



Restaurante

la Diferencia
gastronomía
colombiana

Celebrando 15 años

DESAYUNOS / BREAKFAST

De 9:00 am a 11:00
From 9:00 am to 11:00 am

BLOODY MARY

Jugo de tomate, Vodka y ají tabasco / *Tomato juice, vodka and Tabasco.*

\$ 32.500

MIMOSA

Vino espumoso con jugo de naranja / *Sparkling wine with orange juice.*

\$ 22.000

AREPA ANTIOQUEÑA CON QUESITO / REGIONAL WHITE CORN CAKE WITH CHEESE.

\$ 13.500

AREPA DE CHÓCOLO GRATINADA / SWEET CORN CAKE WITH MELTED CHEESE.

\$ 17.500

AREPA DE HUEVO / FRIED EGG AREPA

Con suero costeño / *With local sour cream.*

\$ 9.500

AREPA CON POLLO, QUESO Y CHAMPIÑONES / CORN CAKE WITH CHICKEN, CHEESE AND MUSHROOMS

\$ 29.500

AREPA CON GUACAMOLE Y CHICHARRÓN / CORN CAKE WITH GUACAMOLE AND PORK RIND

\$ 29.500

AREPAS DE AQUÍ Y DE ALLÁ

Arepa antioqueña con queso, de huevo y de chόcolo con queso.

White corn patty, one deep fried with egg and one with sweet corn and cheese.

\$ 31.500

WAFFLE DE YUCA con huevos fritos, tocineta y aguacate con miel picante.

YUCCA WAFFLE with fried egg, bacon and avocado.

\$ 32.500

HUEVOS AL TRIO / EGGS

Preparados al gusto con 3 de los siguientes ingredientes: champiñones, chorizo, queso, cebolla, tomate, pimentón o trozos de arepa.

Choose three from the following ingredients: mushrooms, spicy sausage, cheese, onion, tomato, pepper or pieces of corn cake.

\$ 17.500

OMELETTES AL TRIO / OMELLETES

Preparados al gusto con 3 de los siguientes ingredientes: champiñones, chorizo, queso, cebolla, tomate o pimentón.

Choose three from the following ingredients: mushrooms, spicy sausage, cheese, onion, tomato or pepper.

\$ 21.500

DESAYUNOS / BREAKFAST

De 9:00 am a 11:00
From 9:00 am to 11:00 am

HUEVOS ESTRELLADOS / EGGS WITH FRIES

Huevos rotos con papa a la francesa: con chorizo o morcilla o tocineta.
Fried eggs with french fries with chorizo or blood sausage or bacon.

\$ 32.500

VIAJE DEL CAMINO

Dos huevos fritos, con arepa de choco, papa rayada y chorizo.
2 Fried eggs, sweet corn arepa with cheese, shredded potato and chorizo.

\$ 35.500

VIAJE A CARTAGENA

Calentado de posta cartagenera, arroz con coco con maduro, arepa de huevo y 2 carimañolas.
Rice with beef, coconut rice, plantain, egg fried arepa and cassava fritters.

\$ 35.000

CALENTAO PAISA

Frijoles, carne desmechada, arroz, chicharrón, chorizo, maduro, huevo frito y aguacate.
Beans, shredded beef, rice, pork rind, spicy sausage, sweet plantain, fried egg and avocado.

\$ 35.000

CALENTAO RANCHERO

Frijoles refritos, carne desmechada, arroz y maíz tierno, todo gratinado. Con guacamole, totopos y chorizo.
Refried beans, shredded meat, rice and sweet corn, all gratin. With guacamole, tortilla chips and chorizo.

\$ 35.000

CALENTAO DE LA FINCA

Carne, papa, yuca, maíz, plátano, arroz, huevo frito y aguacate.
Beef, potatoes, cassava, corn, plantain, rice, fried egg and avocado.

