

LA
ANTICU
CHERIA



Unimos la gastronomía popular de Perú con los sabores autóctonos de Colombia destacando nuestra despensa y el producto local de nuestro campo y las costas de nuestra región para conmemorar un plato que nos invita a compartir sabores extraordinarios.

En **La Anticuhería** encontraras una cocina fresca y moderna, donde le hacemos un homenaje al fuego como elemento principal de nuestros fogones, partiendo del tradicional anticucho como inspiración para desarrollar una cocina que respeta los orígenes, pero que a la vez entiendo que nuestra cultura es resultado de la fusión cultural de los Andes, que nos permita unir, evolucionar y fusionar nuestras cocinas.



@anticuheria

Cra. 4A #66-78. Chapinero
Contacto +57 3112230952

Niveles de picante

Bajo **I** Medio **II** Alto **III**

1. Los precios indicados son en pesos colombianos. 2. Los gramajes expresados se toman antes de cocinar. 3. Se sugiere a los consumidores una propina voluntaria del 10% del valor de la cuenta para el personal que hace parte de la cadena de servicio, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por el cliente, según la valoración del servicio. El valor de la propina debe ser concertado antes de la emisión de la factura. Ante cualquier inconveniente con el cobro de la propina, puede comunicarse con la SIC a través de sus canales de atención telefónica o por el correo institucional contactanos@sic.gov.co.

Bandejas Peruanas

Bandeja de mar / \$95.000

Cáscara de camarón, pulpo antiocheño, calamari aporreado, papa choca, aguacate, salsa achiñada, ensalada y crocantes de guineo. **+**

Bandeja mixta Peruana / \$70.000

Camarón y calamari aporreado, cebiche de corvina y ají amarillo, estofado de res, empanadas de ají de gallina, aguacate, salsa achiñada, ají de plovera, ensalada y crocantes de guineo. **+**

Piqueo al carbón / \$100.000

Punta de ancho, chorizo de cerdo, panceta, mediano asado, papas fritas crocantes, aguacate y arroz chaufa con chorizo.

BANDEJA DE ANTIOCHUCOS

Con **aguacate, ensalada crujiente, arroz chaufa con chorizo y crocantes de guineo.**

Bandeja de antiochucas tierra / \$80.000

panceta guayabaTM, papa marinadaTM, lomoTM.

Bandeja de antiochucas mar / \$70.000

corvina camarónTM, pulpo antiocheñoTM, camarón aporreadoTM.

Bandeja de antiochucas mixta / \$95.000

Lomo camarónTM, chorizo ahumadoTM, corvina camarónTM.

Piqueos (CRUJIDOS)

TIRADITOS

Corvina y fileteado / \$28.000

Con leche de tigre de tucumán, salsa achiñada, maíz choclo, aceite de achicote y ajguaite.

Trucha con Pesto de limón / \$28.000

Con crocantes de galletas verdes y zanahoria, tallo, puré de camote, alíoli de aguacate, wakame, porotillo de limón y ají de limón.

Atún con rocoto / \$28.000

Con cremoso de rocoto, aceite de achicote, wakame crocante y fresco, chataquita de maíz y espárrago rostizado. **+**

Tiradito de salmón / \$24.000

Salsa de ají limoncillo y coco, aguacate, maíz cancha, chataquita picante de mandarina y papa. **+**

Tiradito de pulpo / \$24.000

Salsa achiñada, alíoli de acetona morada, chataquita, aguacate, queso crocante y aceite de olivino. **+**

CEBICHES

Cáscara de camarón y aguacate / \$24.000

Cáscara de camarón en salsa golf, aguacate laminado, alíoli de ají amarillo, cebiche de mar y crocantes de yuca. **+**

Cáscara de camarón y pulpo / \$28.000

Cáscara de camarón en salsa golf, aguacate laminado, alíoli achiñada, cebiche de mar y crocantes de papa verde. **+**

Queso costeño y panceta / \$28.000

Base de queso, aceite de achicote, cancha crocante, antiochuco de panceta achiñada en masa, mediano, queso costeño y crocantes de guineo.

Crisolito Peruano / \$28.000

Corvina fresca, leche de tigre de ají amarillo ahumado, aguacate, chataquita de mora, cancha y zanahoria crocante. **+**

Lulo y queso / \$8.000

Corvina fresca, reducción de lulo, leche de coco, cubos de camote, chataquita de ají limo y crocantes de galletas verdes.

