

M E N Ú

C H A M O I S

1 9 8 4



PIZZAS

CLÁSICAS

Peperonni \$30.000

Salsa napolitana, Queso mozzarella y Pepperoni.

Napolitana \$30.000

Salsa napolitana y Queso mozzarella.

Hawaiiana \$30.000

Piña, jamón y queso.

ESPECIALES

Meat Lovers \$35.000

Salsa napolitana, Queso mozzarella, Pepperoni, chorizo español y tocineta.

Del Huerto \$35.000

Alcachofas, Jamón, Rúgula, Champiñones.

Di Búffala \$30.000

Rúgula, Mozzarella di Búffala, Reducción de Balsámico.

Quesos \$30.000

Mozzarella, Queso Azul, Parmesano.

Jamón Serrano \$35.000

Prosciutto, Camembert, Mozzarella

Brie Manzana \$30.000

Queso brie, manzana verde, miel de romero o panela.

Setas \$35.000

Portobello, Crepin, Cramp Paris, Almendras trituradas, Aceite de trufa.

Tocineta Ahumada \$30.000

Salsa blanca, queso mozzarella, queso azul, tocineta ahumada y cebolla caramelizada.

Rúgula Prosciutto \$34.000

Rúgula prosciutto, salsa roja, queso mozzarella, queso parmesano.

COMIDA

ENTRADAS

Spring Rolls \$21.000
Crujientes rollos vietnamitas.

Patatas Bravas \$21.000
Con salsa de tomate picante
y mayonesa trufada.

Mac & Cheese \$21.000
Con gruyer, cheddar,
crumble de panko y tocineta.

Muelas de Cangrejo \$35.000
Frescas del Pacífico y al ajillo.

Empanadas \$20.000
De la casa, rellenas de carne
y papita criolla.

Mozzarella en Carrosa \$24.000
Triángulos apanados en panko
con salsa napolitana.

Nachos \$22.000
Guacamole, chili, queso fundido,
pico de gallo y frijol refrito.

Papas Criollas Mini \$15.000
Papitas criollas super crocantes.

Chicharroncitos \$21.000
Crunchys con guacamole.

Calamares Apanados \$30.000
Crocantes anillos con salsa tártara.

CASUALES

Tacos \$23.000
Al pastor / camarones tempura .

Sándwiches \$23.000
Pulled Pork (Cocción de cerdo en
sus jugos con cole slaw), pollo apanado.

Hamburguesa \$25.000
170 gr. de res premium, cebolla
caramelizada en moztaza dijon, tocineta,
queso cheddar y pan brioche de la casa.

Oh my Dog! \$18.000
Salchicha koller, mix de papa, cebolla
frita, pan brioche y mayonesa trufada.

Chunks \$29.000
Nuggets apanados en salsa bbq o buffalo,
con zanahoria, apio y salsa ranch.

COMBOS Y BEBIDAS

COMBO PARA UNO

Combo 1 \$55.000

Oh my Dog + Cóctel

Combo 2 \$45.000

Hamburguesa + Draft 500ml

Combo 3 \$70.000

3 Tacos + 2 Draft BBC 500ml o Cóctel

Combo 4 \$60.000

Sándwich de Pulled Pork o
Pollo Apanado +
2 Draft BBC o Cóctel

PARA COMPARTIR

PARA 2

Picada + Jarra BBC 1.5 Lt: **\$80.000**

Pizza + 2 Cócteles: **\$100.000**

Picada + 2 Guayas: **\$145.000**

PARA 4

2 Pizzas + 4 Guayas: **\$250.000**

2 Chunks + 1/2 de aguardiente +

1 Jarra bbc 1.5ml o cóctel: **\$165.000**

PARA 6

12 Tacos + Nachos + 6 Guayas o

2 Botellas de Aguardiente: **\$500.000**

4 Chunks + 8 Guayas o 2 Botellas de

Whisky Sello Rojo: **\$530.000**

PICADAS

Picada Chamois 53.000

Lomo de res, pollo, salchicha Koller,
papas a la francesa acompañada
con salsa de la casa.

