

DESAYUNOS / BREAKFAST

De 9:00 am a 11:00
From 9:00 am to 11:00 am

BLOODY MARY

Jugo de tomate, vodka y ají tabasco
Tomato juice, vodka and Tabasco.

\$ 28.000

AREPA ANTIOQUEÑA CON QUESITO / CORN CAKE WITH CHEESE

\$ 11.500

AREPA DE CHÓCOLO GRATINADA / SWEET CORN CAKE WITH MELTED CHEESE.

\$ 15.500

AREPA DE HUEVO / FRIED EGG AREPA

Con suero costeño / *With local sour cream.*

\$ 8.500

AREPA CON POLLO, QUESO Y CHAMPIÑONES / CORN CAKE WITH CHICKEN, CHEESE AND MUSHROOMS

\$ 26.500

AREPA CON GUACAMOLE Y CHICHARRÓN / CORN CAKE WITH GUACAMOLE AND PORK RIND

\$ 26.500

AREPAS DE AQUÍ Y DE ALLÁ

Arepa antioqueña de huevo y de chócolo con queso.

(From Antioquia the region of Medellín), one deep fried with egg (from the Atlantic Coast of Colombia), and one with sweet corn and cheese.

\$ 25.500

HUEVOS AL TRIO / EGGS

Preparados al gusto con 3 de los siguientes ingredientes: champiñones, tocineta, chorizo, queso, cebolla, tomate, pimentón o trozos de arepa.

Choose three from the following ingredients: mushrooms, bacon, chorizo, cheese, onion, tomato, bacon, pepper or pieces of corn cake.

\$ 15.500

OMELETTES AL TRIO / OMELLETES

Preparados al gusto con 3 de los siguientes ingredientes: champiñones, chorizo, queso, cebolla, tomate, pimentón.

Choose three from the following ingredients: mushrooms, chorizo, cheese, onion, tomato, bacon, pepper.

\$ 16.900

HUEVOS ESTRELLADOS / FRIED EGGS

Huevos rotos con papa a la francesa: con chorizo o morcilla o tocineta.

Fried eggs with french fries with chorizo or blood sausage or bacon.

\$ 28.500

MIGAS

Trozos de arepa con carne desmechada, huevos revueltos y hogao.

Scrambled eggs, shredded beef with fried arepas.

\$ 25.900

DESAYUNOS / BREAKFAST

De 9:00 am a 11:00
From 9:00 am to 11:00 am

VIAJE DEL CAMINO

Dos huevos fritos, con arepa de chocolate, papa rayada y chorizo.

\$ 32.000

2 Fried eggs, sweet corn arepa with cheese, shredded potato and chorizo.

VIAJE A CARTAGENA

Calentado de posta cartagenera con maduro, arepa de huevo y 2 carimañolas.

\$ 32.000

Rice with beef, coconut rice, plantain, egg fried arepa and cassava fritters.

CALENTAO PAISA

Fríjoles, carne desmechada, arroz, chicharrón, chorizo, maduro, huevo frito y aguacate.

\$ 29.000

Beans, shredded beef, rice, pork rind, chorizo, sweet plantain, fried egg and avocado.

CALENTAO COSTEÑO

Posta cartagenera, arroz con coco, maduro y huevo frito.

\$ 29.000

Cartagenian beef stew with coconut rice, fried egg and sweet plantain.

CALENTAO RANCHERO

Fríjoles refritos, carne desmechada, arroz y maíz tierno, todo gratinado con guacamole, totopos y chorizo. **\$ 29.000**

Refried beans, shredded meat, rice and sweet corn, all gratin. With guacamole, tortilla chips and chorizo.

CALENTAO DE LA FINCA

Carne desmechada, papa, yuca, plátano, arroz, huevo frito y aguacate.

\$ 29.000

Shredded beef, potatoes, cassava, plantain, rice, fried egg and avocado.

BISTEC A CABALLO / CREOLE STEAK

Lomo de res, salsa criolla, huevo frito y arroz.

\$ 46.500

Grilled Sirloin with onion and tomato sauce, fried egg and rice.

CALDO DE COSTILLA CON AREPA / BEEF BROTH WITH AREPA.

\$ 18.500

CHANGUA

Caldo de leche, cebolla, huevos y almojábana.

\$ 18.500

Broth made with milk, onion, eggs and sweet bread.

