



MENÚ MEDIODÍA

GUACAMOLES

TOSTADAS

CRUDOS & AGUACHILES

ENTRADAS CALIENTES

TACOS

PARA COMPARTIR

ACOMPañAMIENTOS

PARA NIÑOS

POSTRES

COCTELES

MICHELADAS Y CERVEZAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

CAFÉS

VINOS

LICORES



MENÚ MEDIODÍA

- \$62.900

GUACAMOLES

→ Punto Baja

→ Chicharrón crujiente de
pescado

→ Arrachera

→ 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.

→ Rollito primavera
de birria, de res y
vegetales. Servido con
caldo de birria.

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

→ Ensalada Punto Baja,
de lechuga, elote baby,
cebolla, aguacate,
semillas de calabaza y
aderezo de cilantro

TACOS

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

🍴 → Tacos de carnitas de
chancho x2. Guacamole,
salsa fresca de tomatillo
verde, cebolla y
cilantro.

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

→ Tacos dorados de papa
con langostinos x2.
Cebolla bruja morada y
salsa ligera de jalapeños
tatemados.

POSTRE

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

BEBIDAS

→ Menú Mediodía + Agua de
Jamaica o Sandía \$66.900

→ Menú Mediodía + Club
Colombia 330ml \$70.900

→ Menú Mediodía + Mini
Margarita Tradicional
\$80.900

- *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.
- \$37.900



→ **Guacamole con
chicharrón crujiente
de pescado** marinado, en
tempura, salsa macha de
chile de árbol, tomates
cherry tatemados y
cebolla pluma.
- \$36.900

→ **Guacamole con
arrachera (carne de
res)**, tomates cherry
tatemados, cebolla
pluma y polvo de
chicharrón soplado.
- \$35.900

→ **Guacamole placero**, con
chicharrón de cerdo y
pico de gallo.
- \$35.900



→ **Guacamole
tradicional**. Aguacates
molcajeteados, cebolla,
chile jalapeño y
cilantro. Con mix de
semillas mexicanas,
aros de jalapeño y
salsa macha de chile de
árbol.
- \$28.900



VEGETARIANO



VEGANO



PICANTE BAJO



PICANTE MEDIO



PICANTE ALTO

TOSTADAS

→ **Tostada Saúlita de cangrejo y camarón** marinados en jugo de tomate preparado con pepino, cebolla morada y cilantro, sobre crema de aguacate.
- x2 \$34.900 | x3 \$48.900

♪ → **Tostada de atún fresco, sandía, salsa macha** semillas mexicanas y pistacho.
- x2 \$32.900 | x3 \$45.900

CRUDOS Y AGUACHILES

♪ → **Aguachile Sinaloa de langostino** cocido, en marinada cítrica de chile de árbol, con cebollitas moradas, pepino, rábano y cilantro. Acompañado de tostadas de maíz con mayonesa de soya, cacahuates tostados y ajonjolí negro.
- \$45.900

♪♪ → **Aguachile verde tradicional**, langostinos crudos, chile jalapeño, pepino y cebolla morada. Acompañado de totopos.
- \$43.900

→ **Tartar de corvina**, crudo de pesca fresca del día, con salsa tzatziki, chicharrón de jalapeño, salsa macha y mix de brotes. Acompañado de totopos.
- \$43.900

♪♪ → **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 con mayonesa de chipotle y cebollas toreadas.
- \$49.900

VOLVER
AL MENÚ
PRINCIPAL



VEGETARIANO



VEGANO



PICANTE BAJO



PICANTE MEDIO



PICANTE ALTO

ENTRADAS
CALIENTES

🌶️🌶️

→ **Dumplings de cochinita pibil** al vapor con aceite de chiles.

- x3 \$22.900 | x5 \$34.200

→ **Rollitos primavera de birria** de res y vegetales. Servido con caldo de birria.

- x2 \$27.900 | x3 \$38.900

🌿

→ **Burrata y puerros**, asados con dzikilpak (pasta de berenjena y semillas de calabaza).

