



- 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.	
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, acompañado de papas criollas.	

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 y crocante de puerro	
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 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.	
TACO AL PASTOR EN TROMPO x 2	\$35.000
Taco al pastor acompañado de piña asada y mix de cebolla-cilantro.	
DE PULPO PARRILLA x 2	\$52.000
Tacos de pulpo tierno y parrillado, sobre base de guacamole y terminados en pico de gallo.	

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.	

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.	

Pal'(Des)Ahogo de PENAS

CRISTALINOS

	BOTELLA	SHOT
Don Julio 70	\$910.000	\$90.000
Maestro Dobel	\$900.000	\$80.000
1800 Cristalino	\$890.000	---
Maestro Dobel	\$2.100.000	---
Magnum		

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	\$565.000	---
Litro		---
Old Parr 12 años	\$490.000	---
Buchanan´s 12 años	\$290.000	
Media		

VODKA

Ketel One	\$480.000	
Smirnoff	\$360.000	---
Smirnoff Tamarindo	\$360.000	\$35.000

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	\$350.000
Rojo / Verde / Azul	
Botella Real Amarillo	\$350.000
Aguardiente Real 29º	\$380.000

TEQUILA

	BOTELLA	SHOT
Clase Azul	\$3.000.000	---
Don Julio Reserva 1942	\$2'900.000	---
Don Julio Ceniza	\$910.000	---
Don Julio Añejo	\$700.000	\$63.000
Don Julio Reposado	\$630.000	\$56.000
Don Julio Blanco	\$560.000	---
1800 Añejo	\$590.000	---
1800 Reposado	\$530.000	---
1800 Blanco	\$510.000	---
Centenario Reposado	\$430.000	\$42.000
Centenario Plata	\$430.000	

ESPUMANTES

Moet Chandon Ice	\$1'260.000
Imperial	
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 oº	\$25.000
Stella	\$25.000
Club Colombia Dorada	\$25.000
Chelada: Clamato,	\$15.000
zumo de limón, almíbar simple,	
sangrita y Tajín.	

DeAutor

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

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
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