



@chinchin_bardevinos
Calle 80 # 9-17 / Bog - Col.

*Somos lo que pasa
cuando chocan
las copas.*

★ *Copas*

★ *Comida*

★ *Vinos*

*Nuestra carta y selección de
vinos está en constante cambio.
Los invitamos a pasar a
conocerla.*

**Este menú contiene platos y vinos de referencia.
La oferta está sujeta a disponibilidad.*



¡Chinchin!

@chinchin_bardevinos
Calle 80 # 9-17 / Bog - Col.

*Somos lo que pasa
cuando chocan
las copas.*

chin-chin



¡Salud!

aperitivos

copa
(90ml)

Fino, Tío Pepe En Rama, Palomino / Jerez, Es	\$28.000
Manzanilla “La Guita” Palomino / Jerez, Es	\$32.000
Lillet Blanc, base de vino blanco / Burdeos, Fr	\$42.000
Vermouth González Byass “La Copa Rojo” / Jerez, Es	\$20.000

burbujas

botella

copa
(150ml)

Cava Can Xa Brut, Xarel-lo, Macabeo / Penedés, Es	\$170.000	\$34.000
Champagne Taittinger, Chardonnay / Reims, Fr	\$695.000	\$139.000
Edoné Gran Cuvée, Chardonnay / V.T. Castilla, Es	\$250.000	\$50.000

rosados & naranjos

botella

copa
(150ml)

Tais, Pinot Noir / Casablanca, Cl	\$165.000	\$33.000
Franz Weninger, Pinot Gris / Burgenland, At	\$245.000	\$49.000
Lirondo, Verdejo / Castilla y León, Es	\$220.000	\$44.000
Pepe Mendoza “Pureza”, Moscatel / Alicante, Es	\$230.000	\$46.000

blancos frescos

botella

copa
(150ml)

Müller Klösch, Gelber Muskateller / Steiermark, At	\$170.000	\$34.000
Zillinger “Horizont”, Grüner Veltliner / Weinviertel, At	\$260.000	\$52.000
Barton & Guestier, Melon de Bourgogne / Muscadet, Fr	\$130.000	\$26.000
Borgo Molino “I Ciari”, Pinot Grigio / Delle Venezie, It	\$165.000	\$33.000
Quintaluna, Verdejo / Castilla y León, Es	\$245.000	\$49.000
Mytilus, Albariño / Rías Baixas, Es	\$215.000	\$43.000
Wittmann “100 Hügel”, Riesling / Rheinhessen, De	\$195.000	\$39.000
Aveleda “Xisto”, Alvarinho, / Vinho Verde, Pt	\$240.000	\$48.000

blancos contundentes

botella

copa
(150ml)

Zorzal, Garnacha / Navarra, Es	\$200.000	\$40.000
Monte Real, Tempranillo Blanco / Rioja, Es	\$180.000	\$36.000
Tomás Postigo Verdejo / Castilla y León, Es	\$410.000	\$82.000
Vega Sicilia “Mandolás”, Furmint / Tokaji, Hu	\$395.000	\$79.000
Terras Gauda Albariño, Caíño / Rías Baixas, Es	\$285.000	\$57.000
Passione Sentimento, Garganega / Veneto, It	\$165.000	\$33.000
El Enemigo, Chenin Blanc / Mendoza, Ar	\$285.000	\$57.000
Manna, Mag, Riesling, Chardonnay / Alto Adige, It	\$460.000	\$46.000

tintos frescos

botella copa
(150ml)

Chin-Chin
Cocina & Vinos

De Martino "Viejas Tinajas", Cinsault / Itata, Cl	\$210.000	\$42.000
Quinta Milu, Tempranillo / R. Duero, Es	\$240.000	\$48.000
La Posta "Armando", Bonarda / Mendoza, Ar	\$175.000	\$35.000
Franz Weninger, Bläufränkisch / Burgenland, At	\$210.000	\$42.000
Luis Seabra "Mono C", Castelão / Douro, Pt	\$340.000	\$68.000
Branciforti, Nero D'Avola / Sicilia, It	\$125.000	\$25.000
Louis Jadot, Pinot Noir / Bourgogne, Fr	\$325.000	\$65.000
O Gran Meín, Brancellao, Caíño Longo / Ribeiro, Es	\$540.000	\$108.000
Franz Hass, Mag, Pinot Nero / Alto Adige, It	\$720.000	\$72.000

tintos contundentes

botella copa
(150ml)

