



2026

Qudres
Cartagena

44 PRIMAVERAS



SANGRÍAS

ROJA

VINO TINTO, GINEBRA, BRANDY, TRIPLESEC, JUGO DE NARANJA, MANZANA, UVA Y NARANJA.

BOTELLA 750 ML	-----	\$198.900
1/2 BOTELLA 375 ML	-----	\$99.800
COPA 187 ML	-----	\$49.800

ROSADA

VINO ROSADO, GINEBRA, LICOR DE SOHO, JUGO DE MORA, LYCHEE, MANZANA Y UVA.

BOTELLA 750 ML	-----	\$198.900
1/2 BOTELLA 375 ML	-----	\$99.800
COPA 187 ML	-----	\$49.800

BLANCA

VINO BLANCO, GINEBRA, TRIPLESEC, LICOR DE AMARETTO, JUGO DE MARACUYÁ, MANZANA, UVA Y NARANJA.

BOTELLA 750 ML	-----	\$198.900
1/2 BOTELLA 375 ML	-----	\$99.800
COPA 187 ML	-----	\$49.800



RAMÓN  BILBAO

VINOS BLANCOS

~WHITE WINE~

	BOTELLA x750 ml	1/2 BOTELLA x375 ml	COPA x187 ml
TRAPICHE TORRONTES	\$179.800	~	\$45.700
CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON BLANC	\$216.200	~	\$54.000
RAMÓN BILBAO VERDEJO	\$223.500	~	~
NAVARRO CORREAS CHARDONNAY	\$267.200	~	\$65.500
ENATE CHARDONNAY	\$310.900	~	\$77.900
TORRE LA MOREIRA ALBARIÑO	\$310.900	~	\$77.900
MONTES ALPHA CHARDONNAY	\$411.700	~	\$102.900

VINOS TINTOS

~RED WINE~

	BOTELLA x750 ml	1/2 BOTELLA x375 ml	COPA x187 ml
LA HUERTA CABERNET SAUVIGNON	\$152.800	~	\$38.400
TRIVENTO RESERVE MALBEC	\$169.800	~	~
RAMÓN BILBAO ORGÁNICO	\$175.800	~	~
ADOBE CABERNET	\$182.900	~	\$91.400
CASILLERO DEL DIABLO CARMENÉRE	\$185.300	~	\$46.200
TRUMPETER MALBEC	\$199.900	~	~
TRUMPETER MERLOT	\$199.900	~	~
CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGNON	\$208.900	~	\$51.400
RAMÓN BILBAO CRIANZA	\$216.200	~	~
SANGRE DE TORO TEMPRANILLO	\$216.900	~	\$53.900
COUSIÑO MACUL DON LUIS CABERNET SAUVIGNON	\$218.300	~	\$55.000



VINOS TINTOS

~RED WINE~

	BOTELLA x750 ml	1/2 BOTELLA x375 ml	COPA x187 ml
ENTRECOTE	\$225.500	~	\$56.500
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA MALBEC	\$228.800	~	\$51.400
DIABLO DARK BLEND	\$236.800	~	~
LUIS FELIPE CARMENÉRE RESERVA	\$256.400	~	~
PÉREZ CRUZ CABERNET SAUVIGNON	\$273.900	\$136.900	\$68.900
ENATE CABERNET SAUVIGNON-MERLOT	\$277.600	~	\$69.600
EMILIO MORO FINCA RESALSO	\$295.300	~	\$73.700
PÉREZ CRUZ RESERVA CARMENÉRE	\$306.700	~	~
MARQUÉS DE CASA CONCHA CARMENÉRE	\$334.800	~	\$84.100
MONTES ALPHA CARMENÉRE	\$393.900	~	\$51.400
MARQUÉS DE CASA CONCHA CABERNET SAUVIGNON	\$397.500	~	\$99.800
MONTES ALPHA SYRAH	\$434.600	~	\$109.100

VINOS ROSADOS

~ROSE WINE~

	BOTELLA x750 ml	1/2 BOTELLA x375 ml	COPA x187 ml
CASILLERO DEL DIABLO SUMMER ROSÉ	\$216.200	~	\$54.500
RAMÓN BILBAO ROSADO	\$219.300	~	~
MUGA ROSE GARNACHA-TEMPRANILLO	\$272.800	~	\$68.900
LES JOLIES FILLES	\$307.900	~	\$77.100

ESPUMANTES

~SPARKLING WINE~

	BOTELLA x750 ml	1/2 BOTELLA x375 ml	COPA x187 ml
NAVARRO CORREAS EXTRA BRUT	\$242.900	~	~
PROSECCO CANELA EXTRA DRY	\$253.900	~	~
CHANDON ARGENTINO EXTRA BRUT	\$256.900	~	\$87.900
VEUVE CLICQUOT PONSARDI BRUT	~	\$653.900	~
VEUVE CLICQUOT ROSÉ PINOT	\$1.236.900	~	~
DOM PERIGNOM VINTAGE	\$2.575.900	~	~