\$ 35.000

BISTEC A CABALLO / CREOLE STEAK

Lomo de res, salsa criolla, huevo frito y arroz.
Grilled steak with onion and tomato sauce, fried egg and rice.

\$ 52.500

CALDO DE COSTILLA CON AREPA / BEEF BROTH WITH AREPA.

\$ 22.500

CHANGUA

Caldo de leche, cebolla, huevos y almojábana.
Broth made with milk, onion, eggs and sweet bread.

\$ 21.500

ENTRADAS / APPETIZERS

*LA COLOMBIANÍSIMA / COLOMBIAN FRITTER SAMPLER	\$ 24.500
<i>Arepa de huevo, 2 empanadas, 2 carimañolas / Fried egg arepa, 2 meat corn patties and 2 cassava friters.</i>	
GUACAMOLE HERENCIA	\$ 32.500
<i>Con chicharrón picado, arepitas y chips / With fried pork rinds and Colombian chips.</i>	
EMPANADAS TÍPICAS / TYPICAL FRIED CORN PATTIES	\$ 21.500
<i>3 antioqueñas y 3 bogotanas con ají / Filled with meat, potatoes and rice (6 units).</i>	
CARIMAÑOLAS DE YUCA / CASSAVA FRITTERS	\$ 22.900
<i>Con suero y miel picante, 3 de queso y 3 de carne molida / filled with ground beef and local salty cheese (6 units).</i>	
AREPA DE HUEVO / FRIED EGG AREPA	\$ 9.900
<i>Con suero costeño / With sour cream.</i>	
AREPA DE CHOCOLO CON QUESO Y SUERO COSTEÑO / SWEET CORN CAKE WITH MELTED CHEESE AND SOUR CREAM.	\$ 18.900
CHICHARRÓN CARNUDO / FRIED PORK RIND	\$ 35.900
<i>Con papa criolla / With gold mini potatoes.</i>	
*CEVICHE DE CHICHARRÓN / FRIED PORK RIND CEVICHE	\$ 39.500
<i>Con limón, cebolla en escabeche y papa criolla / With lemon juice, pickled onions and gold potatoes.</i>	
CHICHARRÓN THAI / THAI PORK RIND	\$ 38.500
<i>Caramelizado en salsa agridulce y papa criolla / Caramelized in teriyaki sauce with gold potatoes.</i>	
CHUNCHULLO / CHITTERLINGS	\$ 35.900
<i>Con papa criolla / Fried Chitterlings with gold potatoes.</i>	
*PICADA CHICHARRONA / TYPICAL COLOMBIAN FRIED PLATTER	\$ 55.900
<i>Chicharrón, morcilla, chorizo y papa criolla / Pork rinds, blood sausage, Colombian chorizo and gold potatoes.</i>	
PATACÓN CON QUESO Y HOGAO / FRIED PLANTAIN WITH CHEESE AND SAUCE	\$ 9.900
<i>With cheese and tomato and onion sauce</i>	
PATACÓN HERENCIA / FRIED GREEN PLANTAIN HERENCIA	\$ 12.500
<i>Con carne desmechada y queso / With cheese and shredded beef</i>	
PATACÓN PUÉS / FRIED GREEN PLANTAIN "PUES"	\$ 12.500
<i>Guacamole y chicharrón toteado/ With pork rinds and guacamole.</i>	
TRÍO DE PATACONES / THREE FRIED PLANTAIN	\$ 31.900
<i>Pués, queso con hogao y carne desmechada con queso.</i>	
<i>With topping (Cheese, tomato and onion sauce, shredded beef, guacamole and pork rinds).</i>	
MORCILLA ARTESANAL / BLOOD SAUSAGE	\$ 17.900
<i>Con papa criolla / With gold potatoes</i>	
CHORIZO ARTESANAL / SPICED PORK SAUSAGE	\$ 22.500
<i>Con 2 arepitas y chimichurri / With 2 corn cake and chimichurri</i>	

*Especialidades de la casa / House specialities

SOPAS / SOUPS

*AJIACO SANTAFEREÑO

Sopa tradicional bogotana de pollo, papa y mazorca. Acompañada de arroz y aguacate. (crema de leche y alcaparras).

