

T

# Ugly American.



MENÚ

# Productos para terminar en casa

---

Cómprelos en línea a través de  
**despensatakami.co** o encuéntrelos  
en el restaurante para llevar a casa.



# GOLDEN HOUR

## UN TARDEO DE PANCAKES

---

TODOS LOS MIÉRCOLES  
DE FEBRERO DE 3 A 7 P.M PIDA  
**EL HIGHLIGHT**  
DE NUESTRO BRUNCH.



### Menú Mediodía

**Para empezar**

**Sopas y ensaladas**

**Hamburguesas**

**Fuertes**

**Sánduches**

**Postres**

**Niños**

**Brunch**

**Cervezas**

**Cócteles**

**Bebidas**

**Vinos**

**Licores**

ESCOJA UNA ENTRADA, UN FUERTE Y UN ACOMPAÑAMIENTO.  
\$62.000

### ENTRADAS

#### **MEDIA SOPA DE LENTEJAS**

Con tocineta y fosforitos de papa. (para vegetarianos se puede pedir sin tocineta)

#### **MOZZARELLAS FRITAS**

Medialunas de mozzarella de búfala fritas en panko, acompañadas de miel mostaza.

#### **CARPACCIO**

Servido con rúcula, aceite de oliva, queso parmesano y mayonesa chipotle.

### FUERTES

#### **CALLEJERA**

Hamburguesa de carne delgada de 100g. queso cheddar, lechuga, tomate y pepinillos con mayonesa de la casa.

#### **DENVER STEAK**

Corte jugoso Wagyu de 200g. servido con chimichurri.

#### **PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN**

Pechuga delgada de pollo a la plancha al limón.

### ACOMPAÑAMIENTOS

#### **ENSALADA VERDE**

Mix de lechugas, tomate cherry y aguacate con aderezo de miel y romero.

#### **PAPA FRANCESA**

### POSTRE

#### **GALLETA CHOCOCHIPS**

### BEBIDAS

MENÚ MEDIODÍA + AGUA DE JAMAICA O DE SANDIA	\$66.000
MENÚ MEDIODÍA + CLUB COLOMBIA 330ML	\$71.000
MENÚ MEDIODÍA + IRISH LEMONADE	\$75.900

\*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. NO APLICA DÍAS FESTIVOS.

**DIP DE ESPINACA Y ALCACHOFA** \$36.900

Con tres quesos. Acompañado de totopos.

**MOZZARELLAS FRITAS** \$29.900

Medialunas de mozzarella de búfala fritas en panko.

Acompañadas de miel mostaza.

**ALITAS (BÚFALO PICANTE, BÚFALO MEDIO, BBQ, RANCH)** \$51.900

Marinadas en suero y bañadas en la salsa que escoja.

Acompañadas de apio y zanahoria con salsa de queso azul.

**Orden pequeña**

\$42.900

**CARPACCIO DE RES** \$41.900

Servido con rúcula, aceite de oliva, queso parmesano y mayonesa de chipotle.

**NACHOS DE LA CASA** \$52.900

Totopos, carne molida, salsa de queso cheddar, pico de gallo, jalapeños encurtidos, guacamole y crema agria.

**Orden pequeña**

\$38.900

**1/2 PORCIÓN DE SPARE RIBS** \$37.900

Sticky ribs cocinadas lentamente por 4 horas y terminadas en una salsa BBQ con sabores orientales.

**CAMARONES REBOZADOS** \$39.900

Servidos con salsa barbecue blanca y roja.

**TACOS DE CAMARÓN** \$39.900

Camarones adobados en chiles secos con coleslaw y mayonesa de raíz picante. En tortilla de maíz.

