



COMIDAS
DINNERS

artolo

Sport Bar

Bar

Spa

El sport bar es el espacio perfecto para fusionar la elegancia, diversión y creatividad transmitiendo emociones y deleitando los paladares que le apuestan al buen gusto.

la idea de transformar la comida tradicional por algo mas fresco y divertido nace de los mejores juegos y casinos adaptando el concepto de finger food con nuestros ingredientes , jugando con diversos sabores para crear una experiencia diferente.



The Sports Bar is the perfect space to mix elegance, fun and creativity, transmitting emotions and pleasing palates that seek the best flavors.

The idea to transform traditional food into something fresh and fun comes from the best casinos, by adjusting the concept of finger food with our ingredients, playing with diverse flavors to create a different experience.



PARA EMPEZAR
FOR STARTERS

BLACKJACK / PAIR **\$19.800**

Dos mini hamburguesas de res con cebolla caramelizada, chorizo y crema de queso azul

Two mini beef burgers with caramelized onions, chorizo and blue cheese cream.

REAL / REAL **\$21.900**

Cubos de queso apanado acompañado con salsa de tomate ahumada.

Cubes of breaded cheese accompanied with smoked tomato sauce.

POKER / POKER **\$24.200**

Porción de camarones apanados en panko con salsa de chile dulce.

Serving of panko breaded shrimp with sweet chili sauce.

COLOR / COLOR **\$16.500**

Porción de nachos con guacamole y queso.

Serving of nachos with guacamole and cheese.

TRIO / TRIO

\$16.500

Porción de chorizos ahumados y papa criolla con miel mostaza

Serving of smoked colombian sausages and creole potato with honey mustard.

FULL / FULL

\$13.200

Cuatro mini empanadas de jamón y queso acompañadas de ají tradicional y tártara.

Four mini ham and cheese empanadas served with traditional colombian chili pepper and tartar.

EMPANADA / EMPANADA \$3.000

Empanada tradicional de nuestro club acompañada de ají casero.

Traditional empanada of our club served with homemade chili pepper.



Opciones de acompañamiento:
yuca frita, arepa santandereana, papa francesa,
papa criolla, papa en cascos ó patacón.

Options:
*fried yuccas, Santander corncake, french fries,
creole potatoes, potato wedges or plantains.*

LUDO / PARCHIS **\$17.600**

Porción de chicharrón crujiente
Serving of crispy pork rind.

PARQUES / PARKS **\$41.200**

langostinos apanados y ensalada fresca
con mayonesa de ajo.
*Bowl of seafood, octopus, squid, breaded
shrimp and prawns, and fresh salad with
garlic or mayonnaise.*

PICADAS / FINGER FOOD

PICADA TRADICIONAL DE LA CASA **\$29.600**
/ TRADITIONAL IN-HOUSE FINGER FOOD

Picada tradicional de carne de res con salsa demiglace.
Traditional finger food of beef with demiglace sauce.

PICADA MIXTA / MIXED FINGER FOOD **\$36.800**

Picada mixta de carne de res y colombinas de pollo
con salsa demiglace.
*Mixed finger food of beef and chicken legs
with demiglace sauce.*

RULETA / ROULETTE **\$17.600**

Porción de alitas de pollo horneadas y
glaseadas en nuestra BBQ.
*A serving of chicken wings breaded in
panko with BBQ sauce.*



Opciones de acompañamiento:
yuca frita, arepa santandereana, papa francesa,
papa criolla, papa en cascos ó patacón.

Options:
fried yuccas, Santander corncake, french fries,
creole potatoes, potato wedges or plantains.

BELLAGIO / BELLAGIO **\$13.200**

Quesadilla al estilo tex mex, tortilla de harina rellena de queso fundido y acompañada con guacamole, pico de gallo y sour cream.

Tex-mex style, quesadilla flour tortilla stuffed with melted cheese and accompanied with guacamole, pico de gallo and sour cream.

MANDALAY BAY / MANDALAY BAY **\$18.700**

Wrap relleno de jamón de pavo, chorizo español queso sabana, lechuga, tomates secos, pollo grille en aderezo de la casa.