- \$48.900

→ **Mejillones a las brasas** con salsa ahumada de chile morita. Acompañado con tostadas de pan de ajo para mojar.

- \$62.900

→ **Quesadillas ahogadas de queso doble crema del Caquetá** y tortilla de maíz hecha a mano, en salsa de tomatillo verde, crema de rancho, repollo morado encurtido y tomates cherry tatemados.

- \$36.900

→ **Quesadillas con costilla desmechada** en salsa pasillaki. Servidas con salsa mexicana de tomates asados.

- x2 \$36.900 | x3 \$50.900

🌶️

→ **Esquites broncos de camarón** de mazorca desgranada con salsa de chile guajillo y chile ancho, con queso fresco y salsa rancho.

- \$38.900

→ **Memelas de maíz hechas a mano con panceta de cerdo doradita**, con base de guacamole, salsa verde fresca y semillas tostadas de amaranto.

- x2 \$33.900 | x3 \$46.900

→ **Elotitots de feria**, asados con queso parmesano, mayonesa y polvo de chile pasilla.

- \$31.900

VOLVER
AL MENÚ
PRINCIPAL



VEGETARIANO



VEGANO



PICANTE BAJO



PICANTE MEDIO



PICANTE ALTO

TACOS

RECOMENDADO
CON UNAS
GOTAS DE
LIMON

→ **Tacos ensenada,**
de pescado blanco
rebosado, con pico
de gallo, mayonesa
chipotle y crema de
aguacate en tortilla
de harina de trigo
- x2 \$36.900 | x3 \$51.900

♪ → **Tacos dorados de
papa con langostinos,**
cebolla bruja morada
y salsa ligera de
jalapeños tatemados.
- x2 \$36.900 | x3 \$51.900

♪ → **Tacos tiesos de birria
de cangrejo** sobre
emulsión de jalapeño y
semillas de calabaza.
- x2 \$39.900 | x3 \$55.900

♪ → **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 \$37.900 | x3 \$52.900

♪ → **Tacos de gaonera,**
Láminas delgadas de
ribeye importado a la
plancha, con cebollas
toreadas y salsa de
chiles tatemados.
- x 2 \$42.900 | x3 \$59.900

♪ → **Tacos de langostinos
al guajillo** con
guacamole, mayonesa
de chipotle y chile es
guajillo, crocante de
tortillas y cebolla
bruja.
- x2 \$39.900 | x3 \$55.900

→ **Flautas ahogadas,**
de carne de res en
su jugo, en salsa
de frijoles charros,
crema de rancho y queso
- x2 \$24.900

🌿 ♪♪ → **Tacos vegetarianos
de camote a la brasa,**
con salsa verde de
kefir de jalapeño,
kale crujiente, mix
de semillas y amaranto
enchilado.
- x2 \$26.900 | x3 \$37.900



VEGETARIANO



VEGANO



PICANTE BAJO



PICANTE MEDIO



PICANTE ALTO

*ACOMPÑADOS CON TORTILLAS DE MAÍZ HECHAS A MANO.

PARA
COMPARTIR

→ **Arroz negro** con pulpo y calamar. Servido con alioli, jalapeño y cilantro.

- \$48.900

→ **Fideo seco con camarón** en salsa de chile morita con camarones, crema de rancho, queso fresco y aguacate.

- \$41.900

PARA
COMPARTIR

RECOMENDADO
PARA 2
PERSONAS

🍴 → **Pescado a la talla*** 300gr de filete de pescado blanco fresco al carbón con costra de guajillo y poblano acompañado de mango, hierbabuena, cebolla y cilantro.

- \$79.900

→ **Costilla de res con salsa pasillaki*** 500g de costilla cocida a baja temperatura y acompañada de cebollitas moradas encurtidas.

- \$79.900

→ **Ribeye importado de 300gr** a la brasa acompañado con salsa mexicana de tomates asados, cebollitas rojas tatemadas, salsa verde y tortillas de maíz con costra de queso.

