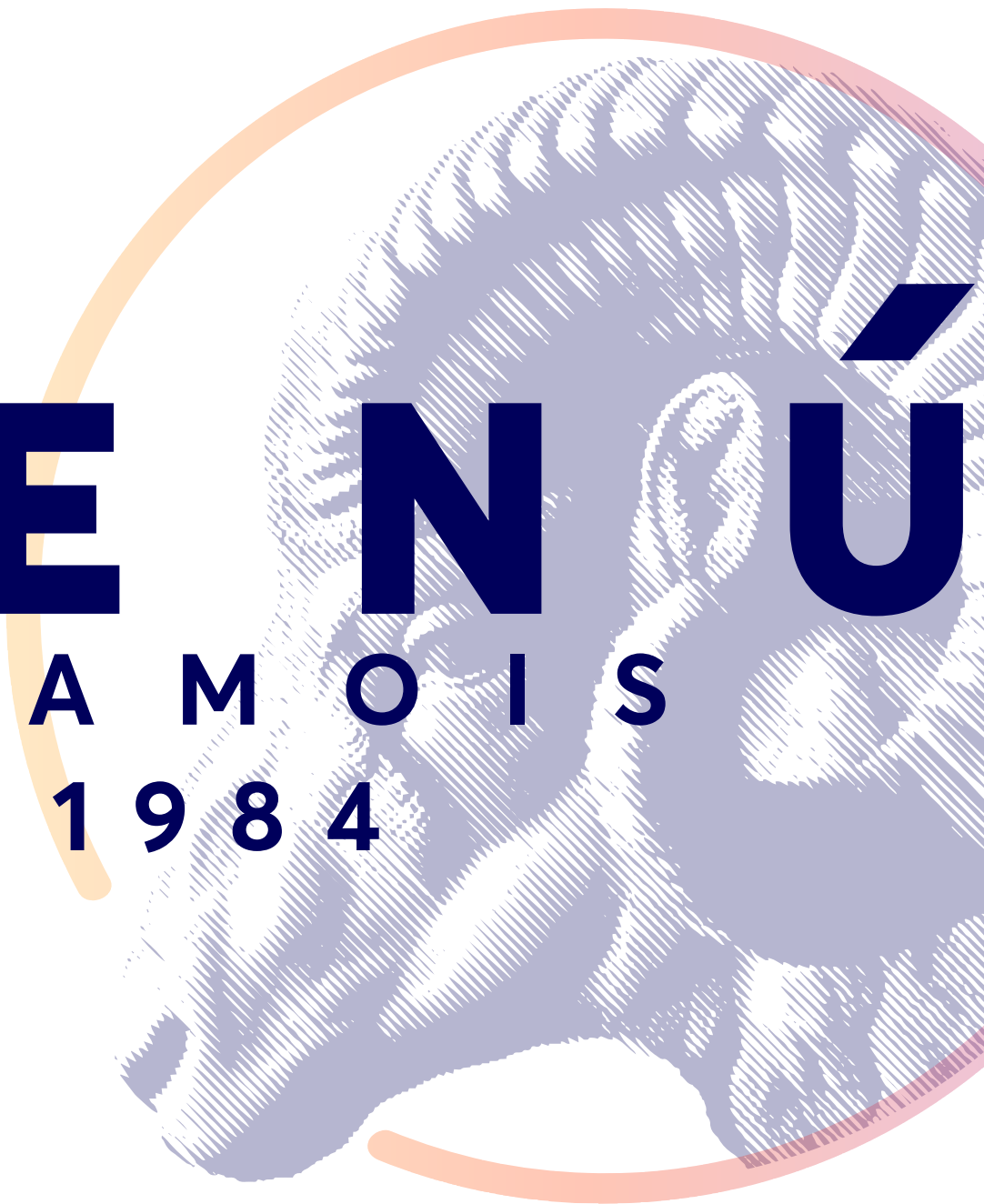


**M E N Ú**

**C H A M O I S**

**1 9 8 4**



# PIZZAS

## CLÁSICAS

### **Peperoni \$35.000**

Salsa napolitana, Queso mozzarella y Pepperoni.

