



GALEÓN 2023

RESTAURANTE - BAR



ESCRÍBENOS Y CONOCE NUESTROS EXCLUSIVOS
PAQUETES DE DECORACIÓN PARA FECHAS ESPECIALES.



COCTELES



COCTELES DE AUTOR

JAMAICAN BLACK LABEL

Whisky Sello Negro, triple sec, reducción especial de flor de Jamaica y un dash de limón.

\$50.000

EMPERATRIZ

Ron Zacapa, vino tinto Malbec, fresas y piña macerada con un toque de ginger.

\$49.900

APEROL SPRITZ AL MEJOR ESTILO GALEÓN

Aperol, jugo de naranja, prosecco, ginebra, granadina y vodka Absolut.

\$44.900

LA TURQUESA

Cóctel cremoso a base de tequila, licor de naranjas, fruta de la pasión, ron blanco y syrup de kiwi.

\$49.900



BRICKELL VIBES

Macerado de Tequila Silver 1800 con maracuyá y frutos picantes del trópico asiático.

\$44.900

COCTELES DE AUTOR

UN VERANO SIN TI

Equilibrada fusión de zumo de maracuyá y naranja con ron blanco y ginebra rosé.

\$49.900

EL JUGLAR

(GANADOR DEL CÓCTEL DEL AÑO 2024)

Cóctel festivalero a base de Tequila 1800 reposado, vermouth blanco, crema real de piña, zumo de limón y jugo de caña. Adicionalmente, lleva un sliver de caña de azúcar para degustar.

\$49.900

COROZO ESCOCÉS

Whisky Buchanan's Master, Campari, reducción de corozo, un dash de limón y un bite de miel.

\$49.900

BAILEYS A LA CRÈME

Creroso cóctel con helado de vainilla, Baileys, licor de café, vodka, licor de cacao y chocolate Snickers.

\$50.000

FANCY GIRL

Fusión de flor de jamaica, limón, ron blanco y nube rosé.

\$45.000

HAWAII DE VACACIONES

Reducción de maracuyá en vodka, blue curaçao, tequila y limón. Decoración hawaiana.

\$49.900



CAPITÁN SPARROW

Vodka, blue curaçao, granadina y limón.

\$55.000

CARTAGENA BLUE

La costa caribeña directo al paladar: coco, piña, blue curaçao y ron blanco.

\$49.900

LOLLY POP

Ginebra rosé, Smirnoff Green Apple, caviar de frambuesa y nube rosé.

\$49.900

GOOD GIRL

Macerado de frutos rojos, vodka raspberry, ginebra rosé y un dash de limón.

Espumoso J.P. Chenet Fizzy.

\$59.900

COCTELES TRADICIONALES

MOJITO DE MARACUYÁ

Exquisita mezcla de fruta de la pasión con yerbabuena y soda

\$39.900

MOJITO RED VELVET

Explosión de frutos rojos con macerado de yerbabuena, soda de rosas y frambuesas

\$39.900

MOJITO CUBANO

Directamente de La Habana, tradicional mezcla de ron blanco, macerado de yerbabuena, limón y soda.

\$37.900

MOJITO MANZANA VERDE

Ron blanco, manzana verde y yerbabuena. Dash de limón, caviar de manzana verde y soda.

\$39.900

MOJITO DE LULO

Macerado de ron blanco, lulo, yerbabuena, soda

\$39.900

MARGARITA DE MARACUYÁ

Tequila, triple sec y fruta de la pasión

\$38.900

MARGARITA DE FRESA

Tequila, triple sec y fresas silvestres

\$38.900

MARGARITA TRADICIONAL

Tradicional mexicano de tequila, triple sec y limón

\$36.900



MARGARITA BLUE

Tequila, triple sec, blue curaçao y limón
\$38.900

MARGARITA DELUXE

Tequila 1800 reposado, triple sec (sabor a elección).
\$66.900

PIÑA COLADA

Creoso cóctel tropical a base de crema de coco, piña y ron añejo.
\$41.900

COSMOPOLITAN

Shaking de licor de naranja, vodka, zumo de arándanos y un dash de limón.
\$36.900

APEROL SPRITZ

Insignia italiana a base de licor de cáscaras de naranja, prosecco y soda.
\$39.900

MEZCALITA

Mezcal, limón, con sabores a elección: agave, piña, frambuesa, kiwi, maracuyá, fresa.
\$39.900

MIAMI VICE

Excelente maridaje entre piña colada y daiquirí de fresa.
\$39.900

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jugo de naranja y granadina.
\$36.900



GIN TONIC BLUE

Ginebra Gordon's, blue curaçao, tónica y rodajas de limón.

\$41.900

GIN TONIC TANQUERAY

Ginebra Tanqueray, tónica y rodajas de limón.

\$49.900

GIN TONIC ROSE

Ginebra Gordon's Rosé, frutos rojos, tónica y rodajas de limón.

\$42.900

GIN TONIC HENDRICK'S

Ginebra Hendrick's, tónica y rodajas de limón.

\$54.900

TOM COLLINS

Ginebra, syrup, soda Schweppes y limón.

