

CHAMIONS
FESTIVAL

P I Z Z A S

CLASICAS

PEPERONNI \$47.000

Salsa napolitana, Queso mozzarella y Pepperoni.

NAPOLITANA \$42.000

Salsa napolitana y Queso mozzarella.

HAWAIANA \$43.000

Piña, jamón y queso.

ESPECIALES

MEAT LOVERS \$47.000

Salsa napolitana, Queso mozzarella, Pepperoni, chorizo español y tocineta.

DI BÚFFALA \$43.000

Rúgula, Mozzarella di Búffala, Reducción de Balsámico.

QUESOS \$45.000

Mozzarella, Queso Azul, Parmesano.

JAMÓN SERRANO \$46.000

Prosciutto, Wamembert, Mozzarella

BRIE MANZANA \$46.000

Queso brie, manzana verde, miel de romero o panela.

SETAS \$46.000

Portobello, Crepin, Cramp Paris, Almendras trituras, Aceite de trufa.

TOCINETA AHUMADA \$47.000

Salsa blanca, queso mozzarella, queso azul, tocineta ahumada y cebolla caramelizada.

RÚGULA PROSCIUTTO \$46.000

Rúgula prosciutto, salsa roja, queso mozzarella, queso parmesano.



C O M I D A

ENTRADAS

PATATAS BRAVAS \$32.000

Con salsa de tomate picante y mayonesa trufada.

MAC & CHEESE \$31.000

Con gruyer, cheddar, crumble de panko y tocineta.

MUELAS DE CANGREJO \$55.000

Frescas del Pacífico y al ajillo.

EMPANADAS \$30.000

De la casa, rellenas de carne y papita criolla.

MOZZARELA EN CARROSA \$31.000

Triángulos apanados en panko con salsa napolitana.

NACHOS \$31.000

Guacamole, chili, queso fundido, pico de gallo y frijol refrito.

PAPAS CRIOLLAS MINI \$23.000

Papitas criollas super crocantes.

CASUALES

TACOS \$32.000

Al pastor / camarones tempura .

SÁNDWICHES \$34.000

Pulled Pork (Cocción de cerdo en sus jugos con cole slaw), pollo apanado.

HAMBURGUESA \$37.000

170 gr. de res premium, cebolla caramelizada en moztaza dijon, tocineta, queso cheddar y pan brioche de la casa.

OH MY DOG! \$32.000

Salchicha koller, mix de papa, cebolla frita, pan brioche y mayonesa trufada.

CHUNKS \$38.000

Nuggets apanados en salsa bbq o buffalo, con zanahoria, apio y salsa ranch.

ALITAS COREANAS \$40.000

10 unidades de alitas crocantes, apanadas y rebosadas en tempura de cerveza. Bañadas en salsa gochujang.



P A C O M P A R T I R

COMBOS

COMBO 1 \$73.000

Oh my Dog + Cóctel

COMBO 2 \$52.000

Hamburguesa + Draft 500ml

COMBO 3 \$103.000

3 Tacos + 2 Draft BBC 500ml o Cóctel

COMBO 4 \$79.000

Sándwich de Pulled Pork o
Pollo Apanado + 2 Draft BBC o Cóctel

COMBOS PARA 2

Picada + Jarra BBC 1.5 Lt \$119.000

Pizza + 2 Cócteles \$128.000

Picada + 2 Guayas \$189.000

2 órdenes de tacos + Jarra BBC 1.5 Lt \$124.000

PICADAS

PICADA CHAMOIS \$59.000

Lomo de res, pollo, salchicha Koller,
papas a la francesa acompañada
con salsa de la casa.

PICADA MEXICANA \$59.000

Quesadillas, pinchos mixtos, flautas
mixtas, frijo refrito y pico de gallo.

PICADA CRIOLLA \$59.000

Morcilla, lomo de res, chicharrón,
chorizo argentino, papa criolla
y maíz pira.

POSTRES

PIE DE LIMÓN \$20.000

BROWNIE CON HELADO \$20.000

PIZZA NUTELLA, BANANO Y FRESAS \$42.000

BEBIDAS

GASEOSAS \$10.000

JUGOS NATURALES \$12.000

JUGO MANDARINA \$14.000

AGUA \$10.000

ENERGIZANTES \$24.000

**SANGREGADO**

Viche Vibora, Cordial de Açai, Jengibre y Flor de Jamaica, Flores Comestibles.

