

1982

2023
V-II

CARTA MENÚ



40 PRIMAVERAS

Qudrés Carne de Res
Chia

Qudrés
D.C.



PÁSATE POR EL almacén

Y si **de reojo**
viste algo que **te dió antojo**
no dudes en preguntar
que en **tu casa**
también puede estar.



CELULAR - WHATSAPP:
317 5732588 / 316 7406995

PARA

COMENZAR ACOMPañAR y COMPARTIR

CHICHARRONES

Pork rinds

Acompañados de una arepa mini y guacamole

Pork Rinds with arepa and guacamole

170 gr

\$ 42.600

90 gr

\$ 26.600

PATACONES

Unripe plantains

PATACÓN SOLO SOLITO

Fried Unripe Plantain

\$ 9.600

PATACÓN CON HOGAO

Con hogao Blanco o Rojo

Fried Unripe Plantain with hogao or cream based hogao

\$ 14.400

PATACÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA

with mozzarella cheese

\$ 16.600

PATACÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA Y HOGAO

Queso Tipo Mozzarella y Hogao rojo o blanco with mozzarella cheese and hogao

\$ 22.600

PATACÓN CARNE DESMECHADA

80 gr Carne desmechada with shredded beef

\$ 25.600

PATACÓN CARNE DESMECHADA Y QUESO

80 gr Carne desmechada y queso tipo mozzarella

With shredded beef and mozzarella cheese

\$ 29.900

PATACÓN MARINO CON CAMARÓN CARIBEÑO

80 gr de camarón en salsa roja caribeña Caribbean shrimp ceviche

\$ 41.700

PATACÓN MARINO CON PESCADO BLANCO

80 gr de pescado blanco en preparación peruana Peruvian fish ceviche

\$ 41.700

MONEDITAS DE PLÁTANO CON CAMARÓN CARIBEÑO (SOLO CHÍA)

80 gr de camarón en salsa roja caribeña Caribbean shrimp ceviche

\$ 41.700

TOSTONES

Large fried unripe plantains

TOSTÓN SOLO SOLITO

Large Fried Unripe Plantain

\$ 33.600

MEDIO TOSTÓN SOLO SOLITO (SOLO CHÍA)

Small Fried Unripe Plantain

\$ 17.800

TOSTÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA

Large fried unripe plantain with mozzarella cheese

\$ 61.600

MEDIO TOSTÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA

(SOLO CHÍA)

Small Fried Unripe Plantain

\$ 33.600

TOSTÓN CON MITAD QUESO TIPO MOZZARELLA

Large fried plantain with half mozzarella cheese

\$ 44.600

MEDIO TOSTÓN CON MITAD QUESO TIPO MOZZARELLA (SOLO CHÍA)

Half toston with mozzarella cheese

\$ 26.600

TOSTÓN CON TODO*

Toston with side dishes

\$ 82.700

*TODO

Carne Molida, Chicharrones, Queso Antioqueño, Frijoles, Guacamole y Hogao Rojo

*SIDES

Ground beef, pork rinds, antioqueño cheese, red beans, guacamole and hogao

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido.

Prices are in colombian pesos. Taxes included.

TOSTONES

Large fried unripe plantains

MEDIO TOSTÓN CON TODO*

(SOLO CHIA)

\$ 44.700

MEDIO TOSTÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA Y TODO*

(SOLO CHIA)

Small Fried Unripe Plantain with mozzarella cheese and side dishes

\$ 62.900

TOSTÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA Y TODO*

With mozzarella cheese and side dishes

\$ 111.600

TOSTÓN CON MITAD QUESO TIPO MOZZARELLA Y TODO*

Half mozzarella cheese and side dishes

\$ 95.600

TOSTÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA, TOMATE Y ORÉGANO Y TODO*

With mozzarella cheese, tomato and oregano and side dishes

COMPLETO \$ 119.800

MEDIO \$ \$ 64.900 (Solo Chía)

TOSTÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA, TOMATE Y ORÉGANO

With mozzarella cheese, tomato and oregano

\$ 71.800

ACOMPAÑAMIENTOS DEL TOSTÓN*

Carne Molida, Chicharrones, Queso Antioqueño, Frijoles, Guacamole y Hogao Rojo

Side dishes: ground beef, pork rinds, antioqueño cheese, red beans, guacamole and hogao

COMPLETO \$ 61.600

MEDIO \$ 43.800 (Solo Chía)

PLÁTANOS

Ripe plantains

PLÁTANO ASADO SOLO SOLITO

Ripe plantain

\$ 20.500

PLÁTANO ASADO CON QUESO PAIPA FUNDIDO

With paipa cheese

\$ 27.800

PLÁTANO ASADO CON JALEA DE GUAYABA

With guava sauce

\$ 24.800

PLÁTANO ASADO CON QUESO PAIPA FUNDIDO Y JALEA DE GUAYABA

With paipa cheese and guava sauce

\$ 29.800

TAJADAS DE PLÁTANO MADURO

Ripe plantain slices

\$ 16.500

TAJADAS DE PLÁTANO MADURO Y QUESO

Ripe plantain slices with mozzarella cheese

GRATINADO

\$ 24.400

EMPANADAS

Empanadas

EMPANADA CACHACA

Ground beef and mashed potatoes

\$ 5.900

EMPANADA DE CARNE

Ground beef

\$ 5.900

EMPANADA DE POLLO

Chicken

\$ 5.900

EMPANADA DE QUESO

Mozzarella cheese

\$ 5.900

EMPANADA VEGETARIANA

Vegetables and quinoa

\$ 5.600

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido.

Prices are in colombian pesos. Taxes included.



Coca-Cola[®]
SIN AZÚCAR



PAPAS

Potatoes

PAPAS CRIOLLAS

Yellow potatoes

Porción \$ 21.600
1/2 Porción \$ 14.600

PAPAS AL ROMERO CON TOCINETA

Rosemary flavor potatoes with bacon

\$ 14.500

PAPAS A LA FRANCESA

French fries

Porción \$ 19.800
1/2 Porción \$ 17.500

PAPAS CHIPS

Potatoes chips

\$ 14.500

PAPAS CHORREADAS CON HOGAO Y QUESO PAIPA

Con hogao Blanco o Rojo

LOADED POTATOES

With Paipa cheese and hogao

\$ 25.800

PAPA SALADA -3 Unidades-

Salted boiled potatoes

\$ 13.500

PAPA RELLENA CON QUESO PAIPA, CREMA DE LECHE Y TOCINETA (SOLO CHÍA)

Boiled potatoe with Paipa cheese, cream and bacon

\$ 23.500

TORTILLA ESPAÑOLA (SOLO CHÍA)

Tortilla de huevo "española" con papa confitada,
cebolla en pluma y ajo.

Spanish tortilla

\$ 29.500

PAPAS BRAVAS

En salsa picante y salsa de ajo

Spanish brava potatoes

\$ 20.800

PURÉ DE PAPA EN CERÁMICA

Mashed potatoes

Para 1 persona \$ 9.500
Para 2 personas \$ 14.500

TOMATE RELLENO CON PURÉ DE PAPA

Tomato filled with mashed potatoe

\$ 14.500

YUCAS

CASSAVA

YUCA FRITA

Fried cassava

PORCIÓN \$ 20.500
1/2 PORCIÓN \$ 14.500

YUCA COCIDA

Boiled cassava

PORCIÓN \$ 17.800
1/2 PORCIÓN \$ 13.500

CARIMAÑOLA DE CARNE

Cassava cake filled with beef

\$ 6.200

CARIMAÑOLA DE CANGREJO

Cassava cake filled with crab

\$ 9.100

Para comenzar
acompañar
y compartir

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido.

Prices are in colombian pesos. Taxes included.

AREPAS DE CHÓCOLO

Yellow corn arepa

AREPA DE CHÓCOLO

Yellow corn arepa
\$ 19.800

AREPA DE CHÓCOLO CON QUESO TIPO MOZZARELLA

Yellow corn arepa with mozzarella cheese
\$ 22.800

AREPAS DE HUEVO

arepa with fried egg

AREPA DE HUEVO

Fried arepa with egg
\$ 15.500

AREPA DE HUEVO CON QUESO TIPO MOZZARELLA

Fried arepa with egg and mozzarella cheese
\$ 17.800

AREPA DE HUEVO CON QUESO TIPO MOZZARELLA Y HOGAO ROJO

Fried arepa with egg, mozzarella cheese and hogao
\$ 18.500

AREPA DE HUEVO CON HOGAO Y CARNE

Fried arepa with egg, hogao and ground beef
\$ 19.200

AREPA DE HUEVO CON HOGAO, CARNE Y QUESO TIPO MOZZARELLA

Fried arepa with egg, hogao, ground beef and mozzarella cheese
\$ 19.900

AREPAS DE MAÍZ

Corn arepa

AREPA CON MANTEQUILLA

Arepa with butter
\$ 4.400

AREPA CON QUESO ANTIOQUEÑO MOLIDO

Arepa with antioqueño cheese
\$ 16.600

AREPA CON QUESO TIPO MOZZARELLA FUNDIDO

Arepa with mozzarella cheese
\$ 16.200

AREPA CON QUESO PAIPA DERRETIDO

Arepa with Paipa cheese
\$ 16.200

AREPA CON HOGAO Y QUESO PAIPA

Con hogao Blanco o Rojo
Arepa with hogao and Paipa cheese
\$ 18.800

AREPA CON HOGAO ROJO O BLANCO Y QUESO TIPO MOZZARELLA

Arepa with hogao and mozzarella cheese
\$ 19.200

AREPA CON SALSA DE CHAMPIÑONES

Arepa with mushroom sauce
\$ 18.800

AREPA CON GUACAMOLE

Arepa with guacamole
\$ 17.800

AREPA CON ENSALADA DE AGUACATE

Arepa with avocado salad
\$ 17.800

MIXTO DE AREPAS

4 Unidades: una con salsa de champiñones, otra con queso paipa y hogao rojo, otra con ensalada de aguacate y la última con queso antioqueño

One with mushroom sauce, another with Paipa cheese and red hogao, another with avocado salad and the last one with Antioqueño cheese

\$ 51.200

Para comenzar
acompañar
y compartir

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido.
Prices are in Colombian pesos. Taxes included.

ANTOJO ANTIOQUEÑO

Arepa, Chorizo 50 Gr y Queso antioqueño
arepa with chorizo and antioqueño cheese

\$ 13.800

ANTOJO ANTIOQUEÑO

+ 1/2 BOTELLA DE
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO
\$ 145.200

MAZORCAS E HIJOS

Corn

MAZORCA ASADA

Grilled corn on the cob

\$ 23.800

MEDIA MAZORCA ASADA

Half grilled corn on the cob

\$ 17.800

MAZORCA ASADA DESGRANADA

Shelled cob

\$ 22.600

MAZORCA ASADA DESGRANADA Y QUESO PAIPA

Shelled cob with paipa cheese

\$ 27.800

MAZORCA DESGRANADA, QUESO PAIPA Y HOGAO

Con hogao Blanco o Rojo

With Paipa cheese and hogao

\$ 34.400

ENVUELTO DE MAZORCA (SOLO CHÍA)

Corn cake

\$ 17.800

EMBUTIDOS Y ASADURAS

Offals

CHUNCHULLO 200 Gr CON AREPA

Acompañado de una arepa
hecha a mano

Chunchullo with arepa

\$ 29.400

MORCILLA 120 Gr

Acompañada de papas
criollas

Blood sausage with arepa

\$ 24.800

MORCILLA 120 Gr

Acompañada de una
arepa hecha a mano

Blood sausage with arepa

\$ 24.800

MORCILLA 120 Gr

Acompañada de una arepa y
queso antioqueño

Blood sausage and arepa with
antioqueño cheese

\$ 26.900

CHORIZO ANTIOQUEÑO 120 Gr CON AREPA

Acompañado de una arepa
hecha a mano

Chorizo antioqueño with arepa

\$ 23.500

CHORIZO TIPO ARGENTINO 120 Gr CON AREPA

Acompañado de una arepa hecha a mano

Chorizo argentino with arepa

\$ 23.500

CHORIZO TIPO ARGENTINO 120 Gr CON AREPA Y QUESO ANTIOQUEÑO

Acompañado de una arepa hecha a mano con queso antioqueño

Chorizo argentino with arepa and antioqueño cheese

\$ 29.800

CHORIZO TIPO ARGENTINO 120 Gr CON AREPA Y QUESO TIPO MOZZARELLA

Acompañado de una arepa hecha a mano con
queso tipo mozzarella

Chorizo argentino with arepa and mozzarella cheese

\$ 34.400

CHORIZO VEGETARIANO Dos unidades de 50 Gr cada uno

Acompañados de una arepa hecha a mano

Vegetarian chorizo

\$ 12.800

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido.

Prices are in colombian pesos. Taxes included.

Para comenzar
acompañar
y compartir

EMBUTIDOS Y ASADURAS

Offals

MOLLEJAS DE TERNERA A LA PARRILLA 190 Gr

(SOLO EN CHÍA)

Acompañadas de una arepa hecha a mano

Sweetbreads

\$ 34.400

MORCILLA TIPO BURGOS 200 Gr

(SOLO EN CHÍA)

Acompañada de papas chips y aji rocoto

Blood and rice sausage "burgos type"

\$ 41.200

LONGANIZA 180 Gr EN PAN BAGUETTE CON QUESO TIPO MOZZARELLA

Longaniza sandwich

\$ 36.500

LONGANIZA 180 Gr CON AREPA

Acompañado de una arepa hecha a mano

Longaniza with arepa

\$ 27.500

CHISTORRA ENGALLADA 120 gr

Acompañada de Papas fritas y huevo frito

Accompanied by French fries and a fried egg

\$ 36.500

MIXTO DE FRITOS

Una longaniza 180 gr, Chicharrones 170 gr, tres empanadas cachacas, un patacón solo solito, papas criollas, yuca, acompañado de hogao rojo, guacamole, suero costeño y limón.

Longaniza, pork rinds, empanadas, unripe plantain, yellow potatoes, fried casava, hogao, guacamole, cream sauce and lemon

\$ 71.600

QUESOS

CHEESSE

PROVOLETA EN PLANCHA

Caliente, con tomate, orégano y pimienta, acompañada con pan de la casa

Provoleta with tomato, oregano and pepper

PORCIÓN 200 gr \$ 56.600

MEDIA 100 gr \$ 33.300

PROVOLETA EN PLANCHA CON CHORIZO ANTIOQUEÑO

120 GR

Acompañado con pan de la casa

Provoleta with chorizo

PORCIÓN \$ 72.300

MEDIA \$ 49.800

QUESO BRIE CALIENTE

Apanado en achiras y almendras, con miel, pepperoncino y chips de manzana verde

Brie cheese

\$ 50.500

TABLA DE QUESOS PARA 4 PERSONAS (SOLO CHÍA)

Queso brie (brie criollo) maduro semi blando, queso San Ubatense (camembert) maduro blando, queso Tausativa de cabra (tomme) maduro, queso Tausativa de vaca (tomme), antipasto andresiano, jamón serrano y babaganoush. Acompañados con 2 panes baguette

CHEESE BOARD

Colombian brie, local camembert, goat and cow tomme, with homemade antipasto, jamón serrano and babaganoush.

Served with 2 baguettes

\$ 226.500



CHAMPIÑONES

MUSHROOMS

CHAMPIÑONES ASADOS

Acompañados con pan de la casa

Sauteed mushrooms

\$ 37.500

CHAMPIÑONES AL AJILLO

Acompañados con pan de la casa

Mushrooms with garlic butter

\$ 39.800

CHAMPIÑONES CON QUESO

GRUYERE

Acompañados con pan de la casa

Mushrooms with gruyere cheese

\$ 51.500

FAVORITOS DE SIEMPRE

FAVORITES

DOS HUEVOS ESTRELLADOS CON PAPAS (SOLO EN CHÍA)

Starry eggs with fries

\$ 19.900

DOS HUEVOS ESTRELLADOS CON PAPAS Y CHORIZO ANTIOQUEÑO

120 Gr (SOLO EN CHÍA)

Starry eggs with fries and chorizo

\$ 28.500

ARROZ CON HUEVO Y PAPA CHIPS

Rice with fried eggs and papas chips

\$ 26.500

TORTILLA DE PEGA DE ARROZ

Rice "tortilla"

\$ 26.500

PIZZA LUCIANO

Con queso tipo Mozzarella, queso

Boconccini y tomate

(SOLO EN CHÍA)

\$ 32.500

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido.