\$39.900

MARTINI

Vodka Absolut, ginebra dry, vermouth.

\$39.900

BLOODY MARY

Vodka, jugo de tomate, limón, salsa inglesa, tabasco, apio y zanahoria.

\$39.900

LONG ISLAND

Tequila, ginebra, ron, vodka, triple sec y Coca-Cola.

\$49.900

CUBA LIBRE

Ron Zacapa 12 años, limón y Coca-Cola.

\$40.900



AQUARELA

Deliciosa mezcla de limón y blue curaçao.
Base de vodka y soda.

\$34.900

FRUIT PUNCH

Granadina, frutos rojos, jugo de piña,
fresa y naranja.

\$36.900

HAWAIIAN PUNCH

Ponche hawaiano de frutos tropicales
con ron de coco, granadina, vodka y un
agradable toque de amaretto.

\$34.900

RON PUNCH

Ron, granadina, frutos rojos, jugo de piña,
fresa y naranja.

\$40.900

SEX ON THE BEACH

Jugo de arándanos con vodka, licor de
durazno y zumo de naranja.

\$36.900

MOSCOW MULE

Vodka, syrup de jengibre, lima y ginger beer.

\$39.900

GIN TONIC TRADICIONAL

Ginebra Gordon's, tónica y rodajas de limón.

\$39.900

CABEZA DE JABALÍ

Ginebra, tequila, ron, vodka, triple sec,
granadina y un dash de limón.

\$51.900





ENTRADAS



TIRADITO DE AJÍ AMARILLO

Finas láminas de pesca blanca bañadas en una reducción de ají amarillo y topping acevichado.

\$33.500

CANASTILLAS ANGUS

Rellenas de salsa a base de quesos premium, chorizo Angus y polvo de tocineta

\$30.900

PULPO ESPAÑOL EN SOLTERITO

100gr de tentáculos de pulpo bañados en miel de guindillas, acompañado de mezcla solterito y cascós de papa.

\$49.900

LANGOSTINOS FUJI

Rellenos de queso crema y chorizo picante, acompañados de salsa golf de la casa.

\$34.500

CRISPY RICE CAKES

Arroz de sushi apanado con topping de tartar de atún rojo del pacífico, salsa spicy de la casa

\$39.900

SUSHI PIZZA

Arroz crocante con topping de dinamita, salmón ahumado y aguacate. Salsa spicy y teriyaki.

\$39.000



CROQUETA DE JAMÓN SERRANO Y POLLO

Crujientes por fuera y suaves por dentro, 5 Und rellenas de queso mozzarella, servidas sobre salsa napolitana, con topping de jamón serrano, mayonesa japonesa e hilos crocantes de zanahoria.

\$38.900

3223

CEVICHE DE CHICHARRÓN

Ceviche de crocante de tocino con coulis de maracuyá.

\$27.900

CANASTILLAS DE PATAcón ACEVICHADAS

Crocantes canastillas de patacón rellenas de ceviche de pesca blanca, pulpo y camarones.

\$38.000

CEVICHE MIXTO

Pulpo, pesca blanca y camarones en salsa de ají amarillo, acompañado de chips de plátano verde.

\$46.900

CROQUETAS DE SALMÓN

5 und de croquetas de salmón rellenas de queso mozzarella, acompañas de salsa de trufas negras spicy, mayonesa japonesa y chips de remolacha.

\$39.000

LANGOSTINOS JALISCO

3 und Rellenos de queso crema y aguacate, acompañados de salsa Dragón, miel de guindillas y mayonesa japonesa. Shot de tequila José Cuervo (el tequila puede variar a elección)

\$55.500

LANGOSTINOS APANADOS CON SALSA TERIYAKI

Crocantes con exquisita salsa teriyaki

\$33.000



TACOS DE ATÚN ROJO

Tacos de wonton rellenos de atún rojo del pacífico marinado, guacamole y dip de tomates secos.

\$40.900

CARIMAÑOLAS DEL MAR

Croquetas de yuca rellenas de camarones al ajillo acompañadas de salsa de mayonesa japonesa y queso crocante al sartén

\$38.900

TIRADITO DE SALMÓN

Finas láminas de salmón fresco y selecto directamente del pacífico, acompañado con nuestra salsa Marruecos y acevichado spicy

\$41.000

**SPRING ROLLS
DE RABO DE TORO**

Rollitos del sudeste asiático rellenos de rabo de toro de doble cocción, acompañados de salsa aromática a base de queso.

\$37.000

MIL HOJAS DE CANGREJO

Capas crocantes de masa won tun rellenas de queso crema, guacamole y bañadas con una salsa de cangrejo.

\$49.900

**CANASTILLAS DE PATACÓN CON
ENCOCADO DE CAMARONES**

Patacón cartagenero con camarones a base de salsa criolla

\$32.900

CÓCTEL DE CAMARONES

Tradicional cóctel de camarones con un toque de tocineta crocante.

\$29.900





CARNES

— — — — —

LOMO SALTADO PERUANO

220gr de julianas de solomito salteadas al wok con papas en cascós y vegetales, acompañado de arroz blanco.