- \$159.900

🍴🍴 → **Tuétano a la brasa** doradito con pimientas, con atún marinado en chiles toreados. Acompañado con tostadas de chile habanero tatemado y cebollitas enchipotladas.

- \$51.900

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

- \$59.900

→ **Cola de Langosta** Con Beurre blanc de chipotle. Acompañada con frijol refrito y tortillas de maíz.

- \$138.900

ACOMPaña-
MIENTOS

→ **Arroz rojo** de achiote con alioli.

- \$10.900

→ **Ensalada Punto Baja**, de lechuga, elote baby, cebolla, aguacate, ajonjolí negro y vinagreta agridulce.

- \$10.900

VOLVER
AL MENÚ
PRINCIPAL



VEGETARIANO



VEGANO



PICANTE BAJO



PICANTE MEDIO



PICANTE ALTO

*ACOMPañADOS CON TORTILLAS DE MAÍZ HECHAS A MANO.



PARA NIÑOS

→ **Quesadillas de queso doble crema del Caquetá** en tortillas de harina de trigo hecha a mano. Acompañadas de guacamole.

- \$18.900

→ **Taquitos de carne asada** en tortilla de maíz con costra de queso fundido y cascotes de aguacate

- x2 \$26.900 | x3 \$37.900

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

- \$33.900

VOLVER
AL MENÚ
PRINCIPAL



POSTRES

→ **Flan de queso caramelo** con palomitas de maíz acarameladas y helado de vainilla.

- \$22.900

→ **Torrja Punto Baja**, pan brioche remojado en tres leches, acompañada de crumble de galleta, coulis de fresa y flor de jamaica y helado de vainilla.

- \$23.900

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

- \$23.900

→ **Cremoso de chocolate semiamargo**, Crumble de galleta, nibs de cacao y helado de vainilla

- \$22.900

VOLVER
AL MENÚ
PRINCIPAL



VEGETARIANO



VEGANO



PICANTE BAJO



PICANTE MEDIO



PICANTE ALTO

COCTELES

CON MEZCAL

- \$47.000

→ **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 Maguey Vida, limón, jengibre, miel de agave y chile de árbol.

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

MARGARITAS

- \$47.000

→ **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 y sal de cilantro.

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

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

CASÍ CLÁSICOS

→ **Cantarito** Altos Plata, toronja, naranja, piña, soda y sal de tajín.
- \$47.000

→ **Paloma** Altos Plta, limón, Juniper de toronja, sal de pimienta rosada
- \$47.000

→ **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.
- \$13.000

→ **Guajira** Corozo, miel de agave, vainilla y soda.
- \$13.000

→ **Palomita**, toronja rosada, limón tahiti, soda.
- \$13.000



MICHELADAS

→ Beso de Diablo

Tamarindo, tomate, chipotle, limón, sal de ají amazónico.
+ \$4.500 a cualquier cerveza.

→ Pantano + \$4.500

Aguachile verde de jalapeño, limón y cilantro, ají verde amazónico, sal de jamaica.

→ 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.

-

CERVEZAS

→ BBC Cajicá Miel

- *Draft 330ml:\$13.900*

- *Draft 450ml:\$15.900*

→ BBC Monserate Roja

- *Draft 330ml:\$13.900*

- *Draft 450ml:\$15.900*

→ 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*

→ Corona

- *Botella 330ml:\$13.900*

→ Corona Cero

- *Botella 330 ml:\$13.900*

→ Club Colombia

- *Botella 330ml:\$13.900*

→ Club Colombia trigo

- *Botella 330ml:\$13.900*

→ Bitburger 0.0%

- *Botella 330ml:\$16.900*

→ Modelo Especial

- *Botella 330ml:\$17.900*

VOLVER
AL MENÚ
PRINCIPAL

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUAS FRESCAS:

- ~~\$9.900~~

→ Sandía

→ Jamaica

→ Tamarindo

→ Horchata de coco

fresco (vegano)

- \$12.900

SODA DE LA CASA:

- ~~\$10.900~~

→ Soda Guajira

Corozo, miel de agave,

vainilla, soda.

