



- 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	PAPAS PUERCAS	\$44.000
150 gr de papas casco fritas, napadas en salsa bufalo casera, terminadas con alioli natural y cebollín.		Papas casco, 150 gr de trozos de chicharrón crocantes, alioli de pimientos, guacamole, pico de gallo, chimichurri, queso blanco y cebolla ocañera encurtida.	
RIBS DE ELOTE	\$25.000	EDAMAMES	\$29.000
Elote amarillo rostizado 250 gr, crema de rancho, queso fresco, salsa macha y polvo cajún.		150 gr de edamames salteados y cubiertos en salsa taré-ponzú, con togarashi y hojuelas de chile.	
CHICHARRÓN NORTEÑO	\$54.000	SOPECITOS	\$45.000
Chicharrón, carnudo 250 gr, sobre cama de guacamole y pico de gallo.		Sopecitos de maíz criollo (4 UND) con pasta de frijol refrito, rib eye y queso fresco.	
NACHOS CRIOLLOS	\$84.000	PALOMITAS DE BUÑUELO	\$28.000
Nachos recién elaborados, carne criolla y queso doble crema, guacamole, pico de gallo, crema agria, alioli de pimientos y cebolla encurtida.		150 gr de bites de queso artesanal frito con cobertura de buñuelo y acompañado de cajeta de aguaymanto picosa.	
NACHOS VERACRUZANOS	\$84.000		
Nachos recién elaborados, con gratinado de cangrejo y jaiba, guacamole, pico de gallo, sour cream y salsa martajada			

CORTES

RIB EYE CERTIFIED	\$197.000	ARRACHERA CERTIFIED	\$180.000
ANGUS BEEF (300g pza)		ANGUS BEEF (300g pza)	
Corte a la parilla acompañado con ensalada del huerto y papas criollas con tajín.		Corte a la parilla acompañado con ensalada del huerto y papas criollas con tajín.	

TACOS

Todos nuestros tacos vienen por una orden de dos. No se permite la combinación entre tacos.

DE PULPO x 2	\$52.000	DE ASADA x 2	\$35.000
Pulpo agridulce, con guacamole, crocante de puerro e hilos de ají.		Rib eye salteado, sobre pasta de frijol refrito y terminado con pico de gallo.	
GOBERNADOR x 2	\$38.000	DE CHICHARRÓN DE ATÚN x 2	\$38.000
Camarón, costra de queso, sofrito de pimiento rojo y cremoso de aguacate.		Chicarrón de atún marinado en salsa ponzú, acompañado de cremoso de aguacate y pico de gallo.	
ALAMBRE DE RES x 2	\$36.000	DE PANCETA Y POLLO x 2	\$35.000
Tacos de alambre de res y sazón criolla, sobre guacamole y terminado con pico de gallo.		Panceta ahumada y pollo acompañado de guacamole y pico de gallo.	
TACO DE CHICHARRÓN x 2	\$35.000	TACO AL PASTOR EN TROMPO x 2	\$35.000
Taco de chicharrón de cerdo, sobre cama de guacamole pico de gallo y cebolla ocañera encurtida en flor de jamaica.		Taco al pastor acompañado de piña asada y mix de cebolla-cilantro.	
DE PULPO PARRILLA x 2	\$52.000	TACO POLLO CHAMPIÑONES x 2	\$38.000
Tacos de pulpo tierno y parrillado, sobre base de guacamole y terminados en pico de gallo.		Tacos de pollo y champiñones, con panceta ahumada y reducción de vino blanco en mostaza Djon.	

POSTRES

EL BROWNIE DE SALA	\$29.000	LA CACHETADA DE GLORIA	\$29.000
Brownie tibio, esponjoso y semi amargo, acompañado de helado de vainilla francesa y salsa de mora artesanal.		Tortilla de harina levemente dorada, base de queso doble crema, dulce gloria y terminado con cajeta de leche de cabra y helado de vainilla	

Pal'(Des)Ahogo de PENAS

CRISTALINOS

	BOTELLA	SHOT
Don Julio 70	\$850.000	\$90.000
Maestro Dobel	\$750.000	\$80.000
1800 Cristalino	\$750.000	---

WHISKY

Blue Label	\$2'520.000	---
Black Label	\$350.000	---
Buchanan's 18 años	\$850.000	\$75.000
Buchanan's Master	\$450.000	---
Buchanan's 12 años	\$400.000	---
Old Parr 12 años	\$340.000	---
Bulleit Bourbon	\$360.000	---
Buchanan's 12 años Media	\$220.000	---

