



Restaurante

la Herencia
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.*

\$ 21.000

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 de huevo y de chócolo con queso.

(From Antioquia the region of Medellín), one deep fried with egg (from the Atlantic Coast of Colombia) and one with sweet corn and cheese.

\$ 28.500

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, bacon, 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, bacon, pepper.

\$ 21.500

HUEVOS ESTRELLADOS / FRIED EGGS

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

DESAYUNOS / BREAKFAST

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

MIGAS

Trozos de arepa con carne desmechada, huevos revueltos y hogao.
Scrambled eggs, shredded beef with fried arepas.

\$ 28.900

VIAJE DEL CAMINO

Dos huevos fritos, con arepa de chocolate, 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 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.

\$ 32.500

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.

\$ 32.500

CALENTAO DE LA FINCA

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

\$ 32.500

BISTEC A CABALLO / CREOLE STEAK

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

\$ 48.500

CALDO DE COSTILLA CON AREPA / BEEF BROTH WITH AREPA.

\$ 21.500

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

Arepa de huevo, 2 empanadas, 2 carimañolas

\$ 23.500

Fried egg arepa, 2 meat corn patties and 2 cassava friters.

GUACAMOLE HERENCIA

Con chicharrón picado arepitas y chips / *With fried pork rinds and Colombian chips.*

\$ 30.500

EMPANADAS TÍPICAS / TYPICAL FRIED CORN PATTIES

3 antioqueñas y 3 bogotanas con ají / *Filled with meat, potatoes and rice (6 units).*

\$ 19.900

CARIMAÑOLAS DE YUCA / CASSAVA FRITTERS

Con suero y miel picante, 3 de queso y 3 de carne molida / *filled with ground beef and local salty cheese (6 units).*

\$ 20.900

AREPA DE HUEVO / FRIED EGG AREPA

Con suero costeño / *With sour cream.*

\$ 8.900

CHICHARRÓN CARNUDO / FRIED PORK RIND

Con papa criolla / *With gold mini potatoes.*

\$ 32.900

*CEVICHE DE CHICHARRÓN / FRIED PORK RIND CEVICHE

Con limón, cebolla en escabeche y papa criolla / *With lemon juice, pickled onions and gold potatoes.*

\$ 35.500

CHICHARRÓN THAI / THAI PORK RIND

Caramelizado en salsa agridulce y papa criolla / *Caramelized in teriyaki sauce with gold potatoes.*

\$ 34.500

CHUNCHULLO

Con papa criolla / *Fried Chitterlings with gold potatoes.*

\$ 33.500

PICADA CHICHARRONA / TYPICAL COLOMBIAN FRIED PLATTER

Chicharrón, morcilla, chorizo y papa criolla /

Pork rinds, blood sausage, Colombian chorizo and gold potatoes.

\$ 47.000

PATAcón CON QUESO Y HOGAO /

FRIED GREEN PLANTAIN WITH CHEESE AND TOMATO AND ONION SAUCE

\$ 9.900

PATAcón PUÉS / FRIED GREEN PLANTAIN "PUES"

Guacamole y chicharrón toteado/ *With pork rinds and guacamole.*

\$ 11.500

TRÍO DE PATACONES / THREE FRIED PLANTAIN

Pués, queso con hogao y carne desmechada con queso.

With topping (Cheese, tomato and onion sauce, shredded beef, guacamole and pork rinds).

\$ 33.500

MORCILLA ARTESANAL CON PAPA CRIOLLA / BLOOD SAUSAGE WITH GOLD POTATOES.

\$ 16.500

CHORIZO ARTESANAL CON 2 AREPITAS Y CHIMICHURRI / SPICED PORK SAUSAGE WITH 2 CORN CAKE.

\$ 20.500

AREPA DE CHOCOLO CON QUESO Y SUERO COSTEÑO / SWEET CORN CAKE WITH MELTED CHEESE AND SOUR CREAM.