\$48.000**PEYOTE**

Mezcal 400 Conejos, Cordial de Chile Morita y Tamarindo, Flores Comestible

\$48.000**SIERRA NEVADA**

Gin Selva, Nieve de Coco y Feijoa, Agua Tónica, Flores Comestibles.

\$48.000**LENA**

Mezcla de Vodka Smirnoff 21 con notas de limón, mangostino uvas y tomillo.

\$48.000**ROMEO**

Cóctel tropical con Ron Zacapa Ámbar, notas de maracuyá, naranja, canela y romero.

\$48.000**OH DEER & TONIC**

El Gin Tonic de la casa con Gin Tanqueray London Dry, jengibre mangostino, limón y pitaya.

\$48.000

¡GUAYAS!

GUAYA TO GO \$90.000

1 Litro, 7 licores, jugo de naranja, granadina, con envase de vidrio para llevar.

GUAYA \$70.000

600ml, 7 licores, jugo de naranja, granadina.

GUAYITA \$60.000

400 ml, 7 licores, jugo de naranja, granadina (Incluye Botella).

KUKA \$46.000

Crema de whisky, helado de vainilla.

DOLOR DE CABEZA \$46.000

Tequila, Pizco, Curacao Azul, jugo de granadina.

DANNY SPECIAL \$46.000

Ginebra, Triple Sec, jugo de maracuyá, helado de Vainilla.

CURVO \$46.000

Tequila, Vodka, jugo de naranja, toronja, limón, sal.

COCO TON \$46.000

Ron, crema de coco, helado de vainilla.

EL CHULPA \$46.000

Whisky, Triplesec, Vodka, Tutti Frutti.

MARTINI LYCHE \$46.000

Ginebra Gordon's, Martini Dry, Lyches.

CÓCTELES CHAMOIS

QUE PROBLEMITA \$46.000

Ron, Whisky, Brandy, Jugo de Lulo.

DAIQUIRÍ HECHICERA \$46.000

Ron, Triple Sec, Jugo de Fresa.

VERGAJO \$46.000

Pisco, Cognac, Vodka, Ginebra, jugo de Maracuyá.

TEQUILA SUNRISE \$46.000

Tequila, Jugo de Naranja y granadina

CÓCTELES CLASICOS

MARGARITA \$46.000

1 oz de Triple sec, 1 oz zumo de limón,
3 onzas tequila.

PIÑA COLADA \$46.000

3 oz de Ron, jugo de piña,
helado de vainilla.

JÄGGERBOMB \$46.000

2 oz de Jagermeister, 1 redbull.

CAIPIRINHA \$46.000

3 oz de Cachaza, 1 oz sirope simple,
100 ml de soda.

CUBA LIBRE \$46.000

3 oz de Ron, 2 oz zumo de limón,
150 ml Cocacola.

GIN & TONIC \$46.000

3 oz de Ginebra, 200 ml de agua
tónica, rodajas de limón.

DRY MARTINI \$46.000

0.5 oz Martini seco, 4.5 oz de ginebra

APEROL SPRITZ \$43.000

2 oz Aperol, 2 oz Prosecco, soda.

PISCO SOUR \$46.000

3 oz Pisco, 1 oz zumo de limón, 1 oz
sirope simple, 1 clara de huevo.

MOJITO \$46.000

3 oz de Ron, 1 oz zumo de limón, 1
oz sirope simple, 100 ml de soda o
breña

MOCKTAILS

FREE PUNCH \$43.000

Jugo de fresa, Helado de
vainilla, Sirope de agras.

TALITI SURF \$43.000

jugo de naranja, jugo de
piña, granadina, cereza.

CÓGELA SUAVE \$43.000

jugo de maracuyá, helado de
vainilla, pulpa de maracuyá,
leche condensada.





L I C O R E S

CERVEZAS

INTERNACIONALES

Corona \$25.000
Stella Artois \$25.000

ARTESANALES

Draft de BBC (Vaso) \$25.000
Draft de BBC (Jarra) \$70.000

NACIONALES

Corona sin alcohol \$22.000

AGUARDIENTE

**AGUARDIENTE AMARILLO
ANTIOQUEÑO (ROJO, AZUL)**
\$230.000 Btll. - \$23.000 Trg. - 1/2 \$150.000

NECTAR VERDE
\$220.000 Btll. - \$23.000 Trg.

TEQUILA

JIMADOR BLANCO
\$330.000 Btll. - \$30.000 Trg.

JIMADOR REPOSADO
\$340.000 Btll. - \$31.000 Trg.

HERRADURA REPOSADO
\$430.000 Btll. - \$35.000 Trg.