Salmón y gajusa / \$42.000

Crisolito de salmón rostizado y ahumado al carbón, con leche de tigre de gajusa, crocantes de camote, crema de champo y mayonesa tallo.

Mixto de queso / \$40.000

Corvina fresca y camarón aporreado, leche de tigre de coco-engranita, cubos de mediano y camote, queso costeño y crocantes pizano verde.

Mixto de rocoto / \$44.000

Corvina fresca, pulpo, aguacate, aceite de olivino, alíoli achiñada y crocantes de yuca. **+**

Jalisco de mariscos / \$44.000

Camarón aporreado, chicharrón de trucha, corvina fresca, anillos de colónas atreijas y pulpo con salsa antiocheña, crema de champo, leche de tigre achiñada y crocantes de guineo. **+**

Sushi

NIGIRIS CRUJIDOS

Atún fresco / \$20.000

Con tarantazo, ají de plovera, ají limo y Crocantes de camote. **+**

Salmón / \$20.000

Líquido con poroto de limón, aguacate laminado salsa achiñada y huevos de trucha. **+**

Panceta ahumada / \$20.000

Líquido con melón y toyo, puré de camote, ají limo y chataquita de mora. **+**

HANDROLL CRUJIDOS

Panceta Nigroll / \$24.000

Arroz de sushi, panceta ahumada, crocante de cerdo, mango encurtido y salsa Nigroll.

Panceta y trucha / \$28.000

Arroz de sushi, panceta ahumada, trucha fresca, mango encurtido y salsa Nigroll.

Estofado de res / \$28.000

Arroz de sushi, res en estofado crujiente, crema de camote y crocantes de guineo.

Trucha y queso / \$23.000

Con arroz de coco, trucha rostizada, salsa achiñada, serva de cocada, chataquita de mora y maíz cancha.

Atún y mediano / \$24.000

Con arroz de coco, atún en salsa suero dinamita, crema de champo, tajada de pizano mediano y wakame crocante. **+**

MAKIS CRUJIDOS

Trucha y camarón / \$40.000

Camarón aporreado, queso con ají panca, aguacate, cebollín, sustitvo de trucha al ajito y salsa Nigroll. **+**

Maki de jalisco / \$44.000

Aguacate, queso Philadelphia, calamari y camarón aporreado, sushimi negro, corvina achiñada, crocante de camote y salsa achiñada. **+**

Salmón crocante / \$44.000

Sushimi de salmón, bastón de Mediano, aguacate, queso panca, queso pulpo, teriyaki y cebollín. **+**

Atún y salmón / \$48.000

Con pizano mediano, salmón, queso Philadelphia, sustitvo de atún fresco con teriyaki de panca, suero dinamita y cebollín. **+**

Pulpo y calamari / \$46.000

Chataquita de pulpo, calamari aporreado, aguacate, queso toyo y salsa achiñada. **+**



Entradas

EMPANADAS ^{14 unidades}

Empanada con ají de gallina / \$28.000

afumada con leche de coco. **▲**

Empanada con estofado de res / \$22.000

y papa crujita.

TACOS ^{10 unidades}

Taco suave con queso Paípa gratinado

- Camaróns aperados, salsa Tomatasa, limón taxenado, queso-coxoso, cilantro y tomates asados. / **\$22.000**

- Camaróns aperados, con salsa Tomatasa, limón taxenado, queso-coxoso, cilantro y tomates de aguacate. / **\$22.000**

Tostado crocante con Arroz de sushi

- Tartar de caribina crujita-asado. / **\$26.000** **▲**

- Tartar de salmón en alíoli de rosota. / **\$26.000** **▲▲**

- Tartar de salmón suavo crujito. / **\$26.000**

PATACONES ^{10 unidades}

- Corvina de salmón asado/rociado crema de

campeño y chataquita. / **\$28.000** **▲**

- Atún y suero de res. / **\$28.000** **▲▲**

- Panceta afumada crocante. / **\$24.000**

- Estofado de res y salsa

asado/rociado. / **\$28.000**

CAUSEOS

Causeo de estofado de res y aguacate / \$28.000

Papa crujita y ají amarillo, con estofado crocante de res, salsa asado/rociado, alíoli de aguacate, alíoli de rosota y chataquita de mora.

Causeo de tomo saltado / \$20.000

Papa crujita y ají amarillo, tomo saltado con vegetales, crocantes de papa crujita, alíoli de ají amarillo y huevo frito.