\$52.900

LOMO DEL PACÍFICO

250gr de medallones de solomito a la parrilla, bañados en camarones salteados al ajillo, acompañados de puré de papa criolla y ensalada César.

\$69.000

LOMO ARGENTINO

300 g de solomito de la pampa argentina marcado a la parrilla y bañado en un chimichurri ahumado, acompañado de zucchini envueltos en tocineta y papas en cascós.

\$95.900

Sugerido con vino malbec / argentino o cóctel corozo escocés

CUADRIL E RIGATONI

320gr de jugoso corte argentino traído desde la pampa. Con un marmoleo excepcional y sabor intenso, acompañado de unas deliciosas pastas rigatoni al pesto con pistacho troceado y queso de bufala boconccini.

\$71.900

MEDALLONES DE LOMO A LA MARINERA

Medallones de solomito bañado en una salsa marinera a base de ají amarillo, acompañado de puré de papa criolla y ensalada César.

\$73.900

MEDALLONES DE LOMO PADANO

250gr de solomito a la parrilla, bañado en una salsa de quesos premium y tocineta, gratinado y acompañado de cascós de papa criolla y vegetales salteados.

\$67.900

BABY BEEF

260gr de solomito a la parrilla acompañado de papas a la francesa y ensalada César.

\$58.900



Cuadril e Rigatoni



MEDALLONES DE LOMO HONG KONG

250gr de solomito marcado a la parrilla en sésamo negro, acompañado de arroz primavera salteado al wok en aceite de ajonjolí, coronado con cebolla crispy.

\$69.000

LOMO A LA PIMIENTA

250gr de medallones de solomito a la parrilla, bañados en una salsa cremosa, acompañados de cascotes de papa criolla y ensalada mediterránea.

\$67.900

MEDALLONES DE LOMO ENCEBOLLADO

220gr de solomito a la parrilla bañados en una salsa de cebolla caramelizada en vino tinto Malbec, acompañado de arroz cremoso de tocino y quesos premium.

\$71.900

BABY BACK RIBS A LO JACK DANIEL'S

Jugosas costillas de cerdo bañadas en una dulce salsa de whisky Jack Daniel's, acompañadas de papas a la francesa y ensalada César.

\$69.900

NEW YORK STEAK

Elegante corte de 330gr, con excelente marmoleo y un sabor profundo. Sellado a la parrilla para resaltar su jugosidad natural. Acompañado de papas a la francesa,

rústicas o al vapor (a elección) y una ensalada de la casa (Mediterránea o César).

\$59.900



PARRILADAS



PARRILLADA DEL MAR (2 PAX)

Cola de langosta a la Thermidor, camarones y pulpo al ajillo, langostinos apanados, anillos de calamar tempura, vegetales salteados y cascós de papa criolla.

\$210.000

PARRILLADA MONTAÑERA (2 PAX)

Baby back ribs en salsa de whisky Jack Daniel's (200 g), solomito (100 g) y pechuga en julianas (100 g). Acompañado de morcilla, chorizo, papas a la francesa, yuquita frita, guacamole y sour cream.

\$110.000

PARRILLADA ARGENTINA (3 O 4 PAX)

Jugosas costillas de cerdo en salsa de whisky Jack Daniel's, solomito y pechuga de pollo en julianas a la parrilla, chorizo Angus, morcilla, papas a la francesa, yuquitas, guacamole y suero costeño.

\$149.000



POLLO



PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

250 g de pechuga de pollo marcada a la parrilla, con ensalada de la casa y acompañada de papas a la francesa.

\$38.000

SUPREMA DE POLLO DIJONAISSE

Pechuga de pollo cocida al vacío y marcada a la parrilla, bañada en una salsa francesa de mostaza Dijon, acompañada de puré de papa criolla y ensalada César.

\$51.900

SUPREMA DE POLLO IMPERIAL

Pechuga de pollo al horno, rellena con una salsa cremosa de tocineta, almendras, caramelizada y bañada en una salsa sedosa a las finas hierbas. Acompañado de puré de papa al pesto y ensalada mediterránea.

\$58.900

Sugerido con vino sauvignon blanc o chardonnay o cóctel aperol spritz al mejor estilo Galeón



32223



PASTAS

A decorative flourish consisting of a horizontal line with ornate, symmetrical scrollwork at both ends.

TORTELLINI DE RABO DE TORO

Delicada pasta rellena de rabo de toro, servida con una salsa napolitana cremosa y gratinada con queso parmesano.

\$62.900

FETTUCCINE AL PESTO

Pastas tipo fettuccine en salsa pesto acompañadas de lomo saltado y langostinos salteados en ají amarillo, tomatitos cherry a la parrilla.

\$57.900

*Acompáñalo con vino rosé
o vino tinto merlot o cóctel gin tonic*

PASTAS VEGETARIANAS

Pastas tipo fettuccine acompañados de vegetales en julianas y tomate cherry, bañadas en una salsa cremosa de tomates deshidratados en casa y albahaca.