\$ 38.500

Potato, corn and chicken soup from Bogotá. Served with rice, avocado with heavy cream and capers on the side.

FRÍJOLES VEGETARIANOS / VEGETARIAN RED BEANS SOUP

\$ 33.500

Arroz, arepa, aguacate y plátano maduro. / Served white rice, sweet fried plantain, arepa and avocado.

*FRÍJOLES MONTAÑEROS / RED BEANS SOUP

\$ 40.500

Carne en polvo, chicharrón, arroz, aguacate y plátano maduro.

Served with rice, ground beef, pork rinds, sweet fried plantain and avocado.

CAZUELA RANCHERA / RANCH CHILLI SOUP

\$ 41.500

Fríjoles, carne desmechada, maíz, aguacate, chorizo, chicharrón, salsa ranchera, queso y totopos.

Red beans, shredded beef, corn, avocado, spicy sausage, chopped pork rind, ranchera sauce, cheese and tortilla chips.

CAZUELA PAISA / "PAISA" CHILLI SOUP

\$ 41.500

Fríjoles, carne desmechada, maduro, aguacate, chicharrón, chorizo, maíz, arepa y huevo frito con

arroz aparte. / Red beans, shredded beef, sweet fried plantain, avocado, chopped pork rind, chorizo, corn cake, fried egg and rice.

CAZUELA VEGETARIANA / VEGETARIAN BEAN SOUP

\$ 36.500

Fríjoles, maíz, aguacate, plátano maduro y viruta de papa. / Red beans, corn, avocado, sweet plantain and shredded potatoes.

LENTEJAS CASERAS / HOMEMADE LENTILS

\$ 38.500

Carne desmechada, arroz, aguacate y plátano maduro

With shredded beef, rice, sweet fried plantain and avocado.

SANCOCHO DE RES Y POLLO / BEEF AND CHICKEN SOUP

\$ 50.900

Mazorca, yuca, papa, plátano, hogao, arroz y aguacate. / Broth with the two meats, corn, cassava, potatoes, plantains, onion and tomato sauce. Served with rice and avocado.

CAZUELA DEL PACÍFICO / SEAFOOD BISQUE

\$ 65.500

Cazuela de mariscos a base de coco con un toque picante, patacón, arroz con coco y aguacate.

With coconut milk, coconut rice, green fried plantain and avocado.

MONDONGO CLÁSICO / TRIPE STEW SOUP

\$ 46.900

Arroz, plátano maduro y aguacate.

Tripe stew soup with vegetables, served with avocado, sweet fried plantain and rice.

SOPA DE VERDURAS CASERA / HOMEMADE VEGETABLE SOUP

\$ 18.500

*Especialidades de la casa / House specialities

BOWLS / BOWLS

BOWL PAISA / PAISA BOWL

Fríjoles, arroz, carne desmechada, maduro, aguacate y chicharrón picado.

\$ 41.900

Red beans, rice, shredded beef, chopped pork rind, avocado, sweet fried plantain.

BOWL COSTEÑO / SHRIMP BOWL

Camarones con salsa de coco, arroz con coco, cebolla escabeche, viruta de plátano y aguacate.

\$ 61.900

Shrimp in wine and coconut sauce, coconut rice, pickled onions, green plantain chip and avocado.

BOWL DE POLLO TERIYAKI / TERIYAKI CHICKEN BOWL

Arroz, vegetales y viruta de plátano

\$ 41.900

With rice, vegetables and green plantain chip.

BOWL DE SALMÓN THAI / THAI SALMON BOWL

Con vegetales salteados, viruta de plátano y arroz.

\$ 61.900

Salmon and sauteed vegetables in teriyaki sauce, with rice and plantain chips.

