



- 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 agri dulce, 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 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** \$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.

**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.

## POSTRES

**EL SUSPIRO DE ELLA** \$29.000  
Manajar sedoso y cremoso coronado con merengue ligero y un sutil toque de canela.

# Pal'(Des)Ahogo de PENAS

## CRISTALINOS

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

## WHISKY

J.W Blue Label	\$2'500.000	---
J.W 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 Red	\$400.000	---
Smirnoff Tamarindo	\$400.000	---
Grey Goose	\$630.000	---

## MEZCAL

400 Conejos	\$580.000	---
Mezcal Unión	\$530.000	\$50.000
Ojo de Tigre	\$550.000	---

## RON

Zacapa 23	\$700.000	\$65.000
Medellín 8 años	\$350.000	\$35.000
Medellín 12 años	\$400.000	---
Bacardi Carta Blanca	\$400.000	---
Bacardi 8 años	\$600.000	---

## AGUARDIENTES

Botella Antioqueño	\$420.000	
Rojo / Verde / Azul		
Botella Real Amarillo	\$420.000	
Botella Amarillo	\$420.000	
Manzanares		

## 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 Silver	\$580.000	---
Centenario Reposado	\$550.000	---
Centenario Plata	\$490.000	\$45.000

## ESPUMANTES

Dom Perignon	\$3.800.000	
Moet Chandon Ice Imperial	\$1'600.000	
Moet Chandon Brut	\$1.400.000	
Moet Chandon Rose	\$1.400.000	
Veuve Clicquot Brutt	\$1'300.000	
Veuve Clicquot Rose	\$1'300.000	
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	\$22.000	
Corona 0°	\$22.000	
Stella	\$22.000	
Club Colombia Dorada	\$22.000	
Chelada: Clamato, zumo de limón, almíbar simple, sangrita y Tajín.	\$15.000	

# DeAutor

## 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 11 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 Unión, 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	\$70.000	Gordon 's London Dry	\$55.000
Hendrick 's	\$70.000		

## 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 Sandia	\$25.000
Tonica Ocean	\$18.000
Ginger Beer	\$18.000
Toronja Sparkling	\$18.000
Gatorade	\$22.000