HERRADURA AÑEJO
\$530.000 Btll. - \$42.000 Trg.

JOSÉ CUERVO BLANCO
\$300.000 Btll. - \$30.000 Trg.

JOSÉ CUERVO DORADO
\$330.000 Btll. - \$32.000 Trg. - 1/2
\$180.000

DON JULIO REPOSADO
\$430.000 Btll. - \$38.000 Trg.

DON JULIO AÑEJO
\$550.000 Btll. - \$43.000 Trg

VODKA

ABSOLUT
\$300.000 Btll. - \$32.000 Trg. - 1/2 \$180.000

SMIRNOFF
\$280.000 Btll. - \$31.000 Trg.

GREY GOOSE
\$410.000 Btll. - \$38.000 Trg.

GINEBRA

GORDON'S
\$300.000 Btll. - \$30.000 Trg.

TANQUERAY
\$410.000 Btll. - \$36.000 Trg.

TANQUERAY 10
\$440.000 Btll. - \$41.000 Trg.

BEEFEATER
\$360.000 Btll. - \$40.000 Trg.

BOMBAY
\$360.000 Btll. - \$40.000 Trg.

HENDRICKS
\$530.000 Btll. - \$44.000 Trg.

BULLDOG
\$370.000 Btll. - \$40.000 Trg. - 1/2 \$200.000

CITADELLE
\$380.000 Btll. - \$39.000 Trg.

MONKEY
\$580.000 500cm - \$49.000 Trg.

LONDON NO 1
\$570.000 Btll. - \$48.000 Trg.



RON

BACARDI AÑEJO

\$280.000 Btll. - \$30.000 Trg.

BACARDI LIMÓN

\$280.000 Btll. - \$30.000 Trg.

HABANNA BLANCO

\$280.000 Btll. - \$30.000 Trg.

HABANNA AÑEJO

\$290.000 Btll. - \$30.000 Trg.

CACIQUE AÑEJO

\$280.000 Btll. - \$30.000 Trg.

ZAPACA 23 AÑOS

\$510.000 Btll. - \$40.000 Trg.

ZAPACA ÁMBAR

\$410.000 Btll - \$30.000 Trg.

LA HECHICERA

\$550.000 Btll. - \$42.000 Trg

WHISKY

SELLO AZUL

\$2'700.000 Btll. - \$190.000 Trg.

SELLO NEGRO

\$410.000 Btll. - \$42.000 Trg. 1/2 \$250.000

SELLO ROJO

\$260.000 Btll. - \$30.000 Trg. - 1/2 \$170.000

BUCHANAN'S 12

\$410.000 Btll. - \$42.000 Trg. - 1/2 \$250.000

BUCHANAN'S 18

\$600.000 Btll. - \$47.000 Trg.

CHIVAS REGAL 12

\$410.000 Btll. - \$42.000 Trg. - 1/2 \$250.000

CHIVAS REGAL 18

\$600.000 Btll. - \$47.000 Trg.

OLD PARR

\$410.000 Btll. - \$42.000 Trg. - 1/2 \$250.000

SINGLETON

\$420.000 Btll. - \$41.000 Trg.

BULLIET

\$410.000 Btll. - \$40.000 Trg.

JACK DANIEL'S

\$410.000 Btll. - \$40.000 Trg.

SOMETHING SPECIAL

\$290.000 Btll. - \$29.000 Trg. - 1/2 \$150.000

GLENFIDDICH SPECIAL RESERVED

\$430.000 Btll. - \$40.000 Trg.

KING GEORGE 30 AÑOS

10'000.000 Btll. - 490.000 Trg.

VINOS

VINO TINTO LA CELIA MALBEC

\$230.000 Btll.- \$38.000 Copa

VINO BLANCO ENATE CHARDONNAY

\$230.000 Btll.-\$38.000 Copa.

VINO CALIENTE

\$39.000 Copa.

COGNAC

REMY MARTIN

\$500.000 Btll. - \$40.000 Trg.

APERITICVOS

AMARETTO DI SANORO \$38.000

BAILEYS TRADICIONAL \$38.000

BAILEYS DULCE DE LECHE \$38.000

CAMPARI \$38.000

DUBONET \$38.000

JEREZ TÍO PEPE \$38.000

¡LA FIESTA QUE NO SE OLVIDA!



ADVERTENCIA PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus clientes 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 de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en su totalidad al personal de servicio. 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: 6 51 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000- 910165, para que radique su queja.

CHAMIONS
OF THE WORLD