

# Oveja

-BURGERS & FRIES-

## — MENÚ —

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

*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

<b>BLEND MALT</b>	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>SH</b>
Ballantine's Finest	199	120	20
Chivas 12	280	160	30
Chivas Extra 13	309		33
Chivas 18	550		53
Chivas Mizunara	485		47
Buchanan's Master	360		38
Buchanan's 12	299	199	33
Buchanan's 18	569		57
Old Parr	285	220	33
Old Parr 18	529		57
Jw Blue Label	1.399		140
Jw Double Black	350		38
Jw Gold Label	450		45
Jw Black Label	285	170	33
Monkey Shoulder	269		29
Dewar's 12	269		32
Famous Grouse	210		21
Black & White	210	130	21

<b>SINGLE MALT</b>	<b>BT</b>	<b>SH</b>
The Glenlivet Founders	370	37
The Glenlivet 15	560	54
The Glenlivet 18	1.215	120
The Glenlivet 12	385	39
The Glenlivet Caribbean Reserve	375	38
Singleton Dufftown	309	32
Balvenie 12	529	53
Balvenie 14	699	69
Talisker	399	40
Ardbeg	690	69
Macallan 12 Sherry Oak	670	67
Macallan 18 Sherry Oak	2.650	260
Macallan 15 Double Cask	1.085	110
Macallan 18 Double Cask	2.450	240
Macallan Rare Cask	2.199	250
Glenmorangie	399	40
Glenfiddich 18	710	71
Glenfiddich 15	450	45
Glenfiddich 12	375	40

# WHISKEY

<b>IRISH</b>	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>SH</b>
Jameson	233	140	26
Tullamore D.E.W	240		24
<b>BOURBON</b>	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>SH</b>
Bulleit	297		35
Michter's Kentucky	515		51
Jim Beam	250		27
<b>U.S.A</b>	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>SH</b>
Jack Daniel's Honey	250		28
Jack Daniel's Old No. 7	250	150	28
Gentleman Jack	298		33
Bulleit Rye	350		36

**RON**

	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>TR</b>
Havana Club Añejo Especial	<b>205</b>		<b>20</b>
Havana Club 3 Años	<b>194</b>		<b>19</b>
Havana Club 7 Años	<b>232</b>		<b>23</b>
Havana Club Maestros	<b>399</b>		<b>40</b>
La Hechicera	<b>399</b>		<b>39</b>
Zacapa 23	<b>440</b>		<b>44</b>
Zacapa Ambar	<b>265</b>		<b>28</b>
Botran	<b>241</b>		<b>24</b>
Sailor Jerry	<b>199</b>		<b>20</b>
Viejo De Caldas	<b>175</b>	<b>99</b>	<b>18</b>

---

**GINEBRA**

	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>TR</b>
Beefeater	<b>265</b>	<b>160</b>	<b>29</b>
Beefeater Pink	<b>299</b>		<b>30</b>
Beefeater 24	<b>387</b>		<b>38</b>
Monkey 47 <i>500 ml</i>	<b>460</b>		<b>46</b>
Tanqueray	<b>295</b>		<b>32</b>
Tanqueray Rangpur	<b>299</b>		<b>33</b>
Tanqueray Ten	<b>410</b>		<b>43</b>
Hendrick's	<b>399</b>		<b>42</b>
Selva	<b>295</b>		<b>32</b>
Bombay	<b>275</b>		<b>31</b>
Citadelle	<b>295</b>		<b>33</b>
London N°1	<b>399</b>		<b>40</b>

**TEQUILA**

	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>TR</b>
Olmeca Blanco	<b>240</b>		<b>24</b>
Olmeca Reposado	<b>240</b>	<b>140</b>	<b>24</b>
Altos Plata	<b>360</b>		<b>36</b>
Altos Reposado	<b>360</b>		<b>36</b>
Don Julio Blanco	<b>399</b>		<b>40</b>
Don Julio Reposado	<b>430</b>		<b>43</b>
Don Julio Añejo	<b>489</b>		<b>49</b>
Don Julio 70	<b>554</b>		<b>56</b>
Maestro Dobel	<b>510</b>		<b>51</b>
Patrón Reposado	<b>445</b>		<b>45</b>
Patrón Añejo	<b>455</b>		<b>46</b>
Patrón Silver	<b>399</b>		<b>40</b>
Herradura	<b>399</b>		<b>40</b>
Tierra Noble Blanco	<b>399</b>		<b>40</b>
Tierra Noble Reposado	<b>430</b>		<b>43</b>