Waterstone "In Studio Red" Cab, Syrah / Napa, Us	\$300.000	\$60.000
Vinhas do Sabor Rva, Touriga Nacional / Douro, Pt	\$360.000	\$72.000
Riccitelli De la Casa, Malbec / Mendoza, Ar	\$265.000	\$53.000
12 e Mezzo, Negroamaro / Salento, It	\$165.000	\$33.000
Antu Ninquén, Syrah / Colchagua, Cl	\$215.000	\$43.000
Parajes De Callejo, Tempranillo / R. Duero, Es	\$295.000	\$59.000
Alma Negra, Secret Blend / Mendoza, Ar	\$240.000	\$48.000
T.H. {Terroir Hunter}, Carmenere / Peumo, Cl	\$290.000	\$58.000
Gaja, Sito Moresco, Nebbiolo, Barbera / Langhe, It	\$500.000	\$100.000
Istante, Cab, Petit Verdot / Alto Adige, It	\$300.000	\$60.000



Índice

otras copas

glu-glu spritz

Margarita Spritz	\$47.000
Altos Reposado, limón, agave & prosecco.	
Limoncello Spritz	\$47.000
Limoncello, Beefeater, Lillet, soda & prosecco.	
Negroni Spritz	\$47.000
Vermut de Cacao, Campari & prosecco.	

cocteles

Vesper Martini	\$39.000
Beefeater, Absolut, Lillet.	
Negroni Classico	\$39.000
Beefeater, Campari, Vermouth.	
Manhattan	\$45.000
Rye Whiskey, Vermouth, Luxardo & Angostura.	
Boulevardier	\$39.000
Rye Whiskey, Campari, Vermouth.	

cervezas

Stella Artois	\$17.000
Club Colombia Trigo	\$14.000
Corona Cero	\$15.000
La IPA de JP Beer	\$27.000

STELLA ✶ ARTOIS

sin alcohol

Agua Manantial	\$9.000
Coca Cola	\$10.000
Soda Schweppes	\$10.000
Juniper toronja	\$15.000
Juniper sidra de rosas	\$15.000
Acqua Panna	\$21.000
Agua San Pellegrino	\$21.000
Tónica San Pellegrino	\$20.000



pousse cafe

Royal Tokaji Aszú, 5 Puttonyos	\$70.000
/ Tokaj-Hegyalja, Hu	
Jerez Palo Cortado "Leonor"	\$36.000
/ Jerez de la Frontera, Es	
Brandy Don Pedro 12 Años	\$34.000
/ Co	
Limoncello, Silvio Carta	\$35.000
/ Cerdeña, It	
Luxardo Amaretto	\$37.000
/ Torreglia, It	

ginebra

	botella	trago (60ml)
Monkey 47	\$557.000	\$80.000
Beefeater 24	\$524.000	\$54.000
Beefeater	\$383.000	\$39.000
Hendrick's	\$535.000	\$51.000

tequila & mezcal

Avión Reserva Cristalino	\$2'110.000	\$189.000
Ojo de Tigre Reposado	\$494.000	\$47.000
Ojo de Tigre	\$480.000	\$46.000
Altos Reposado	\$470.000	\$49.000
Don Julio 70	\$742.000	\$75.000

ron

Havana Selección Maestros	\$535.000	\$55.000
La Hechicera	\$535.000	\$55.000
Quimbaya Artesanal	\$535.000	\$55.000

whisky

Escocés Single Malt		
The Glenlivet Caribbean Reserve	\$470.000	\$49.000
The Glenlivet Founder's Reserve	\$447.000	\$46.000
The Macallan 12 Años Sherry Cask	\$731.000	\$74.000
The Macallan Rare Cask	\$3'537.000	\$360.000
Blended		
Chivas Regal Mizunara	\$601.000	\$61.000
Chivas Regal Extra 13 Años	\$437.000	\$45.000

Whiskey Estadounidense		
Michter's Straight Bourbon	\$579.000	\$55.000
Bulleit Rye	\$426.000	\$40.000
Bulleit Bourbon	\$404.000	\$38.000



¡Chinchin!

