



- Oración -
San Antonio De Padua

*San Antonio, concédeme la bendición
de encontiaì un amoì chingón.*

*Y si pìonto no lo he de encontiaì
poifa' ayúdame a olvidaì.*

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

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

SALA DE
DESPECHO

Las PEDAS con Panson 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.	
PALOMITAS DE BUÑUELO	\$28.000
150 gr de bites de queso artesanal frito con cobertura de buñuelo y acompañado de cajeta de aguaymanto picosa.	

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.	

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 ANGUS BEEF	\$51.000
Carpaccio de Rib Eye sellado a la parrilla, servillo con cebolla y cilantro.	

CORTES

RIB EYE CERTIFIED ANGUS BEEF (300g pza)	\$197.000
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 ANGUS BEEF	\$ 210.000
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 DE CERDO	\$ 78.000
Corte a la parrilla acompañado de ensalada del huerto y papas criollas con tajín.	

ARRACHERA CERTIFIED ANGUS BEEF (300g pza)	\$180.000
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 ANGUS BEEF	\$139.900
Corte a la parrilla acompañado de 6 tortillas de maíz hechas en casa, sour cream, guacamole, pico de gallo y papas criollas con tajín.	

Pal'(Des)AhogodePENAS

CRISTALINOS

	BOTELLA	SHOT
Don Julio 70	\$910.000	\$90.000
Maestro Dobel	\$900.000	\$80.000
1800 Cristalino	\$890.000	---

WHISKY

J.W Blue Label	\$2'750.000	---
J.W Black Label	\$520.000	---
Buchanan's 18 años	\$890.000	\$85.000
Buchanan's Master	\$570.000	---
Buchanan's 12 años	\$520.000	---
Old Parr 12 años	\$490.000	---
Buchanan's 12 años Media	\$290.000	---

VODKA

Ketel One	\$480.000	
Smirnoff	\$310.000	---
Smirnoff Tamarindo	\$310.000	\$30.000

MEZCAL

Mezcal Uniòn	\$460.000	\$44.000
400 Conejos	\$560.000	---

RON

Zacapa 23	\$650.000	---
Medellín 8 años	\$350.000	\$35.000
Medellín 12 años	\$400.000	---
Medellín Gran Solera	\$410.000	---
19 años		---
Medellín Dos Maderas	\$420.000	---
18 años		

AGUARDIENTES

Botella Antioqueño Rojo / Verde / Azul	\$310.000	
Botella Real Amarillo	\$310.000	
Aguardiente Real 29º	\$330.000	

TEQUILA

	BOTELLA	SHOT
Don Julio Reserva 1942	\$2'900.000	---
Don Julio Ceniza	\$910.000	---
Don Julio Añejo	\$700.000	---
Don Julio Reposado	\$630.000	\$63.000
Don Julio Blanco	\$560.000	\$56.000
1800 Añejo	\$590.000	---
1800 Reposado	\$530.000	---
1800 Blanco	\$510.000	---
Centenario Reposado	\$390.000	---
Centenario Plata	\$390.000	\$38.000

ESPUMANTES

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

GINEBRA

Tanqueray Ten	\$620.000	\$60.000
Tanqueray London Dry	\$360.000	---
Gordon's London Dry	\$360.000	\$35.000
Hendricks	\$570.000	\$55.000

OTROS

Baileys	\$290.000	
Jagermeister	\$290.000	

CERVEZA

Corona	\$25.000	
Corona 0º	\$25.000	
Stella	\$25.000	
Club Colombia Dorada	\$25.000	
Chelada: Clamato, zumo de limón, almíbar simple, sangrita y Tajín.	\$15.000	

Cócteles

\$55.000

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.

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.

PERLA NEGRA

Jagermeister y Redbull blueberry.

LA CUCARACHA

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

CAÍDA ROSA

Bacardi carta blanca, 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	\$45.000	MARGARITA	\$45.000
Vodka Smirnoff, Triple sec, zumo de limón y jugo de arándano.		Tequila Centenario Plata, zumo de limón y triplesec.	
MOJITO	\$45.000	NEGRONI	\$60.000
Bacardì carta blanca, zumo de limón, syrup simple, yerbabuena y soda.		Gin Gordon's , Vermouth, Campari.	
PIÑA COLADA	\$45.000	PALOMA	\$55.000
Bacardì carta blanca, Real de coco, zumo de piña, leche evaporada.		Mezcal Uniòn, zumo de limón, almíbar simple, Sparkling toronja.	
APEROL SPRITZ	\$55.000	MOSCOW MULE	\$55.000
Aperol, Prosecco, Soda.		Smirnoff, zumo de limón, almíbar de jengibre y Ginger Beer.	
OLD FASHIONED	\$60.000		
Buchanans 12 años, Gotas de angostura y Azúcar blanca			

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
Ginger Ale	\$12.000
Bretaña	\$12.000
Agua Voss	\$23.000
Agua Voss Sparkling	\$23.000
Agua Manantial	\$17.000
Agua Manantial Con Gas	\$12.000
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)	\$25.000