Turkey ham wrap, Spanish chorizo, savannah cheese, lettuce, dried tomatoes, grilled chicken with in-house dressing.

MGM / MGM **\$19.200**

Hamburguesa de carne 100% de la mejor calidad, con tocineta crujiente queso tipo americano, lechuga, tomate, aros de cebolla fresca y sus aderezos.

Beef burger of the 100% best quality, with crispy bacon, American cheese, lettuce, tomato, fresh onion rings and dressings.

CEASARS PALACE / CEASARS PALACE **\$31.300**

Tiernas costillitas de lechón marinadas y horneadas servidas con BBQ de uchuva.

Tender marinated baked pork ribs served with gooseberry BBQ sauce.



PARA TARDEAR

ENTRADAS / ENTRANCE

CEVICHE CAMARONES Y MANGO \$22.300

Camarones del pacífico, cocidos en limón y naranja, enriquecido, con trocitos de aguacate, mango, tomatitos cherry, plumas de cebolla roja, y coronado con brotes de cilantro fresco.

Pacific shrimp cooked in lemon and orange juice, enriched with avocado chunks, mango, red onion feathers and finally topped with fresh coriander sprouts.

CREPES BOURGUIGNON \$16.500

Trocito de lomo fino de res, salteado con cebolla, pimientos, pepinillos, champiñón, mostaza en salsa de vino tinto y terminado con queso holandés.

Chunks of sauteed beef tenderloin with onion, peppers, pickles, mushrooms and mustard in red wine sauce, finished with dutch cheese.

POLLO PARISINO \$13.200

Pollo flambeado en vino blanco en queso crema portobello y espárragos al gratin.

Chicken flambéed in white wine with cream cheese, portobello and green asparagus on the grill.

SANDWICH / SANDWICH

(Acompañados de papa en cascós)

POLLO Y CHAMPIÑONES AL GRATIN \$19.800

Trozos de pollo y champiñón aderezados y gratinados en pan especial.

Chicken and mushrooms chunks seasoned and gratinated in special bread.

PHILADELFA \$17.600

Finas tiras de lomo asado y salteado con cebollas, pimientos y queso mozzarella en pan tipo baguette y sus aderezos.

Thin strips of grilled and sauteed beef loin with onion, peppers and mozzarella cheese on baguette bread and dressing.

SUBMARINO AMERICANO \$17.100

Jamón de pavo, jamón ahumado, salami, queso sabana, pepinillos, rugula y tomate en pan especial.

Turkey ham, smoked ham, salami, savannah cheese, pickles, arugula and tomato in special bread.

SALMÓN LIDO \$21.400

Finas lonjas de salmón ahumado aderezado con queso crema, mango y albahaca montado en pan integral.

Thin slices of smoked salmon seasoned with cream cheese, mango and basil served on whole wheat bread.

COMIDAS RÁPIDAS / FAST FOOD

HOT DOG AMERICANO \$15.600

Salchicha americana de la mejor calidad, pan con ajonjolí, mayonesa, ketchup, mostaza, queso mozzarella, tocineta crujiente, pepinillos, papa perro, acompañado con papa saborisada en cascós.

American sausage of the best quality, bread with sesame, mayonnaise, ketchup, mustard, mozzarella cheese, crunchy bacon and pickles, accompanied with fried potatoes.

CHORIPAN \$12.500

Chorizo seleccionado asado a la brasa montado en pan brioche y aderezado con chimichurri de mango, acompañado con papa saborisada en cascós.

Selected grilled chorizo, in brioche bread and dressed with chimichurri of mango, accompanied with fried potatoes.

POSTRES / DESSERTS

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO \$5.600

Delicioso y fresco brownie de chocolate con exquisito helado de variados sabores y un delicioso toque de arequipe.

Delicious and fresh brownie with exquisite ice cream of varied flavors and a delicious touch of caramelised milk or arequipe.