Quidres



**TRIVENTO
RESERVE**
MALBEC X 750
\$169.800



**CASILLERO
DEL DIABLO**
CABERNET SAUVIGNON
X 750
\$208.900



**DIABLO
DARK RED**
BLEND X 750
\$ 236.800



Bye Bye
Solterid
xoxo

PÍDELO A
TU MESERA

\$256.900



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

VINO TINTO SANGRE DE TORO TEMPRANILLO	\$352.800
VINO BLANCO MONTES DE LA MOREIRA ALBARIÑO	\$352.800

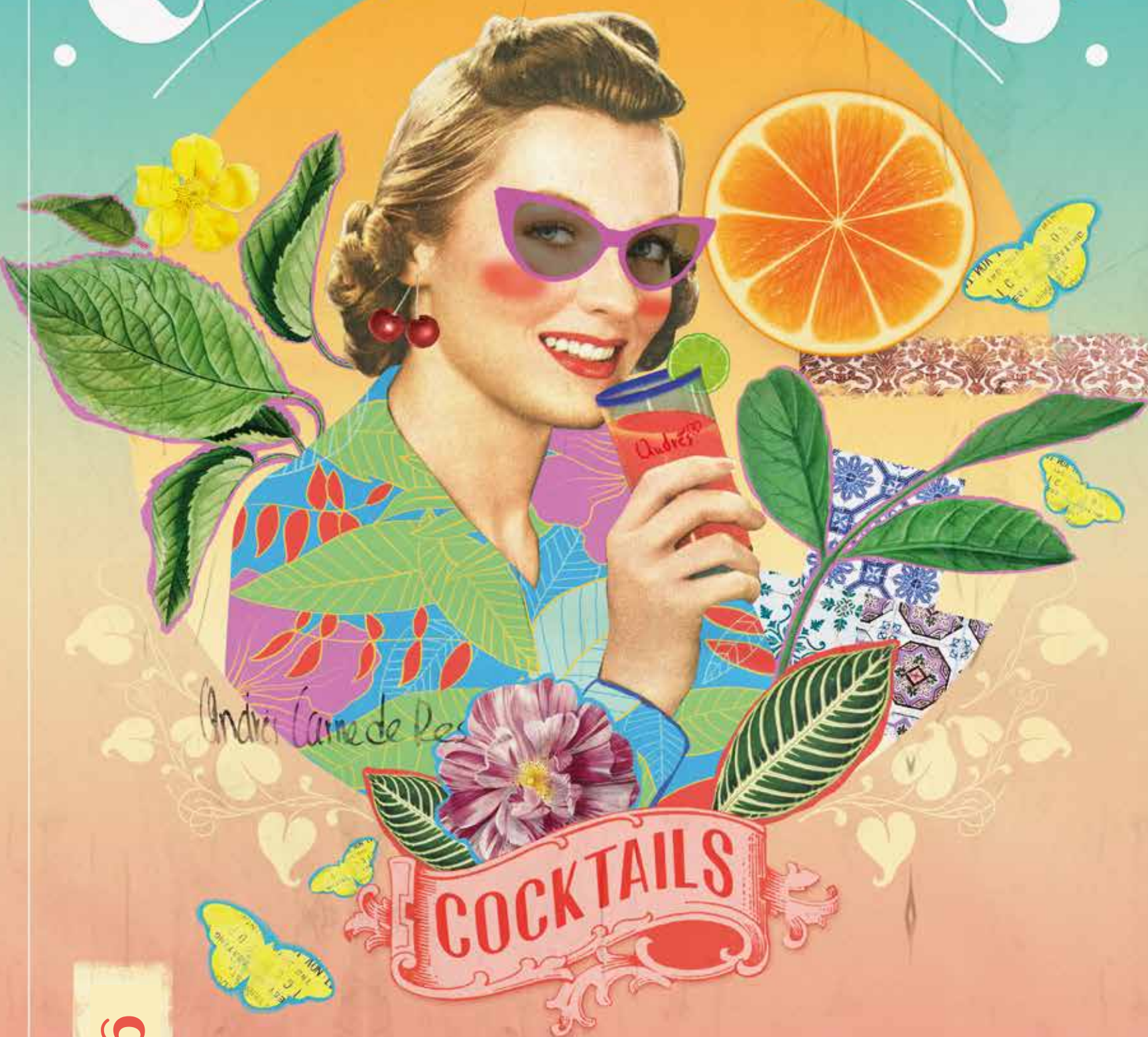


EXTRA - EXTRA

Audrés

COCTELLES

{ Cortes de *la casa* }



2026

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

COCTELES *de autor*



Tequila Don Julio
45ml, stevia, zumo de
toronja rosada y limón.

\$58.800

Paloma Keto



Tequila Cazadores
Cristalino 75 ml, zumo
de toronja clarificado,
almíbar de romero y agua
tónica.

\$58.800

Cazador Cristalino



Mezcal 400 conejos 75 ml, ginger
beer, carbón activado, zumo de
limón, almíbar de romero y pepino

\$64.900

Volcan Mule

Quidrés

MANDARINO

4.9 Oz de Vodka Smirnoff, mezcla de mandarina

Mandarino

(With Mandarin Sorbet)

\$82.800

SMIRNOFF

MEDIO MANDARINO

3 Oz de Vodka Smirnoff, mezcla de mandarina

Half Mandarino

(With Mandarin Sorbet)

\$68.500

PASIÓN UNIÓN

2.5 Oz de Mezcal Unión El Joven,
maracuyá, ginger beer, limón y tajín

With passion juice, ginger beer,
lemon and tajín

\$75.000

MEZCAL
UNIÓN

MARGARITA

2.5 Oz de Tequila Blanco, Triple sec, limón y naranja

Margarita

(2.5 Oz White Tequila , Triple sec, lemon and orange)

\$64.900

LUPE

4 Oz de Tequila Blanco, almíbar de tomillo, limón y tónica

Lupe

(4 Oz of White Tequila , Tyme Syrup, Lemon and Tonic)

\$79.800

GIN TONIC

2.5 Oz de ginebra Gordon's, Hierbabuena,
Toronja y Tónica

Gin Tonic

(Gin, peppermint, grapefruit and tonic)

\$72.800

GORDON'S

GIN TONIC FRUTOS ROJOS

2.5 Oz de ginebra Gordon's, Licor de soho,
pulpa de mora y Tónica

Red Fruits Gin Tonic

(2.5 Oz gin, blackberry pulp, tonic)

\$72.800

GORDON'S

GIN TONIC LYCHEES

2.5 Oz de ginebra Gordon's, Licor de soho, Almibar de
Lychees, Lychees y Tónica

Lychee Gin Tonic

(2.5 Oz Gin, Soho licor, Lyches syrup, tonic, Lychee)

GORDON'S

\$78.900

All prices are in Colombian pesos.
Tax included.

MOJITO

4 Oz de Ron Bacardí Carta Blanca, triple sec, hierbabuena y tónica.

Mojito

(Bacardí Carta blanca, triplesec, peppermint and tonic)

\$78.900



BACARDÍ

MEDIO MOJITO

3 Oz de Ron Bacardí Carta Blanca,
Triplesec, Hierbabuena y Tónica

With peppermint and tonic

\$62.900

LULAZO

4.9 Oz de Vodka Smirnoff, pulpa de lulo y nieve de limón

Lulazo

(4.9 Oz Vodka Smirnoff, Lulo and lemon snow)

\$79.800

SMIRNOFF

SANTERÍA

4.9 Oz de Ron Bacardí mandarina, nieve de
limón, moras y zumos de cítricos.

Santeria

(4.9 Oz Bacardí Rum, tangerine, lemon snow,
blackberrys, citric juices)

\$76.800



BACARDÍ



Atardecer
de verano
Old Parr®



Coctel oficial
BUCHANAN'S

ATARDECER DE VERANO

3 Oz de Whisky old parr 12, nieve de limón, almibar de manzana verde y zumo de limón

Summer Sunset

(With lemon sorbet, green apple syrup and lemon juice)

\$82.500

Old Parr

COCTEL OFICIAL

2.5 Oz de whisky Buchanan's 12. zumo de limón, miel, agua tónica

Official Cocktail

(With lemon juice, honey and tonic)

\$82.500

BUCHANAN'S

MOSCOW MULE

3 Oz de de Vodka, reducción de lulo, gengibre, ginger y zumo de limón

Moscow Mule

(3 Oz Vodka, Lulo Syrup, gin, ginger ale, lemon Juice)

\$78.900

TINTO DE VERANO

6.2 Oz de Vino tinto, Ginebra, Triple sec, Gaseosa y Naranja

Tinto de Verano

(Red Wine, Gyn, Triple Sec, Soda and Orange)

\$52.900

BLANCO DE VERANO

6.2 Oz de Vino blanco, ginebra, zumo de limón, uva verde, sprite

Blanco de Verano

(White Wine, Gyn, grape, Soda and lemon juice)

\$52.900

PALOMA

3 Oz de Tequila, Tónica, Zumo de toronja, limón y Sirope

Paloma

(3 Oz Tequila, Tonic, Grapefruit Juice, Syrup and Lemon)

\$68.800

TROPICAL ANDRÉS

2.5 Oz de Ron blanco, 2.5 Oz de Ron Añejo Crema de coco, Piña y Maracuyá

Tropical Andrés

(2.5 Oz White Rum, 2.5 Oz Dark Rum, Coconut Cream, Pineapple, Passion fruit)

\$79.800

NEGRONI

1.5 Oz de Ginebra, Martini, Campari y Rodaja de Naranja

Negroni

(1.5 Oz Gin, Martini, Campari, Orange silce)

\$66.800

DRY MARTINI

4 Oz de Ginebra, Martini Dry y Aceitunas

Dry Martini

(4.Oz Gin, Dry Martini, Olives)

\$67.900

CUERVO MICHELADO

Cerveza, 2.5 Oz tequila, triple sec y zumo de limón

Cuervo Michelado

(Beer, 2.5Oz Tequila, Triplesec, Lemon Juice)

\$67.900

RON TONIC

3 Oz de Ron Bacardí Carta Blanca, Tónica, Hierbabuena, romero y pepino

Rum tonic

3 Oz Bacardi Carta Blanca, Tonic, Peppermint, rosemary, cucumber)

\$61.800

PIÑA COLADA

3.3 Oz de Ron oscuro, helado de vainilla, piña y Leche condensada

Piña Colada

(Dark rum, vanilla ice cream, pineapple, condensed milk)

\$69.900

MIMOSA

6.2 Oz de espumante, zumo de naranja y cereza

Mimosa

(6.2 Oz Sparkling Wine, Orange juice and cherry)

\$77.900

APEROL

75 ml de Aperol, soda, Cinzano Spritz

Aperol

75 ml Aperol, soda, Cinzano Spritz

\$69.900

CAIPIRIÑA DE COROZO

2 Oz de Cachaza, limón, azúcar y pulpa de corozo

With lemon, sugar and corozo juice

\$59.800

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.