@chinchin_bardevinos
Calle 80 # 9-17 / Bog - Col.

*Somos lo que pasa
cuando chocan
las copas.*

bocados Por unidad

Montadito de boquerón Focaccia, aguacate & tomate raf.	\$25.000
Shrimp roll Salsa bang-bang, cebolla encurtida & dip de huevo.	\$29.000
Sandwichito de mortadela & stracciatella Pesto, pistacho, mantequilla de ocañeras & mayo de estragón.	\$19.000
Pincho de pulpo & papa De la brasa con mayo-romesco & chipotle.	\$34.000
Montadito de hummus De frijol blanco, con sobrasada & mix de verdes.	\$16.000
Choripán Chorizo hecho en casa, chimichurri & dijonnaise.	\$24.000
Kofta de cordero Raita de menta & pita al carbón.	\$26.000

ligeros

Aceitunas mixtas	\$26.000
Crudo de atún Gazpacho de sandía & queso feta.	\$44.000
Ensalada de tomate raf Durazno, aceitunas, queso de oveja & vinagreta de dátiles.	\$38.000
Panzanella Gazpacho, tomate raf, pepino & crouton.	\$26.000
Stracciatella & atún* Aceite de cebollín & almendras. <i>*Vegetariano, con tomate</i>	\$44.000 *\$36.000
Ensalada de higos* Burrata, prosciutto, tomates reventados & vinagreta griega. <i>*Vegetariano, sin prosciutto</i>	\$59.000 *\$44.000
Bruschetta de atún Aderezo César & ralladura de parmesano.	\$44.000

madurados

Tabla de quesos	\$68.000
Tabla de jamones	\$89.000
Ración de Jamón Ibérico	\$130.000

medios

Pincho de muslo de pollo A la brasa & relish.	\$28.000
Morcilla de burgos Papita hilo & huevos de granja.	\$38.000
Huevos rotos Papitas criollas & txistorra.	\$44.000
Remolachas al carbón Peras al vino & cremoso de cabra.	\$49.000



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 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.

En este establecimiento de comercio los recursos recogidos por concepto de propina se destinan 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”.



contundentes

Rigatoni \$66.000
Burrata & pesto de kale.

Robalillo \$92.000
A la brasa & estofado de lentejas.

Pesca a la parrilla \$86.000
Aceite de oliva & limón.

Medio pollito \$62.000
A la brasa & jus de tomates. Con arroz jazmín.

Gambas al carbón \$65.000
Marinada roja & suquet de gambas.
Con arroz jazmín.

Arroz negro \$70.000
Pescado del día confitado & calamar.

Lomo pimienta \$95.000
A la brasa & salsa cremosa. Con un acompañamiento.

Corte del día al carbón
Chimichurri GABA. Con un acompañamiento.
Según disponibilidad:
Entraña 300g \$160.000
Ojo de Bife 350g \$150.000
Denver Steak 350g \$140.000
Cowboy Steak 500g \$240.000

Cordero marroquí \$180.000
Arroz jazmín con pistacho & arándano, pita al carbón, ensalada fresca & chutney. Para compartir.
Según disponibilidad.

Asado de tira \$88.000
Cremoso de papa & berenjena con tomates asados.

acompañamientos

Cremoso de papa \$16.000

Papa frita: padano-trufada \$16.000

Arroz blanco \$16.000

Fetuccine a la crema \$22.000

Vegetales a la parrilla \$22.000

Ensalada verde \$18.000

yum-yum

Choco choco \$26.000
Nibs de cacao, aceite & escamas de sal.

Crema volteada \$26.000
Crema de arequipe & frambuesas.

Torta vasca \$26.000
& fresas.

Pie de nueces \$26.000
Pecana, pistacho, marañón, miel de maple & helado de vainilla.

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 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.

En este establecimiento de comercio los recursos recogidos por concepto de propina se destinan 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".