Causeo mixto / \$44.000

Papa crujita y ají amarillo, con estofado crocante de res y camaróns aperados, salsa asado/rociado, maíz chocado, crocantes de cebolla y tubos de carne. **▲**

Causeo de jales / \$44.000

Papa crujita y ají amarillo, con tartar de corvina, salmón y camaróns aperados, jales, alíoli de ají amarillo, leche de tigre asado/rociado, maíz taxeta y tubos de aguacate taxenado. **▲**

PAPEOS

Papas nativas con ají de gallina / \$28.000

Papas nativas fritas con queso Paípa, chataquita, huevo frito y aguacate. **▲**

Papas nativas con

chicharrón de trucha / \$28.000

Papas nativas fritas con salsa asado/rociado y ají de potencia, chataquita y limón carameloizado. **▲**

Papas nativas fritas con

panceta afumada / \$28.000

Papas nativas fritas con Tomatasa, queso Paípa, suero, chataquita y pollo de tajo de casa.

Papas Pastusas gratinadas

con chorizos de cerdo / \$24.000

Al horno de carbón, rociadas y gratinadas con mix de queso, chorizos de cerdo en salsa anticuchos, ají de potencia, aguacate y chataquita. **▲**

Papas Pastusas gratinadas

con estofado de res / \$28.000

Al horno de carbón, rociadas y gratinadas con mix de queso, estofado de res, salsa asado/rociado, aguacate y chataquita.

AJÍES RELLENOS ^{10 unidades}

Elige entre:

Ají dulce **▲**

Ají amarillo **▲▲**

Rosota **▲▲**

- Ají de gallina. / **\$20.000**

- Estofado de carne. / **\$24.000**

- Chataquita de papa. / **\$26.000**

* **Ají dulce** **no está**

EN CALDERO

Cuñifer rociado / \$28.000

Con anticuchos amarillos, ají de gallina, gratinado con queso Paípa y tomates asados.

Burrata fundida / \$44.000

Con salsa asado/rociado, tomates asados, maíz chocado y chataquita de mora.

Chorizos asados / \$24.000

Chorizos de cerdo asados, rociados al horno con crema de rosota, fundido con queso mozzarella, suero y queso Paípa. **▲▲**

Vieiras con queso Paípa / \$48.000

Con salsa francesa gratinada con queso Paípa y afumada con hierbas de la casa en miel. **▲**



Sopas y estofados

Sopa de pollo y maíz / \$28.000

Base de guiso de ají amarillo, caldo de pollo, arveja, papa batata y lentea acompañada de arroz blanco y bastardo bocadillo. 🍴

Estofado de cula de res y garbanzo / \$22.000

En guiso de res con cilantro, tomates y ají amarillo, acaje y tomates asados. 🍴

Sopa de pescado / \$48.000

Concomino y camarón, base de guiso de ají amarillo con tsikuy y leche de soja, yuca, zanahoria y arveja, acompañado de arroz blanco. 🍴

Estofado de trucha frita / \$70.000

Trucha frita sauteada en guiso de ají amarillo con tsikuy y leche de soja, yuca, arveja, acaje y chotaquita, acompañado de arroz blanco. 🍴

Tallarines

Tallarines con cañifre rostizado / \$28.000

Pasta con cremoso de ají amarillo, cañifre rostizado en anticuchos de amarilla, tomates asados, espárragos, maiz cancha, queso y salsa provincial. 🍴

Tallarines y papa frita / \$42.000

Base de vegetales con ají Panca, espárrago, tomates asados, bol choy, pollo asado, salsa Tonkatu y salsa acajeada. 🍴

Tallarines con papa crocante / \$44.000

Pasta al dente con vegetales, crocantes de papa orolla, cebollín y salsa acajeada. 🍴

Tallarines con estofado de res / \$48.000

Pasta con salsa huancaina, pecho de res marinado con soja y lenteas, salsa tipo estofado, chotaquita, kale crocante y puntas de queso. 🍴

Tallarín lomo sauteado / \$52.000

Lomo sauteado con tallarines, crocantes de papa orolla, queso y huevo frito. 🍴

Tallarines con trucha rostizada / \$70.000

Pasta en salsa huancaina, trucha desmenuada y rostizada en horno al carbón, salsa provincial, queso, maiz cancha, tomates y espárragos rostizados. 🍴

Pasta al horno con camarón / \$48.000

En base de cremoso de vegetales, bistec y queso parmesano, con camarones sauteados y arveja, chotaquita, cebollín y aceite de adobo. 🍴