\$37.900

RAVIOLI DE SALMÓN

Pasta fresca rellena de crema de salmón, servida con una salsa cremosa texturizada con almendras.

\$58.900

RAVIOLI DE CANGREJO TRUFADOS

salsa cremosa texturizada con almendras y aceite de trufas.

\$59.900

FETTUCCINE AI FRUTTI DI MARE

Pastas tipo fettuccine en salsa marinera con frutos del mar y tocineta.

\$65.900

POLLO ALFRED

Pastas tipo fettuccine con salsa de tocineta y pollo.

\$50.900

FETTUCCINE AI GAMBERETTI

Pastas tipo fettuccine bañadas en una salsa de tocineta y camarones.

\$55.000

FUSILLI GALEONE

Pastas cortas tipo tornillo bañadas en una salsa cremosa de pollo salteado al parmesano, tomates deshidratados en casa y albahaca.

\$46.900

Tortellini de rabo de toro



Fusilli galeone





DE MAR



TAPIOCA DEL MAR

Pulpo y camarones salteados al ajillo, acompañados de langostinos apanados sobre una cama de puré de papa criolla y aguacate.

\$69.900 Acompáñalo con vino tinto español o vino espumoso o cóctel aquarela

JALEA DEL MAR

Pulpo, anillos de calamar, langostinos y camarón al ajillo de finas hierbas, acompañados de cascotes de papa criolla.

\$74.900

CAZUELA DE MARISCOS

Con auténtico sabor a mar, acompañado de arroz blanco y patacones.

\$75.000

PULPO 3 FRONTERAS

200 g de tentáculos de pulpo bañados en chimichurri, pesto y miel de guindillas, acompañado de cascotes de papa criolla y vegetales salteados.

\$77.900

PULPO EN SOLTERITO FUERTE

200 g de tentáculos de pulpo bañados en miel de guindillas, acompañado de mezcla solterito y cascotes de papa.

\$77.900



PESCADOS

ATÚN ENCOSTRADO

250gr de lomo de atún rojo del Pacífico encostrado en sésamo negro y bañado en aceite de ajonjolí y miel trufada. Acompañado de mix de hojas al pesto, tomates cherry confitados, tomates secos y burrata.

\$77.000

SALMÓN NOISETTE A LA PARRILLA

Con la salsa especial del chef, piel crocante de salmón, acompañado de puré de papa criolla y ensalada César.

\$62.000

Acompáñalo con vino espumoso rosé o cóctel martini

RÓBALO A LAS FINAS HIERBAS

220gr de róbalo del Pacífico bañado en mantequilla de finas hierbas sobre un puré sedoso al pesto. Ensalada de mix de aguacate, lechugas, tomatitos confitados, tártara francesa y cebolla crispy.

\$61.000

SALMÓN A LA MARINERA

Jugoso filete de salmón a la parrilla bañado en una salsa marinera a base de ají amarillo, acompañado de puré de papa criolla y ensalada César.

\$72.000

RÓBALO TIGRE

Filete de róbalo apanado, acompañado de arroz cremoso de camarones y bañado en leche de tigre de la casa.

\$74.900

SALMÓN O RÓBALO LATINO

Delicioso filete bañado en una salsa de camarones en ají amarillo, sobre una cama de puré cremoso, acompañado de ensalada César

\$67.900

Atún encostrado



Róbalo de Tigre



RÓBALO A LA DIABLA GRATINADO

220gr de róbalo a la parrilla sobre una cama de puré cremoso, bañado en una salsa de quesos premium y Sriracha gratinada.

