

MENU

2020

VOL 1

 PLATO NUEVO

 VEGETARIANO

¿
CORTÉS



octubre
MENÚ
 del mes

Disponible del 1 al 31
 de octubre de 2020.

FUERTE

**PESCA DE
 LA MANCHA**

Pesca blanca a la
 parrilla para compartir,
 marinada por 48
 horas.

\$55.000

ACOMPANAMIENTOS

\$6.000 c/u

- Macarrones con queso cheddar
- Puré de plátano maduro
- Croquetas de yuca
- Papa al horno
- Dip de vegetales
- Ensalada de tomates asados
- Ensalada fresca de aguacate



Encuentra la entrada y el coctel del mes en la siguiente página.

octubre
MENÚ
del mes

ENTRADA

**SOPA DE
MEJILLONES Y ALCACHOFAS**

Sopa de tomate al vino blanco con mejillones y alcachofas, flameada con Vodka.

\$22.000



COCTEL

VALENCIA TONIC

Tanqueray Rangpur, licor artesanal de romero, tónica de naranja de Valencia.

\$24.000



TAPAS & ENTRADAS

ESTRELLADOS

HUEVOS ESTRELLADOS

Chorizo criollo, papas en cubos, cebolla en julianas y huevo frito. \$14.000

PANCETA ESTRELLADA

Panceta de cerdo trufada, cebolla, portobello, papa en cubos y huevo frito. \$18.000

JAMÓN DE PATA ESTRELLADO

Jamón Ibérico, cebolla caramelizada, papas y huevo frito. \$29.000

BOMBAS RELLENAS

5 unidades del mismo relleno: carne, jamón o rabo de toro. \$14.000

TORTILLA DE PAPA

Tradicional tortilla de papa con chorizo español y cebolla. \$10.000

GAMBAS AL AJILLO

Gambas (6), ajo, aceite de oliva y perejil. \$32.000

CHAMPINONES AL AJILLO

Champiñón París al ajillo, acompañado de baguette. \$16.000

PULPO A LA GALLEGA

Pulpo a la parrilla, pimentón dulce y aceite de oliva, sobre cubos de papa al vapor o con chips de papa. (A elección) \$42.000

PATATAS BRAVAS

Papas rústicas, chorizo y salsa brava. \$13.000

PATATAS ALIOLI

Papas rústicas, jamón serrano y crema de alioli. \$13.000

PATATAS CORDOBESAS

Cilindros de papa horneada (4), rellenos con estofado de rabo de toro, sobre queso crema. \$24.000

MIX DE MARISCOS

Salteado de camarones, calamar y pulpo con ajo confitado, aceite de oliva y pimentón dulce. \$23.000

LANGOSTINO CROCANTE

Langostino (4) pelado y apanado con chicharrón de cerdo sobre paté de queso con aceitunas negras. \$29.000

TARTARE DE ATÚN

Cubos de atún, marinados en salsa de soja, aceite de ajonjolí y limón, sobre cubos de aguacate. \$18.000

MEJILLONES DE LA CASA

Mejillones verdes y negros perfumados con cerveza negra, tomates cherry, ajo y perejil. Acompañados de baguette. \$22.000

CALAMAR DE BURGOS

Tubo de calamar relleno de champiñón y queso, caviar, crocante de jamón serrano, sobre puré de morcilla. \$34.000



TABLA MIXTA

Queso de cabra, queso brie, jamón serrano, chorizo español, chorizo sarta, fuet, mixtura de verdes, tomates asados, aceitunas verdes y negras acompañados de baguette.

Para 3 o 4 personas.
\$60.000

MIXTURA DE HAMBURGUESAS

1. Pan brioche, carne de res (60 gr.), queso provolone, mixtura de verdes orgánicos, tomates asados y crema agria picante.
2. Pan brioche, carne de res (60 gr.), queso cheddar, tocineta caramelizada en miel, rúgula, tomate fresco y crema agria picante.
3. Pan brioche, panceta de cerdo (50 gr.), mixtura de verdes orgánicos, cebolla encurtida con remolacha y crema agria.

\$24.000

EMPANADAS

En masa de harina de trigo, horneadas (4).

1. Queso de cabra y bocadillo.
2. Champiñón y queso manchego.
3. Espinaca y queso de cabra.
4. Pera, cebolla caramelizada y queso brie.