<b>SOPA DE TOMATE</b>	<b>\$28.900</b>
Con hinojo asado, tostada gratinada con quesillo y nuez pecán.	
<b>SOPA DE LENTEJAS</b>	<b>\$25.900</b>
Con tocineta y fosforitos de papa. (para vegetarianos se puede pedir sin tocineta).	
<b>GREEN SALAD</b>	<b>\$14.900</b>
Mix de lechugas, tomate cherry y aguacate con aderezo de miel y romero.	
<b>ENSALADA CÉSAR</b>	<b>\$28.900</b>
La clásica, lechuga romana con su tradicional aderezo de anchoas, crutones y Parmigiano Reggiano. *Con pollo <b>\$38.900</b>	
<b>ENSALADA HOUSE CHOPPED</b>	<b>\$41.900</b>
Pollo, tocineta ahumada, mozzarella de búfala, lechuga batavia, kale, aguacate, radicchio, dátiles y tomate. Con aderezo de orégano y parmesano.	
<b>ENSALADA PALMITOS FRESCOS</b>	<b>\$41.900</b>
Tomate cherry, palmitos frescos, aguacate, lechugas mixtas, lentejas crocantes, quesillo, maíz tierno y huevo cocido con vinagreta de ajonjolí.	
Vegetariano	

TODAS LAS HAMBURGUESAS VIENEN SERVIDAS CON PAPAS A LA FRANCESAS O ENSALADA VERDE. NUESTRO PAN ES PAN DE PAPA HECHO EN CASA.

### THE UGLY

Hamburguesa de 250g. queso provolone, lechuga romana, aguacate y cebolla caramelizada.

**\$59.900**

### GRILLED DOUBLE CHEESE BURGER

Hamburguesa a la parrilla de 200gr. queso Monterrey con cebollin, pepinillos, cebolla crispy y mayonesa ahumada de tocineta.

**\$50.900**

### CALLEJERA CON QUESO

Hamburguesa de carne delgada de 100g. queso cheddar, lechuga, tomate y pepinillos con mayonesa de la casa.

**\$38.900**

Opción Doble: Doble carne y queso.

**\$49.900**

### FAT KID CHEESEBURGER

Nuestra Clásica: Hamburguesa de 200g. queso cheddar, lechuga romana, tomate y pepinillos al lado.

**\$52.900**

### JUICY LUCY

Hamburguesa de 200g. rellena de mozzarella de búfala y tomates cherry secos, con pesto de albahaca, lechuga, tomate y pepinillos.

**\$58.900**

### SMOKED BACON AND PEPPER

Hamburguesa de carne de 200g. queso Pepperjack, lechuga romana, tomate, aros de cebolla roja. Con salsa ahumada de pimienta con trozos de tocineta.

**\$55.900**

### WAGYU CHEESEBURGER

Hamburguesa de carne de res Wagyu nacional de 250g, queso cheddar, lechuga romana, tomate y pepinillos.

**\$59.900**

### VEGGIE

Hamburguesa de falafel con pepino cohombro, tomate y salsa raita.

**\$38.900**

### FRIED CHICKEN BURGER

Pollo marinado, apanado y frito, lechuga batavia, mayonesa de la casa y tomate.

**\$44.900**

### MINI BURGERS

Versión mini de: Fat kid Burger, The Ugly y Grilled Double Cheeseburger.

**\$55.900**

**¡Pregunte por nuestros kits de hamburguesas para terminar en casa!**

 Vegetariano

**VOLVER  
AL ÍNDICE**

### **STEAK FRITES**

**\$69.900**

Corte jugoso de 200g. de lomo de res Angus nacional asado, servido con papas a la francesa.

### **BEEF STROGANOFF**

**\$64.900**

Trozos de lomo de res salteados con champiñón y cebolla al vino. Con puré de papa, papas a la francesa o ensalada de la casa.

### **LOMO DE CUADRIL**

**\$72.900**

Corte argentino de 250g. con mantequilla de raíz picante, acompañado de papa francesa o ensalada de la casa.

### **CALENTADO UGLY AMERICAN**

**\$42.900**

Trozos de corned beef, plátano maduro, maíz tierno, tomate y cilantro. Con huevo frito (opcional) servido con salsa de hogao criollo.