ENTRADAS / STARTERS

GUACAMOLE HERENCIA Con chicharrón picado arepitas y chips / With pork rinds, "arepitas" and colombian chips.	\$ 28.500
EMPANADAS TÍPICAS / FRIED CORN PATTIES 3 antioqueñas y 3 bogotanas / Filled with meat, potatoes and rice (6 units).	\$ 18.500
CARIMAÑOLAS DE YUCA / CASSAVA FRITTERS Con suero y miel picante, 3 de queso y 3 de carne / filled with ground beef and local salty cheese (6 units).	\$ 19.500
AREPA DE HUEVO / FRIED EGG AREPA Con suero costeño / With local sour cream.	\$ 8.500
LA COLOMBIANÍSIMA / COLOMBIAN FRITTER SAMPLER Arepa de huevo, 2 empanadas, 2 carimañolas / Fried egg arepa, 2 meat fried corn patties and 2 cassava friters.	\$ 19.500
CHICHARRÓN CARNUDO / FRIED PORK RIND Con papa criolla / With golden mini potatoes.	\$ 29.500
*CEVICHE DE CHICHARRÓN / FRIED PORK RIND CEVICHE Con limón y cebolla en escabeche y papa criolla / With lemon juice, pickled onions, and golden potatoes.	\$ 31.500
CHICHARRÓN THAI / THAI PORK RIND Caramelizado en salsa agridulce y papa criolla / Caramelized in sauce, accompanied with gold potatoes.	\$ 31.500
CHUNCHULLO Con papa criolla / Fried Chitterlings with golden potatoes.	\$ 32.000
PICADA CHICHARRONA / TYPICAL COLOMBIAN FRIED PLATTER Chicharrón, morcilla, chorizo y papa criolla / Pork rinds, blood sausage, Colombian chorizo and golden potatoes.	\$ 44.000
PATAcón CON QUESO Y HOGAO / FRIED GREEN PLANTAIN WITH CHEESE AND TOMATO AND ONION SAUCE	\$ 9.000
PATAcón ENTREPUÉS / FRIED GREEN PLANTAIN "ENTREPUES" Guacamole y chicharrón / With pork rinds and guacamole.	\$ 10.500
TRÍO DE PATACONES / THREE FRIED PLANTAIN Entrepués, queso con hogao y carne desmechada con queso. With topping (Cheese, tomato and onion sauce, shredded beef, guacamole and pork rinds).	\$ 31.500
MORCILLA CON PAPA CRIOLLA / BLOOD SAUSAGE WITH GOLDEN POTATOES.	\$ 15.500
CHORIZO ARTESANAL CON 2 AREPITAS / SPICED SAUSAGE WITH 2 CORN CAKE.	\$ 20.500
AREPA DE CHOCOLO CON QUESO Y SUERO COSTEÑO / SWEET CORN CAKE WITH MELTED CHEESE.	\$ 15.500

*Especialidades de la casa / House specialities

SOPAS / SOUPS

*AJIACO SANTA FERREÑO

Sopa tradicional bogotana con pollo, papa. Acompañada de arroz, aguacate y mazorca (crema de leche y alcaparras).

\$ 33.500

Potato and chicken soup from Bogotá. Served with rice, avocado, corn with heavy cream and capers on the side.

FRÍJOLES VEGETARIANOS / VEGETARIAN RED BEANS SOUP

\$ 28.500

Arroz, arepa, aguacate y plátano maduro. / Served with white rice, sweet fried plantain and avocado.

FRÍJOLES MONTAÑEROS / RED BEANS SOUP

\$ 35.500

Carne en polvo, chicharrón, arroz, aguacate y plátano maduro.

Served with rice, ground beef, pork rinds, sweet fried plantain and avocado.

CAZUELA RANCHERA / RANCH CHILLI SOUP

Fríjoles, carne desmechada, maíz, aguacate, chorizo, chicharrón, salsa ranchera, queso y totopos.

\$ 37.500

Red beans, shredded beef, corn, avocado, spicy sausage, chopped pork rind, ranchera sauce, cheese and tortilla chips.

CAZUELA PAISA / "PAISA" CHILLI SOUP

Fríjoles, carne desmechada, maduro, aguacate, chicharrón, chorizo, maíz, arepa y huevo frito con arroz.

