



- 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

<b>PATATAS BRAVAS</b>	\$29.000
150 gr de papas casco fritas, napadas en salsa bufalo casera, terminadas con alioli natural y cebollín.	
<b>RIBS DE ELOTE</b>	\$25.000
Elote amarillo rostizado 250 gr, crema de rancho, queso fresco, salsa macha y polvo cajún.	
<b>CHICHARRÓN NORTEÑO</b>	\$54.000
Chicharrón, carnudo 250 gr, sobre cama de guacamole y pico de gallo.	
<b>NACHOS CRIOLLOS</b>	\$84.000
Nachos recién elaborados, carne criolla y queso doble crema, guacamole, pico de gallo, crema agria, alioli de pimientos y cebolla encurtida.	
<b>NACHOS VERACRUZANOS</b>	\$84.000
Nachos recién elaborados, con gratinado de cangrejo y jaiba, guacamole, pico de gallo, sour cream y salsa martajada	

<b>PAPAS PUERCAS</b>	\$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.	
<b>EDAMAMES</b>	\$29.000
150 gr de edamames salteados y cubiertos en salsa taré-ponzú, con togarashi y hojuelas de chile.	
<b>SOPECITOS</b>	\$45.000
Sopecitos de maíz criollo (4 UND) con pasta de frijol refrito, rib eye y queso fresco.	
<b>PALOMITAS DE BUÑUELO</b>	\$28.000
150 gr de bites de queso artesanal frito con cobertura de buñuelo y acompañado de cajeta de aguaymanto picosa.	

## CORTES

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

<b>ARRACHERA CERTIFIED</b>	\$180.000
<b>ANGUS BEEF</b> (300g pza)	
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.*

<b>DE PULPO x 2</b>	\$52.000
Pulpo agridulce, con guacamole, crocante de puerro e hilos de ají.	
<b>GOBERNADOR x 2</b>	\$38.000
Camarón, costra de queso, sofrito de pimiento rojo y cremoso de aguacate.	
<b>ALAMBRE DE RES x 2</b>	\$36.000
Tacos de alambre de res y sazón criolla, sobre guacamole y terminado con pico de gallo.	
<b>TACO DE CHICHARRÓN x 2</b>	\$35.000
Taco de chicharrón de cerdo, sobre cama de guacamole pico de gallo y cebolla ocañera encurtida en flor de jamaica.	
<b>DE PULPO PARRILLA x 2</b>	\$52.000
Tacos de pulpo tierno y parrillado, sobre base de guacamole y terminados en pico de gallo.	

<b>DE ASADA x 2</b>	\$35.000
Rib eye salteado, sobre pasta de frijol refrito y terminado con pico de gallo.	
<b>DE CHICHARRÓN DE ATÚN x 2</b>	\$38.000
Chicarrón de atún marinado en salsa ponzú, acompañado de cremoso de aguacate y pico de gallo.	
<b>DE PANCETA Y POLLO x 2</b>	\$35.000
Panceta ahumada y pollo acompañado de guacamole y pico de gallo.	
<b>TACO AL PASTOR EN TROMPO x 2</b>	\$35.000
Taco al pastor acompañado de piña asada y mix de cebolla-cilantro.	
<b>TACO POLLO CHAMPIÑONES x 2</b>	\$38.000
Tacos de pollo y champiñones, con panceta ahumada y reducción de vino blanco en mostaza Djon.	

## POSTRES

<b>EL BROWNIE DE SALA</b>	\$29.000
Brownie tibio, esponjoso y semi amargo, acompañado de helado de vainilla francesa y salsa de mora artesanal.	

<b>LA CACHETADA DE GLORIA</b>	\$29.000
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

<b>COSMOPOLITAN</b>	\$45.000	<b>CARAJILLO</b>	\$45.000
Vodka Smirnoff, Triple sec, zumo de limón y jugo de arándano.		Licor 43 y expreso.	
<b>MOJITO</b>	\$45.000	<b>MARGARITA</b>	\$45.000
Ron Bacardi carta blanca, zumo de limón, syrup simple, yerbabuena y soda.		Tequila Centenario Plata, zumo de limón y triplesec.	
<b>PIÑA COLADA</b>	\$45.000	<b>NEGRONI</b>	\$45.000
Ron Bacardi carta blanca, Real de coco, zumo de piña, leche evaporada.		Gin Gordon´s , Vermouth, Campari.	
<b>APEROL SPRITZ</b>	\$45.000	<b>PALOMA</b>	\$55.000
Aperol, Prosecco, Soda.		Mezcal Unión, zumo de limón, almíbar simple, Sparkling toronja.	
<b>OLD FASHIONED</b>	\$60.000	<b>MOSCOW MULE</b>	\$55.000
Buchanans 12 años, Gotas de angostura y Azúcar blanca		Smirnoff, zumo de limón, almíbar de jengibre y Ginger Beer.	
<b>BANDERITA (SHOTS)</b>	\$85.000		
Maestro Dobel, clamato y zumo de limón.			

## Gin&Tonic

Tanqueray Ten	\$60.000	Gordon´s London Dry	\$55.000
Hendrick´s	\$60.000		

## 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
Electrolit (Servicio en vaso)	\$22.000