### **PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN**

**\$43.900**

Pechuga delgada de pollo a la parrilla al limón con mantequilla de pesto. Acompañada de ensalada de aguacate y tomate.

### **SALMÓN A LA PARRILLA CON ENSALADA CESAR**

**\$72.900**

### **NEW YORK STEAK**

**\$72.900**

300g. de corte nacional, servido con papas a la francesa o ensalada de la casa.

## Acompañamientos

**PAPAS A LA FRANCESAS**  
\$12.900

**ENSALADA VERDE**  
\$14.900

**PURÉ DE PAPAS**  
\$12.900

**PAVO****\$48.900**

Pechuga de pavo, mozzarella de buffala, mayonesa de ajos asados, lechuga y tomate en pan tipo potato.

**COSTILLAS DE RES****\$48.900**

Costillas de res desmechada con salsa barbecue de tucupí, con zucchinis asados en mantequilla de raíz picante.

\*Con queso cheddar o pepper jack.

**CORNED BEEF****\$50.900**

Morrillo pasado por salmuera por 15 días y luego hervido, con queso suizo, servido con coleslaw y pan campesino.

**PHILLY CHEESESTEAK****\$51.900**

Carne Wagyu finamente tajada, asada a la plancha con cebolla blanca. Servida con queso provolone y cheddar entre un pan suave tradicional.

## Miti / Miti

Escoja dos opciones para armar su plato.

**\$44.900****SOPA**

Sopa de tomate o de lentejas.

**ENSALADA**

House chopped salad, ensalada con palmitos frescos, ensalada césar.

**MEDIO SÁNDUCHE**

Sánduche de corned beef, philly cheesesteak, de costilla de res o de pavo.

### Niños

**MINI FAT KID CHEESEBURGER** \$22.900

70 g. de nuestra Fat Kid cheeseburger.

**MAC AND CHEESE** \$23.900

Coditos gratinados de pasta con queso.

\*Con pollo ahumado **\$29.900**

**DEDITOS DE POLLO** \$33.900

Apanados en panko, servidos con papas a la francesa y salsa miel mostaza.

**BEIGNETS** \$20.900

Postre tradicional de Nueva Orleans con frosting y helado de chocolate.

**PIE DE MANZANA** \$23.900

Clásico con helado de vainilla.

**TORTA DE CHOCOLATE** \$24.900

De tres capas con frosting de chocolate y helado de vainilla.

**CRÉME BRÛLÉE DE NUTELLA** \$20.900

Brulée a base de nutella y galleta.

**STICKY TOFFEE** \$24.900

Con crocante de almendra, caramelo y vainilla.

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS 9:30AM A 2:00PM

### Niños

**HUEVOS FRITOS** \$13.900

2 huevos fritos.

**TOSTADA FRANCESA SENCILLA** \$23.900

Una tajada de tostada francesa en triángulos.

Acompañada de ganache de chocolate.

**PANCAKES** \$21.900

**CANASTA DE PAN** \$27.900

**BOWL DE FRUTAS** \$22.900

De temporada.

Lo puede acompañar con yogur griego. +\$3.500

**GRANOLA DE LA CASA** \$28.900

Avena en hojuelas, nuez pecan, semillas de calabaza, coco, almendra miel de abeja, arándanos y yogurt.

**BAGEL CON SALMÓN AHUMADO** \$41.900

Queso crema, mini alcaparras, cebolla roja y encurtido de pepino e hinojo.

**TOSTADAS FRANCESAS DE PAN CHALLAH** \$26.900

Con ganache de chocolate y syrup de maple.

**CHILAQUILES** \$33.900

Dos huevos fritos sobre totopos y salsa roja con suero y queso blanco rallado.

**PANCAKES** \$32.900

Pancakes con salsa de agráz y crema chantilly.