Prices are in colombian pesos. Taxes included.

ADICIONES

SIDES

AREPITA -unidad-	\$ 1.300
CANASTA DE PAN	\$ 11.800
CANASTA DE PAN BAGUETTE	\$ 11.800
CANASTA DE TOSTADAS DE LA CASA	\$ 7.300
PORCIÓN SALSA DE CHAMPIÑONES	\$ 14.500
PORCIÓN DE SALSA MARINERA	\$ 23.500
GUACAMOLITO 30 gr	\$ 3.500
GUACAMOLE 150 gr	\$ 16.400
GUACAMOLE CASERO (Solo chía)	\$ 29.500
PORCIÓN DE AGUACATE	\$ 12.500
SUERITO COSTEÑO 30 gr	\$ 3.600
SUERO COSTEÑO 50 gr	\$ 5.600
CAPRICHIO SALSA DE MOSTAZA	\$ 2.200
PORCIÓN DE HOGAO ROJO	\$ 11.200
PORCIÓN DE HOGAO BLANCO	\$ 11.200
CAPRICHIO DE ALCAPARRAS	\$ 1.000
CAPRICHIO SALSA TÁRTARA	\$ 2.500
CAPRICHIO DE SALSA BBQ	\$ 1.000
QUESO ANTIOQUEÑO	\$ 8.500
ADICIÓN DE TOCINETA	\$ 13.500
PORCIÓN DE CARNE MOLIDA 80 gr	\$ 13.500
PORCIÓN CARNE DESMECHADA 80 gr	\$ 15.800
TOMATE RELLENO CON PURÉ DE PAPA	\$ 14.500
PURÉ DE PAPA EN CERAMICA PARA 1 PERSONA	\$ 9.500
QUESO TIPO MOZZARELLA SOBRE LA CARNE	\$ 15.800
PORCIÓN CEBOLLA SALTEADA	\$ 11.600
PORCIÓN DE FRIJOLES	\$ 16.200
PORCIÓN DE FRIJOLES VEGETARIANOS	\$ 16.000
PORCIÓN DE ARROZ BLANCO	\$ 10.500
PORCIÓN DE ARROZ CON COCO	\$ 11.600
OLLA DE ARROZ BLANCO	\$ 28.400
HUEVO FRITO	\$ 4.500



LOMO TÁRTARO

"Para preparar al gusto en la mesa"
(SOLO CHÍA)

150 Gr acompañado de alcaparras, aceitunas, anchoas, yema de huevo, cebolla, mayonesa, salsa de tomate, mostaza Dijón, salsa soya, pimienta negra, zumo de limón y cognac. Acompañado con tostadas de pan baguette
\$ 76.500

OSSOBUCO DE TERNERA

650 Gr Acompañado con arroz blanco

\$ 81.500

SOBREBARRIGA A LA CRIOLLA

200 Gr acompañada con arroz blanco, papa, yuca, mazorca y hogao
\$ 56.500

MOLLEJA DE TERNERA EN SALSA DEMI-GLACE

190 Gr en salsa demi-glace, acompañadas con arroz blanco
Veal sweetbreads with demi glaze sauce
\$ 33.500

ALBÓNDIGAS DE RES EN SALSA

250 Gr acompañadas con arroz blanco y papas chips
Meatballs with rice and potato chips
\$ 47.600

EJECUTIVO FRANCÉS

165 gr de lomo con tocineta, acompañado de papas chips, arroz blanco, ensalada Barú y salsa de champiñones
\$ 73.200

MILANESA DE TERNERA

300 Gr acompañada de puré de papa, tomates aderezados y rúgula
\$ 76.500

Favoritos de

Siempre





BARRA MARINA

CEVICHE DE CAMARÓN CARIBEÑO

80 Gr de camarón en preparación caribeña,
Acompañado de patacón.

Caribbean Shrimp ceviche

\$ 41.700

CEVICHE DE CAMARÓN PERUANO

80 Gr de camarón en preparación peruana
Acompañado de patacón.

Peruvian Shrimp ceviche

\$ 41.700

CEVICHE DE PESCADO BLANCO

80 Gr de pescado en preparación
peruana,

Acompañado de patacón.

Peruvian fish Ceviche

\$ 41.700

CEVICHE ANDRÉS CON PESCADO BLANCO

100 Gr de pescado blanco en leche de coco con cebolla roja, aguacate, mango biche, maíz tostado, ají rocoto, vinagre blanco y cilantro, acompañado de patacón.

Fish ceviche with onion, avocado, mango and toast corn

\$ 49.700

COCTEL DE LANGOSTINOS U15

7 unidades U15 en salsa rosada y espinaca chiffonade.

Prawns

\$ 85.600

COCTEL DE CAMARÓN

80 gr en salsa rosada y espinaca chiffonade, acompañado de patacón

Shrimp

\$ 41.700

PATACÓN MARINO CON CAMARÓN CARIBEÑO

80 gr de camarón en salsa roja caribeña

Caribbean shrimp ceviche

\$ 41.700

PATACÓN MARINO CON PESCADO BLANCO

80 gr de pescado blanco en preparación peruana

Fish Ceviche

\$ 41.700

MONEDITAS DE PLÁTANO CON CAMARÓN CARIBEÑO (Solo Chía)

80 gr de camarón en salsa roja caribeña

Shrimp Ceviche

\$ 41.700

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido.

Prices are in colombian pesos. Taxes included.

SOPAS

CONSOMÉS Y CREMAS

AJIACO CON POLLO

Servido con arroz blanco, aguacate, crema de leche, alcaparras y cilantro

Ajiaco Soup with chicken

\$ 49.800

TAZONCITO DE AJIACO PARA COMPARTIR

Recomendado para 3 personas

\$ 41.800

*Solo en Chía

CUCHUCO DE TRIGO CON ESPINAZO

Con espinazo desmechado, acompañado con arroz blanco y aguacate

Cuchuco soup with pork rump

\$ 41.800

TAZONCITO DE CUCHUCO PARA COMPARTIR

Recomendado para 3 personas

\$ 40.800

*Solo en Chía

PUCHERO TRIFÁSICO

Pollo, costilla de res y costilla de cerdo, con papa, yuca, mazorca, plátano y hogao; acompañado con arroz blanco, aguacate y caldo con picadillo de cebolla y cilantro

Soup with beef rib, chicken and pork rib, potatoes, casava, corn, ripe plantain and hogao

\$ 54.500

PLATO DE FRÍJOLES

Acompañado de carne molida, chicharrones, chorizo antioqueño, plátano maduro, arroz blanco, arepa mini, aguacate y hogao

Red beans with ground beef, pork rinds, chorizo, ripe plantains, rice, arepa, avocado and hogao

\$ 42.800

FRÍJOLES CON CHILE

Con carne, acompañados con chips de plátano verde

Red beans with chili

\$ 27.500

PLATO DE FRÍJOLES VEGETARIANOS

Acompañado con arroz blanco, ensalada de aguacate, plátano maduro y chorizo vegetariano

Vegetarian red beans

\$ 35.600



SOPA ANTIOQUEÑA DE ARROZ

Con carne molida, platano maduro, huevo frito, chicharrones, aguacate y hogao
Rice soup with ground beef, ripe plantain, fried egg, pork rinds, avocado and hogao

\$ 29.800

TAZÓN DE GARBANZOS CON CALLO

Acompañado con Arroz blanco
Chickpeas soup with tripe and rice

***Solo en Chía**

\$ 23.500

SOPA DE CEBOLLA CON PAN Y QUESO GRUYERE GRATINADO

Onion soup with bread and gruyere cheese

\$ 26.600

***Solo en Chía**

SOPA DE VERDURAS

Acompañada con tostadas de pan baguette
Vegetables soup

\$ 21.400

***Solo fines de semana en Chía**

CREMA DE TOMATE

Acompañada con tostadas de pan baguette
Tomato soup

\$ 18.800

SOPA DE TOMATE CON PESCADO BLANCO

Crema de tomate con pescado blanco, aguacate acompañada con tostadas de pan
Tomato soup with white fish

\$ 34.600

SOPA DE PESCADO CON MARISCOS

Dos langostinos U15, calamares, almejas y mejillones, acompañada de arroz con coco
Sea food soup

\$ 59.800

CONSOMÉ SOLO SOLITO

Servido con arepa mini y aguacate picado
Served with mini arepa and chopped avocado

\$ 12.500

CONSOMÉ DE CARNE Y PAPA PICADA

Con arepa mini y aguacate
Soup with beef and potatoes

\$ 24.500

CONSOMÉ CON COSTILLA Y PAPA

Con arepa mini y aguacate
Soup with beef rib and potatoes

\$ 25.500



**ADICIÓN PECHUGA DE POLLO 125 g
SOBRE LA ENSALADA DE SU GUSTO**

ADDITION OF GRILLED CHICKEN BREAST 125 g
OVER THE SALAD OF YOUR CHOICE

\$ 10.500

**ENSALADA DEL MES
(PREGUNTALE A TU
MESERO)**

MONTHLY SALAD
(ASK YOUR
WAITER/WAITRESS)

\$ 24.600

**ENSALADA GRIEGA
GREEK SALAD**

Cogollos de lechuga, rúgula, tomate
chonto, pepino, aceitunas, cebolla roja,
queso feta, alcaparras y aderezo.

Greek salad .(Lettuce hearts, arugula,
chonto tomato, cucumber, olives, red
onion, feta cheese, capers and dressing.)

\$ 35.600

**ENSALADA ITALIANA
ITALIAN SALAD**

Mix de lechugas, espárragos blancos y verdes,
queso bocconcini en salsa pesto, marañones,
queso parmesano y aderezo.

Lettuce mix, white and green asparagus,
bocconcini cheese in pesto sauce, cashews,
Parmesan cheese and dressing.

\$ 35.600

**ENSALADA CASERA MARINERA
HOMEMADE SEAFOOD SALAD**

Mix de lechugas, 100 Gr de anillos de calamar, 2 langostinos
u15, tomate chonto, cebolla, queso parmesano, maní, aguacate,
aceite de oliva.

Lettuce mix, squid rings, prawns, chonto tomato, onion,
Parmesan cheese, peanuts, avocado, olive oil.

\$ 45.600

**ENSALADA PAJARES
PAJARES SALAD**

Mix de lechugas, 3 Langostinos U15, tomate, pepino,
aguacate, almendras, rábano rojo con aceite de oliva y
vinagre balsámico.

Lettuce mix, prawns, tomato, cucumber, avocado, almonds, red
radish with olive oil and balsamic vinegar

SOLA
\$ 32.400

CON LANGOSTINOS
\$ 49.800

**ENSALADA MEDITERRÁNEA
MEDITERRANEAN SALAD**

Espárragos verdes, berenjenas, tomate, orégano y queso tipo
mozzarella.

Green asparagus, eggplant, tomato, oregano and mozzarella
cheese.

\$ 39.600

**ENSALADA CÉSAR
CAESAR SALAD**

Lechuga romana, queso parmesano, filete de anchoas,
croutones y aderezo César

Romaine Lettuce, Croutones, Parmesan Cheese, Anchovy Fillets
And Dressing

SOLA
\$ 30.600

CON 125 G DE POLLO
\$ 38.800

**ENSALADA DE
AGUACATE**

Con tomate, cebolla, cilantro y
aceite de oliva

AVOCADO SALAD
\$ 16.400

**GUACAMOLE CASERO
(SÓLO CHÍA)**

Aguacate, cilantro, ají, ajo,
sal y pimienta

HOME AVOCADO SALAD
\$ 29.500

**TOMATES ADEREZADOS
TOMATOES WITH DRESSING**

\$ 10.600

Ensalada Barú

House salad

Mix de lechugas, tomates
cherry colores, tomate
chonto, pepino, aguacate,
almendras y vinagreta -

lettuce mix, cherry
and chonto tomato,
cucumber, almonds
and barú dressing-

\$ 18.500

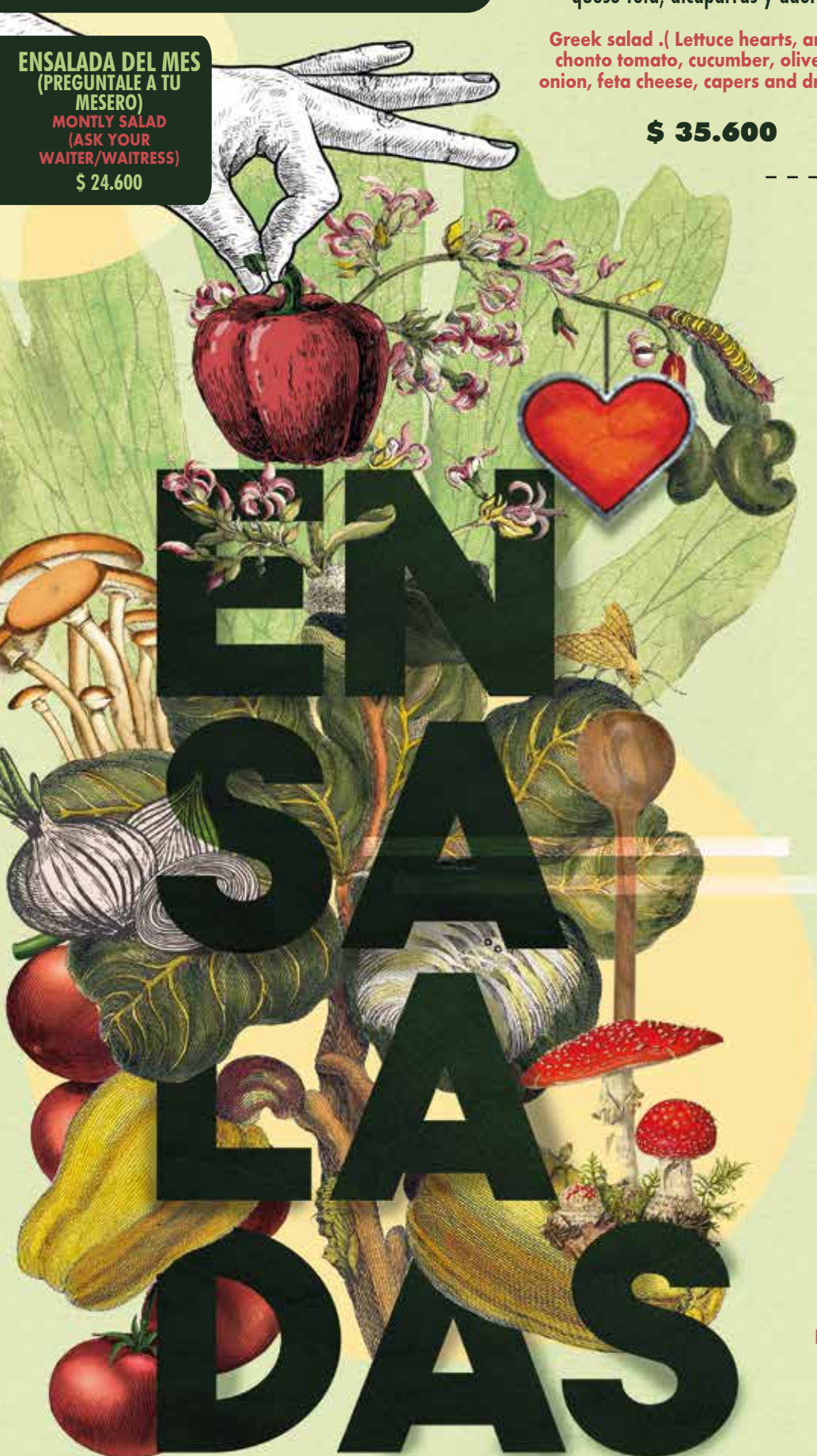
VERDURAS ASADAS

Grilled Vegetables

Pimentones, berenjenas, palmitos, zucchini
amarillo, tomates cherry aderezados en
pesto, champiñones, espárragos y rúgula,
acompañado con pan de la casa.

