

**DONIGNAZIO**

« *Menú* »



## ANTIPASTI

### BRUSCHETTA AL POMODORO

Pan tostado, tomate, ajo, orégano, aceite de oliva y albahaca. / *Toasted bread, tomato, garlic, oregano, olive oil, and basil.*

\$43.000

### PARMIGIANA

Berenjenas apanadas en salsa pomodoro, parmesano, aceite de oliva y albahaca. / *Breaded eggplants in pomodoro sauce, parmesan, mozzarella and basil.*

\$66.000

### VITELLO TONNATO

Carne de res, pate de atún y alcaparras. / *Beef, tuna pâté, and capers.*

\$75.000

### ROAST BEEF

Carne de res, rúgula, crema de vinagre balsámico, queso parmesano y aceite de oliva. / *Beef, arugula, balsamic vinegar cream, parmesan cheese, and olive oil.*

\$70.000

### ANTIPASTO DI VONGOLE CON GAMBERI

Almejas, ajo, perejil, aceite de oliva, tomate cherry y camarones. / *Clams, garlic, parsley, olive oil, cherry tomatoes, and shrimp.*

\$79.000

### PAPPA AL POMODORO

Crema de tomate, pan, albahaca y aceite de oliva extra virgen. / *Tomato cream, bread, basil and extra virgin olive oil.*

\$49.000

## SALUMI E FORMAGGI

### TAGLIERE ITALIANO

Jamón crudo de parma, mortadela, porchetta, salami milano, queso de oveja toscano, queso parmesano reggiano y queso italiano de temporada (para 2 personas). / *Prosciutto di Parma, mortadella, porchetta, salami Milano, Tuscan sheep cheese, Parmigiano-Reggiano cheese, and seasonal Italian cheese (for 2 people).*

\$159.000

### BRESAOLA

Carne curada de res sin grasa, aceite de trufa, rúgula y queso parmesano. / *Lean beef charcuterie, truffle oil, arugula, and Parmesan cheese.*

\$65.000

### BURRATA

Queso fresco y cremoso Italiano de leche de vaca con albahaca y tomate. / *Creamy Italian cow's milk cheese with basil and tomato.*

\$54.000

+Prosciutto: + \$23.000

+Burrata croccante: + \$6.000

### CAPRESE

Queso mozzarella de búfalo, tomate, albahaca y aceite de oliva. / *Buffalo Mozzarella, tomato, basil, and olive oil.*

\$49.000

### FONDUTA

Quesos Italianos al sabor de trufa con pan tostado. / *Italian truffle-flavored cheeses with toasted bread.*

\$59.000

### TOMINO PIEMONTESE

Queso fundido envuelto en pancetta tesa, aceituna griega al aroma de trufa, pera, miel y avellana. / *Melted cheese wrapped in crispy pancetta, truffle-scented Greek olives, pear, honey, and hazelnuts.*

\$62.000

### PROSCIUTTO E MELONE

Prosciutto crudo y melón. / *Prosciutto raw and melon.*

\$51.000



## PASTA

### PACCHERI ALLA MARGHERITA

Paccheri, burrata, salsa de tomate, albahaca. / *Paccheri, burrata, tomato sauce, basil.*

120g: \$79.000

### FRUTTI DEL MAR

Linguine, tomate cherry, mejillones, almejas blanca, anillo de calamar y camarones. / *Linguine, cherry tomato, mussels, white clams, squid ring and shrimp.*

120g: \$92.000

### ARAGOSTA

Pasta linguini, ragú de langosta flambeada con tomate cherry, perejil y aceite de oliva extra virgen. / *Linguini pasta, flambéed lobster ragu with cherry tomatoes, parsley, and extra virgin olive oil.*

120g: \$175.000

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Huevo, cachete de cerdo, pimienta, queso pecorino romano y queso parmesano. / *Egg, pork cheek, pepper, pecorino Romano cheese, and cheese parmesan.*