- Con tocineta. +\$8.500
- Con huevo frito. +\$3.500

**TOSTADA DE AGUACATE** \$27.900

Huevo pochado sobre tostada de pan campesino con puré de aguacate, paprika y aceite de oliva.

### **HUEVOS SHAKSHUKA**

**\$28.900**

Tradicional receta del Medio Oriente, 2 huevos cocidos en una salsa de tomates, pimentones, cebolla, especias mediterráneas, cilantro y tahini. Servido con pan pita.

### **BENEDICTINOS**

2 huevos pochados, muffins hechos en casa, salsa holandesa y cebollín, con:

- Jamón de cerdo. **\$37.900**
- Corned beef. **\$41.900**
- Salmón ahumado. **\$41.900**
- Jamón de pavo. **\$41.900**
- Espinaca. **\$33.900**

### **BISTEC A CABALLO**

**\$69.900**

Lomo de res de 200g. con salsa de hogao criollo y 2 huevos encima

### **OMELETTES**

**\$26.900**

- Corned beef, queso suizo y espinaca.
- Jamón de cerdo y queso cheddar.

### **HUEVOS AL GUSTO**

**\$24.900**

2 huevos al gusto. Puede escoger máximo 2 opciones entre:

- Champiñones.
- Cebolla.
- Espinaca.
- Tomate.
- Jamón.
- Queso cheddar.

### **CALENTADO UGLY AMERICAN**

**\$42.900**

Corned beef picado, plátano maduro, maíz tierno, huevo, tomate, cilantro servido con hogao criollo.

## Cerveza draft

	330ml	473ml
BBC Lager	\$14.900	\$16.900
BBC Cajicá Miel (Pale Ale)	\$14.900	\$16.900
BBC Chapinero (Porter)	\$14.900	\$16.900
BBC Monserrate (Ale)	\$14.900	\$16.900
Club Colombia Dorada (Lager)	\$13.900	\$15.900

## Cerveza embotellada

### ARTESANALES

Macha Helles Lager	\$16.900
Moonshine Zipa (IPA)	\$14.900
Pola del Pub Nitro Coffee Stout (Pint)	\$24.900
Pola del Pub IPA (Pint)	\$24.900

### SIDRAS

Golden Lion	\$14.900
-------------	----------

### INTERNACIONALES

Budweiser 250ml	\$9.900
Stella Artois 300ml	\$16.900
Corona	\$14.900
Corona cero	\$13.900

## Cocteles de Ugly

### REFRESCANTES Y LARGOS

<b>Redheaded Devil</b>	\$47.000
Del Maguey, frambuesa, jengibre, limón, soda Schweppes, hierbabuena.	

### Bogotá Burro

Absolut, jengibre, limón, mora, soda Schweppes.	\$38.000
---	----------

### Venetian Spritz

Aperol, Luxardo Bitter Rojo, espumoso, soda Schweppes, naranja, aceituna verde.	\$42.000
---	----------

### Rosé Spritz

Lillet Rosé, espumoso, Juniper Rose Cider, rosa liana.	\$42.000
--	----------

### Elderflower G&T

Monkey 47, St. Germain, tónica de sauco Juniper, rosa fresca.	\$67.000
---	----------

### CORTOS Y CÍTRICOS

<b>Bees' Knees</b>	\$48.000
--------------------	----------

Monkey 47, Beefeater, miel de acacia, limón, panal de abejas.	
---	--

### Clover Club

Beefeater, Lillet Blanc, frambuesa, limón, clara.	\$46.000
---	----------

### Mezcalita

Del Maguey, jengibre, agave, limón.	\$47.000
-------------------------------------	----------

### Strawberry Margarita

Altos Plata, fresa, limón, Peychaud's, sal negra.	\$47.000
---	----------

### Telegram

Chivas Extra 13 Años, limón, miel, hierbabuena, Angostura.	\$46.000
--	----------

### Penicilin

Chivas 12 Años, limón, jengibre, miel, single malt ahumado.	\$46.000
---	----------

