

Oveja

-BURGERS & FRIES-

— MENÚ —

	Pag.
Whisky y Whiskey	2
Ron, ginebra	3
Tequila, mezcal	4
Vodka, aguardiente, otros	5
Cocteles	6
Cerveza en barril y botella	10
Vinos, espumosos y bebidas frías	11
Bebidas calientes, té/infusiones y pastelería	12
Restaurante	13

*Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.
Ley 124 de 1994. Los precios de la carta incluyen impuesto al consumo
y están en miles de pesos colombianos.*

WHISKY

BLEND MALT	BT	1/2	TR
Ballantine's Finest	220		22
Chivas 12	310	175	33
Chivas Extra 13	340		36
Chivas 18	605		57
Chivas Mizunara	535		52
Buchanan's Master	382		40
Buchanan's 12	317	211	35
Buchanan's 18	603		61
Old Parr	302	234	35
Old Parr 18	561		61
Jw Blue Label	1.490		149
Jw Double Black	371		40
Jw Gold Label	477		48
Jw Black Label	302	180	35
Monkey Shoulder	285		31
Dewar's 12	285		34
Famous Grouse	223		22
Black & White	223	138	22

SINGLE MALT	BT	TR
The Glenlivet Founders	410	41
The Glenlivet 15	615	58
The Glenlivet 18	1.340	130
The Glenlivet 12	425	43
The Glenlivet Caribbean Reserve	410	41
Singleton Dufftown 12	328	34
Balvenie 12	561	56
Balvenie 14	741	73
Talisker 10	423	43
Ardbeg 10	731	73
Macallan 12 Sherry Oak	710	71
Macallan 15 Double Cask	1.150	117
Glenmorangie	423	43
Glenfiddich 18	752	76
Glenfiddich 15	477	48
Glenfiddich 12	398	43

WHISKEY

IRISH	BT	1/2	TR
Jameson	255	155	29
Tullamore D.E.W	255		26
BOURBON	BT	1/2	TR
Bulleit	315		37
Michter's Kentucky	546		54
Jim Beam	265		29
U.S.A	BT	1/2	TR
Jack Daniel's Honey	265		30
Jack Daniel's Old No. 7	265	159	30
Gentleman Jack	316		35
Bulleit Rye	371		38

RON

	BT	1/2	TR
Havana Club Añejo Especial	225		22
Havana Club 3 Años	215		21
Havana Club 7 Años	255		25
Havana Club Maestros	440		44
La Hechicera	440		43
Zacapa 23	467		47
Zacapa Ambar	280		30
Botran	255		26
Sailor Jerry	211		22
Viejo De Caldas	186	105	19

GINEBRA

	BT	1/2	TR
Beefeater	290	175	32
Beefeater Pink	330		33
Beefeater 24	425		42
Monkey 47 <i>500 ml</i>	505		50
Tanqueray	313		34
Tanqueray Rangpur	317		35
Tanqueray Ten	435		46
Hendrick's	423		45
Selva	313		34
Bombay	292		33
Citadelle	313		35
London N°1	423		43

TEQUILA

	BT	1/2	TR
Olmecca Blanco	265	155	27
Olmecca Reposado	265	155	27
Altos Plata	395		39
Altos Reposado	395		39
Don Julio Blanco	423		43
Don Julio Reposado	456		46
Don Julio Añejo	518		52
Don Julio 70	587		60
Maestro Dobel	540		54
Patrón Reposado	470		48
Patrón Añejo	480		49
Patrón Silver	423		43
Herradura	423		43
Tierra Noble Blanco	423		43
Tierra Noble Reposado	456		46

MEZCAL

	BT	1/2	TR
Maguey Vida	415		42
Ojo de Tigre	395		39
Amores	456		46
Amores Cupreata	477		48
Alipus	520		55
Nahuales	570		56
400 Conejos	423		43
Montelobos	445		45

VODKA	BT	1/2	TR
Absolut	240	145	27
Reyka	276		30
Grey Goose	403		40
Ketel One	328		35
Wyborowa	215		21

AGUARDIENTE	BT	1/2	TR
Antioqueño	185	105	18
Desquite Artesanal	196		19
Nectar Reposado	179		18
Mil Demonios	299		31
Amarillo de Manzanares	185		18
Viche Ulele	195		19
Viche Víbora <i>600 ml</i>	197		20