---

**MEZCAL**

	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>TR</b>
Maguey Vida	<b>380</b>		<b>38</b>
Ojo de Tigre	<b>360</b>		<b>36</b>
Amores	<b>430</b>		<b>43</b>
Amores Cupreata	<b>450</b>		<b>45</b>
Alipus	<b>520</b>		<b>52</b>
Nahuales	<b>539</b>		<b>53</b>
400 Conejos	<b>399</b>		<b>40</b>
Montelobos	<b>420</b>		<b>42</b>

<b>VODKA</b>	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>TR</b>
Absolut	<b>218</b>	<b>130</b>	<b>24</b>
Reyka	<b>260</b>		<b>28</b>
Grey Goose	<b>380</b>		<b>38</b>
Ketel One	<b>309</b>		<b>33</b>
Wyborowa	<b>195</b>		<b>19</b>

---

<b>AGUARDIENTE</b>	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>TR</b>
Antioqueño	<b>175</b>	<b>99</b>	<b>17</b>
Desquite Artesanal	<b>185</b>		<b>18</b>
Nectar	<b>169</b>	<b>99</b>	<b>17</b>
Mil Demonios	<b>285</b>		<b>29</b>
Viche Ulele	<b>185</b>		<b>18</b>
Viche Víbora <i>600 ml</i>	<b>187</b>		<b>19</b>

---

<b>OTROS</b>	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>TR</b>
Jägermeister	<b>235</b>	<b>145</b>	<b>24</b>
Baileys	<b>210</b>		<b>21</b>
Licor 43			<b>20</b>
Sidra 330 ml	<b>17.9</b>		
Campari			<b>18</b>
Amaretto			<b>22</b>
Cointreau			<b>20</b>
Hennessy V.S	<b>440</b>		<b>44</b>

