



Restaurante

*la Referencia*  
gastronomía  
colombiana

*Celebrando 15 años*

# DESAYUNOS / BREAKFAST

De 9:00 am a 11:00  
From 9:00 am to 11:00 am

## BLOODY MARY

Jugo de tomate, Vodka y ají tabasco / *Tomato juice, vodka and Tabasco.*

\$ 32.500

## MIMOSA

Vino espumoso con jugo de naranja / *Sparkling wine with orange juice.*

\$ 22.000

## AREPA ANTIOQUEÑA CON QUESITO / REGIONAL WHITE CORN CAKE WITH CHEESE.

\$ 13.500

## AREPA DE CHÓCOLO GRATINADA / SWEET CORN CAKE WITH MELTED CHEESE.

\$ 17.500

## AREPA DE HUEVO / FRIED EGG AREPA

Con suero costeño / *With local sour cream.*

\$ 9.500

## AREPA CON POLLO, QUESO Y CHAMPIÑONES / CORN CAKE WITH CHICKEN, CHEESE AND MUSHROOMS

\$ 29.500

## AREPA CON GUACAMOLE Y CHICHARRÓN / CORN CAKE WITH GUACAMOLE AND PORK RIND

\$ 29.500

## AREPAS DE AQUÍ Y DE ALLÁ

Arepa antioqueña con queso, de huevo y de chόcolo con queso.

*White corn patty, one deep fried with egg and one with sweet corn and cheese.*

\$ 31.500

## WAFFLE DE YUCA con huevos fritos, tocineta y aguacate con miel picante.

*YUCCA WAFFLE with fried egg, bacon and avocado.*

\$ 32.500

## HUEVOS AL TRIO / EGGS

Preparados al gusto con 3 de los siguientes ingredientes: champiñones, chorizo, queso, cebolla, tomate, pimentón o trozos de arepa.

*Choose three from the following ingredients: mushrooms, spicy sausage, cheese, onion, tomato, pepper or pieces of corn cake.*

\$ 17.500

## OMELETTES AL TRIO / OMELETTES

Preparados al gusto con 3 de los siguientes ingredientes: champiñones, chorizo, queso, cebolla, tomate o pimentón.

*Choose three from the following ingredients: mushrooms, spicy sausage, cheese, onion, tomato or pepper.*

\$ 21.500

# DESAYUNOS / BREAKFAST

De 9:00 am a 11:00  
From 9:00 am to 11:00 am

## HUEVOS ESTRELLADOS / EGGS WITH FRIES

Huevos rotos con papa a la francesa: con chorizo o morcilla o tocineta.

\$ 32.500

*Fried eggs with french fries with chorizo or blood sausage or bacon.*

---

## VIAJE DEL CAMINO

Dos huevos fritos, con arepa de chocolate, papa rayada y chorizo.

\$ 35.500

*2 Fried eggs, sweet corn arepa with cheese, shredded potato and chorizo.*

---

## VIAJE A CARTAGENA

Calentado de posta cartagenera, arroz con coco con maduro, arepa de huevo y 2 carimañolas.

\$ 35.000

*Rice with beef, coconut rice, plantain, egg fried arepa and cassava fritters.*

---

## CALENTAO PAISA

Frijoles, carne desmechada, arroz, chicharrón, chorizo, maduro, huevo frito y aguacate.

\$ 35.000

*Beans, shredded beef, rice, pork rind, spicy sausage, sweet plantain, fried egg and avocado.*

---

## CALENTAO RANCHERO

Frijoles refritos, carne desmechada, arroz y maíz tierno, todo gratinado. Con guacamole, totopos y chorizo.

\$ 35.000

*Refried beans, shredded meat, rice and sweet corn, all gratin. With guacamole, tortilla chips and chorizo.*

---

## CALENTAO DE LA FINCA

Carne, papa, yuca, maíz, plátano, arroz, huevo frito y aguacate.

\$ 35.000

*Beef, potatoes, cassava, corn, plantain, rice, fried egg and avocado.*

---

## BISTEC A CABALLO / CREOLE STEAK

Lomo de res, salsa criolla, huevo frito y arroz.