\$16.000

MARISCOS APANADOS

Camarones y calamares fritos en tempura, acompañados de salsa de crema de quesos.

\$25.000

CAMARONES APANADOS EN QUINOA

Camarones apanados en quinoa, acompañados con crema agria picante.

\$22.000

CHICHARRÓN DE CALAMAR

Coronas de calamar horneadas, crocantes, acompañadas de pico e' gallo picante.

\$30.000

PATA DE JAMÓN IBÉRICO.

Lonchas de Jamón Ibérico (80 gr.), acompañadas de pan y aceitunas.

\$29.000

PROVOLONE ASADO

Queso provolone asado a las finas hierbas, con mermelada de uchuvás.

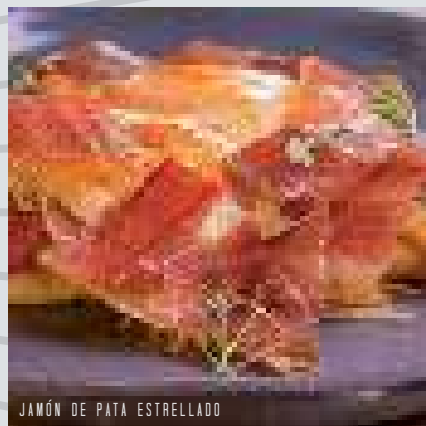
\$20.000



CALAMAR DE BURGOS



MARISCOS APANADOS



JAMÓN DE PATA ESTRELLADO



GAMBAS AL AJILLO



CHICHARRON DE CALAMAR

MONTADITOS



MONTADITO DE CAMARONES

Baguette, camarón al pesto de perejil y tomate.

\$ 6.000

MONTADITO DE SERRANO

Baguette, mozzarella de búfala, tomate asado y jamón serrano.

\$ 6.000

MONTADITO DE MORCILLA

Baguette, pera caramelizada, morcilla y huevo de codorniz frito.

\$ 6.000

MONTADITO DE POLLO

Baguette, pollo al alioli y tomate asado.

\$ 6.000

MONTADITO DE BRIE

Baguette, queso brie, tomate asado y pistacho.

\$ 6.000

MONTADITO DE BONDIOLA

Baguette, bondiola desmechada en salsa BBQ y queso mozzarella de búfala.

\$ 6.000

MONTADITO DE ESPÁRRAGO

Baguette, puré cremoso de berenjena ahumada y plátano maduro, espárrago asado y chorizo español. Ordénalo sin chorizo.

\$ 6.000

MONTADITO DE SALMÓN CURADO

Baguette, paté de quesos, aguacate y salmón curado en salsa de soja, aceite de ajonjolí y limón.

\$ 6.000

TABLA DE MONTADITOS

5 unidades de los montaditos que elijas.

\$ 26.000

MONTADITO DE LANGOSTINO

Baguette, paté de quesos con aceituna negra, langostino parrillado y tomate cherry.

\$ 6.000

TABLA DE MONTADITOS EMPAREDADOS

Arma la tuya con 4, 6 u 8 unidades:
\$ 7.000 c/u

1. Camarones al ajillo.
2. Pulpo saltado.
3. Camarones apanados con mayonesa de sriracha.
4. Queso brie y jamón serrano.
5. Queso de cabra, jamón serrano y crema de pesto.
6. Mozzarella, peperoni y aguacate.
7. Mozzarella y jamón curado de cerdo.
8. Mozzarella de búfala, jamón serrano y tomates secos.

Acompañados de chips de papa y mayonesa de sriracha.



CARNES

parrilladas

TOMAHAWK

Rib Eye madurado con hueso, asado a la parrilla. Dos (2) acompañamientos a elección.

\$100 por gramo

POLLO GRIEGO

Pollo marinado por 48 horas, rostizado. Elige la salsa (1) y los acompañamientos.

Medio: \$25.000

Completo: \$50.000

T-BONE

Corte con hueso en T de lomo ancho y lomo fino (madurado en seco), asado a la parrilla. Dos (2) acompañamientos a elección.

\$110 por gramo

PARRILLADA DE MAR

Anillos de calamar, camarones, mejillones al ajillo, filetes de róbalo, gambas al ajillo y coronas de calamar. Elige la salsa (1) y los acompañamientos.

