



WHISKY / WHISKEY

	TRAGO DRINK	BOTELLA BOTTLE
Glenfiddish 15 años	\$34.000	\$395.000
Bourbon Jack Daniels	\$28.000	\$343.000
Johnnie W. Double Black	\$26.000	\$295.000

VODKA

Absolut Vodka	\$19.000	\$160.000
---------------	----------	-----------

GINEBRA / GIN

Ginebra Star of Bombay	\$29.000	\$364.000
Ginebra Hendricks	\$26.000	\$286.000
Ginebra Tanqueray Rangpur	\$22.000	\$252.000
Ginebra Gordons	\$19.000	

RON / RUM

Ron Parce 8 años	\$28.000	\$280.000
Ron La Hechicera	\$25.000	\$280.000
Ron Zacapa 12 años Ambar	\$22.000	\$169.000
Ron Havana	\$15.000	\$000,000

AGUARDIENTE

Mil Demonios	\$18.000	\$166.000
Antioqueño	\$8.000	\$90.000
		1/2 \$45,000

TEQUILA & MEZCAL

Tequila Leyenda del Milagro	\$25.000	\$290.000
Tequila Jimador	\$19.000	\$184.000
Tequila Olmeca Altos Reposado	\$28.000	\$298.000
Mezcal Unión	\$36.000	\$298.000



CÓCTELES NATIVOS / NATIVE COCKTAILS

Con el poder ancestral y los sabores de nuestro territorio. *Pregunta por el cóctel de temporada.*
With the ancestral might and the flavors of our territory. *Ask for the seasonal cocktail.*

Guarapo Silvestre	\$21.000
Chicha Saravita	\$21.000
Masato Yariguí	\$21.000
Sabajón Guane	\$21.000
Guarapo con Soda de la Casa <i>Guarapo with house soda</i>	\$5.000

COCTELES / COCKTAILS

GINEBRA / GIN

Hendricks Gin Tonic	\$36.000
Bombay Star Gin Tonic	\$39.000
Tanqueray Rangpur Gin Tonic	\$29.000
Gin Tonic de la Casa (Gordons) <i>/House Gin Tonic (Gordons)</i>	\$21.000
Dry Martini	\$29.000
Dirty Martini	\$29.000
Tom Collins	\$23.000

VODKA

Vodka Tonic de la Casa <i>/House Vodka Tonic</i>	\$21.000
Destornillador/ <i>Screwdriver</i>	\$29.000
Bloody Mary	\$29.000

VINO / WINE

Sangría en Vino Blanco / <i>White Sangría</i>	\$21.000
Sangría en Vino Tinto / <i>Red Sangria</i>	\$21.000

RON / RUM

Mojito Zacapa	\$28.000
Mojito Zacapa con Maracuyá <i>/ Zacapa Passion Fruit Mojito</i>	\$30.000
Mojito de la Casa / <i>House Mojito</i>	\$21.000
Mojito de la Casa con Maracuyá <i>/ House Passion Fruit Mojito</i>	\$23.000
Mojito Coco / <i>Coconut</i>	\$29.000
Daiquirí Sour	\$21.000
Daquirí Fresa / <i>Strawberry</i>	\$23.000
Daiquirí Mango	\$23.000
Piña Colada	\$27.000

TEQUILA

Margarita Sour de la Casa (Jimador) <i>/House Margarita Sour (Jimador)</i>	\$25.000
Margarita Sour Maracuyá <i>/Passion Fruit Margarita</i>	\$27.000



VINO/ WINE

BOTELLA / BOTTLE

Casa Silva Chile

Vino Tinto / Red Wine *Sauvignon*

\$99.000

Vino Tinto / Red Wine *Carmenere*

\$99.000

Vino Tinto/ Red Wine *Merlot*

\$99.000

Vino Blanco / Red Wine *Sauvignon*

\$99.000

ESPUMOSOS / SPARKLING

Cava Blanco Anna Codorniu bot. 750

\$148.000

Cava Blanco Anna Codorniu bot.200

\$48.000

/Cava Blanc Anna Codorniu

DESCORCHE BOTELLA SPIRITS / UNCORKING SPIRITS BOTTLE: \$90.000

DESCORCHE BOTELLA VINO/ UNCORKING WINE BOTTLE \$60.000



CERVEZA / BEER

Club Colombia Dorada

\$6.000

Aguila

\$6.000

Poker

\$6.000

Club Michelada con Sal / *Michelada Club with salt*

\$7.000

Club Michelada con Sal Maracuya

\$8.000

/Michelada Club with Passion Fruit salt



SODAS DE LA CASA/HOUSE SODAS

Maracuya y Tomillo / <i>Thyme and Passion Fruit</i>	\$8.000
Mora y Canela / <i>Blackberry and Cinnamon</i>	\$8.000
Cafe y Cardamomo / <i>Coffee and Cardamom</i>	\$8.000
Soda con Limon Michelada y Sal de Maracuya / <i>Michelada Soda with Lime and Passion Fruit salt</i>	\$6.000

