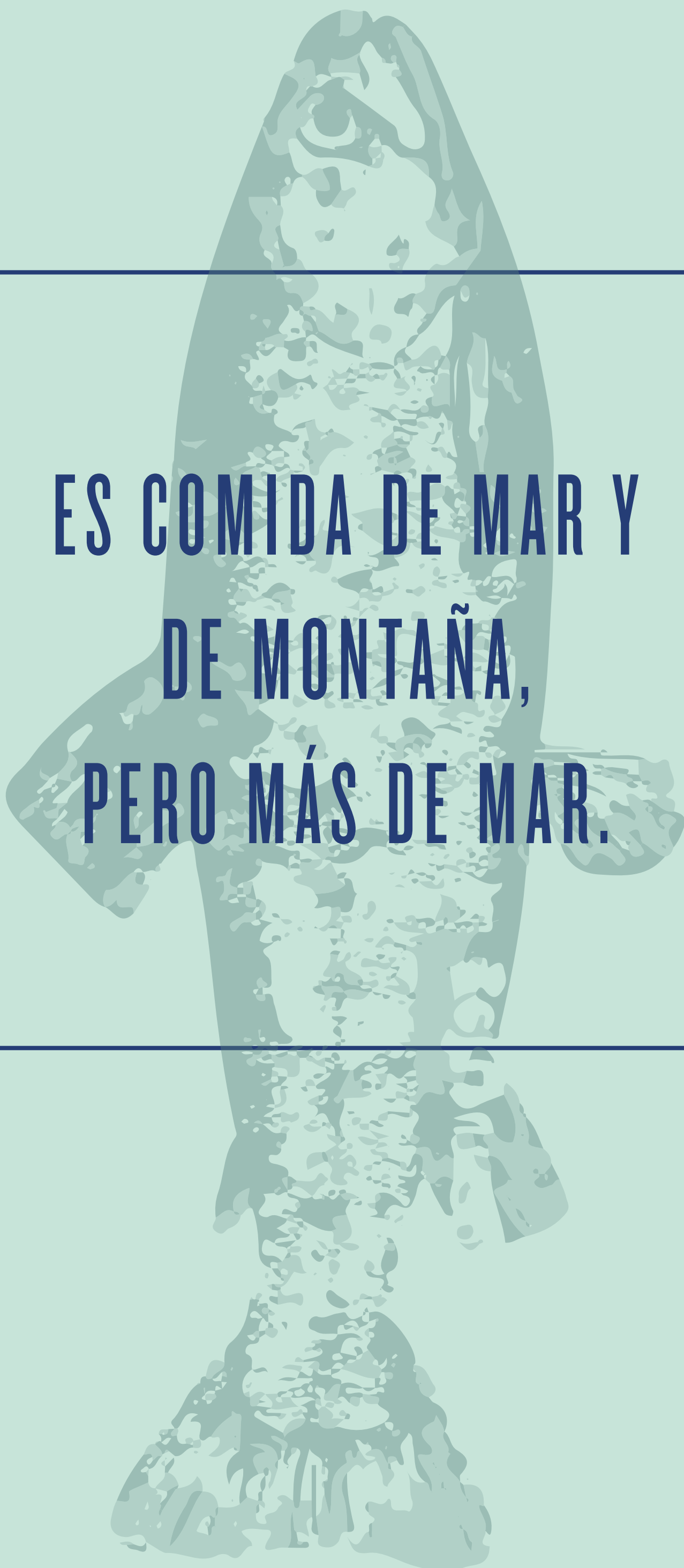




80 SILLAS

ES COMIDA DE MAR Y
DE MONTAÑA,
PERO MÁS DE MAR.



ENTRADAS

FUERTES

POSTRES

VINOS

COCTELES

BEBIDAS

LICORES

CEVICHES

NUESTROS CEVICHES SON DE PESCADO FRESCO Y

CAMARONES

\$45.000

CRIOLO

Con papa criolla, tocineta y cebolla en aderezo de suero costeño y limón.

PACÍFICO

Guayaba agria, cebolla, ají, albahaca, marañón, agua de coco y limón.

AL ROCOTO

Con leche de tigre de rocoto, cilantro, crujientes de yuca y maíz cancha.

CILANTRO Y JALAPEÑO

Pescado, camarón, chicharrón de pulpo, leche de tigre de jalapeño y cilantro.

COCTEL ACEVICHADO

Pescado, camarón, pulpo, tomate San Marzano, leche de tigre de Bloody Mary.