\$ 37.500

Red beans, shredded beef, sweet fried plantain, avocado, chopped pork rind, "chorizo", corn cake, fried egg and rice.

CAZUELA VEGETARIANA / VEGETARIAN BEAN SOUP

\$ 35.500

Fríjoles, maíz, aguacate, plátano maduro y viruta / Red beans, corn, avocado and sweet plantain.

LENTEJAS CASERAS / HOMEMADE LENTILS

\$ 35.000

Carne desmechada, arroz, aguacate y plátano / With shredded beef, rice, sweet fried plantain and avocado.

SANCOCHO DE RES Y POLLO / BEEF AND CHICKEN SOUP

Mazorca, yuca, papa, plátano, hogao, arroz y aguacate.

\$ 45.500

Soup with two meats, corn, cassava, potatoes, plantains, onion and tomato sauce. Served with rice and avocado.

CAZUELA DEL PACÍFICO / PACIFIC CASSEROLE

Cazuela de mariscos a base de coco con un toque picante, patacón, arroz con coco y aguacate.

\$ 52.500

Seafood bisque with coconut milk, prawns, coconut rice, green fried plantain and avocado.

MONDONGO CLÁSICO / TRIPE STEW SOUP

Arroz, plátano maduro y aguacate

\$ 37.500

Tripe stew with vegetables, served with avocado, sweet fried plantain and rice.

SOPA DE VERDURAS CASERA / HOMEMADE VEGETABLE SOUP

\$ 16.500

*Especialidades de la casa / House specialities

BOWLS / BOWLS

BOWL PAISA / PAISA BOWL

Fríjoles, arroz, carne desmechada, maduro, aguacate y chicharrón.

\$ 38.500

Red beans, rice, shredded beef, chopped pork rind, avocado, sweet fried plantain.

BOWL COSTEÑO / "COSTEÑO" BOWL

Camarones con salsa de coco, arroz con coco, cebolla escabeche, viruta de plátano y aguacate.

\$ 51.500

Shrimp in wine and coconut sauce, coconut rice, pickled onions, green plantain chip and avocado.

BOWL DE POLLO AL CURRY / COLOMBIAN CHICKEN CURRY BOWL

Con arroz, aguacate, maní tostado y madurito

\$ 38.500

With rice, avocado, roasted peanuts and sweet fried plantain.

BOWL DE POLLO TERIYAKI / TERIYAKI CHICKEN BOWL

Arroz, vegetales y viruta de plátano / *With rice, vegetables and green plantain chip.*

\$ 38.500

BOWL DE SALMÓN THAI THAI SALMON BOWL

Con vegetales salteados, viruta de plátano y arroz

\$ 52.500

Salmon and sauteed vegetables in teriyaki sauce, with rice and plantain chips.

BOWL LENTEJAS / HOMEMADE LENTILS BOWL

Lentejas caseras, arroz, carne desmechada, chorizo y aguacate.

\$ 32.500

With shredded beef, rice, sweet fried plantain, spicy sausage and avocado.

BOWL SOBREBARRIGA AL HORNO / BAKED FLANK STEAK BOWL

Con papa y yuca en salsa criolla, arroz y aguacate / *With potatoes, cassava, rice and avocado.*

\$ 45.500

BOWL DE POSTA CARTAGENERA / CARTAGENIAN BEEF STEW BOWL

Posta cartagenera, arroz con coco, viruta de plátano, cebolla escabeche.

\$ 45.500

Slow cooked beef in sugar cane and wine, green plantain chip, pickled onions and coconut rice.

BOWL DE CERDO THAI / THAI PORK BOWL

Con verduras salteadas, arroz blanco, maní picado y viruta de plátano.

\$ 35.500

Sweet and sour pork loin with sauteed vegetables, white rice, chopped peanut and plantain chip.

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

*BANDEJA PAISA

Frijoles, carne en polvo, chicharrón, chorizo, morcilla, arroz, aguacate, plátano maduro y huevo.

Red beans, ground beef, pork rind, spicy sausage, blood sausage, rice, avocado, sweet plantain, corn cake, tomato and onion sauce, fried egg.

\$ 47.500

POSTA CARTAGENERA / BEEF STEW (FROM CARTAGENA)

Punta de anca en vino y panela, arroz con coco, ensalada y patacón.

Slow cooked beef in Molasses and wine, coconut rice and green fried plantain.