\$ 52.500

*Grilled steak with onion and tomato sauce, fried egg and rice.*

---

## CALDO DE COSTILLA CON AREPA / BEEF BROTH WITH AREPA.

\$ 22.500

## CHANGUA

Caldo de leche, cebolla, huevos y almojábana.

\$ 21.500

*Broth made with milk, onion, eggs and sweet bread.*

---

# ENTRADAS / APPETIZERS

<b>*LA COLOMBIANÍSIMA / COLOMBIAN FRITTER SAMPLER</b>	<b>\$ 24.500</b>
<i>Arepa de huevo, 2 empanadas, 2 carimañolas / Fried egg arepa, 2 meat corn patties and 2 cassava friters.</i>	
<b>GUACAMOLE HERENCIA</b>	<b>\$ 31.900</b>
<i>Con chicharrón picado, arepitas y chips / With fried pork rinds and Colombian chips.</i>	
<b>EMPANADAS TÍPICAS / TYPICAL FRIED CORN PATTIES</b>	<b>\$ 20.900</b>
<i>3 antioqueñas y 3 bogotanas con ají / Filled with meat, potatoes and rice (6 units).</i>	
<b>CARIMAÑOLAS DE YUCA / CASSAVA FRITTERS</b>	<b>\$ 21.400</b>
<i>Con suero y miel picante, 3 de queso y 3 de carne molida / filled with ground beef and local salty cheese (6 units).</i>	
<b>AREPA DE HUEVO / FRIED EGG AREPA</b>	<b>\$ 9.500</b>
<i>Con suero costeño / With sour cream.</i>	
<b>AREPA DE CHOCOLO CON QUESO Y SUERO COSTEÑO / SWEET CORN CAKE WITH MELTED CHEESE AND SOUR CREAM.</b>	<b>\$ 17.500</b>
<b>CHICHARRÓN CARNUDO / FRIED PORK RIND</b>	<b>\$ 33.900</b>
<i>Con papa criolla / With gold mini potatoes.</i>	
<b>*CEVICHE DE CHICHARRÓN / FRIED PORK RIND CEVICHE</b>	<b>\$ 37.900</b>
<i>Con limón, cebolla en escabeche y papa criolla / With lemon juice, pickled onions and gold potatoes.</i>	
<b>CHICHARRÓN THAI / THAI PORK RIND</b>	<b>\$ 36.900</b>
<i>Caramelizado en salsa agridulce y papa criolla / Caramelized in teriyaki sauce with gold potatoes.</i>	
<b>CHUNCHULLO / CHITTERLINGS</b>	<b>\$ 33.900</b>
<i>Con papa criolla / Fried Chitterlings with gold potatoes.</i>	
<b>*PICADA CHICHARRONA / TYPICAL COLOMBIAN FRIED PLATTER</b>	<b>\$ 53.900</b>
<i>Chicharrón, morcilla, chorizo y papa criolla / Pork rinds, blood sausage, Colombian chorizo and gold potatoes.</i>	
<b>PATAcón CON QUESO Y HOGAO / FRIED PLANTAIN WITH CHEESE AND SAUCE</b>	<b>\$ 9.900</b>
<i>With cheese and tomato and onion sauce</i>	
<b>PATAcón HERENCIA / FRIED GREEN PLANTAIN HERENCIA</b>	<b>\$ 11.500</b>
<i>Con carne desmechada y queso / With cheese and shredded beef</i>	
<b>PATAcón PUÉS / FRIED GREEN PLANTAIN "PUES"</b>	<b>\$ 11.500</b>
<i>Guacamole y chicharrón toteado/ With pork rinds and guacamole.</i>	
<b>TRÍO DE PATACONES / THREE FRIED PLANTAIN</b>	<b>\$ 31.900</b>
<i>Pués, queso con hogao y carne desmechada con queso. With topping (Cheese, tomato and onion sauce, shredded beef, guacamole and pork rinds).</i>	
<b>MORCILLA ARTESANAL / BLOOD SAUSAGE</b>	<b>\$ 17.500</b>
<i>Con papa criolla / With gold potatoes</i>	
<b>CHORIZO ARTESANAL / SPICED PORK SAUSAGE</b>	<b>\$ 20.900</b>
<i>Con 2 arepitas y chimichurri / With 2 corn cake and chimichurri</i>	

\*Especialidades de la casa / House specialities

# SOPAS / SOUPS

## \*AJIACO SANTA FERREÑO

Sopa tradicional bogotana de pollo, papa y mazorca. Acompañada de arroz y aguacate. (crema de leche y alcaparras).