Grilled vegetables (peppers, aubergines, hearts
of palm, yellow zucchini, cherry tomatoes dressed
in pesto, mushrooms, asparagus and rugula,
served with house bread.)

\$ 49.800



A vibrant, artistic illustration of various vegetables like tomatoes, mushrooms, and bell peppers floating around a central menu. The background is a mix of green and yellow tones, suggesting a fresh, healthy theme. The menu items are presented in a clean, modern font, with prices clearly marked.

VEGETARIANOS

EMPANADA VEGETARIANA

With vegetables and quinoa

\$ 5.600

CHORIZO VEGETARIANO

Dos unidades de 50 Gr cada uno

Acompañados de una Arepa hecha a mano

vegetarian chorizo

\$ 12.800

PLATO DE FRÍJOLES VEGETARIANOS

Acompañado con arroz blanco, ensalada de aguacate, platano maduro y chorizo vegetariano

Vegetarian red beans

\$ 35.600

PORCIÓN DE FRIJOLES VEGETARIANOS

Vegetarian red beans

\$ 16.000

CHORIPÁN VEGETARIANO

Acompañado de papas chips

Vegetarian Chorizo sandwich

\$ 22.600

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Preparada con mezcla de vegetales, quinoa y lentejas, acompañada de papas a la francesa

Vegetarian burger

\$ 30.600

EL
INGREDIENTE
ES LA
GRANDEZA



Quadrés[®]

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

18+



www.habtemosdealcohol.com

DE NUESTRA
PARRILLA

GUARNICIONES PARA PLATOS FUERTES

CHÍA

PAPAS AL ROMERO ROSEMARY CUBE FRIES
TOMATE RELLENO DE PURÉ DE PAPA
TOMATO FILLED WITH MASHED POTATOES
ENSALADA BARÚ - HOUSE SALAD

DC

PAPAS FRANCESAS FRENCH FRIES
PAPAS CRIOLLAS CREOLE POTATOES
TOMATE RELLENO DE PURÉ DE PAPA
TOMATO FILLED WITH MASHED POTATOES
ARROZ BLANCO RICE
PAPAS CHIP POTATOES CHIPS
ENSALADA BARÚ HOUSE SALAD
PAPAS AL ROMERO ROSMERY FLAVOR POTATOES WITH BACON

IMPORTADOS

TOMAHAWK 950 GR

Con ensalada Barú y
puré de papa, papas al
romero o papas a la
francesa
Tomahawk

\$ 368.500

NEW YORK 400 GR

Con una guarnición
a elegir
New York

\$ 108.500

ASADO DE TIRA A LA PARRILLA 600 GR

Con una guarnición
a elegir
Asado de Tira

\$ 176.400

ARGENTINO 400 GR

Con una guarnición
a elegir
Argentinian beef

\$ 105.700

ARGENTINO SELLADO EN PIMIENTA 400 GR

Acompañado de puré de
papa y ensalada Barú
Argentinian beef

\$ 105.700

TÉRMINOS DE NUESTRAS CARNES



AZUL

CORTE CRUDO QUE
CONSERVA SU COLOR.
PIEZA ATEMPERADA.



1/4

SELLADO POR FUERA.
CONTORNO CAFÉ AGRADABLE.
CON CENTRO ROJO INTENSO
TIBIA AL INTERIOR



1/2

SELLADO POR FUERA.
CONTORNO CAFÉ CLARO Y
TONO ROJIZO AL CENTRO.
PERFECTO PARA NO PERDER
LA HUMEDAD.



A PUNTO

SELLADO POR FUERA.
CONTORNO CAFÉ EN MAYOR
PROPORCIÓN. PRESENCIA DE
ZONAS DORADAS. PERDIDA
LIGERA DE HUMEDAD.



3/4

SELLADO POR FUERA.
COSTRA TOSTADA Y
CENTRO ROSADO PALIDO.
POCA JUGOSIDAD



4/4

COSTRA EXTERIOR.
MARRÓN, COLOR GRISACEO
EN SU INTERIOR. MINIMA
JUGOSIDAD. MAYOR
RESISTENCIA A LA
MORDIDA

*GRAMAJES EN CRUDO

NUESTRA PARRILLA

LOMOS

LOMO DE RES

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin

250 gr	330 gr
\$ 78.700	\$ 94.700

LOMO AL TRAPO

Con una guarnición a elegir
Cloth salted tenderloin

250 gr	330 gr
\$ 78.700	\$ 94.700

LOMO MOSTAZA

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin with mustard sauce

250 gr	330 gr
\$ 78.700	\$ 94.700

LOMO PIMIENTA

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin with pepper sauce

250 gr	330 gr
\$ 78.700	\$ 94.700

LOMO AL VINO AJISOSO

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin with sweet wine reduction

250 gr	330 gr
\$ 78.700	\$ 94.700

LOMO SELLADO EN PIMIENTA

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin sealed with black pepper

250 gr	330 gr
\$ 78.700	\$ 94.700

CHATEAUBRIAND

Con una guarnición a elegir
Chateaubriand

330 gr
\$ 94.700

FILET MIGNON

2 medallones de lomo con tocineta y salsa de champiñones con una guarnición a elegir
Filet mignon

300 gr
\$ 94.700

CHATAS

CHURRASCO

Con una guarnición a elegir
Churrasco

300 gr	390 gr
\$ 78.700	\$ 94.700

BISTEC A CABALLO

Con papas chips, arroz blanco y huevo frito
With tomato, onions, fried egg and potatoes chips

300 gr	150 gr
\$ 94.700	\$ 45.800
	(Solo Chía)

ENTRECOT

Servido con cebolla salteada y una guarnición a elegir
Entrecot

300 gr
\$ 94.700

ENTRECOT BERNESA

Con salsa bernesa y una guarnición a elegir
Entrecot with bernaïse sauce

300 gr
\$ 94.700

BIFE CHORIZO

Con una guarnición a elegir
Bife Chorizo

300 gr	420 gr
\$ 78.700	\$ 94.700

CHATA SELLADA EN 3 PIMIENTAS

Reducción de vino tinto, acompañada de
puré de papa y ensalada barú
Top sirloin steak with peppers

300 gr
\$ 94.700

(Solo ADC)

T BONE STEAK

Con una guarnición a elegir

T bone

600 gr
\$ 106.500

CHULETÓN DE RES

Con una guarnición a elegir

Chuleton

600 gr
\$ 99.800

PUNTA DE ANCA

PUNTA DE ANCA

Con una guarnición a elegir

Punta de anca

250 gr
\$ 78.700

420 gr
\$ 94.700

POSTA DE PUNTA DE ANCA PARA COMPARTIR

Acompañada de tocineta,
ensalada barú y puré de papa
Punta de anca

650 gr
\$ 149.600

1.000 gr
\$ 229.600

PUNTA DE ANCA AL VINO AJISOSO

Con una guarnición a elegir

Punta de anca with sweet wine reduction

250 gr
\$ 78.700

420 gr
\$ 94.700

COSTILLAS

COSTILLA DE RES EN SALSA DEMI-GLACE 480 GR

Acompañadas de papas al romero

Beef ribs on a demi glace sauce

\$ 94.700

PARA COMPARTIR

PICADA RUMBERA

Churrasco 150 Gr, pechuga de pollo 200 Gr, costilla de cerdo 375 gr
en salsa BBQ, chunchullo 200 Gr, chorizo antioqueño 100 Gr,
acompañada de papas criollas, arepa de maíz y guacamole.

Churrasco , chicken breast, bbq pork ribs ,chunchullo, chorizo antioqueño
with yellow potatoes , arepa and guacamole

\$ 160.600

POLLO

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

Con una guarnición a elegir

Grilled chicken breast

200 gr
\$ 44.500

400 gr
\$ 73.500

POLLO EN SALSA CRIOLLA

Muslos deshuesados con una
guarnición a elegir

Chicken on a colombian sauce

400 gr
\$ 61.200

*GRAMAJES EN CRUDO

POLLO PARRILLA

Pollo deshuesado con una guarnición a elegir

Grilled chicken

½ Pollo 400 gr
\$ 49.500

1 Pollo 800 gr
\$ 78.700

POLLO AL HORNO

Pollo deshuesado acompañado de papas criollas

Roasted chicken

800 gr
\$ 78.700

CANASTA DE POLLO

Medio pollo apanado y frito con papas a la francesa

Fried chicken

600 gr
\$ 49.600

CERDO

COSTILLA DE CERDO PARA CHUPARSE LOS DEDOS

Con una guarnición a elegir

Pork ribs

500 gr
\$ 66.500
(Solo Chía)

COSTILLA DE CERDO (marinadas y preparación cocción lenta)

Marinada y en cocción lenta, bañadas en salsa BBQ con una guarnición a elegir

Pork ribs with BBQ sauce

375 gr
\$ 63.500

750 gr
\$ 88.500

PANCETA DE CERDO

Al Horno acompañada de ensalada de espinaca, melocotón y almendras

Panceta

330 gr
\$ 55.500

CHULETAS DE CERDO

Acompañada de ensalada de espinaca, melocotón y almendras

Lamb chop

550 gr
\$ 87.600

COCHINILLO

Al horno, servido con papas al romero, ensalada de espinaca, melocotón y almendras

Cochinillo

360 gr
\$ 115.600

DE TODO UN POCO

HAMBURGUESA CAMPESINA

Con tocineta y queso tipo mozzarella, acompañada de papas a la francesa

Hamburger

\$ 46.800

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Preparada con mezcla de vegetales, quinua y lentejas, acompañada de papas a la francesa

Vegetarian burger

\$ 30.600

CHORIPÁN

Acompañado de papas chips

Chorizo sandwich

\$ 28.500

PINCHO MIXTO LOMO 175 GR Y POLLO 155 GR

Acompañado con una ciruela envuelta en tocineta y una guarnición a elegir

(Solo Chía)

\$ 69.800

SÁNDUCHE PEPITO DE LOMO 165 Gr

Sellado en pimienta, queso tipo mozzarella, tocineta, cebolla caramelizada, tomate, aguacate y mayonesa; acompañado de papas a la francesa.

Pepito sandwich

\$ 62.400



TRIVENTO
RESERVE
MALBEC X 750
\$111.600



CASILLERO DEL
DIABLO
CABERNET SAUVIGNON X 750
\$123.800



DIABLO
DARK RED
BLEND X 750
\$168.700

X 375
\$61.900



PULPO PARRILLA

120 Gr servido sobre papa gratinada,
con cascós de tomate.

Grilled octopus

\$ 63.500

CAMARONES APANADOS CON SALSA TÁRTARA (SÓLO EN CHÍA)

150 Gr

Fried shrimps

\$ 57.800

CALAMARES APANADOS CON SALSA TÁRTARA

200 Gr

Fried calamari

\$ 48.800

LANGOSTINOS APANADOS U15 CON SALSA TÁRTARA

7 unidades U15

\$ 73.800

PESCADO APANADO EN CUBOS

Acompañado de ensalada de repollo, espinaca y zanahoria "coleslaw"

\$54.600

SARTÉN DE LANGOSTINOS AL AJILLO

7 unidades U15 acompañados con papas al
romero y arroz con coco.

With garlic butter

\$ 86.500

ENCOCADO DE LANGOSTINOS

5 unidades U15 acompañado con arroz blanco.

Coconut sauce with shrimps

\$ 73.800

CAZUELA DE MARISCOS

Mix de mariscos, langostinos U8,
gratinada con queso parmesano,
acompañada de patacón,
arroz blanco o arroz coco.

Sea food stowe

\$ 78.600

ENCOCADO DE CAMARONES

150 Gr acompañado con arroz blanco.

\$ 59.800

CAMARONES AL AJILLO

150 Gr Acompañados con
pan de la casa.

Shrimp with garlic butter

\$ 59.800

PESCADO BLANCO 250 GRS

Con ensalada barú y una guarnición a
elegir

White fish

\$ 73.800

SALMÓN 250 GRS

Con ensalada barú y una guarnición a
elegir .

Salmon

\$ 76.500

ATÚN SELLADO EN PIMIENTA 300 GRS

Con reducción de vino acompañado de pasta al burro.

Tuna sealed with black pepper

\$ 76.500



FILETE DE TRUCHA 250 GRS

Acompañada de papas al romero
y arroz con coco.

Trout fillet

\$ 68.500

TRUCHA MARINERA 250 GRS

Con camarones, gratinada con queso parmesano,
acompañada de papas al romero y arroz con coco.

Trout with shrimps and
parmesan cheese

\$ 81.400

MOJARRA FRITA 500 -600 GRS

acompañada de patacón o moneditas de patacón (solo
Chía), yuca frita, arroz con coco y ensalada

Fried crappie

\$ 69.800

PARGO ROJO FRITO 550-600 GRS

Acompañado de patacón o moneditas de patacón (solo
Chía), yuca frita, arroz con coco y ensalada

Friedred snapper

\$ 78.600

*Por temporada

PINCHO DE LANGOSTINOS

7 unidades U15 acompañados con papas al
romero y arroz con coco.

\$ 84.500

(Solo Chía)

OLLA DE MEJILLONES

450 Gr acompañados con
papas a la francesa.

Pot of mussels

\$ 52.500

ARROZ CALDOSO

Arroz arborio con mejillones, calamares,
camarones, 2 langostinos U15 y pescado
blanco

\$ 69.800

(Solo Chía)

COLAS DE LANGOSTA A LA PARRILLA 250G

Acompañadas con papa al romero
y mantequilla de ajo.

Red lobster tails

\$ 115.500

(Solo Chía)

SPAGUETTI MARINERO

(salsa a base de tomates)

Dos langostinos U15, Anillos de calamar,
mejillones, queso parmesano acompañada
de pan baguette.

Sea food pasta

\$ 52.500

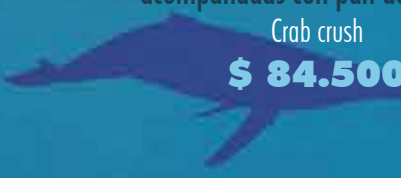
MUELAS DE CANGREJO

170 Gr preparadas en caldillo de ajo y jerez,
acompañadas con pan de la casa.

Crab crush

\$ 84.500

*Por temporada



**POSTRECITO
NIÑO**

\$ 5.400

**SPAGHETTI CON
MANTEQUILLA**

Servida con pan, queso parmesano
y postrecito.

Spaghetti with butter

\$ 28.400

SPAGHETTI CON POLLO

125 Gr de pollo, servido con pan, queso
parmesano y postrecito.

Spaghetti with chicken

\$ 30.500

SPAGHETTI CON CARNE

80 Gr de carne, servido con pan, queso
parmesano y postrecito.

Spaghetti with beef

\$ 34.800

**SPAGHETTI CON
ALBÓNDIGAS
(SÓLO EN CHÍA)**

125 Gr de albondigas en salsa napolitana,
servido con pan, queso parmesano y postrecito.

Spaghetti with meatballs

\$ 36.600

AJIAQUITO

Con postrecito.

Ajiaquito

\$ 26.500

DOS HAMBURGUESITAS

60 Gr cada una, con queso tipo mozza-
rella, tocineta, acompañadas de papas a
la francesa y postrecito.

Mini burgers

\$ 38.700

**LOMITO DE RES
125 GR**

Acompañado de papas a la
francesa y postrecito.

Kids beef tenderloin

\$ 39.800

**PECHUGA DE POLLO A
LA PARRILLA 125 GR**

Acompañado de papas a la francesa
y postrecito.