80g: \$59.000 120g: \$79.000

### BUCATINI ALL'AMATRICIANA

Salsa de tomate, cachete de cerdo, queso pecorino romano y pimienta. / *Tomato sauce, pork cheek, Pecorino Romano cheese, and pepper.*

80g: \$59.000 120g: \$79.000

### PENNE SAN DANIELE

Prosciutto crudo San Daniele, cebolla y crema de leche con salsa de tomate. / *San Daniele raw prosciutto, onion, and cream with tomato sauce.*

80g: \$54.000 120g: \$79.000

### FETTUCCINE AL RAGÚ BOLOGNESE

Carne molida de cerdo, de res, cebolla, zanahoria, apio y salsa de tomate. / *Ground pork, beef, onion, carrot, celery, and tomato sauce.*

80g: \$58.000 120g: \$79.000

### SPAGHETTI AL POMODORO

Salsa de tomate. / *Tomato sauce.*

80g: \$45.000 120g: \$66.000

### SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA

Ajo, peperoncino ají, salsa de tomate y perejil. / *Garlic, chili pepper, tomato sauce, and parsley.*

80g: \$45.000 120g: \$66.000

### ZOZZONA

Chorizo italiano, tocineta, huevo, tomate cherry, queso pecorino romano y cachete de cerdo. / *Italian sausage, bacon, egg, cherry tomatoes, Pecorino Romano cheese, and pork cheek.*

80g: \$59.000 120g: \$81.000

### PASTA POLPETTE AL POMODORO

Albóndigas de res Angus en salsa de tomate. / *Angus beef meatballs in tomato sauce.*

80g: \$56.000 120g: \$78.000

### PASTA AL PESTO TRAPANESE

Aceite de oliva, albahaca, almendras, ajo, tomates pelados con berenjena y tomate cherry. / *Olive oil, basil, almonds, garlic, peeled tomatoes with eggplant, and cherry tomatoes.*

80g: 54.000 120g: 74.000

### PASTA ALLA MEDITERRANEA

Cebolla, hongos, pimentón, calabacín, tomate cherry y aceituna. / *Onion, mushrooms, bell pepper, zucchini, cherry tomatoes, and olives.*

80g: \$49.000 120g: \$71.000

### FETTUCCINE GAMBERI E ZUCCHINE

Cebolla, camarones, tomate cherry, salsa de tomate y crema de calabacín. / *Onion, shrimp, cherry tomatoes, tomato sauce, and zucchini cream.*

80g: \$61.000 120g: \$82.000

### SPAGHETTI ALLA SICILIANA

Atún, anchoas, alcaparras, ajo, aceituna negras griega, salsa de tomate y tomate cherry. / *Tuna, anchovies, capers, garlic, Greek black olives, tomato sauce, and cherry tomatoes.*

80g: \$50.000 120g: \$80.000

## PASTA FRESCA

### CACIO E PEPE E PERA

Queso pecorino romano, pimienta negra y pera. / *Pecorino Romano cheese, black pepper, and pear.*

80g: \$58.000 120g: \$79.000

### LA VERA FETTUCCINA ALFREDO

Mantequilla Italiana blanca y parmesano reggiano 36 meses. / *Italian white butter and 36-month-aged Parmigiano Reggiano.*

80g: \$58.000 120g: \$79.000

+Trufa original italiana de temporada/  
+Original seasonal italian truffle:\$45.000

### TAGLIOLINI AL SALMONE E PISTACCHIO

Tagliolini, salmón ahumado, crema de leche, cebolla y crema de pistacho. / *Tagliolini pasta, smoked salmon, cream, onion, and pistachio cream.*

80g: \$59.000 120g: \$80.000

### LASAGNA EMILIANA DI CARNE

Carne de res molida, carne de cerdo, bechamel y queso parmesano. / *Ground beef, pork, béchamel, and Parmesan cheese.*

