SABOR DEL
MAR MEXICANO

COMIDA

PUNTO BAJA

BEBIDA

SABOR DE
MAR MEXICANO

MENÚ MEDIODÍA

GUACAMOLES

TOSTADAS

AGUACHILES

AL CARBÓN EN
EL JOSPER

ENTRADAS CALIENTES

TACOS

ARROCES Y FIDEOS

PARA COMPARTIR

PARA NIÑOS

POSTRES

COCTELES

MICHELADAS Y CERVEZAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

CAFÉS

VINOS

LICORES

@PUNTOBAJA

NUEVO ESPECIAL DE FIN DE SEMANA

PESCADO A LA SAL

Pescado blanco entero, fresco del día, en costra de sal.
Acompañado de papa al vapor, guacamole, cebolla y repollo
morado, salsa bearnesa con chipotle y tortillas.

-$198.000

RECOMENDADO PARA 3-4 PERSONAS / DISPONIBLE DE VIERNES, SÁBADO, DOMINGO Y FESTIVOS

T

MENÚ MEDIODÍA

- $68.900

- ESCOJA UN GUACAMOLE, UNA ENTRADA Y UNOS TACOS:

GUACAMOLES

→ Punto Baja

→ Placero

→ Tradicional

ENTRADAS

→ **Mini sopa de tortilla,** con aguacate, chicharrón soplado, totopos y cilantro.

→ **Memela de panceta de cerdo,** con base de guacamole, salsa verde y amaranto.

→ **Quesadilla ahogada** en tortilla de maíz hecha a mano, en salsa de tomatillo, crema, repollo encurtido y tomates cherry tatemados.

→ **Mini esquites de camarón.** Mazorca desgranada al carbón con salsa de chile guajaquillo y chile ancho. Con queso fresco y salsa rancho.

TACOS

→ **Tacos campechanos x2.** Costra de queso con chorizo, res, pico de gallo y polvo de chicharrón con salsa de tomatillo verde.

→ **Tacos árabes de res x2,** sobrebarriga de res, cebolla dulce salsa raita de pepino con habanero y chile de ábol en tortilla de harina de trigo

→ **Tacos ensenada x2,** de pescado blanco rebosado, con pico de gallo, mayonesa chipotle y crema de aguacate en tortilla de harina de trigo

→ **Flauta ahogada x2.** Flauta ahogada de carne de res en su jugo, en salsa de fríjoles charros, crema de rancho, queso fresco y lechuga.

POSTRE

→ **Churros Bites,** acompañados de salsa de arequipe y salsa de chocolate.

BEBIDAS

→ **Menú Mediodía + Agua de Jamaica o Sandía $74.900**

→ **Menú Mediodía + Stella Artois 330ml $81.900**

→ **Menú Mediodía + Mini Margarita Tradicional $88.900**

- *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.

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

GUACAMOLES

CON TOTOPOS DE MAÍZ CRUJIENTES

→ **Guacamole Punto Baja** de langostinos enchipotlados y chicharrón de camarón.
- $38.900

→ **Guacamole placero,** con chicharrón de cerdo y pico de gallo.
- $36.900

V → **Guacamole tradicional.** Aguacates molcajeteados, cebolla, chile jalapeño y cilantro. Con mix de semillas mexicanas, aros de jalapeño y salsa macha de chile de árbol.
- $29.900

TOSTADAS

→ **Tostada de langostino** con aguacate, pico de gallo de tomate cherry y salsa macha.
- x1 $25.900

→ **Tostada Sayulita de cangrejo y camarón** marinados en Clamato preparado con pepino, cebolla morada y cilantro, sobre crema de aguacate.
- x1 $25.900

→ **Tostada de atún fresco** marinado, mayonesa chipotle, tomate y jengibre.
- x1 $22.900

NUESTRAS TORTILLAS DE MAÍZ SE HACEN A DIARIO, A MANO, DE MANERA ARTESANAL.