\$ 36.500

Potato, corn and chicken soup from Bogotá. Served with rice, avocado with heavy cream and capers on the side.

## FRÍJOLES VEGETARIANOS / VEGETARIAN RED BEANS SOUP

\$ 31.500

Arroz, arepa, aguacate y plátano maduro. / Served white rice, sweet fried plantain, arepa and avocado.

## \*FRÍJOLES MONTAÑEROS / RED BEANS SOUP

\$ 38.500

Carne en polvo, chicharrón, arroz, aguacate y plátano maduro.

Served with rice, ground beef, pork rinds, sweet fried plantain and avocado.

## CAZUELA RANCHERA / RANCH CHILLI SOUP

\$ 40.500

Fríjoles, carne desmechada, maíz, aguacate, chorizo, chicharrón, salsa ranchera, queso y totopos.

Red beans, shredded beef, corn, avocado, spicy sausage, chopped pork rind, ranchera sauce, cheese and tortilla chips.

## CAZUELA PAISA / "PAISA" CHILLI SOUP

\$ 41.500

Fríjoles, carne desmechada, maduro, aguacate, chicharrón, chorizo, maíz, arepa y huevo frito con

arroz aparte. / Red beans, shredded beef, sweet fried plantain, avocado, chopped pork rind, chorizo, corn cake, fried egg and rice.

## CAZUELA VEGETARIANA / VEGETARIAN BEAN SOUP

\$ 36.500

Fríjoles, maíz, aguacate, plátano maduro y viruta de papa. / Red beans, corn, avocado, sweet plantain and shredded potatoes.

## LENTEJAS CASERAS / HOMEMADE LENTILS

\$ 38.500

Carne desmechada, arroz, aguacate y plátano maduro

With shredded beef, rice, sweet fried plantain and avocado.

## SANCOCHO DE RES Y POLLO / BEEF AND CHICKEN SOUP

\$ 49.500

Mazorca, yuca, papa, plátano, hogao, arroz y aguacate. / Broth with the two meats, corn, cassava, potatoes, plantains, onion and tomato sauce. Served with rice and avocado.

## CAZUELA DEL PACÍFICO / SEAFOOD BISQUE

\$ 61.900

Cazuela de mariscos a base de coco con un toque picante, patacón, arroz con coco y aguacate.

With coconut milk, coconut rice, green fried plantain and avocado.

## MONDONGO CLÁSICO / TRIPE STEW SOUP

\$ 46.900

Arroz, plátano maduro y aguacate.

Tripe stew soup with vegetables, served with avocado, sweet fried plantain and rice.

## SOPA DE VERDURAS CASERA / HOMEMADE VEGETABLE SOUP

\$ 17.500

\*Especialidades de la casa / House specialities

# BOWLS / BOWLS

## BOWL PAISA / PAISA BOWL

Fríjoles, arroz, carne desmechada, maduro, aguacate y chicharrón picado.

\$ 41.500

*Red beans, rice, shredded beef, chopped pork rind, avocado, sweet fried plantain.*

---

## BOWL COSTEÑO / SHRIMP BOWL

Camarones con salsa de coco, arroz con coco, cebolla escabeche, viruta de plátano y aguacate.

\$ 58.900

*Shrimp in wine and coconut sauce, coconut rice, pickled onions, green plantain chip and avocado.*

---

## BOWL DE POLLO TERIYAKI / TERIYAKI CHICKEN BOWL

Arroz, vegetales y viruta de plátano

\$ 41.500

*With rice, vegetables and green plantain chip.*

---

## BOWL DE SALMÓN THAI / THAI SALMON BOWL

Con vegetales salteados, viruta de plátano y arroz.

