



- Oración -
San Antonio De Padua

*San Antonio, concédeme la bendición
de encontrar un amor chingón.*

*Y si pronto no lo he de encontrar
porfa' ayúdame a olvidar.*

*A aquel amor que me dejó deshecho,
y al que le canto mi Despecho.*

*Y si no encuentro y no olvido,
que el (des)ahogo de penas sea con vino.*

◆ ————— ◆
**SALA DE
DESPECHO**

Las PEDAS con Pan son MENOS

PAL CENTRO

PATATAS BRAVAS \$29.000

150 gr de papas casco fritas, napadas en salsa bufalo casera, terminadas con alioli natural y cebollín.

RIBS DE ELOTE \$25.000

Elote amarillo rostizado 250 gr, crema de rancho, queso fresco, salsa macha y polvo cajún.

NACHOS CRIOLLOS \$84.000

Nachos recién elaborados, carne criolla y queso doble crema, guacamole, pico de gallo, crema agria, alioli de pimientos y cebolla encurtida.

NACHOS VERACRUZANOS \$84.000

Nachos recién elaborados, con gratinado de cangrejo y jaiba, guacamole, pico de gallo, sour cream y salsa martajada

PAPAS PUERCAS \$44.000

Papas casco, 150 gr de trozos de chicharrón crocantes, alioli de pimientos, guacamole, pico de gallo, chimichurri, queso blanco y cebolla ocañera encurtida.

CRIOLLAS PUERCAS \$44.000

Papas criollas 150 gr de trozos de chicharrón crocantes, alioli de pimientos, guacamole, pico de gallo, chimichurri, queso blanco y cebolla ocañera encurtida.

CHICHARRÓN NORTEÑO \$54.000

Chicharrón, carnudo 250 gr, sobre cama de guacamole y pico de gallo.

PALOMITAS DE BUÑUELO \$28.000

150 gr de bites de queso artesanal frito con cobertura de buñuelo y acompañado de cajeta de aguaymanto picosa.

TACOS

Todos nuestros tacos vienen por una orden de dos. No se permite la combinación entre tacos.

DE PULPO x 2 \$52.000

Pulpo agridulce, con guacamole, crocante de puerro e hilos de ají.

GOBERNADOR x 2 \$38.000

Camarón, costra de queso, sofrito de pimiento rojo y cremoso de aguacate.

ALAMBRE DE RES x 2 \$36.000

Tacos de alambre de res y sazón criolla, sobre guacamole y terminado con pico de gallo.

TACO DE CHICHARRÓN x 2 \$35.000

Taco de chicharrón de cerdo, sobre cama de guacamole pico de gallo y cebolla ocañera encurtida en flor de jamaica.

DE PULPO PARRILLA x 2 \$52.000

Tacos de pulpo tierno y parrillado, sobre base de guacamole y terminados en pico de gallo.

DE ASADA x 2 \$35.000

Rib eye salteado, sobre pasta de frijol refrito y terminado con pico de gallo.

DE CHICHARRÓN DE ATÚN x 2 \$38.000

Chicarrón de atún marinado en salsa ponzú, acompañado de cremoso de aguacate y pico de gallo.

DE PANCETA Y POLLO x 2 \$35.000

Panceta ahumada y pollo acompañado de guacamole y pico de gallo.

TACO AL PASTOR EN TROMPO x 2 \$35.000

Taco al pastor acompañado de piña asada y mix de cebolla-cilantro.

CACHETADA DE RIB EYE CERTIFIED \$51.000

ANGUS BEEF

Carpaccio de Rib Eye sellado a la parrilla, servillo con cebolla y cilantro.

CORTES

RIB EYE CERTIFIED \$197.000

ANGUS BEEF (300g pza)

Corte a la parrilla acompañado de 6 tortillas de maíz hechas en casa, sour cream, guacamole, pico de gallo y papas criollas con tajín.

NEW YORK \$ 210.000

ANGUS BEEF

Corte a la parrilla acompañado de 6 tortillas de maíz hechas en casa, sour cream, guacamole, pico de gallo y papas criollas con tajín.

TOMAHAWK \$ 78.000

DE CERDO

Corte a la parrilla acompañado de ensalada del huerto y papas criollas con tajín.

ARRACHERA CERTIFIED \$180.000

ANGUS BEEF (300g pza)

Corte a la parrilla acompañado de 6 tortillas de maíz hechas en casa, sour cream, guacamole, pico de gallo y papas criollas con tajín.

PICANHA \$139.900

ANGUS BEEF

Corte a la parrilla acompañado de 6 tortillas de maíz hechas en casa, sour cream, guacamole, pico de gallo y papas criollas con tajín.

POSTRES

LA CACHETADA DE GLORIA \$29.000

Tortilla de harina levemente dorada, base de queso doble crema, dulce gloria y terminado con cajeta de leche de cabra

Pal'(Des)Ahogo de PENAS

CRISTALINOS

	BOTELLA	SHOT
Don Julio 70	\$890.000	\$90.000
Maestro Dobel	\$800.000	\$80.000
1800 Cristalino	\$800.000	---

WHISKY

J.W Blue Label	\$2'650.000	---
J.W Black Label	\$370.000	---
Buchanan´s 18 años	\$890.000	\$85.000
Buchanan´s Master	\$500.000	---
Buchanan´s Master litro	\$650.000	---
Buchanan´s 12 años	\$450.000	---
Old Parr 12 años	\$420.000	---
Buchanan´s 12 años Media	\$230.000	---