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

VEGETARIANO V VEGANO

PICANTE BAJO PICANTE MEDIO PICANTE ALTO

AGUACHILES

→ **Aguachile de Mazatlán,** Langostinos marinados en aguachile verde con jalapeño, pepino y cebolla morada. Acompañado de tostadas de maíz, con mayonesa de chiles toreados.
-$45.900

→ **Aguachile Sinaloa de langostino** cocido, en leche de tigre de chile de árbol, con cebollitas moradas, pepino, rábano y cilantro. Acompañado de tostadas de maíz untadas con mayonesa de soya, cacahuates tostados y ajonjolí negro.
- $46.900

🌶🌶 → **Tribilín de atún.** Crudo, marinado en salsa de aguachile negro de chiles habaneros tatemados, cebollitas moradas encurtidas y crema de aguacate. Acompañado de tostadas de maíz untadas con mayonesa de chipotle y cebollas toreadas.
-$50.900

DE MAIZ ASADO AL CARBÓN EN EL JOSPER

→ **Esquites broncos de camarón** de mazorca desgranada con salsa de chile guajillo y chile ancho, con queso fresco y crema.
- $44.900

→ **Elotitos de feria.** Mazorquitas baby con queso parmesano, mayonesa y polvo de chile pasilla.
- $33.900

→ **Esquites de cangrejo.** Mazorca desgranada, carne y muelas de cangrejo, con caldo de chile guajillo, queso fresco y mayonesa.
- $56.900

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

VEGETARIANO V VEGANO
🌶 PICANTE BAJO 🌶🌶 PICANTE MEDIO 🌶🌶🌶 PICANTE ALTO

ENTRADAS CALIENTES

→ **Dumplings de cochinita pibil** al vapor con aceite de chiles.
- x4 $30.900 | x6 $43.900

→ **Doraditas de pescado a la mexicana** con pico de gallo de tomatillo verde en recado negro. Acompañado de emulsión de chiles toreados y limón.
- $34.900

→ **Mejillones a las brasas** con salsa ahumada de chile morita. Acompañado con tostadas de pan de ajo para mojar.
- 6 und $44.900

→ **Quesadillas ahogadas de queso doble crema del Caquetá.** En salsa de tomatillo verde, crema, repollo morado encurtido y tomates cherry tatemados.
- $38.900

→ **Quesadillas con costilla desmechada** en salsa pasillaki. Acompañadas con salsa verde fresca. (En tortilla de harina de trigo)
- x2 $38.900 | x3 $53.900

→ **Flautas ahogadas,** de carne de res en su jugo, en salsa de fríjoles charros, crema, queso fresco y lechuga.
- x2 $28.900

→ **Memelas de maíz hechas a mano con panceta de cerdo doradita.** Guacamole, salsa verde fresca y semillas tostadas de amaranto.
- x2 $35.900 | x3 $48.900

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

VEGETARIANO VEGANO
PICANTE BAJO PICANTE MEDIO PICANTE ALTO

TACOS

¡ LOS TACOS CON LA MANO!

→ **Tacos ensenada,** de pescado blanco rebosado, con pico de gallo, mayonesa chipotle y crema de aguacate. (En tortilla de harina de trigo)
-x2 $37.900 | x3 $52.900

→ **Tacos dorados de papa con pulpo,** salteados en salsa macha y cebolla burja.
- x2 $37.900 | x3 $52.900

🌶 → **Tacos tiesos de birria de cangrejo** sobre emulsión de jalapeño y semillas de calabaza.
- x2 $40.900 | x3 $57.900

🌶 → **Tacos árabes de res,** sobrebarriga de res, cebolla dulce, salsa raita de pepino con habanero y chile de ábol. (En tortilla de harina de trigo)
- x2 $32.900 | x3 $45.900

→ **Tacos campechanos.** Costra de queso con chorizo, res, pico de gallo y polvo de chicharrón con salsa de tomatillo verde.
- x2 $38.900 | x3 $53.900

🌶 → **Tacos de ribeye,** Corte delgado de ribeye importado a la plancha, con cebollas toreadas, salsa de chiles tatemados y salsa verde de aguacate. (En tortilla de harina de trigo)
- x2 $44.900 | x3 $61.900

🌶 → **Tacos de langostinos al guajillo** con guacamole, mayonesa de chipotle y chile guajillo, crocante de maíz y cebolla bruja.
- x2 $40.900 | x3 $56.900

🌿 → **Tacos de tinga de setas.** Costra de queso y aguacate. (En tortilla de harina de trigo)
- x2 $26.900 | x3 $37.900

PIDALOS CON COSTRA DE QUESO
+$3.500

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

🌿 VEGETARIANO V VEGANO
🌶 PICANTE BAJO 🌶🌶 PICANTE MEDIO 🌶🌶🌶 PICANTE ALTO
*ACOMPAÑADOS CON TORTILLAS DE MAÍZ HECHAS A MANO.

