



PIQUEOS

(CRUDOS)

TIRADITOS

Corvina y huancaína / \$26.000

Con leche de tigre de huancaína, salsa acevichada, maíz choclo y aguacate.

Trucha con Ponzu de kiwi / \$22.000

Con crocante de plátano verde y zanahoria baby, puré de camote, ponzu de kiwi y aire de lulo.

*Pídelo con salmón. + \$8.000

Atún con rocoto / \$28.000

Con cremoso de rocoto, aceite de huacatay, wakame crocante y fresco, chalaquita de mora y espárrago rostizado.

CEBICHES

Criollo Peruano / \$32.000

Corvina fresca, leche de tigre de ají amarillo ahumada, camote, aguacate, chalaquita, cancha crocante y aceite de huacatay.

Salmón y gulúpa / \$38.000

Crudo de salmón sellado y ahumado al carbón, con leche de tigre de gulúpa, crocantes de camote, crema de campo y mazorca baby

Mixto de coco / \$36.000

Corvina fresca y camarón apanado, leche de tigre de coco en granita, cubos de maduro y camote, suero costeño y crocante plátano verde.

Suero costeño y panceta / \$38.000

Base de suero, aceite de huacatay, cancha crocante, panceta, maduro, queso costeño y crocante de guineo.

Jalea de mariscos / \$42.000

Camarón apanado, chicharrón de trucha, corvina fresca, anillos de calamar, almejas y pulpo con salsa anticuchera, crema de campo, leche de tigre acevichada y crocantes de guineo.

Cóctel de camarón y aguacate / \$28.000

Cóctel de camarón en salsa golf, aguacate laminado, alioli de ají amarillo, ceniza de maíz y crocante de yuca.

Cóctel de camarón y pulpo / \$36.000

Cóctel de camarón en salsa golf, aguacate laminado, alioli acevichada, ceniza de maíz y crocante de plátano verde.

SUSHI

NIGIRIS X4 UND

Atún fresco ahumado / \$26.000

Con tonkatsu, ají de pollería, ají limo y Crocantes de camote.

Salmón / \$28.000

Laqueado con ponzu de kiwi, aguacate tatemado salsa acevichada y huevos de trucha.

Panceta ahumada / \$28.000

Laqueada con melao y soya, puré de camote y chalaquita con ají limo.

HANDROLL X2 UND

Panceta nikcol / \$30.000

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

Panceta y trucha / \$34.000

Arroz de suchis, panceta ahumada, trucha fresca, mango encurtido y salsa nikcol.

Cola de res / \$32.000

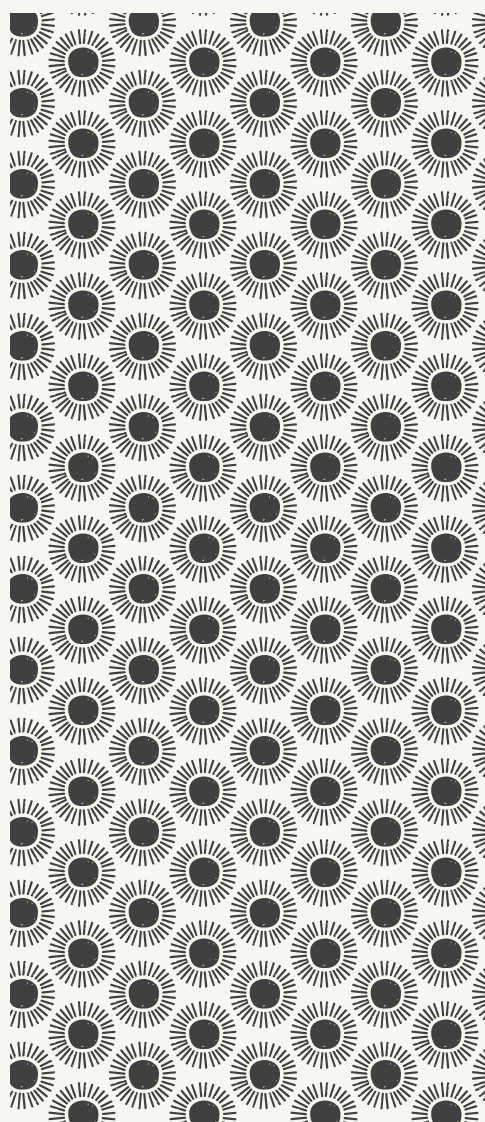
Arroz de sushi, cola de res estofada, crema de camote y crocantes de guineo.

Trucha y coco / \$32.000

Con arroz de coco, trucha rostizada, salsa acevichada, tierra de cocada, chalaquita y maíz cancha.

Atún y maduro / \$32.000

Con arroz de coco, atún en salsa suero dinamita, crema de campo, tajada de plátano maduro y wakame crocante.



ENTRADAS

EMPANADAS X3 UND

• **Ají de gallina / \$28.000**
ahumada con leche de coco.

• **Cola de res / \$32.000**
con papa criolla.

TACOS X2 UND

Taco suave con Queso paipa gratinado

• Con chorizo ahumado de cerdo, duraznos y tomates asados. / \$32.000

• Mezcla de carne molida con ají, vegetales y especias, relleno de queso mozzarella, con chimichurri de mora. / \$30.000

• Con camarón apanado, con salsa Tonkatsu, limón tatemado, queso costeño, cilantro y láminas de aguacate. / \$30.000

Tostada crocante con Arroz de sushi

• Tartar de corvina en salsa acevichada. / \$32.000
• Tartar de salmón en alioli de rocoto. / \$34.000
• Tartar de atún en suero dinamita. / \$32.000

PATACONES X3 UND

• Corvina en salsa acevichada. / \$26.000
• Atún y suero dinamita. / \$26.000
• Estofado de res y salsa acevichada. / \$28.000

CAUSEOS

Causa de cola de res y aguacate / \$32.000

Papa criolla y ají amarillo, con estofado de cola de res, salsa acevichada, crema de campo, alioli de rocoto y chalaquita.

