



Black Bear

WHERE TO FIND US

Cl. 89 #11a-10, Bogotá

HOURS

Monday to Saturday:

12 p.m. - 11 p.m.

Sunday & Holidays:

12 p.m. - 5 p.m.

RAW BAR

SMALL PLATES

BIG PLATES

DESSERTS

COCKTAILS

DRINKS

WINE

LIQUEUR



RAW BAR

Seafood cocktail

With tomato sauce & crispy tortillas | \$46.000

Crab & shrimp pico de gallo tostada

Avocado cream, sriracha & horseradish | \$37.000

Shrimp tostada

With chipotle mayonnaise, avocado & chalaquita
| \$37.000

Shrimp tiradito & fresh fish

Chipotle, avocado & chalaquita | \$52.000

Fresh salmon on sushi rice

Wasabi cream & citrus ponzu | \$39.000

Steak tartar

Capers, pickles, egg yolk & house bread | \$39.000

Creamy ceviche

Catch of the day, emulsified tiger's milk &
chalaquita | \$49.000

Prawn cocktail

American sauce, tabasco & lime | \$44.000

Crab Bruschetta

Lemon mayonnaise | \$38.000

[BACK TO TOP](#)



SMALL PLATES

Cherry tomatoes

Pesto, walnut crumble & parmesan cheese
| \$29.000

Mushrooms with brie cheese fondue

Pears in wine, balsamic reduction, truffle &
caramelized walnuts | \$39.000

Lamb nachos

With mole de chile morita, chocolate & pico de
gallo | \$46.000

Takoyaki

Octopus, bonito flakes, eel bbq & bok choy
| \$36.000

Crocante de mar

Fish, squid, shrimp, leche de tigre, aji amarillo
& salsa criolla | \$53.000

Fish & Chips

House tartar | \$43.000

Bean & octopus stew

Chorizo de sarta & paprika | \$44.000

Pate of the house

Chicken livers, caramelized onion & country
bread | \$27.000

Yogurt beet salad

Orange & peanut chimichurri | \$36.000

Fish croquettes quinoa

Wasabi mayonnaise, coleslaw & lemon
| \$29.000

House ham sandwiches

Avocado, tomato & chipotle mayo | \$28.000

Roastbeef sandwiches

Cogollos, marinated tomato & gravy mayo
| \$34.000

Stracciatella tomato

Vichada honey & country bread | \$37.000

Eggplant bruschetta

Cashew bruschetta with caramelized cashew,
goat cheese & honey | \$34.000

[BACK TO TOP](#)



BIG PLATES

Orzo with pesto

Burrata, cranberries & cashew nuts | **\$44.000**

Red mole beef tacos

Coleslaw & pickled onions (to share) | **\$58.000**

Greek salad

Feta cheese, olives, cucumber, onion, capers & classic vinaigrette | **\$40.900**

Roasted chicken

Mole verde, roasted corn, pico de gallo & rice
| **\$43.000**

Pepper tenderloin

With onions, cherry tomatoes & potatoes
| **\$59.000**

Orzo de mariscos

Shrimp, octopus and squid, seafood sauce & paprika | **\$59.000**

Tika-massala

Chicken mango, fresh salad, fried rice & nuts
| **\$49.000**

White fish fillet

Green bean mole & sautéed portobello mushrooms | **\$62.000**

Pork belly

Stewed white bean stew & ocarina creole
| **\$49.000**

Creamy salmon

Fillet with potato, cheese & broccoli | **\$58.000**

Crispy tofu

Carrots, roasted broccoli, orange honey, soybeans & peanut fried rice | **\$37.000**

[BACK TO TOP](#)



DESSERTS

Red fruits

Meringue, cream cheese, meringues, fresh soursop & almond granola | **\$23.000**

Choco Arequipe

Coconut cookie, chocolate fudge & banana | **\$21.000**

Moist vanilla cake

Red fruit coulis, coconut cookie, roasted pineapple, vanilla ice cream & yogurt foam | **\$21.000**

BACK TO TOP



COCKTAILS

BLACK ORIGINALS

PAPER MOON | \$41.000

Del Maguey Vida, Altos Plata, lulo, lime, jalapeño, clarified and carbonated.

ENTER THE DRAGON | \$39.000

Altos Reposado, Del Maguey Mezcal, charred sweet peppers, lime, chile salt.

EL COYOTE | \$39.000

Del Maguey Vida, agricole rum, ginger, coca leaf, lime, agave nectar.

BEFORE SUNRISE | \$36.000

Absolut, Fever Tree tonic, piña, lime, Peychaud's.

BEAUTIFUL LIFE | \$34.000

Desquite Aguardiente Tradición, grapefruit, lime, basil.

LIFE AQUATIC | \$37.000

Beefeater, 472 Feijoa Eau de Vie, grapefruit, lime, rosemary.