Tallarín longole / \$48.000

Con queso, cremoso de queso y salsa anticuchera, mantecquilla, almendra, camarón, aceite de castor y tomates, setas y espárragos rostizados. 🍴

Arroces

AL SARTÉN

Ají de gallina / \$43.000

Ají de gallina tradicional, cebolla de mar, huevo, chotaquita, aguacate batido y arroz blanco con ajonjolí, maiz chocado y cilantro. 🍴

Arroz con cula de res / \$22.000

Estofado de cula de res con tomates y ají panca, arroz con choclo, yuca frita, aguacate, alioli de ají amarillo y maiz cancha. 🍴

Tazo tazo o con estofado de res / \$48.000

Arroz guisado con frijol blanco, estofado de res en cacerol lento, salsa tipo sauteado, alioli de ají amarillo, huevo frito y aguacate. 🍴

Tazo tazo con sauteado de mariscos / \$48.000

Arroz guisado con frijol blanco, camarón y arveja sauteada, salsa tipo sauteado, acajeada y lenteas de castaño crocantes. 🍴

Pescado sauteado y camarón / \$55.000

Arroz de caca con camarón sauteado, carvina al carbón, salsa tipo estofado, crocantes de pitahaya verde, queso y chotaquita de mar. 🍴

Saladín y almendra / \$28.000

Arroz de caca, saladín con salsa anticuchera, salsa tonkatu, almendra al ajito, crocantes de pitahaya verde y queso. 🍴

Pulpa y chicharrón de trucha / \$48.000

Anticucho de pulpa anticuchera con macaroni toby y salsa provincial, chicharrón de trucha con salsa acajeada, ají dulce, acompañado de arroz verde con pitahaya madura. 🍴

AL WOK

Arroz de shirataki y huevo / \$40.000

Arroz chifua al wok con vegetales y tortilla de huevo, crocantes de papa orolla, shirataki con salsa anticuchera, cancha y salsa acajeada. 🍴

Wok con milanesa de cerdo / \$48.000

Arroz chifua al wok con vegetales y tortilla de huevo, bondiola de cerdo asada, salsa anticuchera amarilla, tonkatu, acajeada, cebollín y bastardo bocadillo. 🍴

Cerdo sauteado / \$48.000

Sauteado de bondiola con vegetales, huevo frito, papas orollas crocantes y arroz blanco con ajonjolí, maiz chocado y cilantro. 🍴

Lomo sauteado / \$52.000

Sauteado de lomo con vegetales, huevo frito, papas orollas crocantes y arroz blanco con ajonjolí, maiz chocado y cilantro. 🍴

Camarón asado sauteado / \$48.000

Camarón asado sauteado con vegetales y soja, huevo, papas orollas crocantes y arroz blanco con ajonjolí, maiz chocado y cilantro. 🍴

Lomo camarón sauteado / \$58.000

Sauteado de lomo y camarón con vegetales, macaroni toby, huevo, papas orollas crocantes y arroz blanco con ajonjolí, maiz chocado y cilantro. 🍴

CREMOSOS AL HORNO

Sauteado con papa parisi / \$22.000

Sauteado de papa parisi desmenuada con anticuchera amarilla, arroz guisado, arveja, choclo, chotaquita y papa orolla crocante con salsa huancaina. 🍴

Sauteado con pollo al carbón / \$24.000

Medio pollo al carbón con salsa anticuchera, arroz guisado, maiz, choclo, pimentón, chotaquita y papas fritas con salsa acajeada. 🍴

Sauteado con papa crocante / \$25.000

Papa crocante con salsa acajeada, arroz guisado, arveja, choclo, chotaquita y yuca frita con cremoso de camote. 🍴

Sauteado con lomo sauteado / \$22.000

Sauteado de lomo de res con vegetales y soja, arroz guisado, choclo, chotaquita, crocantes de papa orolla y huevo frito. 🍴

Sauteado con jales / \$70.000

Barra de carvina, camarón y castaño asado, pulpa y almendra, arroz guisado con bistec, choclo, chotaquita y salsa acajeada. 🍴



Al carbón

ANTICUCHOS ¹² \$22.000

Vegetariano / \$22.000

Partido de zanahoro asado y chirochuri, zanahora baby, coliflor rosturada, queso y queso Papa, aguacate y chitaquita.