FUERA DE CEVICHES

Crispy rice. Tartar de salmón con spicy mayo, aceite de ajonjolí y ponzu.

*con atún según disponibilidad

\$38.000

Fish and chips, con salsa tártara.

\$47.000

Espárragos al sartén, cremoso de almendras y puerro crocante.

\$42.000

Tostada de atún / salmón, Con mayo sriracha, aguacate, chalaquita y jalapeño..

*según disponibilidad

\$48.000

Pulpo al carbón, escabeche de tomate cherry y pimentón.

\$62.000

Tostadas de cangrejo y camarón, mayonesa de anchoa, cilantro y jalapeños.

\$48.000

Cazuelita de camarones gratinados con tomate y parmesano, acompañado de pan.

\$54.000

Mejillones Negros al vino , con chorizo sarta, bisquet de mariscos y pan masa madre.

\$65.000

VOLVER AL INICIO

FILETES

A elección: pesca del día, salmón o atún

*según disponibilidad

Al horno en cassoulete, puerro, tocineta ahumada en casa, cebolla confitada con azafrán y mantequilla.

\$72.000

Al carbón, zucchini y tomates a la brasa, papa confitada y romesco.

\$72.000

Pesca amazónica del día, en caldo de aji amarillo, vegetales y arroz con maíz.

\$76.000

A la brasa, mojo de cilantro y coco, setas y bok choy.

\$72.000

A la pimienta, puré de papa criolla, salsa de pimienta verde en reducción de limón.

\$72.000

A la parrilla con orzo cremoso y vegetales salteados.

\$76.000

FUERA DE FILETES

Pollo braseado, marinado en soya y jengibre, sticky rice y hierbas frescas.

\$52.000

Spaghetti, caponata de berenjenas, queso feta y nuez del Brasil.

\$48.000

Ensalada de peras parrilladas, mozzarella de búfala, aderezo de yogurt griego y nueces garrapiñadas.

\$42.000

Lomo & demi de hongos, lomo en salsa demiglade de hongos con puré de criolla.

\$74.000

ARROCES Y MARISCOS

Arroz al horno en caldo de mariscos, langostinos y chorizo.

\$68.000

Spaghetti de mariscos al sartén, mantequilla de ajos y gremolata.

\$64.000

Sopa de pescadores, bisquet de langosta con camarones, pesca fresca, bok choy y tomate salteado.

\$60.000

Arroz criollo cremoso, en base de cilantro y langostinos.

\$66.000

Langostinos y cous cous, pesto de tomates secos, kalamatas y feta.

\$55.000

Arroz caldoso de azafrán con pesca del día en mantequilla de hierbas.

\$74.000

VOLVER AL INICIO

POSTRES

Pie de guayaba servido con helado artesanal.

\$24.000

Torta choco arequipe con ron y helado de vainilla.

\$28.000

Cheesecake de pistacho con helado de yogur.

\$26.000

Crumble de frutos rojos con helado de yogur.

\$24.000

VOLVER AL INICIO

VINOS

BURBUJAS

- Prosecco V8 Sior Sandro,
Glera, Véneto, Italia

\$170.000 c. \$34.000
- Cava Don Roman Brut,
Macabeo, Xarel-lo, Penedés, España

\$220.000

ROSADOS

- Monteleiva,
Garnacha, Rioja, España

\$160.000 c. \$32.000

TINTOS

- Mandrarossa,
Nero d’Avola, Sicilia, Italia

\$240.000 c. \$48.000
- Cool Coast,
Pinot Noir, Casablanca, Chile

\$225.000
- S. Sebastiao,
Syrah, Tinta Roriz, Lisboa, Portugal

\$135.000 c. \$27.000
- Talamonti "Modá",
Montepulciano d'Abruzzo, Italia

\$160.000
- Portillo,
Malbec, Mendoza, Argentina

\$155.000 c. \$31.000
- Pomar do Espírito Santo,
Touriga, Syrah,Setúbal, Portugal

\$210.000
- Sibaris Gran Reserva,
Carmenere, Colchagua, Chile

\$235.000 c. \$47.000
- Catena Appellation "Agrelo",
Cabernet, Mendoza, Argentina