Personal: \$45.000

Para 2: \$90.000

COSTILLAR DE CERDO

Costillas de cerdo maduradas asadas a la parrilla. Elige la salsa (1) y los acompañamientos.

Medio: \$35.000

Completo: \$70.000



ACOMPANAMIENTOS

\$6.000 c/u

- Macarrones con queso cheddar
- Puré de plátano maduro
- Croquetas de yuca
- Papa al horno
- Dip de vegetales
- Ensalada de tomates asados
- Ensalada fresca de aguacate

SALSAS

Escoge 1

Adicional \$4.000

- Miel mostaza
- Salsa española de vizcaína
- Salsa de pimentones asados
- BBQ tamarindo
- BBQ picante
- Salsa de cerveza negra

Estos cortes de carne están sujetos a disponibilidad.



TOMAHAWK



COSTILLAR DE CERDO



POLLO GRIEGO

PAELLAS & ARROCES

PAELLA CORTÉS

Arroz bomba, camarón, gamba, pulpo, coronas de calamar, mejillón verde, almeja blanca y mejillón negro.

\$ 54.000

PAELLA DE MAR

Arroz parbolizado, camarones, anillos de calamar, mejillones, pulpo y langostino.

\$ 48.000

PAELLA MIXTA

Arroz parbolizado, camarones, anillos de calamar, mejillones, pulpo, langostino, chorizo español, res y cerdo.

\$ 44.000

PAELLA VALENCIANA

Arroz bomba, guisantes, pollo y carne de conejo.

\$ 43.000

PAELLA NEGRA

Arroz en tinta de calamar, camarones, anillos de calamar, mejillones, pulpo, langostino y panceta de cerdo caramelizada.

\$ 49.000



PAELLA REINA

Arroz bomba ahumado, tubo de calamar, camarones, mejillones negros, pulpo parrillado y langostinos.

\$ 80.000

(Para 2 personas)

PAELLA GRIEGA

Orzo con camarones, anillos de calamar, mejillones, alcachofas, tomate asado, chorizo y queso de cabra gratinado.

\$ 42.000

PAELLA DE CARNES

Arroz parbolizado, chorizo español, cerdo, res, colombinas de pollo y chicharrón de pollo.

\$ 42.000



PAELLA VEGETARIANA

Zucchini, portobello, brócoli, habichuela, alcachofa y espárragos.

\$ 35.000



RISOTTO DE TORO

Arroz Arborio, champiñones y rabo de toro.

\$ 39.000

RISOTTO ARAGONÉS

Risotto trufado con frutos del mar y champiñones.

\$ 43.000

ARROZ CALDOSO

Arroz bomba con camarones, anillos de calamar, pulpo, mejillones y langostino.

\$ 43.000

MELOSO DE COCO CON CORVINA

Arroz meloso de coco, corvina en salsa de uchuva y carambolo.

\$ 42.000



PESCA BLANCA A LA VIZCAÍNA

Pescado blanco del día (250 gr.) con vizcaína a base de pimentón morrón y tomate asado, papa torneada y aceituna verde. Acompañada de arroz blanco.

\$ 46.000

P E S C A D O S



PAELLA GRIEGA



PAELLA REINA



PESCA BLANCA A LA VIZCAÍNA



FIDEUÁ ROJA DE MARISCOS

CARNES

CALLOS A LA MADRILEÑA

Estofado de callos con garbanzo y chorizo español.

\$ 31.000

CALLOS MELOSOS

Estofado de callos con chorizo español acompañado de arroz.

\$ 31.000

RABO DE TORO

Estofado de rabo de res (350 gr.), acompañado de patatas horneadas, zanahoria y arroz blanco.

\$ 39.000

ASADO DE TIRA

Costilla de res al vino tinto (350 gr.), horneada al vacío durante 9 horas. Acompañado de papas con paprika, cebollín y ensalada de rúgula.

\$ 38.000

RABILLO DE CADERA

Punta de anca (350 gr.) en cama de champiñones rostizados y frijol blanco. Acompañado de ensalada.

\$ 46.000

ZARZUELA DE MARISCOS

Cazuela de mariscos, bisque de langostinos, pescado blanco, mejillones y langostino. Acompañada de arroz blanco.