Grilled chicken breast

\$ 34.600

**PECHUGA DE POLLO 125G
GRATINADA CON QUESO
TIPO MOZZARELLA
(SÓLO EN CHÍA)**

En salsa bechamel, acompañada de papas a
la francesa y postrecito (solo chía)

\$ 37.500

PINCHITO MIXTO 125 GR

Res y pollo con cebolla y pimentón,
acompañado de papas a la francesa y
postrecito.

\$ 39.000

**PINCHITO DE LOMITO DE RES
125 GRS**

Con pimentón y cebolla acompañado de papas a la
francesa y postrecito.

\$ 39.600

PIZZA CAPRICHOSA

haz tu propia pizza

\$33.000

(Solo Chía)

**Divinas
FIESTAS
para
Divinos
NIÑOS**
INFO:
**316-
5264777
317-
5732595**

HAMBUR
GUESITAS

Algodón de azúcar

PINCHITO DE PECHUGA DE POLLO 125 GRS

Con pimentón y cebolla acompañado de papas a la francesa y postrecito.

\$ 37.600

SALCHICHA

Acompañada de papas a la francesa y postrecito.

Sausage

\$ 27.800

COLOMBINAS DE ALAS DE POLLO

CARAMELIZADAS 300 gr

Acompañadas de papas a la francesa y postrecito

(SOLO CHÍA)

\$ 33.000



KITS INFANTILES

SOLO FINES DE SEMANA

ALGODÓN DE AZUCAR

\$ 6.600

PALOMITAS DE MAÍZ

\$ 6.800

RASPAO

\$ 6.600

KIT CAMISETA

Una camiseta para pintar, cuatro acritelas, un delantal y una bolsa de carpintería.

\$ 32.400

KIT COLORES

Hojas para colorear, caja de crayolas y plastilina.

\$ 14.600

KIT ALCANCÍA

Una alcancia para pintar, cuatro temperas, un delantal y una bolsa de carpintería

\$ 32.400

KIT TULA

Una tula para pintar, cuatro acritelas, un delantal y una bolsa de carpintería.

\$ 32.400

KIT CORAZÓN AMARILLO (SOLO CHÍA)

Inlcuye estas actividades: Bisuteria, carpinteria, Danzas, futbol, Maquillaje, Mascaras de yeso y llaveros de porcelanicron.

\$ 32.400

KIT CORAZÓN NARANJA (SOLO CHÍA)

Inlcuye estas actividades: Carrusel, inflable, galletas, Danzas, maquillaje, caballetes y zona baby.

\$ 40.000

KIT CORAZÓN ROJO (SOLO CHÍA)

Inlcuye estas actividades: Carrusel, bisuteria, carpinteria, Danzas, Galletas, Inflable, futbol, Chiquiteca neón, percusión, zancos, simulador, Maquillaje, Mascaras de yeso y llaveros de porcelanicron.

\$ 66.400

KIT CORAZÓN AZUL (SOLO CHÍA)

Inlcuye estas actividades: Carrusel, bisuteria, carpinteria, Danzas, Galletas, Inflable, futbol, Chiquiteca neón, percusión, alcancia- camiseta o tula, materas, zancos, simulador, Maquillaje, Mascaras de yeso y llaveros de porcelanicron.

\$ 97.400

KIT CORAZÓN VERDE (SOLO DC)

Galletería, porcelanicron, mándalas, plastilina, carpintería, caballetes, maquillaje y bisutería.

\$ 56.000

KIT CORAZÓN RETOÑO (SOLO CHÍA)

Baile, caballetes, carrusel, inflable, maquillaje y zona de retoños.

\$ 40.000

➤ Pregunta al
Mebero por: ➤

SAN ANDRESITO



EN Quidres[®] TU FORTUNA
ESTARÁ SIEMPRE EN LAS
MEJORES MANOS



SOMOS:

Territorio

 **Redeban[®]**

POSTRES

DESSERTS



HELADO PARA POSTRE

70 gr

\$ 4.600

TRES LECHE

\$ 19.500

CRÊME BRÛLÉE

\$ 19.500

NAPOLEÓN

\$ 19.500

TIRAMISÚ

\$ 19.500

CHOCOFLAN

\$ 19.500

CHIPS DE CHOCOLATE

\$ 19.500

POSTRE DE NATAS

\$ 22.500

PIE DE MARACUYÁ (POSTRE FRÍO)

\$ 17.000

TORTA DE CHOCOLATE

\$ 19.500

PROFITEROLES CON HELADO Y SALSA DE CHOCOLATE CALIENTE

\$ 19.500

TORTA DE RED VELVET

\$ 19.500

VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

\$ 19.500

MOUSSE DE CHOCOLATE

\$ 19.500

CUAJADA CON MELAO

\$ 18.000

QUESO CON AREQUIPE CALIENTE

\$ 19.000

QUESO CON JALEA DE GUAYABA

\$ 19.000

MERENGÓN DE GUANABANA

\$ 20.500

MERENGÓN DE FRESA

\$ 20.500

OBLEAS CON AREQUIPE Y MERMELADA DE FRESA Y MORA

\$17.000

TENTACIÓN DE AREQUIPE

\$ 19.500

MILHOJA AREQUIPE

\$ 19.500

**MILHOJA
CLÁSICA CREMA**
\$ 19.500

**MILHOJA
MIXTA**
\$ 19.500

FRESAS CON CREMA
\$ 14.500

**CHEESECAKE
FRUTOS ROJOS**
\$ 21.800

BANANA SPLIT
\$ 21.800

**MALTEADA
FRUTOS ROJOS**
\$ 21.500

MALTEADA FRESA
\$ 21.500

MALTEADA VAINILLA
\$ 21.500

MALTEADA CHOCOLATE
\$ 21.500

ADICIÓN DE AREQUIPE
\$ 3.200

CRÊPES SUZETTE
ACOMPÑADO DE UNA BOLA DE HELADO DE VAINILLA
\$17.000
Solo Chía

POSTRE DE NATAS LIGHT
*SIN AZUCAR ADICIONADA
\$ 22.500

FINES DE SEMANA

MOUSSE DE LIMÓN
\$ 19.500

MOUSSE DE MARACUYÁ
\$ 19.500

ISLAS FLOTANTES
En Chía todos los días - DC solo FDS
\$ 19.500

**ARROZ
CON LECHE**
\$ 18.000

TORTAS

TORTA DE CHOCOLATE
PARA 6-8 PAX
\$ 84.500

TORTA DE CHOCOLATE
PARA 10-12 PAX
\$ 129.500

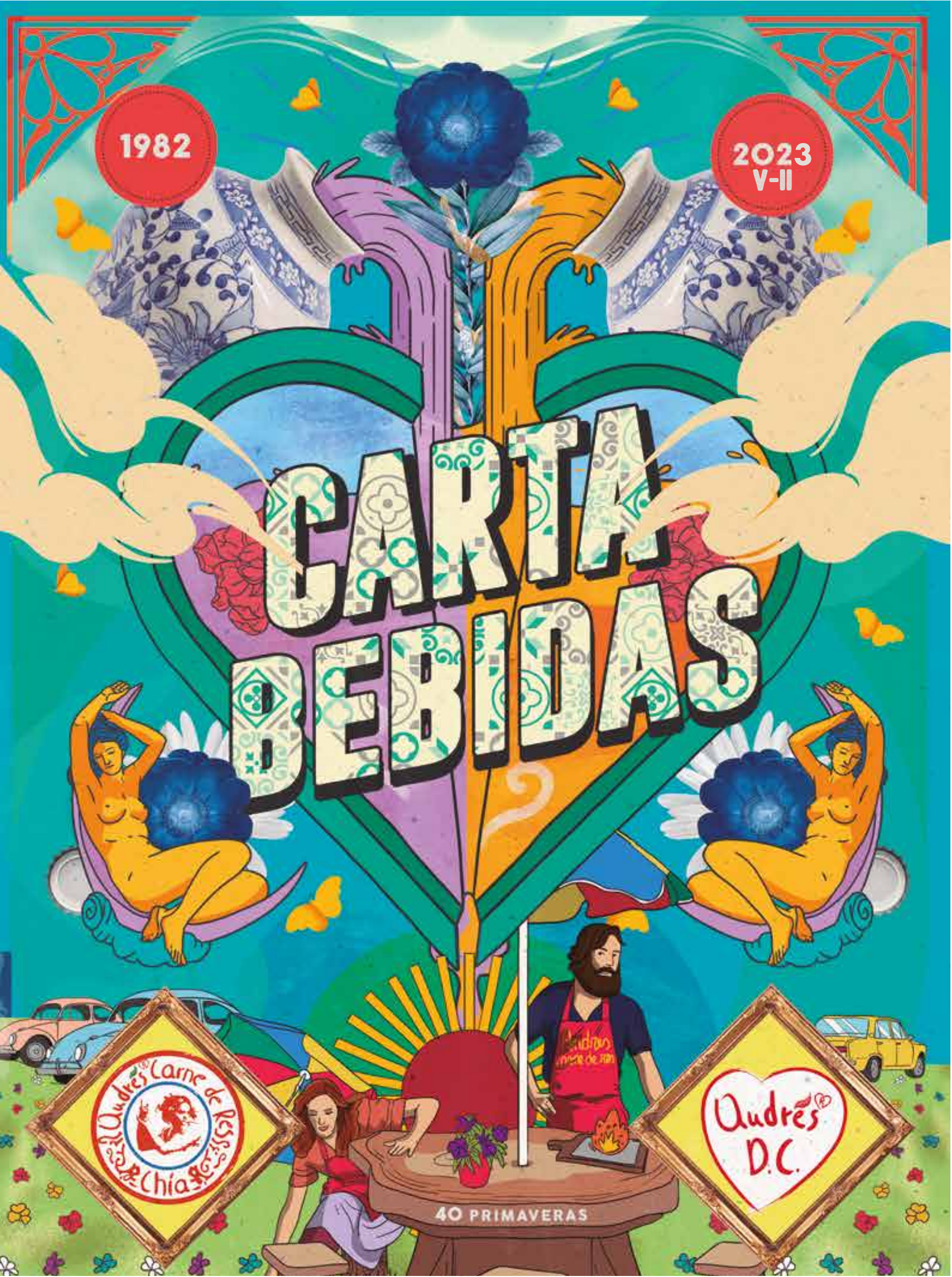
RED VELVET
PARA 6-8 PAX
\$ 84.500



1982

2023
V-II

CARTA BEBIDAS



40 PRIMAVERAS

Bebidas

**LIMONADA
NATURAL**
NATURAL
LEMONADE
\$ 12.500

**LIMONADA
CEREZADA**
CHERRY
LEMONADE
\$ 16.800

**LIMONADA
DE COCO**
COCONUT
LEMONADE
\$ 26.800

**LIMONADA DE
HIERBABUENA**
PEPPERMINT LEMONADE
\$ 12.500

JUGOS NATURALES

(MORA, MANGO, MARACUYÁ, LULO, PIÑA, GUANÁBANA, FRESA)

NATURAL JUICES (BLACKBERRY, MANGO, PASSION
FRUIT, LULO, PINEAPPLE, SOURSOP, STRAWBERRY)

EN AGUA
IN WATER
\$ 15.800

EN LECHE
IN MILK
\$ 18.400

JUGO DE PAPAYA

PAPAYA JUICE
AGUA
\$ 14.800

LECHE
\$ 18.400

**JUGO DE
MANDARINA**
TANGERINE JUICE
\$ 18.400

**JUGO DE
NARANJA**
ORANGE JUICE
\$ 15.800

NARANJADA FRAPPE
CITRUS JUICE FRAPP
(TANGERINE, ORANGE
AND LEMON)
\$ 20.400

**NARANJADA CON
GRANADINA**
\$ 21.800

BATIDOS ACR
(SOLO CHÍA)
PREGÚNTALE A TU
MESERO POR LA OFERTA

\$ 20.500

CREMA DE FRUTA*
MANDARINA, LIMON, NARANJA

FRUIT SMOOTHIE, TANGERINE, LEMON,
ORANGE
\$ 20.500

**JUGO DE
CRAMBERRY**
CRAMBERRY JUICE
\$ 17.400

**TRAGO JUGO
CRAMBERRY**
75 ML
CRAMBERRY JUICE
SHOT
\$ 4.400

**TRAGO
GRANADINA**
37 ML
GRANADINE SHOT
\$ 3.300

LULADA
LULO PULP WITH
CONDENSED MILK
\$ 23.400

CHOLAO
REFRESHING TROPICAL
FRUITPUNCH WITH
CONDENSED MILK
\$ 23.400

PORCIÓN DE FRUTA
Pregúntale a tu mesero por
la oferta
\$ 12.400

CHOLAO CON HELADO
REFRESHING TROPICAL
FRUITPUNCH WITH CONDENSED
MILK AND ICE CREAM
\$ 26.000

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

Bebidas

JARRA DE AGUA
DE COCO
COCONUTWATER JAR
\$ 18.400

MILO FRÍO
\$ 13.500

TÉ HELADO DE LIMÓN
ICED LEMON TEA
\$ 12.500

AGUA DE LA CASA
SOLO CHIA
\$ 1.200

GASEOSAS
SODAS
\$ 10.800

SODA
SODA
\$ 10.800

MANANTIAL
CON O SIN GAS
WATER OR SPARKLING WATER
\$ 10.800

AGUA SAN PELLEGRINO 250 ML
MINERAL WATER SAN PELLEGRINO
250 ML
\$ 14.500

JARRA DE AGUA POPULAR
\$ 6.400

AGUA TÓNICA IMPORTADA
TONIC WATER (IMPORTED)
\$ 14.500

AGUA TÓNICA NACIONAL
TONIC WATER
\$ 10.800

GINGER BEER
GINGER BEER
\$ 13.500

RED BULL
RED BULL
\$ 18.400

RED BULL SIN AZÚCAR
RED BULL SUGAR FREE
\$ 18.400

STELLA ARTOIS

C
Á
L
I
Z
Q
U
E



ENCIENDE EL CORAZÓN

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

18+



www.hablemosdealcohol.com

REFAJO Y CERVEZAS

CERVEZA NACIONAL NATIONAL BEER

CLUB COLOMBIA DORADA, NEGRA Y ROJA;
ANDINA, AGUILA, AGUILA
LIGHT, AGUILA 0, POKER

\$ 17.800

CERVEZA IMPORTADA IMPORTED BEER

CORONA, STELLA ARTOIS, HEINEKEN,
SOL, MILLER LITE, HEINEKEN 0.0

\$ 19.500

CERVEZA ARTESANAL CRAFTBEER

3 CORDILLERAS (NEGRA,
MULATA, MESTIZA Y ROSADA)
BBC (MONSERRATE Y
CHAPINERO)
\$ 18.500

SIFÓN 500 CC
(CLUB COLOMBIA
DORADA 500 CC-)
CLUB COLOMBIA BEER
FROM DRAFTX 500 CC

\$ 24.500

SIFÓN CAÑITA 250 CC
(SOLO EN CHÍA)

CLUB COLOMBIA BEER FROM
DRAFTX 250 CC

\$ 19.500

CERVEZA LA ROJA -SOLO CHÍA- \$ 15.800

REFAJO

REFAJOS (BEER MIXED WITH SODA AND "AGUARDIENTE")

REFAJO POR CADA 2 SEDIENTOS
2 Polas, 1 Colombiana y 1 Aguardiente

REFAJO FOR EVERY 2 THIRSTY

\$ 52.400

REFAJO POR CADA 4 SEDIENTOS
4 Polas, 2 Colombianas y 1 Aguardiente

REFAJO FOR EVERY 4 THIRSTY

\$ 89.500

REFAJO POR CADA 6 SEDIENTOS
6 Polas, 3 Colombianas y 2 Aguardientes
REFAJO FOR EVERY 6 THIRSTY

\$ 124.500

REFAJO POR CADA 8 SEDIENTOS
8 Polas, 4 Colombianas y 2 Aguardientes
REFAJO FOR EVERY 4 THIRSTY

\$ 161.500

REFAJO POR CADA 10 SEDIENTOS
10 Polas, 5 Colombianas y 3 Aguardientes
REFAJO FOR EVERY 4 THIRSTY

\$ 187.500

GUARAPO

SOLO CHÍA

\$8.100

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED





Club Colombia

— MAESTRIA CERVECERA —

LAS DE LA CASA

Quidres[®]



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

18+



www.hablemosdealcohol.com

SIQUE LA ESTRELLA ROJA



1982

Quidres

2023

COCTELLES

{ Cocteles de la casa }



2023

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

MANDARINO

150 ml de Vodka Smirnoff
y Nieve de Mandarina

\$ 62.400

MEDIO \$ 52.400

MARGARITA

75 ml de tequila
blanco, 30ml triplesec y
zumo de limón

\$ 51.500

MARGARITA TROPICAL

75 ml de tequila blanco,
nieve de maracuya y
zumo de limón

\$ 51.500

BACARDÍ

MOJITO

180 ml de Ron Bacardi,
30ml triplesec,
hierbabuena y tónica

\$ 65.400

MEDIO \$ 52.400

LULAZO

200 ml oz de vodka
Smirnoff X1,
pulpa de lulo
y nieve de limón

\$ 62.400

COCTEL OFICIAL

75 ml de Whisky
Buchanan's 12, miel, tónica
y zumo de limón

\$ 56.500

ATARDECER DE VERANO

75 ml de Whisky Old parr 12 años, nieve de limón,
almíbar de manzana, Zumo de limón y hierbabuena

\$ 63.500

LUPE

120 ml de tequila blanco,
almíbar de tomillo, nieve de
limón y zumo de limón

\$ 56.500

PALOMA

90 ml de tequila blanco,
almíbar de romero, zumo de
toronja y tónica

\$ 48.400

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.

