



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

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 zucchinis 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 cascos 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, positioned below the word 'PASTAS'.

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.

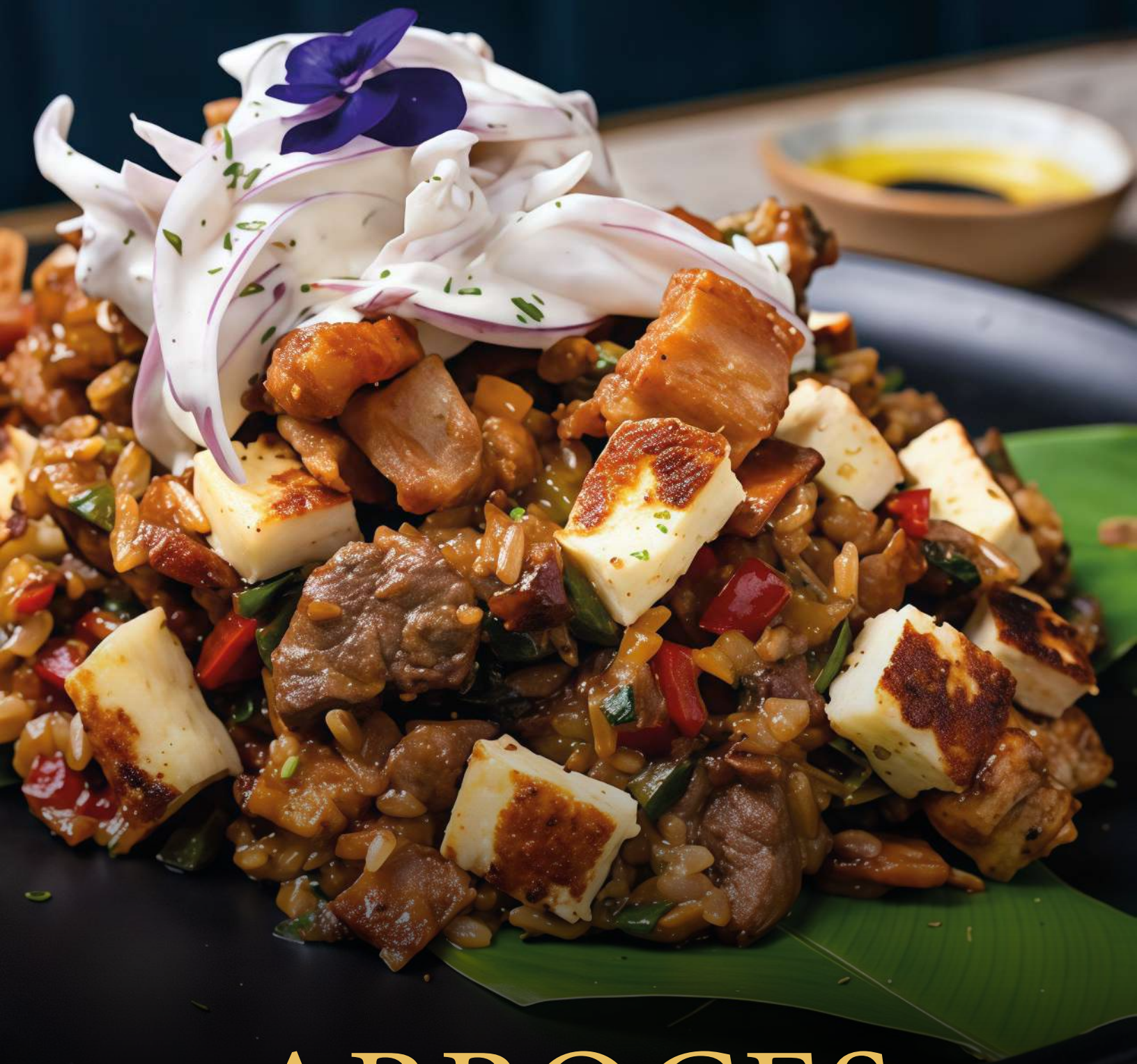
\$69.900

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





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

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 breñaña 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