\$ 48.000

FIDEUA ROJA DE MARISCOS

Fideos con camarones, anillos de calamar, mejillones, pulpo y langostino.

\$ 42.000

SOLOMITO DE CERDO

Solomito de cerdo (400 gr.) a la parrilla, acompañado de ensalada con ajonjolí tostado y papas rústicas con cebolla caramelizada y pimentón morrón.

\$ 32.000

ESTOFADO DE CONEJO

Estofado de conejo (300 gr.) con papas y vegetales, acompañado de arroz blanco.

\$ 40.000



ASADO DE TIRA

En la descripción encontrará el peso en gramos (gr.) de la porción de carne de cada plato, la cual se toma antes de su cocción y varía durante la preparación, según el término de su elección.

ESPAÑOL

PESCADO

SALMÓN CORTÉS

Salmón horneado (250 gr.)
acompañado de papas españolas
en salsa de eneldo y limón,
espárragos y zanahoria baby.

\$ 44.000

SALMON MEDITERRÁNEO

Salmón horneado (250gr.) con
quenelles de papa nativa y salsa
de cúrcuma, pomelo y zanahoria.

Acompañado de espárragos y
tomates cherry.

\$ 44.000

ORZO CON MARISCOS

Orzo cremoso con camarones,
anillos de calamar, pulpo y
mejillones.

\$ 42.000

Ordénalo
con pasta
Sin Gluten.

LINGUINE CON MARISCOS

Pasta con camarones, anillos de
calamar, pulpo y mejillones negros
en salsa de bisque de langostinos.

\$ 42.000

RÓBALO A LA ROMANA

Filetes de róbalo (250 gr.) a la
romana, acompañados de orzo
con limón y ensalada fresca.

\$ 38.000

CERDO

BONDIOLA DIJON

Bondiola de cerdo (230 gr.)
horneada en salsa de mostaza de
Dijon y cerveza negra.

Acompañada de puré de papa
amarilla con queso azul.

\$ 31.000

PANCETA AL HORNO

Panceta de cerdo (230 gr.)
horneada, sobre puré de yuca con
ensalada de tomate y cebolla.

Acompañada de crema agria.

\$ 28.000

PUNTA DE CERDO

Punta de anca de cerdo (350 gr.)
horneada con pimentón dulce.

Acompañada de papas nativas y
chutney de tomates asados.

\$ 29.000

MEDITERRÁNEO

RES

LINGUINE DE TORO

Albóndigas de rabo de toro, acompañadas de linguine al burro y salsa cremosa de rabo de toro.

\$ 42.000

MELOSO DE LOMO TRUFADO

Arroz meloso, con champiñones y aceite de trufa, lomo fino, y espárragos asados.

\$ 42.000

FILET MIGNON



Lomo de res (250 gr.) envuelto en tocineta con salsa de champiñones y trufa blanca, acompañado de orzo a la parmiggiana.

\$ 42.000

LOMO A LA MANTEQUILLA



Medallones de lomo fino (500 gr.) terminados en mesa con mantequilla clarificada. Acompañado con puré de papa y ajos rostizados, ensalada y papas horneadas.

\$ 80.000 (Para 2 personas)

RABO DE TORO

Linguine con camarones, anillos de calamar, pulpo, mejillones negros en salsa de bisque de langostinos.

\$ 42.000

POLLO

PECHUGA PESTO

Pechuga homeada (350 gr.) con salsa pesto de tomates asados. Acompañada de espárragos y puré de papa nativa.

\$ 28.000

MILANESA PROSCIUTTO

Milanesa de pollo sobre cama de espaguetis, crema de limón, jamón serrano y rúgula.

\$ 32.000





ENSALADA GRIEGA




ENSALADA DE MARISCOS

VEGE TALES

ENSALADA GRIEGA

Mixtura de lechugas, queso de cabra, jamón serrano, alcachofas, tomates frescos, tomate asado, mezcla de aceitunas verdes y negras, con vinagreta de arándanos.

 Ordénala sin jamón.

\$ 30.000

ENSALADA DE REMOLACHA

Papa en cubos, remolacha, arveja, zanahoria baby, garbanzo crocante, huevo cocido, cogollo europeo, quinoa, tomates cherry, semillas de girasol y vinagreta dulce.