IMPUESTO INCLUIDO.



MONKEY SHOULDER



100% MALT WHISKY MADE FOR MIXING



PRUEBA ESTE TESORO ESCONDIDO

LADRÓN
DE
frutas

90 ML DE WHISKY
MONKEY SHOULDER,
GOTAS DE ANGOSTURA
NIEVE DE MARACUYA
BANANO Y
ZUMO DE LIMÓN

GIN TONIC

75 ml de ginebra Gordon's y tónica

\$ 62.000

GIN TONIC FRUTOS ROJOS

75 ml de ginebra Gordon's almíbar de frutos rojos, licor de lychees y tónica

\$ 62.000

All prices are in Colombian pesos.
Tax included.

GIN LYCHE MARTINI

75 ml de ginebra Gordons, licor de lychee y lychee

\$ 62.000

SANTERÍA



150 ml de Ron Bacardi mandarina, nieve de limón, moras y zumos cítricos

\$ 54.500

SALVADOR

90 ml de ginebra Hendricks, nieve de limón, licor de lychees y pepino

\$ 69.800

LADRÓN DE FRUTAS

90 ml de Whisky Monkey shoulder, gotas de angostura, nieve de maracuyá, banano y zumo de limón

\$ 62.000

TINTO DE VERANO

120 ml de Vino tinto, 30 ml de Ginebra, triplesec, gaseosa y zumo de limón

\$ 41.200

BLANCO DE VERANO

120 ml de Vino Blanco, 30 ml de Ginebra, gaseosa, almíbar y Zumo de limón

\$ 41.200

MOSCOW MULE

90 ml de vodka, ginger beer, zumo de limón y hierbabuena

\$ 57.500

DRY MARTINI

120 ml de ginebra, vermouth dry y aceitunas

\$ 63.500

MIEL DE TENESSEE

90 ml de Jack Daniel's honey, miel de jengibre, gotas de angostura, ginger y zumo de limón

\$ 54.400

COLOMBIANÍSIMO

150 ml de aguardiente Antioqueño, pulpa de maracuyá y nieve de limón

\$ 36.800



Dorado

**120 ml de Ron Medellín
Dorado, nieve de
maracuyá, crema de coco
y zumo de limón**
\$ 55.500

Ron
Medellín
DORADO

**CUBA LIBRE
BLANCO**
75 ml de ron
blanco Bacardí,
gaseosa, gotas de
angostura y limón
\$ 39.400

APEROL SPRITZ
75 ml de Aperol,
prosecco y soda
\$ 65.400

NEGRONI
45 ml de ginebra,
45 ml de
Vermouth Rosso y
45 ml Campari
\$ 44.500

PISCO SOUR
90 ml de pisco, clara
de huevo, gotas de
angostura, almíbar
simple y zumo de
limón
\$ 49.800

CAIPIROSKA
120 ml de vodka y
limón macerado
\$ 51.200

TOM COLLINS
120 ml de ginebra,
soda y zumo de limón
\$ 54.500

MANHATTAN
60 ml de whisky
Tennessee, 60 ml Vermouth
Rosso y gotas de angostura
\$ 48.500

PADRINO
60 ml de whisky y 60 ml
de amaretto
\$ 52.500

COSMOPOLITAN
75 ml de vodka, 30 ml
triplesec, jugo de
arándano y zumo de
limón
\$ 53.500

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.

IMPUESTO INCLUIDO.

**ATARDECER
DE VERANO**

Old Parr



COCTEL OFICIAL
BUCHANAN'S

DIAGEO

TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. 40% VOL ALC.

All prices are in Colombian pesos.
Tax included.

CARAJILLO DEL 43

45 ml de licor 43, café
nespresso

\$ 33.400

CAIPIRINHA

120 ml de aguardiente
cachaça y limón

\$ 54.500

WHISKY SOUR

90 ml de whisky, clara de
huevo, syrup, gotas de
angostura y zumo de limón

\$ 51.500

CANELAZO AGUARDIENTE

120 ml de aguardiente
antioqueño, agua panela y zumo
de limón

\$ 40.800

BLOODY MARY

120 ml de vodka Smirnoff,
jugo de tomate, zumo de
limón, salsa inglesa, pimienta
y ají tabasco

\$ 61.500

VINO CALIENTE

150 ml de vino tinto, 20 ml
brandy, triplesec, jugo de
naranja y almíbar

\$ 36.500

PIÑA COLADA

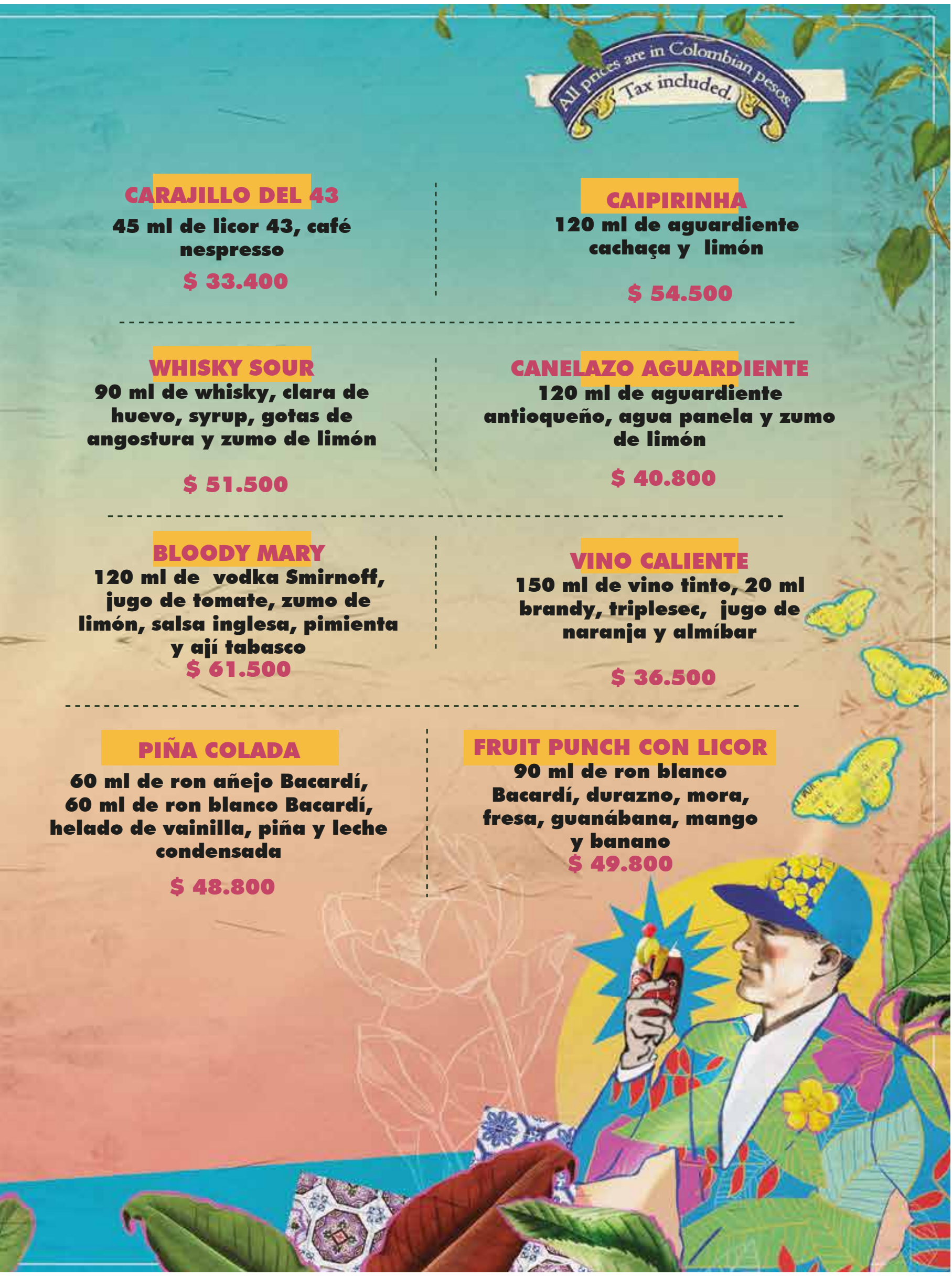
60 ml de ron añejo Bacardí,
60 ml de ron blanco Bacardí,
helado de vainilla, piña y leche
condensada

\$ 48.800

FRUIT PUNCH CON LICOR

90 ml de ron blanco
Bacardí, durazno, mora,
fresa, guanábana, mango
y banano

\$ 49.800





NUEVO

BACARDÍ
CARTA BLANCA

• SUPERIOR WHITE RUM •

BACARDÍ
MANDARINA

LICOR DE RUM SABOR MANDARINA

UN NUEVO SABOR

QUE TE ATRAPA EL ALMA

SANTERIA
MANDARINA

Cocktail con mandarina,
nieve de leche, nata,
hojuelas de coco y
Bacardí mandarina

All prices are in Colombian pesos.
Tax included.

PORCIÓN DE LYCHEES \$ 13.500
PORCIÓN DE CEREZAS \$ 5.500
PORCIÓN DE ACEITUNAS \$ 6.800

COCTELES SIN LICOR

PAGÁNO

Batido de helado de vainilla, banano, mora y leche condensada

\$ 28.500

AMBROSÍA

Batido de helado de vainilla, maracuyá y leche condensada

\$ 28.500

MANDARINO ESTRELLA

Nieve de mandarina e infusión de anís

\$ 28.500

GREGARIO

Mezcla de lulo, zumo de limón, hierbabuena y ginger

\$ 19.500

SANTO BEBEDIZO

Zumo de toronja, miel de romero, albahaca y agua tónica

\$ 18.500

BLOODY MARY SIN LICOR

Jugo de tomate en lata, salsa inglesa, sal, pimienta y ají tabasco

\$ 27.500

PIÑA COLADA SIN LICOR

Batido de helado de vainilla, piña y leche condensada

\$ 27.500

LULAZO SIN LICOR

Nieve de limón, pulpa de lulo y sirope

\$ 24.500

FRUIT PUNCH CON HELADO

Helado de vainilla, Mora, guanábana, fresa, banano, melocotón, mango y almíbar de melocotón

\$ 31.500

FRUIT PUNCH

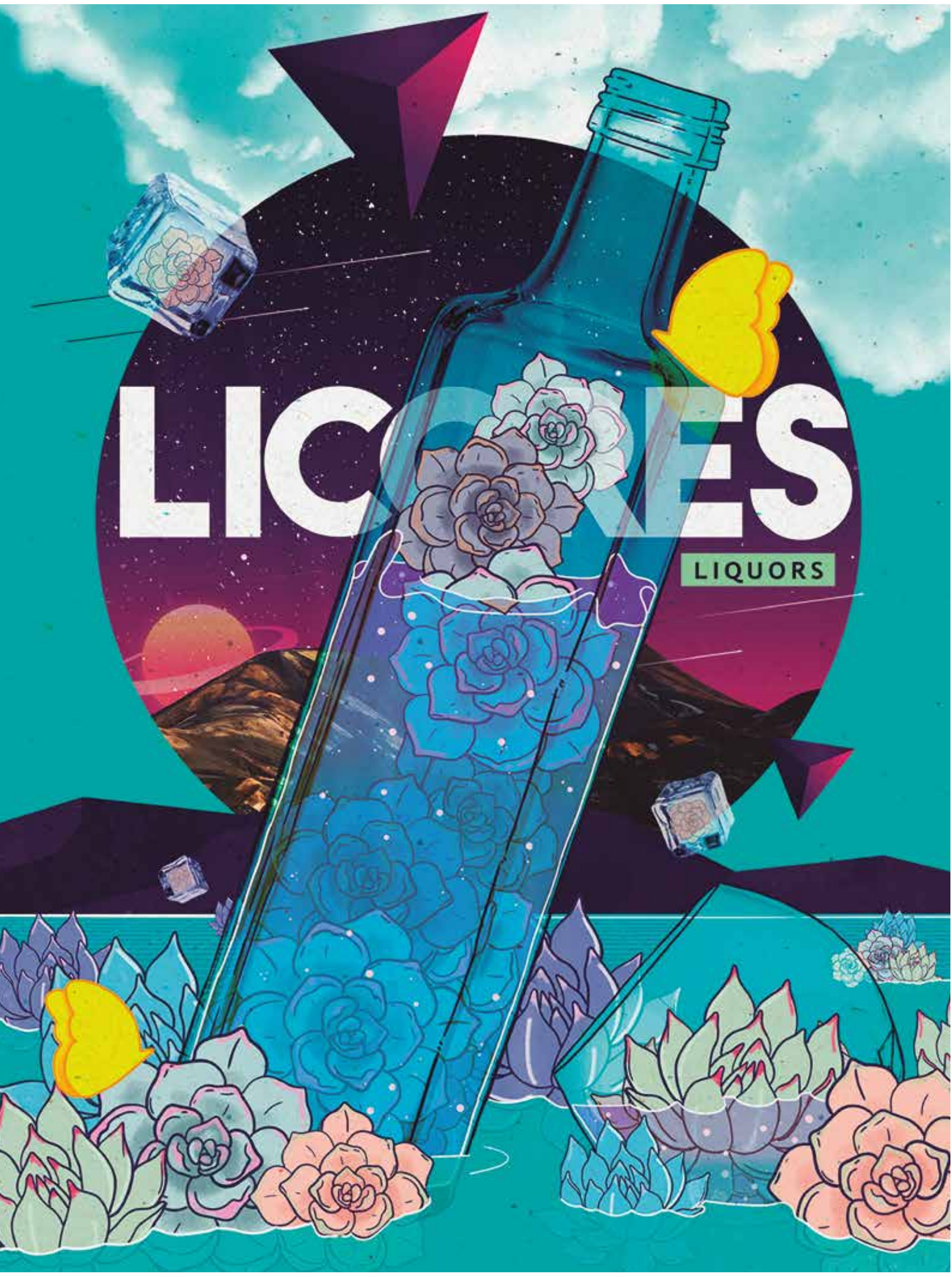
Mora, Mango, guanábana, fresa, banano, melocotón y almíbar de melocotón