\$ 59.900

*Salmon and sauteed vegetables in teriyaki sauce, with rice and plantain chips.*

---

## BOWL LENTEJAS / HOMEMADE LENTILS BOWL

lentejas caseras, arroz, carne desmechada, chorizo y aguacate.

\$ 35.500

*With shredded beef, rice, sweet fried plantain, chorizo and avocado.*

---

## BOWL SOBREBARRIGA AL HORNO / BAKED FLANK STEAK BOWL

Con papa y yuca en salsa criolla, arroz y aguacate

\$ 49.500

*With potatoes, cassava, rice and avocado.*

---

## BOWL DE POSTA CARTAGENERA / CARTAGENIAN BEEF STEW BOWL

Posta cartagenera, arroz con coco, viruta de plátano, cebolla escabeche y aguacate.

\$ 49.500

*Slow cooked beef in sugar cane and wine, green plantain chips, avocado, pickled onions and coconut rice.*

---

# PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

## \*BANDEJA PAISA

Fríjoles, carne en polvo, chicharrón, chorizo, morcilla, arroz, aguacate, plátano maduro y huevo.  
*Red beans, ground beef, pork rind, sausage, blood sausage, rice, avocado, sweet plantain, corn cake, tomato and onion sauce and fried egg.*

\$ 49.900

## \*POSTA CARTAGENERA / BEEF STEW (FROM CARTAGENA)

Punta de anca cocinada en vino y panela, arroz con coco, ensalada y patacón.  
*Slow cooked beef in Molasses and wine, coconut rice, salad and green fried plantain.*

\$ 49.900

## \*EL GRAN COCIDO BOYACENSE / BOYACÁ REGION STEW

Costilla, pollo, morrillo, chicharrón y tubérculos del altiplano.  
*Stew made with pork ribs, beef (morrillo), pork rind, chicken and tubers (habas, chuguas, cubios).*

\$ 68.900

## GUIISO DE COLA / OXTAIL STEW

Sudado de cola de res con papa, yuca, arroz y aguacate.  
*Stewed oxtail with potato, yuca, rice and avocado.*

\$ 56.900

## SOBREBARRIGA DEL CHEF / STEWED FLANK STEAK

Con salsa chorreada, papa, arroz y aguacate.  
*Stewed flank steak with potato, rice and avocado*

\$ 61.900

## SOBREBARRIGA AL HORNO / GRILLED FLANK STEAK

Papa chorreada, yuca, arroz, aguacate y chimichurri  
*Served with rice, potatoes with tomato and onion sauce, cassava, avocado and chimichurri*

\$ 60.500

## ARROZ CON POLLO / CHICKEN RICE

Chips de yuca y plátano verde. / *Cassava and green plantain chips.*

\$ 39.000

## POLLO AL CURRY / CURRY CHICKEN BREAST

Pechuga en salsa de curry y coco con arroz, aguacate, maní tostado y madurito.  
*With rice, avocado, roasted peanuts and sweet fried plantain.*

\$ 43.900

## CHULETA VALLUNA / BREADED PORK CHOP

Milanesa de cerdo apanada con patacón, arroz y ensalada. / *With green fried plantain, rice and salad.*

\$ 45.500

\*Especialidades de la casa / *House specialities*

# PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

## MEDALLONES DE LOMO AL VINO / BEEF TENDERLOIN IN WINE AND MUSHROOM SAUCE

\$ 65.900

Con champiñones, puré y ensalada / Served with mashed potatoes and salad.

---

## LOMO STROGONOFF / BEEF STROGONOFF

\$ 61.900

Lomo de res, salsa de champiñones y cebolla, arroz con ajonjolí, viruta de papa y aguacate.  
Beef with onion and mushroom sause, white rice, shredded potatoes and avocado.

---

## LOMO A LA PARRILLA CON FRÍJOLES / GRILLED STEAK WITH RED BEENS SOUP

\$ 65.000

Arroz, maduro y aguacate. / Served with rice, avocado and sweet fried plantain.

---

## LOMO DE RES A LA PARRILLA / GRILLED STEAK

\$ 65.000

Con papa sour, arroz y ensalada. / Served with baked potato, white rice and green salad.