\$ 16.500

*Especialidades de la casa / *House specialties*

SOPAS / SOUPS

*AJIACO SANTAFEREÑO

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

\$ 36.500

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

FRÍJOLES VEGETARIANOS / VEGETARIAN RED BEANS SOUP

\$ 31.500

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

FRÍJOLES MONTAÑEROS / RED BEANS SOUP

\$ 38.500

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

\$ 40.500

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

\$ 40.500

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

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

SANCOCHO DE RES Y POLLO / BEEF AND CHICKEN SOUP

\$ 47.500

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

CAZUELA DEL PACÍFICO / CASSEROLE

\$ 52.500

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

Seafood bisque with coconut milk, coconut rice, green fried plantain and avocado.

MONDONGO CLÁSICO / TRIPE STEW SOUP

\$ 39.900

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

\$ 16.500

*Especialidades de la casa / House specialities

BOWLS / BOWLS

BOWL PAISA / PAISA BOWL

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

\$ 41.500

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

BOWL COSTEÑO / "COSTEÑO" BOWL

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

\$ 55.500

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

BOWL DE LOMO STROGONOFF / STROGONOFF BOWL

Lomo de res, salsa de champiñones, arroz con ajonjolí, viruta de papa y aguacate.

\$ 58.900

Beef with mushroom sause, white rice, shredded potatoes and avocado.

BOWL DE POLLO TERIYAKI / TERIYAKI CHICKEN BOWL

Arroz, vegetales y viruta de plátano / With rice, vegetables and green plantain chip.

\$ 41.500

BOWL DE SALMÓN THAI / THAI SALMON BOWL

Con vegetales salteados, viruta de plátano y arroz.

\$ 56.900

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.

\$ 35.500

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 / with potatoes, cassava, rice and avocado.

\$ 49.500

BOWL DE POSTA CARTAGENERA / CARTAGENIAN BEEF STEW BOWL

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

\$ 49.500

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

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

*BANDEJA PAISA

Fríjoles, carne en polvo, chicharrón, chorizo, morcilla, arroz, aguacate, plátano maduro y huevo.
Red beans, ground beef, pork rind, spicy sausage, blood sausage, rice, avocado, sweet plantain, corn cake, tomato and onion sauce and fried egg.

\$ 49.900

*POSTA CARTAGENERA / BEEF STEW (FROM CARTAGENA)

Punta de anca en vino y panela, arroz con coco, ensalada y patacón.
Slow cooked beef in Molasses and wine, coconut rice and green fried plantain.

\$ 49.900

*EL GRÁN 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).

\$ 66.000

SOBREBARRIGA DEL CHEF / BAKED FLANK STEAK

Con salsa chorreada, papa, arroz y aguacate.
with tomato and onion sauce served with rice, potatoes and avocado.

\$ 55.500

SOBREBARRIGA AL HORNO / GRILLED FLANK STEAK

Papa chorreada, yuca, arroz y aguacate
Served with rice, potatoes with tomato and onion sauce, cassava and avocado.

\$ 55.500

ARROZ CON POLLO / CHICKEN RICE

Con papas a la francesa / *With vegetables and French fries.*

\$ 36.500

POLLO AL CURRY / CHICKEN CURRY BREAST

Pechuga en salsa de curry y coco con arroz, aguacate, maní tostado y madurito.
With rice, avocado, roasted peanuts and sweet fried plantain.

\$ 39.500

CHULETA VALLUNA / BREADED PORK CHOP

milanesa de cerdo apanada con patacón, arroz y ensalada. / *Green fried plantain, rice and salad.*

\$ 45.500

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

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

\$ 63.500

LOMO A LA PARRILLA CON FRÍJOLES / GRILLED TENDERLOIN WITH RED BEANS SOUP

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

\$ 61.500

LOMO A LA PARRILLA / GRILLED TENDERLOIN

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

\$ 58.500

*Especialidades de la casa / *House specialities*

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

PICADA SABANERA / "SABANERA" GRILLED FOOD PLATTER

Lomo de res, pollo, morcilla, chorizo, chicharrón picado, papa criolla, guacamole y maduro.