→ Soda Mexicali

Lulo, limón, soda,

tajín.

→ Soda Palomita

Zumo de toronja rosada,

sirope de toronja,

soda.

JUGOS:

→ Mangonada

Frappé de mango maduro

y mango biche, chamoy

de la casa, sal de

chile.

- ~~\$9.900~~

→ Corozo

- ~~\$9.900~~

→ Jugo de toronja

- ~~\$9.900~~

→ Jugo de mandarina

- ~~\$9.900~~

→ Jugo de naranja

- ~~\$9.900~~

AGUAS Y GASEOSAS:

→ Gaseosas Coca Cola o

soda

- ~~\$8.900~~

→ Tónica Fever Tree

- ~~\$19.900~~

→ Agua Manantial

- Con o sin gas / ~~\$7.900~~

→ Agua San Pellegrino

505ml o Acqua Panna

- ~~\$20.900~~

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)

CHAI Y LATTES DE TÉ

MUNAY:

→ En Leche

- ~~\$8.500~~

→ En Leche de almendra

- ~~\$9.900~~

VOLVER
AL MENÚ
PRINCIPAL





CAFÉ TROPICALIA

El perfil de Altos de María es muy dulce y balanceado con un cuerpo vibrante, notas de frutos rojos, brillante, complejo residual dulce.

→ Espresso

- Sencillo: **\$7.000**

- Doble: **\$8.000**

→ Americano

- **\$7.000**

→ Macchiato

- **\$7.000**

→ Latte

- **\$8.000**

→ Capuccino

- **\$8.000**

→ Aromatica

- **\$5.500**

VINOS

BURBUJAS

- Agustí Torelló Mata,
Macabeo, Xarel-lo, Es
- Bot:\$220.000
- Sior Sandro V8, Glera,Italia
- Bot:\$150.000 / Cp:\$30.000

ROSADOS

- Callia,Syrah, Ar
- Bot:\$130.000
- Luzon,
Monastrell, Es
- Bot:\$120.000/ Cp:\$24.000

BLANCOS

- Astobiza,
Ondarrabi Zuri, Es
- Bot:\$210.000
- Loimer,
Riesling, At
- Bot:\$200.000 / Cp:\$40.000
- Xic,Xarel-lo, Es
- Bot:\$135.000
- Sibaris RVA,
Chardonnay, CL
- Bot:\$225.000
- Monteabellon,
Verdejo, Es
- Bot:\$140.000 / Cp:\$28.000
- Amalaya, Torrontes, Ar
- Bot:\$175.000
- Santiago Ruiz,
Albariño, Es
- Bot:\$440.000
- Callia, Chardonnay, Ar
- Bot:\$145.000 / Cp:\$29.000
- Corte Giara,
Pinot Grigio, It
- Bot:\$190.000
- Portillo,
Sauvignon Blanc, Ar
- Bot:\$160.000 / Cp:\$32.000
- Campillo,
Verdejo, Es
- Bot:\$220.000
- Condes de Albarei,
Albariño, Es
- Bot:\$200.000 / Cp:\$40.000
- De Martino “347”,
Sauvignon Blanc, CL
- Bot:\$165.000

RED

- Salentein RVA,
Cabernet Franc, Ar
- Bot:\$290.000
- La Foto de 1938,
Tempranillo, Es
- Bot:\$165.000 / Cp:\$33.000
- De Martino “347”,
Carmenere, CL
- Bot:\$170.000 / Cp:\$34.000
- Villa Wolf, Pinot
Noir, De
- Bot:\$200.000
- Luzon, Monastrell, Es
- Bot:\$120.000
- Killka “Art”
Malbec, Ar
- Bot:\$210.000 / Cp:\$42.000
- Baigorri Crianza,
Tempranillo, Es
- Bot:\$245.000
- Portillo, Merlot,
Ar
- Bot:\$160.000 / Cp:\$32.000
- Avaniel, Tempranillo, Es
- Bot:\$130.000
- Occhipinti SP68,
Nero D´Avola, It
- Bot:\$280.000
- El Enemigo,
Malbec, Ar
- Bot:\$390.000
- Cepa Gavilan,
Tempranillo, Es
- Bot:\$280.000
- La Posta “Armando”,
Bonarda, Ar
Bot:\$195.000 / Cp:\$39.000