VODKA

Ketel One	\$540.000	---
Smirnoff	\$299.000	\$30.000
Smirnoff Tamarindo	\$299.000	---

MEZCAL

Mezcal Uniòn	\$460.000	\$50.000
Ojo de Tigre	\$500.000	\$50.000
400 Conejos	\$510.000	---

RON

Zacapa 23	\$650.000	\$65.000
Medellín 8 años	\$330.000	\$30.000
Medellín 12 años	\$380.000	---
Medellín Gran Solera 19 años	\$410.000	---
Medellín Dos Maderas 18 años	\$420.000	---
Havana	\$330.000	---

AGUARDIENTES

Botella Antioqueño Rojo / Verde / Azul	\$299.000	
Botella Real Amarillo	\$299.000	
Aguardiente Real 29º	\$330.000	

TEQUILA

	BOTELLA	SHOT
Don Julio Reserva 1942	\$2'900.000	---
Don Julio Ceniza	\$990.000	---
Don Julio Añejo	\$700.000	---
Don Julio Reposado	\$660.000	\$65.000
Don Julio Blanco	\$560.000	\$55.000
1800 Añejo	\$590.000	---
1800 Reposado	\$530.000	---
1800 Blanco	\$460.000	---
Centenario Reposado	\$390.000	---
Centenario Plata	\$350.000	\$35.000

ESPUMANTES

Moet Chandon Ice Imperial	\$1'360.000	
Veuve Clicquot Rose	\$1'160.000	
Veuve Clicquot Brutt	\$1'100.000	
Chandon Extra	\$270.000	
Chandon Rose	\$260.000	

GINEBRA

Tanqueray Ten	\$610.000	\$60.000
Tanqueray London Dry	\$350.000	---
Gordon´s London Dry	\$360.000	\$40.000
Hendricks	\$550.000	\$60.000

OTROS

Baileys	\$250.000	
Jagermeister	\$290.000	

CERVEZA

Corona	\$21.000	
Corona 0º	\$21.000	
Stella	\$21.000	
Club Colombia Dorada	\$21.000	
Chelada: Clamato, zumo de limón, almíbar simple, sangrita y Tajín.	\$15.000	

DeAutor

Cócteles

\$52.000

PAQUITA

Don Julio Blanco, lyche y zumo de limón.

VAMPIRITO

Tequila Centenario, zumo de limón y naranja, sangrita y Quatro.

CAZUELA

Tequila Centenario, zumo de limón, naranja y toronja y quatro.

LUISMI

Tequila Centenario Plata, zumo de limón, naranja y toronja, mix de piña y sal de gusano.

JUANGA

Mezcal Uniòn, zumo de limón, almíbar simple y Sprite.

DR.SIMI

Vodka Smirnoff, vino tinto, Sprite, zumo de limón y Naranja.

NALGAS ALEGRES

Havana 7 años, Mezcal Uniòn, vino tinto, zumo de limón y Naranja Postobón.

DON JULIO IGLESIAS

Don Julio Blanco, jugo arándanos, zumo de limón, almíbar simple y dash de Lambrusco Rosé

Shots

\$29.000

RIOPA

Baileys, licor de cacao, Jagermeister y agua natural.

STICKY FINGERS

Bulleit Bourbon y Amaretto.

PERLA NEGRA

Jagermeister y Redbull blueberry.

LA CUCARACHA

Smirnoff Tamarindo, mix de piña asada, zumo de limón, zumo de naranja almíbar simple

CAÍDA ROSA

Havana 7 años, Mix de rosa y crema chantilli.

Ritual del (Des)pecho

BOTIQUÍN X 8 SHOTS

\$225.000

Shot Riopan

SHOTERA X 12 SHOTS

\$330.000

Elige entre Caída Rosa o Cucaracha

Clásicos

COSMOPOLITAN Vodka Smirnoff, Triple sec, zumo de limón y jugo de arándano.	\$47.000	CARAJILLO Licor 43 y expreso.	\$47.000
MOJITO Havana 7 años, zumo de limón, syrup simple, yerbabuena y soda.	\$47.000	MARGARITA Tequila Centenario Plata, zumo de limón y triplesec.	\$47.000
PIÑA COLADA Havana 7 años, Real de coco, zumo de piña, leche evaporada.	\$47.000	NEGRONI Gin Gordon´s , Vermouth, Campari.	\$47.000
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda.	\$47.000	PALOMA Mezcal Unión, zumo de limón, almíbar simple, Sparkling toronja.	\$58.000
OLD FASHIONED Buchanans 12 años, Gotas de angostura y Azúcar blanca	\$63.000	MOSCOW MULE Smirnoff, zumo de limón, almíbar de jengibre y Ginger Beer.	\$57.000

Gin&Tonic

Tanqueray Ten	\$63.000	Gordon´s London Dry	\$57.000
Hendrick´s	\$63.000		

Bebidas Sin Alcohol

Coca Cola	\$12.000
Coca Cola Zero	\$12.000
Canada Dry	\$12.000
Bretaña	\$12.000
Agua Voss	\$23.000
Agua Voss Sparkling	\$23.000
Agua Manantial	\$17.000
Agua Manantial Con Gas	\$17.000
Red Bull	\$23.000
Red Bull Sugar Free	\$23.000
Tonica Ocean	\$18.000
Ginger Beer	\$18.000
Toronja Sparkling	\$18.000
Hidratao (Servicio en vaso)	\$19.000
Electrolit (Servicio en vaso)	\$23.000