

CÓCTEL DE TEMPORADA



Mestizo

INSPIRADO EN EL AJIACO ANDINO, MESTIZO MEZCLA TRADICIÓN Y TÉCNICA EN UN CÓCTEL TIPO FIZZ. PREPARADO CON JEREZ TÍO PEPE, RON Y UNA SODA CASERA QUE EVOCA LOS SABORES ESENCIALES DEL AJIACO. UNA EXPERIENCIA INESPERADA Y AUTÉNTICA.

\$40.000

PEDRO MANDINGA ENCARNA LA ESENCIA LATINA CON UNA VARIEDAD DESTACADA DE **RONES Y CÓCTELES DE AUTOR** EN NUESTRO RUM BAR DE ESPÍRITU CARIBEÑO, DONDE CADA INGREDIENTE LOCAL Y FRESCO **SE APROVECHA AL MÁXIMO** Y SE DISFRUTA CON EL RITMO VIBRANTE **DE LA MEJOR SALSA.**

CON CADA CÓCTEL QUE DISFRUTAS, APOYAS A LA **FUNDACIÓN CAKIKE**, UN ESPACIO DONDE LA MÚSICA IMPULSA TALENTOS DESDE LA INFANCIA. QUIÉN SABE... **¡QUIZÁS ESTÁS AYUDANDO A FORMAR A LA PRÓXIMA ESTRELLA SALSERA!**

ca*k*ike fundación

ANTES DE REALIZAR TU ORDEN, POR FAVOR INDICA AL MESERO SI PRESENTAS ALGUNA ALERGIAS O CONDICIÓN SOBRE ALGUN INGREDIENTE.



CÓCTELES

MOJITO MANDINGA - 13° ABV \$40.000

RON PEDRO MANDINGA SILVER, PANELA, HIERBABUENA, LIMÓN Y AGUA CARBONATADA.

DULCE - CÍTRICO - FRESCO



MAI TAI - 15.5° ABV \$42.000

RON PEDRO MANDINGA SILVER, RON PLANTATION, LICOR DE CÍTRICOS, LULO, LIMÓN, MARAÑÓN, PANELA Y AMARGOS.

CÍTRICO - DULCE - FRESCO



CANAL BUCK - 13° ABV \$38.000

RON PEDRO MANDINGA ESPECIADO, MIX DE CÍTRICOS, JENGIBRE Y AMARGOS.

CÍTRICO - AMARGO - ESPECIADO



CASCO SPRITZ - 13.6° ABV \$42.000

RON PEDRO MANDINGA SILVER, APEROL, SIROPE FASSIONOLA DE LA CASA, VINO ESPUMOSO Y GULUPA.

DULCE - FRUTAL - SUAVE



PANAMÁ VIEJO - 28° ABV \$40.000

BLENDING DE RONES PEDRO MANDINGA Y PLANTATION, LICOR DE BANANO Y HIELO DE AMARGOS.

DULCE - AMARGO - FUERTE



MERENGÓN - 8.1° ABV \$42.000

RON PEDRO MANDINGA SILVER, COCO, LIMÓN, AZÚCAR, MANGO, BANANO Y PIÑA.

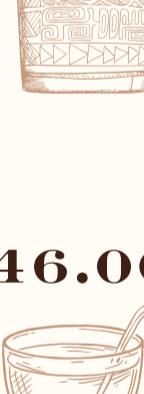
DULCE - FRUTAL - SUAVE



PEDRONI - 20.2° ABV \$40.000

RON PEDRO MANDINGA SILVER, CAMPARI, VERMUT BIANCO, PIÑA.

AMARGO - DULCE - FUERTE



PEDRO MULE - 12.3° ABV \$45.000

RON PEDRO MANDINGA SILVER, JENGIBRE, LIMÓN Y CERVEZA DE JENGIBRE.

CÍTRICO - PICANTE - FRESCO



EL VIEJO Y EL MAR - 14.2° ABV \$45.000

DAIQUIRI CON RON PEDRO MANDINGA SILVER, ST. GERMAIN, TORONJA, LIMÓN, CLARA DE HUEVO Y FLORES.

CÍTRICO - DULCE - FRESCO



RUM BAR PUNCH - 13° ABV \$40.000

RON PEDRO MANDINGA ESPECIADO, FERNET-BRANCA, PANELA, LIMÓN, JAMAICA Y ROMERO.

DULCE - ESPECIADO - FRESCO



GALEÓN - 22.1° ABV \$46.000

RON PEDRO MANDINGA SILVER, AMARO LUCANO, JEREZ FINO TÍO PEPE, PIÑA Y UCHUVA.

AMARGO - DULCE - CÍTRICO



COLO MANDINGA - 14.3° ABV \$39.000

RON PEDRO MANDINGA ESPECIADO, LICOR DE CAFÉ TÍA MARÍA, ESPRESSO, PANELA.