\$ 47.500

*EL GRÁN COCIDO BOYACENSE / BOYACÁ REGION STEW

Costilla, pollo, morrillo, chicharrón y tubérculos del altiplano.

Stew made with pork ribs, beef (morrillo), pork rind, chicken and tubers (habas, chuguas, cubios).

\$ 62.000

SOBREBARRIGA DEL CHEF / BAKED FLANK STEAK

Con salsa chorreada, papa, arroz y aguacate

With tomato and onion sauce served with rice, potatoes and avocado.

\$ 49.500

SOBREBARRIGA AL HORNO / GRILLED FLANK STEAK

Papa chorreada, yuca, arroz y aguacate

Served with rice, potatoes with tomato and onion sauce, cassava and avocado.

\$ 49.500

PAELLA DE MARISCOS / SEAFOOD "PAELLA"

al estilo de La Herencia / "Herencia's style seafood rice".

\$ 45.500

ARROZ CON POLLO / CHICKEN RICE

Con papas a la francesa / With vegetables and French fries.

\$ 32.500

CHULETA VALLUNA / BREADED PORK CHOP

Milanesa de cerdo apanada con patacón, arroz y ensalada / Green fried plantain, rice and salad.

\$ 38.500

HÍGADO ENCEBOLLADO / GRILLED BEEF LIVER WITH CORIANDER AND ONION

(cebolla y cilantro) papa criolla y ensalada / Served with golden potatoes and green salad.

\$ 42.500

MEDALLONES DE LOMO AL VINO / BEEF TENDERLOIN IN WINE AND MUSHROOM SAUCE

Con champiñones, puré, y ensalada / Served with mashed potatoes and salad.

\$ 56.500

LOMO A LA PARRILLA CON FRÍJOLES / GRILLED TENDERLOIN WITH RED BEANS SOUP

Arroz, maduro y aguacate / Served with rice, avocado and sweet fried plantain.

\$ 56.500

*Especialidades de la casa / House specialties

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

PASTA DEL PACÍFICO / PACIFIC SEAFOOD PASTA

Macarrones con frutos del mar en salsa cremosa de coco.

Penne with seafood in creamy coconut sauce.

\$ 49.500

PASTA DEL HUERTO / VEGETABLE PASTA

Pasta con vegetales y salsa de queso / *Penne with vegetables and cheese sauce.*

\$ 35.500

LOMO A LA PARRILLA / GRILLED TENDERLOIN

Con arroz, ensalada y papa sour / *Served with white rice, green salad and potatoes with sour cream.*

\$ 51.500

SALMÓN COSTA / SALMON FILLET

Arroz con coco, patacón y ensalada / *With coconut rice, salad and green fried plantain.*

\$ 58.500

LENGUA EN SALSA CRIOLLA / BEEF TONGUE IN CREOLE SAUCE

Yuca, papa, arroz y aguacate.

Slow cooked beef tongue in onion and tomato sauce, with potatoes, cassava, rice and avocado.

\$ 42.500

TRUCHA AL AJILLO / GARLIC TROUT

Arroz con coco, ensalada y patacón / *With coconut rice, salad and green fried plantain.*

\$ 42.500

PICADA SABANERA / "SABANERA" GRILLED FOOD PLATTER

Lomo de res, pollo, morcilla, chorizo, chicharrón picado, papa criolla, guacamole y maduro.

Beef tenderloin, chicken, blood sausage, chorizo, chopped pork rind, yellow potatoes, sweet fried plantain, and guacamole.

\$ 58.500

PICADA HERENCIA / GRILLED FOOD PLATTER "HERENCIA" STYLE

Lomo, cerdo, pollo, morcilla, chorizo, papa criolla, arepa y guacamole.

Pieces of beef tenderloin, chicken, pork, blood sausage, spicy sausage all grilled, yellow potatoes and white corn cake.

\$ 55.500

MENÚ INFANTIL / KIDS MENU

AJIACO MINI / CHICKEN AND POTATOES SOUP \$ 32.000
Con mazorca, arroz y aguacate / With cob, rice and avocado.

LOMITO DE RES / GRILLED TENDERLOIN \$ 44.000
Con papa francesa o ensalada / With French fries or salad.

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA / GRILLED CHICKEN BREAST \$ 39.000
Con papa francesa o ensalada / With French fries or salad.

