



- 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.

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.

## CORTES

RIB EYE CERTIFIED \$197.000

ANGUS BEEF (300g pza)

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

ARRACHERA CERTIFIED \$180.000

ANGUS BEEF (300g pza)

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

## 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.

## 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 y helado de vainilla

EL SUSPIRO DE ELLA \$29.000

Manjar cremoso y sedoso, coronado con merengue ligero y un sutil toque de canela. Dulce, intenso y memorable... como ella.

# Pal'(Des)AhogodePENAS

## CRISTALINOS

	BOTELLA	SHOT
Don Julio 70	\$1.000.000	\$95.000
Maestro Dobel	\$1.000.000	\$95.000
1800 Cristalino	\$1.000.000	---

## WHISKY

Blue Label	\$2'500.000	---
Black Label	\$500.000	---
Buchanan's 18 años	\$850.000	\$80.000
Buchanan's Master	\$570.000	---
Buchanan's 12 años	\$520.000	---
Buchanan's 12 años Media	\$260.000	---
Old Parr 12 años	\$530.000	---

## VODKA

Belvedere	\$630.000	---
Ketel One	\$550.000	\$40.000
Smirnoff	\$400.000	---
Smirnoff Tamarindo	\$400.000	---

## MEZCAL

400 Conejos	\$580.000	---
Mezcal Unión	\$530.000	\$50.000

## RON

Zacapa 23	\$700.000	\$65.000
Medellín 8 años	\$350.000	\$35.000
Medellín 12 años	\$400.000	---
Bacardi Carta Blanca	\$400.000	---

## AGUARDIENTES

Botella Antioqueño	\$380.000	
Rojo / Verde / Azul		
Botella Real Amarillo	\$380.000	

## TEQUILA

	BOTELLA	SHOT
Clase Azul	\$3.500.000	---
Don Julio 1942	\$2'950.000	---
Don Julio Ceniza	\$1.200.000	---
Don Julio Añejo	\$800.000	---
Don Julio Reposado	\$680.000	\$65.000
Don Julio Blanco	\$650.000	\$60.000
1800 Añejo	\$700.000	---
1800 Reposado	\$680.000	---
1800 Blanco	\$580.000	---
Centenario Reposado	\$500.000	---
Centenario Plata	\$450.000	\$45.000

## ESPUMANTES

Dom Perignon	\$3.800.000	
Moet Chandon Ice Imperial	\$1'600.000	
Moet Chandon Brut	\$1.400.000	
Veuve Clicquot Rose	\$1'300.000	
Veuve Clicquot Brutt	\$450.000	
Chandon Brut Rose	\$450.000	
Chandon Extra Brut	\$450.000	

## GINEBRA

Tanqueray Ten	\$650.000	\$60.000
Tanqueray London Dry	\$520.000	---
Gordon's London Dry	\$450.000	\$40.000
Hendricks	\$650.000	\$65.000

## OTROS

Baileys	\$240.000	
Jagermeister	\$280.000	

## CERVEZA

Corona	\$20.000	
Corona 0º	\$20.000	
Stella	\$20.000	
Club Colombia Dorada	\$20.000	
Chelada: Clamato,	\$15.000	
zumo de limón, almíbar simple,		
sangrita y Tajín.		

## Cócteles

\$50.000

### 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

Ron Bacardí, 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

\$28.000

### 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

Ron Bacardi, 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

<b>COSMOPOLITAN</b>	\$45.000	<b>CARAJILLO</b>	\$45.000
Vodka Smirnoff, Triple sec, zumo de limón y jugo de arándano.		Licor 43 y expreso.	
<b>MOJITO</b>	\$45.000	<b>MARGARITA</b>	\$45.000
Ron Bacardi carta blanca, zumo de limón, syrup simple, yerbabuena y soda.		Tequila Centenario Plata, zumo de limón y triplesec.	
<b>PIÑA COLADA</b>	\$45.000	<b>NEGRONI</b>	\$45.000
Ron Bacardi carta blanca, Real de coco, zumo de piña, leche evaporada.		Gin Gordon's , Vermouth, Campari.	
<b>APEROL SPRITZ</b>	\$45.000	<b>PALOMA</b>	\$55.000
Aperol, Prosecco, Soda.		Mezcal Uniòn, zumo de limón, almíbar simple, Sparkling toronja.	
<b>OLD FASHIONED</b>	\$60.000	<b>MOSCOW MULE</b>	\$55.000
Buchanans 12 años, Gotas de angostura y Azúcar blanca		Smirnoff, zumo de limón, almíbar de jengibre y Ginger Beer.	

## Gin&Tonic

Tanqueray Ten	\$60.000	Gordon's London Dry	\$55.000
Hendrick's	\$60.000		

## Bebidas Sin Alcohol

Coca Cola	\$15.000
Coca Cola Zero	\$15.000
Ginger Ale	\$15.000
Soda Shcweppes	\$15.000
Agua San Pellegrino	\$22.000
Agua Panna	\$22.000
Agua Manantial	\$18.000
Agua Manantial Con Gas	\$18.000
Red Bull	\$25.000
Red Bull Sugar Free	\$25.000
Red Bull Sandía	\$25.000
Tonica Ocean	\$18.000
Ginger Beer	\$18.000
Toronja Sparkling	\$18.000
Gatorade (Servicio en vaso)	\$18.000
Electrolit (Servicio en vaso)	\$22.000

## SALA DE DESPECHO