

APPETIZERS

- **ZUPPA DI POMODORO** •    \$ 32.000
 San Marzano tomato soup, Gorgonzola cheese, sourdough bread
- **INSALATA** •    \$ 42.000
 Local romaine lettuce, roasted tomato petals, pickled plums, burrata, cassava bread croutons, Grana Padano cheese, fine herbs, house dressing with mushrooms and fish sauce.
 Vegetarian option available with house vinaigrette (spiced oil and balsamic vinegar reduction) 
- **ASPARAGO** •   \$ 46.000
 Oven-roasted asparagus, 48 month aged Parmigiano Reggiano, mandarin lime, chives
- **GNOCCHI DI MAIS DOLCE** •   \$ 34.000
 Sweet local corn gnocchi with spiced butter, roasted eggplant puree, creamy Gorgonzola and crispy rice
- **CEVICHE DI PESCE** •  \$ 42.000
 Pacific coast catch of the day, San Marzano and cucumber tiger milk, avocado, arugula, sweet chili, pickled onion and cucamelon
- **TARTARE DI TARTUFO** •    \$ 57.000
 25 day aged tenderloin, black truffle mayonnaise, pickled mushrooms, chives, garlic butter sourdough bread
- **POLPO IN PADELLA** •    \$ 76.000
 Pan-seared octopus, lacto-fermented chili sauce with San Marzano tomato petals and coconut milk, creole potato and aioli, crispies with arugula and hibiscus
- **BRISKET** •   \$ 62.000
 Red wine-braised beef brisket, balsamic vinegar reduction and cane sugar glaze, Gorgonzola gratiné, giardiniera, arugula, chives, garlic sourdough bread
- **LA TAVOLA DI ABBIOCO** •   \$119.000
 Italian and Colombian charcuterie and cheeses, olive tapenade, local honey, sourdough bread

PIZZA

- **TRE TUORLI** •    \$ 59.000 • **SETTE FORMAGGI** •     \$ 49.000
 Homemade dough, mozzarella and Paipa cheeses, 3 yolks, salamito (sausage), guanciale ham chips, arugula, chives, balsamic vinegar reduction and cane sugar, chives Pomodoro, Colombian cheeses: buffalo mozzarella, Paipa DOC and Tausavita; Italian cheeses: 48-month aged Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Grana Padano and Gorgonzola, cebollín
- **CARBONARA** •    \$ 49.000 • **PRIMAVERA** •     \$ 43.000
 Black pepper bacon, caramelized onions, white creamed pomodoro, chives, Grana Pandano, Pecorino Romano, salted egg yolk Cheesy pomodoro, buffalo mozzarella, Pecorino Romano, asparagus, zucchini, chives, salted egg yolk

ALLERGENS GUIDE

 Egg  Fish  Dairy  Gluten  seafood  Vegetarian  Nuts

MAIN COURSES

- **RISOTTO AI FUNGHI E TARTUFO** •   \$ 56.000

Santa Elena mix mushrooms truffled risotto, Philadelphia cheese, San Marzano tomato petals, Pecorino Romano cheese coral
- **RISOTTO AI FRUTTI DI MARE** •    \$ 129.000

Sea broth risotto, octopus, shrimp, lobster, seasonal fish, asparagus, fish broth, and tomato petals
- **BISTECCA ALLA FIORENTINA** •  American beef (Ribeye) 250g \$ 149.000

Mashed Andean potato, pickled brocolini, arugula relish Colombian beef (Porterhouse) 500g \$ 246.000
- **COSTATA DI MAIALE** •  \$ 108.000

T-bone pork crusted in coffee and spices, creamy creole potato puree, pickled and pan-seared broccoli and zucchini, arugula relish, oxtail jus.
- **PARMIGIANA DI POLLO** •    \$ 68.000

Crispy chicken with house pomodoro sauce au gratin with buffalo mozzarella, gemelli pasta with fresh peppersauce and cheese
- **SALMONE** •     \$ 72.000