\$ 27.500



LICQVIES

LIQUORS



QUE NUNCA FALTE EL ALMA DE LA FIESTA





Qudrés

**Aguardiente
Antioqueño**

ANTIOQUEÑO VERDE 24°

BOTELLA \$ 235.400
1/2 BOT \$ 131.400
TRAGO \$ 25.800

**ANTIOQUEÑO AZUL
SIN AZÚCAR**

BOTELLA \$ 235.400
1/2 BOT \$ 131.400
TRAGO \$ 25.800

**AGUARDIENTE
Qudrés
DE LA CASA**

**ANTIOQUEÑO
TRADICIONAL**

BOTELLA \$ 235.400
1/2 BOT \$ 131.400
TRAGO \$ 25.800

ANTIOQUEÑO REAL

BOTELLA \$ 255.800
TRAGO \$ 27.900

AGUARDIENTE AMARILLO DE MANZANARES 750 ml \$ 235.400

AGUARDIENTE AMARILLO DE MANZANARES 75 ml \$ 25.800

AGUARDIENTE NECTAR CLUB 750 ml \$ 235.400

AGUARDIENTE NECTAR CLUB 375 ml \$ 131.400

AGUARDIENTE NECTAR CLUB 75 ml \$ 25.800

AGUARDIENTE NECTAR AZUL SIN AZÚCAR 750 ml \$ 235.400

AGUARDIENTE NECTAR AZUL SIN AZÚCAR 375 ml \$ 131.400

AGUARDIENTE NECTAR AZUL SIN AZÚCAR 75 ml \$ 25.800

AGUARDIENTE NECTAR 750 ml \$ 235.400

AGUARDIENTE NECTAR 375 ml \$ 131.400

AGUARDIENTE NECTAR 75 ml \$ 25.800

AGUARDIENTE NECTAR SIN AZUCAR 750 ml \$ 235.400

AGUARDIENTE NECTAR SIN AZUCAR 75 ml \$ 25.800

AGUARDIENTE NECTAR PREMIUM 750 ml \$ 255.800

AGUARDIENTE NECTAR PREMIUM 75 ml \$ 27.900

AGUARDIENTE DESQUITE 750 ml \$ 255.800

AGUARDIENTE MIL DEMONIOS 700 ml \$ 388.500

AGUARDIENTE MIL DEMONIOS 75 ml \$ 41.500

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

Andrés

UNA LEYENDA
MÁGICA Y SURREAL

JSC
Aguardiente
AMARILLO
DE MANZANARES
DESDE 1885
DESTILACIÓN A PARTIR DE CAÑA
♦ SIN AZÚCAR ♦

24% VOL
750 ml

PIONERO DESDE 1885



GINEBRAS

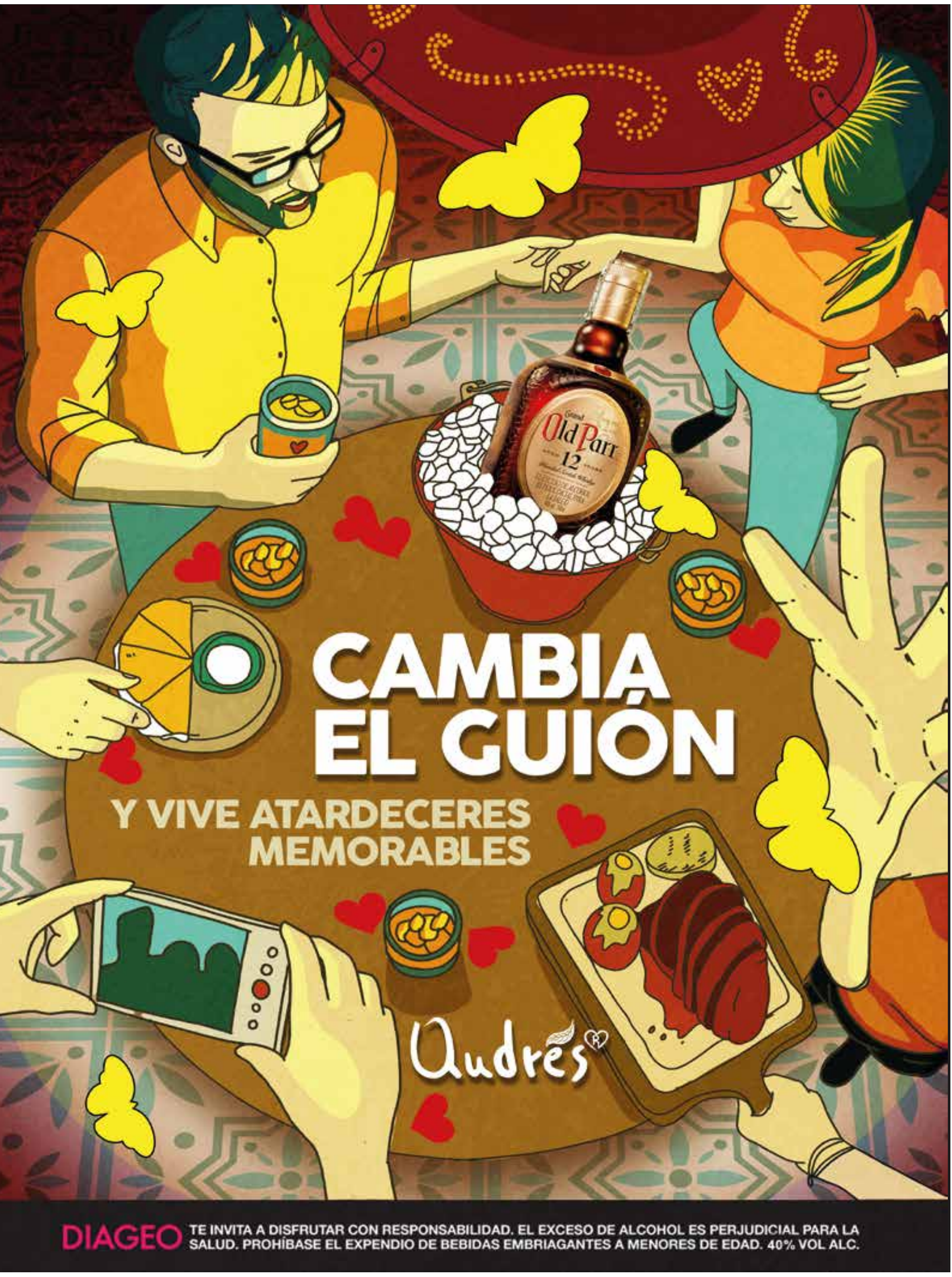
GINEBRA TANQUERAY 700 ml	\$ 386.500
GINEBRA TANQUERAY 75 ml	\$ 42.800
GINEBRA TANQUERAY TEN 750 ml	\$ 561.500
GINEBRA TANQUERAY TEN 75 ml	\$ 62.400
GINEBRA TANQUERAY RANGPUR 750 ml	\$ 423.500
GINEBRA TANQUERAY RANGPUR 75 ml	\$ 46.400
GINEBRA GORDON 'S 700 ml	\$ 286.500
GINEBRA GORDON 'S 75 ml	\$ 32.400

GINEBRA HENDRICK 'S 750 ml	\$ 622.500
GINEBRA HENDRICK 'S 350 ml	\$ 342.500
GINEBRA HENDRICK 'S 75 ml	\$ 66.500
GINEBRA BOMBAY 700 ml	\$ 422.500
GINEBRA BOMBAY 75 ml	\$ 46.500

BOOSTER

JAGERMEISTER 700 ml	\$ 272.800
JAGERMEISTER 75 ml	\$ 30.400

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED



CAMBIA EL GUION

Y VIVE ATARDECERES
MEMORABLES

Quadrés

RONES

RON ZACAPA 23 AÑOS 700 ml	\$ 498.500
RON ZACAPA 23 AÑOS 75 ml	\$ 53.400
RON BACARDÍ CARTA BLANCA 750 ml	\$ 248.500
RON BACARDÍ CARTA BLANCA 375 ml	\$ 136.500
RON BACARDÍ CARTA BLANCA 75 ml	\$ 26.400
RON BACARDÍ 8 AÑOS 750 ml	\$ 443.500
RON BACARDÍ 8 AÑOS 75 ml	\$ 48.400
RON BACARDÍ AÑEJO 750 ml	\$ 144.800
RON BACARDÍ AÑEJO 75 ml	\$ 16.400
RON BACARDÍ MANDARINA 750 ml	\$ 140.400
RON BACARDÍ MANDARINA 75 ml	\$ 15.700
RON SANTA TERESA 1796 750 ml	\$ 612.600
RON SANTA TERESA 1796 75 ml	\$ 67.500
RON MEDELLÍN DORADO 750 ml	\$ 231.500
RON MEDELLÍN DORADO 375 ml	\$ 121.500
RON MEDELLÍN DORADO 75 ml	\$ 25.800
RON MEDELLÍN 3 AÑOS 750 ml	\$ 231.500
RON MEDELLÍN 3 AÑOS 375 ml	\$ 121.500
RON MEDELLÍN 3 AÑOS 75 ml	\$ 25.800
RON MEDELLÍN 8 AÑOS 750 ml	\$ 261.500
RON MEDELLÍN 8 AÑOS 75 ml	\$ 29.500
RON MEDELLÍN AÑEJO 12 AÑOS 750 ml	\$ 297.500
RON MEDELLÍN AÑEJO 12 AÑOS 75 ml	\$ 32.400
RON MEDELLÍN 19 AÑOS 750 ml	\$ 404.500
RON MEDELLÍN 19 AÑOS 75 ml	\$ 44.500
RON VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL 750 ml	\$ 231.500
RON VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL 375 ml	\$ 121.400
RON VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL 75 ml	\$ 25.800
RON VIEJO DE CALDAS CARTA DE ORO 750 ml	\$ 287.600
RON VIEJO DE CALDAS CARTA DE ORO 75 ml	\$ 36.800

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED





♥ UNA EXPERIENCIA ♥

Dorada

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO
DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. 35% VOL

RON SANTA FE AÑEJO 750 ml	\$ 231.500
RON SANTA FE AÑEJO 375 ml	\$ 121.300
RON SANTA FE AÑEJO 75 ml	\$ 25.800
RON LA HECHICERA EXTRA AÑEJO 700 ml	\$ 524.500
RON LA HECHICERA EXTRA AÑEJO 75 ml	\$ 60.600
RON SAILOR JERRY 700 ml	\$ 280.300
RON SAILOR JERRY 75 ml	\$ 31.600
RON FLOR DE CAÑA 7 AÑOS 750 ml	\$ 196.400
RON FLOR DE CAÑA 7 AÑOS 75 ml	\$ 21.600
RON FLOR DE CAÑA 12 AÑOS 750 ml	\$ 396.600
RON FLOR DE CAÑA 18 AÑOS 750 ml	\$ 625.000

SANGRITA EN JARRA
JAR OF SANGRITA (TOMATO
JUICE, PEPPER, TABASCO,
ENGLISH SAUCE, ORANGE
JUICE, LEMON JUICE, SALT)

\$ 22.600
TRAGO 75 ML
\$4.600

TEQUILAS

TEQUILA DON JULIO BLANCO 700 ml	\$ 619.600
TEQUILA DON JULIO BLANCO 75 ml	\$ 68.200
TEQUILA DON JULIO AÑEJO 700 ml	\$ 683.600
TEQUILA DON JULIO AÑEJO 75 ml	\$ 75.200
TEQUILA DON JULIO REPOSADO 700 ml	\$ 641.500
TEQUILA DON JULIO REPOSADO 75 ml	\$ 68.500
TEQUILA DON JULIO 70 700 ml	\$ 891.500
TEQUILA DON JULIO 70 75 ml	\$ 98.500
TEQUILA JOSE CUERVO CLÁSICO 750 ml	\$ 314.500
TEQUILA JOSE CUERVO CLÁSICO 75 ml	\$ 33.800
TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL 750 ml	\$ 288.800
TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL 375 ml	\$ 173.600
TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL 75 ml	\$ 33.500
TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL 750 ml	\$ 458.700
TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL 75 ml	\$ 51.800
TEQUILA JOSE CUERVO RESERVA FAMILIA 750 ml	\$ 1.324.500
TEQUILA JOSE CUERVO RESERVA FAMILIA 75 ml	\$ 145.600

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED



DIAGEO te invita a disfrutar con responsabilidad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. 40% Vol. Alc

TEQUILAS

TEQUILA CENTENARIO REPOSADO 700 ml	\$ 413.500
TEQUILA CENTENARIO REPOSADO 75 ml	\$ 46.000
TEQUILA CENTENARIO SILVER 700 ml	\$ 320.500
TEQUILA CENTENARIO SILVER 75 ml	\$ 35.400
TEQUILA CENTENARIO AÑEJO 695 ml	\$ 485.600
TEQUILA CENTENARIO AÑEJO 75 ml	\$ 53.400
TEQUILA MAESTRO DOBEL DIAMANTE 700 ml	\$ 822.800
TEQUILA MAESTRO DOBEL DIAMANTE 75 ml	\$ 90.500
TEQUILA CAZADORES BLANCO 700 ml	\$ 314.600
TEQUILA CAZADORES BLANCO 75 ml	\$ 34.600
TEQUILA CAZADORES REPOSADO 700 ml	\$ 438.500
TEQUILA CAZADORES REPOSADO 75 ml	\$ 48.400
TEQUILA PATRÓN REPOSADO 700 ml	\$ 587.500
TEQUILA PATRÓN REPOSADO 75 ml	\$ 64.600
TEQUILA PATRÓN AÑEJO 700 ml	\$ 599.500
TEQUILA PATRÓN AÑEJO 75 ml	\$ 65.900
TEQUILA PATRÓN SILVER 700 ml	\$ 526.800
TEQUILA PATRÓN SILVER 75 ml	\$ 57.900
TEQUILA RESERVA 1800 SILVER 750 ml	\$ 492.600
TEQUILA RESERVA 1800 SILVER 75 ml	\$ 54.200
TEQUILA RESERVA 1800 REPOSADO 750 ml	\$ 587.600
TEQUILA RESERVA 1800 REPOSADO 75 ml	\$ 64.600
TEQUILA RESERVA 1800 AÑEJO 750 ml	\$ 683.700
TEQUILA RESERVA 1800 AÑEJO 75 ml	\$ 75.400

PLATO TEQUILERO

Naranja, tajín y sal
o limón, tajín y sal
\$ 4.800

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

MEZCALES

MEZCAL UNIÓN JÓVEN 700 ml	\$ 590.800
MEZCAL UNIÓN JÓVEN 75 ml	\$ 64.900
MEZCAL SANTA ANA ALIPUS 700 ml	\$ 590.800
MEZCAL SANTA ANA ALIPUS 75 ml	\$ 64.900
MEZCAL SIETE MISTERIOS 750 ml	\$ 498.500
MEZCAL SIETE MISTERIOS 75 ml	\$ 54.800
MEZCAL AMORES 700 ml	\$ 498.500
MEZCAL AMORES 75 ml	\$ 54.800
MEZCAL 400 CONEJOS JOVEN SPADIN 750 ml	\$ 590.800
MEZCAL 400 CONEJOS JOVEN SPADIN 75 ml	\$ 64.900

POLÍTICA DE DESCORCHE

Destilado en cualquier presentación que no estén en carta
\$110.000 + impuestos

Vinos en cualquier presentación que no estén en carta
\$ 65.000 + impuestos

UN TRAGO DE TRADICIÓN PARA SEGUIR
CELEBRANDO LA ALEGRÍA DE LA FIESTA.



DISLICORES TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1986.
PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD Y MUJERES EMBARAZADAS. LEY 124 DE 1994.
LOS GRADOS ALCOHOLÍMETROS VARÍAN SEGÚN LA REFERENCIA DEL PRODUCTO, VÉASE LA ETIQUETA.