\$ 27.000

Con pollo (180 gr.)
+ \$ 6.000

ENSALADA DE MARISCOS

Mixtura de lechugas, mariscos asados, vino blanco, tomate fresco, pepino, pera, pimienta negra, aceite de oliva y coulis de maracuyá.

\$ 34.000

QUILLOS

CREMA DE POLLO

Crema blanca y trozos de pechuga de pollo. Acompañada de pan.

\$ 12.000

MACACOS

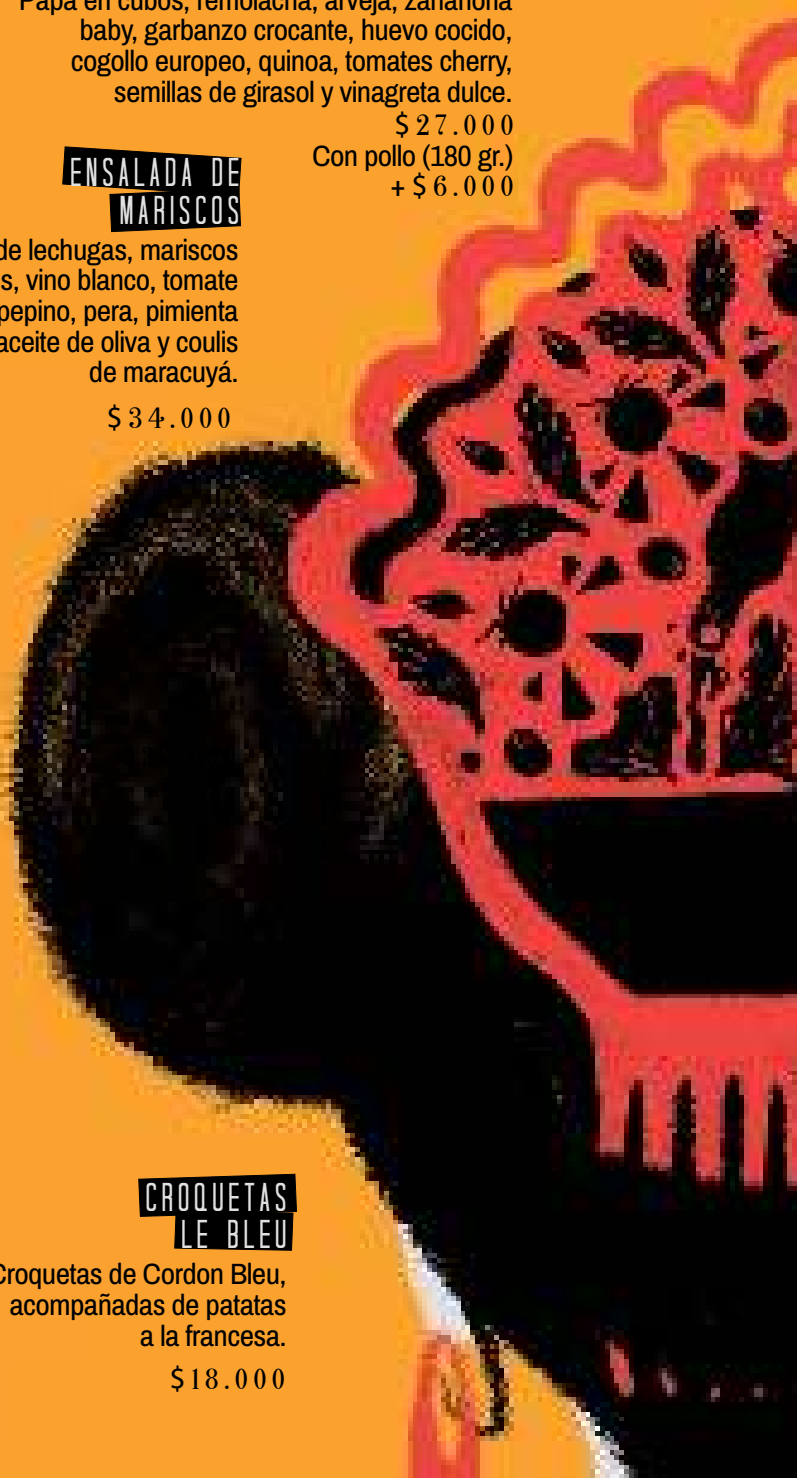
Macarrones con pollo, queso cheddar y parmesano, gratinados. Acompañado de pan.