\$69.900

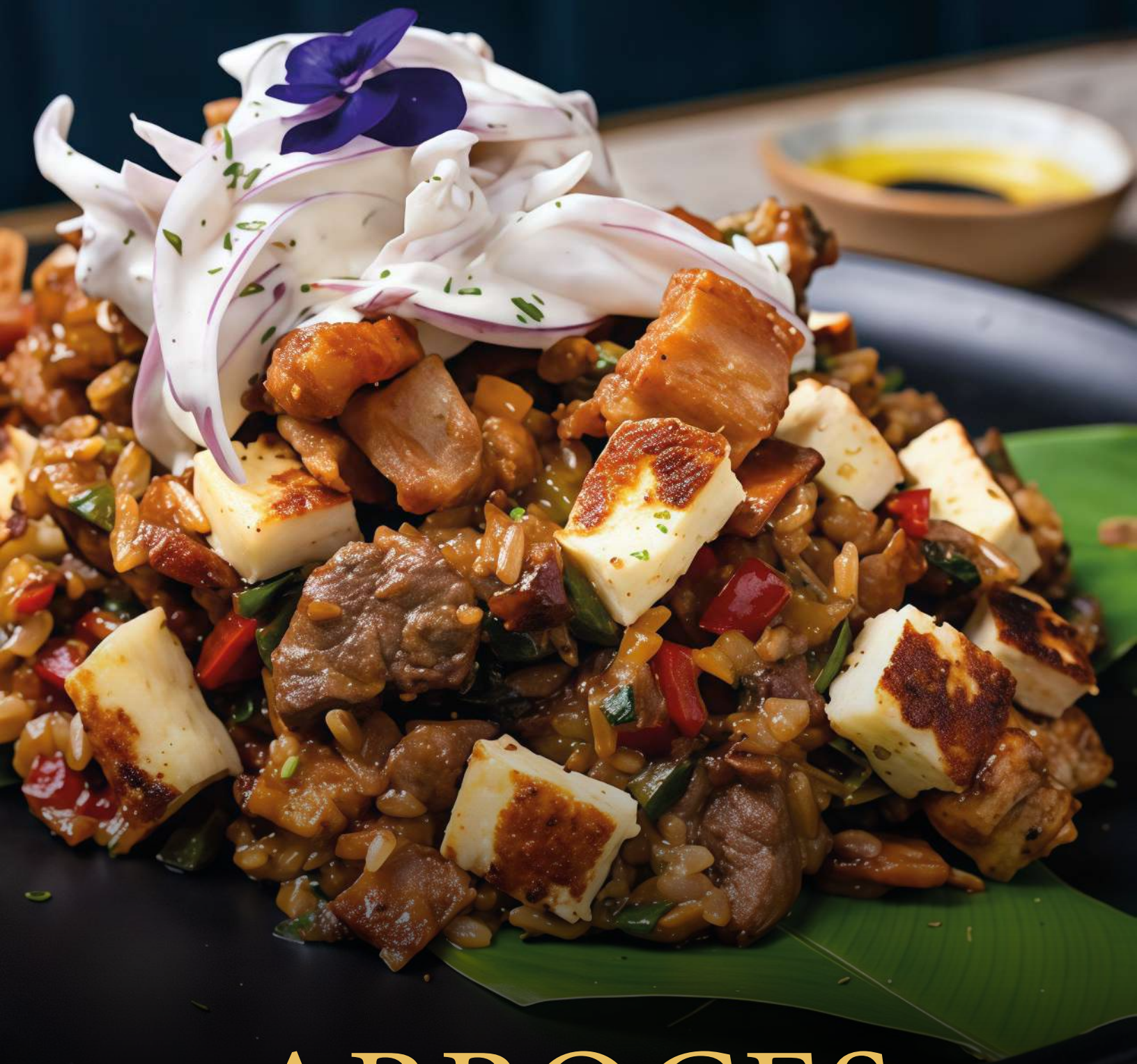
RÓBALO ROQUEFORT

220gr de róbalo a la parrilla bañado en una salsa a base de queso azul proveniente de la localidad de Roquefort, Francia, sobre una cama de puré de papas y coronado con cebolla crispy. Acompañado de ensalada mediterránea.

\$65.000



32223



ARROCES



ARROZ GALEÓN MIXTO

Salteado al wok con auténtica salsa asiática, acompañado de solomito y pechuga de pollo.

\$52.000

ARROZ CAMPESINO

Salteado al wok y luego apastelado, acompañado de solomito, pechuga, chicharrón, plátano maduro, queso asado y vegetales. Coronado con un acevichado sour cream.

\$67.000

ARROZ CREMOSO GALLEGO PERSONAL.

Arroz cremoso a base de tocineta, ají panca, langosta, langostino, pulpo, camarones, mejillones negros y verdes, almejas, calamar, róbalo acevichado y chorizo santarrosano.

\$120.000

Acompáñalo con vino blanco español o vino espumoso rosé o cóctel cabeza de jabalí

ARROZ MIXTO CREMOSO

Arroz meloso de solomito, pechuga de pollo, tocineta y quesos premium.

\$64.900

ARROZ CREMOSO DE MARISCOS

Ají panca, tocineta y frutos del mar, servido en una paella.

\$73.000

CREMOSO GALLEGO (PARA 2 O 3 PERSONAS)

\$179.900



ARROZ GALEÓN DE MARISCOS

Salteado al wok con auténtica salsa asiática, acompañado de frutos del mar.

\$65.900



SUSHI



DRAGÓN SPICY

Relleno de camarones tempura, palmitos, aguacate y queso crema. Topping de salsa spicy a base de camarones crocantes y Masago.

\$45.900

PHILADELPHIA ROLL

Relleno de salmón, aguacate y queso crema. Topping de semillas de sésamo negro y teriyaki.

\$39.900

SUSHI ACEVICHADO

Relleno de langostinos tempura, queso crema y aguacate. Topping de kanikama y salmón flameado. Ceviche de róbalo, camarón y pulpo en mayonesa trufada.

\$54.900

CAMARÓN SPICY

Relleno de camarones tempura, palmitos, aguacate y queso crema. Topping de salsa spicy a base de camarones crocantes.

\$45.900

TIGER TEMPURA ROLL

Relleno de salmón apanado, aguacate y queso crema. Topping de salsa a base de camarones.

\$51.900

CHEESE TEMPURA ROLL

Tempurizado en queso mozzarella, relleno de dip de salmón y aguacate. Topping de hilos de zanahoria.