# COCTELES

## CON MEZCAL

**MEZCALITA.** Mezcal, licor de chiles, tajín, zumo de toronja y limón. **39.9**

**MARGARITA MEZCAL.** Mezcal, triple sec, tajín, y zumo de limón. **44.9**

**MEZCALINI.** Mezcal, uchuva y zumo de toronja. **39.9**

**MEZCAL MULE.** Mezcal, almíbar de jengibre, zumo de limón y soda. **44.9**

## CON RON

**MOJITO.** Ron, hierbabuena, zumo de limón, almíbar y soda. **29.9**

**MOJITO LULO.** Ron, almíbar de lulo, hierbabuena, zumo de limón y soda. **30.9**

## CON VICHE

**VICHE MULE.** Viche, almíbar de jengibre, zumo de limón y soda. **32.9**

## CON TEQUILA

**MARGARITA.** Tequila, triple sec y zumo de limón. **34.9**

# COCTELES

## CON WHISKY

---

**PADRINO.** Whisky, Amaretto y twist de naranja. **29.9**

**WHISKY SOUR.** Whisky, clara de huevo, angostura y zumo de limón. **28.9**

## CON WHISKEY

---

**PENICILLIN.** Whiskey, almíbar de jengibre y limón. **28.9**

**OLD FASHIONED.** Whiskey, angostura, twist de naranja, cereza, almíbar y soda. **35.9**

**MANHATTAN.** Whiskey, Vermouth Rosso angostura y cereza. **33.9**

## CON GINEBRA

---

**GIN & TONIC.** Ginebra, tónica y toronja. **36.9**

**GIN & TONIC FRUTOS ROJOS.** Ginebra Pink, tónica y frutos rojos. **39.9**

**TOM COLLINS.** Ginebra, almíbar zumo de limón y soda. **33.9**

**NEGRONI.** Ginebra, Campari, Vermouth Rosso y naranja. **30.9**

**DRY/DIRTY MARTINI.** Ginebra, Vermouth Dry y aceitunas. **38.9**

# COCTELES

## OTROS

**APEROL SPRITZ.** Aperol, prosecco, rodaja de naranja y soda. **24.9**

**JÄGERBOMB.** Jägermeister y Red Bull. **38.9**

**PERLA NEGRA.** Jägermeister y cerveza rubia. **27.9**

**SANGRÍA (JARRA).** Vino blanco o tinto, ron, triple sec, manzana verde y roja, durazno, arándanos, rodajas de naranja y limón. **11.9**

## CON VODKA

**VODKA TONIC.** Vodka, tónica y limón. **27.9**

**MOSCOW MULE.** Vodka, almíbar de jengibre, zumo de limón y soda. **32.9**

**LYCHEE MARTINI.** Vodka, licor de lychee y fruta de lychee. **29.9**

**BLOODY MARY.** Vodka, Clamato, salsa inglesa, pimienta, tabasco y zumo de limón. **39.9**

**COSMOPOLITAN.** Vodka, Cointreau, jugo de cranberry, twist de naranja y limón. **31.9**

**VODKA MARTINI.** Vermouth Dry, Vodka y twist de limón. **32.9**

# COCTELES

## CON CAFÉ

**ESPRESSO MARTINI.** Vodka, almíbar y espresso. **25.9**

**CARAJILLO.** Licor 43 y espresso. **24.9**

**BITTER ESPRESSO.** Aperol, espresso, zumo de toronja, rodaja de naranja y tónica. **25.9**

**IRISH COFFEE.** Whiskey, espresso, leche cremada y chantilly. **16.9**

## SIN LICOR

**SANTERÍA.** Sandía, hierbabuena, zumo de limón, almíbar y soda. **13.9**

**SUNDAY BLOODY SUNDAY.** Frutos rojos, hierbabuena, zumo de limón, almíbar y soda. **19.9**

**ENERGÍA TROPICAL.** Almíbar de lulo, limón mandarina y Red Bull. **25.9**

**VIRGIN MOJITO.** Lulo, lychee o uchuva, hierbabuena, zumo de limón y soda. **13.9**

**VIRGIN MARY.** Clamato, pimienta, tabasco, salsa inglesa, y zumo de limón. **20.9**

**GINGERBEER.** Almíbar de jengibre, zumo de limón y soda. **16.9**

## CERVEZA DE BARRIL

### Heineken® O TRES CORDILLERAS

Cañita 250 cc	<b>12.9</b>
Caña 330 cc	<b>17.9</b>
Pinta 500 cc	<b>23.9</b>

---

## CERVEZA EN BOTELLA

Tres Cordilleras	<b>16.9</b>
Andina	<b>11.9</b>
Tecate	<b>11.9</b>
Sol	<b>13.9</b>
<b>Heineken®</b>	<b>14.9</b>
<b>Heineken® 0.0</b>	<b>12.9</b>

### **VERDADERA MICHELADA.** **28.9**

Tequila Olmeca reposado, tabasco y cerveza michelada.

### **REAL MICHELADA.** **38.9**

Mezcal Ojo de Tigre, cerveza michelada con tajín.

### **MICHELADA CON TODO** **+4.9**

Clamato, salsa inglesa, pimienta, tabasco y zumo de limón.

## VINOS Y ESPUMOSOS **BT 1/2**

Marqués Rueda Blanco Verdejo	<b>136 85</b>
Riscal Tempranillo	<b>129 80</b>
Riscal Rosé	<b>133</b>
Mina Velha Portugal ( <i>Tinto, blanco y rosé</i> ).	<b>125</b>
Piccolo ( <i>Tinto, blanco y rosé</i> ) 187 ml	<b>29</b>
Morandé Reserva	<b>125</b>
Marqués De Riscal Reserva	<b>239</b>
Beronia Crianza	<b>149</b>
Chandon Extra Brut	<b>149</b>
Moet Chandon	<b>670</b>
Baby Chandon 187 ml	<b>44</b>
Veuve Clicquot	<b>699</b>