NUESTROS MAGNUM

BOTELLAS DE 1500ML

BUBBLE

- Agusti Torello Brut,
Xarel-lo, Macabeo, Es
- Magnum:\$799.900

WHITE

- Hiedler Weine,
Gruner Veltliner, At
- Magnum:\$419.900

RED

- Astrales, Tempranillo,Es
- Magnum:\$759.900



LICORES

MEZCAL	BOT.	MEDIA	60ML
Del Maguey Vida	\$483.000	-	\$43.000
Ojo de Tigre	\$462.000	-	\$41.000
Montelobos	\$483.000	-	\$46.000
Contraluz Mezcal Cristalino	\$567.000	-	\$57.000
Amores Espadín	\$515.000	-	\$52.000
Amores Cupreata	\$546.000	-	\$55.000
Alipús San Luis	\$483.000	-	\$46.000
Alipús Santa Ana del Río	\$483.000	-	\$46.000
Los Nahuales	\$557.000	-	\$52.000
Mezcal Verde	\$431.000	-	\$43.000
400 Conejos	\$504.000	-	\$48.000
Unión	\$389.000	\$214.000	\$36.000

TEQUILA	BOT.	MEDIA	60ML
Avión Reserva Cristalino	\$1,991,000	-	\$178.000
Avión Reserva 44	\$1,991,000		\$178.000
Altos Plata	\$452.000		\$43.000
Altos Reposado	\$452.000	-	\$43.000
Herradura Ultra	\$578.000	-	\$43.000
Herradura Añejo	\$494.000	-	\$50.000
Herradura Reposado	\$483.000	-	\$49.000
Herradura Plata	\$452.000	-	\$46.000
Patrón Añejo	\$546.000	-	\$55.000
Patrón Silver	\$473.000	-	\$48.000
Patrón Reposado	\$494.000		\$50.000
Maestro Dobel Diamante	\$588.000	-	\$59.000
1800 Cristalino	\$578.000	-	\$58.000
1800 Añejo	\$525.000	-	\$49.000
1800 Reposado	\$473.000	-	\$45.000
1800 Silver	\$452.000	-	\$42.000
Gran Centenario Reposado	\$336.000	-	\$34.000
El Jimador Reposado	\$305.000	-	\$31.000
El Jimador Blanco	\$294.000	-	\$30.000
Don Julio 70	\$714.000	-	\$71.000
Don Julio Añejo	\$557.000	-	\$56.000
Don Julio Reposado	\$567.000	-	\$57.000
Don Julio Blanco	\$494.000	-	\$50.000

LICORES COLOMBIANOS	BOT.	MEDIA	60ML
Selva Gin	\$399.000	-	\$37.000
472 Eau de Vie Feijoa	\$441.000	-	\$39.000
472 Eau de Vie Uchuva	\$420.000	-	\$39.000
472 Eau de Vie Piña	\$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 Sofí	\$284.000	-	\$27.000
Viche Curao Doña Sofí	\$294.000	.	\$28.000

RON			
La Hechicera Banano (Ed. Especial)	\$704.000	-	\$66.000
La Hechicera	\$515.000	-	\$49.000
Quimbaya Artesanal	\$515.000	-	\$52.000
Dictador 12 Años	\$439.000	-	\$43.000
Ron Viejo de Caldas	\$182.000	-	\$17.000
AGUARDIENTE			
Desquite Aguardiente Tradición (38%)	\$284.000	-	\$27.000
Desquite Aguardiente Artesanal	\$200.000	-	\$19.000
Aguardiente Antioqueño	\$189.000	-	\$18.000
Aguardiente Antioqueño sin Azúcar	\$189.000	-	\$18.000