\$68.000

### CANNELLONI DI CARNE E RICOTTA

Carne de res molida, carne de cerdo molida, bechamel, queso parmesano, espinaca, ricotta y salsa de tomate. / *Ground beef, ground pork, bechamel, parmesan cheese, spinach, ricotta and tomato sauce.*

\$68.000

### GNOCCHI AL PESTO GENOVESE

Albahaca, ajo, aceite de oliva, piñones y pecorino romano. / *Basil, garlic, olive oil, pine nuts, and Pecorino Romano cheese.*

\$75.000

### GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI

Queso provolone, queso gorgonzola, queso fontina, queso parmesano. / *Provolone cheese, gorgonzola cheese, fontina cheese, Parmesan cheese.*

\$75.000

### RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Ricotta, espinaca, nuez moscada, salsa de mantequilla salvia y limón. / *Ricotta, spinach, nutmeg, sage butter sauce, and lemon.*

5 uds / units: \$54.000

9 uds / units: \$85.000

### RAVIOLI RAGU DI GAMBERI E RICOTTA

Ravioli de camarones, ricotta y naranja en salsa de pistacho. / *Shrimp and ricotta ravioli with orange in a pistachio sauce.*

5 uds / units: \$59.000

9 uds / units: \$90.000

### RAVIOLI DI SALMONE

Ravioli de salmon in salsa rosata, camarones, queso philadelphia, caviar, naranja y salvia. / *Salmon ravioli in rosata sauce, shrimp, philadelphia cheese, caviar, orange and sage.*

5 uds / units: \$59.000

9 uds / units: \$90.000

## SECONDI DI MARE

### SALMONE ALLA PIASTRA IN SALSA DI PISTACCHIO

Salmón a la plancha en salsa de pistachio con caponata: cebolla, tomate cherry, almedras, aceitunas, apio y berengena. / *Grilled salmon with pistachio sauce and caponata: onion, cherry tomatoes, almonds, olives, celery, and eggplant.*

\$95.000

### PESCE DEL GIORNO

Primera opción: Filete de Mero/Cernia a la plancha en cama de burrata con torre de hongos en pesto genovese. Segunda opción: Robalo/Branzino al horno con papas mediterranea, aceitunas negras griegas, alcaparra y tomate cherry. Segunda opción: robalo. Acompañado con branzino al horno con papas mediterranea, aceitunas negras griegas, alcaparra y tomate cherry. / *First choice: Grilled Fillet of Grouper/Corn on a bed of burrata with mushroom tower in pesto genovese. Second choice: Baked sea bass/Branzino with mediterranean potatoes, greek black olives, caper and cherry tomato.. Second option: baked robalo. Accompanied with branzino with mediterranean potatoes, greek black olives, capers and cherry tomatoes.*

\$95.000

### MISTO DI MARE CROCCANTE

Camarones, anillo de calamar, mero, mejillones, zanahoria y calabacín. / *Shrimp, squid ring, grouper, mussels, carrot and zucchini.*

\$95.000

## SECONDI DI TIERRA

### FILETTO AL PEPE VERDE

Lomo de res flambeado (300g), pimienta negra, pimienta verde, crema de leche, mostaza, acompañado de una ensalada de rúgula, tomate cherry y parmesano. / *Flambéed beef loin (300g), black pepper, green pepper, heavy cream, mustard, accompanied by a salad of arugula, cherry tomato and parmesan.*

\$95.000

### FILETTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA

Lomo de res flambeado (300g), crema de leche, aceto balsamico di modena, acompañado da esparragos. / *Flambéed beef loin (300g), heavy cream, modena balsamic vinegar, accompanied by asparagus.*

\$95.000

### POLPETTONE DELLA NONNA

Pastel de carne angus (250g) relleno de queso provolone, espinaca, jamón cocido en cesto de queso parmesano. / *Angus meat pie (250g) stuffed with provolone cheese, spinach, ham cooked in a parmesan cheese basket.*