## BEBIDAS FRÍAS

Té <b>HATSU</b> y Gaseosas	<b>6.5</b>
Mr Tea	<b>6.5</b>
Kombucha	<b>14.9</b>
Limonada natural	<b>8.4</b>
Limonada de coco	<b>13.9</b>
Limonada de lychee	<b>14.9</b>
Tónica	<b>6.5</b>
Tónica Premium	<b>12.9</b>
Soda	<b>6.5</b>
Agua mineral <b>HATSU</b>	<b>6.5</b>
Agua gas <b>HATSU</b>	<b>6.5</b>
Agua purificada <i>de la casa</i> 350 ml	<b>5</b>
Agua purificada <i>de la casa</i> 750 ml	<b>8</b>
Red Bull	<b>14.9</b>

# BEBIDAS CALIENTES

## CAFÉ

Americano	5.5
Latte	6.5
Capuccino	6.5
Espresso	5.5
Espresso doble	7
Machiatto	6.5
Con baileys	15.9

---

## TÉ / INFUSIONES

Aromática	4.5
Té	4.9
Chai latte	8.9
Golden milk	8.9

---

## PASTELERÍA

Torta de chocolate	13.9
Pie de coco <i>con salsa inglesa.</i>	17.9

# RESTAURANTE

## BURGERS

<b>Hamburguesa sencilla</b> 120 g	<b>19.9</b>
<b>Hamburguesa doble</b> 240 g	<b>27.9</b>
<b>La Rockstar</b> 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.	<b>27.9</b>
<b>Hamburguesa vegetariana</b> 120 g de falafel de garbanzo, zanahoria encurtida, lechuga, cebolla, tomate y salsa Ovejo.	<b>18.9</b>

## SÁNDWICHES

<b>Pastrami</b> 120 g	<b>31.9</b>
<b>Philly cheesesteak</b> 120 g	<b>31.9</b>
<b>Roast-beef</b> 120 g	<b>33.9</b>
<b>Crispy chicken</b> 120 g	<b>23.9</b>
<b>Crispy spicy chicken</b> 120 g	<b>25.4</b>
<b>Pulled pork</b> 120 g	<b>31.9</b>
<b>Veggie</b> Pan ciabatta, mozzarella de búfala, zucchini parrillado, pimentón morrón, babaganoush de berenjena, rúgula y mayonesa de ajo.	<b>27.9</b>

## CLÁSICOS

<b>Choripán artesanal</b> con chimichurri.	<b>19.9</b>
<b>Alas</b> (650 g/10 piezas aprox.) Picantes, Honey Mustard, BBQ o sin salsa.	<b>28.9</b>
<b>Chicken tenders</b> 80 g de pechuga de pollo y 80 g de papas fritas.	<b>17.9</b>
<b>Salchicha alemana</b> 110 g Artesanal con papas.	<b>26.9</b>
<b>Costillas de cerdo BBQ</b> 340 g	<b>37.9</b>
<b>Chicharrón</b> 300 g	<b>33.9</b>

## ADICIONES

Queso	<b>+2.9</b>
Tocineta	<b>+4.9</b>
Huevo	<b>+2.5</b>
Salsa de queso cheddar	<b>+6.9</b>
Pepinillos	<b>Free</b>

## ACOMPAÑAMIENTOS

<b>Papas fritas</b> 150 g	<b>+9.9</b>
<b>Papas fritas con queso y tocineta</b> 150 g	<b>+19.9</b>
<b>Patatas bravas</b> 220 g Papas en casco con salsa brava y alioli.	<b>+15.9</b>
<b>Garden salad</b> 150 g de ensalada de cogollos, tomate, zanahoria y vinagreta.	<b>+6.9</b>
<b>Coleslaw</b> 120 g de ensalada de repollo morado, cilantro zanahoria y mayonesa.	<b>+6.9</b>

## COMBO +11.5

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

# Ovejo

-BURGERS & FRIES-