Picada Mexicana 53.000

Quesadillas, pinchos mixtos, flautas
mixtas, frijo refrito y pico de gallo.

Picada Criolla 49.000

Morcilla, lomo de res, chicharrón,
chorizo argentino, papa criolla
y maíz pira.

BEBIDAS

Gaseosas: **\$6.000**

Jugos Naturales: **\$8.000**

Jugo Mandarina: **\$9.000**

Agua: **\$6.000**

Energizantes: **\$20.000**

POSTRES

Pie de limón: **\$12.000**

Brownie con helado: **\$13.000**

Pizza Nutella, banano y fresas: **\$30.000**

Copa de lyches con helado: **\$15.000**

COCTELERÍA

NUEVOS COCTELES



ANDROMEDA

Fresca mezcla de Gin Tanqueray London Dry, con notas cítricas y vino tinto.

\$40.000



CALIXTO

De lo clásico a lo moderno un cóctel con Gin Gordon's, London Dry, Vermouth, angostura y naranja.

\$39.000



Romeo

Cóctel tropical con Ron Zacapa Ámbar, notas de maracuyá, naranja, canela y romero.

\$40.000



Lena

Mezcla de Vodka Smirnoff 21 con notas de limón, mangostino, uvas y tomillo.

\$39.000



Margaret

Un cóctel con Whisky Johnnie Walker Red Label, notas de uchuva, jengibre, limón.

\$40.000



Oh deer & tonic

El Gin Tonic de la casa con Gin Tanqueray London Dry, jengibre mangostino, limón y pitaya.

\$40.000



Haig Ginger Mule

Whisky Haig Club en una mezcla con notas a limón, jengibre y naranja.

\$40.000



Bambu

Perfecta mezcla de Bulleit Bourbon con Vermouth Rosso, Campari y canela.

\$38.000

DIAGEO

TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. TANQUERAY LONDON DRY 47,3% VOL.ALC. ZACAPA ÁMBAR 40% VOL.ALC. JOHNNIE WALKER RED LABEL 40% VOL.ALC. HAIG CLUB 40% VOL.ALC. GORDON'S LONDON DRY 37,5% VOL.ALC. SMIRNOFF 21 40% VOL.ALC. BULLEIT BOURBON 45% VOL.ALC.

COCTELERÍA

¡GUAYAS!

Guaya To Go \$70.000

1 Litro, 7 licores, jugo de naranja, granadina, con envase de vidrio para llevar.

Guaya \$55.000

600ml, 7 licores, jugo de naranja, granadina.

Guayita \$45.000

400 ml, 7 licores, jugo de naranja, granadina (Incluye Botella).

CÓCTELES DEL BAR CHAMOIS

Que Problemita \$39.000

Ron, Whisky, Brandy, Jugo de Lulo.

Daiquirí Hechicera \$41.000

Ron, Triple Sec, Jugo de Fresa.

Vergajo \$41.000

Pisco, Cognac, Vodka, Ginebra, jugo de Maracuyá.

Tequila Sunrise \$39.000

Tequila, Jugo de Naranja y granadina.

Que Depresión \$39.000

2 oz de brandy, 2 oz de whisky, 2 oz de vodka, jugo de lulo.

Kuka \$39.000

Crema de whisky, helado de vainilla.

Dolor de Cabeza \$39.000

Tequila, Pizco, Curacao Azul, jugo de granadina.

Danny Special \$39.000

Ginebra, Triple Sec, jugo de maracuyá, helado de Vainilla.

Curvo \$39.000

Tequila, Vodka, jugo de naranja, toronja, limón, sal, .

Coco Ton \$39.000

Ron, crema de coco, helado de vainilla.

El Chulpa \$39.000

Whisky, Triplesec, Vodka, Tutti Frutti.

Martini Lyche \$39.000

Ginebra Gordon's, Martini Dry, Lyches.