### PICK ME UPS Y CONTUNDENTES

<b>Irish Coffee</b>	\$30.000
---------------------	----------

Jameson, café caliente, crema batida, un toque de azúcar morena.	
--	--

### Negroni

Beefeater, vermut de la casa, Campari, naranja.	\$43.000
---	----------

### Old Fashioned

Bulleit Bourbon, azúcar morena, Angostura.	\$46.000
--	----------

### Vesper Martini

Plymouth, Absolut, Lillet Blanc, amargos de naranja.	\$44.000
--	----------

## Cocteles Clásicos

Aperol Spritz	\$43.000
---------------	----------

Boulevardier	\$45.000
--------------	----------

Carajillo	\$37.000
-----------	----------

French 75	\$38.000
-----------	----------

Jungle Bird	\$38.000
-------------	----------

Margarita	\$47.000
-----------	----------

Martini Clásico	\$46.000
-----------------	----------

Vodka Martini	\$40.000
---------------	----------

Mai Tai	\$38.000
---------	----------

Mezcal Negroni	\$44.000
----------------	----------

Mojito Clásico	\$38.000
----------------	----------

New York Sour	\$44.000
---------------	----------

Pisco Sour	\$39.000
------------	----------

Pisco Punch	\$39.000
-------------	----------

Tinto de Verano	\$37.000
-----------------	----------

Moscow Mule	\$38.000
-------------	----------

Bloody Mary	\$39.000
-------------	----------

### Mimosas

**Mimosa** \$24.000

Vino espumoso y zumo de naranja.

**Strawberry Mimosa** \$24.000

Vino espumoso y fresa fresca.

**Watermelon Mimosa** \$24.000

Vino espumoso y extracto de sandía.

**Raspberry Tangerine Mimosa** \$24.000

Vino espumoso, frambuesa, y mandarina.

### Spritz & Aperitivos

**Venetian Spritz** \$42.000

Aperol, Luxardo Bitter Rojo, espumoso, soda Schweppes, naranja, aceituna verde.

**Rose Spritz** \$42.000

Lillet Rosé, espumoso, Juniper Rose Cider, rosa liana.

**Garibaldi** \$29.000

Campari y jugo de naranja fresco.

**Tinto de Verano** \$37.000

Vino tinto, gaseosa de toronja Juniper, un toquecito de ron Havana 7.

### Pick Me Ups

**Irish Coffee** \$30.000

Jameson, café caliente, crema batida, un toque de azúcar morena.

**Bloody Mary** \$39.000

Absolut, jugo de tomate fresco, Worcestershire, Tabasco, limón, sal, pimienta negra, apio, aceituna.

**Bloody Maria** \$47.000

Altos Plata, jugo de tomate fresco, Worcestershire, Tabasco, limón, sal, pimienta negra, apio, aceituna.

**Brunch Cocktails**

**Redheaded Devil** \$47.000

Del Maguey, frambuesa, jengibre, limón, soda Schweppes, hierbabuena.

**Strawberry Margarita** \$47.000

Altos Plata, fresa, limón, Peychaud's, sal negra.

**Bogotá Burro** \$38.000

Absolut, jengibre, limón, mora, soda Schweppes.

### Sin alcohol

Tés fríos de Selvática	<b>\$8.500</b>
Açaí   Arazá   Camu Camu	
Limonada natural	<b>\$7.900</b>
Jugos naturales	<b>\$9.900</b>
Jugo de mandarina	<b>\$10.500</b>
Agua San Pellegrino Vidrio 505ml	<b>\$20.900</b>
Gaseosas Coca Cola	<b>\$9.500</b>
Manantial con o sin gas	<b>\$8.500</b>
Tónica Fever Tree	<b>\$19.900</b>
Bebidas Artesanales Juniper	<b>\$14.900</b>
Refresco de Toronja   Sidra de Rosas   Tónica de Sauco	