JUGOS Y BEBIDAS / JUICE AND DRINKS

LIMONADA / FRESH LEMONADE \$ 7.500

LIMONADA CON HIERBABUENA / LEMONADE WITH MINT \$ 8.500

LIMONADA DE PANELA / SUGAR CAIN LEMONADE \$ 8.500

LIMONADA DE COCO / COCOCUYA \$ 13.900
COCONUT LEMONADE / COCONUT LEMONADE WITH PASSION FRUIT EXTRACT

JUGOS NATURALES / NATURAL JUICES \$ 10.500
Fresa, mora, piña y maracuyá / Strawberry, blackberry, pineapple and passion fruit.

JUGOS ESPECIALES / SPECIAL SMOOTHIES \$ 11.500
Maracuyá / Piña-Hierbabuena / frutos rojos.
Blackberry-Passion fruit / Pineapple and mint / Red berries.

CERVEZA / BEER \$ 15.500
Stella Artois / Corona

CERVEZA NACIONAL / NATIONAL BEER \$ 10.500
Club Colombia Dorada, Roja

SANGRÍA HERENCIA / SANGRÍA "HERENCIA" STYLE \$ 85.500
Vino blanco o tinto con frutas / White or red wine, with fruits.

GRECAS Y MOLINOS / HOT BEVERAGES

AGUAPANELA <i>Infusion made from panela</i>	\$ 7.000
AMERICANO / AMERICAN	\$ 5.900
CAPPUCCINO	\$ 9.900
CHOCOLATE CON LECHE MILK CHOCOLATE	\$ 8.500
ESPRESSO	\$ 6.500
ESPRESSO DOBLE	\$ 7.900
LATTE	\$ 9.900
MACCHIATO	\$ 8.500
CAFÉ CON LECHE COFFEE WITH MILK	\$ 7.500

INFUSIONES / INFUSIONS

AGUA AROMÁTICA DE FRUTAS FRUIT INFUSION	\$ 6.500
AGUA AROMÁTICA DE HIERBAS HERBAL TEA	\$ 5.000
TÉ EN AGUA / HOT TEA	\$ 7.500
TÉ EN LECHE / TEA WITH MILK	\$ 8.500

POSTRES / SWEETS

ARROZ CON LECHE / RICE PUDDING	\$ 16.500
BREVAS CON AREQUIPE / CARAMELIZED FIGGS WITH CARAMEL AND CHEESE	\$ 16.500
TORTA DE ALMOJABANA / "ALMOJABANA" CAKE <i>Con helado / With ice cream</i>	\$ 17.500
LECHE ASADA / CREAMY FLAN	\$ 16.500
CHEESECAKE DE BOCADILLO / GUAVA TART	\$ 16.500
CUAJADA CON MELAO / WHITE CHEESE WITH MOLASSES SAUCE <i>Fria o caliente / Cold or hot</i>	\$ 16.500
TORTA DE CHOCOLATE CASERA / HOMEMADE CHOCOLATE CAKE <i>Con helado / With ice cream</i>	\$ 18.500
PIE DE COCO / COCONUT PIE <i>Con helado / With ice cream</i>	\$ 17.500
POSTRE DE TEMPORADA / SEASONAL DESSERT	\$ 18.500

VINOS / WINES

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

LAS MORAS <i>Chardonnay.</i>	COPA/GLASS	\$ 26.000
	BOT.	\$ 107.000
J.P. CHENET <i>Chardonnay.</i>	BOT.	\$ 125.000
NEBLA <i>Verdejo.</i>	BOT.	\$ 125.000
CASILLERO DEL DIABLO <i>Sauvignon blanc.</i>	1/2 BOT.	\$ 64.000
	BOT.	\$ 118.000
SANTA RITA <i>Sauvignon blanc.</i>	1/2 BOT.	\$ 61.000
	BOT.	\$ 115.000

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES

J.P. CHENET <i>Cinsaul grenache rose.</i>	BOT.	\$ 114.000
LAS MORAS <i>Rose.</i>	COPA/GLASS	\$ 24.000
	BOT.	\$ 107.000