JUGOS/JUICES

Fruta de Cosecha / <i>Seasonal Fruit</i>	\$8.000
Jarra (para dos) / <i>Pitcher (for two)</i>	\$16.000

OTRAS BEBIDAS/OTHER DRINKS

Agua Manantial sin gas, botella vidrio/ <i>Manantial Water - Glass Bottle</i>	\$5.500
Agua Manantial con gas, botella vidrio/ <i>Sparkling Manantial Water - Glass Bottle</i>	\$5.500
Soda Breñaña / <i>Breñaña Seltzer</i>	\$5.000
Gaseosa / <i>Sodas</i>	\$5.000
Agua Tónica Canada Dry / <i>Canada Dry Tonic Water</i>	\$5.000
Agua Tónica 1976 / <i>Tonic Water 1976</i>	\$10.000

BEBIDAS CALIENTES/ HOT DRINKS

Capuccino	\$5.000
Macchiato	\$4.000
Espresso	\$4.000
Americano	\$4.000
Latte	\$5.000
Chocolate/ <i>Hot Chocolate</i>	\$6.000
Te en agua o leche / <i>Tea in Water or Milk</i>	\$5.000



PARA PICAR / TO SNACK

EMPANADAS DE MAIZ AMARILLO (CARNE O VEGETARIANAS) 3 UNIDADES
YELLOW CORN EMPANADAS (MEAT OR VEGETARIAN) 3 UNITS \$9.000

ENSALADA DE LA CASA DEL DÍA/ HOUSE DAILY SALAD \$12.000

BOCADO DE TAMALITO CON AJÍ / TAMALITO SNACK WITH SPICY SAUCE \$5.000

BOCADO DE CARNE OREADA DE RES Y CERDO/ SUNDRIED PORK AND BEEF SNACK \$ 12,000

TRIO DE AREPAS DE MAIZ PELAO / TRIO OF PELAO CORN AREPAS \$9.000

Hogao, cremoso de aguacate y queso de cabra/chutney pimentón

Hogao, creamy avocado, and goat cheese/bell pepper chutney

AREPA DE MAÍZ PELAO CON CHORIZO / PELAO CORN AREPAS WITH CHORIZO \$ 12.000

En reducción de guarapo y maracuyá con ensalada de la casa
In a reduction of guarapo and passion fruit with the house salad

PATACONES CON POLLO / TOSTONES WITH CHICKEN \$ 15.000

Trío de patacones con pollo desmechado, mayonesa artesanal, cremoso de aguacate y cilantro
A trio of tostones with shredded chicken, housemade mayonnaise, creamy avocado, and cilantro

TOSTONES CON HOGAO / TOSTONES WITH HOGAO \$ 9.000

Patacones con hogao de poleo, cebolla cevichada y aguacate

Tostones with pennyroyal hogao, pickled onions, and avocado

SANDWICH DE JAMON Y QUESO PAIPA / HAM AND PAIPA CHEESE SANDWICH \$ 12.000

Sandwich en pan artesanal seco en casa, jamón de cerdo, queso paipa (D.O.), mix de verdes locales, acompañado de tomatitos y finas lonjas de pepino encurtido.

Sandwich on homemade dry artisan bread, pork ham, Paipa cheese (D.O.), a mix of local greens, accompanied by tomatoes and thin slices of pickled cucumber

SANDWICH DE POLLO/ CHICKEN SANDWICH \$ 21.000

Sandwich en pan artesanal hecho en casa, pollo desmechado, mayonesa de ajo, crocante de queso Paipa (D.O.), acompañado de mix de verdes locales.

Sandwich on homemade artisan bread, shredded chicken, garlic mayonnaise, crispy Paipa cheese (D.O.). Accompanied by a mix of local greens

PICADA PARA 2 CON ENSALADA VERDE/ ROAST PLATE FOR TWO WITH GREEN SALAD \$ 60.000

Carne Oreada de la casa de res y de cerdo, chorizos en salsa de guarapo y maracuyá, arepas de maíz pelao, patacones y papa criolla. Acompañado de una ensalada de verdes locales, guacamole, ají y hogao.

Sundried beef and pork meat from the house, chorizos in guarapo and passion fruit sauce, pelao corn arepas, tostones, and yellow potatoes. Accompanied by a salad of local greens, guacamole, spicy sauce, and hogao