

## Panaderia Artesanal

Todos nuestros productos son de masa madre

<b>CROISSANT DE MANTEQUILLA</b> Clásico croissant francés de mantequilla	<b>\$9,900</b>	<b>TORTA DE CHOCOLATE</b> Bizcochuelo de chocolate al 70%, confitura de frutos rojos	<b>\$19,900</b>
<b>CROISSANT RELLENO</b> De crema de pistacho / frutos rojos / Chocolate	<b>\$17,900</b>	<b>TORTA DE ZANAHORIA</b> Bizcochuelo humedo de zanahoria, cubierta de limón	<b>\$16,900</b>
<b>CROISSANT DE ALMENDRAS</b> De mantequilla, relleno de crema de almendras y Brandy	<b>\$16,900</b>	<b>TORTA DE ALMOJABANA</b> Bizcocho de almojabana, queso fresco, bocado, miel especiada.	<b>\$16,900</b>
<b>ROLLO DE CANELA</b> Rollo de hojaldre rellenos de crema y canela	<b>\$15,900</b>	<b>PAN DE BANANO</b> Bloque de torta de banano, caramelo, toffee, Porción: <b>\$5.900</b>	<b>\$25,900</b>
<b>TARDALETA DE TEMPORADA</b> Galleta Pate Sucree, ganache de chocolate blanco	<b>\$22,900</b>	<b>PAN BAGUETTE FRANCÉS</b> Pan dulce de miga suave, a base de huevo y mantequilla.	<b>\$7,900</b>
<b>ALFAJOR</b> Relleno de arequipe	<b>\$5,900</b>	<b>PAN DE HAMBURGUESA</b> Pan con semillas de girasol y calabaza	<b>\$4,900</b>
<b>GALLETA CALLEJERAS</b> Galleta crocantes de temporada.	<b>\$8,900</b>	<b>PAN BRIOCHE</b> Pan dulce de miga suave, a base de huevo y mantequilla.	<b>\$17,900</b>
<b>ALMOJÁBANA (Libre de Gluten)</b> Amasijo Colombiano a base de queso campesino	<b>\$5,900</b>	<b>PAN SOURDOUGH</b> Masa madre de centeno y mezcla de harinas integrales.	<b>\$17,900</b>
<b>CANASTA DE PANDEBONO</b> Tipicos de valle del cauca x 5 und	<b>\$25,900</b>	<b>FOCACCIA</b> Masa madre cubierto de hierbas aromáticas.	<b>\$18,900</b>
<b>PANDEBONO</b> Amasijo Colombiano a base de queso costeño.	<b>\$4,900</b>	<b>PAN INTEGRAL DE BLOQUE</b> Con miel, semillas de calabaza, chia, girasol, uvas pasas.	<b>\$17,900</b>
<b>PAN DE YUCA</b> Amasijo Colombiano a base de queso azul.	<b>\$5,900</b>		

## Bebidas Calientes

### Cafés

Nuestro café proviene de pequeños caficultores de la región Palestina, Huila. Variedad Caturra - Colombia.

<b>ESPRESSO</b>	<b>\$6,900</b>
<b>ESPRESSO DOBLE</b>	<b>\$7,900</b>
<b>AMERICANO</b>	<b>\$6,900</b>
<b>CAFÉ LATTE</b> Espresso, 2/3 leche cremada, espuma de leche.	<b>\$8,900</b>
<b>CAPUCCINO</b> Espresso, 1/3 leche cremada, 1/3 espuma de leche.	<b>\$8,900</b>
<b>CAPUCCINO BAILEYS</b> Clásico con Baileys.	<b>\$19,900</b>
<b>MOCCACINO</b> Espresso doble, base de chocolate.	<b>\$9,900</b>
<b>MACCHIATO</b> Espresso sencillo con crema.	<b>\$7,900</b>
<b>AFFOGATO</b> Helado de vainilla, espresso largo.	<b>\$13,900</b>

<b>AROMÁTICA</b> Infusión de frutas de temporada, hierbabuena, limonaria.	<b>\$7,900</b>
<b>CHOCOLATE</b> De mesa	<b>\$12,900</b>

### Cafés Preparados

<b>ESPRESSO MARTINI</b> Mezcla de vodka, frangelico, espresso.	<b>\$25,900</b>
<b>CAFÉ TONIC</b> Café frio, jugo de naranja y tónica.	<b>\$21,900</b>
<b>CAFÉ IRLANDÉS</b> Clásico café Irlandes tierra de chocolate y crema de nata montada.	<b>\$23,900</b>
<b>CAFÉ MASTER</b> Mezcla entre Buchanan`s Master, tierra de chocolate y leche cremada.	<b>\$34,900</b>
<b>GOLDEN MILK</b> Leche de almendras, cúrcuma, especias de la casa y miel.	<b>\$17,900</b>