VODKAS

VODKA SMIRNOFF 700 ml	\$ 262.600
VODKA SMIRNOFF 350 ml	\$ 145.600
VODKA SMIRNOFF 75 ml	\$ 29.200
VODKA SMIRNOFF LULO XI 750 ml	\$ 123.400
VODKA SMIRNOFF LULO XI 375 ml	\$ 68.600
VODKA SMIRNOFF LULO XI 75 ml	\$ 13.600
VODKA SMIRNOFF LULO SIN AZÚCAR 750 ml	\$ 123.400
VODKA SMIRNOFF LULO XI SIN AZÚCAR 375 ml	\$ 68.600
VODKA SMIRNOFF LULO XI SIN AZÚCAR 75 ml	\$ 13.600
VODKA ABSOLUT 700 ml	\$ 312.000
VODKA ABSOLUT 350 ml	\$ 162.500
VODKA ABSOLUT 75 ml	\$ 34.500
VODKA ABSOLUT CITRON 700 ml	\$ 297.500
VODKA ABSOLUT CITRON 75 ml	\$ 32.800
VODKA GREY GOOSE 700 ml	\$ 524.500
VODKA GREY GOOSE 375 ml	\$ 292.700
VODKA GREY GOOSE 75 ml	\$ 57.700

WHISKY

WHISKY OLD PARR 12 AÑOS 750 ml	\$ 527.500
WHISKY OLD PARR 12 AÑOS 500 ml	\$ 386.500
WHISKY OLD PARR 12 AÑOS 75 ml	\$ 58.400
WHISKY OLD PAR 18 AÑOS 750 ml	\$ 662.400
WHISKY OLD PAR 18 AÑOS 75 ml	\$ 72.800
WHISKY BUCHANAN 'S 12 AÑOS 750 ml	\$ 527.500
WHISKY BUCHANAN 'S 12 AÑOS 375 ml	\$ 302.400
WHISKY BUCHANAN 'S 12 AÑOS 75 ml	\$ 58.000
WHISKY BUCHANAN 'S MASTER 750 ml	\$ 545.000
WHISKY BUCHANAN 'S MASTER 75 ml	\$ 59.800
WHISKY BUCHANAN 'S TWO SOULS 750 ml	\$ 556.000
WHISKY BUCHANAN 'S TWO SOULS 75 ml	\$ 61.200
WHISKY BUCHANAN 'S 18 AÑOS 750 ml	\$ 662.400
WHISKY BUCHANAN 'S 18 AÑOS 75 ml	\$ 72.800

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED



gluccloud



LARGE 800 PUFF CON NICOTINA
Blueberry, grape soda y sour apple
SIN NICOTINA
Lush ice
\$39.500

SLIM 200 PUFF CON NICOTINA
Blueberry, grape soda y sour apple
\$24.000

EN LA TIERRA COMO EN EL CIELO

PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE EDAD * PRODUCTO NOCIVO PARA LA SALUD * ANTES DE CONSUMIR CONSULTE INDICACIONES Y CONTRAINDICACIONES DE USO * CONTIENE NICOTINA"



Para disfrutar & compartir



COMBO 1

GLUCLOUD ZOO
+ APPLE SOUR

50 ML VODKA **SMIRNOFF**
ALMIBAR DE MANZANA VERDE
ZUMO DE LIMÓN
JENGIBRE Y GINGER
\$45.000



COMBO 2

GLUCLOUD ZOO
+ BULL COCKTAIL

60 ML GINEBRA **GORDON'S**
ZUMO DE LIMÓN
ALMIBAR DE SANDÍA
Y SODA DE LIMÓN
\$45.000



PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE EDAD *PRODUCTO NOCIVO PARA LA SALUD*
ANTES DE CONSUMIR CONSULTE INDICACIONES Y CONTRAINDICACIONES DE USO * CONTIENE NICOTINA *

CELEBREMOS EL REGRESO



Andrés 

DIAGEO

TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.
PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. 40% VOL. ALC.

WHISKY

WHISKY SELLO ROJO 700 ml	\$ 287.500
WHISKY SELLO ROJO 375 ml	\$ 161.500
WHISKY SELLO ROJO 75 ml	\$ 32.500
WHISKY SELLO NEGRO 700 ml	\$ 527.500
WHISKY SELLO NEGRO 375 ml	\$ 302.400
WHISKY SELLO NEGRO 75 ml	\$ 58.000
WHISKY SELLO AZUL 750 ml	\$ 1.324.500
WHISKY SELLO AZUL 75 ml	\$ 145.700
WHISKY SELLO DOBLE NEGRO 700 ml	\$ 545.600
WHISKY SELLO DOBLE NEGRO 75 ml	\$ 59.800

WHISKY MONKEY SHOULDER 700 ml	\$ 454.500
WHISKY MONKEY SHOULDER 75 ml	\$ 45.500
WHISKY MACALLAN SHERRY 12 AÑOS 700 ml	\$ 834.500
WHISKY MACALLAN SHERRY 12 AÑOS 75 ml	\$ 89.600
WHISKY JACK DANIEL'S TENNESSE N° 7 750 ml	\$ 516.600
WHISKY JACK DANIEL'S TENNESSE N° 7 75 ml	\$ 56.800
WHISKY JACK DANIEL'S HONEY 750 ml	\$ 377.600
WHISKY JACK DANIEL'S HONEY 75 ml	\$ 40.200
WHISKY GLENFIDDICH 750 ml	\$ 481.600
WHISKY GLENFIDDICH 75 ml	\$ 52.800
WHISKY DEWAR'S SPECIAL 12 AÑOS 750 ml	\$ 396.500
WHISKY DEWAR'S SPECIAL 12 AÑOS 75 ml	\$ 44.600

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

RON
Flor de Caña
EST. 1890

**RON AÑEJADO
DE FORMA NATURAL,**
ELABORADO DE FORMA SOSTENIBLE



APERITIVOS Y POUSSE CAFÉS

BAILEYS 375 ml	\$ 103.500
BAILEYS 75 ml	\$ 18.800
LICOR DE LYCHEES 37 ml	\$ 16.400
AMARETO DISSARONO 750 ml	\$ 216.400
AMARETTO DISSARONO 37 ml	\$ 13.800
CAMPARI 750 ml	\$ 186.500
CAMPARI 107 ml	\$ 25.500
COGNAC HENNESSY V.S.O.P. 700 ml	\$ 779.700
COGNAC HENNESSY V.S.O.P. 75 ml	\$ 83.400
BRANDY GRAN DUQUE DE ALBA 750 ml	\$ 546.600
BRANDY GRAN DUQUE DE ALBA 75 ml	\$ 61.600
PISCO TACAMA D. DE LOS ANDES 700 ml	\$ 204.600
PISCO TACAMA D. DE LOS ANDES 107 ml	\$ 31.800
CREMA SAMBUCA 37 ml	\$ 12.800
LICOR 43 37 ml	\$ 9.800
TRIPLESEC 37 ml	\$ 8.800
VERMOUTH ROSO 750 ml	\$ 104.700
VERMOUTH ROSO 107 ml	\$ 14.500
VERMOUTH EXTRA DRY 750 ml	\$ 104.500
VERMOUTH EXTRA DRY 107 ml	\$ 14.500
SABAJÓN 750 ml	\$ 45.600
SABAJÓN 60 ml	\$ 8.500

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED



Mil
Demonios

Mil
Demonio

AGUARDIENTE

Con gengibre, higo y cilantro.

Mil
Demonios

AGUARDIENTE

ANDER HERBS

SUGAR CANE DISTILLED

DISTILLED SPIRIT SPECIALTY WITH NATURAL FLAVOR

29% ALC/VOL (58 PROOF) 750ML

BATCH

Andrés



Tres veces destilado y filtrado,
tres veces más sabor.

Café Coffee

OLLETA DE TINTO COLADO
POT OF FILTERED BLACK COFFEE
\$ 5.800

CAFÉ AMERICANO NESPRESSO
AMERICANO NESPRESSO
\$ 9.700

CAFÉ ESPRESSO NESPRESSO
ESPRESSO COFFEE
\$10.400

CAFÉ ESPRESSO DOBLE NESPRESSO
DOUBLE ESPRESSO COFFEE (2 CAPSULES OF COFFEE)
\$ 14.800

CAPPUCCINO NESPRESSO
CAPPUCCINO NESPRESSO
LECHE ENTERA, DESLACTOSADA O DE ALMENDRAS
\$11.800

CAFÉ LATTE NESPRESSO
LECHE ENTERA, DESLACTOSADA O DE ALMENDRAS
\$11.800

MACCHIATO NESPRESSO
MACCHIATO NESPRESSO
\$ 11.800

MOCACCINO
MOCCACCINO
\$ 12.800

CREMA BAILEYS
75 ml
\$ 18.800

AROMÁTICA DELUXE
INFUSION OF HERBS DELUXE
\$5.800

AROMÁTICA DE FRUTAS
INFUSION OF FRUITS
\$5.800

Cafetos

Fig. 1

Se autoriza la reproducción por sus canales que se incluyen, cuando y donde, para la información del café, pero no se permite la explotación de los derechos de autor. La reproducción de los textos de los productos de Nestlé, sin la autorización expresa de Nestlé, es una infracción de los derechos de autor. Los productos de Nestlé son marcas registradas de Nestlé.



TRUFA
UNIDAD
\$ 2.800

TÉ HARNEY & SONS EN AGUA
HARNEY & SONS TEA IN WATER
\$ 9.700

TÉ HARNEY & SONS EN LECHE
HARNEY & SONS TEA IN MILK
\$ 12.500

TÉ EN AGUA CALIENTE
TEA IN HOT WATER
\$ 5.200

AGUA DE PANELA SOLA
SOLITA
"AGUA PANELA" (WATER WITH
PANELA)
\$ 5.200

AGUA DE PANELA CON
CANELA Y LIMÓN
"AGUA PANELA" (WATER WITH
PANELA, CINNAMON AND
LEMON)
\$ 5.200

AGUA DE PANELA CON QUESO TIPO MOZZARELLA 100 GR
Y AMASIJO (Solo chía)
"AGUA PANELA" (WATER WITH PANELA, MOZZARELLA CHEESE)
\$ 13.500

MILO CALIENTE
HOT CHOCOLATE (MILO)
\$ 13.500

TAZA DE CHOCOLATE
HOT CHOCOLATE CUP
\$ 12.500

JARRITA LECHE ESPUMADA
ENTERA, DESLACTOSADA O DE ALMENDRAS
SMALL MILK JAR
\$ 3.600

Fig.2





**TRIVENTO
RESERVE
MALBEC X 750**
\$111.600

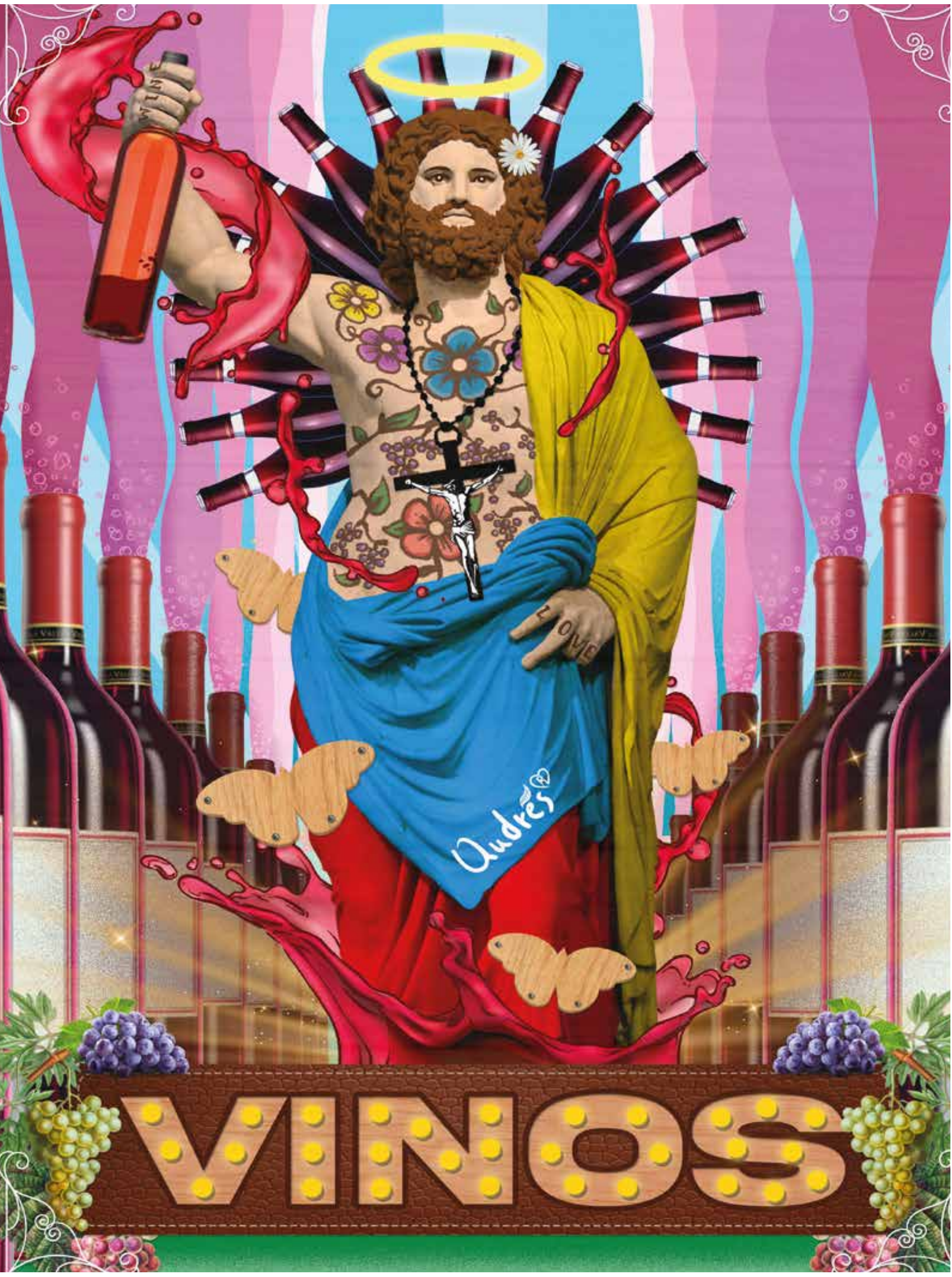


**CASILLERO DEL
DIABLO
CABERNET SAUVIGNON X 750**
\$123.800



**DIABLO
DARK RED
BLEND X 750**
\$168.700

X 375
\$61.900



VINOS

VINOS

SANGRÍAS

PÍDELA CON
VINO TINTO
VINO BLANCO O
VINO ROSADO

BOTELLA
\$ 144.400
1/2 BOTELLA
\$ 72.400
COPA
\$ 36.400

JARRA PARAÍSO

CHARDONNAY PINOT NOIR
\$ 186.800

VINOS BLANCOS

TRIMBACH RIESLING 750 ml \$ 248.800

SANTA MARGHERITA PINOT GRIGIO 750 ml \$ 198.800

MARQUÉS DE CASA CONCHA CHARDONNAY 750 ml \$ 189.400

MARQUÉS DE CASA CONCHA CHARDONNAY 187 ml \$ 47.400

ENATE CHARDONNAY 750 ml \$ 174.400

LES FUMÉES BLANCHES SAUVIGNON BLANC 750 ml \$ 174.400

SANTA RITA VIEJA RESERVA SAUVIGNON BLANC 750 ml \$ 147.800

SANTA RITA VIEJA RESERVA SAUVIGNON BLANC 375 ml \$ 73.900

CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON BLANC 750 ml \$ 141.400

CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON BLANC 375 ml \$ 70.700

CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON BLANC 187 ml \$ 35.400

TORRE LA MOREIRA ALBARIÑO 750 ml \$ 128.400

TORRE LA MOREIRA ALBARIÑO COPA 187 ml \$ 32.100

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

VINOS BLANCOS

MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO 750 ml	\$ 128.400
MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO 375 ml	\$ 64.200
MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO 187 ml	\$ 32.100
CASILLERO DEL DIABLO CHARDONNAY 750 ml	\$ 128.000
BERONIA VERDEJO RUEDA 750 ml	\$ 137.500
FRONTERA SAUVIGNON BLANC 750 ml	\$ 82.500
FRONTERA SAUVIGNON BLANC 187 ml	\$ 20.700
FINCA MUÑOZ MACABEO VERDEJO 750 ml	\$ 93.400
FINCA MUÑOZ MACABEO VERDEJO 187 ml	\$ 23.400
TRES MEDALLAS SAUVIGNON BLANC 750 ml	\$ 82.400
TRES MEDALLAS SAUVIGNON BLANC 187 ml	\$ 20.600
MONTES CLASSIC CHARDONNAY 187 ml	\$ 35.600
MONTES SELECTION SAUVIGNON BLANC 187 ml	\$ 35.600