BEBIDAS
DRINKS



artolo

Sport Bar

Bar

Spa



LICORES
LIQUORS

WHISKY

BOTELLA
BOTTLE

MEDIA
1/2 BOTTLE

TRAGO
MEASURE

Buchanan's 18 años <i>Buchanan's 18 year old</i>	\$345.000		
Buchanan's Master <i>Buchanan's Master</i>	\$225.000		
Buchanan's 12 años <i>Buchanan's 12 year old</i>	\$185.000	\$119.200	\$13.300
Old Parr 18 años <i>Old Parr 18 year old</i>	\$345.000		
Old Parr Superior <i>Old Parr Superior</i>	\$290.400		
Old Parr 12 años <i>Old Parr 12 year old</i>	\$179.500	\$143.400	\$13.300
Johnnie Walker Blue Label <i>Johnnie Walker Blue Label</i>	\$1.095.100		
Johnnie Walker Gold Reserve <i>Johnnie Walker Gold Reserve</i>	\$296.200		
Johnnie Walker Black Label <i>Johnnie Walker Black Label</i>	\$175.500	\$113.900	\$12.600
Johnnie Walker Red Label <i>Johnnie Walker Red Label</i>	\$128.200	\$82.600	\$8.700
Bulleit <i>Bulleit</i>	\$190.200		
Chivas Regal 18 años <i>Chivas Regal 18 year old</i>	\$358.200		
Chivas Regal 12 años <i>Chivas Regal 12 year old</i>	\$204.600	\$121.200	\$14.600
Something Special <i>Something Special</i>	\$124.300	\$67.000	