### Té

<b>CAMELIA CHAI</b> Mezcla de especias, té negro del valle del Cauca, pimientas. (Energetico).	<b>\$10,900</b>	<b>TÉ BLANCO RAIZ</b> Té blanco del valle del Cauca, lavanda. (Digestivo).	<b>\$10,900</b>
<b>TÉ VERDE LIBERTAD</b> Té verde japonés, lulo, frutos amarillos, cidrón. (Digestivo).	<b>\$10,900</b>	<b>SUTILEZA</b> Infusión de hierbabuena, manzanilla, rosas, clitoria. (Relajante).	<b>\$10,900</b>
<b>ALIVIO TROPICAL</b> Infusión de piña, mora, fresa, canela, manzana. (Relajante).	<b>\$10,900</b>	<b>MATCHA TÉ</b> Matcha tradicional, de origen Japonés.	<b>\$17,900</b>

## Entradas

<b>CANASTAS DE CAMARÓN</b> Camarones en salsa coctelera en canastas de platano maduro	<b>\$42,900</b>	<b>TORTILLA DE MADURO AL HORNO</b> Quesillo huilense, suero costeño, tocineta, cebollín	<b>\$39,900</b>
<b>CANASTAS ROPA VIEJA</b> carne desmechada, canastas de platano, hogao, guacamole	<b>\$39,900</b>	<b>TARTARE DE SALMÓN</b> Con quinoa y suero costeño del atlántico	<b>\$48,900</b>
<b>CHUNCHULINES CROCANTES</b> Chunchullo crocante, papa criolla, ají criollo	<b>\$24,900</b>	<b>QUESO COSTEÑO CARNAVALERO</b> Queso costeño frito, mermelada de coco picante y chips de yuca	<b>\$28,900</b>
<b>CHORIZO CRIOLLO</b> Con su chimichurri y pure de papa criolla	<b>\$30,900</b>	<b>CEVICHE DE PALMITO</b> Leche de tigre, chalaca, mango, palmito parrillado	<b>\$29,900</b>
<b>CALAMARES ABORRAJADOS</b> En BBQ de coco, melao' de caña	<b>\$47,900</b>	<b>CEVICHE PACIFICO</b> De pesca blanca, frutos y ají amarillo	<b>\$48,900</b>
<b>BURRATA Y CARANTANTA</b> Con mermelada de tomate y queso costeño	<b>\$56,900</b>	<b>CHICHARRÓN CROCANTE</b> Panceta de cerdo, ají de maní y mayonesa de maní	<b>\$39,900</b>
<b>YUCAS ARRECHAS</b> Con hogao cremoso y alioli	<b>\$29,900</b>		

## Ensaladas y Sopa

<b>ENSALADA DE LA CASA</b> Queso en migas, sandía, aguacate, cebolla encurtida, tomates cherry, huevo cocido, arándanos y nueces.	<b>\$38,900</b>	<b>BRIE ASADO AL HORNO</b> Mix de verdes, manzana osmotizada, manzana fresca, maní garrapiñado y balsamico	<b>\$58,900</b>
<b>ENSALADA VERDE</b> Lechugas, aguacate, pepino, tomate cherry, zanahoria baby, maiz tierno, naranja, ADICIÓN: Pollo \$15.900 / Camarón \$16.900	<b>\$29,900</b>	<b>SOPA DE TOMATE MEXICANA</b> Aguacate, pico e' gallo y tortilla de maiz	<b>\$26,900</b>

## Callejeros

<b>HAMBURGUESA</b> Carne seleccionada y marinada (220gr), cebolla caramelizada y queso cacciota.	<b>\$49,900</b>	<b>SANDUCHE DE ROPA VIEJA</b> Pan ciabatta, carne mechada, hogao, mayonesa de maduro, pimentón asado, mozzarella, tomate, cogollos, con papas a la francesa	<b>\$46,900</b>
<b>DESGRANADO</b> Maíz de la sabana, lomo fino, salsa de queso, longaniza chocoana, alioli de cebolla rostizada, papa ripio.	<b>\$46,900</b>		

## Adiciones

ENSALADA DE ACOMPAÑAMIENTO	<b>\$11.900</b>	ARROZ PEGAO	<b>\$6.900</b>
PAPA FRANCESA	<b>\$10.900</b>	ARROZ DE COCO	<b>\$8.900</b>
AGUACATE	<b>\$5.900</b>	HUEVO	<b>\$2.900</b>
POLLO (125 gr)	<b>\$15.900</b>	TOCINETA	<b>\$8.900</b>
CHORIZO (1 und)	<b>\$11.900</b>	PROSCIUTTO	<b>\$19.900</b>
PATACÓN (2 und)	<b>\$7.900</b>	VEGETALES DE TEMPORADA	<b>\$11.900</b>
		QUESO PARMESANO (30 gr)	<b>\$5.900</b>

¡Donde se come bueno y se pasa bueno!