\$85.000

## INSALATA

Prepare la ensalada como usted desee - consulte el mesero y prepara su ensalada personal. / *Prepare the salad like you want - consult the waiter and prepare your personal salad!*

\$47.000

## DOLCI

### TIRAMISÚ DI SAVOIARDI

Bizcocho Savoirdi humedecido en café, mascarpone, Amaretto, almendras y polvo de cacao. / *Savoirdi sponge soaked in coffee, mascarpone, Amaretto, almonds, and cocoa powder.*

\$32.000

### TIRAMISÚ DI STAGIONE CON PANETTONE

Panettone humedecido en café, mascarpone, Amaretto, almendras y polvo de cacao. / *Panettone soaked in coffee, mascarpone, Amaretto, almonds, and cocoa powder.*

\$32.000

### ZUPPA INGLESE

Bizcocho Savoirdi y crema pastelera a la vainilla y al chocolate. / *Savoirdi sponge and vanilla and chocolate pastry cream.*

\$30.000

### PANNA COTTA

Crema endulzada espesada con gelatina con frutos rojos o chocolate. / *Sweetened cream thickened with gelatin, with a choice of red berries or chocolate.*

\$27.000

### CHEESECAKE DI CAFÉ

Cheesecake de café. / *Coffee cheesecake.*

\$30.000

### CHEESECAKE DI MARACUYA

Cheesecake de maracuyá. / *Passion fruit cheesecake.*

\$30.000

### CRÉME BRÛLÉE

Crema de vainilla caramelizada. / *Caramelized vanilla cream.*

\$30.000

### AFFOGATO AL CAFFÉ

Helado a la vainilla, café, baileys, almendras y chocolate. / *Vanilla ice cream, coffee, baileys, almonds and chocolate.*

\$30.000

### GELATO DI STAGIONE

Tenemos una seleccion de helados italiano de chocolate, vainilla, pistacho y limón negro. / *We have a selection of italian chocolate, vanilla, pistachio and black lemon ice creams.*

\$30.000



## **Exija siempre su factura / Always ask for your invoice.**

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, 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 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@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co) escribiendo en el asunto o texto del correo – Queja cobro de propina.

Prohíbese la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad. Ley 124 de 1994. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Todos los precios se indican en precios colombianos e incluyen el impuesto al consumo del 8%. Las especificaciones de peso indicadas se refieren al peso bruto. Restaurante Don Ignazio está comprometido con el código de conducta contra la explotación y violencia sexual infantil y en cumplimiento de los artículos 16 y 17 de la ley 679 de 2011. Advierte sobre las consecuencias legales de la explotación y abuso sexual de niños, niñas y adolescentes.

Consumers are informed that this retailer suggest to their consumers a tip corresponding to 10 % of the account value, wich may be accepted, rejected or modified by yourself, according to your assessment of the service provider. At the time of requesting the tip advisory you can tell to the attendant if you want the value to be included or not on the invoive or indicate the value you want top ay. In this trading stablishment, the money collected as a tip is used only and exclusively to recognize the work of people who are parto f the service chain. In case you have any problema with the collection of the tip, contact the contact line to the citizen of the Superintendence of Industry and Commerce: (601) 592 0400 in Bogotá or for the rest of the country national toll-free line: 01 8000 910165, to settle your complaint. You also file it via email: [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co) by writing in the subject or text of the email – Queja cobro de propina. The sale of alcoholic beverages to minors is forbidden. Law 124 of 1994. Excess of alcohol is harmful to your health. Law 30 of 1986. All prices are indicated in Colombian prices and include 8% of Colombian tax for food and beverage. The weight specifications given refer to the gross weight. Restaurant Don Ignazio is committed to the od of conduct against child sexual exploitation and violence and incomppliance with articles 16 y 17 of law 679 of 2011, warn about the consequences of exploitation and sexual abuse of children and adolescents.