CÓCTELES CLÁSICOS

Margarita \$39.000

1 oz de Triple sec,
1 oz zumo de limón,
3 onzas tequila.

Piña Colada \$39.000

3 oz de Ron,
jugo de piña,
helado de vainilla.

Jägerbomb \$39.000

2 oz de Jagermeister,
1 redbull.

Caipirinha \$39.000

3 oz de Cachaza,
1 oz sirope simple,
100 ml de soda.

Cuba Libre \$39.000

3 oz de Ron,
2 oz zumo de limón,
150 ml CocaCola.

Gin & Tonic \$39.000

3 oz de Ginebra,
200 ml de agua tónica,
rodajas de limón.

Dry Martini \$39.000

0.5 oz Martini seco,
4.5 oz de ginebra,
aceitunas.

Pisco Sour 39.000

3 oz Pisco,
1 oz zumo de limón,
1 oz sirope simple,
1 clara de huevo.

Mojito 39.000

3 oz de Ron,
1 oz zumo de limón
1 oz sirope simple,
100 ml de soda o bretaña.

MOCKTAILS CÓCTELES SIN LICOR

Free Punch \$38.000

200 ml de Jugo de fresa,
150 gms de Helado de vainilla,
1 oz sirope de agras.

Taliti Surf \$38.000

150 mlde jugo de naranja,
150 ml de jugo de piña,
0.5 oz de granadina,
1 oz de cerezas.

Cógela suave \$38.000

200 ml de jugo de maracuyá,
150 gms de helado de vainilla,
1 oz pulpa de maracuyá,
0.5 oz de leche condensada.

CERVEZAS Y LICORES

CERVEZA

INTERNACIONALES

Corona \$20.000

335ml

Refrescante Lager de origen Mexicano.

Stella Artois \$20.000

355ml

Sofisticada Lager de origen Belga.

ARTESANALES

Draft de BBC \$20.000

500cms

Draft de BBC \$39.000

Jarra 1.500cms

NACIONALES

Aguila sin alcohol \$17.000

330 cms

AGUARDIENTE

Nectar (Verde)

\$190.000 Btl. - \$19.000 Trg.

Antioqueño (Rojo, Azul)

\$190.000 Btl. - \$19.000 Trg.- 1/2 \$110.000

TEQUILA

Jimador Blanco

\$256.000 Btl. - \$23.000 Trg.

Jimador Reposado

\$266.000 Btl. - \$24.000 Trg.

Herradura Reposado

\$360.000 Btl. - \$28.000 Trg.

Herradura Añejo

\$496.000 Btl. - \$35.000 Trg.

José Cuervo Blanco

\$256.000 Btl. - \$23.000 Trg.

José Cuervo Dorado

\$260.000 Btl. - \$23.000 Trg. - 1/2 \$150.000

Don Julio Reposado

\$370.000 Btl. - \$30.000 Trg.

Don Julio Añejo

\$510.000 Btl. - \$38.000 Trg.

New Special Litro

\$200.000 Btl. - \$18.000 Trg.
(Gold o Silver)

Tequila Old Meca Altos Plata

\$430.000 Btl. - \$39.000 Trg.

Tequila Old Meca Altos Plata Reposado

\$430.000 Btl. - \$39.000 Trg.

VODKA

Absolut

\$240.000 Btll. - \$25.000 Trg. - 1/2 \$150.000

Smirnoff

\$256.000 Btll. - \$25.000 Trg.

Grey Goose

\$386.000 Btll. - \$32.000 Trg.

GINEBRA

Gordon's

\$250.000 Btll. - \$25.000 Trg.

Tanqueray

\$300.000 Btll. - \$30.000 Trg.

Tanqueray 10

\$330.000 Btll. - \$32.000 Trg.

Beefeater

\$300.000 Btll. - \$29.000 Trg.

Bombay

\$300.000 Btll. - \$29.000 Trg.

Hendricks

\$480.000 Btll. - \$38.000 Trg.

Bulldog

\$336.000 Btll. - \$36.000 Trg. - 1/2 \$170.000

Citadelle

\$350.000 Btll. - \$32.000 Trg.