RON	BOT.	MEDIA	60ML
Havana Club Slección de Maestros	\$515.000	-	\$49.000
Havana Club 7 años	\$347.000	-	\$31.000
Havana Club Añejo Especial	\$294.000	-	\$28.000
Havana Club 3 años	\$252.000	-	\$24.000
Flor de Caña 18 Años	\$431.000	-	\$40.000
Flor de Caña 12 Años	\$347.000	-	\$33.000

GINEBRA	BOT.	MEDIA	60ML
Monkey 47	\$536.000	-	\$71.000
Beefeater 24	\$504.000	-	\$48.000
Beefeater Pink	\$431.000	-	\$41.000
Beefeater	\$368.000	\$227.000	\$35.000
Hendrick’s	\$515.000	-	\$48.000
Selva Gin	\$399.000	-	\$37.000

VODKA	BOT.	MEDIA	60ML
Absolut	\$315.000	\$155.000	\$30.000
Grey Goose	\$462.000	-	\$47.000

WHISKEY	BOT.	MEDIA	60ML
SINGLE MALT SCOTCH			
The Glenlivet 15 Años	\$662.000	-	\$62.000
The Glenlivet 12 Años	\$473.000	-	\$45.000
The Glenlivet Captain’s	\$483.000	-	\$46.000
The Glenlivet Caribbean Reserve	\$420.000	-	\$43.000
The Glenlivet Founder’s Reserve	\$431.000	-	\$41.000
The Macallan Rare 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	-	\$127.000
The Macallan 12 Años Sherry Cask	\$704.000	-	\$70.000
Glenfiddich 23 Años	\$3’234.000	-	\$303.000
Glenfiddich 18 Años	\$914.000	-	\$86.000
Glenfiddich 15 Años	\$557.000	-	\$52.000
Glenfiddich 12 Años	\$452.000	-	\$42.000
BLENDED SCOTCH			
Chivas Regal 18 Años	\$767.000	-	\$72.000
Chivas Regal Mizunara	\$578.000	-	\$55.000
Chivas Regal Extra 13 Tequila Cask	\$441.000	-	\$42.000
Chivas Regal Extra 13 Años	\$420.000	\$258.000	\$40.000
Chivas Regal 12 Años	\$378.000	-	\$36.000
Johnnie Walker Blue Label	\$1’922.000	-	\$180.000
Buchanan’s 18 Años	\$752.000	-	\$72.000
Buchanan’s Deluxe	\$389.000	-	\$36.000

AMERICAN/IRISH WHISKEY			
Jameson	\$347.000	-	\$33.000
Bulleit Bourbon	\$389.000	-	\$36.000
Bulleit Rye	\$410.000	-	\$35.000
Jack Daniel’s	\$347.000	-	\$35.000

PISCO	BOT.	MEDIA	60ML
Viñas de Oro	\$399.000	-	\$37.000

LICORES	BOT.	MEDIA	60ML
Lillet Blanc	\$305.000	-	\$29.000
Lillet Rosé	\$305.000	-	\$29.000
Olmea Tequila de Chocolate	\$326.000	-	\$31.000
Ancho Reyes	\$347.000	-	\$33.000
Campari	\$347.000	-	\$33.000
Cointreau	\$305.000	-	\$31.000
Disaronno	\$399.000	-	\$37.000
Dubonnet	\$273.000	-	\$26.000
Baileys	\$284.00		\$29.000
Licor 43	\$347.000	-	\$33.000
Luxardo Limoncello	\$378.000	-	\$35.000

CÓCTELES CLÁSICOS

- Aperol Spritz - \$42,000
- Martini - \$46,000
- Vodka Martini - \$42,000
- Mezcalita - \$44,000
- Mezcal Negroni - \$46,000
- Negroni - \$42,000
- Mojito - \$36,000
- Penicillin - \$46,000
- Pisco Sour - \$36,000
- Old Fashioned - \$46,000
- Tinto de Verano - \$36,000

→ 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 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 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 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".

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