## Cocteles

### Cocteles de la casa

<b>MAGIA DE MARIPOSA</b> Gin Tonic, Beefetear Pink, tónica, pimienta dulce.	<b>\$42,900</b>
<b>TERNURA DE OSO</b> Viche tradicional, triple sec, limón, almibar de arandanos.	<b>\$37,900</b>
<b>INSTINTO ANIMAL</b> Tanqueray Rangpur, Infusiónado con te de la casa, limón, limoncello y sirope de romero y limonaria.	<b>\$40,900</b>
<b>RUGIDO DE PANTERA</b> Beefetear London Dry, Triple sec Vermouth Bianco, shrubs de manzana.	<b>\$42,900</b>
<b>ALMA DE TIGRE</b> Mezcal Ojo de Tigre, whisky, syrup tropical, jugo de naranja, notas de tamarindo.	<b>\$44,900</b>
<b>CANTO DE COLIBRÍ</b> Viche tradicional, jengibre, limón y mermelada de mora.	<b>\$37,900</b>
<b>NOBLEZA DE GORILA</b> Ron Havana añejo, Frangelico, falernum, Zumo de limón, syrup tropical.	<b>\$40,900</b>
<b>CORAZÓN DE LEÓN</b> Viche Manglar, sirope de romero y limonaria, cítrico, sirope tropical.	<b>\$37,900</b>
<b>OJO DE AGUILA</b> Mezcal ojo de tigre, Viche, lulo, zumo de limón, sirope.	<b>\$44,900</b>

<b>REFAJO CALLEJERO</b> Cerveza club colombia, sirope de passiflora, limón y soda.	<b>\$39,900</b>
---	-----------------

### Sangrias

	COPA	JARRA
<b>SANGRÍA ROSA</b> Vino Rose, vodka infusionado con frutos rojos y pimienta, sirope de sandia y albahaca	<b>\$38,900</b>	<b>\$169,900</b>
<b>SANGRÍA TINTA</b> Vino tinto, ron infusionado con frutos rojos y canela, brandy, triple sec, naranja.	<b>\$38,900</b>	<b>\$169,900</b>
<b>SANGRÍA BLANCA</b> Vino Blanco, viche infusionado con frutos amarillo y cardamomo, sirope de manzana, kiwi y tomillo, flor de sauco.	<b>\$38,900</b>	<b>\$169,900</b>
<b>JARRA DE VERANO</b> Vino tinto, blanco o rose, zumo de naranja.	<b>\$32,900</b>	<b>\$139,900</b>

### Mimosas y Spritz

<b>SANDIA</b> Zumo de sandia	<b>\$28,900</b>
<b>FRUTOS ROJOS</b> Arándanos, mora, fresa.	<b>\$28,900</b>
<b>CLÁSICA</b> Naranja.	<b>\$28,900</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> Espumoso, naranja, soda.	<b>\$39,900</b>
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> Espumoso, limoncello artesanal, soda.	<b>\$39,900</b>
<b>VENTURA SPRITZ</b> Aperol, jalea de citricos, espumoso, soda.	<b>\$39,900</b>
<b>SANDIA AFRODISIACA</b> Agua de sandia y menta con vodka	<b>\$39,900</b>

### Clásicos del mundo

<b>COSMOPOLITAN</b>	<b>\$42,900</b>
<b>MANHATTAN</b>	<b>\$38,900</b>
<b>DRY MARTINI</b>	<b>\$42,900</b>
<b>MARGARITA PREMIUM</b>	<b>\$59,900</b>
<b>MARGARITA</b>	<b>\$38,900</b>
<b>PALOMA</b>	<b>\$38,900</b>
<b>OLD FASHIONED</b>	<b>\$38,900</b>
<b>NEGRONI</b>	<b>\$38,900</b>
<b>PENICILIN</b>	<b>\$38,900</b>
<b>BLOODY MARY</b>	<b>\$38,900</b>
<b>WHISKY MULE</b>	<b>\$40,900</b>
<b>MOSCOW MULE</b>	<b>\$38,900</b>
<b>MEZCAL MULE</b>	<b>\$42,900</b>
<b>VICHE MULE</b>	<b>\$36,900</b>

## Bebidas

### Sodas Colombianas

<b>AGUAPANELA CALLEJERA</b>	<b>\$14,900</b>
<b>AGUA DE SANDIA Y MENTA</b>	<b>\$16,900</b>
<b>GUANABANA Y LYCHEES</b>	<b>\$18,900</b>
<b>TAMARINDO Y COCO</b>	<b>\$18,900</b>
<b>FRUTOS AMARILLOS</b>	<b>\$18,900</b>
<b>FRUTOS ROJOS</b>	<b>\$18,900</b>
<b>ITALIANA DE ROSAS</b>	<b>\$20,900</b>

### Limonadas

<b>HIERBABUENA Y ALBAHACA</b>	<b>\$12,900</b>
<b>COCO</b>	<b>\$14,900</b>
<b>FLOR DE JAMAICA</b>	<b>\$12,900</b>

### Jugos (agua o leche)

<b>FRESA</b>	<b>\$9,900</b>
<b>MANGO</b>	<b>\$9,900</b>
<b>MARACUYÁ</b>	<b>\$9,900</b>
<b>LULO</b>	<b>\$9,900</b>
<b>NARANJA</b>	<b>\$9,900</b>
<b>MANDARINA</b>	<b>\$14,900</b>
<b>MANDARINA - FRESA</b>	<b>\$14,900</b>

### Gaseosas

<b>AGUA CON O SIN GAS</b>	<b>\$8,900</b>
<b>COCA COLA</b>	<b>\$8,900</b>
<b>GINGER SCHWEPES</b>	<b>\$8,900</b>
<b>SODA SCHWEPES</b>	<b>\$8,900</b>
<b>SPRITE</b>	<b>\$8,900</b>

