



- Oración -
San Antonio De Padua

*San Antonio, concédeme la bendición
de encontrar un amor chingón.*

*Y si pronto no lo he de encontrar,
porfá ayúdame a olvidar.*

*A aquél 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 \$28.000

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.

EDAMAMES \$29.000

150 gr de edamames salteados y cubiertos en salsa tarpe-ponzú, con togarashi y hojuelas de chile.

CHICHARRÓN REGIO \$47.000

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

SOPECITOS \$46.000

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

PALOMITAS DE BUÑUELO \$27.000

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

NACHOS VERACRUZANOS \$79.000

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

CORTES (300g pza)

RIB EYE CERTIFIED ANGUS BEEF \$169.000

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

ARRACHERA CERTIFIED ANGUS BEEF \$159.000

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

TACOS (100g pza)

DE PULPO \$24.000

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

DE ASADA \$16.000

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

GOBERNADOR \$16.000

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

DE CHICHARRÓN DE ATÚN \$16.000

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

DE POLLO Y ELOTE \$16.000

De gallina y elote salteado, con trozos de panceta en reducción de crema especiada y vino blanco.

DE PANCETA Y POLLO \$18.000

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

TACO DE CHICHARRÓN \$16.000

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

TACO AL PASTOR EN TROMPO \$16.000

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.

Pal' (Des)Ahogo de PENAS

Autor

PAQUITA	\$45.000
Maestro Dobel Blanco, frambuesa, concentrado de lichi, jugo arándano y de limón, jarabe natural (250ml)	
LUISMI	\$45.000
Tequila Patrón Silver, Cítricos, Piña asada, Pulpa de tamarindo y sal de gusano. (300ml)	
DR.SIMI	\$45.000
Vodka Absolut, vino tinto y refresco de lima-limón (400ml)	

VAMPIRITO	\$45.000
Maestro Dobel Blanco, jugo de naranja, de limón, sangrita y refresco de toronja (400ml)	
NALGAS ALEGRES	\$45.000
Bacardi Blanco, Cantera Verde, vino tinto, jugo de limón y Orange Crush (400ml)	
LIMA	\$45.000
CAZUELA	\$45.000
JUANGA	\$45.000

Clásicos

COSMOPOLITAN	\$45.000
DRY MARTINI	\$45.000
MOJITO	\$45.000
PIÑA COLADA	\$45.000
NEGRONI	\$45.000

APEROL SPRITZ	\$45.000
CARAJILLO	\$45.000
MARGARITA	\$45.000
PALOMA	\$55.000
MOSCOW MULE	\$55.000

Shots Autor

Sticky Fingers	\$20.000
Riopan	\$20.000
Mazapán	\$20.000
Caida Rosa	\$20.000
Perla Negra	\$20.000
Mini Perla	\$20.000
La Cucaracha	\$20.000

Gin & Tonic

	BOTELLA	SHOT
Hendricks	\$60.000	---
Tanqueray Ten	\$60.000	---
Gordons London Dry	\$55.000	---

Mezcal

	BOTELLA	SHOT
Unión	\$400.000	---
400 Conejo	\$490.000	---
Mezcal Ojo De Tigre	---	\$40.000

Tequila

	BOTELLA	SHOT
1800 Silver	\$440.000	---
1800 Reposado	\$510.000	---
1800 Añejo	\$560.000	---
1800 Cristalino	\$690.000	---
Don Julio 70	\$850.000	---
Centenario Plata	\$320.000	\$30.000
Centenario Reposado	\$370.000	---
Maestro Dobel	\$750.000	\$80.000
Don Julio Blanco	---	\$50.000
Don Julio Reposado	---	\$55.000

Whisky

	BOTELLA	SHOT
Bulleit Bourbon	\$360.000	---
Buchanans 12 Años	\$380.000	---
Buchanans Master	\$450.000	---
Buchanans 12 Años Media	\$200.000	---
Buchanans 18 Años	\$850.000	\$75.000
Old Park 12 Años	\$340.000	---
Jhonnie Walker Black Label	\$320.000	---
Blue Label	\$2.520.000	---

Pal'(Des)Ahogo de PENAS

Aguardientes

	BOTELLA	SHOT
Aguardiente Azul	\$240.000	---
Aguardiente Verde	\$240.000	---
Aguardiente Rojo	\$240.000	---
Aguardiente Azul Media	\$120.000	---
Aguardiente Verde Media	\$120.000	---
Aguardiente Rojo Media	\$120.000	---

Ron

	BOTELLA	SHOT
Zacapa Ambar	\$320.000	---
Zacapa 23	\$610.000	\$55.000
Medellin 8 Años	\$260.000	---
Medellin 12 Años	\$340.000	---
Medellin 8 Años Media	\$150.000	\$30.000
Havana 7 Años	\$310.000	
Bacardi Carta Blanca	---	

Ginebra

	BOTELLA	SHOT
Tanqueray London Dry	\$315.000	---
Tanqueray Ten	\$560.000	\$55.000
Gordons London Dry	\$320.000	\$35.000
Hendricks	\$510.000	\$55.000

Vodka

	BOTELLA	SHOT
Smirnoff	\$190.000	\$30.000
Belvedere	\$580.000	---
Ketel One	\$420.000	---

Espumantes

	BOTELLA	SHOT
Chandon Brut	\$260.000	---
Chandon Rose	\$260.000	---
Veuve Clicquot Extra Brut	\$1.040.000	---
Veuve Clicquot Rose	\$1.160.000	---

Otros

	BOTELLA	SHOT
Hennesy Vs	\$670.000	---
Bailyes	\$240.000	---
Jagermeister	\$280.000	---

Cerveza

Corona	\$17.000
Stella	\$17.000
Club Colombia Dorada	\$17.000

Bebidas

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 Hatsu	\$10.000
Agua Hatsu 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