BOWL LENTEJAS / HOMEMADE LENTILS BOWL

lentejas caseras, arroz, carne desmechada, chorizo y aguacate.

\$ 35.900

With shredded beef, rice, sweet fried plantain, chorizo and avocado.

BOWL SOBREBARRIGA AL HORNO / BAKED FLANK STEAK BOWL

Con papa y yuca en salsa criolla, arroz y aguacate

\$ 51.900

With potatoes, cassava, rice and avocado.

BOWL DE POSTA CARTAGENERA / CARTAGENIAN BEEF STEW BOWL

Posta cartagenera, arroz con coco, viruta de plátano, cebolla escabeche y aguacate.

\$ 51.900

Slow cooked beef in sugar cain and wine, green plantain chips, avocado, pickled onions and coconut rice.

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

*BANDEJA PAISA

Frijoles, carne en polvo, chicharrón, chorizo, morcilla, arroz, aguacate, plátano maduro y huevo.

Red beans, ground beef, pork rind, sausage, blood sausage, rice, avocado, sweet plantain, corn cake, tomato and onion sauce and fried egg.

\$ 52.500

*POSTA CARTAGENERA / BEEF STEW (FROM CARTAGENA)

Punta de anca cocinada en vino y panela, arroz con coco, ensalada y patacón.

Slow cooked beef in Molasses and wine, coconut rice, salad and green fried plantain.

\$ 52.500

*EL GRAN COCIDO BOYACENSE / BOYACÁ REGION STEW

Costilla, pollo, morrillo, chicharrón y tubérculos del altiplano.

Stew made with pork ribs, beef (morrillo), pork rind, chicken and tubers (habas, chuguas, cubios).

\$ 70.900

GUIISO DE COLA / OXTAIL STEW

Sudado de cola de res con papa, yuca, arroz y aguacate.

Stewed oxtail with potato, yuca, rice and avocado.

\$ 58.500

SOBREBARRIGA DEL CHEF / STEWED FLANK STEAK

Con salsa chorreada, papa, arroz y aguacate.

Stewed flank steak with potato, rice and avocado

\$ 63.500

SOBREBARRIGA AL HORNO / GRILLED FLANK STEAK

Papa chorreada, yuca, arroz, aguacate y chimichurri

Served with rice, potatoes with tomato and onion sauce, cassava, avocado and chimichurri

\$ 63.500

ARROZ CON POLLO / CHICKEN RICE

Chips de yuca y plátano verde. / Cassava and green plantain chips.

\$ 39.000

POLLO AL CURRY / CURRY CHICKEN BREAST

Pechuga en salsa de curry y coco con arroz, aguacate, maní tostado y madurito.

With rice, avocado, roasted peanuts and sweet fried plantain.

\$ 45.900

CHULETA VALLUNA / BREADED PORK CHOP

Milanesa de cerdo apanada con patacón, arroz y ensalada. / With green fried plantain, rice and salad.

\$ 47.500

*Especialidades de la casa / House specialities

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

MEDALLONES DE LOMO AL VINO / BEEF TENDERLOIN IN WINE AND MUSHROOM SAUCE

\$ 69.900

Con champiñones, puré y ensalada / Served with mashed potatoes and salad.

LOMO STROGONOFF / BEEF STROGONOFF

\$ 64.900

Lomo de res, salsa de champiñones y cebolla, arroz con ajonjolí, viruta de papa y aguacate.
Beef with onion and mushroom sause, white rice, shredded potatoes and avocado.

LOMO A LA PARRILLA CON FRÍJOLES / GRILLED STEAK WITH RED BEENS SOUP

\$ 69.900

Arroz, maduro y aguacate. / Served with rice, avocado and sweet fried plantain.

LOMO DE RES A LA PARRILLA / GRILLED STEAK

\$ 66.500

Con papa sour, arroz y ensalada. / Served with baked potato, white rice and green salad.