# CALLEJERO

COCINA CRIOLLA

## Brunch

(8:00 am a 12:30 pm)

### Criollo

<b>CALENTADO PAISA</b> Frijol, chicharrón, chorizo, huevo frito, arepa y aguacate.	<b>\$34,900</b>
<b>CALENTADO VALLUNO</b> Carne mechada, papa confitada, maduro tiras de tortilla de huevo, arepa y aguacate.	<b>\$34,900</b>
<b>MIGAS PAISAS</b> Huevos pericos con trozos de arepa crocante y chorizo	<b>\$29,900</b>
<b>HUEVOS RANCHEROS</b> Chorizo, maíz, queso mozzarella y totopos	<b>\$32,900</b>
<b>HUEVOS AL GUSTO</b> (elegir 4 ingredientes): Cebolla, tomate, espinaca, champiñones, maíz, tocineta, y queso.	<b>\$19,900</b>
<b>AREPA DE YUCA</b> Ensalada campesina de huevo cocido y aguacate.	<b>\$24,900</b>
<b>AREPA PAISA &amp; CHORIZO</b> Arepa asada con mantequilla, hogao, queso y chorizo artesanal	<b>\$29,900</b>
<b>CUAJADA CAMPESINA</b> Queso fresco del Caqueta con miel de chile.	<b>\$19,900</b>
<b>CALDITO LEVANTA MUERTOS</b> Consome de costilla, trozos de papa y arepa.	<b>\$21,900</b>
<b>ENVUELTO MECHADO</b> Envuelto de mazorca, carne mechada, queso, hogao	<b>\$32,900</b>

### Gomelo

<b>BOWL DE FRUTA</b> Fruta natural con yogurt cítrico de queso fresco.	<b>\$22,900</b>
<b>AÇAÍ BOWL</b> Con fruta, granola, y açai cremoso amargo.	<b>\$26,900</b>
<b>OMELETTE DE CLARAS</b> En omelette con espinaca, tomate y champiñones.	<b>\$24,900</b>
<b>PANCAKE DE AVENA</b> (LIBRE DE GLUTEN) Con arándanos, fresa, banano, nuez, yogurt casero y miel ecológica.	<b>\$26,900</b>
<b>WAFFLE DE YUCA</b> Con frutos rojos de la casa, yogurt cítrico, miel infundionada. OPCIÓN: Nutella / Arequipe.	<b>\$29,900</b>
<b>MIGAO CALLEJERO</b> Chocolate caliente, queso 7 cueros, cuajada amasijos, galletas saltina, tostadas.	<b>\$22,900</b>
<b>TOSTADAS CALLEJERAS</b> Pan sourdough, aguacate, langostino, tomate confitado, huevo pochado, hogao, cebolla encurtida Con Prosciutto <b>\$42.900</b> Stracciatela & mermelada de tomate <b>\$34.900</b>	<b>\$46,900</b>
<b>TOSTADA FRANCESA</b> Pan de masa madre, mermelada de frutos rojos, chantilly, fresa y arandanos, helado de temporada	<b>\$27,900</b>

## Sanduches Callejeros

<b>SANDUCHE DE ROPA VIEJA</b> Pan ciabatta, carne mechada, hogao, mayonesa de maduro, pimentón asado, mozzarella, tomate, cogollos, con papas a la francesa	<b>\$46,900</b>	<b>SANDUCHE DE POLLO AHUMADO</b> Pan ciabatta, tomate, rugula, huevo cocido, mozzarella salsa dijonnaise, con papas a la francesa Con Jamón <b>\$39.900</b>	<b>\$42,900</b>
<b>SANDUCHE DE HUEVO</b> Huevos revueltos con espinaca, Cebolla caramelizada, aguacate, setas, mojo de temporada, tocineta, en pan brioche y papas a la francesa	<b>\$35,900</b>	<b>CLUB SANDUCHE</b> Pan brioche, cebola caramelizada, jamón, huevo queso mozzarella y papa francesa.	<b>\$42,900</b>

## Bebidas

### Sodas Colombianas

<b>AGUAPANELA CALLEJERA</b>	<b>\$14,900</b>
<b>AGUA DE SANDIA Y MENTA</b>	<b>\$16,900</b>
<b>GUANABANA Y LYCHEES</b>	<b>\$18,900</b>
<b>TAMARINDO Y COCO</b>	<b>\$18,900</b>
<b>FRUTOS AMARILLOS</b>	<b>\$18,900</b>
<b>FRUTOS ROJOS</b>	<b>\$18,900</b>
<b>ITALIANA DE ROSAS</b>	<b>\$20,900</b>

### Batidos

<b>ROJO PROBIÓTICO</b> Arándanos, mora, banano, yogurt griego, zumo de naranja, semillas de calabaza.	<b>\$18,900</b>
<b>AMARILLO ESTIMULANTE</b> Zanahoria, mandarina, jengibre, curcuma.	<b>\$15,900</b>
<b>VERDE ANTIOXIDANTE</b> Manzana verde, rodajas de pepino verde, hojas de albahaca y hierbabuena, zumo de limón, semillas de chia.	<b>\$15,900</b>

### Bebidas Criollas

<b>SALPICÓN</b> Mix de frutas, zumo de sandia, colombiana	<b>\$19,900</b>
<b>LULADA</b> Lulo macerado en almibar.	<b>\$15,900</b>

