

VINO (POR COPA)

Baron De Rothberg Brut, Francia	\$24.000
Legado Muñoz Tempranillo Rose, España	\$26.000
Cantina Colli Euganei Pinot Bianco, DOC Italia	\$26.000
Kaiken Sauvignon Blanc, Argentina	\$31.000
Legado Muñoz Tempranillo, España	\$28.000
Norton Clásico Malbec, Argentina	\$26.000

CERVEZA

Cerveza Stella Artois	\$14.000
Cerveza Corona	\$15.000
Cerveza Club Colombia	\$11.000

SODAS ITALIANAS

Agua Panela Bohio Panela, limón, albahaca, soda	\$12.000
Limonada de Lulo Limón, cordial de lulo, soda	\$12.000
Zobo Flor de Jamaica, especias, limón, soda	\$12.000
Maracumango Maracuya, mango, limón, soda	\$12.000
Uchuvas & Cardamomo Uchuvas con cardamomo, limón, soda	\$12.000

COCTELES DE LA CASA

Amphibio Whisky Jameson, mandragora, viche de frutos rojos, panela, limón mandarino	\$34.500
Eqqus Ron Havana 3 años, coco, piña, limón	\$34.500
Lemur Ron Havana añejo especial, campari, mango, limón	\$34.500
Tribu Tequila Olmeca reposado, chivas extra, viche frutos rojos, panela, limón mandarino, ginger beer	\$34.500
Condor Tequila Olmeca blanco, agave, limón, tónica de toronja	\$34.500
Iguanus Gin Beefeater 24, albahaca, pepino, limón	\$36.500
Mufasa Whisky Chivas Extra, naranja, panela, bitter amargo	\$34.500

Pregunta por los clasicos

SPRITZ

Spritz de Uchuvas Vodka Wyborowa, cordial de uchuvas y cardamomo, limón, espumante	\$36.000
Spritz de Manzana Verde Gin Beefeater, cordial de manzana verde, limón, espumante	\$36.000
Spritz Passion Ron havana 3 años, cordial de maracuya, limón, espumante	\$36.000

VINOS

BURBUJAS

Moet Chandon Imperial Champagne, Francia	\$639.000
Zonin Prosecco, Cuvée	\$159.000
Baron De Rothberg Brut, Francia	\$89.000 \$24.000 Cp
Lambrusco Rosato Dell'Emilia, Italia	\$82.000

Kaiken Sauvignon Blanc, Argentina	\$152.000 \$31.000 Cp
Norton Clásico Sauvignon Blanc, Argentina	\$96.000
El Enemigo Chardonnay, Argentina	\$328.000
Argento Sauvignon Blanc, Argentina	\$129.000
Montes Clásico Sauvignon Blanc, Chile	\$154.000
Montes Alpha Chardonnay, Chile	\$294.000
Montes Clásico Chardonnay, Chile	\$174.000
Finca El Origen Chardonnay, Chile	\$158.000

ROSE

Legado Muñoz Tempranillo Rose, España	\$109.000 \$26.000 Cp
Partager Rose Bodeaux D.O., Francia	\$79.000

BLANCOS

Marquez de Riscal Rueda Castilla y Leon D.O.C., España	\$159.000
Protos Ribera del Duero, España	\$149.000
Martin Codax Albariño, España	\$212.000
Cantina Colli Euganei Pinot Bianco, DOC Italia	\$109.000 \$26.000 Cp
Altozano Verdejo - Sauvignon Blanc, España	\$102.000
Flor de Vetus Verdejo - Sauvognon Blanc, España	\$179.000
Beronia Rueda Rioja, España	\$146.000
Partager Bordeux D.O.C., Francia	\$98.000
Ruffino Orvieto Clásico D.O.C., Italia	\$134.000