\$ 16.000

CROQUETAS LE BLEU

Croquetas de Cordon Bleu, acompañadas de patatas a la francesa.

\$ 18.000





POSTRES

CREME BRÛLÉE

Crema a base de huevo y leche, con caramelo y arándanos.

\$14.000

CROCANTE DE PERA

Base de masa phyllo horneada, peras flambeadas con ron, helado de vainilla, pistachos y canela.

\$18.000

CHURROS

Churros con salsa de chocolate, pistachos y helado de vainilla. (Opcional: salsa de arequipe.)

\$15.000

MIXTURA DULCE

Degustación de postres: Banana foster, Flan de queso de cabra, Crème brûlée y Pie de manzana.

\$28.000

CHESSECAKE DE MANCHEGO

Chessecake con base de crumble, queso manchego, queso crema, arándanos y salsa de caramelo con ron.

\$16.000

FLAN DE QUESO DE CABRA

Flan a base de huevo, queso de cabra y crema blanca.

\$14.000

PIE DE MANZANA

Tarta de manzana con helado de vainilla.

\$14.000

FONDO DULCE

Base de masa phyllo horneada, con fresas, merengue, brownie, leche condensada, salsa de frutos rojos, helado de vainilla y salsa de chocolate. Preparado en la mesa.

\$28.000



TRADICIONALES

COCTELES

COSMOPOLITAN

Smirnoff Vodka, licor de naranja (Triple sec), jugo de limón, jugo de arándanos.

\$19.000

MARGARITA

Don Julio Blanco, licor de naranja (Triple sec), jugo de limón, copa con borde de sal.

\$19.000

DRY MARTINI

Tanqueray Gin, Cinzano bianco, aceituna.

\$28.000

MOSCOW MULE

Ketel One Vodka, jugo de limón, ginger beer.

\$27.000

MOJITO

Bacardí Carta Blanca, hierbabuena, jugo de limón, sirope simple, soda.

\$19.000



GIN BAR

Mezclas elaboradas con ginebra, pócimas creadas para reconfortar el alma.

EL ANDALUZ

Tanqueray, shrub de frutos rojos, flor de Jamaica, agua tónica.

\$26.000

NUEVO MUNDO

Tanqueray, cordial de feijoa, hierbabuena, agua tónica.

\$26.000

LA VIZCAYA

Tanqueray Rangpur, elixir de cardamomo, pepino, canela, ginger beer.

\$26.000

REINA MADRE

MOM, Toronjil, hielos de fresa, limonada de rosas.

\$37.000



VIAJE AL NUEVO MUNDO

EL DORADO

Bulleit Bourbon (Whiskey Americano), Ron Zacapa Ámbar, elixir de jengibre, jugo de limón, sirope de cerveza.

\$ 25.000

NAVÍO EN LAS ANTILLAS

Bacardí Carta Blanca, Chartreuse, gulupa y pimienta, toronjil, soda.

\$ 23.000

CONQUISTA

Don Julio Blanco, shrub de piña, elixir de pimienta, sal de la casa.

\$ 24.000

APERI TIVOS PARA TAPEAR

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperitivo italiano (Aperol), soda.

\$ 25.000

GINGER 43

Licor 43, jugo de limón, Ginger Ale.

\$ 21.000

TINTO DE VERANO

Vino Tinto, jugo de limón, soda.

\$12.000

Jarra: \$52.000

JARRAS (3 A 4 PERSONAS)

SANGRÍA DEL MEDITERRÁNEO

Cava (Vino espumante español), Aperol, shrub de mora, albahaca, naranja.

\$ 75.000

SANGRÍA CLÁSICA

Vino Tinto | Vino Blanco, mix de frutas, jugo de naranja.

\$ 70.000

CORTÉS SPRITZ

Gin, Cava (Vino espumante español), shrub de frutos rojos, hierbabuena, limonada de rosas.