DULCE - AMARGO - ESPECIADO



VIAJES DE RON

VIAJE PANAMEÑO

PEDRO MANDINGA SILVER **\$80.000**
PEDRO MANDINGA BLEND
ABUELO 7 AÑOS
ABUELO 12 AÑOS

VIAJE COLOMBIANO

AMULETO **\$99.000**
MEDELLÍN 12
DICTADORA 15
COLOMA 15

VIAJE VENEZOLANO

CACIQUE AÑEJO **\$99.000**
CACIQUE 500
DIPLOMÁTICO RESERVA
SANTA TERESA 1796

VIAJE CARIBEÑO

PLANTATION **\$99.000**
BACARDÍ GRAN RESERVA 8 AÑOS
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS
BOTRÁN 18

VIAJE PREMIUM

RON DICTADOR 20 **\$320.000**
DIPLOMÁTICO SINGLE VINTAGE
FLOR DE CAÑA 25 AÑOS
ZACAPA XO

VIAJE DE LA CASA

RON PEDRO MANDINGA PIÑA **\$70.000**
RON PEDRO MANDINGA COCO
RON PEDRO MANDINGA ESPECIADO
LICOR DE BANANO PEDRO MANDINGA



COMIDA

EMPANADAS DE POLLO CON AJÍ.	\$21.000
FISH TACOS 3 UNIDADES CON FILETE DE TILAPIA FRESCA A LA PLANCHA, CEVICHE DE MANGO, GUACAMOLE, SALSA CHIPOTLE DE LA CASA, CILANTRO Y CASCOS DE LIMÓN.	\$31.000
CRIOLLITAS MANDINGA PAPITAS CRIOLLAS FRITAS SERVIDAS CON MAYONESA BRAVA DE PIMENTÓN.	\$19.000
CIMARRONES PATACONES DE PLÁTANO COLICERO SERVIDOS CON HOGAO Y GUACAMOLE.	\$34.000
CHIPS DE PLÁTANO CHIPS DE PLÁTANO VERDE SERVIDAS CON SOUR CREAM.	\$13.000
MANDINGA BURGER 200GR DE CARNE DE RES RECETA ESPECIAL DE LA CASA, QUESO CHEDDAR AMERICANO, CEBOLLA ROJA, SALSA MIL ISLAS Y GRAVY DE STOUT DE LA CASA, SERVIDO CON PAPAS FRITAS CASCO Y SALSA DE TOMATE.	\$40.000
EMPANADAS DE CARNE CON AJÍ.	\$34.000
PICADA PEDRO PINCHOS MIXTOS, EMPANADAS DE POLLO Y RES, TEQUEÑOS Y CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO RELLENAS DE BONDIOLA. ACOMPAÑADA DE AJÍ DE LULO Y SALSA AGRIDULCE DE PIMENTÓN.	\$76.000
CROQUETAS DE PLÁTANO CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO RELLENAS DE BONDIOLA DE CERDO MARINADA EN CERVEZA GOLDEN ALE DE POLA DEL PUB Y PREPARADA EN COCCIÓN LENTA CON VEGETALES. SERVIDAS CON AJÍ DE LULO.	\$27.000
TACOS DE PANCETA 3 UNIDADES CON PANCETA, GUACAMOLE, PICO DE GALLO, SALSA VERDE DE LA CASA, CILANTRO Y CASCOS DE LIMÓN.	\$33.000
PINCHOS DE POLLO 180 GR DE PECHUGA DE POLLO BAÑADOS CON SALSA BBQ DE LA CASA.	\$23.000
PEDRO PATACÓN CAMARONES SALTEADOS EN UN GUIISO CRIOLLO CON LECHE DE COCO, MONTADOS SOBRE PATACONES DE PLÁTANO VERDE, CON AJÍ DULCE, CILANTRO Y CASCOS DE LIMÓN.	\$49.000
TEQUEÑOS CON SALSA AGRIDULCE DE PIMENTÓN.	\$33.000
GRILLED CHEESE PAN DE CENTENO CON MASA MADRE, QUESO DOBLE CREMA Y MANTEQUILLA CAQUETÁ D.O., QUESO ARTESANAL TIPO GOUDA, QUESO PARMESANO, QUESO TIPO FONTINA ACOMPAÑADO DE SALSA AGRIDULCE.	\$32.000
SANDWICH CUBANO EN PAN CIABATTA CON BONDIOLA DE CERDO, QUESO TIPO GOUDA, SALSA BBQ, MOSTAZA DIJON, JAMON SERRANO, PAPAYA FRESCA Y CEBOLLA ENCURTIDA.	\$38.000
CROQUETAS DE GARBANZO CARNE DE FALAFEL (RECETA ESPECIAL DE LA CASA) SOBRE HUMMUS, CON AJONJOLI Y PAPRIKA.	\$20.000