Carne / \$22.000

Carne ahumada de cerdo ahumado y asado donchichurri, duraznos, melao de paneta, tomates y arepa de maiz.

Corazones de pollo / \$22.000

Corazones de pollo en salsa anticuchera, cebolla cocinera asada y coliflor con salsa de ají de piperita y papas crujitas crocantes.

Pelle marinada / \$24.000

Cubos de pechuga marinada con yogurt, especias y ají. Pasa con papas mullidas, cremoso de queso, crocantes de queso con pan y aguacate.

Pelle seca / \$26.000

Cubos de pechuga marinada con yogurt, especias y ají. Pasa con pan tobiado asado al ajillo con chirochuri, cremoso de queso con queso, cebolla cocinera asada y chitaquita.

Muslos de pollo y guayaba / \$22.000

Muslos de avesadas con salsa anticuchera ahumada, mandarina rosturada y tomate con ají de piperita, crema de maiz y guayaba asada.

Paneta guayaba / \$26.000

Paneta ahumada con tomate y azevichada, cremoso de zanahora, mandarina baby, aguacate, chitaquita de mora y guayaba asada.

Paneta camarón / \$26.000

Paneta ahumada con tomate y azevichada, camarón al ajillo, ajadito, salsa fiscal, cebolla y panetito rosturada con queso Papa y chirochuri.

Caracido de res / \$22.000

Salsa anticuchera papa pastada y tomates asados, berenja de aguacate y ajol azevichada.

Lomo de res / \$22.000

Cubos de lomo marinados con soja, tomate y cebolla cocinera asada con papas crujitas crocantes.

Lomo camarón / \$22.000

Cubos de lomo marinados con soja y camarón al ajillo con salsa de ají de piperita, mandarina dulce, tomates asados, ajol de aguacate y arepa de maiz.

Camarón apasado / \$22.000

Salsa tostadita, lomo tostadito, queso cocido, alfilero y berenja de aguacate.

Lengüetino y salmón / \$26.000

Lengüeta paneta, cebolla cocinera asada, ajol azevichada, chitaquita de mora, aguacate tostadito y crocantes de papa crujita.

Pulpa anticuchera / \$22.000

Mandarina y zanahora baby asada, papa pastada con salsa azevichada y provencal.

Trucha / \$24.000

Trucha marinada en salsa anticuchera y ajo, ajol de aguacate y espárragos rosturados.

Carvina y camarón / \$26.000

Carvina y camarón asados, melao de zanahora, aceite de ajartal y toco, aguacate, crocantes de queso y queso durazno.

Ventresca de carvina al carbón / \$26.000

Salsa anticuchera, lomo rosturado, salsa azevichada, zanahora baby y guayaba frita.



Carnes

Analice el **tema de carbón**, con 2 acompañamientos a elección.

Pollo al carbón / \$26.000

Medio pollo rostizado con marinada de ají panca y especias sobre vegetales. **▲**

Pollo BBQ a carbón / \$26.000

Medio pollo rostizado con marinada de ají panca y especias con BBQ sobre vegetales. **▲**

Bistecito de cerdo** / \$24.000**

Corte con grasa interva, esmolado tipo milanés, con salsa húscul, crocantes de cebolla y cebollín.

Pasta de cerdo** / \$20.000**

Corte nacional con una capa de grasa, asado en horno de carbón con salsa andouille's anárta, cremoso de zanahó y salsa soviolada. **▲**

Pasta de vaca** / \$20.000**

Corte nacional con una capa de grasa, madurado y asado en horno de carbón con salsa andouille's y huancaina. **▲**

Churrasco gratinado** / \$20.000**

Corte nacional madurado, chata abierta en moriposa, gratinado con mo de queso y salsa de tomates rostizados con ají panca. **▲**

Mil-eye con tacueta** / \$18.000**

Corte nacional tipo mil-eye con fume corto, madurado, asado en horno de carbón con la grasa de la tacueta, con cremoso de pimienta y queso Paípa.

T-bone** / \$18.000**

Corte nacional madurado, con chata y fume, asado en horno de carbón con ají de pollera y pimienta chihua. **▲**

Lomo rollero** / \$18.000**

Rojo beef marinado con andouille's, enrollado con queso mozzarella y Paípa, con salsa de mo tipo estafado. **▲**

Postres

Bonano-bocadillo en tiempo / \$18.000

Bonano bocadillo temporizado, arequipe, frutas rojas y tierra de galleta azul.