MALTAS

Dalwhinnie 15 Años
Dalwhinnie 15 years old

BOTELLA
BOTTLE

MEDIA
1/2 BOTTLE

TRAGO
MEASURE

\$310.900

Singleton Dufftown
Singleton Dufftown

Cragganmore
Cragganmore

\$238.300

Glenfiddich 12 años
Glenfiddich 12 years old

\$225.100

Glenfiddich 15 años
Glenfiddich 15 years old

\$337.400

Glenfiddich 18 años
Glenfiddich 18 years old

\$442.000

GINEBRA

Tanqueray London Dry
Tanqueray London Dry

BOTELLA
BOTTLE

MEDIA
1/2 BOTTLE

TRAGO
MEASURE

\$200.600

Tanqueray Rangpur
Tanqueray Rangpur

\$208.400

Tanqueray Ten
Tanqueray Ten

\$305.700

Gin Gordon's
Gordon's

\$134.100

\$8.800

Gin Beefeater
Beefeater

\$214.800

VODKA

Smirnoff Red
Smirnoff

BOTELLA
BOTTLE

MEDIA
1/2 BOTTLE

TRAGO
MEASURE

\$124.300

\$69.100

\$7.900

Absolut
Absolut

\$143.600 \$78.100 \$9.200

Vodka Finlandia
Finlandia

\$110.600 \$6.700

TEQUILA

BOTELLA
BOTTLE

MEDIA
1/2 BOTTLE

TRAGO
MEASURE

Don Julio Reposado
Don Julio Reposado

\$227.700

Don Julio Blanco
Don Julio Blanco

\$215.200

Don Julio Añejo
Don Julio Añejo

\$280.400

Jose Cuervo Silver
Jose Cuervo Silver

\$128.000

Jose Cuervo Reposado
Jose Cuervo Reposado

\$201.700

Charro Silver
El Charro Silver

\$115.100 \$7.100

Olmecca Reposado
Olmecca Reposado

\$168.700

Olmecca Alto Reposado
Olmecca Alto Reposado

\$205.800

Jimador Blanco
Jimador Blanco

\$128.800

APERITIVOS

BOTELLA
BOTTLE

MEDIA
1/2 BOTTLE

TRAGO
MEASURE

Bailey's
Baileys

\$97.300 \$9.400

Dubonnet
Dubonnet

\$104.300 \$10.500

Jerez Tio Pepe \$115.400 \$56.900 \$11.000
Tio Pepe Sherry

Bols Licor de café \$69.100 \$6.700
Bols Coffee Liqueur

RON / AGUARDIENTE

BOTELLA
BOTTLE

MEDIA
1/2 BOTTLE

TRAGO
MEASURE

Zacapa 23 años \$247.500
Zacapa 23 year old

Zapaca Ambar 12 años \$150.000
Zapaca Ambar 12 years old

Medellín 12 años \$137.900
Medellin 12 year old

Medellín 8 años \$114.000
Medellin 8 year old

Medellín 5 años sugar \$95.000 \$59.400
Medellin 5 year old - Sugar Free

Crema de Ron Medellín \$95.400
Ron Medellin Cream Liqueur

Bacardi Carta Blanca \$90.300
Bacardi Carta Blanca

Caldas \$88.900 \$51.700 \$6.100
Caldas

Medellín \$88.900 \$51.700 \$6.100
Medellin

Antioqueño - Sugar \$71.000 \$44.100 \$10.700
Antioqueño - Sugar Free

Antioqueño - Sugar Real \$90.000
Antioqueño - Sugar Free Real

Antioqueño - Sugar (Tetra) \$92.800
Antioqueño - Sugar Free (Boxed)

Real Silver 1493 \$98.000
Real Silver 1493

VARIOS

Cointreau
Cointreau

BOTELLA
BOTTLE

MEDIA
1/2 BOTTLE

TRAGO
MEASURE

\$214.100

\$13.700

Triple Sec
Triple Sec

\$112.000

\$9.400

Amaretto Disaronno
Amaretto Disaronno

\$97.700

\$8.800

Crema de menta
Creme de Menthe

\$66.600

\$8.400

Crema de cacao
Creme de Cacao

\$89.400

\$8.200



**CHAMPAÑAS
Y ESPUMANANTES**

*CHAMPAGNES
AND SPARKLING*

ARGENTINOS

ARGENTINIAN SPARKLING WINES

Navarro Correa Extra Brut \$107.600
Navarro Correas Extra Brut

ESPAÑOLES

SPANISH SPARKLING WINES

BOTELLA
BOTTLE

Codorniu Clásico Semi-seco \$98.800
Codorniu Clásico Semi-seco

Cororniu Clásico Brut \$98.800
Cororniu Clásico Brut

Ana Codorniu Blanc de Blancs Reserva Brut \$132.100
Ana Codorniu Blanc de Blancs Reserva Brut

Maria Codorniut Brut \$121.400
Maria Codorniut Brut

FRANCESES

FRENCH SPARKLING WINES

BOTELLA
BOTTLE

Saint Louis Brut \$47.700
Saint Louis Brut

Baron D Rothberg Demi-sec \$47.700
Baron D Rothberg Demi-Sec

J. Kiffer Brut \$44.800
J. Kiffer Brut

Baron D Rothberg Brut \$47.700
Baron D Rothberg Brut

ITALIANOS

ITALIAN SPARKLING WINES

BOTELLA
BOTTLE

Prosecco Zonnin \$127.300
Prosecco Zonnin

Prosecco Zonnin 187 ml \$37.500
Prosecco Zonnin 187 ml



VINOS
WINES

VINO TINTO 750 ML

RED WINE 750 ml

CHILENOS

CHILEAN

BOTELLA
BOTTLE

Santa Rita Reserva Cabernet Sauvignon <i>Santa Rita Reserva Cabernet Sauvignon</i>	\$88.900
Santa Rita Reserva Merlot <i>Santa Rita Reserva Merlot</i>	\$88.900
Santa Rita Tres Medallas Cabernet Sauvignon <i>Santa Rita Tres Medallas Cabernet Sauvignon</i>	\$47.200
Santa Rita Tres Medallas Merlot <i>Santa Rita Tres Medallas Merlot</i>	\$47.200
Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon <i>Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon</i>	\$102.400
Castillo de Molina Merlot <i>Castillo de Molina Merlot</i>	\$120.700
Copa de vino de la casa <i>House Wine Glass</i>	\$13.200

ESPAÑOLES

SPANISH

BOTELLA
BOTTLE

Marqués de Riscal Reserva Roja \$165.000
Marqués del Riscal Reserva Roja

Riscal Tempranillo \$76.200
Riscal Tempranillo

ARGENTINOS

ARGENTINIAN

BOTELLA
BOTTLE

Pedriel Centenario Cabernet / Malbec / Merlot \$235.700
Pedriel Centenario Cabernet / Malbec / Merlot