Fresh grilled salmon with gemelli pasta, cherry tomatoes, pickled brocoli and local lime sauce.
- **PESCE BIANCO** •     \$ 68.000

Colombian Pacific white catch of the day, creamy Philadelphia cheese and butter sauce, carrot risotto and lobster bisque topped with caramelized Colombian cashew and macadamia nuts

PASTA

- **RAVIOLI** •     \$ 65.000

Colombian blue crab and shrimp, native corn broth, Pecorino Romano and 48-month aged Parmigiano Reggiano
- **BOLOGNESE** •    \$ 69.000

Papardelle, aged beef ragu, fresh oregano, 48-month aged Parmigiano Reggiano
- **LA MAREA** •    \$ 89.000

Gemelli pasta with lobster bisque sauce, candied cherry tomatoes and Colombian Pacific seafood: octopus, shrimp, lobster and prawns
- **CARBONARA** •    \$ 69.000

Papardelle, house bacon with black pepper, Grana Padano and Pecorino Romano cheeses, guanciale chips
- **SETTE FORMAGGI** •     \$ 56.000

Papardelle, fresh cream, chives, Colombian cheeses: Buffalo mozzarella, Paipa DOC and Tausavita; Italian cheeses: 48-month aged Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Grana Padano and Gorgonzola
- **LA PICCANTE** •     \$ 45.000

Gemelli pasta, fresh cream, fresh chili pepperssauce, buffalo mozzarella, Grana Padano, vodka

BREAD

- **CESTINO DEL PANE** • \$ 22.000

Focaccia, cassava bread, soursough bread, brioche, gissinis. Sided by Gorgonzola cheese, honey and truffled butters.

ALLERGENS GUIDE

 Egg  Fish  Dairy  Gluten  seafood  Vegetarian  Nuts

DESSERTS

• **CANNOLI** •    \$ 26.000

Local honey crisp, creamy Philadelphia and Pote cheeses, Andean cloud forest blueberries and orange jam

• **MILLEFOGLIE** •      \$ 22.000

Phyllo dough, 70% chocolate mousse, coffee cream, toasted almonds, yogurt ice cream

• **RAVIOLI AL CIOCCOLATO** •     \$ 24.000

Chocolate ravioli, gulupa cream, gulupa and red berries jam, chocolate sauce

• **FLAN AL YOGURT** •      \$ 22.000

Buffalo yogurt flan, lime caramel, red berries coral

• **CASSATA** •      \$ 34.000

Seasonal gelato sandwiches, buffalo milk caramel spread, buffalo milk caramel spread foam

SOFT DRINKS

SODA \$ 8.000

COCA COLA (Original | Zero) \$ 7.000

GINGER ALE \$ 7.000

FEVER TREE TONICA \$ 19.000

ACQUA PANNA \$ 17.000

SAN PELLEGRINO \$ 17.000

RED BULL \$ 17.000

NATURAL JUICE \$ 10.000
(Pineapple-spearmint | Red berries)

SIGNATURE SODAS \$ 10.000
Feijoa - lime
Gulupa - vainilla
Grapefruit - basil

* PRICES INCLUDE 8% TAX AND ARE EXPRESSED IN COLOMBIAN PESOS *Consumers are informed that this business establishment suggests to its consumers a tip corresponding to 10% of the value of the bill, which may be accepted, rejected or modified by you, according to your assessment of the service provided. When requesting the account, tell the person who attends you whether or not you want said amount to be included in the bill or indicate the amount you want to give as a tip. In this establishment, 100% of the money collected as tips is allocated to all personnel in the company's service and food preparation area. In case you have any problem with the collection of the tip, contact the Hotline of the Superintendence of Industry and Commerce to file your complaint, to the telephones: In Bogotá 6513240, for the rest of the country toll-free national line: 018000-910165