Arroz con chicha y leche / \$18.000

Arroz en cremoso de 3 leches y chicha morada, aromatizado con canela y clavos, meringuitos y crocante de naranja con miel.

Sensifrio de gulapa y macarena / \$18.000

Sensifrio de gulapa con lecheita, con capas de galleta macarena, arequipe, tierra de galleta azul y mermelada de uchuva.

Sensifrio de limón Ducalés / \$18.000

Sensifrio de limón con lecheita, con capas de galletas ducalés, miel, flocos de maíz, polvo de hoja de coca y arequipe caliente.

Sopiero de maracuyá / \$20.000

Cremoso de dulce de leche con queso crema y jarabe de maracuyá, cubierto con meringue de vainilla terminado en mesa.

Tres leches de coca / \$22.000

Con helado de coca, tierra de bocadillo y arequipe.

Torta de chocolate / \$22.000

Con tierra de galleta azul, helado de arequipe y salsa de caramelo y coca.



ELABORACIONES ADICIONALES

Arroz blanco con ajonjolí, chicha y cilantro.

Arroz tipo chaula con berlibia y vegetales.

Cremoso de papa con tacueta y cebolla gratinado con queso Paípa.

Emulada de frutas azules y silvestres con vinagreta César soviolada.

Papas con salsa huancaina.

Pilanesa madura gratinada con mo de queso.

Tapa seca.

Bebidas

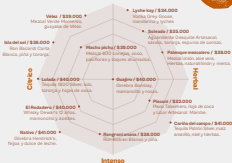


Bebidas /
Coctelería



DE AUTOR

Afrutado



VATICANOS
Pisco Tabernero infusionado en
fruta colombiana / \$22.000

- Hoja de coca**
Extracción de hoja de coca y levas frescas.
- Verdadero**
Licor hierbas y la esencia de nuestra fuerza.
- Papilloras**
Mandayá y gulupa. Tan afrutado como las tierras calientes de los Andes.
- Rosita**
Desde Bogotá, Colombia, con el sabor silvestre de la mano de Rosita y cirsio.
- Sour guayabita**
La deliciosa acidez dulce de la guayaba de Viejo.

TABERNERO



CHILCANOS
Pisco Vinos de Oro / \$20.000

- Máscara**
Fresco como la sandía, colombiano como la Ruta Hipica.
- Chichol-gano**
Gracias a nuestros antepasados su Mante artesanal y la hoja de coca.
- Chilcalupa**
Refrescante con sal de papilloras nacionales, gulupa, curula y mandayá con la frescura de Ginger Ale.
- Chilcano de varanilla**
De la parte sur de Colombia y el autor del nivel.
- Chilcano**
Nuestra Costa. El canazo su fruto característico y un poco de Ginger Ale dan el sabor perfecto.
- Botaquirino**
Nuestro proyecto de sostenibilidad. Daño rosita y sumon de Botaquir.

Bebidas /

Coctelería

¡¡¡¡¡

Colombian Tonic / \$20.000

La Guareña Tónico y hoja de coca, conchal de hojas de coca y agua de rosas.

Patillera / \$22.000

Licor Artesanal Mambé, sandía y cítricos.

Mango viche / \$20.000

La Guareña Guaránga, mango viche, sal y tajín, frozen.

Niro Guareña / \$24.000

La Guareña sabor a elección, zumo de limón, sirup de coca, frozen en mesa.

IEDI / \$28.000

Licor Artesanal Mambé, Campari, Vermut infundado en moras silvestres.

Refrescos de Rosa / \$28.000

Licor de moras, angostura de frutos rojos.

PIQUERÍA

Americana / \$28.000

Pisco Demorco de los Andes, chicha morada, espuma de cacao y hierbas.

Agujaymama spita / \$25.000

Pisco Demorco de los Andes, Agujaymama, hierbas, Vino Prosecco.

Vieja / \$24.000

Pisco Demorco de los Andes, locacilla de Vieja, guayaba y cítricos.

Castrolí (Sul) / \$45.000

Pisco Demorco de los Andes infundado en fruta colombiana, conchal de hojas de coca y cítricos.

CLÁSICOS

Piscoaita / \$22.000

Pisco Tatemero Quebranta, cítricos, Triple sec, sal y extracto de fruta.

Tortitas / \$40.000

Tequila Patrón Silver, toronja, gasificado de toronja y fruta.

Mojito / \$22.000

Ron Bacardi Añejo y extracto de fruta.