LENTEJAS CON LOMO DE RES / LENTILS WITH GRILLED STEAK

\$ 61.900

Carne asada, maduro, arroz y aguacate. / Served with roast beef, fried plantain, rice and avocado.

LOMO DE CERDO A LA PARRILLA / GRILLED PORK LOIN

\$ 58.500

Con papa sour, arroz y ensalada. / Served with baked potato, white rice and green salad.

LOMO CERDO CON FRIJOL / PORK LOIN WITH RED BEANS

\$ 63.500

Arroz, maduro y aguacate. / Served with rice, avocado and sweet fried plantain.

PICADA SABANERA X 1 PERSONA / "SABANERA" GRILLED FOOD PLATTER X 1

Lomo res (100grs) pollo (100 grs), chorizo, morcilla, chicharrón picado, plátano maduro, papa criolla, guacamole, una arepita

\$ 71.500

Beef tenderloin (100g), Chicken (100g), chorizo, blood sausage, fried pork rind, ripe plantain, gold potato, guacamole and one arepa

PICADA SABANERA X 2 PERSONAS / "SABANERA" GRILLED FOOD PLATTER X 2

Lomo res (150 grs) pollo (150 grs) chorizo, morcilla, chicharrón picado, plátano maduro, papa criolla, guacamole y dos arepitas.

\$ 95.500

Beef tenderloin (150g) chicken (150g) chorizo, blood sausage, fried pork rind, plantain, gold potato, guacamole and two arepa

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

HÍGADO ENCEBOLLADO / GRILLED BEEF LIVER WITH CILANTRO AND ONION

(Cebolla y cilantro) papa criolla y ensalada.

Served with gold potatoes and green salad.

\$ 46.500

LENGUA EN SALSA CRIOLLA / BEEF TONGUE IN CREOLE SAUCE

Yuca, papa, arroz y aguacate.

Slow cooked beef tongue in onion and tomato sauce, with potatoes, cassava, rice and avocado.

\$ 53.900

SALMÓN COSTA / SALMON FILLET

Arroz con coco, patacón y ensalada.

With coconut rice, salad and fried green plantain.

\$ 68.500

PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY

Filete de pescado blanco con arroz con coco, ensalada y patacón.

White fish fillet with coconut rice, salad and green fried plantain.

\$ 71.900

TRUCHA AL AJILLO / GARLIC TROUT

Arroz con coco, ensalada y patacón.

With coconut rice, salad and green fried plantain.

\$ 53.900

PAELLA DE MARISCOS / SEAFOOD PAELLA

Al estilo de La Herencia.

"Herencia" style seafood rice.

\$ 60.900

ADICIONALES / ADDONS

FRIJOL / RED BEANS \$ 14.500

AGUACATE / AVOCADO \$ 8.900

PAPA FRANCESA / FRENCH FRIES \$ 12.500

PAPA CRIOLLA / GOLD POTATOES \$ 9.000

VEGETALES SALTEADOS / SAUTED VEGETABLES \$ 9.000

ARROZ BLANCO / WHITE RICE \$ 5.000

ARROZ COCO / COCONUT RICE \$ 8.900

CHICHARRÓN PICADO / PORK RIND \$ 13.500

GUACAMOLE / GUACAMOLE \$ 8.900

MENÚ INFANTIL / KIDS MENU

AJIACO MINI / CHICKEN, CORN AND POTATO SOUP \$ 33.000
Con mazorca, arroz y aguacate / With cob, rice and avocado.