Monkey

\$500.000 500cm - \$42.000 Trg.

London No 1

\$500.000 Btll. - \$42.000 Trg.

RON

Bacardi Añejo

\$220.000 Btll. - \$23.000 Trg.

Bacardi Limón

\$220.000 Btll. - \$23.000 Trg.

Habanna Blanco

\$226.000 Btll. - \$23.000 Trg.

Habanna Añejo

\$226.000 Btll. - \$23.000 Trg.

Cacique Añejo

\$220.000 Btll. - \$23.000 Trg.

Zapaca 23 años

\$400.000 Btll. - \$30.000 Trg.

Zapaca Ámbar

\$366.000 Btll. - \$25.000 Trg.

La Hechicera

\$496.000 Btll. - \$38.000 Trg.

WHISKY

Sello Azul

\$2'000.000 Btll. - \$130.000 Trg.

Sello Negro

\$356.000 Btll. - \$30.000 Trg. 1/2 \$180.000

Sello Rojo

\$216.000 Btll. - \$24.000 Trg. - 1/2 \$130.000

Buchanan's 12

\$356.000 Btll. - \$30.000 Trg. - 1/2 \$180.000

Buchanan's 18

\$496.000 Btl. - \$39.000 Trg.

Chivas Regal 12

\$350.000 Btl. - \$30.000 Trg. - 1/2 \$175.000

Chivas Regal 18

\$750.000 Btl. - \$50.000 Trg.

Old Parr

\$350.000 Btl. - \$30.000 Trg. - 1/2 \$180.000

Singleton

\$396.000 Btl. - \$35.000 Trg.

Haig Club

\$300.000 Btl. - \$30.000 Trg.

Bulliet

\$400.000 Btl. - \$38.000 Trg.

Jack Daniel's

\$366.000 Btl. - \$36.000 Trg.

Something Special

\$220.000 Btl. - \$23.000 Trg. - 1/2 \$136.000

Glenfiddich Special Reserved

\$396.000 Btl. - \$35.000 Trg.

King George 30 años

4'000.000 Btl. - 250.000 Trg.

CHAMPAGNE

Don Perignon

\$3'000.000 Btl.

Veuve Clicquot

\$1'200.000 Btl

VINOS

Vino Tinto La Celia Malbec

\$190.000 Btl.- \$30.000 Copa

Vino Blanco Enate Chardonnay

\$190.000 Btl.-\$30.000 Copa.

Vino Caliente

\$32.000 Copa.

COGNAC

Remy Martin

\$400.000 Btl. - \$30.000 Trg.

APERITIVOS

Amaretto Di Sanoro \$29.000

Baileys Tradicional \$29.000

Baileys Dulce de Leche \$29.000

Campari \$29.000

Dubonet \$29.000

Jerez Tío Pepe \$29.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas \$6.000

Agua \$6.000

Energizantes \$20.000

¡LOS INGREDIENTES DE NUESTRAS GUAYAS!

Guaya To Go

3 oz de pisco, 3 oz de singani,
3 oz de tequila, 3 oz de ron, 3 oz de vodka, 3 oz de ginebra, 3 oz de cointreau,
5 oz de mandarina, 5 oz de naranja tangelo, granadina y colorante.

Guaya

1½ oz de pisco, 1½ oz de singani, 1½ oz de tequila, 1½ oz de ron, 1½ oz de vodka, 1½ oz de ginebra, 1½ onzas de cointreau , 2½ oz de mandarina, 2½ oz de naranja tangelo, granadina y colorante.

Guayita

0.75 oz de pisco, 0.75 oz de singani, 0.75 oz de tequila, 0.75 oz de ron,
0.75 oz de vodka, 0.75 oz de ginebra, 0.75 oz de cointreau , 1½ oz de mandarina, 1½ oz de naranja tangelo, granadina y colorante.

ADVERTENCIA PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus clientes una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en su totalidad al personal de servicio. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000- 910165, para que radique su queja.