IMPUESTO INCLUIDO.

{ Cocteles de la casa }

SIN ALCOHOL

(VIRGIN COCKTAILS)

AMBROSÍA

Batido de helado de vainilla, maracuyá y leche condensada

Ambrosia

(Vanilla Ice Cream, passion fruit, condensed milk)

\$43.200

SANTO BEBEDIZO

Zumo de toronja, Miel de romero, albahaca y tónica

Holly Beverage

(Grapefruit juice, rosmery honey, basil and tonic)

\$32.500

PAGANO

Batido de helado de vainilla, mora y leche condensada

Pagano

(Vanilla Ice Cream, black berry and condensed milk)

\$39.700

GREGARIO

Mezcla de lulo, zumo de limón, hierbabuena y Ginger

Gregario

(Lulo, lemon juice, peppermint and ginger ale)

\$33.200

CERVEZAS

(BEERS)

IMPORTADA/ IMPORTED BEER

Corona, Stella Artois, Heineken

\$25.800

ARTESANAL / CRAFT BEER

BBC Monserrate roja, BBC Chapinero, BBC Rosada
Tres cordilleras: rosada, mulata, negra y mestiza

\$24.800

**Pídelo
Michelada**

NACIONAL/ NATIONAL BEER

Club colombia: dorada y trigo
Águila, Águila Light y Andina

\$23.800

CORONA CERO

\$23.600

CERVEZA DRAFT BBC 500 ML

\$22.900

COSTEÑITA

\$19.900

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.

IMPUESTO INCLUIDO.



STELLA ✶ ARTOIS

♥ CONVIRTIENDO CADA OCASIÓN ♥
EN UN MOMENTO QUE VALE MÁS



EXTRA - EXTRA

Audrés



Sigue la estrella roja



1982 Audres 2025

EST.  1873

Heineken

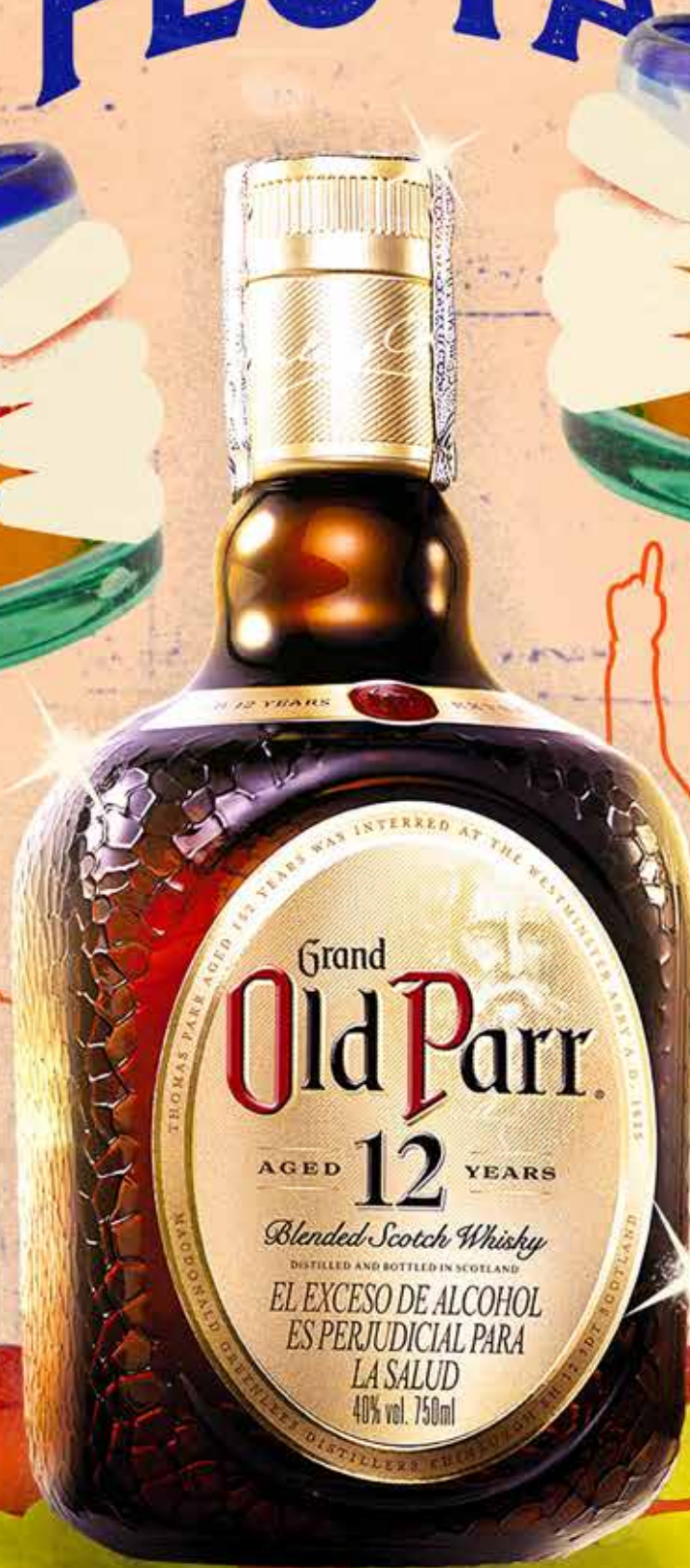
PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD Y MUJERES EMBARAZADAS. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

LICQVIES

LIQUORS



QUE FLUYA

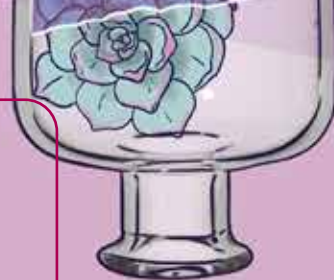


AGUARDIENTES

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO AZUL SIN AZÚCAR 750 ml	\$310.900
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO AZUL SIN AZÚCAR 375 ml	\$171.900
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO AZUL SIN AZÚCAR 75 ml	\$34.200
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO TRADICIONAL 750 ml	\$310.900
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO TRADICIONAL 375 ml	\$171.500
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO TRADICIONAL 75 ml	\$34.200

WHISKYS

WHISKY BUCHANAN 'S 12 AÑOS 750 ml	\$695.400
WHISKY BUCHANAN 'S 12 AÑOS 375 ml	\$378.700
WHISKY BUCHANAN 'S 12 AÑOS 75 ml	\$77.500
WHISKY BUCHANAN 'S TWO SOULS 750 ml	\$719.900
WHISKY BUCHANAN 'S TWO SOULS 75 ml	\$79.200
WHISKY BUCHANAN 'S MASTER 750 ml	\$719.900
WHISKY BUCHANAN 'S MASTER 75 ml	\$79.200
WHISKY BUCHANAN 'S 18 AÑOS 750 ml	\$925.900
WHISKY BUCHANAN 'S 18 AÑOS 75 ml	\$101.900
WHISKY OLD PARR 12 AÑOS 750 ml	\$695.400
WHISKY OLD PARR 12 AÑOS 500 ml	\$515.300
WHISKY OLD PARR 12 AÑOS 75 ml	\$76.500
WHISKY OLD PARR 18 AÑOS 750 ml	\$925.900
WHISKY OLD PARR 18 AÑOS 75 ml	\$101.900