Luis Felipe Edwards Reserva Carmenere \$107.100
Luis Felipe Edwards Reserva Carmenere

Nieto Senetiner Reserva Especial Malbec \$94.600
Nieto Senetiner Reserva Especial Malbec

Nieto Senetiner Reserva Especial Cabernet Sauvignon \$94.600
Nieto Senetiner Reserva Especial Cabernet Sauvignon

Benjamin Nieto Senetiner Malbec \$82.800
Benjamin Nieto Senetiner Malbec

Benjamin Nieto Senetiner Cabernet Sauvignon \$82.800
Benjamin Nieto Senetiner Cabernet Sauvignon

Norton D.O.C. Malbec \$82.800
Norton D.O.C. Malbec

Septima Malbec \$81.200
Septima Malbec

Trivento Reserva Malbec \$108.500
Trivento Reserva Malbec

VINO ROSADO 750 ML

ROSE WINE 750 ml

BOTELLA
BOTTLE

Santa Rita Rose 120
Santa Rita Rose 120

\$88.300

Marqués de Riscal Rose
Marquez del Riscal Rose

\$77.400

VINO BLANCO 750 ML

WHITE WINE 750 ml

CHILENOS

CHILEAN

BOTELLA
BOTTLE

Santa Rita Sauvignon Blanc
Santa Rita Sauvignon Blanc

\$83.900

Santa Rita Tres Medallas Sauvignon Blanc
Santa Rita Tres Medallas Sauvignon Blanc

\$47.200

Luis Felipe Edwards Sauvignon Blanc
Luis Felipe Edwards Sauvignon Blanc

\$59.200

ARGENTINOS

ARGENTINIAN

BOTELLA
BOTTLE

Norton Sauvignon Blanc <i>Norton Sauvignon Blanc</i>	\$60.900
Marqués de Riscal Rueda <i>Marquez de Riscal Rueda</i>	\$85.100
Benjamin Nieto Senetiner Chardonay <i>Benjamin Nieto Senetiner Chardonay</i>	\$83.000
Norton Torrontes <i>Norton Torrontes</i>	\$64.000

VINOS MEDIA BOTELLA 375 ml

WINE ½ bottle 375ml

VINO BLANCO

WHITE WINE

BOTELLA
BOTTLE

Santa Rita Reserva Sauvignon Blanc <i>Santa Rita Reserva Sauvignon Blanc</i>	\$47.100
Marqués de Riscal Rueda <i>Marqués de Riscal Rueda</i>	\$48.500
Castillo de Molina Chardonay <i>Castillo de Molina Chardonay</i>	\$63.000
Casillero del Diablo Sauvignon Blanc <i>Casillero del Diablo Sauvignon Blanc</i>	\$35.700
Gato Negro Sauvignon Blanc <i>Gato Negro Sauvignon Blanc</i>	\$35.700

VINO TINTO

RED WINE

BOTELLA
BOTTLE

Santa Rita Reserva Cabernet Sauvignon <i>Santa Rita Reserva Cabernet Sauvignon</i>	\$47.100
Castillo Molina Cabernet Sauvignon <i>Castillo Molina Cabernet Sauvignon</i>	\$63.000
Norton Roble Malbec <i>Norton Roble Malbec</i>	\$52.900
Marqués de Riscal Rioja Reserva <i>Marqués de Riscal Rioja Reserva</i>	\$101.300
Riscal Tempranillo <i>Riscal Tempranillo</i>	\$47.700

VINO PICCOLO 187,5 ML

PICCOLO WINE 187,5 ML

BOTELLA
BOTTLE

Gato Negro San Pedro Cabernet Sauvignon <i>Gato Negro San Pedro Cabernet Sauvignon</i>	\$24.900
Santa Rita Cabernet Sauvignon <i>Santa Rita Cabernet Sauvignon</i>	\$19.900
Santa Rita Sauvignon Blanc <i>Santa Rita Sauvignon Blanc</i>	\$19.900