\$285.000
- Corte Giara,
Merlot, Corvina, Véneto, Italia

\$180.000
- Franz Hass Classic,
Pinot Nero, Alto Adige, Italia

\$310.000
- Killka Art,
Malbec, Mendoza, Argentina

\$200.000
- Origen de Luzon,
Garnacha, Jumilla, España

\$160.000

BLANCOS

- Lungarotti,
Pinot Grigio, Umbría, Italia

\$175.000 c. \$35.000
- De Martino "347",
Chardonnay, Casablanca, Chile

\$178.000
- Amalaya,
Torrontés, Riesling, Cafayate, Argentina

\$170.000
- Callia,
Chardonnay, Mendoza, Argentina

\$145.000 c. \$29.000
- Colle Uncinano,
Grechetto, Umbría, It

\$185.000
- Aveleda,
Alvarinho, Vinho Verde, Portugal

\$185.000 c. \$37.000
- Chan de Rosas,
Albariño, Rias Baixas, España

\$280.000
- Prólogos,
Sauvignon Blanc, Curicó, Chile

\$200.000 c. \$40.000
- Sola Fred,
Garnacha, Montsant, España

\$225.000
- Xic,
Xarel-lo, Penedès, España

\$160.000

PARA MOMENTOS ESPECIALES

- Altos De Las Hormigas “Terroir,”
Malbec, Uco, Argentina

\$320.000
- Cepa Gavilán Crianza,
Tempranillo, Ribera del Duero, España

\$280.000
- T.H. [Terroir Hunter]
Carmenere, Peumo, Chile

\$340.000

VOLVER AL INICIO

COCTELES DE LA CASA

SCOTCH & SHERRY

Chivas Regal 13, Tio Pepe macerado con cacao, limón, almíbar, vino tinto.
\$44.000

CAMU GIN FIZZ

Beefeater, prosecco, limón, camu camu, hierbabuena
\$44.000

80 SOUR

Pisco, viche, limón, almíbar, clara, Angostura
\$42.000

COROZO COSMO

Absolut, corozo, limón mandarino, licor de naranja colombiano
\$42.000

PANACEA

Ojo de Tigre, viche, jengibre, agave, limón
\$52.000

MOJITO ANDINO

Havana 3 Años, 472 Licor de Feijoa, limón, soda, hierbabuena
\$40.000

SANGRÍA

1l **\$116.000**
400 ml **\$58.000**

ROSADA

Vino rosado, Havana Club Añejo Especial, Lillet Blanc, fresa, albahaca

COCTELES CLÁSICOS

Aperol Spritz	\$46.000
Carajillo	\$40.000
Margarita	\$54,000
Martini Clásico	\$48.000
Mezcalita	\$55.000
Vodka Martini	\$44,000
Negroni	\$50.000
Mezcal Negroni	\$53.000
Penicillin	\$50.000
Old Fashioned	\$46.000
Mojito Clásico	\$38,000
Pisco Sour	\$42.000
Tinto de Verano	\$38.000

Cualquier trago hecho cóctel: Precio del trago + **\$5.000**

VOLVER AL INICIO

CERVEZA EN BOTELLA

Stella Artois **\$16.900**

Corona **\$14.900**

Corona Cero **\$13.900**

Macha IPA **\$15.900**

Monserate Roja **\$14.900**

Club Colombia **\$13.900**

Club Colombia Trigo **\$13.900**

BBC Cajicá Miel **\$14.900**

Bitburger **\$16.900**

TÓNICA

Fever Tree **\$19.900**

San Pellegrino **\$20.900**

REFRESCOS DE LA CASA

Soda de toronja y romero **\$14.000**

Tamarindo y jengibre **\$14.000**

Sandia y Hierbabuena **\$14.000**

AGUA

Manantial con o sin gas **\$8.500**

San Pellegrino **\$20.900**

Acqua Panna **\$20.900**

OTROS

Gaseosas **\$9.500**

Limonada natural **\$6.900**

Jugo de mandarina **\$8.900**

GASEOSAS LOCAL JUNIPER

Juniper Sidra de Rosas **\$14.900**

Juniper gaseosa de Toronja **\$14.900**

MIL976

Tónica Ocean **\$10.900**

Tónica Cero Calorías **\$10.900**

BEBIDAS CALIENTES

Espresso Sencillo **\$6.500**

Espresso Doble **\$7.500**

Macchiato **\$7.500**

Americano **\$7.500**

Latte o Cappuccino **\$8.500**

Aromática **\$5.500**

TÉS E INFUSIONES MUNAY

\$7.500

SUSURRO ANDINO

Té negro, hoja de coca, menta

TÉ VERDE MUNAY

Té verde Bitaco, guayusa, yacón y mezcla de mentas andinas

ALIVIO MISTERIOSO

Jengibre, cidrón, lulo, manzana, manzanilla

LUZ DE LUNA

Manzanilla, lavanda, pasiflora, cidrón, limonaria y clitoria

ELIXIR CARMÍN

Manzana, guayaba, mora, remolacha, canela

VOLVER AL INICIO

VODKAS

	BOT	TRAGO	MEDIA
Absolut	\$328.000	\$34.000	\$164.000
Grey Goose	\$480.000	\$50.000	
Wyborowa	\$273.000	\$29.000	

