



- 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

150 gr de papas casco fritas, napadas en salsa bufalo casera, terminadas con alioli natural y cebollín.

RIBS DE ELOTE \$25.000

Elote amarillo rostizado 250 gr, crema de rancho, queso fresco, salsa macha y polvo cajún.

NACHOS CRIOLLOS \$84.000

Nachos recién elaborados, carne criolla y queso doble crema, guacamole, pico de gallo, crema agria, alioli de pimientos y cebolla encurtida.

NACHOS VERACRUZANOS \$84.000

Nachos recién elaborados, con gratinado de cangrejo y jaiba, guacamole, pico de gallo, sour cream y salsa martajada

PAPAS PUERCAS \$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.

CHICHARRÓN NORTEÑO \$54.000

Chicharrón, carnudo 250 gr, sobre cama de guacamole y pico de gallo.

SOPECITOS \$45.000

Sopecitos de maíz criollo (4 UND) con pasta de frijol refrito, rib eye y queso fresco.

PALOMITAS DE BUÑUELO \$28.000

150 gr de bites de queso artesanal frito con cobertura de buñuelo y acompañado de cajeta de aguaymanto picosa.

CORTES

RIB EYE CERTIFIED \$197.000

ANGUS BEEF (300g pza)

Corte a la parilla acompañado con ensalada del huerto y papas criollas con tajín.

ARRACHERA CERTIFIED \$180.000

ANGUS BEEF (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.

DE PULPO x 2 \$52.000

Pulpo agridulce, con guacamole, crocante de puerro e hilos de ají.

GOBERNADOR x 2 \$38.000

Camarón, costra de queso, sofrito de pimiento rojo y cremoso de aguacate.

ALAMBRE DE RES x 2 \$36.000

Tacos de alambre de res y sazón criolla, sobre guacamole y terminado con pico de gallo.

TACO DE CHICHARRÓN x 2 \$35.000

Taco de chicharrón de cerdo, sobre cama de guacamole pico de gallo y cebolla ocañera encurtida en flor de jamaica.

DE PULPO PARRILLA x 2 \$52.000

Tacos de pulpo tierno y parrillado, sobre base de guacamole y terminados en pico de gallo.

DE ASADA x 2 \$35.000

Rib eye salteado, sobre pasta de frijol refrito y terminado con pico de gallo.

DE CHICHARRÓN DE ATÚN x 2 \$38.000

Chicarrón de atún marinado en salsa ponzú, acompañado de cremoso de aguacate y pico de gallo.

DE PANCETA Y POLLO x 2 \$35.000

Panceta ahumada y pollo acompañado de guacamole y pico de gallo.

TACO AL PASTOR EN TROMPO x 2 \$35.000

Taco al pastor acompañado de piña asada y mix de cebolla-cilantro.

POSTRES

EL BROWNIE DE SALA \$29.000

Brownie tibio, esponjoso y semi amargo, acompañado de helado de vainilla francesa y salsa de mora artesanal.

LA CACHETADA DE GLORIA \$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

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

Zacapa 23	\$610.000	\$55.000
Zacapa 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	CARAJILLO	\$45.000
Vodka Smirnoff, Triple sec, zumo de limón y jugo de arándano.		Licor 43 y expreso.	
MOJITO	\$45.000	MARGARITA	\$45.000
Ron Bacardi carta blanca, zumo de limón, syrup simple, yerbabuena y soda.		Tequila Centenario Plata, zumo de limón y triplesec.	
PIÑA COLADA	\$45.000	NEGRONI	\$45.000
Ron Bacardi carta blanca, Real de coco, zumo de piña, leche evaporada.		Gin Gordon's, Vermouth, Campari.	
APEROL SPRITZ	\$45.000	PALOMA	\$55.000
Aperol, Prosecco, Soda.		Mezcal Unión, zumo de limón, almíbar simple, Sparkling toronja.	
OLD FASHIONED	\$60.000	MOSCOW MULE	\$55.000
Buchanans 12 años, Gotas de angostura y Azúcar blanca		Smirnoff, zumo de limón, almíbar de jengibre y Ginger Beer.	
BANDERITA (SHOTS)	\$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