RONES

PANAMÁ	TRAGO	BOTELLA
PEDRO MANDINGA SILVER	\$24.000	\$300.000
PEDRO MANDINGA BLEND	\$26.000	\$330.000
RON ABUELO AÑEJO	\$18.000	\$240.000
RON ABUELO 7 AÑOS	\$28.000	\$380.000
RON ABUELO 12 AÑOS	\$44.000	\$550.000
COLOMBIA	TRAGO	BOTELLA
RON CALDAS ESPECIAL 15	\$30.000	\$370.000
RON CALDAS LEÓN DORMIDO	\$65.000	\$920.000
RON COLOMA 15 AÑOS	\$42.000	\$519.000
MEDELLÍN 12 AÑOS	\$19.000	\$253.000
MEDELLÍN GRAN SOLERA 19	\$37.000	\$420.000
PARCE 8 AÑOS	\$40.000	\$519.000
PARCE 12 AÑOS	\$50.000	\$630.000
LA HECHICERA	\$47.000	\$570.000
LA HECHICERA BANANO	\$68.000	\$860.000
RON AMULETO	\$17.000	\$280.000
RON DICTADOR 12	\$45.000	\$589.000
RON DICTADOR 20	\$67.000	\$870.000
RON DEFENSOR 18 AÑOS	\$55.000	\$720.000
RON DEFENSOR 12 AÑOS	\$50.000	\$690.000
CIERVA DORADA 12 AÑOS	\$45.000	\$660.000
RON CARBÓN	\$35.000	\$339.000
VENEZUELA	TRAGO	BOTELLA
SANTA TERESA 1796	\$45.000	\$550.000
DIPLOMÁTICO PLANAS	\$29.000	\$370.000
DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA	\$45.000	\$550.000
DIPLOMÁTICO SINGLE VINTAGE	\$130.000	\$1'599.000
DIPLOMÁTICO AMBASSADOR	\$260.000	\$2'930.000
NICARAGUA	TRAGO	BOTELLA
FLOR DE CAÑA AÑEJO ORO	\$18.000	\$220.000
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$20.000	\$250.000
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$32.000	\$430.000
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS	\$47.000	\$580.000
FLOR DE CAÑA 25 AÑOS	\$169.000	\$2'200.000
GUATEMALA	TRAGO	BOTELLA
BOTRÁN 15 SOLERA	\$28.000	\$399.000
BOTRÁN 18 SOLERA	\$35.000	\$480.000
ZACAPA 23 SOLERA	\$49.000	\$599.000
ZACAPA ÁMBAR	\$28.000	\$360.000
ZACAPA XO	\$145.000	\$1'750.000
PUERTO RICO	TRAGO	BOTELLA
BACARDÍ AÑEJO	\$18.000	\$184.000
BACARDÍ GRAN RESERVA 8 AÑOS	\$24.000	\$299.000
BACARDÍ GRAN RESERVA 10 AÑOS	\$38.000	\$499.000
CUBA	TRAGO	BOTELLA
HAVANA 3 AÑOS	\$18.000	\$220.000
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$23.000	\$290.000
HAVANA SELECCIÓN MAESTROS	\$45.000	\$530.000
JAMAICA / BARBADOS	TRAGO	BOTELLA
PLANTATION ORIGINAL DARK	\$28.000	\$356.000
REP. DOMINICANA	TRAGO	BOTELLA
BARCELÓ IMPERIAL	\$38.000	\$450.000
ESTADOS UNIDOS	TRAGO	BOTELLA
SAILOR JERRY	\$22.000	\$250.000

OTRAS BEBIDAS

SIN LICOR	
MOCKTAIL DE TEMPORADA	\$25.000
SMOOTHIE MANGO, BANANO, PIÑA Y COCO	\$22.000
LULADA VIRGIN LULO, MIX CÍTRICO, MARAÑÓN	\$22.000
CERVEZA O.O ABV	\$30.000
AMERICANO	\$7.000
ESPRESSO	\$7.000
COLD BREW colo	\$10.000
AGUA REGULAR	\$7.000
AGUA perrier	\$25.000
TÓNICA	\$15.000
COCA-COLA ORIGINAL O ZERO 269 ML	\$8.000
GINGER ALE	\$8.000
GINGER BEER	\$15.000
RED BULL	\$20.000

CERVEZA **Pola del Pub**

RUBIA ORIGINAL	\$16.000
AMERICAN PALE ALE	\$16.000
COFFEE MILK STOUT	\$17.000
INDIA PALE ALE	\$17.000

APERITIVOS/DIGESTIVOS

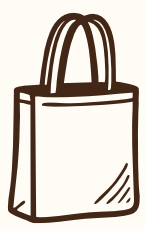
TRAGO

CAMPARI	\$20.000
FERNET BRANCA	\$26.000
LICOR DE AMARULA	\$20.000
AMARO LUCANO	\$29.000
LICOR 43	\$20.000
JEREZ FINO TÍO PEPE	\$24.000
VERMUT ROSSO	\$20.000
COINTREAU	\$29.000
AMARETTO DISARONNO	\$23.000
ST. GERMAIN	\$32.000
TÍA MARÍA	\$20.000