**DONIGNAZIO**

*Bebidas »*



## BEVANDE

### CAFFÉ E TÈ

**ESPRESSO**  
\$8.000

**CORRETTO**  
\$12.000

**AMERICANO**  
\$8.000

**MACCHIATO**  
\$9.000

**CAPPUCCINO**  
\$10.000

**LATTE**  
\$10.000

**TÈ E INFUSIONES**  
\$8.000

### ACQUA TONICA

**SCHWEPES**  
\$12.000  
Michelada + \$3.000

**FEVER TREE MEDITERRANEAN**  
\$17.000

**FEVER TREE INDIAN**  
\$17.000

**PELLETIER & CO CLÁSICA**  
Naranja agria & mandarina. / *Bitter orange & tangerine.*  
\$17.000

**PELLETIER & CO YUZU**  
Citrico japonés de aroma florea. / *Japanese citrus with floral aroma.*  
\$17.000

**PELLETIER & CO RUBÍ**  
Toronja & romero. / *Grapefruit & rosemary.*  
\$17.000

**PELLETIER & CO FLOR DE SAUCO**  
Flor de sauco & naranja agria. / *Elderflower & bitter orange.*  
\$17.000

**PELLETIER & CO HERBAL**  
Hoja de coca & cedrón. / *Coca leaf & lemon verbena.*  
\$17.000

**PELLETIER & CO GENJIBRE**  
Genjibre fresco y seco. / *Fresh & dried ginger.*  
\$17.000

## LIMONADE

**LIMÓN**  
\$14.000

**COCO**  
\$19.000

**HIERBABUENA**  
\$19.000

### ACQUA E GAZZOSE

**AGUA SIN GAS**  
\$12.000

**AGUA CON GAS**  
\$12.000

**SODA**  
\$12.000

**PERRIER**  
\$19.000

**PERRIER 700cl**  
\$26.000

**COCA COLA / ZERO**  
\$14.000

**GINGER**  
\$14.000

### SODE NATURALI

**GIALLO**  
Maracuyá, fresa y albahaca. / *Passion fruit, strawberry, and basil.*  
\$18.000

**ROSSO**  
Frutos del bosco y romero. / *Forest berries and rosemary.*  
\$18.000

**DOLCE**  
Mango, jenjibre y cítrico. / *Mango, ginger, and citrus.*  
\$18.000

**RINFRESCANTE**  
Pepino y albahaca. / *Cucumber and basil.*  
\$18.000

## BIRRE

**CLUB COLOMBIA**  
\$16.000

**STELLA ARTOIS**  
\$19.000

**CORONA**  
\$19.000

**ÁGUILA LIGHT**  
\$14.000

**MICHELADO**  
\$3.000

## MOCKTAILS

**HIBISCUS INNAMORATO**  
Infusión flor de Jamaica, fruta rojas, ginger beer y maracuyá. / *Hibiscus flower infusion, red fruits, ginger beer, and passion fruit.*

\$28.000

## VINI

### ROSSI

**RUBIZZO TOSCANA IGT**  
Sangiovese y merlot - Rocca delle Macie - Toscana.  
Copa / Glass \$34.000  
Botella / Bottle \$165.000

**PRIMITIVO SALENTO IGP**  
Primitivo - Il Pumo - Puglia.  
Copa / Glass \$37.000  
Botella / Bottle \$181.000

**NEGROAMARO SALENTO IGP**  
Negroamaro - Il Pumo - Puglia.  
Botella / Bottle \$191.000

**71**  
Primitivo Salento, IGT Salento, Puglia.  
Botella / Bottle \$275.000

**ERMES NEGROAMARO**  
Botella / Bottle \$192.000

### ROSATI

**ATENAS**  
Botella / Bottle \$203.000

### BIANCHI

**PINOT BLANCO DOC**  
Pinot blanco - Cantina Colli Euganei - Veneto.  
Copa / Glass \$33.000  
Botella / Bottle \$165.000

**PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC**  
Pinot grigio - Cantina Colli Euganei - Veneto.  
Botella / Bottle \$181.000

**GEA MALVASIA BLANCA**  
Botella / Bottle \$178.000

### BOLLICINE

**PRIVATE CUVÉE BRUT PROSECCO**  
Glera, chardonnay y moscato - Zardetto - Veneto.  
Botella / Bottle \$192.000

**LAMBRUSCO**  
Lambrusco - Medici Ermete - Emilia Romagna.  
Botella / Bottle \$165.000



## COCKTAILS

### D'AUTORE

#### DON IGNAZIO

Campari, sambuca molinari, mezcal y ají peperoncino. / *Campari, Sambuca Molinari, Mezcal, and Chili Pepper.*

#### PROSCIUTTO E MELONE

Aperol, vodka, melón y prosciutto. / *Aperol, Vodka, Melon, and Prosciutto.*

#### PIÚ LO BEVO E PIÚ MI PIACE

Prosecco, flor de sauco y soda. / *Prosecco, Elderflower, and Soda.*

#### MOJITO ITALIANO

Ron Havana Club, limoncello, mandarinello, albahaca, azúcar de caña, limón y agua tónica de bergamota. / *Havana Club Rum, Limoncello, Mandarinello, Basil, Cane Sugar, Lemon, and Bergamot Tonic Water.*

#### GIN TONIC MEDITERRANEO

Ginebra Citadelle, tomate cherry, orégano fresco y Fever Tree Mediterranean. / *Citadelle Gin, Cherry Tomatoes, Fresh Oregano, and Fever Tree Mediterranean Tonic.*

#### PAVAROTTI

Mezcal Verde Momento, mango, albahaca, naranja, jarabe de azúcar y limón. / *Verde Momento Mezcal, Mango, Basil, Orange, Sugar Syrup, and Lemon.*

#### IL MILANESE

Bulleit Bourbon, vaso ahumado con canela, jarabe de azúcar y limón. / *Bulleit Bourbon, Smoked Glass with Cinnamon, Sugar Syrup, and Lemon.*

#### TIRAMISÚ

Absolut vodka, Disaronno, espresso, licor de café, crema de tiramisú y crema de leche. / *Absolut Vodka, Disaronno, Espresso, Coffee Liqueur, Tiramisu Cream, and Cream.*

\$49.000

## CLASSICI

#### CONTE NEGRONI

Campari, vermouth rojo y ginebra. / *Campari, Red Vermouth, and Gin.*

#### GARIBALDI

Campari y jugo de naranja. / *Campari and Orange Juice.*

#### ESPRESSO MARTINI

Vodka, café, licor de café y azúcar. / *Vodka, Coffee, Coffee Liqueur, and Sugar.*

#### MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer y limón. / *Vodka, Ginger Beer, and Lime.*

#### MOJITO

Ron, hierbabuena, limón, azúcar y soda. / *Rum, Mint, Lime, Sugar, and Soda.*

#### MANHATTAN

Whiskey, vermouth rojo y angostura. / *Whiskey, Red Vermouth, and Angostura.*

\$46.000

## APEROL SPRITZ

Prosecco, aperol y soda. / *Prosecco, Aperol, and Soda.*

## DAIQUIRI

Ron, limón y azúcar. / *Rum, Lemon, and Sugar.*

## MARGARITA

Tequila, triple sec y limón. / *Tequila, Triple Sec, and Lemon.*

## MOJITO

Ron, hierbabuena, limón, azúcar y soda. / *Rum, Mint, Lime, Sugar, and Soda.*

## PISCO SOUR

Pisco, clara de huevo, limón y azúcar. / *Pisco, Egg White, Lemon, and Sugar.*

## DRY MARTINI

Ginebra, vermouth extra dry y aceituna. / *Gin, Extra Dry Vermouth, and Olive.*

## CAPIRINHA

Cachaça, limón y azúcar. / *Cachaça, Lime, and Sugar.*

\$43.000

## LICUORI

## WHISKY

#### JW BLUE LABEL

Trago / Drink \$230.000  
Botella / Bottle \$2.200.000

#### JW RED LABEL

Trago / Drink \$37.000  
Botella / Bottle \$367.000

#### JW DOUBLE BLACK

Trago / Drink \$68.000  
Botella / Bottle \$680.000

#### JW BLACK LABEL

Trago / Drink \$46.000  
Botella / Bottle \$498.000

#### BUCHANAN'S 18

Trago / Drink \$75.000  
Botella / Bottle \$830.000

#### BUCHANAN'S MASTER

Trago / Drink \$61.000  
Botella / Bottle \$679.000

#### BUCHANAN'S 12

Trago / Drink \$46.000  
Botella / Bottle \$492.000  
1/2 Botella / Bottle (375ml) \$314.000

#### OLD PARR 12

Trago / Drink \$41.000  
Botella / Bottle \$480.000  
1/2 Botella / Bottle (500ml) \$327.000