Ginepro / \$22.000

Ginepro Hendrick's, La Guareña, extracto de fruta y agua tónica.

Mocktails / \$20.000

- Oshaja, coco y antioxiada.
- Chicha morada, mora y Sanpetegrino Natural.
- Sandía, cachaça, zumo de limón y Sanpetegrino Natural.

¡Al centro de mesa!

Sangría / \$20.000

Vino Cinto o Blanco, La Guareña, naranja, hierbas y Ginger Ale.

Punch / \$24.000

Vino Prosecco, Aguardiente, La Guareña, sandía, cítricos y Ginger Ale.

Cervezas

Cocaquella / \$25.000

Club Cosmos Borachi™™ / \$24.000

Stella Artois / \$24.000

Rito Monevate / \$22.000

Refrescantes

Chicha morada / \$18.000

Chicha morada, limón, melo de paneta.

Panelada de mora / \$15.000

Hierba buena, limón, mora, jengibre, agua sin gas.

Sajipón de baculilla / \$15.000

Mora frozen, guanábana, lulo fresco, lechera y hierbas.

SODAS DE LA CASA / \$14.000

- Oshaja y hoja de Coca

- Moras y sandía

- Cachaça

- Hoja de coca

- Tamarindo

- Lichón y Fresa

- Mandarina

- Frambuesa y sandía

- Lichón

JUGOS Y LIMONADAS / \$16.000

- Limonada de coco y Lechera

- Limonada de mango

- Limonada/lichón

- Limonada de hoja de coca

- Jugo de mora y hoja de coca

- Jugo de mandarina

- Jugo de jilga y tamarindo

- Jugo de sandía y fresa

OTRAS BEBIDAS

Cocacola Zero / \$8.000

Agua Helada con gas o sin gas / \$8.000

Agua Agua Fanta™™ / \$8.000

Calientes

Americano / \$2.000

Espresso / \$3.000

Latte / \$8.000

Capuchino / \$8.000

FILTRADOS

MOMENTO DEL CAFÉ / \$20.000

- V60™

- Francesa™

- Chemex™

- Café frío™

MOMENTOS DEL
TE / CAFÉ™™ / \$28.000

Te negro Lapang

Cocacola / \$8.000

Cocacino / \$8.000



Bebidas

Licores

RON	Botella	Traga
Cañazo 23	\$400.000	\$90.000
Cañazo Ambar	\$440.000	\$90.000
Bacardi 8 Años	\$240.000	\$50.000
Bonnie Añejo Oro	\$280.000	\$50.000
Bonnie Añejo 10 Años	\$370.000	\$50.000
Quimaya Gold	\$200.000	\$30.000
Quimaya Artesanal	\$240.000	\$30.000
Santa Teresa	\$470.000	\$40.000
La Hechicera	\$480.000	\$40.000
La Hechicera Banano	\$480.000	\$40.000
Butter Jerry	\$200.000	\$30.000
Diplomático Planas	\$240.000	\$30.000
Diplomático Mantuano	\$270.000	\$30.000
Diplomático Reserva Esclusiva	\$380.000	\$30.000
Flor De Caña 10 Años	\$370.000	\$30.000
Flor De Caña 18 Años	\$450.000	\$40.000

TEQUILA & MEZCAL

Mesquite Ocho	\$480.000	\$87.000
1800 Silver	\$440.000	\$44.000
1800 Reposado	\$480.000	\$48.000
1800 Añejo	\$500.000	\$51.000
Don Julio Blanco	\$550.000	\$55.000
Don Julio Reposado	\$600.000	\$58.000
Don Julio Añejo	\$630.000	\$61.000
Don Julio 70	\$700.000	\$68.000
Panose Reposado	\$600.000	\$58.000
Panose Silver	\$640.000	\$64.000
Panose Añejo	\$ 830.000	\$80.000

Mezcal 600 Conejos	\$470.000	\$87.000
Mezcal Unión Joven	\$400.000	\$41.000
Mezcal Unión El Viejo	\$460.000	\$46.000
Mezcal Amores Copiados	\$680.000	\$ 80.000
Mezcal Verde Momento	\$480.000	\$48.000

WHISKY

Buchanan's 4 12	\$430.000	\$43.000
Buchanan's Tree Stout	\$590.000	\$59.000
Buchanan's 4 Master	\$500.000	\$47.000
Buchanan's 4 18	\$650.000	\$61.000
Old For 10 Años	\$40.000	\$39.000
James Watson Black Label	\$400.000	\$41.000
Dewar's 12 Años	\$380.000	\$38.000
Dewar's 15 Años	\$430.000	\$44.000