\$49.900

VOLCANO ROLL

Relleno de palmitos, queso crema y aguacate. Topping de salsa a base de salmón, queso crema y masago.

\$45.900

CRUNCH ROLL

Tempurizado con cereal. Relleno de camarones apanados, queso crema y aguacate, con un topping de kanikama tempura.

\$51.900



EBY SAKE

Relleno de langostinos tempura, aguacate y queso crema. Topping de salmón ahumado y salsa de ají amarillo.

\$45.900

KATANA ROLL

Relleno de langostinos tempura, queso crema y aguacate. Topping de camarones crocantes y salsas de la casa.

\$45.900

STEAK ROLL

Relleno de palmitos tempura, queso crema y aguacate. Topping de lomo de res, chimichurri y camarones crocantes.

\$45.900

CRAB ROLL

Relleno de palmitos de la India, mayonesa japonesa y salsa spicy. Topping de camarones flameados y salsa de ají amarillo.

\$45.900



LANGOSTA KAOS ROLL

Relleno de langosta apanada, aguacate y queso crema. Topping de plátano maduro, salsa spicy y queso parmesano.

\$85.900

3223

FUEGO ROLL

Arroz tinturado con remolacha, relleno de queso crema, aguacate y langostino apanado. Topping de atún fresco y salsa de piña picante.

\$48.900

DINAMITA DEL MAR

Relleno de camarones al vapor y ensalada dinamita, aguacate. Topping de dinamita, vermicelli crocante

\$45.900

AIRE ROLL

Sushi a base de hoja de arroz, relleno de queso crema, salmón ahumado, cangrejo, juliana de pepino y fideos de arroz, acompañado de una salsa ponzu.

\$49.900

TIERRA ROLL

Relleno de queso crema, aguacate y langostinos apanados en coco. Topping de furikake y rayadura de limón. Finalmente una salsa de maracuyá de la casa.

\$45.900



AGUA ROLL

Relleno de palmitos, aguacate y pepino en julianas. Topping de tilapia acevichada y una salsa de la casa.

\$45.900



COMBINACIÓN DE ELEMENTOS



\$99.900

BURGERS



HAMBURGUESA BBQ DE TAMARINDO

Doble carne jugosa con queso mozzarella, cebolla crispy, tomate fresco y lechuga, servida en pan brioche dorado con alioli a la plancha. La acompañamos con aderezo de pickles, nuestra salsa de bacon tatemado, BBQ de tamarindo y papas a la francesa.

\$44.900

HAMBURGUESA AMERICANA

Doble carne jugosa con queso cheddar fundido, tocineta crocante, cebolla crispy, tomate fresco y lechuga, servida en pan brioche dorado con alioli a la plancha. La acompañamos con aderezo de pickles, nuestra salsa de bacon tatemado y papas a la francesa.

\$41.900



HAMBURGUESA TRUFADA

Doble carne jugosa con queso mozzarella y queso gouda ahumado, una reducción de cebolla caramelizada con manzana verde, tomate fresco y lechuga, servida en pan brioche dorado con alioli a la plancha. La acompañamos con aderezo de pickles, nuestra salsa de mayonesa trufada y papas a la francesa.

\$44.900

ENSALADA TIBIA ORIENTAL

Mézcum de lechuga rizada, pulpo salteado al ajillo, camarones crocantes, aguacate, pepino, queso parmesano y salsa katana. Coronado con dinamita y masago.

\$55.900

ENSALADA CÉSAR

Tradicional ensalada César compuesta por pechuga de pollo, lechuga rizada, tomates cherry, aderezo César, queso parmesano, croutons y reducción balsámica.

\$47.900



ENSALADAS





MENÚ INFANTIL

CHICKEN FINGERS

Tenders de pollo crispy acompañados de papas a la francesa y salsas de la casa.

\$25.900

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

200gr de pechuga de pollo marcada a la parrilla y acompañada de papas a la francesa.

\$33.900

SUSHI KIDS TEMPURA

Relleno de pollo crispy y queso crema. Topping de hilos de papa y mayonesa japonesa.

\$30.900

MAC'N' CHEESE

Macarrones en salsa de queso cheddar.

\$32.900

ADICIONES

Papas a la francesa	\$7.000
Cascos de papa	\$8.000
Patacones	\$8.000
Arroz blanco	\$6.000
Puré de papa criolla	\$8.000

Queso parmesano	\$10.000
Chips de plátano	\$5.000
Porción de fruta	\$10.000
Zumo de limón	\$2.000
Suero	\$5.000



POSTRES Y CAFÉS



WONTONS DE AREQUIPE
Y DULCE DE MORA

\$25.000

COPA DE HELADO

\$16.000

AFFOGATO

\$19.000

MILKSHAKE

\$18.000

AMERICANO

\$6.000

CARAJILLO

\$20.000

CRÈME BRÛLÉE

\$21.000

PAVLOVA CON HELADO
DE PISTACHO

\$16.000





BEBIDAS



BEBIDAS

Hatsu water 300ml	\$6.900
Hatsu water con gas	\$6.900
Soda hatsu	\$9.900
Té hatsu	\$10.900
Soda bretaña 300ml.....	\$8.500
Canada dry 300ml	\$8.500
Red bull	\$17.000
Pink tonic (cóctel sin licor)	\$17.000
Otras gaseosas 400m	\$8.500
Bomba anti-resaca.....	\$12.000