### **Napolitana \$35.000**

Salsa napolitana y Queso mozzarella.

### **Hawaiana \$35.000**

Piña, jamón y queso.

## ESPECIALES

### **Meat Lovers \$39.000**

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

### **Del Huerto \$39.000**

Alcachofas, Jamón, Rúgula, Champiñones.

### **Di Búffala \$35.000**

Rúgula, Mozzarella di Búffala, Reducción de Balsámico.

### **Quesos \$35.000**

Mozzarella, Queso Azul, Parmesano.

### **Jamón Serrano \$39.000**

Prosciutto, Camembert, Mozzarella

### **Brie Manzana \$35.000**

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

### **Setas \$35.000**

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

### **Tocineta Ahumada \$39.000**

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

### **Rúgula Prosciutto \$39.000**

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

# COMIDA

## ENTRADAS

### **Spring Rolls \$25.000**

Crujientes rollos vietnamitas.

### **Patatas Bravas \$25.000**

Con salsa de tomate picante y mayonesa trufada.

### **Mac & Cheese \$25.000**

Con gruyer, cheddar, crumble de panko y tocineta.

### **Muelas de Cangrejo \$45.000**

Frescas del Pacífico y al ajillo.

### **Empanadas \$25.000**

De la casa, rellenas de carne y papita criolla.

### **Mozzarella en Carrosa \$29.000**

Triángulos apanados en panko con salsa napolitana.

### **Nachos \$25.000**

Guacamole, chili, queso fundido, pico de gallo y frijol refrito.

### **Papas Criollas Mini \$19.000**

Papitas criollas super crocantes.

### **Chicharroncitos \$25.000**

Crunchys con guacamole.

### **Calamares Apanados \$35.000**

Crocantes anillos con salsa tártara.

## CASUALES

### **Tacos \$27.000**

Al pastor / camarones tempura .

### **Sándwiches \$25.000**

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

### **Hamburguesa \$29.000**

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

### **Oh my Dog! \$25.000**

Salchicha koller, mix de papa, cebolla frita, pan brioche y mayonesa trufada.

### **Chunks \$33.000**

Nuggets apanados en salsa bbq o buffalo, con zanahoria, apio y salsa ranch.

# COMBOS Y BEBIDAS

## COMBO PARA UNO

### Combo 1 \$60.000

Oh my Dog + Cóctel

### Combo 2 \$50.000

Hamburguesa + Draft 500ml

### Combo 3 \$86.000

3 Tacos + 2 Draft BBC 500ml o Cóctel

### Combo 4 \$76.000

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

## PARA COMPARTIR

### PARA 2

Picada + Jarra BBC 1.5 Lt: **\$90.000**

Pizza + 2 Cócteles: **\$110.000**

Picada + 2 Guayas: **\$150.000**

### PARA 4

2 Pizzas + 4 Guayas: **\$290.000**

2 Chunks + 1/2 de aguardiente +

1 Jarra bbc 1.5ml o cóctel: **\$170.000**

### PARA 6

12 Tacos + Nachos + 6 Guayas o

2 Botellas de Aguardiente: **\$550.000**

4 Chunks + 8 Guayas o 2 Botellas de  
Whisky Sello Rojo: **\$560.000**

## 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 \$53.000

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

## BEBIDAS

Gaseosas: **\$7.000**

Jugos Naturales: **\$10.000**

Jugo Mandarina: **\$12.000**

Agua: **\$7.000**

Energizantes: **\$20.000**

## POSTRES

Pie de limón: **\$15.000**

Brownie con helado: **\$15.000**

Pizza Nutella, banano y fresas: **\$35.000**

Copa de lyches con helado: **\$19.000**

# 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, Pisco, 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 ml de 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  
México.

#### 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 Btll. - \$19.000 Trg.

#### Antioqueño (Rojo, Azul)

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

## TEQUILA

#### Jimador Blanco

\$270.000 Btll. - \$25.000 Trg.