OTROS	BT	1/2	TR
Jägermeister	249	154	26
Baileys	220		22
Licor 43			22
Sidra 330 ml	18.9		
Campari			19
Amaretto			23
Cointreau			21
Hennessy V.S	466		47

COCTELES

CON MEZCAL

MEZCALITA. Mezcal, licor de chiles, tajín, zumo de toronja y limón. **42.5**

MARGARITA MEZCAL. Mezcal, triple sec, tajín, y zumo de limón. **47.9**

MEZCALINI. Mezcal, uchuva y zumo de toronja. **42.5**

MEZCAL MULE. Mezcal, almíbar de jengibre, zumo de limón y soda. **47.9**

CON RON

MOJITO. Ron, hierbabuena, zumo de limón, almíbar y soda. **31.9**

MOJITO LULO. Ron, almíbar de lulo, hierbabuena, zumo de limón y soda. **32.9**

CON VICHE

VICHE MULE. Viche, almíbar de jengibre, zumo de limón y soda. **34.9**

CON TEQUILA

MARGARITA. Tequila, triple sec y zumo de limón. **37.5**

COCTELES

CON WHISKY

PADRINO. Whisky, Amaretto y naranja. **31.9**

WHISKY SOUR. Whisky, clara de huevo, angostura y zumo de limón. **30.9**

CON WHISKEY

PENICILLIN. Whiskey, almíbar de jengibre y limón. **30.9**

OLD FASHIONED. Whiskey, angostura, naranja, cereza, almíbar y soda. **38.9**

MANHATTAN. Whiskey, Vermouth Rosso angostura y cereza. **35.9**

CON GINEBRA

GIN&TONIC. Ginebra, tónica y toronja. **39.5**

GIN&TONIC FRUTOS ROJOS. Ginebra Pink, tónica y frutos rojos. **42.5**

TOM COLLINS. Ginebra, almíbar zumo de limón y soda. **36.5**

NEGRONI. Ginebra, Campari, Vermouth Rosso y naranja. **32.9**

DRY/DIRTY MARTINI. Ginebra, Vermouth Dry y aceitunas. **41.5**

COCTELES

OTROS

APEROL SPRITZ. Aperol, prosecco, naranja y soda. **26.5**

JÄGERBOMB. Jägermeister y Red Bull. **40.9**

PERLA NEGRA. Jägermeister y cerveza rubia. **29.5**

SANGRÍA (JARRA). Vino blanco o tinto, ron, triple sec, manzana verde y roja, durazno, arándanos, naranja y limón. **127**

CON VODKA

VODKA TONIC. Vodka, tónica y limón. **29.9**

MOSCOW MULE. Vodka, almíbar de jengibre, zumo de limón y soda. **35.5**

LYCHEE MARTINI. Vodka, licor de lychee y fruta de lychee. **31.9**

BLOODY MARY. Vodka, Clamato, salsa inglesa, pimienta, tabasco y zumo de limón. **42.5**

COSMOPOLITAN. Vodka, Cointreau, jugo de cranberry, twist de naranja y limón. **34.5**

VODKA MARTINI. Vermouth Dry, Vodka y twist de limón. **35.5**

COCTELES

CON CAFÉ

ESPRESSO MARTINI. Vodka, almíbar y espresso. **27.9**

CARAJILLO. Licor 43 y espresso. **26.5**

BITTER ESPRESSO. Aperol, espresso, zumo de toronja, naranja y tónica. **27.5**

IRISH COFFEE. Whiskey, espresso, leche cremada y chantilly. **18.5**

SIN LICOR

SANTERÍA. Sandía, hierbabuena, zumo de limón, almíbar y soda. **14.9**

SUNDAY BLOODY SUNDAY. **20.9**
Frutos rojos, hierbabuena, zumo de limón, almíbar y soda.

ENERGÍA TROPICAL. Almíbar de lulo, limón mandarino y Red Bull. **27.5**

VIRGIN MOJITO. Lulo, lychee o uchuva, hierbabuena, zumo de limón y soda. **14.9**

VIRGIN MARY. Clamato, pimienta, tabasco, salsa inglesa, y zumo de limón. **23.5**

GINGERBEER. Almíbar de jengibre, zumo de limón y soda. **17.9**

CERVEZA DE BARRIL

Heineken® O TRES CORDILLERAS

Cañita 250 cc	12.9
Caña 330 cc	17.9
Pinta 500 cc	23.9

CERVEZA EN BOTELLA

Tres Cordilleras	16.9
Andina	11.9
Tecate	11.9
Sol	13.9
Heineken®	14.9
Heineken® 0.0	12.9

VERDADERA MICHELADA. **30.9**
Tequila Olmeca reposado, tabasco y cerveza michelada.