---

## LENTEJAS CON CARNE ASADA / LENTILS WITH GRILLED STEAK

\$ 59.900

Carne asada, maduro, arroz y aguacate. / Served with roast beef, fried plantain, rice and avocado.

---

## LOMO DE CERDO A LA PARRILLA / GRILLED PORK LOIN

\$ 58.500

Con papa sour, arroz y ensalada. / Served with baked potato, white rice and green salad.

---

## LOMO CERDO CON FRIJOL / PORK LOIN WITH RED BEANS

\$ 61.500

Arroz, maduro y aguacate. / Served with rice, avocado and sweet fried plantain.

---

## PICADA SABANERA X 1 PERSONA / "SABANERA" GRILLED FOOD PLATTER X 1

Lomo res (100grs) pollo (100 grs), chorizo, morcilla, chicharrón picado, plátano maduro, papa criolla, guacamole, una arepita

\$ 68.500

Beef tenderloin (100g), Chicken (100g), chorizo, blood sausage, fried pork rind, ripe plantain, gold potato, guacamole and one arepa

---

## PICADA SABANERA X 2 PERSONAS / "SABANERA" GRILLED FOOD PLATTER X 2

Lomo res (150 grs) pollo (150 grs) chorizo, morcilla, chicharrón picado, plátano maduro, papa criolla, guacamole y dos arepitas.

\$ 89.900

Beef tenderloin (150g) chicken (150g) chorizo, blood sausage, fried pork rind, plantain, gold potato, guacamole and two arepa

---



# PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

## HÍGADO ENCEBOLLADO / GRILLED BEEF LIVER WITH CILANTRO AND ONION

(Cebolla y cilantro) papa criolla y ensalada.  
*Served with gold potatoes and green salad.*

\$ 46.500

---

## LENGUA EN SALSA CRIOLLA / BEEF TONGUE IN CREOLE SAUCE

Yuca, papa, arroz y aguacate.  
*Slow cooked beef tongue in onion and tomato sauce, with potatoes, cassava, rice and avocado.*

\$ 51.900

---

## SALMÓN COSTA / SALMON FILLET

Arroz con coco, patacón y ensalada.  
*With coconut rice, salad and fried green plantain.*

\$ 68.500

---

## PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY

Filete de pescado blanco con arroz con coco, ensalada y patacón.  
*White fish fillet with coconut rice, salad and green fried plantain.*

\$ 69.900

---

## TRUCHA AL AJILLO / GARLIC TROUT

Arroz con coco, ensalada y patacón.  
*With coconut rice, salad and green fried plantain.*

\$ 52.500

---

## PASTA DEL PACÍFICO / PACIFIC SEAFOOD PASTA

Macarrones con frutos del mar en salsa cremosa de coco.  
*Penne with seafood in creamy coconut sauce.*

\$ 65.900

---

## PASTA DEL HUERTO / VEGETABLE PASTA

Pasta con vegetales y salsa de queso.  
*Penne with vegetables and cheese sauce.*

\$ 40.500

---

## PAELLA DE MARISCOS / SEAFOOD PAELLA

Al estilo de La Herencia.  
*"Herencia" style seafood rice.*

\$ 58.900

---

# ADICIONALES / ADDONS

FRIJOL / RED BEANS	\$ 13.000
AGUACATE / AVOCADO	\$ 8.900
PAPA FRANCESA / FRENCH FRIES	\$ 11.900
PAPA CRIOLLA / GOLD POTATOES	\$ 9.000
VEGETALES SALTEADOS / SAUTED VEGETABLES	\$ 9.000
ARROZ BLANCO / WHITE RICE	\$ 5.000
ARROZ COCO / COCONUT RICE	\$ 8.900
CHICHARRÓN PICADO / PORK RIND	\$ 11.500
GUACAMOLE / GUACAMOLE	\$ 8.500

# MENÚ INFANTIL / KIDS MENU

**AJIACO MINI / CHICKEN, CORN AND POTATO SOUP** \$ 33.000  
Con mazorca, arroz y aguacate / With cob, rice and avocado.

---

**LOMITO DE RES / GRILLED BEEF TENDERLOIN** \$ 55.000  
Con papas francesas o ensalada / With french fries or green salad