Beef tenderloin, chicken, blood sausage, chorizo, chopped pork rind, gold potatoes, sweet fried plantain, and guacamole.

\$ 65.500

PICADA HERENCIA / "HERENCIA" GRILLED FOOD PLATTER

Lomo de res, cerdo, pollo, morcilla, chorizo, papa criolla, arepa y guacamole.

Pieces of beef tenderloin, chicken, pork, blood sausage, spicy sausage, gold potatoes and white corn cake.

\$ 62.500

HÍGADO ENCEBOLLADO / GRILLED BEEF LIVER WITH CORIANDER AND ONION

(cebolla y cilantro) papa criolla y ensalada / Served with gold potatoes and green salad.

\$ 45.500

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.

\$ 44.500

SALMÓN COSTA / SALMON FILLET

Arroz con coco, patacón y ensalada / With coconut rice, salad and green fried plantain.

\$ 65.500

TRUCHA AL AJILLO / GARLIC TROUT

Arroz con coco, ensalada y patacón / With coconut rice, salad and green fried plantain.

\$ 48.500

PASTA DEL PACÍFICO / PACIFIC SEAFOOD PASTA

Macarrones con frutos del mar en salsa cremosa de coco.

Penne with seafood in creamy coconut sauce.

\$ 55.500

PASTA DEL HUERTO / VEGETABLE PASTA

Pasta con vegetales y salsa de queso / Penne with vegetables and cheese sauce.

\$ 40.500

PAELLA DE MARISCOS / SEAFOOD PAELLA

Al estilo de La Herencia. / "Herencia´s" style seafood rice.

\$ 52.900

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 \$ 46.000
Con papas francesas o ensalada / With french fries or green salad

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA / GRILLED CHICKEN BREAST \$ 39.000
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
Blackberry - Passion fruit / Pineapple and mint / Red berries

CERVEZA / BEER \$ 16.500
Stella Artois / Corona

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

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

GRECAS Y MOLINOS / HOT BEVERAGES

AGUAPANELA <i>Infusion made from panela</i>	\$ 8.000
AMERICANO AMERICAN COFFEE	\$ 6.900
CAPPUCCINO	\$ 10.900
CHOCOLATE CON LECHE MILK CHOCOLATE	\$ 10.500
ESPRESSO	\$ 6.900
ESPRESSO DOBLE	\$ 8.500
LATTE	\$ 10.900
MACCHIATO	\$ 9.500
CAFÉ CON LECHE COFFEE WITH MILK	\$ 10.500

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	\$ 18.500
BREVAS CON AREQUIPE Y QUESO CARAMELIZED FIGGS WITH CARAMEL AND CHEESE	\$ 18.500
TORTA DE ALMOJABANA / "ALMOJABANA" CAKE <i>Con helado / With icecream</i>	\$ 18.500
LECHE ASADA / CREAMY FLAN	\$ 18.500
CHEESECAKE DE BOCADILLO / GUAVA TART	\$ 18.500
CUAJADA CON MELAO / WHITE CHEESE WITH MOLASSES SAUCE <i>Fria o caliente / Cold or hot</i>	\$ 16.500
TORTA DE CHOCOLATE CASERA / HOMEMADE CHOCOLATE CAKE <i>Con helado / With icecream</i>	\$ 20.500
MERENGÓN DE FRUTAS CON CREMA / FRUIT MERINGUE WITH CREAM	\$ 20.500
POSTRE DE TEMPORADA / SEASONAL DESSERT	\$ 20.500