### Mimosas y Spritz

<b>SANDIA</b> Zumo de sandia	<b>\$28,900</b>
<b>FRUTOS ROJOS</b> Arándanos, mora, fresa.	<b>\$28,900</b>
<b>CLÁSICA</b> Naranja.	<b>\$28,900</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> Espumoso, naranja, soda.	<b>\$39,900</b>
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> Espumoso, limoncello artesanal, soda.	<b>\$39,900</b>
<b>VENTURA SPRITZ</b> Aperol, jalea de citricos, espumoso, soda.	<b>\$39,900</b>

# CALLEJERO

COCINA CRIOLLA

## Mar

<b>PESCA DEL DÍA AL HORNO</b> Pesca de temporada (blanca o salmón) Asado al carbón, con vegetales de temporada	<b>\$69,900</b>
<b>PESCA EN HOJA DE PLATANO</b> Filete encocado envuelto en hoja de plátano a las brasas y patacón.	<b>\$76,900</b>
<b>SALMÓN AL CARBÓN</b> Con ensalada de berenjena y pimientos asados	<b>\$72,900</b>
<b>LANGOSTINOS ENCOCADOS</b> Con chips de yuca, queso, arroz de coco.	<b>\$82,900</b>

## Pastas de la casa

100% artesanales, hechas en casa

<b>POLLO AHUMADO AL SARTÉN</b> Crema, puerro, parmesano	<b>\$52,900</b>
<b>AL TELEFONO</b> Salsa pomodoro, tomate cherry, albahaca, mozzarella	<b>\$35,900</b>
<b>STROGANOFF</b> Lomo, setas, salsa demiglase, perejil, parmesano	<b>\$62,900</b>
<b>MARINERA</b> En salsa pomodoro, mix de mariscos, parmesano	<b>\$82,900</b>
<b>LASAÑA DE MADURO</b> Pollo desmechado, salsa pomodoro, queso mozzarella, platano maduro, parmesano	<b>\$57,900</b>

## Cortes Especiales

### PREMIUN CHOICE

Consulta maduración y disponibilidad en nuestra vitrina Dry-aged

<b>BABY CUADRIL</b> (300 gr)	<b>\$94.900</b>
<b>CHATEAUBRIAND</b> (420 gr)	<b>\$109,900</b>
<b>PICAÑA</b> (300 gr)	<b>\$149.900</b>

## Arroces

<b>TAMAL DE MARISCOS</b> Langostino, almejas, mejillones, calamar, camarón, arroz de coco, mantequilla de ajo, hogao	<b>\$82,900</b>
<b>ARROZ DE CAMPESINO</b> Vegetales asados, palmito, berenjena, setas, zanahoria baby, tomate	<b>\$49,900</b>
<b>ARROZ ATOLLADO DE CARNES</b> Arroz apastelado, longaniza chochoana, pollo, chicharrón y vegetales	<b>\$56,900</b>

## Tierra

<b>LOMO DE RES (200gr)</b> Acompañamiento a elección.	<b>\$64,900</b>	<b>ALITAS CALLEJERAS</b> Con salsa de tamarino, marañón, papas francesas	<b>\$44,900</b>
<b>POSTA CARTAGENERA</b> Estofado de res al estilo Palenque, ensaladilla y cayeye	<b>\$59,900</b>	<b>POLLO DE GRANJA</b> Al carbón, en cocción lenta con vegetales de temporada.	<b>\$72,900</b>
<b>LOMO DE CERDO CARAMELIZADO</b> Solomillo de cerdo a las brasas, salsa bbq de coco, puré de ñame morado, ensaladilla.	<b>\$54,900</b>	<b>PALETILLA DE CORDERO (1.1kg)</b> En sus jugos, con tortillas, cebolla encurtida, guacamole, mayonesa de chiles, pico e´ gallo. .	<b>\$139,900</b>
<b>CHULETA VALLUNA</b> Solomillo de cerdo, arroz y ensalada fresca.	<b>\$56,900</b>		

## Postres

<b>TOSTADA CALLEJERA</b> Pan de masa madres, mermelada de frutos rojos, chantilly, fresa y arandanos, helado de temporada	<b>\$27,900</b>	<b>VOLCÁN DE CHOCOLATE</b> Bizcocho de chocolate con centro liquido, ganache de chocolate, mermelada de frutos rojos, helado	<b>\$25,900</b>
<b>CREMA CATALANA</b> Catalana de arequipe, tierra de coco, lulo en almibar	<b>\$22,900</b>	<b>VOLCÁN DE AREQUIPE</b> Bizcocho de arequipe con centro liquido, salsa de caramelo salado, maní garrapiñado, helado	<b>\$25,900</b>
<b>FLAN DE CARAMELO</b> De vainilla, caramelo, chantilly	<b>\$22,900</b>	<b>TORTA DE CHOCOLATE</b> Bizcochuelo de chocolate al 70%, confitura de frutos rojos	<b>\$19,900</b>
<b>TARTELETA DE TEMPORADA</b> Sabor de temporada, con helado	<b>\$24,900</b>	<b>TORTA DE ZANAHORIA</b> Bizcochuelo humedo de zanahoria, cubierta de limón	<b>\$16,900</b>
<b>CHURROS CASEROS</b> Con chocolate o arequipe	<b>\$24,900</b>	<b>TORTA DE ALMOJABANA</b> Bizcocho de almojabana, queso fresco, bocadillo, miel especiada.	<b>\$16,900</b>

¡Donde se come bueno y se pasa bueno!