\$ 75.000



MENU DE VINOS



ESPUMANTES

PRECIO

Edoné Cuvée de María E s p a ñ a	\$100.000
Cava Don Roman Brut E s p a ñ a	\$120.000
Lambrusco I t a l i a	\$95.000
V8+ Sior Piero Prosecco I t a l i a	\$125.000
Moet Chandon F r a n c i a	\$465.000
Veuve Cliquot F r a n c i a	\$475.000
Dom Perignon F r a n c i a	\$1.500.000

BLANCOS

PRECIO

Martínez La Cuesta Cosecha Viura E s p a ñ a	\$120.000
Trumpeter Chardonnay A r g e n t i n a	\$110.000
Viejo Mundo Verdejo E s p a ñ a	\$110.000
Chateau Fayau Bordeaux Sec F r a n c i a	\$130.000
Monte Tondo Mito Soave DOC Garganega I t a l i a	\$95.000
Amaral Sauvignon Blanc C h i l e	\$125.000
Catena Zapata Chardonnay A r g e n t i n a	\$175.000
Decoy Chardonnay E s t a d o s U n i d o s	\$150.000
Zuccardi Serie A Chardonnay - Viogner A r g e n t i n a	\$130.000

ROSADOS

PRECIO

Martínez La Cuesta Rosado Garnacha E s p a ñ a	\$110.000
Alta Vista Premium Rose Malbec A r g e n t i n a	\$100.000
Cuvée Villa Garrel (Cinsault- Garnacha) F r a n c i a	\$130.000
Perlita Diamandes Rosado A r g e n t i n a	\$120.000

CORTES TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1986.
PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

MENU DE VINOS

VINO DE LA CASA

PRECIO

Botella	\$97.000
Copa Blanco	\$16.000
Copa Rosado	\$16.000
Copa Tinto	\$16.000

Pregunta por nuestros
vinos de temporada.

TINTOS

PRECIO

Martínez La Cuesta Gran Reserva E s p a ñ a	\$335.000
Martínez La Cuesta Cosecha (Tempranillo, Graciano) E s p a ñ a	\$119.000
Marqués de Tomares Reserva E s p a ñ a	\$178.000
Viña Sastre Roble E s p a ñ a	\$160.000
Viejo Mundo Crianza E s p a ñ a	\$165.000
Pago de Cirsus Oak Aged E s p a ñ a	\$100.000
Carpineto Dogajolo Sangiovese I t a l i a	\$130.000
Senatore Primo DOC (Barbera, Dolcetto) I t a l i a	\$110.000
Chateau Pey De Faure Bordeaux (Cabernet, Merlot) F r a n c i a	\$130.000
Chateau Cru Cantemerle Blend F r a n c i a	\$170.000
Purple Angel Carmenere C h i l e	\$325.000
Luis Felipe Edwards GR Carmenere C h i l e	\$125.000
Clos De Los Siete Blend A r g e n t i n a	\$210.000
Zuccardí Serie A Bonarda A r g e n t i n a	\$140.000
La Linda Malbec A r g e n t i n a	\$105.000
Trumpeter Merlot A r g e n t i n a	\$120.000
Decoy Cabernet Sauvignon E s t a d o s U n i d o s	\$190.000
Livana (Cabernet Franc, Malbec) A r g e n t i n a	\$156.000
Alamos Malbec A r g e n t i n a	\$110.000

VINOS 375 ML

PRECIO

Duque de Medina E s p a ñ a	\$50.000
Catena Zapata Malbec A r g e n t i n a	\$80.000
Alta Vista Torrontes A r g e n t i n a	\$77.000
Montes Classic Series Chardonnay C h i l e	\$70.000

CORTES TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1986.
PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

LICORES

GIN	TRAGO	GIN & TONIC	BOTELLA
Tanqueray Ten	\$31.000	\$39.000	\$310.000
Tanqueray Rangpur	\$22.000	\$30.000	\$220.000
Tanqueray Gin	\$19.000	\$27.000	\$190.000
Monkey 47	\$31.200	\$39.200	\$312.000
Beefeater 24	\$29.000	\$37.000	\$290.000
Beefeater Gin	\$19.000	\$27.000	\$190.000
Bulldog	\$22.400	\$30.400	\$224.000
Bombay Sapphire	\$21.500	\$29.500	\$215.000
Hendrick's	\$28.000	\$36.000	\$280.000
MOM	\$31.000	\$39.000	\$310.000
London No.1	\$34.000	\$42.000	\$340.000

Nuestros Gin&Tonics son servidos con agua tónica Fever Tree.