ARROCES Y FIDEOS

→ Arroz negro con pulpo y calamar. Servido con alioli, jalapeño y cilantro.
- $52.900

→ Fideos cremosos en salsa de chile morita con langostino, cebollita roja y alioli.
-$48.900

→ Arroz meloso de mar con mejillones y langostino en chilpachole (caldo de cangrejo) y alioli.
-$72.900

PARA COMPARTIR

→ Costilla de res con salsa pasillaki* de costilla cocida a baja temperatura y acompañada de cebollitas moradas encurtidas.
- $83.900

→ Ribeye importado de 300gr al carbón, acompañado con salsa mexicana de tomates asados, cebollitas rojas tatemadas, salsa verde y tortillas de maíz con costra de queso. Se sirve tajado.
- $159.900

→ Tuétano a la brasa Doradito en mix de pimientas con atún marinado en chiles toreados. Acompañado con tostadas de chile habanero tatemado y cebollitas enchipotladas.
- $54.900

→ Pollo pibil a la brasa de 600gr* Acompañado de guacamole, cebollas toreadas y frijoles refritos.
-$63.900

→ Cola de langosta Con Beurre blanc de chipotle. Acompañada con fríjol refrito. (Con tortillas de harina de trigo)
-$138.900

*ACOMPAÑADOS CON TORTILLAS DE MAÍZ HECHAS A MANO.

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

VEGETARIANO V VEGANO
PICANTE BAJO PICANTE MEDIO PICANTE ALTO
*ACOMPAÑADOS CON TORTILLAS DE MAÍZ HECHAS A MANO.

PARA NIÑOS

→ **Quesadillas de queso doble crema del Caquetá.** Acompañadas de guacamole.(En tortilla de harina de trigo)
- $19.900

→ **Taquitos de carne asada** con costra de queso fundido y cascos de aguacate
- x2 $30.900 | x3 $41.900

→ **Flautas de pollo**
tres flautas de pollo con guacamole y pico de gallo.
-$33.900

VOLVER
AL MENÚ
PRINCIPAL

T

POSTRES

→ Flan de caramelo
con palomitas de maíz acarameladas y crema montada.
- $23.900

→ Torrija Punto Baja,
pan brioche remojado en tres leches, acompañada de crumble de galleta, coulis de fresa y flor de jamaica y helado de vainilla.
- $25.900

→ Sándwich de churros
con azúcar, canela y helado de vainilla. Acompañado de salsa de arequipe y chocolate.
- $25.900

VOLVER
AL MENÚ
PRINCIPAL

VEGETARIANO V VEGANO
PICANTE BAJO PICANTE MEDIO PICANTE ALTO

COCTELES

CON MEZCAL
- $48.000

→ **Tigrillo** Ojo de tigre, gulupa, limón, sal de semilla de gulupa.

→ **Negroni de muertos** Ojo de Tigre, Luzardo Bitter Blanco, Lillet Blanc, hielo, caléndula.

→ **Mezcalita** Del Magueų Vida, limón, jengibre, miel de agave ų chile de árbol.

→ **Apasionada** Ojo de Tigre, maracuyá, limón, Ancho reyes clarificado

MARGARITAS
- $48.000

→ **Margarita Spritz** Altos Reposado,Lillet Blanc,limón, agave, prosecco,naranja.

→ **Pica margarita** Altos Plata, licor de naranja artesanal, jalapeño, limón,sal marina.

→ **Margarita al pastor** Altos Plata,limón, piña, agave ų sal de cilantro.

→ **La Dorada** Altos Plata,viche, lulol limon, ancho de reyes.

→ **Margarita ų Punto** Altos Reposado, licor de naranja 472, limón, sal marina.

CASÍ CLÁSICOS

→ **Cantarito** Altos Plata, toronja,naranja, piña, soda ų sal de tajín.
- $48.000

→ **Paloma** Altos Plta, limón,Juniper de toronja, sal de pimienta rosada
-$48.000

→ **Carajillo** Licor 43, espresso Tropicalia.
- $38.000

COCTELES SIN ALCOHOL

→ **Margarita Blanca** Licor herbal Nia (sin alcohol), limon, miel de agave, sal.
-$21.000

→ **Mexicali** Cordial de lulo, limón, soda, escarchado con tajín.
-$14.000

→ **Guajira** Corozo, miel de agave, vainilla ų soda.
-$14.000

→ **Palomita**, toronja rosada, limón tahiti, soda.
-$14.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

T

MICHELADAS

→ **Beso de Diablo**
Tamarindo, tomate, chipotle, limón, sal de ají amazónico.
+ $4.500 a cualquier cerveza..