WHISKYS

WHISKY SELLO ROJO 750 ml	\$377.400
WHISKY SELLO ROJO 375 ml	\$207.900
WHISKY SELLO ROJO 75 ml	\$42.500
WHISKY SELLO NEGRO 750 ml	\$695.400
WHISKY SELLO NEGRO 375 ml	\$378.700
WHISKY SELLO NEGRO 75 ml	\$77.500
WHISKY SELLO DOUBLE BLACK 750 ml	\$719.900
WHISKY SELLO DOUBLE BLACK 75 ml	\$79.200
WHISKY SELLO AZUL 750 ml	\$1.586.900
WHISKY SELLO AZUL 75 ml	\$174.900
WHISKY GLENFIDDICH 750 ml	\$622.900
WHISKY GLENFIDDICH 75 ml	\$68.500
WHISKY MACALLAN SHERRY 12 AÑOS 750 ml	\$997.800
WHISKY MACALLAN SHERRY 12 AÑOS 75 ml	\$110.900

SMIRNOFF™

SPICY
TAMARIND

FRÍO
Y

EN
SHOTS



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. 25% VOL. ALC.

18+ PRODUCTO
SOLO PARA
ADULTOS



VODKAS

VODKA SMIRNOFF SPICY TAMARINDO 700 ml	\$155.400
VODKA SMIRNOFF SPICY TAMARINDO 75 ml	\$17.100
VODKA SMIRNOFF LULO XI 700 ml	\$166.300
VODKA SMIRNOFF LULO XI 375 ml	\$91.400
VODKA SMIRNOFF LULO XI 75 ml	\$18.600
VODKA SMIRNOFF 700 ml	\$338.800
VODKA SMIRNOFF 75 ml	\$38.000
VODKA ABSOLUT 750 ml	\$325.500
VODKA ABSOLUT 375 ml	\$194.400
VODKA ABSOLUT 75 ml	\$39.400
VODKA KETEL ONE 750 ml	\$598.900
VODKA KETEL ONE 75 ml	\$66.500
VODKA GREY GOOSE 750 ml	\$678.700
VODKA GREY GOOSE 75 ml	\$75.100



GINEBRAS

GINEBRA GORDON 'S 700 ml	\$363.900
GINEBRA GORDON 'S 75 ml	\$40.500
GINEBRA TANQUERAY 750 ml	\$519.900
GINEBRA TANQUERAY 75 ml	\$58.100
GINEBRA TANQUERAY RANGPUR 750 ml	\$614.800
GINEBRA TANQUERAY RANGPUR 75 ml	\$67.900
GINEBRA BOMBAY 750 ml	\$511.800
GINEBRA BOMBAY 75 ml	\$56.500
GINEBRA HENDRICK 'S 750 ml	\$716.800
GINEBRA HENDRICK 'S 75 ml	\$79.200

BUCHANAN'S



ESTAMOS EN FAMILIA

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.



TEQUILA
RESERVA DE

Don Julio

CELEBRA
POR
AMOR

TEQUILA AÑEJO
CRISTALINO
1942
Don Julio
70
35% Alc. Vol. 100% DE AGAVE CONT. NET 700ml
EL CONSUMO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD

TEQUILAS

TEQUILA DON JULIO BLANCO 700 ml	\$794.000
TEQUILA DON JULIO BLANCO 75 ml	\$87.400
TEQUILA DON JULIO REPOSADO 700 ml	\$845.800
TEQUILA DON JULIO REPOSADO 75 ml	\$93.500
TEQUILA DON JULIO AÑEJO 700 ml	\$888.300
TEQUILA DON JULIO AÑEJO 75 ml	\$98.500
TEQUILA DON JULIO 70TH 700 ml	\$998.900
TEQUILA DON JULIO 70TH 75 ml	\$109.900
TEQUILA RESERVA DE DON JULIO 1942 750 ml	\$2.175.400
TEQUILA RESERVA DE DON JULIO 1942 75 ml	\$240.200
TEQUILA CAZADORES BLANCO 750 ml	\$414.900
TEQUILA CAZADORES BLANCO 75 ml	\$45.700
TEQUILA CAZADORES REPOSADO 750 ml	\$511.800
TEQUILA CAZADORES REPOSADO 75 ml	\$56.500
TEQUILA CAZADORES AÑEJO CRISTALINO 750 ml	\$615.800
TEQUILA CAZADORES AÑEJO CRISTALINO 75 ml	\$67.900
TEQUILA GRAN CENTENARIO PLATA 750 ml	\$414.900
TEQUILA GRAN CENTENARIO PLATA 75 ml	\$45.700
TEQUILA CENTENARIO REPOSADO 750 ml	\$552.900
TEQUILA CENTENARIO REPOSADO 75 ml	\$60.700

KIT PREMIUM PARA MARGARITA

TRAGO DE COINTREAU Y LIMÓN

\$23.900

*PIDELO CON TU
TEQUILA FAVORITO

TEQUILAS

TEQUILA 1800 SILVER 750 ml	\$643.600
TEQUILA 1800 SILVER 75 ml	\$71.000
TEQUILA RESERVA 1800 REPOSADO 750 ml	\$749.700
TEQUILA RESERVA 1800 REPOSADO 75 ml	\$83.300
TEQUILA 1800 CRISTALINO 750 ml	\$918.900
TEQUILA 1800 CRISTALINO 75 ml	\$101.900
TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL 750 ml	\$399.600
TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL 375 ml	\$220.300
TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL 75 ml	\$44.900
TEQUILA JOSE CUERVO CLASICO 750 ml	\$399.600
TEQUILA JOSE CUERVO CLASICO 75 ml	\$44.000
TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL 750 ml	\$546.900
TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL 75 ml	\$60.200
TEQUILA PATRON SILVER 700 ml	\$656.600
TEQUILA PATRON SILVER 75 ml	\$72.200
TEQUILA PATRON REPOSADO 700 ml	\$837.300
TEQUILA PATRON REPOSADO 75 ml	\$92.900
TEQUILA PATRON CRISTALINO 700 ml	\$998.900
TEQUILA PATRON CRISTALINO 75 ml	\$109.900

KIT PREMIUM PARA MARGARITA

TRAGO DE COINTREAU Y LIMÓN

\$23.900

*PIDELO CON TU
TEQUILA FAVORITO

EL TEQUILA CRISTALINO AÑEJO
BAJO UNA NUEVA LUZ



Quidres[®]

MEZCAL

MEZCAL UNIÓN EL JOVEN 750 ml	\$578.800
MEZCAL UNIÓN EL JOVEN 75 ml	\$63.800
MEZCAL 400 CONEJOS SPADIN 750 ml	\$606.600
MEZCAL 400 CONEJOS SPADIN 75 ml	\$66.800

RONES

RON ZACAPA 23 AÑOS 750 ml	\$733.300
RON ZACAPA 23 AÑOS 75 ml	\$81.300
RON ZACAPA XO 750 ml	\$1.164.700
RON ZACAPA XO 75 ml	\$128.400
RON BACARDI AÑEJO 700 ml	\$182.400
RON BACARDI AÑEJO 75 ml	\$20.200
RON BACARDI MANDARINA 750 ml	\$276.400
RON BACARDI MANDARINA 75 ml	\$30.700
RON BACARDI CARTA BLANCA 700 ml	\$325.400
RON BACARDI CARTA BLANCA 75 ml	\$36.300
RON BACARDI RESERVA 8 AÑOS 750 ml	\$328.400
RON BACARDI RESERVA 8 AÑOS 75 ml	\$38.900
RON LA HECHICERA EXTRA AÑEJO 750 ml	\$799.700
RON LA HECHICERA EXTRA AÑEJO 75 ml	\$88.300
RON FLOR DE CAÑA 4 AÑOS 750 ml	\$183.000
RON FLOR DE CAÑA 4 AÑOS 75 ml	\$20.600