NEGRONI DEL MONTE | \$36.000

Viche, Campari, house vermouth, Rangpur lime twist.

BB OLD FASHIONED | \$41.000

Bourbon, mezcal, agave nectar, cilantro, grapefruit bitters.

SPRITZ & APPETIZERS

JUBILEE SPRITZ | \$38.000

Lillet Blanc, Luxardo Maraschino, prosecco, soda, cereza italiana Luxardo

FRENCH SPRITZ | \$38.000

Lillet Blanc, St. Germain, prosecco, strawberry, albahaca.

RIOHACHA SPRITZ | \$32.000

Asawaa Aperitivo, Lillet Blanc, prosecco, tonic, orange

VENETIAN SPRITZ | \$38.000

Aperol, Luxardo Bitter Rosso, prosecco, soda, orange, aceitunas

MODERN CLASSICS

CUCUMBER GIMLET | \$37.000

Beefeater, cucumber, lime, prosecco, orange bitters.

OLD CUBAN | \$34.000

Havana 7 Años, mint, lime, prosecco, vanilla bitters

TOMMY'S MARGARITA | \$39.000

Altos Reposado, lime, agave nectar

PENICILLIN | \$39.000

Chivas Extra 13 Tequila Cask, ginger, acacia honey, lime, Talisker float

REVOLVER | \$38.000

Bulleit Bourbon, Colombian coffee liqueur, tonka bean bitters

CARAJILLO CUBANO | \$34.000

Havana 7 Años, espresso Devoción, Licor 43, cocoa powder

CLASSIC ... CLASSICS

PIMM'S CUP | \$37.000

Beefeater, vermouth blend, ginger, strawberry, soda, mint

MOSCOW MULE BLACK BEAR | \$34.000

Wyborowa, jengibre fresco, limón, soda, Angostura

AVIATION | \$36.000

Beefeater, lime, Luxardo Maraschino, creme de violette

VESPER MARTINI | \$39.000

Beefeater, Absolut, Lillet Blanc, orange bitters

MANHATTAN | \$42.000

Bulleit Rye, Yzaguirre Rojo Reserva, Angostura

[BACK TO TOP](#)

BEER

Draft

BBC Monserrate Roja | \$13.900

Stella Artois 250ml | \$11.900

Stella Artois 500ml | \$19.900

Club Colombia | \$10.900

Bottle

Stella Artois | \$13.900

Budweiser 250ml | \$7.900

Corona | \$12.900

Aguila Cero | \$9.900

Bitburger 0.0 | \$15.900

Craft

Sidra Golden Lion | \$13.900

Macha Cali Lager | \$14.900

Pola del Pub IPA (476ml) | \$22.900

Pola del Pub Rubia (476ml) | \$17.900

ALCOHOL - FREE

TONIC

Fever Tree | \$14.900

Manantial | \$6.900

Soda | \$6.900

San Pellegrino | \$17.900

Acqua Panna | \$17.900

Natural lemonade | \$5.900

Tangerine juice | \$8.900

Soda | \$7.500

Strawberry Basil:

Infusion of basil - cucumber,
strawberry & sparkling water | \$9.900

Grapefruit Rosemary:

Infusion of grapefruit - rosemary
& sparkling water | \$9.900

Ginger Lemongrass:

Infusion of ginger - lemongrass
& sparkling water | \$9.900

HOT BEVERAGES

Single espresso | \$4.900

Double espresso | \$5.900

Macchiato | \$5.900

Americano | \$5.900

Latte | \$6.900

Cappuccino | \$6.900

Aromática | \$4.900

Teas & Tisanes Munay | \$6.500

SANGRÍA

1l | \$106.000

400ml | \$54.000

ROSADA

Rosé wine, Havana Club Añejo Especial,
Lillet Rosé, strawberry, basil



WINE

SPARKLING

Prosecco,
Sior Sandro V8, Glera, Véneto, Italia
\$149.900 c. \$29.900

ROSÉ

Gerard Bertrand,
Gris Blanc, Pays D'oc, Francia
\$168.900 c. \$33.900

Avaniel,
Tempranillo, R. del Duero, España
\$129.900

WHITES

Casal García,
Trajadura, Loureiro, Vinho Verde, Portugal
\$133.900 c. \$26.900

Colle Uncinano,
Grechetto, Umbria, Italia
\$139.900 c. \$27.900

Mar de Ons,
Albariño, Rias Baixas, España
\$229.900

Viña Otañon,
Viura, Malvasia, Rioja, España
\$133.900 c. \$26.900

Passi di Luce,
Pinot Grigio, Véneto Oriental, Italia
\$142.900

Portia,
Verdejo, Rueda, España
\$203.900 c. \$40.900

Sibaris "Black Series",
Viognier, Roussanne, Maule, Chile
\$199.900 c. \$39.900

Catena Appellation,
Chardonnay, Tupungato, Argentina
\$213.900 c. \$42.900

Agusti Torello "Xic",
Xarel-lo, Penedés, España
\$134.900 c. \$27.900

Domaine Wachau,
Gruner Veltliner, Terrassen, Austria
\$181.900 c. \$36.900

Trame d'Oro,
Grillo, Sicilia, Italia
\$124.900

Portillo,
Sauvignon Blanc, Mendoza, Argentina
\$148.900 c. \$29.900

Mocén,
Verdejo Rueda, España
\$149.900

REDS

Viña Zorzal,
Garnacha, Navarra, España
\$209.900 c. \$41.900

Les Grains,
Syrah Luberon, Francia
\$142.900 c. \$28.900

Manz Contador d'Estorias,
Syrah, Touriga, Setubal, Portugal
\$179.900

Ciu Ciu,
Lacrima di Morro D'alba, Marche, Italia
\$182.900

Monteabellon "5 meses",
Tempranillo, R. del Duero, España
\$156.900 c. \$31.900

Catena,
Malbec, Mendoza, Argentina
\$239.900

Envinata "Albakra",
Garnacha Tintorera, la Mancha, España
\$212.900

Callia,
Malbec, San Juan, Argentina
\$138.900 c. \$27.900

Sibaris "Black Series",
Syrah, Carignan, Grenache, Maule, Chile
\$199.900 c. \$39.900

Arianna Occhipinti "Sp68",
Nero d'Avola, Frappato, Sicilia, Italia
\$279.900

Palacios Remondo "La Montesa",
Garnacha, Tempranillo, Rioja, España
\$269.900

Volcanes Reserva,
Carmenere, Valle de Rapel, Chile
\$187.900 c. \$37.900

Casa Castillo,
Monastrell, Jumilla, España
\$184.900 c. \$36.900

T.H. "Rarities",
Pais Cinsault, Cauquenes, Chile
\$329.900

Passi di Luce,
Merlot, Véneto Oriental, Italia
\$138.900 c. \$27.900

[BACK TO TOP](#)

LIQUEUR

COLOMBIAN LIQUEURS

Asawaa Aperitivo	bot. 310.000	tr. 29.000
472 Eau de Vie Feijoa	bot. 332.000	tr. 31.000
472 Eau de Vie Uchuva	bot. 332.000	tr. 31.000
472 Eau de Vie Piña	bot. 332.000	tr. 31.000
Viche Mano de Buey	bot. 289.000	tr. 29.000
Viche Mano de Buey Coca	bot. 310.000	tr. 31.000
Viche Monte Manglar	bot. 300.000	tr. 30.000

Ron

La Hechicera Banano	bot. 550.000	tr. 52.000
La Hechicera	bot. 482.000	tr. 46.000
Dictador 12 Años	bot. 439.000	tr. 43.000

Aguardiente

Desquite Aguardiente Tradición (38%)	bot. 268.000	tr. 24.000
Desquite Aguardiente Artesanal	bot. 203.000	tr. 19.000
Aguardiente Antioqueño	bot. 171.000	tr. 16.000
Aguardiente Antioqueño sin Azúcar	bot. 171.000	tr. 16.000

GIN

Monkey 47	bot. 520.000	tr. 52.000
Plymouth	bot. 417.000	tr. 40.000
Beefeater 24	bot. 471.000	tr. 45.000
Beefeater Pink	bot. 396.000	tr. 38.000
Beefeater	bot. 342.000	tr. 33.000 1/2. 214.000
The Botanist	bot. 417.000	tr. 41.000
Bombay Sapphire	bot. 300.000	tr. 30.000
Bulldog	bot. 342.000	tr. 32.000
Citadelle	bot. 321.000	tr. 30.000
Gin Mare	bot. 417.000	tr. 38.000
Hendrick's	bot. 407.000	tr. 37.000
London No. 1	bot. 471.000	tr. 47.000
Selva Gin	bot. 342.000	tr. 32.000
Tanqueray	bot. 342.000	tr. 32.000
Tanqueray 10	bot. 460.000	tr. 42.000

VODKA

Absolut	bot. 268.000	tr. 26.000 1/2. 161.000
Grey Goose	bot. 407.000	tr. 37.000
Ketel One	bot. 375.000	tr. 34.000
Wyborowa	bot. 246.000	tr. 24.000

MEZCAL

Del Maguey Vida	bot. 439.000	tr. 39.000
Ojo de Tigre	bot. 399.000	tr. 36.000
Montelobos	bot. 492.000	tr. 46.000
Siete Misterios Doba-Yej	bot. 460.000	tr. 42.000
Alipús San Luis	bot. 439.000	tr. 40.000
Alipús Santa Ana del Río	bot. 439.000	tr. 40.000
Amores Espadín	bot. 430.000	tr. 39.000
Los Nahuales	bot. 503.000	tr. 47.000
Unión	bot. 399.000	tr. 36.000