VINOS TINTOS / RED WINES

LAS MORAS <i>Malbec.</i>	COPA/GLASS	\$ 26.000
	1/2 BOT.	\$ 59.000
	BOT.	\$ 107.000
LAS MORAS <i>Malbec reserva.</i>	BOT.	\$ 173.000
J.P. CHENET <i>Merlot.</i>	BOT.	\$ 114.000
CASILLERO DEL DIABLO <i>Cabernet sauvignon.</i>	1/2 BOT.	\$ 63.000
	BOT.	\$ 118.000
SANTA RITA <i>Cabernet sauvignon.</i>	1/2 BOT.	\$ 61.000
	BOT.	\$ 115.000
NAVARRO CORREA <i>Colección privada Malbec.</i>	BOT.	\$ 173.000
SANGRE TORO <i>Tempranillo.</i>	1/2 BOT.	\$ 63.000
	BOT.	\$ 114.000
OPORTO	TRAGO/SHOT	\$ 22.000
BERONIA CRIANZA <i>tempranillo, garnacha y mazuelo.</i>	BOT.	\$ 165.000
PROTOS <i>Ribera del Duero.</i>	BOT.	\$ 210.000
MARQUÉS DE RISCAL RUEDA <i>Verdejo.</i>	BOT.	\$ 189.000
RISCAL <i>Tempranillo Syrah y Cabernet Sauvignon.</i>	BOT.	\$ 145.000

VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

SANGRÍA HERENCIA, <i>Vino blanco o tinto con frutas.</i> SANGRÍA "HERENCIA" STYLE, <i>white or red wine, with fruits.</i>	COPA/GLASS	\$ 18.000
BARON DE ROTHBERG <i>Brut.</i>	BOT.	\$ 115.000
VINO ESPUMOSO SIN ALCOHOL / ALCOHOL FREE SPARKLING WINE	BOT.	\$ 85.000

COCTELES / COCKTAILS

CANELAZO: Aguardiente, naranja, panela, clavo y canela / <i>Aguardiente, orange, panela, cloves and cinnamon</i>	\$ 17.000
CARAJILLO: Café con aguardiente / <i>Coffee with Aguardiente</i>	\$ 17.000
COPA SANGRÍA: Fruta, triple sec, vino tinto o blanco / <i>Fruit, triple sec, white or red wine</i>	\$ 16.000
CUBA LIBRE: Coca cola, ron, gotas amargas y limón / <i>Coca cola, rum, bitter drops and lemon</i>	\$ 29.000
DAIQUIRI: Ron, fruta, triple sec y limón / <i>Rum, fruit, triple sec and lemon</i>	\$ 31.000
GIN TONIC: Tónica con ginebra a su elección / <i>Tonic with gin of your choice: (Gordon's, Tanqueray, Bombay, Beefeater).</i>	\$ 35.000
GIN TONIC HENDRICKS: Con tónica, ginebra, pepino / <i>Tonic, gin, cucumber</i>	\$ 40.000
LAGUNA AZUL: Vodka, Curacao, limón y bebida gaseosa / <i>Vodka, Curacao, lemon and soda</i>	\$ 31.000
MANHATTAN WHISKEY: Martini Rosso y gotas amargas / <i>Martini Rosso and bitter drops</i>	\$ 31.000
MARGARITA: Tequila, zumo de limón y triple sec / <i>Tequila, lemon juice and triple sec</i>	\$ 35.000
MIMOSA: Vino espumoso y jugo naranja / <i>Sparkling wine and orange juice</i>	\$ 18.000
MOJITO CLÁSICO: Ron, triple sec, soda, limón, hierbabuena y azúcar / <i>Rum, triple sec, soda, lemon, peppermint and sugar</i>	\$ 35.000
MOJITO DE MORA: Ron, triple sec, limón, soda, hierbabuena, mora y azúcar / <i>Rum, triple sec, lemon, soda, peppermint, blackberry and sugar</i>	\$ 35.000
PADRINO: Whiskey con Amaretto / <i>Whiskey with Amaretto</i>	\$ 34.000
PIÑA COLADA: Ron, helado vainilla, piña, triple sec y limón / <i>Rum, vanilla ice cream, pineapple, triple sec and lemon</i>	\$ 31.000
PISCO PASIÓN PERUANO: Pisco, maracuyá, Aperol y limón <i>Pisco, passion fruit, Aperol and, lemon</i>	\$ 31.000
PISCO PANCHO: Pisco, almibar de piña golden y zumo de limón / <i>Pisco, pineapple syrup, lemon juice</i>	\$ 35.000
PISCO SOUR: Pisco, clara de huevo, limón y dulce / <i>Pisco, egg-white, lemon and sweet</i>	\$ 35.000
VINO CALIENTE: Brandy, vino tinto, canela, clavo, naranja y triple sec / <i>Brandy, red wine, cinnamon, clove, orange and triple sec</i>	\$ 29.000
APEROL SPRITZ: Prosecco, Aperol, soda y naranja / <i>Prosecco, Aperol, soda and orange</i>	\$ 32.000
TINTO DE VERANO: Vino tinto, Vermut, limón y naranja / <i>Red wine, Vermouth, lemon, orange</i>	\$ 21.000