Qudres



LA FÓRMULA PERFECTA
PARA **PRENDER LA FIESTA**

RONES

RON FLOR DE CAÑA 7 AÑOS 750 ml	\$272.400
RON FLOR DE CAÑA 7 AÑOS 75 ml	\$30.100
RON FLOR DE CAÑA 12 AÑOS 750 ml	\$511.800
RON FLOR DE CAÑA 12 AÑOS 75 ml	\$56.500
RON DICTADOR 12 AÑOS 750 ml	\$595.200
RON DICTADOR 12 AÑOS 75 ml	\$65.800
RON DICTADOR 20 AÑOS 750 ml	\$735.300
RON DICTADOR 20 AÑOS 75 ml	\$81.300
RON VIEJO DE CALDAS 750 ml	\$278.400
RON VIEJO DE CALDAS 375 ml	\$153.900
RON VIEJO DE CALDAS 75 ml	\$31.500
RON MEDELLIN 8 AÑOS 750 ml	\$348.300
RON MEDELLIN 8 AÑOS 375 ml	\$191.300
RON MEDELLIN 8 AÑOS 75 ml	\$39.400

APERITIVOS

LICOR 43	\$16.900
AMARETTO TRA	\$19.900
CAMPARI TRAGO	\$38.900
BRANDY GRAN DUQUE DE ALBA TRA	\$84.900
COGNAC HENNESSY V.S.O.P. TRA	\$93.900
CREMA BAILEYS BOT	\$255.900
CREMA BAILEYS 1/2 BOT	\$140.900
CREMA BAILEYS TRA	\$28.900
JAGERMEISTER BOT	\$359.900
JAGERMEISTER TRA	\$39.900





100%. RELAX
0%. ALCOHOL



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

CONSUMO CON SENTIDO

MANDAMIENTOS PARA SER **BUENA COPA**

SI LA FIESTA
QUIERES DISFRUTAR
ESTOS MANDAMIENTOS
NO DEBES IGNORAR



ESCANEA ESTE CÓDIGO QR PARA CONOCERLOS

Bebidas

LIMONADAS

LIMONADA NATURAL

Natural Lemonade
\$17.900

LIMONADA DE COCO

Coconut Lemonade
\$31.400

LIMONADA CEREZADA

Cherry Lemonade
\$21.800

LIMONADA HIERBABUENA

Peppermint Lemonade
\$18.900

JUGOS

JUGOS NATURALES EN AGUA

Lulo, Maracuyá, Guanábana, Fresa, Mango, Mora
Piña y Frutas de la región

Natural Juice in Water

(Lulo, Passion fruit, Soursop, Strawberry, Mango,
Pineapple and regional fruits)

\$19.800

JUGOS NATURALES EN LECHE

Lulo, Maracuyá, Mora, Guanábana Fresa, Mango,
Piña y Frutas de la región

Natural Juices

(Lulo, Passion fruit, Soursop, Strawberry, Mango,
Pineapple and regional fruits)

\$22.800

JUGO DE COROZO EN AGUA

Corozo Juice
\$19.800

JUGO DE MANDARINA

Tangerine Juice
\$22.800

JUGO DE NARANJA

Orange Juice
\$19.800

NARANJADA FRAPPE

Orange frappe
\$25.900

Momentos
para disfrutar

Coca-Cola®

Z E R O



Bebidas

SODA SABORIZADA

Frutos Rojos, Maracuyá y lychees, Durazno, Hierbabuena
Flavor Soda

(Sparkling water with fruits (wild berries, passion fruit, lychees,
peach, peppermint)

\$25.900

AGUA SAN PELLEGRINO

250 ML

San Pellegrino Water

\$21.900

AGUA SAN PELLEGRINO

750 ML

San Pellegrino Water

\$29.600

AGUA MANANTIAL CON GAS O SIN GAS 600 ML

water and mineral water

\$14.800



TÓNICA IMPORTADA

\$16.900

TÓNICA NACIONAL

\$13.900

Schweppes

TÓNICA ZERO MIL976 **\$16.900**

REDBULL



RED BULL
ENERGY DRINK

\$20.900

GASEOSA

Soda

\$13.900



RED BULL
SIN AZÚCAR
SUGAR FREE

\$20.900



RED BULL
RED EDITION

\$20.900

UNA RECARGA CELESTIAL
QUE TE SACUDE EL ALMA



\$27.000

Audrés



EXTRA - EXTRA

Audrés



RECOMENDADOS DEL CARIBE

AREPAS DE HUEVO

fried arepa with egg

AREPA DE HUEVO SOLA SOLITA

Arepa with fried egg
\$15.900

AREPA DE HUEVO CON QUESO

Arepa with fried egg and
mozzarella cheese
\$19.800

AREPA DE HUEVO CON CARNE

Arepa with fried egg, hogao
and ground beef
\$20.900

AREPA DE HUEVO CON CARNE Y QUESO

Arepa with fried egg,
hogao and ground beef
\$22.900

CARIMAÑOLAS

Casava cake

CARIMAÑOLA QUESO (UNIDAD)

Casava cake with cheese
\$9.800

CARIMAÑOLA CARNE (UNIDAD)

Casava cake with beef
\$9.800

CAYEYE

Plantain puree
\$14.800

BARRA MARINA

Sea food

CEVICHE SABANERO 100 GR

Pescado blanco y maduritos en leche de
coco, suero costeño y aceite de ajonjolí
fish ceviche
\$71.900

CEVICHE DE CAMARONES 100 GR

100 gr preparación peruana o
caribeña o coctel
Shrimp Ceviche
\$71.900

PULPO PARRILLA 120 GR

Sobre papa gratinada y
tomates confitados
grilled octopus with potatoes and
tomatos
\$85.900

COCTEL MIXTO 2X2

50gr x 50 gr en preparación
peruana o caribeña
Mixed Cocktail
\$69.900

CALAMARES APANADOS 150 GR

fried calamari
\$56.900

CAMARONES AL AJILLO 150 GR

shrimp with garlic
butter
\$58.900

MIXTURA DE MARISCOS

Acompañados de
patacones
fried sea food
\$79.900

CAMARONES APANADOS

Fried shrimp
\$61.800



DEL RIO Y DEL MAR

Sea food

ARROZ CON CAMARONES

Shrimp rice

\$67.800

CAZUELA DE MARISCOS

Mix de mariscos, acompañada de arroz
blanco o arroz coco y patacón

Sea food stowe

\$125.900

PESCADO BLANCO 250 GR A LA PLANCHA

ACOMPÑADO DE ENSALADA Y
ELECCION DE ARROZ BLANCO O
ARROZ COCO

White fish

\$109.900

SALMÓN 250 GR A LA PLANCHA

ACOMPÑADO DE ENSALADA Y
ELECCION DE ARROZ BLANCO O
ARROZ COCO

Grilled Salmon

\$98.900

PARGO ROJO FRITO 400 GR

Acompañada de patacón, arroz con
coco, ensalada Barú y yuca frita

Fried snapper

\$128.900

PARGO ROJO EN SALSA 400 GR

Acompañado de
patacón, yuca frita, arroz y
ensalada

Red Snapper with sauce

\$128.900

LANGOSTINOS 5 U15 EN SALSA DE QUESO AZUL

5 U15 sobre puré de yuca y tocineta

Prawns in blue chees sauce

\$87.800

PAELLA ANDRÉS

Arroz arbóreo con calamares, mejillones,
panceta de cerdo, pollo, vegetales y dos
langostinos u15