SINGLE MALT

Glenmorangie La Santa	\$500.000	\$50.000
Glenmorangie Malt Original	\$500.000	\$50.000
Glenmorangie Nectar Dour	\$670.000	\$67.000
Singleton 12 Años	\$440.000	\$44.000
Singleton 15 Años	\$590.000	\$59.000
Classification 12 Años	\$450.000	\$45.000
Classification 15 Años	\$590.000	\$59.000
Monkey Shoulder	\$380.000	\$40.000
Macallan 12 Triple Cask	\$850.000	\$79.000

IREM & BOURBON

Butler Bourbon	\$380.000	\$38.000
Jack Daniels N° 7	\$380.000	\$38.000
Jack Daniels Gentleman Jack	\$400.000	\$40.000
Jameson Irish	\$350.000	\$34.000

GIN	Botella	Traga
Tanqueray	\$380.000	\$38.000
Tanqueray Tea	\$370.000	\$36.000
Tanqueray Rangpur	\$400.000	\$40.000
Bombay Shalimar	\$380.000	\$38.000
Bombay Bramble	\$380.000	\$38.000
Hendrick's Gin	\$500.000	\$50.000
Hendrick's Lunar	\$600.000	\$60.000
Selva Gin	\$340.000	\$33.000

VODKA

River One	\$470.000	\$48.000
Grey Goose	\$680.000	\$68.000

OTROS LICORES

Licor 43		\$34.000
Malaya		\$33.000
Limoncello Villa Massa		\$30.000
Amaretto Desaronno		\$38.000
Campari		\$33.000
Campari		\$37.000
Frangelico		\$33.000
Ancho Reyes		\$30.000
Fernet		\$30.000
Cañazo 81		\$30.000
La Guarena		\$18.000
Desquite Artesanal		\$33.000
Desquite Tradición		\$34.000
Aguardiente Antiguísimo Azul		\$17.000
Cognac Hennessy V&P		\$57.000

Vinos

TINTOS

Ramón Bilbao Crianza (España)	Botella	\$100.000
Ramón Bilbao Reserva (España)		\$164.000
Hito Tinto (España)		\$39.000
Marqués De Murrieta (España)		\$39.000
Terraviva Carmenera (Chile)		\$60.000
Casa Silva Langue (Chile)		\$20.000
Penita Malbec (Argentina)		\$20.000
Casa Viva Carmenera (Chile)		\$10.000
Dratio (Chile)		\$10.000
Solaris Tinto (Chile)		\$10.000
Septhima Cero Malbec (Argentina)		\$20.000
Altura Malbec (Argentina)		\$20.000
Casta Del Bosque Pinot Noir (Chile)		\$30.000
Triple C (Chile)		\$40.000
Marqués de Cuesta y Toro Heritage (Chile)		\$60.000
Vin Mita Kala (Chile)		\$84.000

BLANCOS

Ramón Bilbao Verdejo (España)		\$10.000
Mar De Frades Albariño (España)		\$20.000
Casa Viva Chardonnay (Chile)		\$10.000
Moulin Cadez Blanc (Francia)		\$10.000
Medalla Real Sauvignon Blanc (Chile)		\$20.000
Arenita Chardonnay (Chile)		\$70.000
Capellenia (España)		\$80.000

ROSADOS

Ramón Bilbao Rosado		\$10.000
Hito Rose		\$20.000

ESPUMANTES

Citadon Brut (Argentina)		\$10.000
Arena Codorniu (España)		\$70.000
Undurraga Semi Seco (Chile)		\$70.000
Veuve Clicquot (Francia)		\$70.000

Recomendados del sommelier

TABERNERO

La Anticuquería te invita a disfrutar con responsabilidad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Prohibase el consumo de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas.

Visítanos también en:



TIERRA · ROCA

TIERRA

CALLE 66 #4A-31, CHAPINERO
CONTACTO: 3223822728

TIERRA-ROCA

CALLE 84A #12A-32, ZONA T
CONTACTO: 3106311949

ROCA

CALLE 68 #6-96 CHAPINERO
CONTACTO: 3118850495

ROCA BAILEYS TREAT BAR

2 PISO "LOCAL"
PARQUE LA COLINA



TIERRA
Roca

¡PRONTO!

Somos: THE BOY ENTERPRISES S.A.S. 