ENTRADAS

- **ZUPPA DI POMODORO** •    \$ 32.000

Sopa de tomate San Marzano, queso Gorgonzola, orégano fresco, pan de masa madre
- **INSALATA** •    \$ 42.000

Lechuga romana, pétalos de tomate rostizados, ciruelas encurtidas, burrata, croutons de pan de yuca, queso Grana Padano, finas hierbas, aderezo de la casa con hongos y salsa de pescado.
Opción vegetariana disponible con vinagreta de la casa (aceite especiado y reducción de balsámico) 
- **ASPARAGO** •   \$ 46.000

Rostizados al horno, Parmigiano Reggiano 48 meses, limón mandarino, cebollín
- **GNOCCHI DI MAIS DOLCE** •   \$ 34.000

Ñoquis de choclo nativo con mantequilla especiada, puré de berenjena rostizado, cremoso de Gorgonzola y crocante de arroz
- **CEVICHE DI PESCE** •  \$ 42.000

Ceviche de pesca del día del Pacífico, leche de tigre de tomate San Marzano y pepino, aguacate, rúgula, ají dulce, cebolla encurtida y cucamelón
- **TARTARE DI TARTUFO** •    \$ 57.000

Solomito de res madurado 25 días, mayonesa de trufas negras, setas encurtidas, cebollín, pan de masa madre con mantequilla de ajo
- **POLPO IN PADELLA** •    \$ 76.000

Pulpo sellado al sartén, salsa de ají lactofermentado con pétalos de tomate San Marzano y leche de coco, papa criolla y alioli, crocantes de rúgula y flor de Jamaica
- **BRISKET** •   \$ 62.000

Res braseado en vino tinto, reducción de balsámico y panela, cremoso de Gorgonzola, verduras giardiniera, rúgula, cebollín, pan de masa madre con ajo
- **LA TAVOLA DI ABBIOCO** •   \$119.000

Charcutería y quesos Italo colombianos, tapenade de aceitunas, miel artesanal y local, pan de masa madre

PIZZA

- **TRE TUORLI** •    \$ 59.000

Masa hecha en casa, pomodoro quesuda, mozzarella, queso Paipa, 3 yemas, salami, chips de guanciale, rúgula, cebollín, reducción de balsámico y panela
- **SETTE FORMAGGI** •     \$ 49.000

Pomodoro, quesos colombianos: mozzarella de búfala, Paipa DOC y Tausavita; quesos italianos: Parmigiano Reggiano 48 meses, Pecorino Romano, Grana Padano y Gorgonzola, cebollín
- **CARBONARA** •    \$ 49.000

Tocineta a la pimienta negra, cebollas caramelizadas, pomodoro blanca, Grana Padano, Pecorino Romano, cebollín, yema curada
- **PRIMAVERA** •     \$ 43.000

Pomodoro quesuda, mozzarella de búfala, Grana Padano, Pecorino Romano, espárgos, zucchini, cebollín, yema curada, puré de maíz

GUÍA DE ALÉRGENOS

PLATOS FUERTES

- **RISOTTO AI FUNGHI E TARTUFO** •   \$ 56.000

Risotto trufado de hongos mixtos de Santa Elena, queso Philadelphia, pétalos de tomate San Marzano, coral de queso Pecorino Romano
- **RISOTTO AI FRUTTI DI MARE** •    \$ 129.000

Risotto en fondo de mar, pulpo, camarones, langosta, pesca del día y espárragos
- **BISTECCA ALLA FIORENTINA** •  Carne americana (Ribeye) 250g \$ 149.000

Con puré cremoso de papa criolla, brócoli encurtido y ají de rúgula Carne colombiana (Porterhouse) 500g \$ 246.000
- **COSTATA DI MAIALE** •  \$ 108.000