MEZCAL

400 Conejos	\$490.000	---
Mezcal Unión	\$440.000	\$50.000
Ojo de Tigre	\$480.000	\$50.000

GINEBRA

Tanqueray Ten	\$580.000	\$55.000
Tanqueray London Dry	\$340.000	---
Gordon's London Dry	\$320.000	\$35.000
Hendricks	\$520.000	\$55.000

RON

Zapaca 23	\$610.000	\$55.000
Zapaca Ambar	\$340.000	---
Medellín 8 años	\$320.000	\$30.000
Medellín 12 años	\$360.000	---
Havana 7 años	\$360.000	---
Bacardi 8 años	\$340.000	---
Bacardi Añejo	\$240.000	---
Bacardi Carta Blanca	\$240.000	\$30.000

AGUARDIENTES

Aguardiente Azul BT	\$290.000
Aguardiente Verde BT	\$290.000
Aguardiente Rojo BT	\$290.000

TEQUILA

	BOTELLA	SHOT
Don Julio Reserva 1942	\$2'900.000	---
Don Julio Añejo	\$670.000	---
Don Julio Reposado	\$630.000	\$60.000
Don Julio Blanco	\$530.000	\$50.000
1800 Añejo	\$560.000	---
1800 Reposado	\$505.000	---
1800 Blanco	\$440.000	---
Centenario Reposado	\$370.000	---
Centenario Plata	\$320.000	\$30.000

VODKA

Belvedere	\$580.000	---
Ketel One	\$520.000	---
Smirnoff	\$200.000	\$30.000
Smirnoff Tamarindo	\$200.000	---

ESPUMANTES

Moet Chandon Ice Imperial	\$1'300.000
Veuve Clicquot Rose	\$1'160.000
Veuve Clicquot Brutt	\$1'040.000
Chandon Brutt	\$260.000
Chandon Rose	\$260.000

OTROS

Hennesy Vsop	\$670.000
Baileys	\$240.000
Jagermeister	\$280.000

CERVEZA

Corona	\$20.000
Corona 0°	\$20.000
Stella	\$20.000
Club Colombia Dorada	\$20.000
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 Unión, zumo de limón, almíbar simple y Sprite.

DR.SIMI

Vodka Smirnoff, vino tinto, Sprite, zumo de limón y Naranja.

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

RIOPAN

Baileys, licor de cacao, Jagermeister y agua natural.

STICKY FINGERS

Bulleit Bourbon y Amaretto.

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 12 SHOTS

\$330.000

Elige entre Caída Rosa o Cucaracha

Clásicos

COSMOPOLITAN \$45.000
Vodka Smirnoff, Triple sec, zumo de limón y jugo de arándano.

MOJITO \$45.000
Ron Bacardi carta blanca, zumo de limón, syrup simple, yerbabuena y soda.

PIÑA COLADA \$45.000
Ron Bacardi carta blanca, Real de coco, zumo de piña, leche evaporada.

APEROL SPRITZ \$45.000
Aperol, Prosecco, Soda.

OLD FASHIONED \$60.000
Buchanans 12 años, Gotas de angostura y Azúcar blanca

BANDERITA (SHOTS) \$85.000
Maestro Dobel, clamato y zumo de limón.

CARAJILLO \$45.000
Licor 43 y expreso.

MARGARITA \$45.000
Tequila Centenario Plata, zumo de limón y triplesec.

NEGRONI \$45.000
Gin Gordon´s , Vermouth, Campari.

PALOMA \$55.000
Mezcal Unión, zumo de limón, almíbar simple, Sparkling toronja.

MOSCOW MULE \$55.000
Smirnoff, zumo de limón, almíbar de jengibre y Ginger Beer.

Gin&Tonic

Tanqueray Ten \$60.000
Hendrick´s \$60.000

Gordon´s London Dry \$55.000

Bebidas Sin Alcohol

Coca Cola	\$10.000
Coca Cola Zero	\$10.000
Canada Dry	\$10.000
Bretaña	\$10.000
Agua Voss	\$21.000
Agua Voss Sparkling	\$21.000
Agua Manantial	\$15.000
Agua Manantial Con Gas	\$10.000
Red Bull	\$13.000
Red Bull Sugar Free	\$13.000
Tonica Ocean	\$16.000
Ginger Beer	\$16.000
Toronja Sparkling	\$16.000

**SALA DE
DESPECHO**