REAL MICHELADA. **41.5**
Mezcal Ojo de Tigre, cerveza michelada con tajín.

MICHELADA CON TODO **+5.5**
Clamato, salsa inglesa, pimienta, tabasco y zumo de limón.

VINOS Y ESPUMOSOS	BT	1/2
Marqués Rueda Blanco Verdejo	145	90
Riscal Tempranillo	137	85
Riscal Rosado	141	
Mina Velha Portugal (<i>Tinto, blanco y rosé</i>).	133	
Piccolo (<i>Tinto, blanco y rosé</i>) 187 ml	31	
Morandé Reserva	133	
Marqués De Riscal Reserva	253	
Beronia Crianza	158	
Chandon Extra Brut	158	
Moet Chandon	710	
Baby Chandon 187 ml	47	
Veuve Clicquot	741	

BEBIDAS FRÍAS

Té HATSU y Gaseosas	6.9
Mr Tea	6.9
Kombucha	15.9
Limonada natural	8.9
Limonada de coco	14.9
Limonada de lychee	15.9
Tónica	6.9
Tónica Premium	13.9
Bretaña	6.9
Agua mineral HATSU	6.9
Agua gas HATSU	6.9
Agua purificada <i>de la casa</i> 350 ml	5.5
Agua purificada <i>de la casa</i> 750 ml	8.5
Red Bull	15.9

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ

Americano	5.9
Latte	6.9
Capuccino	6.9
Espresso	5.9
Espresso doble	7.5
Machiato	6.9
Con baileys	16.9

TÉ / INFUSIONES

Aromática	4.9
Té	5.5
Chai latte	9.5
Golden milk	9.5

PASTELERÍA

Torta de almojábana <i>con jalea de guayaba.</i>	14.9
Torta de chocolate	14.9
Torta de zanahoria	12.9
Pie de coco <i>con salsa inglesa.</i>	18.9
Pie de limón	14.9
Blondie de caramelo	11.5

RESTAURANTE

BURGERS

Hamburguesa sencilla 120 g	20.9
Hamburguesa doble 240 g	29.9
La Rockstar 120 g de carne de res, queso pepper jack, mermelada de tocineta y tomates rostizados, cebolla caramelizada, mayonesa de chipotle con semillas de mostaza y lechuga.	29.9
Hamburguesa vegetariana 120 g de falafel de garbanzo, zanahoria encurtida, lechuga, cebolla, tomate y salsa Ovejo.	19.9

SÁNDWICHES

Pastrami 120 g	33.9
Philly cheesesteak 120 g	33.9
Roast-beef 120 g	35.9
Crispy chicken 120 g	25.5
Crispy spicy chicken 120 g	27.5
Pulled pork 120 g	33.9
Veggie Pan ciabatta, mozzarella de búfala, zucchini parrillado, pimentón morrón, babaganoush de berenjena, rúgula y mayonesa de ajo.	29.5

CLÁSICOS

Choripán artesanal con chimichurri.	20.9
Alas (650 g/10 piezas aprox.) Picantes, Honey Mustard, BBQ o sin salsa.	31.5
Chicken tenders 100 g de pechuga de pollo y 80 g de papas fritas.	21.9
Salchicha alemana 110 g Artesanal con papas.	28.5
Costillas de cerdo BBQ 340 g	39.9
Chicharrón 300 g	35.9

ADICIONES

Queso	+3.5
Tocineta	+5.5
Huevo	+2.9
Salsa de queso cheddar	+7.5
Pepinillos	Free

ACOMPAÑAMIENTOS

Papas fritas 150 g	10.5
Patatas fritas 150 g con salsa cheddar y tocineta	20.9
Patatas bravas 220 g Papas en casco con salsa brava y alioli.	16.9
Garden salad 150 g de ensalada de cogollos, tomate, zanahoria y vinagreta.	7.5
Coleslaw 120 g de ensalada de repollo morado, cilantro	7.5

COMBO +12.5

PAPAS FRITAS + cerveza Tecate, gaseosa, té o agua.

*Válido para Burgers, Sándwiches y Clásicos

Ovejo

-BURGERS & FRIES-