T-bone de cerdo encostrado en café y especias, puré cremoso de papa criolla, brócoli y zucchini encurtidos y sellados al sartén, ají de rúgula, jus de rabo de toro
- **PARMIGIANA DI POLLO** •    \$ 68.000



Pollo crocante bañado en salsa pomodoro de la casa, gratinado con mozzarella de búfala, orégano fresco, acompañado de pasta gemelli en salsa picante con queso.
- **SALMONE** •     \$ 72.000



Salmón fresco a la plancha, pasta gemelli, tomate cherry, brócoli encurtido y salsa de limón mandarino.
- **PESCE BIANCO** •     \$ 68.000




Pesca blanca del Pacífico colombiano, salsa de queso Philadelphia, mantequilla y bisque de langosta, risotto de zanahoria cubierto con macadamia y marañón colombiano garrapiñado.


PASTA




- **RAVIOLI** •     \$ 65.000

Cangrejo azul y camarón, brodo de choclo nativo, puré de maíz, Pecorino Romano y Parmigiano Reggiano 48 meses
- **BOLOGNESE** •    \$ 69.000

Papardelle, ragú de res madurado, orégano fresco, Parmigiano Reggiano 48 meses
- **LA MAREA** •    \$ 89.000



Pasta gemelli con salsa de bisque de langosta, tomates cherry confitados y mariscos del Pacífico colombiano: pulpo, camarón, langosta y langostinos.
- **CARBONARA** •    \$ 69.000

Papardelle, tocineta de la casa a la pimienta negra, quesos Grana Padano y Pecorino Romano, chips de guanciale
- **SETTE FORMAGGI** •     \$ 56.000

Papardelle, crema fresca, cebollín, quesos colombianos: mozzarella de búfala, Paipa DOC y Tausavita; quesos italianos: Parmigiano Reggiano 48 meses, Pecorino Romano, Grana Padano y Gorgonzola
- **LA PICCANTE** •     \$ 45.000

Pasta gemelli, crema fresca, salsa picante de peperoncino, mozzarella de búfala, Grana Padano, vodka

PAN

- **CESTINO DEL PANE** •   \$ 22.000

Focaccia, pan de yuca, pan de masa madre, brioche, grissinis. Acompañado de mantequillas de queso Gorgonzola, de miel y de trufa.

GUÍA DE ALÉRGENOS

POSTRES

• **CANNOLI** •    \$ 26.000

Crocante de miel colombiana, cremoso de quesos Philadelphia y Pote de Boyacá, mermelada de naranja arándanos del páramo de Sonsón

• **MILLEFOGLIE** •      \$ 22.000

Masa crujiente, mousse de chocolate 70%, crema de café, almendras tostadas, helado de yogurt

• **RAVIOLI AL CIOCCOLATO** •     \$ 24.000

Raviolis de chocolate, crema de gulupa, mermeladas de gulupa y frutos rojos, salsa de chocolate.

• **FLAN AL YOGURT** •      \$ 22.000

Flan de yogurt de búfala, caramelo de limón crocante de frutos rojos

• **CASSATA** •      \$ 34.000

Sandwichs de gelato de temporada, galleta, arequipe de búfala, espuma de arequipe de búfala

BEBIDAS

SODA \$ 8.000

COCA COLA (Original | Zero) \$ 7.000

GINGER ALE \$ 7.000

FEVER TREE TÓNICA \$ 19.000

ACQUA PANNA \$ 17.000

SAN PELLEGRINO \$ 17.000

RED BULL \$ 17.000

JUGO NATURAL \$ 10.000
(Piña Hierbabuena | Frutos Rojos)

SODAS DE LA CASA \$ 10.000
Feijoa y limón
Gulupa y vainilla
Toronja y albahaca

* LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO DEL 8%
Y ESTÁN EXPRESADOS EN PESOS COLOMBIANOS *

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 prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal del área de servicio y preparación de alimentos de la empresa. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165