PARA LLEVAR

PEDRO MANDINGA SILVER BOTELLA 750 ML	\$165.000
PEDRO MANDINGA BLEND BOTELLA 750 ML	\$195.000

SOUVENIRS | SUJETOS A DISPONIBILIDAD



TULAS



PINES



GORRAS



HOODIES



LICORES

SUJETOS A DISPONIBILIDAD

AGUARDIENTE

TRAGO

BOTELLA

ANTIOQUEÑO SIN AZÚCAR		\$230.000
DESQUITE	\$20.000	\$230.000
MONTEMANGLAR VICHE	\$26.000	\$329.000

VODKA

TRAGO

BOTELLA

STOLICHNAYA	\$25.000	\$250.000
KETEL ONE	\$30.000	\$365.000
VODKA TITO'S	\$35.000	\$480.000
GREY GOOSE	\$38.000	\$490.000

GINEBRA

TRAGO

BOTELLA

TANQUERAY TEN	\$42.000	\$490.000
HENDRICK'S	\$45.000	\$520.000
BOMBAY	\$35.000	\$360.000
SELVA	\$28.000	\$360.000

TEQUILA

TRAGO

BOTELLA

DON JULIO REPOSADO	\$48.000	\$600.000
DON JULIO 70	\$78.000	\$900.000
OLMECA ALTOS PLATA	\$40.000	\$499.000
PATRÓN REPOSADO	\$48.000	\$600.000

MEZCAL

TRAGO

BOTELLA

MONTELOBOS	\$45.000	\$690.000
OJO DE TIGRE	\$38.000	\$490.000
SIETE MISTERIOS	\$45.000	\$690.000

WHISKY/WHISKEY

TRAGO

BOTELLA

JAMESON 8 AÑOS	\$26.000	\$320.000
GLENLIVET 1 2	\$45.000	\$540.000
GLENFIDDICH 1 2 AÑOS	\$45.000	\$480.000
GLENFIDDICH 1 5	\$51.000	\$600.000
THE MACALLAN SHERRY OAK CASK	\$76.000	\$780.000
BUCHANANS 1 2 AÑOS		\$430.000
SELLO NEGRO	\$35.000	\$390.000
OLD PARR		\$450.000
BUCHANANS MASTER		\$460.000
BUCHANANS 1 8 AÑOS		\$660.000
JACK DANIELS	\$35.000	\$380.000
BULLEIT RYE	\$35.000	\$390.000
BULLEIT BORBON	\$35.000	\$390.000

VINOS

COPA

BOTELLA

ESPUMOSO CINZANO TO SPRITZ		\$160.000
BLANCO MEZZA CORONA PINOT GRIGIO	\$40.000	\$220.000
TINTO ZUCARDI SERIE A MALBEC	\$45.000	\$250.000

OTROS LICORES

TRAGO

BOTELLA

HENNESSY VS	\$47.000	\$630.000
WEBER HAUS	\$20.000	

@ PEDROMANDINGABOG

WWW.PEDROMANDINGA.COM



*TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN ESTABLECIDOS EN PESOS COLOMBIANOS.

ADVERTENCIA PROPINA: SE INFORMA A LOS CONSUMIDORES QUE ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUGIERE A SUS CONSUMIDORES 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, INDÍQUELE A LA PERSONA QUE LO ATIENDE SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA O NO INCLUIDO EN LA FACTURA O INDÍQUELE EL VALOR QUE QUIERE DAR COMO PROPINA.

EN ESTE ESTABLECIMIENTO SE DESTINAN LOS DINEROS RECOGIDOS POR CONCEPTO DE PROPINA SE DESTINAN ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE A RECONOCER EL TRABAJO DE LAS PERSONAS QUE HACEN PARTE DE LA CADENA DE SERVICIOS.

EN CASO DE QUE TENGA ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRO DE LA PROPINA, COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA DE ATENCIÓN AL CIUDADANO DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO: (601) 592 0400 EN BOGOTÁ O PARA EL RESTO DEL PAÍS LÍNEA GRATUITA NACIONAL: 01 8000 910165, PARA QUE RADIQUE SU QUEJA. TAMBIÉN PUEDE RADICARLA A TRAVÉS DEL CORREO CONTACTENOS@SIG.GOV.CO ESCRIBIENDO EN EL ASUNTO O TEXTO DEL CORREO - QUEJA COBRO DE PROPINA.