→ **Negra** + $4.500
Aguachile negra de tortilla quemada, limón, sal en escamas.

→ **Clásica** + $6.500
Clamato, salsa negra, Tabasco.

→ **Chelada** + $4.000
Zumo de limón y sal en escamas.

→ **Stella Artois**
- 300ml: $16.900

→ **BBC Cajicá Miel**
- Draft 330ml:$14.900
- Draft 450ml:$16.900

CERVEZAS

→ **Stella Artois**
- Draft 250ml:$14.900
- Draft 500ml:$19.900

→ **BBC Cajicá Miel**
- Draft 330ml:$14.900
- Draft 450ml:$16.900

→ **BBC Monserrate Roja**
- Draft 330ml:$14.900
- Draft 450ml:$16.900

→ **Club Colombia Dorada**
- Draft 330ml:$13.900
- Draft 450ml:$15.900

→ **Pola del Pub IPA**
- Draft 330ml:$16.900
- Draft 450ml:$23.900

→ **Macha Lager**
- Draft 330ml:$16.900
- Draft 450ml:$23.900

→ **Stella Artois**
- Botella 300ml:$16.900

→ **Corona**
- Botella 330ml:$14.900

→ **Corona Cero**
- Botella 330 ml:$13.900

→ **Club Colombia**
- Botella 330ml:$13.900

→ **Modelo Especial**
- Botella 330ml:$17.900

VOLVER
AL MENÚ
PRINCIPAL

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUAS FRESCAS:

- $10.500

→ Sandía

→ Jamaica

→ Tamarindo

→ Horchata de coco fresco (vegano)

- $13.900

JUGOS:

→ **Mangonada**
Frappé de mango maduro y mango biche, chamoy de la casa, sal de chile.
- *$10.500*

→ **Jugo de mandarina**
- *$10.500*

AGUAS Y GASEOSAS:

→ **Gaseosas Coca Cola o soda**
- *$9.500*

→ **Tónica Fever Tree**
- *$19.900*

→ **Agua Manantial**
- *Con o sin gas | $8.500*

→ **Agua San Pellegrino 505ml o Acqua Panna**
- *$19.900*

GASEOSAS LOCALES

→ Juniper Sidra de Rosas
- *$14.900*

→ Juniper Gaseosa de Toronja
- *$14.900*

→ **Mil976**
- *10.900*
- *Tónica Ocean*
- *Tónica Cero Calorías*

TÉS E INFUSIONES MUNAY:

- *$6.900*

→ **ENERGIZANTES**

→ **Cacao Vital**
Infusión de la planta amazónica guayusa, cáscara de cacao y menta (contiene cafeína)

→ **Ayú**
Infusión de hoja de coca, jengibre y toronjil

→ **Silente Armonía**
Té verde con lulo, piña y cúrcuma

→ **Buenos Vientos**
Té negro con vainilla, anís estrella y especias

→ **RELAJANTES**

→ **Enamora**
Infusión de frutos rojos, albahaca y canela.

→ **Luz de Luna**
Infusión de manzanilla, lavanda y clitoria (butterfly pea)

CHAIS Y LATTES DE TÉ MUNAY:

→ **En Leche**
- *$8.500*

→ **En Leche de almendra**
- *$9.900*

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

CAFÉ
-LIBERTARIO-

→ Espresso
- Sencillo:$7.500
- Doble:$7.500

→ Americano
- $7.500

→ Macchiato
- $7.500

→ Latte
- $8.500

→ Capuccino
- $8.500

→ Aromatica
- $5.500

VINOS

BURBUJAS

→ **Agustí Torelló Mata,**
Macabeo, Xarel-lo, Es
- **Bot:$230.000**

→ **Prosecco Sior Sandro V8,**
Glera, It
- **Bot:$165.000 / Cp:$33.000**

ROSADOS

→ **Luzon,**
Monastrell, Es
- **Bot:$125.000 / Cp:$25.000**

BLANCOS

→ **Astobiza,**
Ondarrabi Zuri, Es
- **Bot:$222.000**

→ **Loimer,**
Riesling, At
- **Bot:$206.000 / Cp:$41.000**

→ **Amalaya,**
Torrontes, Ar
- **Bot:$175.000 / Cp:$35.000**

→ **Santiago Ruiz,**
Albariño, Es
- **Bot:$468.000**

→ **Condes de Albarei,**
Albariño, Es
- **Bot:$212.000 / Cp:$43.000**

→ **Corte Giara,**
Pinot Grigio, It
- **Bot:$203.000**

→ **Campillo,**
Verdejo, Es
- **Bot:$229.000**

→ **De Martino "347",**
Sauvignon Blanc, Cl
- **Bot:$172.000**

TINTOS

→ **Salentein Reserva,**
Cabernet Franc, Uco, Ar
- **Bot:$300.000**

→ **Villa Wolf,**
Pinot Noir, Pfalz, De
- **Bot:$208.000**

→ **Killka "Art",**
Malbec, Mendoza, Ar
- **Bot:$220.000 / Cp:$44.000**

→ **Baigorri Crianza,**
Tempranillo, Rioja, Es
- **Bot:$255.000**

→ **Portillo,**
Merlot, Mendoza, Ar
- **Bot:$170.000 / Cp:$34.000**

→ **Avaniel,**
Tempranillo, R del Duero, Es
- **Bot:$141.000**

→ **El Enemigo,**
Malbec, Mendoza,A
Bot:$406.000

→ **Cepa Gavilan,**
Tempranillo, R del Duero, Es
- **Bot:$292.000**

LICORES

MEZCAL	BOT.	MEDIA	40ML
Del Maguey Vida	$483.000	-	$49.000
Ojo de Tigre	$480.000	-	$46.000
Montelobos	$502.000	-	$49.000
Gonzalez Mezcal Cristalino	$567.000	-	$60.000
Amores Espadin	$515.000	-	$55.000
Amores Cupreata	$546.000	-	$58.000
Alipus San Luis	$483.000	-	$49.000
Alipus Santa Ana del Rio	$483.000	-	$46.000
Los Nahuales	$557.000	-	$55.000
Mezcal Verde	$431.000	-	$46.000
400 Conejos	$524.000	-	$51.000

TEQUILA	BOT.	MEDIA	40ML
Avión Reserva Cristalino	$1.991.000	-	$178.000
Avión Reserva 44	$1.991.000	-	$178.000
Alcos Plata	$470.000	-	$49.000
Alcos Reposado	$470.000	-	$49.000
Herradura Ultra	$578.000	-	$57.000
Herradura Añejo	$513.000	-	$50.000
Herradura Reposado	$502.000	-	$52.000
Herradura Plata	$452.000	-	$49.000
Patrón Añejo	$568.000	-	$58.000
Patrón Silver	$492.000	-	$51.000
Patrón Reposado	$494.000	-	$53.000
Maestro Dobel Diamante	$612.000	-	$63.000
1800 Cristalino	$601.000	-	$61.000
1800 Añejo	$525.000	-	$52.000
1800 Reposado	$492.000	-	$45.000
1800 Silver	$452.000	-	$45.000
Gran Centenario Reposado	$350.000	-	$36.000
El Jimadol Reposado	$317.000	-	$33.000
El Jimadol Blanco	$305.000	-	$32.000
Don Julio 70	$742.000	-	$75.000
Don Julio Añejo	$579.000	-	$59.000
Don Julio Reposado	$589.000	-	$60.000
Don Julio Blanco	$513.000	-	$53.000

LICORES COLOMBIANOS	BOT.	MEDIA	40ML
Selva Gin	$399.000	-	$39.000
472 Eau de Vie Fejoa	$441.000	-	$39.000
472 Eau de Vie Noiva	$420.000	-	$41.000
472 Eau de Vie Pifa	$420.000	-	$39.000
VICHE			
Viche Mano de Buey	$357.000	-	$36.000
Viche Mano de Buey Coca	$310.000	-	$31.000
Viche Monte Manglar	$336.000	-	$34.000
Viche Doña Sol	$295.000	-	$29.000
Viche Curao Doña Sol	$294.000	-	$28.000
RON			
La Hechicera Banano (Ed. Especial)	$704.000	-	$66.000
La Hechicera	$515.000	-	$55.000
Quitheño Arcanasal	$515.000	-	$52.000
Diciembre 12 Años	$439.000	-	$43.000
Ron Viejo de Caldas	$182.000	-	$17.000
AGUARDIENTE			
Despulte Aguardiente Tradición (38%)	$291.000	-	$29.000
Despulte Aguardiente Acesanal	$200.000	-	$20.000
Aguardiente Antioqueño	$196.000	-	$18.000
Aguardiente Antioqueño sin Azúcar	$196.000	-	$19.000