## Botellas y Tragos

### Whiskey

	COPA	BOTELLA
BUCHANAN`S 12 AÑOS	\$35,900	\$429,900
BUCHANAN`S MASTER	\$38,900	\$479,900
BUCHANAN`S 18 AÑOS	\$59,900	\$689,900
BUCHANAN`S TWO SOULS	\$39,900	\$489,900
BUCHANAN`S 375 ML		\$259,900
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$24,900	\$228,900
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$34,900	\$365,900
OLD PARR 12 AÑOS	\$29,900	\$359,900
OLD PARR 500 ML		\$279,900
CHIVAS EXTRA 13 AÑOS	\$35,900	\$429,900
MONKEY SHOULDER	\$34,900	\$379,900
JACK DANIEL`S	\$29,900	\$329,900
SINGLENTON 12 AÑOS	\$36,900	\$429,900
SINGLENTON 15 AÑOS	\$58,900	\$569,900
SINGLENTON 18 AÑOS	\$82,900	\$989,900
MACALLAN 12 AÑOS	\$82,900	\$989,900
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$35,900	\$429,900
THE GLENLIVET FOUNDER	\$45,900	\$512,900

### Ginebra

	COPA	BOTELLA
TANQUERAY TEN	\$54,900	\$579,900
TANQUERAY LONDON DRY	\$38,900	\$439,900
TANQUERAY RANGPUR	\$38,900	\$436,900
CITADELLE	\$37,900	\$429,900
SELVA	\$36,900	\$415,900
BOMBAY SAPHYRE	\$34,900	\$344,900
MONKEY 47	\$68,900	\$549,900
THE LONDON N° 1	\$42,900	\$435,900
HENDRICKS	\$49,900	\$558,900
BEEFEATER LONDON DRY	\$38,900	\$439,900
BEEFEATER PINK	\$42,900	\$494,900

### Cognac

	COPA	BOTELLA
HENNESSY VSOP	\$45,900	\$498,900

### Cerveza

CLUB COLOMBIA DORADA	\$13,900
STELLA ARTOIS	\$16,900
CORONA	\$15,900

### Vodka

	COPA	BOTELLA
SMIRNOFF	\$24,900	\$219,900
ABSOLUT BLUE	\$27,900	\$289,900
GREY ORANGE	\$34,900	\$396,900

### Tequila

	COPA	BOTELLA
DON JULIO 70 ANIVERSARIO	\$72,900	\$789,900
DON JULIO REPOSADO	\$59,900	\$658,900
DON JULIO BLANCO	\$49,900	\$549,900
OLMECA REPOSADO	\$29,900	\$285,900

### Ron

	COPA	BOTELLA
ZACAPA 23 AÑOS	\$42,900	\$489,900
ZACAPA AMBAR	\$28,900	\$319,900
LA HECHICERA	\$49,900	\$528,900
HAVANA AÑEJO ESPECIAL	\$26,900	\$269,900

### Digestivos

BAILEYS	\$22,900
AMARETTO DISARONNO	\$28,900
COINTREAU	\$29,900
DRAMBUIE	\$29,800
GRAPPA	\$29,900
FRANGELICO	\$32,900
LIMONCELLO	\$28,900

### Mezcal

	COPA	BOTELLA
SIETE MISTERIOS	\$42,900	\$498,900
OJO DE TIGRE	\$38,900	\$459,900
MONTELOBOS	\$44,900	\$499,900

### Aperitivos

	COPA
CINZANO ROSSO	\$24,900
CAMPARI	\$24,900
ANCHO REYES	\$29,900

### Viche & Aguardiente

	COPA	BOTELLA
VICHE MONTE MANGLAR	\$19,900	\$247,900
ANTIOQUEÑO SIN AZUCAR	\$15,900	\$184,900

### Tónicas

TÓNICA NACIONAL	\$8,900
JUNIPER DRY	\$18,900
JUNIPER ELDERFLOWER	\$18,900

## Vinos

### Copeo

#### Jerez

##### TIO PEPE

España, Palomino Fino

**\$25,900**

#### Espumosos

##### BARON DE ROTHBERG BRUT

Francia

**\$29,900**

#### Blancos

##### MAISON LOUIS LATOUR

Chardonnay de l'ardèche

**\$39,900**

##### CONDES DE ALBAREI

España, D.O Rías Baixas, Albariño

**\$37,900**

#### Rosados

##### CONDESA DE LEGANZA

España, Castilla La Mancha, Tempranillo.

**\$36,900**

#### Tintos

##### LUIGUI BOSCA RESERVA

Argentina, Mendoza, Malbec

**\$46,900**

##### DORY

Portugal, D.O Lisboa, Aragonez, Syrah, Caladoc

**\$36,900**

##### PRÓXIMO By MARQUÉS DE RISCAL

España, D.O Rioja, Tempranillo

**\$36,900**

##### PORTO GRAHAM'S TAWNY 10 AÑOS

Portugal, Porto Blend

**\$39,900**

### Espumosos

#### BARON DE ROTHBERG BRUT

Francia

**\$169,900**

#### RUINART

Francia, D.O Champagne Chardonnay.