---

**PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA / GRILLED CHICKEN BREAST** \$ 39.000  
Con papas francesas o ensalada / With french fries or green salad

---

## JUGOS Y BEBIDAS / JUICE AND DRINKS

**LIMONADA / FRESH LEMONADE** \$ 8.500

---

**LIMONADA CON HIERBABUENA / LEMONADE WITH MINT** \$ 9.500

---

**LIMONADA DE PANELA / SUGAR CAIN LEMONADE** \$ 9.500

---

**LIMONADA DE COCO / COCOCUYA** \$ 14.900  
**COCONUT LEMONADE / COCONUT LEMONADE WITH PASSION FRUIT JUICE**

---

**JUGOS NATURALES / NATURAL JUICES** \$ 11.500  
Fresa, mora, piña, guanabana, mango o maracuyá /  
Strawberry, blackberry, pineapple, soursop, mango or passion fruit

---

**JUGOS ESPECIALES / SPECIAL SMOOTHIES** \$ 13.500  
Moracuyá / Piña - Hierbabuena / Frutos rojos  
Blackberry - Passion fruit / Pineapple and mint / Red berries

---

**CERVEZA / BEER** \$ 16.500  
Stella Artois / Corona

---

**CERVEZA NACIONAL / NATIONAL BEER** \$ 11.900  
Club Colombia Dorada y Roja

---

**SANGRÍA HERENCIA / SANGRÍA "HERENCIA" STYLE** \$ 95.500  
Vino blanco o tinto con frutas / White or red wine, with fruits.

---

**REFAJO FAJADO / REFAJO FAJADO** \$ 45.000  
Cerveza, Kola Roman y aguardiente. / Beer, Kola Roman and aguardiente.

---

**GASEOSAS / SODA** \$ 8.500

---

**AGUA / WATER** \$ 8.500

---

# GRECAS Y MOLINOS / HOT BEVERAGES

AGUAPANELA \$ 8.000  
*Infusion made from panela*

AMERICANO \$ 6.900  
*AMERICAN COFFEE*

CAPPUCCINO \$ 10.900

CHOCOLATE CON LECHE \$ 10.500  
*MILK CHOCOLATE*

ESPRESSO \$ 6.900

ESPRESSO DOBLE \$ 8.500

LATTE \$ 10.900

MACCHIATO \$ 9.500

CAFÉ CON LECHE \$ 10.500  
*COFFEE WITH MILK*

## INFUSIONES / INFUSIONS

AGUA AROMÁTICA DE FRUTAS \$ 6.900  
*FRUIT INFUSION*

AGUA AROMÁTICA DE HIERBAS \$ 5.900  
*HERBAL TEA*

TÉ EN AGUA / *HOT TEA* \$ 8.500

TÉ EN LECHE / *TEA WITH MILK* \$ 8.500

# POSTRES / SWEETS

ARROZ CON LECHE / *RICE PUDDING* \$ 16.500

BREVAS CON AREQUIPE Y QUESO \$ 18.900  
*CARAMELIZED FIGGS WITH CARAMEL AND CHEESE*

TORTA DE ALMOJABANA / "*ALMOJABANA*" CAKE \$ 19.500  
*Con helado / With icecream*

LECHE ASADA / *CREAMY FLAN* \$ 19.500

CHEESECAKE DE BOCADILLO / *GUAVA TART* \$ 19.900

CUAJADA CON MELAO / *WHITE CHEESE WITH MOLASSES SAUCE* \$ 16.500  
*Fria o caliente / Cold or hot*

TORTA DE CHOCOLATE CASERA / *HOMEMADE CHOCOLATE CAKE* \$ 24.900  
*Con helado / With icecream*

MERENGÓN DE FRUTAS CON CREMA / *FRUIT MERINGUE WITH CREAM* \$ 22.500

POSTRE DE TEMPORADA / *SEASONAL DESSERT* \$ 22.500

# VINOS / WINES

## VINOS BLANCOS / WHITE WINES

	COPA GLASS	MEDIA BOT HALF BOTTLE	BOTELLA BOTTLE
SANTA RITA <i>Sauvignon blanc</i>	\$ 29.000	\$ 66.000	\$ 125.000
LAS MORAS <i>Chardonnay.</i>	\$ 32.000		\$ 145.900
NEBLA <i>Verdejo.</i>			\$ 125.000
CASILLERO DEL DIABLO <i>Sauvignon blanc.</i>			\$ 145.900

## VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES

LAS MORAS <i>Rose.</i>	\$ 32.000		\$ 145.900
------------------------	-----------	--	------------

## VINOS TINTOS / RED WINES

SANTA RITA 120 <i>Cabernet Sauvignon. VINO DE LA CASA</i>	\$ 29.000	\$ 66.000	\$ 125.000
LAS MORAS <i>Malbec.</i>	\$ 32.000	\$ 78.000	\$ 145.900
LAS MORAS <i>Malbec reserva.</i>			\$ 178.000
CASILLERO DEL DIABLO <i>Cabernet Sauvignon</i>		\$ 78.000	\$ 145.900
SANTA RITA <i>Merlot</i>			\$ 125.000
NAVARRO CORREA <i>Colección privada Malbec.</i>			\$ 220.000
BERONIA CRIANZA <i>Tempranillo</i>			\$ 210.000
BERONIA RIOJA RESERVA			\$ 285.000
PROTOS RESERVA <i>Ribera del Duero.</i>			\$ 389.000
PROTOS CRIANZA <i>Ribera del Duero.</i>			\$ 260.000
MARQUÉS DE RISCAL <i>Rioja reserva.</i>			\$ 260.000

## VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

BARON DE ROTHBERG <i>Brut.</i>			\$ 132.000
VINO ESPUMOSO SIN ALCOHOL ALCOHOL FREE SPARKLING WINE			\$ 92.000

# COCTELES / COCKTAILS

<b>APEROL SPRITZ:</b> Prosecco, Aperol, soda y naranja / <i>Prosecco, Aperol, soda and orange</i>	<b>\$ 35.000</b>
<b>TINTO DE VERANO:</b> Vino tinto, Vermut, limón y naranja / <i>Red wine, Vermouth, lemon, orange</i>	<b>\$ 29.500</b>
<b>CANELAZO:</b> Aguardiente, naranja, panela, clavo y canela / <i>Aguardiente, orange, panela, cloves and cinnamon</i>	<b>\$ 19.500</b>
<b>CARAJILLO CON LICOR 43:</b> Café con Licor 43 / <i>Coffee with "Licor 43"</i>	<b>\$ 35.500</b>
<b>COPA SANGRÍA:</b> Fruta, triple sec, vino tinto o blanco / <i>Fruit, triple sec, white or red wine</i>	<b>\$ 19.500</b>
<b>GIN TONIC:</b> Tónica con ginebra a su elección / <i>Tonic with gin of your choice: (Gordon's, Tanqueray, Bombay, Beefeater).</i>	<b>\$ 38.500</b>
<b>HENDRICKS GIN TONIC:</b> Con tónica, ginebra, pepino / <i>Tonic, gin, cucumber</i>	<b>\$ 44.500</b>
<b>MANHATTAN WHISKEY:</b> Martini Rosso y gotas amargas / <i>Martini Rosso and bitter drops</i>	<b>\$ 35.000</b>
<b>MARGARITA CLÁSICO:</b> Tequila, zumo de limón y triple sec / <i>Tequila, lemon juice and triple sec</i>	<b>\$ 38.500</b>
<b>MARGARITA DE MARACUYÁ / PASSION FRUIT MARGARITA:</b> Jugo de maracuyá, Tequila, y triple sec y zumo de limón / <i>Passion fruit juice, tequila, triplesec and lime</i>	<b>\$ 40.500</b>
<b>MIMOSA:</b> Vino espumoso y jugo naranja / <i>Sparkling wine and orange juice</i>	<b>\$ 22.000</b>
<b>MOJITO CLÁSICO:</b> Ron, triple sec, soda, limón, hierbabuena y azúcar / <i>Rum, triple sec, soda, lemon, peppermint and sugar</i>	<b>\$ 36.500</b>
<b>MOJITO DE MORA O MARACUYA:</b>	<b>\$ 38.500</b>
<b>PIÑA COLADA:</b> Ron, helado vainilla, piña, triple sec y limón / <i>Rum, vanilla ice cream, pineapple, triple sec and lemon</i>	<b>\$ 33.500</b>
<b>PISCO PASIÓN PERUANO:</b> Pisco, maracuyá y limón / <i>Pisco, passion fruit and lemon</i>	<b>\$ 33.500</b>
<b>PISCO PUNCH:</b> Pisco, almíbar de piña y zumo de limón / <i>Pisco, pineapple syrup and lemon juice</i>	<b>\$ 33.500</b>
<b>VINO CALIENTE:</b> Brandy, vino tinto, canela, clavo, naranja y triple sec / <i>Brandy, red wine, cinnamon, clove, orange and triple sec</i>	<b>\$ 29.500</b>
<b>PISCO SOUR:</b> Pisco, clara de huevo, limón y dulce / <i>Pisco, egg-white, lemon and sweet</i>	<b>\$ 38.000</b>
<b>PADRINO:</b> Whiskey con Amaretto / <i>Whiskey with Amaretto</i>	<b>\$ 38.000</b>