#### Jimador Reposado

\$280.000 Btll. - \$25.000 Trg.

#### Herradura Reposado

\$390.000 Btll. - \$30.000 Trg.

#### Herradura Añejo

\$320.000 Btll. - \$38.000 Trg.

#### José Cuervo Blanco

\$276.000 Btll. - \$25.000 Trg.

#### José Cuervo Dorado

\$280.000 Btll. - \$25.000 Trg. - 1/2 \$160.000

#### Don Julio Reposado

\$390.000 Btll. - \$32.000 Trg.

#### Don Julio Añejo

\$520.000 Btll. - \$38.000 Trg.

#### Tequila Old Meca Altos Plata

\$430.000 Btll. - \$39.000 Trg.

#### Tequila Old Meca Altos Plata

Reposado \$430.000 Btll. - \$39.000 Trg.

## VODKA

### Absolut

\$250.000 Btll. - \$26.000 Trg. - 1/2 \$160.000

### Smirnoff

\$260.000 Btll. - \$26.000 Trg.

### Grey Goose

\$386.000 Btll. - \$32.000 Trg.

## GINEBRA

### Gordon's

\$260.000 Btll. - \$26.000 Trg.

### Tanqueray

\$370.000 Btll. - \$32.000 Trg.

### Tanqueray 10

\$356.000 Btll. - \$35.000 Trg.

### Beefeater

\$310.000 Btll. - \$36.000 Trg.

### Bombay

\$310.000 Btll. - \$30.000 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

\$230.000 Btll. - \$25.000 Trg.

### Bacardi Limón

\$230.000 Btll. - \$25.000 Trg.

### Habanna Blanco

\$230.000 Btll. - \$25.000 Trg.

### Habanna Añejo

\$230.000 Btll. - \$25.000 Trg.

### Cacique Añejo

\$230.000 Btll. - \$25.000 Trg.

### Zapaca 23 años

\$450.000 Btll. - \$30.000 Trg.

### Zapaca Ámbar

\$366.000 Btll. - \$25.000 Trg.

### La Hechicera

\$496.000 Btll. - \$38.000 Trg.

## WHISKY

### Sello Azul

\$2'500.000 Btll. - \$150.000 Trg.

### Sello Negro

\$360.000 Btll. - \$35.000 Trg. 1/2 \$200.000

### Sello Rojo

\$220.000 Btll. - \$25.000 Trg. - 1/2 \$140.000

### Buchanan's 12

\$360.000 Btll. - \$35.000 Trg. - 1/2 \$200.000

## **Buchanan's 18**

\$550.000 Btll. - \$40.000 Trg.

## **Chivas Regal 12**

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

## **Chivas Regal 18**

\$496.000 Btll. - \$46.000 Trg.

## **Old Parr**

\$360.000 Btll. - \$35.000 Trg. - 1/2 \$200.000

## **Singleton**

\$396.000 Btll. - \$35.000 Trg.

## **Haig Club**

\$300.000 Btll. - \$30.000 Trg.

## **Bulliet**

\$400.000 Btll. - \$38.000 Trg.

## **Jack Daniel's**

\$366.000 Btll. - \$36.000 Trg.

## **Something Special**

\$246.000 Btll. - \$25.000 Trg. - 1/2 \$146.000

## **Glenfiddich Special Reserved**

\$396.000 Btll. - \$35.000 Trg.

## **King George 30 años**

7'000.000 Btll. - 350.000 Trg.

## **CHAMPAGNE**

### **Don Perignon**

\$3'500.000 Btll.

### **Veuve Clicqout**

\$1'500.000 Btll

## **VINOS**

### **Vino Tinto La Celia Malbec**

\$190.000 Btll.- \$30.000 Copa

### **Vino Blanco Enate Chardonnay**

\$190.000 Btll.-\$30.000 Copa.

### **Vino Caliente**

\$32.000 Copa.

## **COGNAC**

### **Remy Martin**

\$400.000 Btll. - \$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 \$7.000**

**Agua \$7.000**

**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.