LOMITO DE RES / GRILLED BEEF TENDERLOIN \$ 56.500
Con papas francesas o ensalada / With french fries or green salad

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA / GRILLED CHICKEN BREAST \$ 41.500
Con papas francesas o ensalada / With french fries or green salad

JUGOS Y BEBIDAS / JUICE AND DRINKS

LIMONADA / FRESH LEMONADE \$ 8.500

LIMONADA CON HIERBABUENA / LEMONADE WITH MINT \$ 9.500

LIMONADA DE PANELA / SUGAR CAIN LEMONADE \$ 9.500

LIMONADA DE COCO / COCOCUYA \$ 14.900
COCONUT LEMONADE / COCONUT LEMONADE WITH PASSION FRUIT JUICE

JUGOS NATURALES / NATURAL JUICES \$ 11.500
Fresa, mora, piña, guanabana, mango o maracuyá /
Strawberry, blackberry, pineapple, soursop, mango or passion fruit

JUGOS ESPECIALES / SPECIAL SMOOTHIES \$ 13.500
Moracuyá / Piña - Hierbabuena / Frutos rojos / Maracupiña
Blackberry - Passion fruit / Pineapple and mint / Red berries / Passion fruit - Pineapple

CERVEZA / BEER \$ 16.500
Stella Artois / Corona / Corona sin alcohol

CERVEZA NACIONAL / NATIONAL BEER \$ 11.900
Club Colombia Dorada y Roja

SANGRÍA HERENCIA / SANGRÍA "HERENCIA" STYLE \$ 95.500
Vino blanco o tinto con frutas y triple sec / White or red wine, with fruits and triple sec.

REFAJO FAJADO / REFAJO FAJADO \$ 45.000
Cerveza, Colombiana o Kola Roman y aguardiente. / Beer, Colombiana or Kola Roman and aguardiente.

GASEOSAS / SODA \$ 8.500
Cocacola, Cocacola Zero, Colombiana, Ginger, Kola Roman, Agua Tónica.

AGUA SIN GAS / STILL WATER \$ 8.500

AGUA CON GAS / SPARKLING WATER \$ 8.500

GRECAS Y MOLINOS / HOT BEVERAGES

AGUAPANELA <i>Infusion made from panela</i>	\$ 8.000
AMERICANO AMERICAN COFFEE	\$ 7.000
CAPPUCCINO	\$ 11.500
CHOCOLATE CON LECHE MILK CHOCOLATE	\$ 11.000
CHOCOLATE EN AGUA CHOCOLATE PREPARED WITH WATER	\$ 8.500
ESPRESSO	\$ 7.500
ESPRESSO DOBLE	\$ 8.900
LATTE	\$ 11.500
MACCHIATO	\$ 9.900

CAFÉ CON LECHE COFFEE WITH MILK	\$ 11.000
CAPPUCCINO CON LECHE DE ALMENDRAS CAPPUCCINO WITH ALMOND MILK	\$ 15.000
CAPPUCCINO CON AMARETTO CAPPUCCINO WITH AMARETTO	\$ 15.000

INFUSIONES / INFUSIONS

AGUA AROMÁTICA DE FRUTAS FRUIT INFUSION	\$ 6.900
AGUA AROMÁTICA DE HIERBAS HERBAL TEA	\$ 5.900
TÉ EN AGUA / HOT TEA	\$ 8.500
TÉ EN LECHE / TEA WITH MILK	\$ 8.500

POSTRES / SWEETS

ARROZ CON LECHE / RICE PUDDING	\$ 17.500
BREVAS CON AREQUIPE Y QUESO CARAMELIZED FIGGS WITH CARAMEL AND CHEESE	\$ 19.500
TORTA DE ALMOJABANA / "ALMOJABANA" CAKE <i>Con helado / With icecream</i>	\$ 20.500
LECHE ASADA / CREAMY FLAN	\$ 19.500
CHEESECAKE DE BOCADILLO / GUAVA TART	\$ 20.500
CUAJADA CON MELAO / WHITE CHEESE WITH MOLASSES SAUCE <i>Fria o caliente / Cold or hot</i>	\$ 17.500
TORTA DE CHOCOLATE CASERA / HOMEMADE CHOCOLATE CAKE <i>Con helado / With icecream</i>	\$ 25.900
MERENGÓN DE FRUTAS CON CREMA / FRUIT MERINGUE WITH CREAM	\$ 22.900
POSTRE DE TEMPORADA / SEASONAL DESSERT	\$ 22.500