TEQUILA

Altos Reposado	bot. 417.000	tr. 40.000
Altos Plata	bot. 417.000	tr. 39.000
Herradura Ultra	bot. 449.000	tr. 41.000
Herradura Añejo	bot. 439.000	tr. 40.000
Herradura Reposado	bot. 417.000	tr. 38.000
Herradura Plata	bot. 353.000	tr. 33.000
Patrón Reposado	bot. 439.000	tr. 40.000
Patrón Silver	bot. 428.000	tr. 39.000
Don Julio 70	bot. 599.000	tr. 59.000
Don Julio Añejo	bot. 503.000	tr. 47.000
Don Julio Reposado	bot. 460.000	tr. 42.000
Maestro Dobel Diamante	bot. 535.000	tr. 53.000

RUM | CANE

Havana Club Selección de Maestros	bot. 439.000	tr. 42.000
Havana Club 7 Años	bot. 310.000	tr. 28.000
Havana Club Añejo Especial	bot. 278.000	tr. 27.000
Havana Club 3 Años	bot. 268.000	tr. 26.000
Diplomático Reserva Exclusiva	bot. 364.000	tr. 36.000
Diplomático Planas	bot. 300.000	tr. 30.000
Flor de Caña 18 Años	bot. 407.000	tr. 37.000
Flor de Caña 12 Años	bot. 310.000	tr. 29.000
Santa Teresa 1796	bot. 407.000	tr. 37.000
Zacapa 23	bot. 482.000	tr. 45.000

WHISKY

American & Irish

Jameson	bot. 268.000	tr. 26.000
Michter's American Whiskey	bot. 535.000	tr. 49.000
Michter's Straight Bourbon	bot. 535.000	tr. 49.000
Michter's Straight Rye	bot. 535.000	tr. 49.000
Bulleit Bourbon	bot. 353.000	tr. 33.000
Bulleit Rye	bot. 385.000	tr. 35.000
Jack Daniel's	bot. 289.000	tr. 27.000
Woodford Reserve	bot. 428.000	tr. 39.000

Blended Scotch

Chivas Regal 18 Años	bot. 621.000	tr. 60.000
Chivas Regal Mizunara	bot. 492.000	tr. 47.000
Chivas Regal Extra 15 Tequila Cask	bot. 407.000	tr. 39.000
Chivas Regal Extra 15 Años	bot. 396.000	tr. 38.000
Chivas Regal 12 Años	bot. 353.000	tr. 34.000 1/2. 235.000
Monkey Shoulder	bot. 355.000	tr. 34.000
Buchanan's 18 Años	bot. 578.000	tr. 53.000
Buchanan's Master	bot. 396.000	tr. 36.000
Buchanan's Deluxe	bot. 355.000	tr. 34.000
Johnnie Walker Black Label	bot. 332.000	tr. 33.000
Old Parr	bot. 332.000	tr. 31.000

Single Malt

The Glenlivet 18 Años	bot. 1'198.000	tr. 114.000
The Glenlivet 15 Años	bot. 589.000	tr. 57.000
The Glenlivet 12 Años	bot. 417.000	tr. 40.000
The Glenlivet Caribbean Reserve	bot. 420.000	tr. 41.000
The Glenlivet Captain's	bot. 471.000	tr. 45.000
The Glenlivet Founder's Reserve	bot. 417.000	tr. 40.000
The Macallan Rare Cask	bot. 2'622.000	tr. 258.000
The Macallan 18 Años Sherry Cask	bot. 3'499.000	tr. 343.000
The Macallan 15 Años Double Cask	bot. 1'177.000	tr. 116.000
The Macallan 12 Años Sherry Cask	bot. 674.000	tr. 66.000
Balvenie Caribbean Cask 14 Años	bot. 642.000	tr. 59.000
Balvenie Doublewood 12 Años	bot. 524.000	tr. 48.000
Glenfiddich 21 Años	bot. 1'626.000	tr. 149.000
Glenfiddich 18 Años	bot. 717.000	tr. 66.000
Glenfiddich 15 Años	bot. 449.000	tr. 41.000
Glenfiddich 12 Años	bot. 420.000	tr. 40.000
Glenmorangie The Original	bot. 428.000	tr. 42.000
Glenrothes 12 Años	bot. 524.000	tr. 52.000
Highland Park 12 Años	bot. 471.000	tr. 47.000
Talisker 10 Años	bot. 396.000	tr. 39.000

BRANDY

Don Pedro 12 Años	bot. 321.000	tr. 30.000
-------------------	--------------	------------

STELLA ✦ ARTOIS

Prohíbese 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 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 601 392 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.

BACK TO TOP