### TEMPERANCE (Cocteles sin alcohol)

<b>Berry Iced Tea</b>	<b>\$16.900</b>
Té negro Bitaco, frambuesa, mora y limón.	
<b>Iced Tea clásico</b>	<b>\$14.900</b>
Té negro Bitaco servido sobre hielo.	
<b>Burro Santo</b>	<b>\$13.900</b>
Jengibre fresco, mora, limón y soda Schweppes.	
<b>Redheaded Angel</b>	<b>\$18.900</b>
Frambuesa, limón y soda Schweppes.	
<b>Passion Fizz</b>	<b>\$13.900</b>
Maracuyá, naranja, hierbabuena y soda Schweppes.	
<b>Watermelon Cooler</b>	<b>\$10.900</b>
Jugo de sandía con un toque de limón.	
<b>Summer Spritz</b>	<b>\$16.900</b>
Fresa, soda Schweppes, cidra de rosa Juniper y rosa liana.	
<b>Virgin Irish</b>	<b>\$9.900</b>
Café caliente Devoción con crema batida, un toque de azúcar morena y nuez moscada.	

### Bebidas calientes

Café filtrado (Disponible solo en horario de Brunch)	<b>\$7.000</b>
Americano	<b>\$7.500</b>
Cappuccino	<b>\$8.500</b>
Latte	<b>\$8.500</b>
Macchiato	<b>\$7.500</b>
Espresso doble	<b>\$7.500</b>

\*Con leche de almendra **+\$3.500**

Tés e infusiones Harney & Sons	<b>\$8.900</b>
Pída la caja al mesero y escoja el mejor sabor de nuestra caja de té	
Infusión de Frutas Amazónicas (Selvática)	<b>\$8.500</b>
Milo (Disponible solo en horario de Brunch)	<b>\$11.900</b>

## Burbujas

**Cava Agustí Torelló Mata**  
Macabeo, Xarel-lo, Penedés, Es.

**Botella: \$234.000**

## Rosados

**Callia**  
Shiraz, San Juan, Ar.

**Botella: \$138.000**

## Blancos

**Astobiza**  
Ondarrabi Zuri, Txacoli d'Alava, Es.

**Botella: \$224.000**

**Sibaris Gran Reserva**  
Chardonnay, Leyda, Cl.

**Botella: \$234.000**

**Monteabellon**  
Verdejo, Rueda, Es.

**Botella: \$150.000**  
**Copa:\$30.000**

**Callia**  
Chardonnay, San Juan, Ar.

**Botella: \$155.000**  
**Copa:\$31.000**

**Portillo**  
Sauvignon Blanc, Mendoza, Ar.

**Botella: \$205.000**  
**Copa:\$41.000**

## Tintos

**Ochoa "La Foto de 1938"**  
Tempranillo, Navarra, Es.

**Botella: \$175.000**  
**Copa:\$35.000**

**De Martino "347"**  
Carmenere, Maipo, Cl.

**Botella: \$178.000**  
**Copa:\$36.000**

**Killka "Art"**  
Malbec, Mendoza, Ar.

**Botella: \$220.000**

**Avaniel**  
Tempranillo, R del Duero, Es.

**Botella: \$141.000**

**El Enemigo**  
Malbec, Mendoza, Ar.

**Botella: \$406.000**

**La Posta" Armando"**  
Bonarda, Mendoza, Ar.

**Botella: \$205.000**  
**Copa:\$41.000**

The Glenlivet 18 Años  
The Glenlivet 15 Años  
The Glenlivet Captain's  
The Glenlivet Caribbean R