VINOS TINTOS

FELIPE RUTINI TRIVARIETAL CABERNET SAUVIGNON/ MERLOT/ MALBEC 750 ml	\$ 814.500
MONTES PURPLE ANGEL CARMENÈRE 750 ml	\$ 516.400
PAGO DE CARROVEJAS TEMPRANILLO 750 ml	\$ 465.600
MATUA PINOT NOIR 750 ml	\$ 278.500
LAN RESERVA TEMPRANILLO 750 ml	\$ 269.800
RAMÓN BILBAO RESERVA TEMPRANILLO 750 ml	\$ 264.500
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA MALBEC 750 ml	\$ 162.000
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA MALBEC 187 ml	\$ 40.500
NAVARRO CORREAS ALEGORÍA 750 ml	\$ 242.500
ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION MERLOT 750 ml	\$ 189.500
PARADA DE ATAUTA TEMPRANILLO 750 ml	\$ 241.500
MARQUES CASA CONCHA CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$ 238.600
MARQUES DE CASA CONCHA CARMÉNERE 750 ml	\$ 228.600
BERONIA RESERVA TEMPRANILLO 750 ml	\$ 228.600

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

VINOS TINTOS

CHATEAU PENIN MERLOT 750 ml \$ 228.600

PROTOS CRIANZA TEMPRANILLO 750 ml \$ 238.600

MONTES ALPHA SYRAH 750 ml \$ 238.600

MONTES ALPHA SYRAH COPA 187 ml \$ 59.600

MARQUÉS DE CASA CONCHA MERLOT 750 ml \$ 209.600

MARQUÉS DE RISCAL TEMPRANILLO 750 ml \$ 209.600

CLOS DE LOS SIETE BLEND MALBEC, MERLOT, SYRAH, CABERNET 750 ml \$ 188.600

LEPORE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 750 ml \$ 179.800

MONTES ALPHA CABERNET SAUVIGNON 750 ml \$ 182.600

NAVARRO CORREAS TRIVARIETAL MALBEC, CABERNET, MERLOT 750 ml \$ 182.000

CATENA MALBEC 750 ml \$ 174.700

CATENA MALBEC 375 ml \$ 87.400

CATENA MALBEC COPA 187 ml \$ 43.600

DIABLO DARK RED BLEND CABERNET SAUVIGNON/ MALBEC/ SYRAH/ TANNAT 750 ml \$ 168.700

SANGRE DE TORO TEMPRANILLO 750 ml \$ 168.700

RAMÓN BILBAO CRIANZA TEMPRANILLO 750 ml \$ 168.700

PRUNO TEMPRANILLO 750 ml \$ 155.500

PRUNO TEMPRANILLO COPA 187 ml \$ 38.800

CHIANTI RUFFINO SANGIOVESE 750 ml \$ 150.400

CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGNON 750 ml \$ 123.800

CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGNON 375 ml \$ 61.900

CASILLERO CABERNET SAUVIGNON COPA 187 ml \$ 31.200

FINCA ANTIGUA MERLOT DE LA MANCHA 750 ml \$ 147.900

FINCA ANTIGUA MERLOT DE LA MANCHA COPA 187 ml \$ 37.200

BERONIA CRIANZA TEMPRANILLO 750 ml \$ 146.800

BERONIA CRIANZA TEMPRANILLO 375 ml \$ 73.400

FLOR DE VETUS TORO TEMPRANILLO 750 ml \$ 141.600

FLOR DE VETUS TORO TEMPRANILLO COPA 187 ml \$ 35.400

UNDURRAGA CABERNET SAUVIGNON PINOT NOIR 750 ml \$ 142.600

UNDURRAGA CABERNET SAUVIGNON PINOT NOIR 375 ml \$ 71.300

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

VINOS TINTOS

DADA 3 CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$ 133.500
CASILLERO DEL DIABLO MERLOT 750 ml	\$ 128.600
NORTON DOC MALBEC 750 ml	\$ 128.600
NORTON DOC MALBEC COPA 187 ml	\$ 32.400
LONGCHAMPS MERLOT 750 ml	\$ 128.500
LONGCHAMPS MERLOT COPA 187 ml	\$ 32.400
CASILLERO DEL DIABLO CARMENÈRE 750 ml	\$ 121.800
CASILLERO DEL DIABLO CARMENÈRE COPA 187 ml	\$ 30.600
TRIVENTO RESERVE MALBEC 750 ml	\$ 111.600
LEGADO MUÑOZ TEMPRANILLO 750 ml	\$ 108.500
MANON TEMPRANILLO 750 ml	\$ 96.600
FRONTERA MALBEC 750 ml	\$ 82.500
FRONTERA MALBEC COPA 187 ml	\$ 20.700
MONTES CLASSIC CABERNET SAUVIGNON 187 ml	\$ 35.400
MONTES SELECTION CABERNET SAUVIGNON CARMENÈRE 187 ml	\$ 35.400
MONTES ALPHA CARMENÈRE COPA 187 ml	\$ 49.000
TRES MEDALLAS CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$ 76.800
TRES MEDALLAS CABERNET SAUVIGNON COPA 187 ml	\$ 19.200

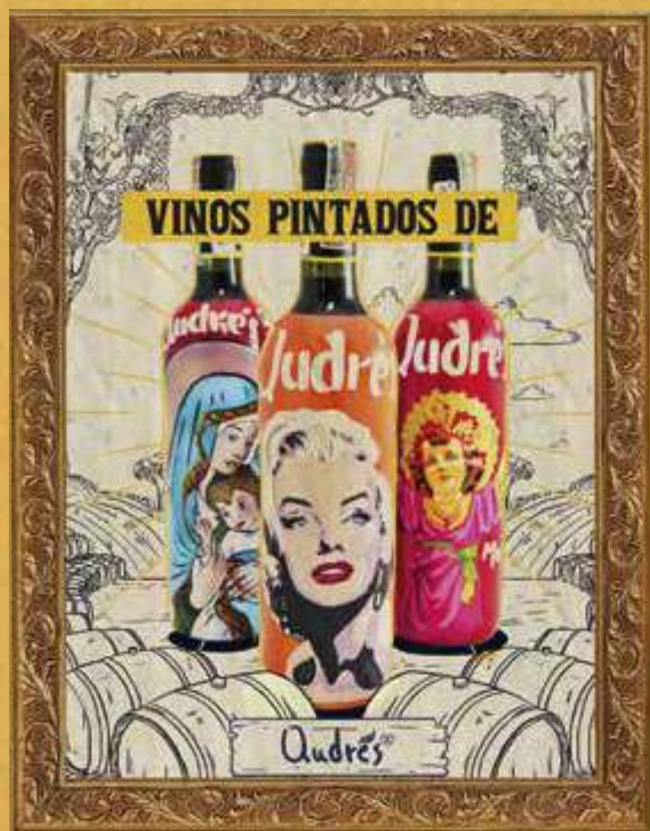
VINOS ROSADOS

LES JOLIES FILLES CINSAULT 750 ml	\$ 182.300
LES JOLIES FILLES CINSAULT COPA 187 ml	\$ 45.600
MUGA ROSE GARNACHA VIURE TEMPRANILLO 750 ml	\$ 174.700
CASILLERO DEL DIABLO SUMMER ROSÉ SYRAH 750 ml	\$ 147.600
MONTES CHERUB SYRAH 750 ml	\$ 141.600
MONTES CHERUB SYRAH COPA 187 ml	\$ 35.400
IZADI LARROSA GARNACHA 750 ml	\$ 128.000
TRES MEDALLAS ROSÉ 750 ml	\$ 76.800
TRES MEDALLAS ROSÉ COPA 187 ml	\$ 19.200
COUSIÑO GRIS CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$ 107.800

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

BURBUJAS

DOM PERIGNON 750 ml	\$ 1.844.650
TAITTINGER ROSÉ CHARDONNAY/ PINOT NOIR 750 ml	\$ 613.600
MOET & CHANDON ROSÉ CHARDONNAY PINOT NOIR 750 ml	\$ 576.600
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL PINOT NOIR / CHARDONNAY 750 ml	\$ 435.400
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT 750 ml	\$ 756.500
CHANDON ARGENTINO ROSÉ PINOT NOIR / PINOT MEUNIER 750 ml	\$ 191.400
CHANDON DELICE MALBEC CHARDONNAY PINOT 750 ml	\$ 191.400
NAVARRO CORREAS ROSÉ MALBEC 750 ml	\$ 186.800
NAVARRO CORREAS EXTRA BRUT CHARDONNAY PINOT NOIR 750 ml	\$ 186.800
CHANDON ARGENTINA EXTRA BRUT 750 ml	\$ 146.500
CHANDON ARGENTINA EXTRA BRUT 187 ml	\$ 39.500
CODORNIU CLÁSICO BRUT PARELLADA/ XAREL - LO/ MACABEO 750 ml	\$ 158.800
PROSECCO 200 ml	\$ 53.400



PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

VINO TINTO MONTES SELECTION CABERNET SAUVIGNON/ CARMENÈRE 750 ml	\$ 196.700
VINO TINTO MONTES ALPHA CARMENÈRE 750 ml	\$ 223.400
VINO TINTO MONTES CLASSIC CABERNET SAUVIGNON 375 ml	\$ 111.800
VINO BLANCO MONTES CLASSIC CHARDONNAY 375 ml	\$ 111.800
VINO BLANCO MONTES SELECTION SAUVIGNON BLANC 750 ml	\$ 196.700

CIGARRILLOS Y TABACOS

CIGARETTES AND TOBACCO

MARLBORO LIGHT

X 10 und

\$ 6.900

MARLBORO LIGHT

X 20 und

\$ 11.900

MARLBORO

X 10 und

\$ 6.900

MARLBORO

X 20 und

\$ 11.900

MARLBORO ICE FUSION

X 10 und

\$ 6.900

MARLBORO ICE FUSION

X 20 und

\$ 11.900

LUCKY GIN

X 10 und

\$ 6.900

LUCKY GIN

X 20 und

\$ 11.900

PIELROJA SIN FILTRO

X 18 und

\$ 8.500

TABACO VILLIGER

(N7)

Solo Chía

\$ 22.500

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED



La Plaza de
Andrés



EVERETS

SE LE TIENEN - SE LE ATIENDEN - SE LE ORGANIZAN

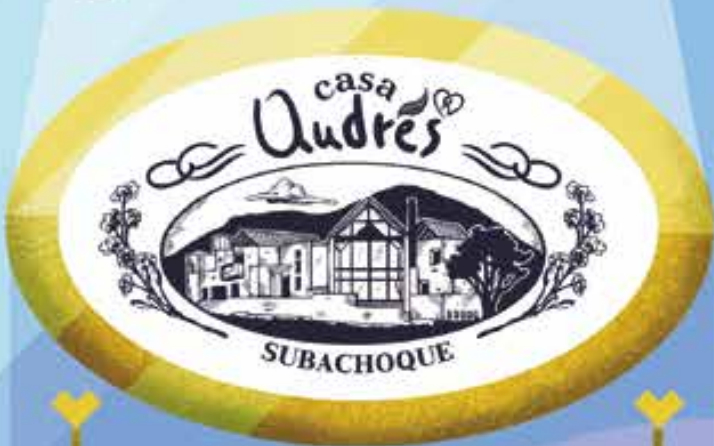


317-4052526
317-5732595
316-5264777



WWW.ANDRESCARNEDERES.COM
ACR_EVENTOS@ANDRESCARNEDERES.COM

Andrés



PEDIDAS DE MANO
PREBODAS
MATRIMONIOS
COMPROMISOS
DESPEDIDAS DE SOLTER@
ANIVERSARIOS

CONTÁCTENOS

317-4052526
314-4539692

Quadrès La me de Res





**QUE NO SE LE VUELEN
SUS COROTOS, PIDA
UNA TULA A SU MESERO
MÁS CERCANO Y GUARDE
SUS COSITAS**



Audrés

No puede responder por celulares, anillos de oro, billeteras boyantes, cámaras de ojos biónicos, ray bans, aretes de diamantes y/o zafiros, mont blancs, cheques al portador, i-pods, y demás objetos de valor sentimental, económico, esotérico, ó sensual, olvidados, descuidados, abandonados, esfumados o refundidos por comensales enamorados, despistados, atolondrados o alucinados. Punto.

EN Qudrés HACEMOS

QUE
TU MARCA
TOQUE
CORAZONES



PAUTA CON
NOSOTROS

ACR_PUBLICIDAD@ANDRESCARNEDERES.COM

EVENTOS

RECOMENDADOS

Andrés

QUERIDO COMENSAL

DE ACUERDO A CIRCULAR EXTERNA
DE LA SUPERINTENDENCIA
N° 002 DEL 20 DE ENERO DE 2012,
NOS PERMITIMOS COMUNICARLES

VERTENCIA PROPINA: SE INFORMA A LOS CONSUMIDORES QUE ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUGIERE A SUS CONSUMIDORES UNA PROPINA CORRESPONDIENTE AL 10% DEL VALOR DE LA CUENTA, EL CUAL PODRÁ SER ACEPTADO, RECHAZADO O MODIFICADO POR USTED, DE ACUERDO CON SU VALORACIÓN DEL SERVICIO PRESENTADO. AL MOMENTO DE SOLICITAR LA CUENTA, INDÍQUELE A LA PERSONA QUE LO ATIENDE SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA O NO INCLUIDO EN EL VALOR DE LA FACTURA, O INDÍQUELE EL VALOR QUE QUIERE DAR COMO PROPINA.

EN CASO DE QUE TENGA ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRO DE LA PROPINA, COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA EXCLUSIVA DISPUESTA EN BOGOTÁ PARA ATENDER LAS INQUIETUDES SOBRE EL TEMA:

6513240 O A LA LÍNEA DE ATENCIÓN AL CIUDADANO DE LA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO:
5920400 EN BOGOTÁ, O PARA EL RESTO DEL PAÍS A LA LÍNEA GRATUITA
NACIONAL: 018000-910165, PARA QUE RADIQUE SU QUEJA*.

*DE ACUERDO CON EL PARÁGRAFO 4 DEL ARTÍCULO 616-1 DEL ESTATUTO TRIBUTARIO "LOS ADQUIRIENTES DE BIENES O SERVICIOS PODRÁN SOLICITAR AL OBLIGADO A FACTURAR, FACTURA DE VENTA, CUANDO EN VIRTUD DE SU ACTIVIDAD ECONÓMICA TENGAN DERECHO A SOLICITAR IMPUESTOS DESCONTABLES, COSTOS Y DEDUCCIONES". DE ACUERDO CON LO ANTERIOR SI REQUIERE CAMBIO DEL DOCUMENTO EQUIVALENTE POS, DEBERÁN REMITIR LOS DOCUMENTOS ORIGINALES POS EXPEDIDOS A LA CALLE 3 NO. 11-56 DE CHÍA CUNDINAMARCA, MÁXIMO DENTRO LOS 2 DÍAS HÁBILES SIGUIENTES AL CONSUMO, ANEXANDO LOS DOCUMENTOS REQUERIDOS EN EL PROCEDIMIENTO INTERNO, DENTRO DE LOS 10 DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA RADICACIÓN DE LA SOLICITUD, ESTARÁ RECIBIENDO LA CORRESPONDIENTE FACTURA EN EL CORREO INFORMADO PARA TAL FIN"

SÍGANOS
EN NUESTRAS
REDES SOCIALES



@ANDRES_C_DE_RES



UNIVERSOANDRESIANO



@ANDRES_C_DE_RES



ANDRESCARNEDERES



8612233



WWW.ANDRES
CARNEDERES.COM