VINOS / WINES

VINOS BLANCOS / WHITE WINES	COPA GLASS	MEDIA BOT HALF BOTTLE	BOTELLA BOTTLE
VINO DE LA CASA	\$ 29.000	\$ 66.000	\$ 125.000
LAS MORAS <i>Chardonnay.</i>	\$ 32.000		\$ 145.900
NEBLA <i>Verdejo.</i>			\$ 125.000
CASILLERO DEL DIABLO <i>Sauvignon blanc.</i>		\$ 77.000	\$ 145.900

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES			
LAS MORAS <i>Rose.</i>			\$ 145.900

VINOS TINTOS / RED WINES			
SANTA RITA 120 <i>Cabernet Sauvignon. VINO DE LA CASA</i>	\$ 29.000	\$ 66.000	\$ 125.000
LAS MORAS <i>Malbec.</i>	\$ 32.000	\$ 78.000	\$ 145.900
LAS MORAS <i>Malbec reserva.</i>			\$ 178.000
CASILLERO DEL DIABLO <i>Cabernet Sauvignon</i>			\$ 145.900
SANTA RITA <i>Merlot</i>			\$ 125.000
NAVARRO CORREA <i>Colección privada Malbec.</i>			\$ 220.000
BERONIA CRIANZA <i>Tempranillo</i>			\$ 210.000
PROTOS RESERVA <i>Ribera del Duero.</i>			\$ 389.000
PROTOS CRIANZA <i>Ribera del Duero.</i>			\$ 260.000
MARQUÉS DE RISCAL <i>Rioja reserva.</i>			\$ 260.000

VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES			
BARON DE ROTHBERG <i>Brut.</i>			\$ 132.000
VINO ESPUMOSO SIN ALCOHOL ALCOHOL FREE SPARKLING WINE			\$ 92.000

COCTELES / COCKTAILS

APEROL SPRITZ: Prosecco, Aperol, soda y naranja / <i>Prosecco, Aperol, soda and orange</i>	\$ 35.000
TINTO DE VERANO: Vino tinto, azúcar, limón y naranja / <i>Red wine, Sugar, lemon, orange</i>	\$ 29.500
CANELAZO: Aguardiente, naranja, panela, clavo y canela / <i>Aguardiente, orange, panela, cloves and cinnamon</i>	\$ 19.500
CARAJILLO CON LICOR 43: Café con Licor 43 / <i>Coffee with "Licor 43"</i>	\$ 35.500
COPA SANGRÍA: Fruta, triple sec, vino tinto o blanco / <i>Fruit, triple sec, white or red wine</i>	\$ 19.500
GIN TONIC GORDONS: Con tónica y zumo de limón / <i>With tonic and lemon juice.</i>	\$ 38.500
HENDRICKS GIN TONIC: Con tónica, ginebra, pepino / <i>Tonic, gin, cucumber</i>	\$ 44.500
MANHATTAN WHISKEY: Martini Rosso, Jack Daniel's y gotas amargas / <i>Martini Rosso, Jack Daniel's and bitter drops</i>	\$ 35.000
MARGARITA CLÁSICO: Tequila, zumo de limón y triple sec / <i>Tequila, lemon juice and triple sec</i>	\$ 38.500
MARGARITA DE MARACUYÁ / PASSION FRUIT MARGARITA: Jugo de maracuyá, Tequila, y triple sec y zumo de limón / <i>Passion fruit juice, tequila, triplesec and lime</i>	\$ 40.500
MIMOSA: Vino espumoso y jugo naranja / <i>Sparkling wine and orange juice</i>	\$ 22.000
MOJITO CLÁSICO: Ron, soda, limón, hierbabuena y sirope de azúcar / <i>Rum, soda, lemon, peppermint and sugar syrup</i>	\$ 36.500
MOJITO DE MORA O MARACUYA: Ron, soda, limón, hierbabuena, sirope de azúcar, mora o maracuyá / <i>Rum, soda, lemon, mint, sugar syrup, blackberry or passion fruit</i>	\$ 38.500
PIÑA COLADA: Ron, helado vainilla, piña, y triple sec / <i>Rum, vanilla ice cream, pineapple and triple sec</i>	\$ 33.500
VINO CALIENTE: Brandy, vino tinto, canela, clavo y naranja / <i>Brandy, red wine, cinnamon, clove and orange</i>	\$ 29.500
PISCO SOUR: Pisco, clara de huevo, gotas amargas, limón y sirope de azúcar / <i>Pisco, egg-white, bitter drops, lemon and sugar syrup</i>	\$ 38.000
PADRINO: Whiskey con Amaretto / <i>Whiskey with Amaretto</i>	\$ 38.000