VINOS / WINES

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

LAS MORAS <i>Chardonnay.</i>	COPA/GLASS	\$ 29.000
	BOT.	\$ 125.000
J.P. CHENET <i>Chardonnay.</i>	BOT.	\$ 135.000
NEBLA <i>Verdejo.</i>	BOT.	\$ 125.000
CASILLERO DEL DIABLO <i>Sauvignon blanc.</i>	1/2 BOT.	\$ 66.000
	BOT.	\$ 125.000
SANTA RITA <i>Sauvignon blanc.</i>	1/2 BOT.	\$ 64.000
	BOT.	\$ 125.000

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES

J.P. CHENET <i>Cinsaul grenache rose.</i>	BOT.	\$ 135.000
LAS MORAS <i>Rose.</i>	COPA/GLASS	\$ 29.000
	BOT.	\$ 125.000

VINOS TINTOS / RED WINES

LAS MORAS <i>Malbec.</i>	COPA/GLASS	\$ 29.000
	1/2 BOT.	\$ 62.000
	BOT.	\$ 125.000
LAS MORAS <i>Malbec reserva.</i>	BOT.	\$ 178.000
CASILLERO DEL DIABLO <i>Cabernet Sauvignon / Merlot</i>	1/2 BOT.	\$ 63.000
	BOT.	\$ 125.000
SANTA RITA <i>Cabernet Sauvignon.</i>	1/2 BOT.	\$ 61.000
	BOT.	\$ 125.000
NAVARRO CORREA <i>Colección privada Malbec.</i>	BOT.	\$ 185.000
SANGRE TORO <i>Tempranillo.</i>	1/2 BOT.	\$ 63.000
	BOT.	\$ 155.000
OPORTO	TRAGO/SHOT	\$ 22.000
BERONIA CRIANZA <i>Tempranillo</i>	BOT.	\$ 185.000
BERONIA RIOJA RESERVA	BOT.	\$ 225.000
PROTOS CRIANZA <i>Ribera del Duero.</i>	BOT.	\$ 210.000
PROTOS RESERVA <i>Ribera del Duero.</i>	BOT.	\$ 389.000
MARQUÉS DE RISCAL <i>Rioja reserva.</i>	BOT.	\$ 189.000
RISCAL <i>Tempranillo Syrah y Cabernet Sauvignon.</i>	BOT.	\$ 145.000

VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

BARON DE ROTHBERG <i>Brut.</i>	BOT.	\$ 125.000
VINO ESPUMOSO SIN ALCOHOL / ALCOHOL FREE SPARKLING WINE	BOT.	\$ 92.000

COCTELES / COCKTAILS

APEROL SPRITZ: Prosecco, Aperol, soda y naranja / Prosecco, Aperol, soda and orange	\$ 35.000
TINTO DE VERANO: Vino tinto, Vermut, limón y naranja / Red wine, Vermouth, lemon, orange	\$ 29.500
CANELAZO: Aguardiente, naranja, panela, clavo y canela / Aguardiente, orange, panela, cloves and cinnamon	\$ 19.500
CARAJILLO CON LICOR 43: Café con Licor 43 / Coffee with "Licor 43"	\$ 35.500
COPA SANGRÍA: Fruta, triple sec, vino tinto o blanco / Fruit, triple sec, white or red wine	\$ 19.500
GIN TONIC: Tónica con ginebra a su elección / Tonic with gin of your choice: (Gordon's, Tanqueray, Bombay, Beefeater).	\$ 38.500
HENDRICKS GIN TONIC: Con tónica, ginebra, pepino / Tonic, gin, cucumber	\$ 44.500
MANHATTAN WHISKEY: Martini Rosso y gotas amargas / Martini Rosso and bitter drops	\$ 35.000
MARGARITA CLÁSICO: Tequila, zumo de limón y triple sec / Tequila, lemon juice and triple sec	\$ 38.500
MARGARITA DE MARACUYÁ / PASSION FRUIT MARGARITA: Jugo de maracuyá, Tequila, y triple sec y zumo de limón / Passion fruit juice, tequila, triplesec and lime	\$ 40.500
MIMOSA: Vino espumoso y jugo naranja / Sparkling wine and orange juice	\$ 19.000
MOJITO CLÁSICO: Ron, triple sec, soda, limón, hierbabuena y azúcar / Rum, triple sec, soda, lemon, peppermint and sugar	\$ 36.500
MOJITO DE MORA O MARACUYA:	\$ 38.500
PIÑA COLADA: Ron, helado vainilla, piña, triple sec y limón / Rum, vanilla ice cream, pineapple, triple sec and lemon	\$ 33.500
PISCO PASIÓN PERUANO: Pisco, maracuyá y limón / Pisco, passion fruit and lemon	\$ 33.500
PISCO PUNCH: Pisco, almíbar de piña y zumo de limón / Pisco, pineapple syrup and lemon juice	\$ 33.500
VINO CALIENTE: Brandy, vino tinto, canela, clavo, naranja y triple sec / Brandy, red wine, cinnamon, clove, orange and triple sec	\$ 29.500
PISCO SOUR: Pisco, clara de huevo, limón y dulce / Pisco, egg-white, lemon and sweet	\$ 38.000
PADRINO: Whiskey con Amaretto / Whiskey with Amaretto	\$ 38.000