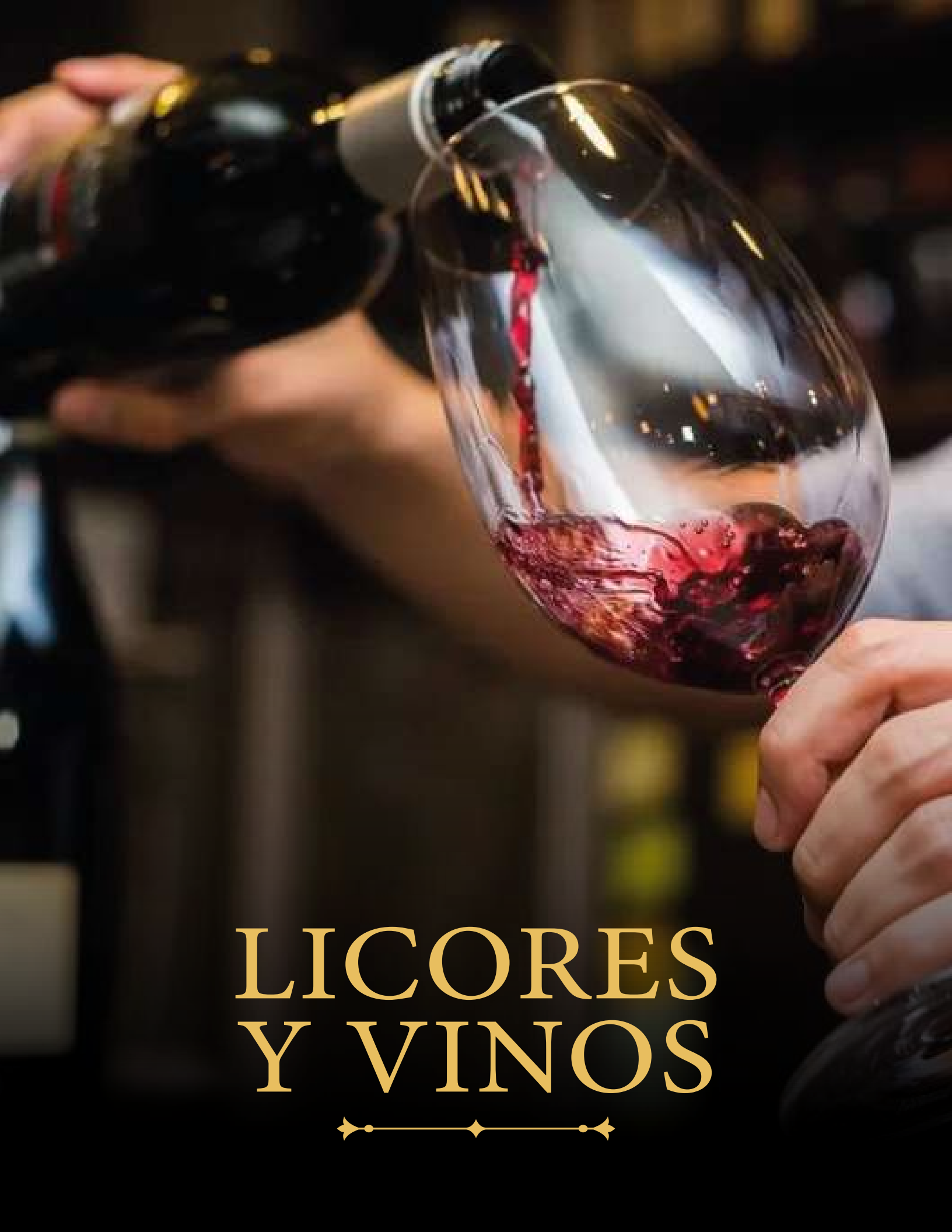
JUGOS

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 Verede	\$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	\$380.000
Buchanan's deluxe 18 años	\$37.000	\$650.000
Ron Zacapa Ámbar 12 años	\$64.000	\$320.000
Baileys	\$35.000	\$160.000
Johnnie Walker Black label	\$18.000	\$350.000
Johnnie Walker double Black label ...	\$35.000	\$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		\$500.000
Tequila Don Julio Reposado	\$50.000	\$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	\$140.000
Cabernet / Robert Mondavi Woodbridge	\$190.000

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 \$120.000

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

Jarra de Sangría Blanca, Tinta o Rosé \$150.000

Limonada vino-verano \$14.900





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