LICORES / LIQUORS

AGUARDIENTE / AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO AZUL	TRAGO DOBLE	\$ 19.000
	1/2 BOT.	\$ 90.000
	BOT.	\$ 165.000
AGUARDIENTE AMARILLO DE MANZANARES	BOT.	\$ 199.000

TEQUILA / TEQUILA

DON JULIO REPOSADO 750ML	TRAGO DOBLE	\$ 42.000
	BOT.	\$ 420.000
DON JULIO BLANCO RESERVA	TRAGO DOBLE	\$ 40.000
	BOT.	\$ 400.000
JIMADOR BLANCO	TRAGO DOBLE	\$ 28.000
	BOT.	\$ 280.000

RON / RUM

VIEJO DE CALDAS	TRAGO DOBLE	\$ 25.000
	BOT.	\$ 155.000
HECHICERA	TRAGO DOBLE	\$ 42.000
	BOT.	\$ 420.000

WHISKY / WHISKY

BUCHANAN'S	TRAGO DOBLE	\$ 37.500
	375 ML.	\$ 195.000
	BOT.	\$ 375.000
OLD PARR 12 AÑOS	TRAGO DOBLE	\$ 36.000
	1/2 BOT.	\$ 205.000
	BOT.	\$ 360.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS	TRAGO DOBLE	\$ 37.000
	BOT.	\$ 375.000
JACK DANIEL'S	TRAGO DOBLE	\$ 28.000
	BOT.	\$ 280.000
SELLO NEGRO	TRAGO DOBLE	\$ 28.000
	BOT.	\$ 280.000

GINEBRA / GIN


GORDONS	TRAGO DOBLE	\$ 32.000
	BOT.	\$ 280.000
HENDRICK'S	TRAGO DOBLE	\$ 44.000
	BOT.	\$ 440.000
TANQUERAY	TRAGO DOBLE	\$ 36.000
	BOT.	\$ 360.000

VODKA / VODKA

ABSOLUT	TRAGO DOBLE	\$ 32.000
	BOT.	\$ 290.000
SMIRNOFF	TRAGO DOBLE	\$ 30.000
	BOT.	\$ 280.000

APERITIVOS Y DIGESTIVOS / SNACKS AND DIGESTIVES

AMARETTO DISARONNO	TRAGO DOBLE	\$ 30.000
	BOT.	\$ 280.000
JEREZ TIO PEPE	BOT 750ML	\$ 240.000
	TRAGO 45ML	\$ 35.000
LICOR 43	TRAGO DOBLE	\$ 28.000



Reuniones Empresariales
Desayunos Corporativos
Matrimonios / Bautizos



CONTÁCTENOS:

Tel.(601) 249 5195

📞 315 254 55 58

📷 @restaurantelaherencia

📌 Restaurante La Herencia (Entrepues)

✉ restaurantelaherencia@hotmail.com

🌐 www.restaurantelaherencia.com