## WHISKEY

#### WOODFORD RESERVE

Trago / Drink \$58.000  
Botella / Bottle \$618.000

#### BULLEIT BOURBON

Trago / Drink \$45.000  
Botella / Bottle \$435.000

#### BULLEIT RYE

Trago / Drink \$47.000  
Botella / Bottle \$498.000

#### JACK DANIEL'S

Trago / Drink \$35.000  
Botella / Bottle \$399.000

#### JACK DANIEL'S SINGLE BARREL

Trago / Drink \$61.000  
Botella / Bottle \$723.000

#### JAMESON

Trago / Drink \$32.000  
Botella / Bottle \$302.000

## SINGLE MALT

#### GLENFIDDICH 18

Trago / Drink \$97.000  
Botella / Bottle \$946.000

#### GLENFIDDICH 15

Trago / Drink \$75.000  
Botella / Bottle \$712.000

#### GLENFIDDICH 12

Trago / Drink \$51.000  
Botella / Bottle \$523.000

#### MACALLAN CHERRY OAK CASK

Trago / Drink \$83.000  
Botella / Bottle \$861.000

## RON

#### ZACAPA XO

Trago / Drink \$180.000  
Botella / Bottle \$1.600.000

#### ZACAPA

Trago / Drink \$62.000  
Botella / Bottle \$615.000

#### ZACAPA AMBAR

Trago / Drink \$34.000  
Botella / Bottle \$334.000

#### PARCE 8

Trago / Drink \$61.000  
Botella / Bottle \$583.000

#### PARCE 12

Trago / Drink \$69.000  
Botella / Bottle \$734.000

#### LA HECHICERA

Trago / Drink \$58.000  
Botella / Bottle \$562.000

#### SANTA TERESA 1976

Trago / Drink \$47.000  
Botella / Bottle \$537.000

#### BARCELÓ AÑEJO

Trago / Drink \$33.000  
Botella / Bottle \$313.000

#### HAVANA 7

Trago / Drink \$35.000  
Botella / Bottle \$334.000



## GINEBRA

### MALFY

Trago / Drink \$45.000  
Botella / Bottle \$448.000

### TANQUERAY

Trago / Drink \$48.000  
Botella / Bottle \$397.000

### TANQUERAY TEN

Trago / Drink \$67.000  
Botella / Bottle \$660.000

### BEEFEATER 24

Trago / Drink \$66.000  
Botella / Bottle \$594.000

### SELVA

Trago / Drink \$44.000  
Botella / Bottle \$442.000

### PLYMOUTH

Trago / Drink \$46.000  
Botella / Bottle \$464.000

### MONKEY 47

Trago / Drink \$79.000  
Botella / Bottle \$671.000

### HENDRICK'S

Trago / Drink \$56.000  
Botella / Bottle \$511.000

### STAR OF BOMBAY

Trago / Drink \$69.000  
Botella / Bottle \$619.000

### CITADELLE

Trago / Drink \$49.000  
Botella / Bottle \$459.000

## TEQUILA

### DON JULIO BLANCO

Trago / Drink \$52.000  
Botella / Bottle \$550.000

### DON JULIO REPOSADO

Trago / Drink \$59.000  
Botella / Bottle \$626.000

### DON JULIO AÑEJO

Trago / Drink \$68.000  
Botella / Bottle \$692.000

### DON JULIO 70

Trago / Drink \$84.000  
Botella / Bottle \$882.000

### JOSÉ CUERVO TRADICIONAL

Trago / Drink \$33.000  
Botella / Bottle \$378.000

## MEZCAL

### UNIÓN VIEJO

Trago / Drink \$49.000  
Botella / Bottle \$518.000

### 400 CONEJOS

Trago / Drink \$55.000  
Botella / Bottle \$549.000

## VODKA

### KETEL

Trago / Drink \$46.000  
Botella / Bottle \$486.000

### GREYGOOSE

Trago / Drink \$51.000  
Botella / Bottle \$550.000

### BELVEDERE

Trago / Drink \$53.900  
Botella / Bottle \$572.000

### REYKA

Trago / Drink \$41.000  
Botella / Bottle \$410.000

## DIGESTIVOS

### LIMONCELLO

\$29.000

### SAMBUCA MOLINARI

\$30.000

### GRAPPA CELLINI BIANCO

\$31.000

### GRAPPA CELLINI ORO

\$34.000

### FERNET BRANCA

\$30.000

### AMARETTO DISARONNO

\$31.000

### GRAND MARNIER

\$35.000

### FRANGELICO

\$29.000

### COINTREAU

\$29.000

### BAILEYS

\$22.000

### LUXARDO MARASCHINO

\$39.000

### LICOR 43

\$29.000

**Exija siempre su factura / Always ask for your invoice.**

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, 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 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@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co) escribiendo en el asunto o texto del correo – Queja cobro de propina.

Prohíbese la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad. Ley 124 de 1994. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Todos los precios se indican en precios colombianos e incluyen el impuesto al consumo del 8%. Las especificaciones de peso indicadas se refieren al peso bruto. Restaurante Don Ignazio está comprometido con el código de conducta contra la explotación y violencia sexual infantil y en cumplimiento de los artículos 16 y 17 de la ley 679 de 2011. Advierte sobre las consecuencias legales de la explotación y abuso sexual de niños, niñas y adolescentes.

Consumers are informed that this retailer suggest to their consumers a tip corresponding to 10 % of the account value, wich may be accepted, rejected or modified by yourself, according to your assessment of the service provider. At the time of requesting the tip advisory you can tell to the attendant if you want the value to be included or not on the invoice or indicate the value you want top ay. In this trading establishment, the money collected as a tip is used only and exclusively to recognize the work of people who are parto f the service chain. In case you have any problema with the collection of the tip, contact the contact line to the citizen of the Superintendence of Industry and Commerce: (601) 592 0400 in Bogotá or for the rest of the country national toll-free line: 01 8000 910165, to settle your complaint. You also file it via email: [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co) by writing in the subject or text of the email – Queja cobro de propina. The sale of alcoholic beverages to minors is forbidden. Law 124 of 1994. Excess of alcohol is harmful to your health. Law 30 of 1986. All prices are indicated in Colombian prices and include 8% of Colombian tax for food and beverage. The weight specifications given refer to the gross weight. Restaurant Don Ignazio is committed to the od of conduct against child sexual exploitation and violence and in compliance with articles 16 y 17 of law 679 of 2011, warn about the consequences of exploitation and sexual abuse of children and adolescents.