\$345.000	
Marques De Casa Concha, Chardonnay, Limari, Chile	\$300.000	
Hiedler “Loess”, Gruner Veltliner, Kamptal, Austria	\$190.000	\$38.000
Viña Cobos “Felino” Chardonnay, Uco, Argentina	\$245.000	\$49.000
Santiago Ruiz, Albariño, Loureiro, Rias Baixas, España	\$430.000	
Baigorri, Fermentado en Barrica, Viura, Rioja, España	\$275.000	
Sibaris Gran Reserva, Sauvignon Blanc, Leyda, Chile	\$240.000	\$48.000
Sola Fred, Garnacha, Montsant, España	\$200.000	
Vidigal, Loureiro, Alvarinho, Vinho Verde, Portugal	\$190.000	\$38.000
Monteabellon, Verdejo, Rueda, España	\$145.000	
Loimer “Lois” Riesling, Kamptal, Austria	\$235.000	
Basa, Verdejo, Rueda, España	\$250.000	\$50.000
Portillo, Sauvignon Blanc, Mendoza, Argentina	\$160.000	
Abadía De San Campio, Albariño, Rias Baixas, España	\$270.000	
Carrasviñas, Verdejo, Rueda, España	\$255.000	

TINTOS ITALIANOS.

Di Giovanna “Vurría” Nero d’Avola, Sicilia	\$235.000	
Fontanafredda “Raimonda”Barbera d’Alba	\$300.000	
Corte Giara, Merlot, Corvina, Véneto	\$185.000	\$37.000
Ciu Ciu ”Bacchus”, Montepulciano, Sangiovese, Marche	\$175.000	
Logonovo “Montalcino” Merlot, Sangiovese, Toscana	\$320.000	
Franz Haas, Lagrein, Alto Adige	\$275.000	
Masi Campofiorin, Corvina, Verona	\$300.000	
Castel Firmian, Teroldego Rotaliano, Trentino	\$192.000	
Orsumella, Sangiovese, Chianti Classico	\$215.000	
Felline “Pietraluna”, Negroamaro, Salento	\$175.000	\$35.000
Pasqua, Passione Sentimento, Merlot, Corvina, Croatina, Véneto	\$205.000	
Fonterutoli, Sangiovese, Chianti Classico	\$385.000	
Marchesi Di Barolo “Serragrilli” Nebbiolo, Barbaresco	\$650.000	
Remole Frescobaldi, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Toscana	\$240.000	\$48.000
Batasiolo, Nebbiolo, Barolo	\$560.000	
Varvaglione, Dozze e Mezzo, Primitivo del Salento	\$245.000	
Vajra, Nebbiolo, Langhe, Piamonte	\$215.000	\$43.000
Colle Corviano, Montepulciano, d’Abruzzo	\$205.000	

TINTOS.

T.H. [TERROIR HUNTER] Montepulciano, Peumo, Chile	\$290.000	\$58.000
Zorzal, Garnacha, Navarra, España	\$240.000	
Portillo, Merlot, Mendoza, Argentina	\$160.000	
La Maldita Revolution, Garnacha, Rioja, España	\$230.000	\$46.000
Zuccardi Serie A, Malbec, Mendoza, Argentina	\$250.000	
Powers, Syrah, Columbia, EE.UU	\$200.000	
Terrazas De Los Andes, Malbec, Mendoza, Argentina	\$210.000	
Ochoa “La Foto De 1938”, Tempranillo, Navarra, España	\$180.000	\$36.000
Salentein “La Pampa”, Malbec, Uco, Argentina	\$550.000	
Sibaris Gran Reserva, Carmenere, Colchagua, Chile	\$240.000	\$48.000
Catena Appellation “La Consulta” Malbec, Argentina	\$300.000	
Damana Crianza, Tempranillo, Ribera del Duero, España	\$240.000	\$48.000
Angelica Zapata, Cabernet Franc, Mendoza, Argentina	\$500.000	
Artuke, Tempranillo, Rioja, España	\$255.000	
Callia, Malbec, Mendoza, Argentina	\$145.000	\$29.000
Louis Latour, Pinot Noir, Bourgogne, Francia	\$420.000	
T.H. [TERROIR HUNTER] Syrah, Limarí, Chile	\$290.000	\$58.000
Izadi Crianza, Tempranillo, Rioja, España	\$260.000	
Salentein Reserva, Cabernet Franc, Uco, Argentina	\$310.000	\$62.000
Cepa Gavilan Crianza, Tempranillo, Ribera del Duero, España	\$290.000	
Alion, Tempranillo, Ribera del duero, España	\$1.300.000	
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	GRAPPA.		
COGNAC.			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
PISCO.					
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 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