Abbiocca

WINES BY THE GLASS

Barollo Prosecco di Treviso • Prosecco, ITALY	\$45.000
Capitel Nicalo • Blend, Valpolicella, ITALY	\$42.000
Rutini • Blend, Mendoza, ARGENTINA	\$54.000
Flor de Vetus • Tempranillo, Toro, SPAIN	\$45.000
Cantina Zacagnini • Pinot Grigio, ITALY	\$42.000
Rutini • Chardonnay, Mendoza, ARGENTINA	\$54.000
Izadi Larrosa Blanc • Garnacha, Rioja, SPAIN	\$45.000
Izadi Larrosa Rose • Garnacha, Rioja, SPAIN	\$45.000
Menade Douce • Sauvignon Blanc, Castilla y León, SPAIN	\$42.000

SPARKLING WINES

Dom Perignon • Brut, Pinot Noir, champagne FRANCE	\$2.540.000
Magnum Veuve Clicquot • Brut, Champagne FRANCE	\$1.299.000
Veuve Clicquot • Brut, Remis Champagne FRANCE	\$949.000
Bollinger Special Cuvée • Blanc de Noir, Champagne FRANCE	\$732.000
Moët & Chandon Nectar Imperial • Demi Sec, Champagne FRANCE	\$980.000
Taittinger Réserve • Brut, Champagne, FRANCE	\$533.000
Juvé & Camps Reserva de la Familia • Brut, Cava, SPAIN	\$410.000
Barollo Prosecco di Treviso • Prosecco, ITALY	\$260.000
Canella Rosé • Brut, Martinotti, Pinot Nero, ITALY	\$180.000

WHITE WINES

Albariño

Pazo de Señorans Selección de Añada • Rías Baixas, SPAIN	\$615.000
Santiago Ruíz (O Rosal) • Rías Baixas, SPAIN	\$490.000

Chardonnay

El Enemigo • Mendoza, ARGENTINA	\$420.000
Barollo • Veneto, ITALY	\$390.000
George Duboeuf • Pouilly Fuissé, FRANCE	\$490.000
Rutini • Mendoza, ARGENTINA	\$270.000

Sauvignon Blanc

Cloudy Bay • Marlborough, NEW ZEALAND	\$540.000
Rutini • Mendoza, ARGENTINA	\$340.000
Menade • Castilla y León, SPAIN	\$210.000
Menade Douce • Castilla y León, SPAIN	\$195.000

INTERESTING WHITES

GB Le'hospitalitet Grand Vin Blanc • Blend, La Caple, FRANCE	\$615.000
Alma Negra • Blend, Mendoza, ARGENTINA	\$270.000
Viña Esmeralda • Gewürztraminer, Cataluña, SPAIN	\$239.000
Izadi Larrosa • Garnacha, Rioja, SPAIN	\$219.000
Finca Muñoz • Macabeo, Verdejo, Castilla y León, SPAIN	\$190.000
Cantina Zacagnini • Pinot Grigio, Abruzzo, ITALY	\$219.000
Chateau Ste Michelle • Riesling, Columbia Valley, USA	\$290.000
Colomé Estate • Torrontes, Salta, ARGENTINA	\$240.000
Menade • Verdejo, Castilla y León, SPAIN	\$219.000

ROSE WINES

B&G Tourmaline • Grenache, Côtes de Provence, FRANCE	\$290.000
Marqués de Casa Concha • Cinsault, Itata Valley, CHILE	\$320.000
Izadi Larrosa • Grenache, Rioja, SPAIN	\$219.000
Carpineto Dogajolo • Toscana, ITALY	\$219.000

RED WINES

Cabernet Sauvignon

Montes Alpha M • Maipo Valley, CHILE	\$1.370.000
Zuccardi Finca Los Membrillos • Uco Valley, ARGENTINA	\$1.290.000
Mas La Plana Familia Torres • Penedès, SPAIN	\$980.000
Robert Mondavi Winery • Napa Valley, USA	\$590.000