CERVEZAS

3 cordilleras	\$14.900
Club colombia dorada.....	\$11.900
Club colombia roja	\$11.900
Club colombia edición especial	\$12.900
Bbc cajicá	\$14.900
Aguila original	\$11.900
Aguila light.....	\$11.900
Servicio michelado.....	\$3.000

CERVEZAS IMPORTADAS

Heineken	\$13.900
Corona	\$14.900
Coronita.....	\$10.900
Stella artois.....	\$14.900
Budweiser 269ml	\$9.900
Smirnoff green apple	\$15.900
Jp. chenet fizzy en lata.....	\$24.900



LIMONADAS

Natural	\$10.000
Coco	\$19.000
Cerezada	\$12.900
Mango	\$11.000
Maracuyá	\$11.000
Yerbabuena	\$11.900
Pepino	\$11.900
Uchuva	\$11.900
Lychee	\$15.500
Vino de verano	\$14.900

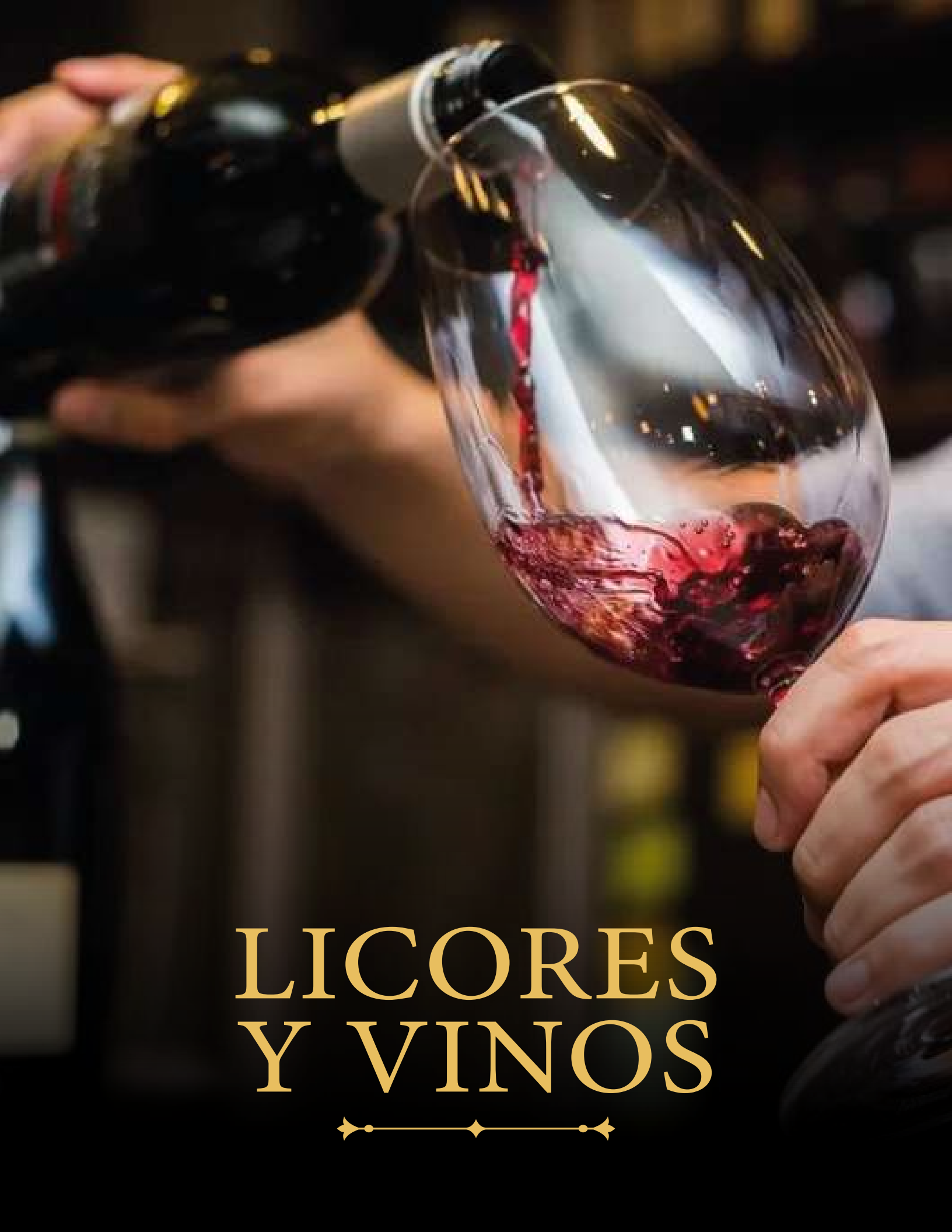
JUGOS

Patillazo	\$16.900
Mora, Fresa, Maracuyá, Piña, Lulo, Mango, Guanábana, Naranja	\$10.900
Mandarina	\$12.900
Naranja Cerezada	\$14.900
Fresa y Maracuyá	\$14.900
Mango en leche condensada	\$15.500
Frutos Rojos.....	\$15.500
Mix Dorada.....	\$15.500
Mix Tropical	\$15.500