TINTOS

Alto de las Hormigas Malbec, Argentina	\$197.000	Montes Clasico Cabernet Sauvignon, Chile	\$162.000
Norton Clasico Malbec, Argentina	102.000 \$26.000 Cp	Partager Castilla D.O.C., Francia	\$98.000
El Enemigo Malbec, Argentina	\$289.000	B&G Beaujolais D.O., Francia	\$96.000
Alamos Merlot, Argentina	\$129.000	Flor de Vetus Toro D.O.C., España	\$174.000
Alamos Syrah, Argentina	\$129.000	Beronia Crianza Rioja D.O.C	\$136.000
Argento Malbec, Argentina	\$115.000	Legado Muñoz Garnacha, España	\$125.000
Adobe Orgánico Merlot, Chile	\$108.000	Legado Muñoz Tempranillo, España	\$125.000 \$28.000 Cp
Adobe Orgánico Cabernet Sauvignon, Chile	\$112.000	Riscal Castilla & Leon D.O.C., España	\$147.000
Montes Edición Limitada Carmenere, Chile	\$256.000	Protos Roble Ribera del Duero D.O.C., España	\$207.000
Montes Alpha Carmenere, Chile	\$309.000	Altozano Castilla D.O.C, España	\$168.000

TRAGOS & BOTELLAS

GINEBRA

	TRAGO	BOTELLA
Beefeater London	\$29.000	\$309.000
Beefeater Pink	\$33.000	\$359.000
Beefeater 24	\$39.000	\$389.000
Monkey 47	\$58.000	\$459.000
Selva	\$26.000	\$279.000
Tanqueray	\$30.000	\$329.000
Tanqueray Rangpur	\$32.000	\$339.000
Tanqueray Ten	\$40.000	\$399.000
Hendricks	\$37.000	\$439.000
Bombay Sapphire	\$27.000	\$279.000

RON

La Hechicera	\$37.000	\$399.000
Havana Añejo Especial	\$23.000	\$219.000
Havana Añejo 7 años	\$25.000	\$239.000
Havana Sel Maestros	\$29.000	\$299.000
Zacapa Ambar	\$27.000	\$279.000
Zacapa 23 años	\$42.000	\$449.000
Viejo de Caldas 5 años	\$18.000	\$179.000
Viejo de Caldas 8 años	\$22.000	\$199.000

AGUARDIENTE & OTROS DESTILADOS

Blanco del Valle	\$13.000	\$109.000
Blanco del Valle 375 ml		\$69.000
Antioqueño	\$15.000	\$119.000
Pisco Viñas de Oro	\$29.000	\$299.000
Viche Zaperoco	\$13.000	\$109.000

CORDIALES & OTROS

Amaretto Disaronno	\$24.900
Aperol	\$23.900
Baileys	\$21.900
Campari	\$21.900
Cointreau	\$29.900
Brandy Domecq	\$21.900
Jägermeister	\$29.900
Frangelico	\$28.900

WHISKY & WHISKEY

	TRAGO	BOTELLA
Chivas Extra 13 años	\$31.000	\$329.000
Chivas Regal 12 años	\$29.000	\$309.000
Chivas Regal 18 años	\$46.000	\$549.000
Chivas Mizunara	\$39.000	\$429.000
Chivas Tequila Cask	\$36.000	\$379.000
Glenlivet 12 años	\$34.000	\$359.000
Glenlivet Founder Reserva	\$36.000	\$379.000
Glenlivet Captain Reserve	\$41.000	\$409.000
Jameson Irish	\$23.000	\$199.000
Buchanan's Deluxe	\$34.000	\$389.000
Buchanan's Deluxe 12 375 ml		\$215.000
Buchanan's Master	\$35.000	\$399.000
Old Par	\$27.000	\$279.000
Old Par 500 ml		\$229.000
Singleton Dufftown	\$38.000	\$389.000
Singleton 12 años	\$37.000	\$379.000
Bourbon Bulleit	\$34.000	\$369.000
JW Red Label	\$26.000	\$259.000
JW Black Label	\$32.000	\$349.000
JW Blue Label	\$115.000	\$1.149.000

TEQUILA & MEZCAL

Olmecca Silver	\$25.000	\$199.000
Olmecca Reposado	\$27.000	\$259.000
Olmecca Altos Plata	\$33.000	\$349.000
Olmecca Altos Reposado	\$37.000	\$389.000
Patrón Silver	\$36.000	\$419.000
Patrón Reposado	\$42.000	\$459.000
Don Julio Blanco	\$39.000	\$399.000
Don Julio Reposado	\$45.000	\$489.000
Don Julio 70 Aniversario	\$58.000	\$619.000
Vida del Maguey	\$39.000	\$399.000
Unión	\$41.000	\$439.000
400 Conejos	\$39.000	\$399.000

VODKA

Absolut	\$26.000	\$269.000
Absolut Citron	\$27.000	\$289.000
Wyborowa	\$24.000	\$229.000
Smirnoff	\$16.000	\$149.000
Grey Goose	\$37.000	\$409.000