Paella

\$97.800

PAELLA ANDRÉS PARA DOS PERSONAS

Arroz arbóreo con calamares, mejillones,
panceta de cerdo, pollo, vegetales y cuatro
langostinos u15

Paella for two

\$194.800

ARROZ MELOSO

Arroz arbóreo caldoso, langostinos,
mejillones y pescado blanco
soupy rice with shrimps and fish

\$95.900



OLLA DE MEJILLONES

Acompañado de papas a la francesa

Mussels Pot

\$71.900

ENCOCADO DE LANGOSTINOS

Acompañado con arroz
o blanco o coco

Prawns with Coconut Sauce

\$85.800

ENCOCADO DE CAMARONES

Acompañado con arroz o blanco o coco

Shrimps with Coconut Sauce

\$85.800

COLA DE LANGOSTA

A la parrilla acompañada de Cayeye

Lobster Tail

\$154.800

POSTA NEGRA

650gr, acompañado de plátano
tentación y arroz con coco

with caribbean ripe plantain and coconut rice

\$249.800

PRODUCTO DE TEMPORADA*

Recomendado para 2 personas

CONSOMÉ DE PESCADO

Con ñame

Sea soup

\$39.900

SANCOCHO DE PESCADO

Acompañado de arroz blanco o coco y
ensalada fresca

Fish Sancocho

\$71.900

SOPAS

SOUPS

AJIACO CON POLLO

Acompañado de arroz blanco, aguacate, alcaparras y crema de leche
Chicken and potatoe soup with rice, avocado, alcaparras and cream

\$68.800

PLATO DE FRIJOLES

Acompañado de carne molida, chicharrones, chorizo antioqueño,
ensalada de aguacate, maduritos, arroz blanco y arepa mini

Red beans with ground beef, pork rinds, chorizo,
avocado salad, ripe plantain, rice and arepa

\$58.900

CONSOMÉ CON COSTILLAS Y PAPA

Acompañado de arepa mini y aguacate
soup with beef ribs and potato

\$33.900

SANCOCHO TRIFÁSICO

Pollo, costilla de res y cerdo, papa, yuca, mazorca y hogao, acompañado de arroz blanco
soup with chicken, beef ribs and pork ribs, potato, casava, corn and hogao

\$69.800

FRIJOLES VEGETARIANOS

Sin proteína animal, Chorizo vegetariano 50 grs acompañados
de arroz blanco, maduritos, ensalada de aguacate

Vegetarian red beans with vegetarian chorizo, rice,
ripe plantain, avocado salad

\$45.800

PARA

COMENZAR

ACOMPañAR

y
COMPARTE

PARA COMENZAR, ACOMPAÑAR Y COMPARTIR

ENTRADAS

CHICHARRONES/PORK RINDS

CHICHARRONES 90 GR

Con arepa fiesta
y guacamole
Pork Rinds

\$37.800

CHICHARRONES 170 GR

Con arepa fiesta
y guacamole
Pork Rinds

\$53.800

EMPANADAS

EMPANADA CACHACA

Ground Beef and Mash
Potatoes Empanada

\$7.900

EMPANADA CARNE

Ground Beef Empanada

\$7.900

EMPANADA DE POLLO

Chicken Empanada

\$7.900

EMPANADA DE QUESO

Cheese Empanada

\$7.900

EMPANADA VEGETARIANA

Veggie Empanada

\$7.900

PATACONES/UNRIPE PLANTAINS

PATAcón SOLO SOLITO

Fried unripe plantain

\$13.900

PATAcón SOLO CON HOGAO ROJO

80 gr Hogao Rojo

Fried unripe plantain with hogao

\$18.900

PATAcón CON QUESO TIPO MOZARELLA 80 gr

Fried unripe plantain
with cheese

\$23.800

PATAcón MARINO CON CAMARÓN CARIBEÑO

Fried unripe plantain with shrimp
ceviche

\$49.700

PATAcón MARINO CON PESCADO BLANCO PERUANO

With peruvian shrimp ceviche

\$49.700

PATAcón CON CARNE DESMECHADA 100GR

with shredded beef

\$41.600

PATAcón CON CARNE DESMECHADA Y QUESO MOZZARELLA

100gr de Carne y 80gr de Queso

Fried unripe plantain with hogao

\$45.900

MONTADITOS DE PLÁTANO VERDE CON CEVICHE DE CHICHARRÓN

Ripe plantain montaditos with caribbean pork rinds ceviche

\$62.800

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS/ IMPUESTO INCLUIDO

**PARA COMENZAR,
ACOMPañAR
Y COMPARTIR**

TOSTONES/LARGE FRIED UNRIPE PLANTAINS

TOSTÓN SOLO SOLITO

Large Fried Unripe
Plantain

\$46.800

TOSTÓN CON QUESO TIPO MOZARELLA

510 gr Large Fried Unripe Plantain
with Cheese

\$89.800

SIDES

ACOMPañAMIENTOS DEL TOSTÓN

Guacamole, Carne Molida, Hogao Rojo, Chicharrón, Queso Antioqueño, Frijol
Grpund beef, pork rinds, antioqueño cheese, red beans, guacamole and hogao

\$68.800

TOSTÓN CON TODO

Acompañamientos Guacamole, Carne Molida,
Hogao Rojo, Chicharron, Queso Antioqueño, Frijol
with sides dishes*

