



- 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	\$35.000
Crujientes papas casco (150 gr) acompañadas de salsa brava, tocineta dorada y puntos de alioli de ajo y rocoto, cremoso de aguacate 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	
PULPO EN PENA	\$135.000
Pulpo a la parrilla, marcado al carbón, acompañado de vegetales tatemados y un cremoso puré de tortilla de maíz.	

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.

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.	
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.	
ORDEN QUESABIRRIA	\$35.000
Tacos de quesabirria sellados al comal, con birria de cocción lenta y queso fundido. Se acompañan de consomé especiado, cebolla fresca, cilantro y limón	

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.	

PICANHA ANGUS BEEF	\$139.900
Corte a la parrilla acompañado de 6 tortillas de maí 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	---
Maestro Dobel	\$2.300.000	
Magnum		

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

Medellín 8 años	\$350.000	\$35.000
Medellín 12 años	\$400.000	---
Medellín 19 años	\$440.000	---
Medellín Dos Maderas	\$700.000	---
Bacardi Carta Blanca	\$400.000	---
Bacardi 8 años	\$600.000	---
Zacapa 23	\$700.000	\$65.000

AGUARDIENTES

Botella Antioqueño	\$399.000
Rojo / Verde / Azul	
Botella Real Amarillo	\$399.000
Real 29º	\$420.000

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 Silver	\$580.000	---

ESPUMANTES

Dom Perignon	\$3.800.000
Moet Chandon Ice	\$1'600.000
Imperial	
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 oº	\$22.000
Stella	\$22.000
Club Colombia Dorada	\$22.000
Chelada: Clamato,	\$15.000
zum 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 Unión, zumo de limón, almíbar simple y Sprite.

NALGAS ALEGRES

Ron Bacardí, Mezcal Unión, 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.

LA CUCARACHA

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

PERLA NEGRA

Jagermeister y Redbull blueberry.

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

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

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
Hidratao	\$18.000
Gatorade	\$22.000