# LICORES / LIQUORS

## AGUARDIENTE / AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO TRADICIONAL O AZUL	TRAGO DOBLE	\$ 19.000
	1/2 BOT.	\$ 90.000
	BOT.	\$ 165.000
AGUARDIENTE AMARILLO DE MANZANARES	BOT.	\$ 199.000

## TEQUILA / TEQUILA

DON JULIO REPOSADO 750ML	TRAGO DOBLE	\$ 42.000
	BOT.	\$ 420.000
DON JULIO BLANCO RESERVA	TRAGO DOBLE	\$ 40.000
	BOT.	\$ 400.000
JIMADOR BLANCO	TRAGO DOBLE	\$ 28.000
	BOT.	\$ 280.000

## RON / RUM

VIEJO DE CALDAS	TRAGO DOBLE	\$ 25.000
	BOT.	\$ 155.000
HECHICERA	TRAGO DOBLE	\$ 42.000
	BOT.	\$ 420.000

## WHISKY / WHISKY

BUCHANAN'S	TRAGO DOBLE	\$ 37.500
	500 ML.	\$ 195.000
	BOT.	\$ 375.000
OLD PARR 12 AÑOS	TRAGO DOBLE	\$ 36.000
	1/2 BOT.	\$ 205.000
	BOT.	\$ 360.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS	TRAGO DOBLE	\$ 37.000
	BOT.	\$ 375.000
JACK DANIEL'S	TRAGO DOBLE	\$ 28.000
	BOT.	\$ 280.000
SELLO NEGRO	TRAGO DOBLE	\$ 28.000
	BOT.	\$ 280.000

## GINEBRA / GIN

GORDONS	TRAGO DOBLE	\$ 32.000
	BOT.	\$ 280.000
HENDRICK'S	TRAGO DOBLE	\$ 44.000
	BOT.	\$ 440.000
TANQUERAY	TRAGO DOBLE	\$ 36.000
	BOT.	\$ 360.000

## VODKA / VODKA

ABSOLUT	TRAGO DOBLE	\$ 32.000
	BOT.	\$ 290.000
SMIRNOFF	TRAGO DOBLE	\$ 30.000
	BOT.	\$ 280.000

## APERITIVOS Y DIGESTIVOS / SNACKS AND DIGESTIVES

AMARETTO DISARONNO	TRAGO DOBLE	\$ 30.000
	BOT.	\$ 280.000
JEREZ TIO PEPE	BOT 375ML	\$ 240.000
	TRAGO 45ML	\$ 35.000
LICOR 43	TRAGO DOBLE	\$ 28.000
	BOT.	



Reuniones Empresariales  
Desayunos Corporativos  
Matrimonios / Bautizos



**CONTÁCTENOS:**

Tel.(601) 249 5195

📞 315 254 55 58

📷 @restaurantelaherencia

📌 Restaurante La Herencia (Entrepues)

✉ restaurantelaherencia@hotmail.com

🌐 [www.restaurantelaherencia.com](http://www.restaurantelaherencia.com)