\$119.800

PLÁTANOS/RIPE PLANTAINS

PLÁTANO ASADO

Solo Solito
Ripe plantain

\$26.800

PLÁTANO ASADO CON QUESO PAIPA FUNDIDO

with paipa cheese

\$34.900

PLÁTANO ASADO CON QUESO PAIPA FUNDIDO Y JALEA DE GUAYABA

with paipa cheese and guava sauce

\$36.900

PLÁTANO TENTACIÓN caribbean ripe plantain

\$26.900

CAYEYE

Plantain puree

\$15.900

YUCAS/CASAVAS

YUCA FRITA

Fried casava

\$19.800

YUCA COCIDA

Boiled Casava

\$19.800

AREPA DE CHÓCOLO/YELLOW CORN AREPA

AREPA DE CHÓCOLO

Yellow corn arepa

\$24.600

AREPA DE CHÓCOLO CON QUESO

Yellow corn Arepa with cheese

\$28.900

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS/ IMPUESTO INCLUIDO

**PARA COMENZAR,
ACOMPañAR
Y COMPARTIR**

ENTRADAS

AREPA DE MAÍZ/CORN AREPA

AREPA MAÍZ CON MANTEQUILLA

Arepa with butter
\$5.200

AREPA MAÍZ QUESO ANTIOQUEÑO

Arepa with antioqueño cheese
\$18.900

AREPA CON QUESO FUNDIDO TIPO MOZZARELLA

With mozzarella cheese
\$18.900

AREPA CON GUACAMOLE

With guacamole
\$15.900

AREPA DE HUEVO/FRIED AREPA WITH EGG

AREPA DE HUEVO SOLA SOLITA

Fried Arepa with egg
\$15.900

AREPA DE HUEVO CON QUESO

With cheese
\$19.800

AREPA DE HUEVO CON CARNE

With ground beef
\$20.900

AREPA DE HUEVO CON CARNE Y QUESO

with ground beef and mozzarella cheese
\$22.900

PAPAS/POTATOES

PAPAS CRIOLLAS

Yellow potatoes
\$21.900

MEDIA PORCIÓN PAPA CRIOLLA

Yellow potatoes
\$18.500

PAPA FRANCESA

French fries
\$17.900

PURÉ DE PAPA

Mashed potatoes
\$18.500

MAZORCA/CORN

MAZORCA ASADA

2 Unidades
Grilled Corn
\$39.800

ELOTES DULCES NAPADAS EN QUESO Y PAPRIKA

Sweet corn with cheese and paprika
\$57.800

QUESOS/CHEESE

PROVOLETA

100 gr en plancha caliente
provoleta with tomato and oregano
\$41.900

EMBUTIDOS Y ASADURAS/OFFALS

CHUNCHULLO 200 GRS

Con dos arepas fiesta
Chunchullo with arepa

\$35.900

CHORIZO ANTIOQUEÑO

120 GRS

Con arepa

Chorizo Antioqueño with arepa

\$29.800

CHORIZO ARGENTINO

120 GRS

Con arepa

Chorizo Argentino with arepa

\$29.800

MORCILLA 100 GRS

Con arepa

Blood sausage

\$29.800

ADICIONES

Sides

GUACAMOLITO 30 GR

Guacamole

\$4.600

GUACAMOLE

Guacamole

\$15.800

PORCIÓN HOGAO ROJO

150 gr Colombian
Red Sauce

\$10.900

SUERO COSTEÑO

30gr Colombian Sour Cream

\$4.600

AREPA MINI

-Unidad-

\$1.300

CANASTA DE PAN

Bread Basket

\$17.800

ARROZ BLANCO O COCO

150gr White or Coconut Rice

\$11.500

PORCIÓN DE FRIJOLES

Red beans 60gr

\$18.900

PORCIÓN QUESO MOZZARELLA

mozzarella cheese 80gr

\$15.500

PORCIÓN QUESO ANTIOQUEÑO

Antioqueño cheese 60gr

\$8.900

PORCIÓN DE QUESO PARMESANO

Parmesan cheese 60gr

\$10.900

ADICIÓN DE HUEVO FRITO

Fried Egg
1 unidad

\$2.900

PORCIÓN CARNE DESMECHADA

100gr Shredded Beef

\$24.900

TOCINETA 60 GR

Bacon 60gr

\$16.400

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS/ IMPUESTO INCLUIDO



CASERA

Tomate chonto, cebolla, mix de lechugas, lajas de queso parmesano, maní, aguacate y nuez

Lettuce mix, tomato, onion, avocado, parmesan cheese, peanuts and dressing

\$36.900

CASERA MARINERA

Mix de lechugas, Anillos de calamar 80 gr, 2 langostinos U15, cebolla, tomate, lajas de queso parmesano, mani, y aguacate. Acompañada de tostadas de pan baguette

Lettuce mix, squid rings, prawns, tomato, onion, avocado, parmesan cheese, peanuts and dressing

\$51.900

PULPO 100 GR

Mix de Lechugas, espárragos verdes, aceitunas moradas, tomate asado y nuez

Lettuces, green asparagus, purple olives, roasted tomatoes and peanuts

\$66.800

CÉSAR CON POLLO 125 GR

Lechuga romana, croutones, anchoas, queso parmesano y aderezo cesar, Acompañada de tostadas de pan baguette

Grilled chicken breast, romaine lettuce, croutones, parmesan cheese, anchovy fillets and dressing

\$48.900

CÉSAR

Lechuga romana, croutones, anchoas, queso parmesano y aderezo cesar, Acompañada de tostadas de pan baguette

Romaine lettuce, croutones, parmesan cheese, anchovy fillets and dressing

\$39.900

ENSALADA DE AGUACATE

Aguacate con salsa de la casa

Avocado with home sauce

\$23.900

BARÚ

Mix de lechugas, tomate, aguacate, pepino, cebolla, almendras y vinagreta barú.

Letucce mix, tomato, avocado, cucumber, onion, nuts and Barú dressing

\$26.900

ORGULLOSAMENTE **COLOMBIANA**



— Club Colombia —
ÚNICAMENTE AQUÍ

DE NUESTRA
PARRILLA

GUARNICIONES:

PAPA CRIOLLA, PAPA FRANCESA,
YUCA FRITA, PLÁTANO TENTACIÓN,
CAYEYE, ENSALADA, PATAcón,
ARROZ BLANCO, ARROZ COCO

SIDES:

YELLOW POTATO, FRENCH FRIES,
FRIED CASAVA, CARIBBEAN RIPE
PLANTAIN, PLANTAIN PUREE, HOME
SALAD, FRIED UNRIPE PLANTAIN, RICE
AND COCONUT RICE

CORTES IMPORTADOS/ ESPECIALES

PICAÑA 390 GR

(Punta de Anca Angus Certified)

Con una guarnición a elegir

Picaña

\$158.900

TOMAHAWK 950 GRS

Acompañado de ensalada Barú, papa
criolla y elección de arroz blanco o

arroz con coco

\$536.900

ARGENTINO 400 GRS

Con una guarnición a elegir

Argentinian beef

\$169.900

ARGENTINO SELLADO EN PIMIENTA 400 GRS

Acompañado de puré de papa y ensalada barú

Argentinian beef sealed with black pepper

\$169.900

NEW YORK 400 GRS

Con una guarnición a elegir

New York

\$196.900

T-BONE STEAK 600 GR

Con una guarnición a elegir

T bone Steak

\$149.900



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, PÉRDIDA
LIGERA DE HUMEDAD.



3/4

SELLADO POR FUERA,
COSTRA TOSTADA Y
CENTRO ROSADO PÁLIDO.
POCA JUGOSIDAD



4/4

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

LOMOS

LOMO DE RES

220 GRS

Con una guarnición
a elegir

Beef tenderloin

\$101.800

330 GRS

Con una guarnición
a elegir

Beef tenderloin

\$119.800

LOMO AL TRAPO

220 GRS

Con una guarnición
a elegir

Cloth salted
tenderloin

\$101.800

330 GRS

Con una guarnición
a elegir

Cloth salted
tenderloin

\$119.800

LOMO MOSTAZA

220 GRS

Con una guarnición
a elegir

Beef tenderloin with
mustard sauce

\$101.800

330 GRS

Con una guarnición
a elegir

Beef tenderloin with
mustard sauce

\$119.800

LOMO PIMIENTA

220 GRS

Con una guarnición
a elegir

Beef tenderloin with
pepper sauce

\$101.800

330 GRS

Con una guarnición
a elegir

Beef tenderloin with
pepper sauce

\$119.800

LOMO AL VINO AJISOSO

220 GRS

Con una guarnición
a elegir

Beef tenderloin with
sweet wine reduction

\$101.800

330 GRS

Con una guarnición
a elegir

Beef tenderloin with
sweet wine reduction

\$119.800

LOMO SELLADO EN PIMIENTA

220 GRS

Con una guarnición
a elegir

Beef tenderloin sealed
with black pepper

\$101.800

330 GRS

Con una guarnición
a elegir

Beef tenderloin sealed
with black pepper

\$119.800



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, PÉRDIDA
LIGERA DE HUMEDAD.