VODKA	TRAGO	BOTELLA
Ketel One	\$19.500	\$195.000
Absolut	\$12.500	\$125.000
Grey Goose	\$30.000	\$300.000
Tito's	\$20.000	\$200.000

RON	TRAGO	BOTELLA
Zacapa 23	\$26.800	\$268.000
Zacapa Ámbar	\$15.800	\$158.000
Havana Club 7 años	\$14.000	\$140.000
Bacardí 8 años	\$16.500	\$165.000
La Hechicera	\$21.000	\$210.000

TEQUILA	TRAGO	BOTELLA
Don Julio 70	\$33.000	\$330.000
Don Julio Reposado	\$29.000	\$290.000
Don Julio Blanco	\$26.000	\$260.000
Altos Reposado	\$19.800	\$198.000

BOURBON & WHISKEY	TRAGO	BOTELLA
Bulleit	\$19.500	\$195.000
Jameson	\$14.500	\$145.000
Jack Daniel's	\$19.000	\$190.000

SINGLE MALT	TRAGO	BOTELLA
Dalwhinnie 15	\$33.500	\$335.000
The Singleton 12	\$21.000	\$210.000
Macallan 12 - Triple Cask	\$34.000	\$340.000
Glenmorangie Original	\$30.000	\$300.000
The Glenlivet 15	\$30.000	\$300.000
Glenfiddich	\$22.000	\$220.000

WHISKY	TRAGO	BOTELLA
Buchanan's 18	\$39.700	\$397.000
Buchanan's Master	\$22.500	\$225.000
Buchanan's 12	\$20.500	\$205.000
Buchanan's 12 - 375 ml		\$110.000
Old Parr 12	\$19.000	\$190.000
Johnnie Walker Blue Label	\$90.000	\$900.000
Johnnie Walker Black Label	\$18.500	\$185.000
Chivas Regal 18	\$39.000	\$390.000
Chivas Regal 12	\$19.000	\$190.000



OTROS LICORES

Limoncello	\$17.000
Amaretto Disaronno	\$19.000
Campari	\$12.000
Cointreau	\$20.000
Cognac Hennessy	\$31.000
Baileys	\$15.000

TRAGO

MOCKTAILS

SPARKLING DE ROSAS

Pepino, rodajas de manzana, cítricos.
\$13.000

SPARKLING DE LIMONARIA

Shrub de mora, albahaca, limón.
\$13.000

SHRUB DE PINA

Hierbabuena, limón, sirope simple, soda.
\$11.000

Nuestros cócteles sin licor son elaborados con bebidas gasificadas bajas en calorías y con ingredientes naturales.

CERVEZA

Stella Artois	\$9.500
Corona	\$9.500
1906	\$11.000
Estrella Galicia	\$10.000
Estrella Galicia sin alcohol	\$9.000
BBC	\$9.000
Club Colombia	\$9.000

BEBIDAS DE LA CASA

JUGOS

Vermell (Frutos rojos)	\$8.000
Mango y naranja	\$8.000
Naranja, mandarina o limón	\$7.500

SODAS

Elaboradas con agua mineral San Pellegrino

Lulo y hierbabuena	\$8.000
Feijoa y jengibre	\$8.500
Mora y albahaca	\$8.000

TÉS FRIOS

Té verde, piña, naranja y jengibre	\$7.000
Pepino, jengibre y manzana verde	\$7.000

OTRAS BEBIDAS

Agua San Pellegrino 505 ml	\$12.000
Agua Nacimiento	\$7.000
Agua Sierra Fría con gas	\$6.500
Soda Bretaña	\$6.500
Ginger Ale Canada Dry	\$6.500
Gaseosa	\$6.500
Té Hatsu	\$8.000

CAFÉ Y BEBIDAS CALIENTES

Carajillo 43	\$11.000
Espresso	\$3.000
Americano	\$3.000
Capuccino	\$6.000
Latte	\$6.000
Té	\$5.500
(Pregunta por nuestros sabores disponibles.)	
Aromática de frutas	\$5.500

VÁMONOS DE

FRANCA CHELA

Reunión para comer,
beber y divertirse.





G3HOLDING

Bucaramanga



MIA NONNA
CUCINA ITALIANA



Bogotá

Cartagena



WWW.G3CO.CO

  @CORTESRTE