COCTELERÍA
COCKTAILS

COCTELES CLÁSICOS

CLASSIC COCKTAILS

Dry Martini / Dry Martini martini, ginebra <i>martini, gin</i>	\$13.900
Tom Collins / Tom Collins ginebra, soda, zumo de limón <i>gin, soda, lemon juice</i>	\$13.400
Manhattan / Manhattan whisky, vermouth rojo, cereza <i>whisky, red vermouth, cherry</i>	\$17.200
Alexander / Alexander brandy, crema de cacao, crema de leche <i>brandy, cocoa cream, cream</i>	\$13.400
Ging Tonic / Ging Tonic ginebra, tonica, zumo de limón <i>gin, tonic water, lemon juice</i>	\$17.200
Margarita / Margarita tequila, triple sec, zumo de limón <i>tequila, triple sec, lemon juice</i>	\$13.900
Cuba Libre / Cuba Libre ron, cocacola, zumo de limón <i>rum, Coca-Cola, lemon juice</i>	\$13.400
Mojito Cubano / Cuban Mojito ron, soda, zumo de limón <i>rum, soda, lemon juice</i>	\$15.200
Negroni / Negroni ginebra, vermouth, campari, soda <i>gin, vermouth, Campari, soda</i>	\$17.500
Arranque / Arranque aguardiente, ron, ginebra, whisky, soda, granadina, limón <i>aguardiente, rum, gin, whisky, soda, grenadine, lemon</i>	\$24.100

COCTELES REFRESCANTES

REFRESHING COCKTAILS

Tequila Sunrise / Tequila Sunrise \$13.700
tequila, granadina, zumo de naranja
tequila, grenadine, orange juice

Screw Driver / Screw Driver \$12.600
vodka, jugo de naranja
vodka, orange juice

Tinto De Verano / Summer Red Wine \$15.000
vino tinto, gaseosa 7 up, limón
red wine, 7up, lemon juice

Feeling / Feeling \$20.500
vodka, crema de menta, 7 up, zumo de limón
vodka, mint cream, 7up, lemon juice

Red Summer / Red Summer \$13.000
ron, 7 up, granadina
rum, 7up, grenadine

Primavera / Primavera \$17.100
ginebra, frutas en almibar, granadina
gin, fruits in syrup, grenadine

Blue Summer / Blue Summer \$13.000
ron, gaseosa, curacao blue
rum, soda pop, blue curacao

Laguna Azul / Laguna Azul \$20.400
blue curacao, vodka, limón, azúcar
blue curacao, vodka, lemon juice, sugar

COCTELES CREMOSOS

CREAMY COCKTAILS

Baileys Colada / Baileys Colada

baileys, piña, leche condensada, crema de leche
baileys, pineapple, condensed milk, cream

\$15.000

Piña Colada / Piña Colada

ron, crema de coco, leche condensada, jugo de piña
rum, coconut cream, condensed milk, pineapple juice

\$15.200

Coctel De Fresa / Strawberry Cocktail

ron, fresa, leche condensada, crema de leche
rum, strawberry, condensed milk, cream

\$15.000

COCTELES SIN LICOR

VIRGIN COCKTAILS

Maracuyazo Campestre

soda, base of passion fruit cocktail
soda, base of passion fruit cocktail

\$8.500

Sandía Campestre

soda y base de cóctel de sandía
soda, base of watermelon

\$8.500

Caipiriña de Maracuya

maracuya, soda, limón, azúcar
passion fruit, soda, lemon juice, sugar

\$8.500

Daiquiri de Mango

mango, zumo de limón, azúcar
mango, lemon juice, sugar

\$8.800

Daiquiri de Fresa

fresa, zumo de limón, azúcar
strawberry, lemon juice, sugar

\$8.800

Mojitos

soda, zumo de limón, azúcar, hierbabuena, mango
soda, lemon juice, sugar, mint, mango

\$10.500

NUEVOS CÓCTELES

NEW COCKTAILS

Walker punch / Walker punch

Disfruta de Escocia y Santander con este fantástico cóctel con Johnnie Walker Red Label, piña y panela.

Enjoy of Scotland and Santander with this fantastic cocktail con Johnnie Walker Red Label, pineapple and raw cane sugar.