3/4

SELLADO POR FUERA,
COSTRA TOSTADA Y
CENTRO ROSADO PÁLIDO.
POCA JUGOSIDAD



4/4

COSTRA EXTERIOR
MARRÓN, COLOR GRISÁCEO
EN SU INTERIOR. MÍNIMA
JUGOSIDAD. MAYOR
RESISTENCIA A LA
MORDIDA

NUESTRA PARRILLA

CHATAS

CHURRASCO

300 GRS

Con una guarnición
a elegir
Sirloin

\$99.800

390 GRS

Con una guarnición
a elegir
Sirloin

\$119.800

BISTEC A CABALLO 300 GRS

Cebolla y tomate salteado, con huevo frito y una
guarnición a elegir

Sirloin with tomato, onions and fried egg

\$109.800

PUNTA DE ANCA

CORTES IMPORTADOS

PUNTA DE ANCA 250 GRS

Con una guarnición a elegir
Top Sirloin

\$99.800

PUNTA DE ANCA AL VINO AJISOSO 250 GRS

Con una guarnición a elegir
Top Sirloin with wine reduction

\$99.800

POSTA PUNTA DE ANCA 650 GRS

Con tocineta, puré de papa y ensalada Barú

Top Sirloin with Bacon, home salad and mash potatoes

\$228.900

NUESTRA PARRILLA



POLLO

PECHUGA DE POLLO

200 GRS

Con una guarnición
a elegir

Grilled chicken breast

\$63.900

400 GRS

Con una guarnición
a elegir

Grilled chicken breast

\$89.900

CERDO

COSTILLA DE CERDO

(Marinadas y en preparación cocción lenta)

375 GRS

Con una guarnición
a elegir

Pork ribs

\$79.800

750 GRS

Con una guarnición
a elegir

Pork ribs

\$119.800

PANCETA DE CERDO

330 GR

Con una guarnición a elegir
Pork Belly

\$75.900

CHULETA DE CERDO

550 GR

Con una guarnición a elegir
Pork chop

\$98.800

AL BARRIL

RACK DE COSTILLA DE CERDO 1800 GR

En salsa bbq acompañado de papas a la francesa y ensalada de la casa **\$289.900**

POLLO 800 GR

Acompañado de papas criollas y ensalada barú **\$123.500**

PORCHETTA DE CERDO 1000 GR

Acompañada de papas criollas y ensalada barú **\$185.300**

COSTILLAS DE CERDO 500 GR

Acompañadas de papas criollas y ensalada barú **\$92.500**



FAVORITOS DE SIEMPRE

HAMBURGUESA CAMPESINA CON TOCINETA Y QUESO TIPO MOZZARELLA

Acompañada de papas a la francesa
Burger with bacon and mozzarella cheese
with french fries

\$58.600

CHEESE BURGER CLÁSICA

Classic Cheese Burger

\$51.900

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Acompañada de papas a la francesa
Vegetarian burger with french fries

\$46.800

ALBONDIGAS VEGETARIANAS

En salsa napolitana y queso
parmesano

\$36.800

PARRILLADA VEGETARIANA

Coliflor, brócoli, espárragos, mazorca, champiñones al
ajillo, pimentón morroneado, berenjena, a la parrilla
acompañados de salsas de la casa y pan 7 granos

\$69.300

MINI HAMBURGUESAS

- 4 unidades -

Acompañadas de papas a la francesa

Mini burgers

\$61.800

CHORIPAN

Chorizo argentino 120 grs, queso
tipo mozzarella y chimichurri

Chorizo sandwich

\$38.900

CHORIPAN VEGETARIANO

Con queso tipo mozzarella y chimichurri

Vegetarian chorizo sandwich

\$28.900

CLUB SANDWICH

Acompañado de papas a la francesa

Club Sandwich

\$52.900

NACHOS ANDRÉS

con chili con carne, queso mozzarella, guacamole y sour
cream

Nachos

\$55.800

ELOTES DULCES NAPADAS EN QUESO Y PAPRIKA

Sweet corn with cheese and paprika

\$56.800

MONTADITOS DE PLÁTANO VERDE CON CECICHE DE CHICHARRÓN

Ripe plantain montaditos with caribbean pork
rinds ceviche

\$64.800

MIXTURA DE MARISCOS

Acompañados de patacones

Fried sea food with
fried unripe plantain

\$79.800



LOMITO NIÑO 125 GRS

Acompañada de papas a la francesa
Beef tenderloin with french fries

\$55.700

PECHUGA NIÑO 125 GRS

Acompañada de papas a la francesa
Grilled chicken breast with french fries

\$39.900

DEDITOS DE PESCADO BLANCO

White Fish Fingers

\$48.800

AJIAQUITO

Chicken soup

\$45.900

SPAGUETTI CARNE

Acompañado de pan y queso parmesano
Meatballs pasta

\$45.900

SPAGUETTI POLLO

Acompañado de pan y queso parmesano
Grilled chicken pasta

\$45.900

KITS INFANTILES

KIT ALCANCÍA

Alcancía para Pintar, 4 temperas, 1 delantal y 1 tula
Piggy Bank, 4 color paint, apron, 1 bag

\$44.900

KIT TULA

Tula para Pintar, 4 acritelas,
1 delantal y 1 bolsa de carpintería
Bag to paint, 4 color paint, 1 apron, 1 bag

\$44.900

KIT CAMISETA

Camiseta para Pintar, 4 acritelas, 1 delantal y 1 tula
T Shirt, 4 color paint, 1 apron, 1 bag

\$44.900

KIT COLORES

Hojas para colorear, caja de crayolas y plastilina
Papers, crayons and plastiline

\$21.800



SOLO FINES DE SEMANA
ALGODÓN DE AZÚCAR
Sugar Cotton
\$6.900



SOLO FINES DE SEMANA
MAÍZ PIRA
Pop Corn
\$6.900

POSTRES

DESSERTS



ADICIÓN BOLA DE HELADO

60gr
Ice cream additional
\$4.900

TRES LECHES

100 gr
Three Milk flans
\$25.900

TORTA DE CHOCOLATE

Chocolate Cake
\$25.900

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Con helado de vainilla
Chocolate Volcano
with Ice Cream
\$26.900

ENYUCADO

Con helado casero
de Kola Roman
Casava and coconut cake
with Kola Roman ice cream
\$24.900

PIE DE COCO

Coconut Pie
\$24.900

CRÉME BRULEE

110 gr
Crème Brûlée
\$25.900

MILHOJA CON AREQUIPE

100gr
Strudel with arequipe
\$25.900

MILHOJA CON CREMA

180gr
Strudel with cream
\$25.900

MILHOJA CON AREQUIPE Y CREMA

180gr
Strudel with arequipe
and cream
\$25.900

BANANA SPLIT

Banana Split
\$25.900

MALTEADAS

Milk Shake
\$26.900





**OLLETA DE TINTO
COFFEE POT**
\$6.900

AMERICANO
\$13.800

Cafetos



Fig. 1

Se recomienda utilizar para sus bebidas, molinos y fructales para la elaboración del café, una bebida especialmente la popularidad de este
boca que la importancia importancia del café en los hogares, siendo uno de los productos vegetales más importantes del mercado global

ESPRESSO
\$12.800

**ESPRESSO
DOBLE**
\$18.600

CAPUCCINO
\$16.900

**AROMÁTICA
DELUXE**
\$5.800

**AROMÁTICA DE
FRUTAS**
\$6.400

**TÉ HARNEY & SONS
EN AGUA**
\$12.500

**TÉ HARNEY & SONS
EN LECHE**
\$13.500

TRAGO AMARETTO 35 ML PARA CAFÉ
\$17.900





QUE NO SE VUELEN
SUS COROTOS

PIDA UNA **TULA** A SU
MESERO MÁS CERCANO
Y **GUARDE** SUS COSITAS



Quidrés

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.



EVENTOS

SE LE TIENEN - SE LE ATIENDEN - SE LE ORGANIZAN



3163007180
3156128243
3102450414



WWW.ANDRESCARNEDERES.COM
ACR_EVENTOS@ANDRESCARNEDERES.COM

Audres



Andres

HAZ QUE TU
MARCA

TOQUE
CORAZO
NES

PAUTA CON
NOSOTROS.



QUERIDO COMENSAL

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

ADVERTENCIA 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:

6513248 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 PARAGRAFO 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, GASTOS 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**



@ANDRESCARNEDERES_CARTAGENA



UNIVERSOANDRESIANO



@ANDRES_C_DE_RES



ANDRESCARNEDERES



WWW.ANDRES
CARNEDERES.COM

