



- 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.

### CRIOLLAS PUERCAS \$44.000

Papas criollas 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.

## 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

### PALOMITAS DE BUÑUELO \$28.000

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

### 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 Master litro	\$650.000	---
Buchanan´s 12 años	\$400.000	---
Old Parr 12 años	\$340.000	---
Bulleit Bourbon	\$360.000	---
Buchanan´s 12 años Media	\$220.000	---

## 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
Medellín Gran Solera 19 años	\$390.000	---
Medellín Dos Maderas 18 años	\$400.000	---

## AGUARDIENTES

Botella Antioqueño Rojo / Verde / Azul	\$290.000	
Botella Real Amarillo	\$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	---

## MEZCAL

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

## 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	

## CERVEZA

Corona	\$20.000	
Corona o°	\$20.000	
Stella	\$20.000	
Club Colombia Dorada	\$20.000	
Chelada: Clamato, zumo de limón, almíbar simple, sangrita y Tajín.	\$15.000	

## OTROS

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

# 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	\$22.000
Red Bull Sugar Free	\$22.000
Tonica Ocean	\$16.000
Ginger Beer	\$16.000
Toronja Sparkling	\$16.000
Electrolit (Servicio en vaso)	\$22.000