\$15.600

Orange Walker

Disfruta de un intenso sabor a Johnnie Walker Red Label, acompañado con zumo de naranja natural y notas aromáticas herbales.

Enjoy an intense Johnnie Walker Red Label's flavor, accompanied with natural orange juice and herbal aromatic notes.

\$15.600

Birdy

Zacapa Ámbar en un cóctel cítrico refrescante con notas a caramelo y perfumado con naranja.

Zacapa Ámbar in a refreshing citrus cocktail with notes of caramel and scented with orange.

\$15.600

Gordon's Silvestre

Vive una experiencia frutal con Gordon's London Dry Gin, infusionado en el sabor cítrico de la mora silvestre y la naranja.

Live a fruitful experience with Gordon's London Dry Gin, infused with the citrus flavor of the Wild blackberry and orange.

\$15.600

Smirnoff Latin

Vodka Smirnoff infusionado en aceites cítricos y sirope de caña. Totalmente refrescante.

Smirnoff vodka infused in citrus oils and sugar cane syrup. Totally refreshing.

\$15.600



OTROS
OTHERS

CERVEZAS

BEERS

Smirnoff Ice (Guarana, Red, Green)	\$11.000
Aguila	\$4.100
Aguila Light	\$4.300
Aguila Cero	\$4.300
Club Colombia	\$4.600
Club Colombia Trigo	\$4.900
Club Colombia Roja	\$4.600
Club Colombia Negra	\$5.100
Andina	\$4.300
Corona	\$7.200
Coors Light	\$5.800
Heineken	\$6.700
Miller Lite	\$4.300
Miller Draft	\$6.400
Cerveza Sol	\$6.700
Stella Artois	\$8.300



CERVEZAS ARTESANALES


ARTESANAL BEERS

Cerveza BBC Cajica Miel	\$7.900
Cerveza BBC Monserrate Roja	\$7.900
Cerveza BBC Chapinero Porter	\$7.900

MICHELADA

MICHELADA

Aguila	\$6.200
Aguila Light	\$6.700
Aguila Cero	\$6.400
Club Colombia	\$6.700
Club Colombia Trigo	\$7.000
Club Colombia Roja	\$6.700
Club Colombia Negra	\$7.200
Corona	\$9.400
Coors Light	\$8.100
Heineken	\$8.800
Miller Lite	\$6.400
Miller Draft	\$8.600
Cerveza Sol	\$8.800
Stella Artois	\$10.500



MIX FRUITS con Redds o Aguila Light

\$14.100

Mango, fresa y cereza. Toque de ají y pimienta negra

Mango, strawberry and cherry. Touch of chili pepper and black piments

MEXICANA con Corona

\$16.500

Tequila, mango y cereza. Toque de ají y pimienta negra

Tequila, mango and cherry. Touch of chili pepper and black piments

TORO BRAVO con Corona

\$17.600

Tequila, blue curacao, mango y cereza. Toque de ají y pimienta negra

Tequila, blue curacao, mango and cherry. Touch of chili pepper and black piments

CAMPESTRE MACHO con BBC

\$18.700

Tequila, blue curacao, mango y cereza. Toque de ají y pimienta negra

Tequila, blue curacao, mango and cherry. Touch of chili pepper and black piments

AGUA **WATER**

Agua Sierra Fría

\$4.300

Agua Frío Pack con y sin gas

\$3.700

Agua Nacimiento

\$4.300

Agua H2O

\$4.500

Agua Mineral Perrier 330 ml

\$9.900

OTROS **OTHERS**

Gatorade

\$3.950

Jugo Hit Tetrapack

\$2.500

Soda Frío Pack

\$3.300

Pony Malta

\$3.200

Cola & Pola	\$3.600
Gaseosa Pet 400 ml	\$3.400
Gaseosa Pet 500 ml	\$4.800
Ginger	\$3.700
Tónica	\$3.700
Té Hatsu	\$7.200
Mr. Tea	\$3.700
Red Bull	\$8.800

GRANIZADAS

GRANIZED

Limón <i>Lemon</i>	\$6.400
Naranja <i>Orange</i>	\$6.400
Mandarina <i>Tangenire</i>	\$6.400
Cereza <i>Cherry</i>	\$6.400