Cabernet Franc

Barolo Frank! • Cabernet Franc, Veneto, ITALY	\$440.000
El Enemigo • Cabernet Franc, Mendoza, ARGENTINA	\$450.000

Carmenere

Montes Purple Angel • Colchagua Valley, CHILE	\$1.070.000
Casa Silva Microterroir Los Lingues • Colchagua Valley, CHILE	\$645.000

Malbec

Angelica Zapata • Mendoza, ARGENTINA	\$520.000
Luigi Bosca de Sangre • Uco Valley, ARGENTINA	\$420.000
Catena Zapata Malbec Argentino • Mendoza, ARGENTINA	\$1.512.000

Merlot

Château Magnol Haut-Médoc • Médoc, FRANCE	\$560.000
Casa Silva Angostura • Colchagua Valley, CHILE	\$290.000

Pinot Noir

Saurus Select • Patagonia, ARGENTINA	\$250.000
Montes Alpha • Aconcagua Valley, CHILE	\$270.000

Sangiovese

Castel Giocondo Brunello di Montalcino • Toscana, ITALY	\$980.000
Ruffino Riserva Ducale Oro • Chianti, ITALY	\$690.000

Syrah

Viu Manent El Olivar Single Vineyard • Colchagua Valley, CHILE	\$260.000
--	-----------

Tempranillo

Vega Sicilia Valbuena 5º • Ribera del Duero, SPAIN	\$1.690.000
Pago de Carraovejas • Ribera del Duero, SPAIN	\$720.000
Flor de Vetus • Toro, SPAIN	\$225.000

INTERESTING REDS

Tedeschi • Amarone, Amarone della Valpolicella, ITALY	\$645.000
Marchesi di Barolo Peiragal • Barbera, Barbera d'Alba, ITALY	\$490.000
La Posta • Bonarda, Mendoza, ARGENTINA	\$230.000
Purgatori • Carignan, Costes del Serge, SPAIN	\$519.000
Decoy • Zinfandel, Sonoma County, USA	\$519.000
Alma Negra • Blend, Mendoza, ARGENTINA	\$420.000
Gran Enemigo • Blend • ARGENTINA	\$980.000
Felipe Rutini • Blend, Mendoza, ARGENTINA	\$1.050.000
Rutini • Blend, Mendoza, ARGENTINA	\$270.000
Salentein Numina • Blend, ARGENTINA	\$645.000
Septima Gran Reserva • Blend, ARGENTINA	\$490.000
Perez Cruz Quelen • Blend, CHILE	\$419.000
Santa Rita Triple C • Blend, CHILE	\$560.000
Les Roches Noires • Blend, Châteauneuf-du-Pape, FRANCE	\$519.000
GB L'hospitalitet Grand Vin Rouge • Blend, La Caple, FRANCE	\$645.000
Gaja Sito Moresco • Blend, Langhe, ITALY	\$519.000
Lopez de Haro Gran Reserva • Blend, Rioja, SPAIN	\$390.000

*LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO DEL 8% Y ESTÁN EXPRESADOS EN PESOS COLOMBIANOS

*PRICES INCLUDE 8% TAX AND THEY ARE EXPRESSED IN COLOMBIAN PESOS

Abbiocco

COLOMBIAN RUM FLIGHT \$98.000

Try 5 of the best Colombian Rums

SIGNATURE COCKTAILS

HECHICERA MANHATTAN \$ 57.000

La Hechicera Rum, vermouth rosso, sugar and bitters

TAPETE PACÍFICO \$ 45.000

Red fruits Gin, blackberry and cloves syrup, egg white, red fruits powder.