**\$964,900**

#### LAUREN PERRIER LA CUVÉE BRUT

Francia, D.O Champagne Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

**\$650,900**

### Blancos

#### POUILLY FUISSÉ

Francia, D.O Pouilly Fuissé Chardonnay

**\$329,900**

#### MAISON LOUIS LATOUR

Francia, L'ardeche, chardonnay

**\$196,900**

#### MAR DE FRADES

España, D.O Rías Baixas, Albariño

**\$272,900**

#### CONDES DE ALBAREI

España, D.O Rías Baixas, Albariño

**\$178,900**

#### VIÑAS DEL VERO

España, Somontano, Gewurztraminer

**\$189,900**

#### BARON PHILIPPE

Francia, D.O Pays Sauvignon Blanc

**\$168,900**

#### MARA MARTÍN

España, D.O Monterrei, Godello

**\$169,900**

#### PORTIA

España, D.O Rueda, Verdejo

**\$184,900**

### Rosados

#### CONDESA DE LEGANZA

España, Castilla La Mancha, Tempranillo

**\$169,900**

#### MUGA ROSÉ

España, D.O Rioja Garnacha, Viura, Tempranillo

**\$184,900**

### Tintos

#### LUIGI BOSCA RESERVA

Argentina, D.O Lujan de Cuyo, Malbec

**\$238,900**

#### LUIGI BOSCA D.O.C DE SANGRE

Argentina, D.O Lujan de Cuyo, Malbec

**\$264,900**

#### GUARDA LAGARDE

Argentina, D.O Lujan de Cuyo, Cabernet Franc

**\$282,900**

#### MONTES ALPHA

Chile, D.O Colchagua Carmenere.

**\$294,900**

#### DORY

Portugal, D.O Lisboa, Aragonez, Syrah, Caladoc

**\$178,900**

#### MASTROJANNI BRUNELLO DI

MONTAICINO

D.O.C.G Toscana Italiana, Sangiovese 100%

**\$694,900**

#### BARON PHILIPPE

Francia, D.O Pays, Merlot

**\$184,900**

#### MAISON LOUIS LATOR

Morgon, crus du Beaujolais

**\$264,900**

#### ALAIN GRAILLOT

Francia, Rodano Syrah

**\$294,900**

#### BILA HAUT

Francia, D.O Roussillon Syrah, Garnacha, Cariñena

**\$184,900**

#### CEPA 21

España, Ribera del duero, Tinta Fina 100%

**\$344,900**

#### PRIMA BODEGA SAN ROMÁN

España, D.O Toro, Tinta Toro y Garnacha

**\$214,900**

#### FINCA ANTIGUA CRIANZA

España, D.O La Mancha, Petit Verdot

**\$187,900**

#### CÓDICE

España, V.T.C, Tempranillo

**\$159,900**

#### PORTIA ROBLE

España, D.O Ribera del duero, Tempranillo

**\$194,900**

#### PINTIA

España, D.O Toro, Tinta Toro

**\$644,900**

#### MANO A MANO

España, Castilla, Tempranillo

**\$197,900**

#### MAURO

España, V.T.C, Tempranillo, Tinto fino, Syrah

**\$584,900**

#### EMILIO MORO VALDERRAMIRO

España, D.O Ribera del Duero, Pesquera, Tempranillo

**\$1.219,900**

#### EMILIO MORO MALLEOLUS

España, D.O Ribera del Duero, Pesquera, Tempranillo

**\$534,900**

#### HACIENDA MONASTERIO

España, D.O Ribera del Duero, Tempranillo

**\$564,900**

#### MARQUÉS DE RISCAL

España, D.O Rioja, Tempranillo

**\$294,900**

#### MUGA

España, D.O Rioja, Tempranillo

**\$294,900**

#### PUNTIDO

España, D.O Rioja, Tempranillo

**\$534,900**

#### PRÓXIMO By MARQUÉS DE RISCAL

España, D.O Rioja, Tempranillo

**\$174,900**

### Sugerencia de Propinas

La propina es un reconocimiento voluntario del consumidor a las personas que hacen parte de la cadena de servicio y operación del restaurante, la cual esta sujeta a la decisión del consumidor. Este establecimiento sugiere el pago de la propina voluntaria del 10% del valor total de la cuenta antes del impuesto, de acuerdo a la valoración del servicio prestado, este monto podrá ser aceptado, modificado o rechazado por el cliente.