LICORES / LIQUORS

AGUARDIENTE / AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO TRADICIONAL O AZUL	TRAGO DOBLE	\$ 19.000
	1/2 BOT.	\$ 85.000
	BOT.	\$ 155.000
NÉCTAR VERDE	TRAGO DOBLE	\$ 19.000
	1/2 BOT.	\$ 85.000
	BOT.	\$ 155.000

TEQUILA / TEQUILA

DON JULIO REPOSADO	TRAGO DOBLE	\$ 42.000
	BOT.	\$ 420.000
DON JULIO SILVER	TRAGO DOBLE	\$ 38.000
	BOT.	\$ 380.000
JIMADOR CRISTALINO	TRAGO DOBLE	\$ 28.000
	BOT.	\$ 280.000

RON / RUM

VIEJO DE CALDAS	TRAGO DOBLE	\$ 25.000
	BOT.	\$ 155.000
MEDELLIN	TRAGO DOBLE	\$ 25.000
	BOT.	\$ 155.000
HECHICERA	TRAGO DOBLE	\$ 45.000
	BOT.	\$ 420.000

WHISKY / WHISKY

BUCHANAN'S	TRAGO DOBLE	\$ 35.000
	500 ML.	\$ 195.000
	BOT.	\$ 375.000
OLD PARR 12 AÑOS	TRAGO DOBLE	\$ 32.000
	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
SELLO ROJO	TRAGO DOBLE	\$ 26.000
	BOT.	\$ 255.000

GINEBRA / GIN

BEEFEATER	TRAGO DOBLE	\$ 32.000
	BOT.	\$ 280.000
GORDONS	TRAGO DOBLE	\$ 32.000
	BOT.	\$ 280.000
HENDRICK'S	TRAGO DOBLE	\$ 42.000
	BOT.	\$ 420.000
TANQUERAY	TRAGO DOBLE	\$ 32.000
	BOT.	\$ 350.000

VODKA / VODKA

ABSOLUT	TRAGO DOBLE	\$ 32.000
	BOT.	\$ 290.000
SMIRNOFF	TRAGO DOBLE	\$ 28.000
	BOT.	\$ 260.000

APERITIVOS Y DIGESTIVOS / SNACKS AND DIGESTIVES

AMARETTO DISARONNO	TRAGO DOBLE	\$ 28.000
	BOT.	\$ 280.000
DUBONET	TRAGO DOBLE	\$ 25.000
	BOT.	\$ 220.000
JEREZ TIO PEPE	BOT.	\$ 220.000
LIMONCELLO	TRAGO DOBLE	\$ 28.000
	BOT.	\$ 280.000



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