CAJAMBRE \$ 45.000

Citric Gin, passion fruit oil, cucumber cordial, citric salt

PETRONIO \$ 45.000

Yellow fruits Gin, pineapple cordial, lime juice, tonic

MEZCALITO \$ 52.000

Montelobos mezcal, botanical cordial, spicy tequila, passion fruit oil, pineapple and lime juices, coriander

YERBATERO \$ 48.000

Botanical Gin, Jägermeister, lemongrass syrup, lime juice, Jägermeister chantilly

XOCHIMILCO \$ 48.000

Tequila, pineapple juice, bitter bianco, toasted corn (contains egg white)

4 ACES \$ 45.000

Gin, green apple extract, lime juice, ginger, basil extract.

JUNGLE \$ 48.000

Rum, Campari, pineapple juice, orange juice and Fernet splash

SPIRITS

AGUARDIENTE

Antioqueño tradicional
Antioqueño sin azúcar
Mil Demonios

SHOT

\$ 21.000
\$ 21.000
\$ 37.000

BOTTLE

\$ 210.000
\$ 210.000
\$ 420.000

RUM

La Hechicera
Havana Club Especial
Flor de Caña 12 years
Flor de Caña 18 years
Flor de Caña 25 years
Parce 8 years
Parce 12 years
Gobernador
Dictador 12 years
Dictador 20 years
Diplomático Reserva Exclusiva
Santa Teresa 1796
Zacapa 23

\$ 62.000
\$ 32.000
\$ 42.000
\$ 56.000
\$ 165.000
\$ 52.000
\$ 58.000
\$ 52.000
\$ 65.000
\$ 89.000
\$ 56.000
\$ 58.000
\$ 62.000

\$ 590.000
\$ 260.000
\$ 390.000
\$ 570.000
\$ 1'690.000
\$ 490.000
\$ 590.000
\$ 540.000
\$ 640.000
\$ 950.000
\$ 570.000
\$ 590.000
\$ 610.000

TEQUILA & MEZCAL

Olmecca Altos Plata
Olmecca Altos Reposado
Don Julio 70
Don Julio Reposado
Don Julio Blanco
Patrón Silver
Patrón Añejo
Maestro Dobel
Mezcal Contraluz
Mezcal Montelobos
Mezcal Alipus
Mezcal 400 Conejos
Mezcal Nahuales

\$ 52.000
\$ 52.000
\$ 92.000
\$ 72.000
\$ 58.000
\$ 56.000
\$ 68.000
\$ 76.000
\$ 79.000
\$ 59.000
\$ 72.000
\$ 59.000
\$ 76.000

\$ 490.000
\$ 490.000
\$ 890.000
\$ 640.000
\$ 540.000
\$ 520.000
\$ 620.000
\$ 790.000
\$ 730.000
\$ 540.000
\$ 730.000
\$ 540.000
\$ 780.000

VODKA

Tito's
Grey Goose
Ketel One
Belvedere

\$ 62.000
\$ 56.000
\$ 46.000
\$ 62.000

\$ 590.000
\$ 490.000
\$ 420.000
\$ 590.000

GIN

Monkey 47
Beefeater
Beefeater 24
Bulldog
Hendrick's
Hendrick's Orbium
Selva
The London No. 1
Bombay Sapphire
Tanqueray Ten
Citadelle
Mom

SHOT

\$ 94.000
\$ 48.000
\$ 58.000
\$ 52.000
\$ 58.000
\$ 58.000
\$ 48.000
\$ 62.000
\$ 42.000
\$ 58.000
\$ 48.000
\$ 62.000

BOTTLE

\$ 610.000
\$ 420.000
\$ 540.000
\$ 450.000
\$ 540.000
\$ 540.000
\$ 420.000
\$ 580.000
\$ 320.000
\$ 590.000
\$ 420.000
\$ 580.000

SINGLE MALT SCOTCH

The Glenlivet Founder's Reserve
The Glenlivet 12 years
The Glenlivet Captain's Reserve
The Glenlivet 15 years
The Glenlivet 18 years
Glenfiddich 12 years
Glenfiddich 15 years
Glenfiddich 18 years
Glenfiddich 21 years
Balvenie 12 years
Talisker 10 years
Macallan Sherry Oak 12 years