Ceviche Pacifico

Pesca del día, pepino, choclo chontaduro caramelizado y chips de yuca. \$39.000

Chicharrón de Pescado con Leche de Tigre Afrodisiaca

Pesca del día, yuca, mayonesa de maní, chips de coco y ají. \$39.000

Coctel de Atún Rojo Encocado

Aguacate parrillado, crema fría de coco acevichada, albahaca, cebolla frita. \$47.000

Pizcan Acevichado de Camarón

Guiso de Guapi con leche de coco y maduro. \$48.000

Coctel de Camarón & Carantanta

Mayonesa de cilantro, crocante de maíz y cebolla. \$48.000

Ceviche de Chicharrón

Panceta de cerdo, carantanta, rábano encurtido, suero costeño, jengibre. \$39.000

Ceviche de Pulpo con Aguacate Machucao'

Pulpo parrillado, queso campesino, aceituna kalamata y pimentones asados. \$69.000

Pesca del día al Horno

Filete de pesca fresca, vinagreta de ajo tostado y limón, yuca frita. \$56.000

Pesca en Hoja de Plátano con Mariscos

Filete encocado envuelto en hoja de plátano a las brasas y patacón rallado. \$67.000

Langostinos Tumaco

Mantequilla de ajo tostado, puré de yuca y ensalada con pesto, cebolla. \$76.000

Langostinos Encocados al Tiesto

Langostinos del Pacifico encocados, chips de yuca y arroz de coco. \$76.000

Salmón al Carbón

Con ensalada de berenjenas y pimentones asados rúgula y cebolla. \$56.000

Tamal de Mariscos

Langostino, almejas, mejillones, calamar, pulpo, camarón, arroz de coco, mantequilla de ajo, hogao. \$79.000

New York Angus 350 gramos

Papas fritas, rúgula, parmesano y chimichurri. \$115.000

Entraña Angus 200 gramos

Papas fritas, rúgula baby, parmesano, mantequilla parrillera y chimichurri. \$95.000

Tomahawk

Angus Americana 1.500 gramos a las brasas, papas fritas, ensalada de rúgula, tomates y aguacate, patacón rallado y chimichurri. \$594.000

Tortilla de Maduro al Horno

Quesillo huilense, suero costeño, tocineta, huevo, cebollín. \$37.000

Burrata & Carantanta

Con mermela de tomate y mizuna \$39.000

Calamares Aborrajados

BBQ de coco, melao de caña y cayeye \$45.000

Pulpo a las Brasas y Hummus de Blanquillos

Ensaladilla de Tumaco, pesto costeño y aguacate. \$67.000

Queso Costeño Frito

Mermelada de coco picante, limón \$26.000

Sudado de Cangrejo & Carantantas

Guiso cremoso y picante, queso campesino, chips de maíz criollo. \$42.000

Chicharrón con Ají de Maní

Panceta de cerdo, ají de maní de Nariño y mayonesa de maní \$39.000

Ensalada de Atún del Pacifico

Cogollos a la parrilla, mango biche, ajonjolí, pimientos asados. \$45.000

Patillera

Rúgula orgánica, sandía, queso cabra, ciruelas pasas y reducción vino del la Unión Valle. \$29.000

Ensalada Bohío

Cogollos, tomates, aguacate, maíz, cebolla, cilantro, ajonjolí y queso campesino. \$29.000

Chuleta Valluna Bohío

Solomillo de cerdo, arroz y ensalada \$46.000

Lomo Viche de Cerdo Caramelizado

Solomillo de cerdo a las brasas, puré de ñame morado, rúgula, cebolla y repollo. \$58.000

Posta Cartagenera

Estofado de punta de anca Angus al estilo Palenque y cayeye. \$58.000

Fetuccini al Tiesto con Pollo Ahumado

Pollo ahumado en el Bohío, crema, puerro, y parmesano. \$52.000

Arroz Atollado de Carnes

Arroz, pollo, longaniza chocona hecha en casa Bohío, chicharrón y vegetales. \$49.000

Lasaña de Maduro

Queso doble crema, parmesano, pollo, hogao, crema y maduro \$57.000

Sobrebarriga Criolla

Corte de falda de res, hogao, arroz pegao y papas en caso \$54.000