RON	BOT.	MEDIA	40ML
Havana Club Slección de Maestros	$515.000	-	$49.000
Havana Club 7 años	$367.000	-	$35.000
Havana Club Añejo Especial	$294.000	-	$32.000
Havana Club 3 años	$262.000	-	$27.000
Flor de Caña 18 Años	$431.000	-	$45.000
Flor de Caña 12 Años	$367.000	-	$42.000

GINEBRA	BOT.	MEDIA	40ML
Monkey 47	$534.000	-	$80.000
Beefeater 24	$504.000	-	$54.000
Beefeater Pink	$431.000	-	$41.000
Beefeater	$383.000	$237.000	$39.000
Hendrick's	$535.000	-	$51.000

VODKA	BOT.	MEDIA	40ML
Absolut	$315.000	$144.000	$34.000
Grey Goose	$480.000	-	$50.000

WHISKEY	BOT.	MEDIA	40ML
SINGLE MALT SCOTCH			
The GlenLivet 15 Años	$462.000	-	$70.000
The GlenLivet 12 Años	$492.000	-	$51.000
The GlenLivet Caribbean Reserve	$470.000	-	$49.000
The GlenLivet Founder's Reserve	$447.000	-	$46.000
The Macallan Race Cask	$3'402.000	-	$340.000
The Macallan 18 Años Sherry Cask	$3'203.000	-	$320.000
The Macallan 15 Años Double Cask	$1'271.000	-	$135.000
The Macallan 12 Años Sherry Cask	$704.000	-	$74.000
Glenfiddich 23 Años	$3'234.000	-	$303.000
Glenfiddich 18 Años	$914.000	-	$91.000
Glenfiddich 15 Años	$579.000	-	$55.000
Glenfiddich 12 Años	$470.000	-	$45.000
BLENDED SCOTCH			
Chivas Regal 18 Años	$767.000	-	$72.000
Chivas Regal Mizunaca	$601.000	-	$55.000
Chivas Regal Extra 13 Tequila Cask	$441.000	-	$42.000
Chivas Regal Extra 13 Años	$420.000	$273.000	$43.000
Chivas Regal 12 Años	$393.000	$262.000	$40.000
Johnnie Walker Blue Label	$1'922.000	-	$180.000
Buchanan's 18 Años	$797.000	-	$76.000
Buchanan's Deluxe	$437.000	-	$45.000
AMERICAN/IRISH WHISKEY			
Jameson	$367.000	-	$37.000
Bulleit Bourbon	$389.000	-	$38.000
Bulleit Rye	$410.000	-	$38.000
Jack Daniel's	$367.000	-	$37.000

PISCO	BOT.	MEDIA	40ML
Viñas de Oro	$399.000	-	$37.000

LICORES	BOT.	MEDIA	40ML
Lillet Blanc	$305.000	-	$31.000
Lillet Rosé	$305.000	-	$29.000
Olmeca Tequila de Chocolate	$326.000	-	$31.000
Ancho Reyes	$367.000	-	$33.000
Campari	$367.000	-	$35.000
Cointreau	$305.000	-	$33.000
Disaronno	$399.000	-	$39.000
Dubonnet	$273.000	-	$26.000
Baileys	$284.00	-	$31.000
Licor 43	$367.000	-	$33.000
Luxardo Limoncello	$378.000	-	$37.000

CÓCTELES CLÁSICOS

- → Aperol Spritz
  - $43.000
- → Martini
  - $48.000
- → Vodka Martini
  - $42.000
- → Mezcalita
  - $48.000
- → Mezcal Negroni
  - $46.000
- → Negroni
  - $42.000
- → Mojito
  - $38.000
- → Penicillin
  - $46.000
- → Pisco Sour
  - $39.000
- → Old Fashioned
  - $46.000
- → Tinto de Verano
  - $37.000

→ Cualquier trago hecho cóctel:
- Precio del trago+ $4.000

* 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 SEGUN 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 COMOPROPINA EN ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LOS RECURSOS RECOGIDOS POR CONCEPTO DE PROPINA SE DESTINA UNICA Y EXCLUSIVAMENTE A RECONOCER EL TRABAJO DE LAS PERSONAS QUE HACEN PARTE DE LA CADENA DE SERVICIO. EN CASO DE PRESENTARSE ALGUN 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 CONTACTENOSBSIC . GOV.CO CUYO ASUNTO DEBE SER "QUEJA COBRO DE PROPINA"

* PROHIBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

* 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 ELECTRONICA , SIEMPRE QUE ESTA COMPRENDA TODAS LAS OPERACIONES EN QUE CONSISTIÓ LA VENTA DE BIENES Y/O SERVICIOS A NUESTRO CARGO.