RONES Y CAÑA

	BOT	TRAGO	MEDIA
Havana Club	\$535.000	\$55.000	
Selección de Maestros			
Havana Club 7 Años	\$360.000	\$35.000	
Havana Club Añejo Especial	\$305.000	\$32.000	
Havana Club 3 Años	\$262.000	\$27.000	
La Hechicera	\$535.000	\$55.000	
Viche Monte Manglar	\$350.000	\$36.000	

WHISKIES | BLENDED

	BOT	TRAGO	MEDIA
Chivas Regal 18 Años	\$797.000	\$81.000	
Chivas Regal Mizunara	\$601.000	\$61.000	
Chivas Regal Extra 13	\$459.000	\$48.000	
Tequila Cask			
Chivas Regal Extra 13 Años	\$437.000	\$45.000	\$273.000
Chivas Regal 12 Años	\$393.000	\$40.000	\$262.000
Buchanan's Deluxe	\$437.000	\$45.000	

WHISKIES | SINGLE MALT

	BOT	TRAGO	MEDIA
The Glenlivet 18 Años	\$1'889.000	\$193.000	
The Glenlivet 15 Años	\$688.000	\$70.000	
The Glenlivet Caribbean Reserve	\$470.000	\$49.000	
The Glenlivet Founder's Reserve	\$447.000	\$46.000	
The Macallan 15 Años	\$1321.000	\$135.000	
Double Cask			
The Macallan 12 Años	\$731.000	\$74.000	
Sherry Cask			
Glenfiddich 12 Años	\$470.000	\$45.000	
Highland Park 12 Años	\$568.000	\$58.000	

WHISKIES AMERICAN | IRISH

	BOT	TRAGO	MEDIA
Jameson	\$360.000	\$37.000	\$186.000
Bulleit Bourbon	\$404.000	\$38.000	
Jack Daniels	\$360.000	\$37.000	

GINEBRAS

	BOT	TRAGO	MEDIA
Monkey 47	\$557.000	\$80.000	
Beefeater 24	\$524.000	\$54.000	
Beefeater Pink	\$447.000	\$46.000	
Beefeater	\$383.000	\$39.000	\$241.000
Plymouth	\$459.000	\$48.000	
Bulldog	\$447.000	\$42.000	
Bombay Sapphire	\$383.000	\$39.000	
Hendrick's	\$535.000	\$51.000	

TEQUILAS Y MEZCAL

	BOT	TRAGO	MEDIA
Ojo de Tigre	\$480.000	\$46.000	
Altos Reposado	\$470.000	\$49.000	
Altos Plata	\$470.000	\$49.000	
Del Maguey Vida	\$502.000	\$49.000	
Herradura Ultra	\$601.000	\$57.000	
Don Julio 70	\$742.000	\$75.000	
Don Julio Reposado	\$589.000	\$60.000	

BRANDY

	BOT	TRAGO	MEDIA
Don Pedro 12 años	\$383.000	\$36.000	

COGNAC

	BOT	TRAGO	MEDIA
Hennessy VSOP	\$950.000	\$96.000	
Hennessy VS	\$612.000	\$63.000	

GRAPPA

	BOT	TRAGO	MEDIA
Cellini Blanca	\$426.000	\$43.000	

PISCO

	BOT	TRAGO	MEDIA
Viñas de Oro	\$414.000	\$39.000	

APERITIVOS

	BOT	TRAGO	MEDIA
Lillet Blanc	\$317.000	\$31.000	
Lillet Rosé	\$317.000	\$31.000	
Dubonnet	\$284.000	\$30.000	
Cointreau	\$317.000	\$33.000	
Campari	\$360.000	\$35.000	
Disaronno	\$414.000	\$39.000	
Licor 43	\$360.000	\$35.000	
Sambuca Lucano	\$371.000	\$30.000	
St. Germain	\$393.000	\$37.000	
Luxardo Limoncello	\$393.000	\$37.000	

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 601 592 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 INICIO