MALTEADAS

MILK SHAKE

Vainilla <i>Vanilla</i>	\$8.300
Fresa <i>Strawberry</i>	\$8.300
Ron con pasas <i>Sweet rum</i>	\$8.300

Chocolate \$8.300
Chocolate

Café \$13.000
Coffee

BEBIDAS NATURALES

NATURAL DRINKS

Limonada Natural \$3.000
Natural lemonade

Limonada Campestre (piña y albahaca) \$6.400
Campestre Lemonade (pineapple and basil)

Limonada de Hierbabuena \$4.300
Peppermint lemonade

Limonada de Coco \$8.800
Coconut lemonade

Limonada de Mango \$7.600
Mango lemonade

Limonada Cerezada \$4.300
Cherry lemonade

Jugo de Naranja \$4.800
Orange juice

Jugo de Mandarina \$6.600
Tangerine juice

Jugo Natural en leche \$5.100
Natural juice in milk

Jugo Natural en agua \$4.500
Natural juice in water

Naranjada \$4.600

Mandarinada \$5.100

BEBIDAS SALUDABLES

HEALTHY DRINKS

Tónico regenerador de piel / Skin regenerative tonic \$6.700

Mora, fresas, agráz, yogurt, miel de abejas y semilla de sésamo
Blackberry, strawberry, yogurt. Honny bee and seeds

Smoothie reparador / Repairing smoothie \$4.500

Piña, espinacas, jengibre, rama de apio, y zumo de limón
Pineapple, spinach, ginger, celery and lemon juice

Sorbete desintoxicante / Detoxifying sherbet \$4.500

Mango, kiwi, piña y menta
Mango, kiwi, pineapple and mint

Jugo energético / Energetic juice \$4.500

Zanahoria, manzana verde, miel, jugo de naranja y tomate
Carrot, green apple, honny, orange juice and tomato

Jugo verde / Green juice \$4.500

Piña, pepino, tallo de apio y miel
Pineapple, cucumber, celery and honny

Jugo dietético campestre / Dietetic country juice \$4.500

Manzana verde, piña, pepino, rama de apio, jengibre, perejil,
zumo de limón y naranja
Green apple, pineapple, celery, parsley, lemon juice and orange.



CAFÉ
COFFEE

CALIENTE / HOT

ESPRESSO DOBLE

\$6.100

Doble shot de extracción de café que exalta el cuerpo intensificando y concentrando su sabor.

A double shot of coffee extraction that highlights the body of the coffee by intensifying and concentrating its flavor.

AMERICANO

\$2.800

Un shot de extracción de café y adición de agua para balancear su sabor.

A shot of coffee extraction with an addition of water to balance out the flavor.

CAPPUCCINO

\$7.700

1/3 de doble shot de espresso, 1/3 de leche vaporizada y 1/3 de leche cremada, sabe más a café que el Latte.

1/3 of a double Espresso shot, 1/3 of milk foam and 1/3 of milk, it has a stronger coffee flavor than the Latte.

LATTE

\$8.800

Un shot de espresso con leche cremada y algo de leche vaporizada, sabe mas a leche que el Cappuccino.

A shot of espresso with milk and some milk foam, it has a stronger milk flavor than the Cappuccino.

FRÍO / COLD

AFFOGATO

\$13.200

Shot de espresso con una bola de helado de vainilla.

A shot of espresso with a scoop of vanilla ice cream.

FRAPPÉS

\$14.400

Receta artesanal de la casa con Espresso o Chocolate Chucureño, helado y nuestro toque Forestal.

Our signature artisanal recipe with espresso or Chucureño Chocolate, ice cream and our "forest" touch.

LATTE FRÍO

\$8.800

Un shot de espresso con leche fría y hielo.

A shot of espresso with cold milk and ice.

FRAPPUCCINO

\$10.900

Doble shot de espresso, helado de vainilla, leche en polvo, leche condensada, salsa de chocolate, crema de chantillí y fresas.

A double shot of espresso, vanilla ice cream, milk powder, milkmaid, chocolate sauce, chantilly and strawberries.