SODAS SABORIZADAS *Breña*

Red Velvet	\$13.900
Manzana Verde	\$13.900
Maracuyá	\$13.900
Naranja	\$13.900
Lulo	\$13.900





LICORES Y VINOS



LICORES

	TRAGO	BOTELLA
Old Parr 500ml		\$250.000
Old Parr 750ml	\$ 35.000	\$350.000
Old Parr 18 años 750ml	\$60.000	\$620.000
Jagermeister	\$25.000	\$270.000
Aguardiente antioqueño ½	\$90.000 \$16.000	\$150.000
Ron V.Caldas Tradicional 3a ½	\$90.000 \$16.000	\$150.000
Ron V.Caldas Esencial 3 ½	\$75.000	\$120.000
Ron Viejo de Caldas Carta de oro 8a.....		\$210.000
Buchanan's deluxe 12años ½	\$205.000...\$37.000	\$380.000
Buchanan's deluxe 18 años	\$64.000	\$650.000
Ron Zacapa Ámbar 12 años	\$35.000	\$320.000
Baileys	\$18.000	\$160.000
Johnnie Walker Black label	\$35.000	\$350.000
Johnnie Walker double Black label ...	\$40.000	\$390.000
Johnnie Walker Blue label	\$200.000	\$2.000.000
Tequila Jose Cuervo	\$25.000	\$220.000
Tequila 1.800 Silver	\$45.000	\$455.000
Tequila 1.800 Reposado	\$45.000	\$470.000
Tequila 1.800 Añejo	\$50.000	\$520.000
Tequila 1.800 Cristalino	\$55.000	\$620.000
Tequila Don Julio Blanco.....	\$50.000	\$500.000
Tequila Don Julio Reposado	\$55.000	\$550.000
Tequila Don Julio Añejo	\$55.000	\$600.000
Tequila Don Julio 70		\$700.000
Aperol.	\$25.000	
Campari	\$25.000	
Amaretto Disaronno.	\$28.000	
Frangelico	\$26.000	
Cointreau	\$29.000	
Limoncello	\$31.000	
Licor 43	\$31.000	



VINOS

TINTO 750ML

ESTADOS UNIDOS

Merlot / Robert Mondavi Private Selection	\$190.000
Cabernet / Robert Mondavi Woodbridge	\$140.000

ARGENTINA

Malbec / Las Moras	\$110.000
Cabernet - Malbec / Trivento Reserva	\$130.000
Malbec / Navarro Correas Colección Privada	\$160.000
Merlot / Trapiche	\$110.000
Cabernet Sauvignon / La Mascota	\$210.000

CHILE

Carmenere / Olas Del Sur	\$80.000
Merlot / Olas Del Sur	\$80.000
Syrah - Mourvedre / Novas Organico Emiliana ...	\$160.000

ESPAÑA

Garnacha Cariñena / Sangre de Toro Original	\$140.000
Tempranillo / Ramón Bilbao Crianza	\$140.000
Blend / Mucho Más	\$100.000

BLANCO 750ML

ARGENTINA

Sauvignon / Las Moras	\$110.000
Sauvignon Blanc / Doña Paula Los Cardos	\$120.000
Chardonnay / La Mascota Reserva	\$170.000
White Malbec / Trivento Reserva	\$130.000

CHILE

Chardonnay / Olas Del Sur	\$80.000
---------------------------------	----------

ESPAÑA

Airén / Viñapeña	\$80.000
Gewürztraminer / Torres Viña Esmeralda	\$140.000
Verdejo / Ramón Bilbao Selección	\$140.000



ROSÉ 750ML

ARGENTINA

Syrah / Las Moras Rosé \$120.000

Malbec / Trapiche Vineyards Rosé \$130.000

CHILE

Syrah / Mister Wildman Rosé \$110.000

Blend / Olas Del Sur Rosé \$80.000

ESPUMOSO 750ML

Rose Ice / Paris de Nuit / Francia \$120.000

Brut / Nuit Dorée / Alemania \$110.000

Lambrusco \$90.000

(Rosado, Tinto o Blanco)

VINOS POR COPA

De la Casa Tinto \$27.900

De la Casa Blanco \$27.900

De la Casa Rose \$27.900

Copa de Sangría Blanca, Tinta o Rosé \$45.000

Limonada vino-verano \$20.000

Jarra de Sangría Blanca, Tinta o Rosé . \$150.000





HAZLOS

inolvidables

CUMPLEAÑOS, EVENTOS EMPRESARIALES O CELEBRACIONES PRIVADAS

CONTAMOS CON TERRAZA Y UN SEGUNDO PISO EQUIPADO CON TODAS
LAS COMODIDADES PARA QUE TU EVENTO SEA PERFECTO