\$ 52.000
\$ 58.000
\$ 62.000
\$ 79.000
\$ 116.000
\$ 54.000
\$ 65.000
\$ 96.000
\$ 186.000
\$ 72.000
\$ 58.000
\$ 106.000

\$ 420.000
\$ 520.000
\$ 560.000
\$ 730.000
\$ 1'490.000
\$ 490.000
\$ 690.000
\$ 950.000
\$ 1'980.000
\$ 690.000
\$ 540.000
\$ 1'020.000

INTERESTING WHISKY

Royal Salute 38 years
Iwai Cosmo
Iwai Tradition
Woodford Reserve
Bulleit Bourbon
Bulleit Rye
Gentleman Jack
Jack Daniels No. 7
Jameson
Monkey Shoulder
Buchanan's Malts Edition
Buchanan's 18 Years
Chivas Mizunara

\$ 12'000.000
\$ 165.000
\$ 98.000
\$ 54.000
\$ 46.000
\$ 48.000
\$ 48.000
\$ 38.000
\$ 38.000
\$ 48.000
\$ 62.000
\$ 96.000
\$ 72.000

\$ 12'000.000
\$ 1'690.000
\$ 980.000
\$ 560.000
\$ 390.000
\$ 420.000
\$ 390.000
\$ 290.000
\$ 290.000
\$ 390.000
\$ 640.000
\$ 950.000
\$ 690.000

APERITIFS & DIGESTIVES

Remy Martin VSOP	\$ 82.000
Remy Martin XO	\$ 265.000
Hennessy VS	\$ 68.000
Don Pedro Brandy	\$ 46.000
Tío Pepe Jerez (90ml)	\$ 42.000
La Janda Jerez (90ml)	\$ 42.000
Graham's Old Tawny 20 years Porto (90 ml)	\$ 129.000
Campari	\$ 32.000
Fernet Luxardo	\$ 42.000
Jägermeister	\$ 32.000
Grand Marnier	\$ 56.000
Cointreau	\$ 32.000
Disaronno	\$ 36.000
Drambuie	\$ 31.000
Frangelico	\$ 36.000
Licor 43	\$ 36.000
Baileys	\$ 32.000

BEER

Peroni	\$ 19.000
Stella Artois	\$ 17.000
Corona	\$ 17.000
Estrella de Galicia	\$ 17.000
Club Colombia Dorada	\$ 10.000
Torrealta (de temporada)	\$ 25.000

SOFT DRINKS

Soda	\$ 8.000
Coca Cola (<i>Original/Zero</i>)	\$ 7.000
Ginger Ale	\$ 7.000
Fever Tree Tonica	\$ 19.000
Acqua Panna	\$ 17.000
San Pellegrino	\$ 17.000
Red Bull	\$ 17.000
Jugo Natural	\$ 10.000
Sodas de la casa	\$ 10.000
<i>Feijoa y limón</i>	
<i>Gulupa y vainilla</i>	
<i>Toronja y albahaca</i>	

COFFEE

Espresso	\$ 6.500
Americano	\$ 6.500
Macchiato	\$ 8.500
Cappuccino	\$ 8.500
Latte	\$ 8.500
Cold brew	\$ 9.500
Almond milk add	\$ 3.500
Coffee cherry infusion	\$ 9.500
<i>Sun-dried and aromatic coffee "cáscara"</i>	

TEA

Chai / black	\$ 9.500
<i>Cinnamon, cardamom, black pepper, cloves, star anise, vanilla pod and cacao nibs</i>	
Red	
<i>Passion fruit, mango, pineapple, papaya, pitahaya, banana, kiwi and goldenberry</i>	
White	
<i>Lavender, mango, pineapple, goldenberry and chamomile</i>	