LICORES / LIQUORS

AGUARDIENTE / AGUARDIENTE

NÉCTAR ROJO O CLUB (SIN AZÚCAR)	TRAGO DOBLE	\$ 13.000
	1/2 BOT.	\$ 58.000
	BOT.	\$ 115.000
TRADICIONAL ANTIOQUEÑO	TRAGO DOBLE	\$ 15.000
	1/2 BOT.	\$ 77.000
	BOT.	\$ 143.000
ANTIOQUEÑO SIN AZÚCAR	TRAGO DOBLE	\$ 15.000
	1/2 BOT.	\$ 77.000
	BOT.	\$ 143.000
AMARILLO MANZANARES	BOT.	\$ 154.000

TEQUILA / TEQUILA

DON JULIO REPOSADO	TRAGO DOBLE	\$ 39.000
	BOT.	\$ 418.000
HERRADURA DORADA	TRAGO DOBLE	\$ 36.000
	BOT.	\$ 396.000
JIMADOR	TRAGO DOBLE	\$ 25.000
	BOT.	\$ 286.000

RON / RUM

VIEJO DE CALDAS	TRAGO DOBLE	\$ 17.000
	BOT.	\$ 132.000
MEDELLIN 8 AÑOS	TRAGO DOBLE	\$ 19.000
	BOT.	\$ 187.000
ZACAPA AMBAR 12 AÑOS	TRAGO DOBLE	\$ 29.000
	BOT.	\$ 264.000

WHISKY / WHISKY

BUCHANAN'S 12 AÑOS	TRAGO DOBLE	\$ 31.000
	1/2 BOT.	\$ 187.000
	BOT.	\$ 352.000
OLD PARR 12 AÑOS	TRAGO DOBLE	\$ 28.000
	1/2 BOT.	\$ 219.000
	BOT.	\$ 352.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS	TRAGO DOBLE	\$ 33.000
	BOT.	\$ 369.000

WHISKY / WHISKY

JACK DANIEL'S	TRAGO DOBLE	\$ 24.000
	BOT.	\$ 253.000
SELLO NEGRO	TRAGO DOBLE	\$ 25.000
	BOT.	\$ 275.000
SELLO ROJO	TRAGO DOBLE	\$ 22.000
	BOT.	\$ 242.000

GINEBRA / GIN

BEEFEATER	TRAGO DOBLE	\$ 26.000
	BOT.	\$ 264.000
BOMBAY	TRAGO DOBLE	\$ 28.000
	BOT.	\$ 319.000
GORDONS	TRAGO DOBLE	\$ 24.200
	BOT.	\$ 264.000
HENDRICK'S	TRAGO DOBLE	\$ 37.000
	BOT.	\$ 452.000
TANQUERAY	TRAGO DOBLE	\$ 28.000
	BOT.	\$ 319.000

VODKA / VODKA

ABSOLUT	TRAGO DOBLE	\$ 25.000
	BOT.	\$ 275.000
REYKA	TRAGO DOBLE	\$ 22.000
	BOT.	
SMIRNOFF	TRAGO DOBLE	\$ 25.000
	BOT.	\$ 220.000

APERITIVOS Y DIGESTIVOS / SNACKS AND DIGESTIVES

AMARETTO DISARONNO	TRAGO DOBLE	\$ 25.000
	BOT.	\$ 275.000
DUBONET	TRAGO DOBLE	\$ 22.000
	BOT.	\$ 198.000
JEREZ TIO PEPE	TRAGO DOBLE	\$ 24.000
	BOT.	\$ 259.000
LIMONCELLO	TRAGO DOBLE	\$ 24.000
	BOT.	\$ 264.000