The Glenlivet Captain's	\$49.000	\$470.000	
The Glenlivet Caribbean Reserve	\$51.000	\$492.000	
The Glenlivet 12 Años	\$46.000	\$447.000	
The Glenlivet Founder's Reserve	\$135.000	\$1.321.000	
The Macallan 15 Años Double Cask	\$74.000	\$731.000	
The Macallan 12 Años Sherry Cask	\$87.000	\$906.000	
Balvenie Doublewood 12 Años	\$67.000	\$699.000	
Baldevine Caribbean Cask 14 Años	\$45.000	\$470.000	
Glenfiddich 12 Años	\$55.000	\$579.000	
Glenfiddich 15 Años	\$91.000	\$950.000	
Glenfiddich 18 Años	\$46.000	\$447.000	
Glenmorangie The Original	\$71.000	\$699.000	
Glenrothes 12 Años	\$58.000	\$568.000	
Highland Park 12 años			
<b>BLENDED SCOTCH</b>			
Chivas Regal 18 Años	\$81.000	\$797.000	
Chivas Regal Mizunara	\$61.000	\$601.000	
Chivas Regal Extra 13 Años	\$45.000	\$437.000	\$273.000
Chivas Regal 12 Años	\$40.000	\$393.000	\$262.000
Monkey Shoulder	\$36.000	\$383.000	
Buchanan's 18 Años	\$76.000	\$797.000	
Buchanan's Deluxe	\$45.000	\$437.000	
Johnnie Walker Black Label	\$38.000	\$371.000	
<b>IRISH</b>			
Jameson	\$37.000	\$360.000	\$186.000
<b>AMERICAN</b>			
Michter's American Whiskey	\$55.000	\$579.000	
Michter's Straight Bourbon	\$55.000	\$579.000	

## Woodford Reserve Jack Daniel's Goldschmidt

	Trago	Botella	Media
Gentleman Jack	\$41.000	\$404.000	
Bulleit Bourbon	\$38.000	\$404.000	
Bulleit Rye	\$40.000	\$426.000	
<b>Gin</b>			
Monkey 47 (500ml)	\$80.000	\$557.000	
Beefeater 24	\$54.000	\$524.000	
Beefeater Pink	\$46.000	\$447.000	
Beefeater	\$39.000	\$383.000	\$241.000
Plymouth	\$48.000	\$459.000	
Bombay Sapphire	\$39.000	\$383.000	

## Citade Hendr

Absolut

	<b>Trago</b>	<b>Botella</b>
Absolut	\$49.000	\$315.000
Grey Goose	\$50.000	\$480.000
Ketel One	\$41.000	\$437.000
 <b>Tequila</b>		
Altos Reposado	\$49.000	\$470.000
Altos Plata	\$49.000	\$470.000
Herradura Ultra	\$57.000	\$601.000
Herradura Plata	\$49.000	\$470.000
Herradura Reposado	\$52.000	\$502.000
Don Julio 70	\$75.000	\$742.000

# Mezca

Nombre	Pre. Botella	Pre. Juego
Del Maguey Vida	\$49.000	\$502.000
Ojo de Tigre	\$46.000	\$480.000
Amores Espadín	\$55.000	\$535.000
Los Nahuales	\$55.000	\$579.000
Siete Misterios Doba-Yej	\$51.000	\$524.000

Havana Club Selección  
Havana Club 7 Años  
Havana Club Añejo  
Havana Club 3 Años

Trago	Botella
Dictador 12 Años	\$51.000
Dictador XO Insolent	\$78.000
Diplomático Mantuano	\$38.000
Santa Teresa 1796	\$51.000
	\$492.000
	\$775.000
	\$371.000
	\$524.000

# Cog Hennessy

Cellini Blanca	\$43.000	\$426.000
<h1>Licores</h1>		
Aperol	\$30.000	\$305.000
Bailey's	\$31.000	\$295.000
Campari	\$35.000	\$360.000
Cointreau	\$33.000	\$317.000
Dragon's	\$25.000	\$232.000

Dubonnet  
Grand Marnier  
Jack Daniel's Honey

## EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD

100% del valor de la cuenta antigua

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 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.

**VOLVER  
AL ÍNDICE**

dará como propina.  
a reconocer el traba  
ina, podrá radicar s  
o en contactenos@si