Ante cualquier inconveniente con el cobro de la propina, por favor informe a la administración, también podrá comunicarse con la Superintendencia de Industria y Comercio a través de su línea telefonica 601 5870000 o por el correo institucional contactenos@sic.gov.co

# CALLEJERO

COCINA CRIOLLA

## Brunch

(8:00 am a 11:30 am)

### Criollo

<b>CALENTADO PAISA</b> Frijol, chicharrón, chorizo, huevo frito, arepa y aguacate.	<b>\$34,900</b>
<b>MIGAS PAISAS</b> Huevos pericos con trozos de arepa crocante y chorizo	<b>\$29,900</b>
<b>HUEVOS RANCHEROS</b> Chorizo, maíz, queso mozzarella y totopos	<b>\$32,900</b>
<b>HUEVOS AL GUSTO</b> (elegir 4 ingredientes): Cebolla, tomate, espinaca, champiñones, maíz, tocineta, y queso.	<b>\$19,900</b>
<b>AREPA DE YUCA</b> Ensalada campesina de huevo cocido y aguacate.	<b>\$24,900</b>
<b>AREPA PAISA &amp; CHORIZO</b> Arepa asada con mantequilla, hogao, queso y chorizo artesanal	<b>\$29,900</b>
<b>CUAJADA CAMPESINA</b> Queso fresco del Caqueta con miel de chile.	<b>\$19,900</b>
<b>ENVUELTO MECHADO</b> Envuelto de mazorca, carne mechada, queso, hogao	<b>\$32,900</b>

### Gomelo

<b>BOWL DE FRUTA</b> Fruta natural con yogurt cítrico de queso fresco.	<b>\$22,900</b>
<b>AÇAÍ BOWL</b> Con fruta, granola, y açai cremoso amargo.	<b>\$26,900</b>
<b>OMELETTE DE CLARAS</b> En omelette con espinaca, tomate y champiñones.	<b>\$24,900</b>
<b>PANCAKE DE AVENA</b> (LIBRE DE GLUTEN) Con arándanos, fresa, banano, nuez, yogurt casero y miel ecológica.	<b>\$26,900</b>
<b>WAFFLE DE YUCA</b> Con frutos rojos de la casa, yogurt cítrico, miel infusionada. OPCIÓN: Nutella / Arequipe.	<b>\$29,900</b>
<b>MIGAO CALLEJERO</b> Chocolate caliente, queso 7 cueros, cuajada amasijos, galletas saltina, tostadas.	<b>\$22,900</b>
<b>TOSTADAS CALLEJERAS</b> Pan sourdough, aguacate, langostino, tomate confitado, huevo pochado, hogao, cebolla encurtida Con Prosciutto <b>\$42,900</b> Stracciatella & mermelada de tomate <b>\$34,900</b>	<b>\$46,900</b>

## Sanduches Callejeros

<b>SANDUCHE DE ROPA VIEJA</b> <b>\$46,900</b> Pan ciabatta, carne mechada, hogao, mayonesa de maduro, pimentón asado, mozzarella, tomate, cogollos, con papas a la francesa	<b>SANDUCHE DE POLLO AHUMADO</b> <b>\$42,900</b> Pan ciabatta, tomate, rugula, huevo cocido, mozzarella salsa dijonnaise, con papas a la francesa Con Jamón <b>\$39,900</b>
<b>SANDUCHE DE HUEVO</b> <b>\$35,900</b> Huevos revueltos con espinaca, Cebolla caramelizada, aguacate, setas, mojo de temporada, tocineta, en pan brioche y papas a la francesa	<b>CLUB SANDUCHE</b> <b>\$42,900</b> Pan brioche, cebola caramelizada, jamón, huevo queso mozzarella y papa francesa.

## Bebidas

### Sodas Colombianas

<b>AGUAPANELA CALLEJERA</b>	<b>\$14,900</b>
<b>AGUA DE SANDIA Y MENTA</b>	<b>\$16,900</b>
<b>GUANABANA Y LYCHEES</b>	<b>\$18,900</b>
<b>TAMARINDO Y COCO</b>	<b>\$18,900</b>
<b>FRUTOS AMARILLOS</b>	<b>\$18,900</b>
<b>FRUTOS ROJOS</b>	<b>\$18,900</b>
<b>ITALIANA DE ROSAS</b>	<b>\$20,900</b>

### Bebidas Criollas

<b>SALPICÓN</b> <b>\$19,900</b> Mix de frutas, zumo de sandia, colombiana	
<b>LULADA</b> <b>\$15,900</b> Lulo macerado en almibar.	

### Batidos

<b>ROJO PROBIÓTICO</b> <b>\$18,900</b> Arándanos, mora, banano, yogurt griego, zumo de naranja, semillas de calabaza.	
<b>AMARILLO ESTIMULANTE</b> <b>\$15,900</b> Zanahoria, mandarina, jengibre, curcuma.	
<b>VERDE ANTIOXIDANTE</b> <b>\$15,900</b> Manzana verde, rodajas de pepino verde, hojas de albahaca y hierbabuena, zumo de limón, semillas de chia.	

### Mimosas y Spritz

<b>SANDIA</b> <b>\$27,900</b> Zumo de sandia	
<b>FRUTOS ROJOS</b> <b>\$27,900</b> Arándanos, mora, fresa.	
<b>CLÁSICA</b> <b>\$27,900</b> Naranja.	
<b>APEROL SPRITZ</b> <b>\$39,900</b> Espumoso, naranja, soda.	
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> <b>\$39,900</b> Espumoso, limoncello artesanal, soda.	
<b>VENTURA SPRITZ</b> <b>\$39,900</b> Aperol, jalea de cítricos, espumoso, soda.	