Causa de jalea / \$36.000

Papa criolla y ají amarillo, con tartar de corvina, calamar y camarones apanados, pulpo, alioli de rocoto, leche de tigre acevichada, maíz cancha y cubos de aguacate tatemados.

Papas pastusas gratinadas x2 und / \$28.000

Al horno de carbón gratinadas con mix de quesos.
*Pídelo con carne guisada o ají de gallina.

Torta de choclo con carne / \$24.000

Con estofado de carne y mix de quesos.

Papas nativas con chicharrón de trucha / \$28.000

Papas nativas fritas con salsa acevichada y ají de pollería, chalaquita y limón caramelizado.

Papas nativas fritas con panceta ahumada / \$30.000

Papas nativas fritas con tonkatsu, suero, chalaquita y polvo de hoja de coca.

AJÍES RELLENOS X2 UND

• Ají de gallina. / \$28.000
• Estofado de carne. / \$32.000
• Chorizo de cerdo ahumado. / \$28.000
• Pollo acevichado con mango / \$28.000
* Ají dulce x 4 und.

MINI SÁNGUCHES X3 UND

Panceta ahumada / \$32.000

Con pepino encurtido, cremoso de camote y aguacate.

Camarón / \$30.000

Camarón apanado y vegetales, con láminas de maduro y suero dinamita.

Pulpo al carbón / \$36.000

Pulpo al carbón salteado en anticuchera, chalaquita y salsa acevichada.

Mixto / \$34.000

Tres (3) mini sándwiches: Panceta ahumada, camarón y pulpo.

EN CALDERO

Coliflor rostizada / \$28.000

Con anticuchera amarilla, ají de pollería, gratinada con queso Paipa y tomates asados.

Burrata fundida / \$44.000

Con salsa estofada, tomates asados, maíz choclo y chalaquita.

Chorizos ahumados / \$34.000

Chorizos de cerdo ahumados, rostizados al horno con cremoso de rocoto, fundido con queso mozzarella, suero y queso Paipa.

Vieiras con queso Paipa / \$46.000

Con salsa huancaína gratinadas con queso Paipa y ahumadas con hierbas de la casa en mesa.

TALLARINES

TALLARINES AL WOK

Tallarines con vegetales / \$30.000

Brócoli, zucchini, zanahoria, pimentón, bok choy, maíz choclo y cubos de camote.

*Pídelo con langostino y calamar. +\$12.000

*Pídelo con lomo y camarón. +\$14.000

Tallarines y pollo frito / \$38.000

Base de vegetales con ají Panca, espárrago, tomates asados, bok choy, pollo apanado, salsa Tonkatsu y salsa acevichada.

Tallarín Bongole / \$42.000

Con pisco, mantequilla, almejas, camarón, anillos de calamar apanados, setas y espárragos rostizados.





ARROCES

AL SARTÉN

Ají de gallina / \$42.000

Ají de gallina tradicional, ceniza de maíz, huevo, chalaquita, aguacate tatemado y arroz blanco con ajonjolí, maíz choclo y cilantro.

Lomo saltado / \$50.000

Anticucho de lomo con vegetales, huevo, papas criollas crocantes y arroz blanco con ajonjolí, maíz choclo y cilantro.

Camarón apanado saltado / \$42.000

Anticucho de camarón bañado en salsa de saltado, con queso costeño, huevo, papas criollas crocantes y arroz blanco con ajonjolí, maíz choclo y cilantro.

Lomo camarón saltado / \$42.000

Anticucho de lomo y camarón con mazorca baby, huevo, papas criollas crocantes y arroz blanco con ajonjolí, maíz choclo y cilantro.

Pulpo y chicharrón de trucha / \$46.000

Anticucho de pulpo anticuchero con mazorca baby y salsa provenzal, chicharrón de trucha con salsa acevichada, acompañado de arroz verde con plátano maduro.

Panceta y camote / \$42.000

Anticucho de panceta con mazorca baby, camote braseado, chalaquita y suero, acompañado de arroz verde con plátano maduro.

AL WOK

Arroz salteado con vegetales y soya

Setas y camote / \$32.000

Con anticucho de setas, zanahoria baby y camote glaseado, con ensaladilla de verdes, chalaquita y suero.

Res y huevo frito / \$44.000

Pecho de res en cocción lenta con marinada de soya y aromáticos, braseado con salsa tipo sudado, con huevo frito y chalaquita.

Res y pollo / \$42.000

Con anticucho de lomo de res y pollo marinado, plátano maduro y vegetales.

Jalea de mariscos / \$44.000

Camarón y almejas al wok, pulpo al carbón y anillos de calamar apanados, con salsa acevichada y crocantes de plátano.

ARROZ DE COCO AL WOK

Pescado sudado y camarón / \$44.000

Camarón al wok, pesca del día asada en horno de carbón, con salsa tipo estofado y chalaquita.

Salmón y almejas / \$48.000

Salmón al carbón con salsa anticuchera, salsa tonkatsu y almejas al ajillo.
* Pídelo con atún

AL HORNO

Muslos de pollo rostizados / \$38.000

Muslos deshuesados, rostizados al horno con anticuchera amarilla, patacones y suero, con arroz húmedo al horno en base de cremoso de vegetales.

Lomo camarón / \$44.000

Anticucho de lomo y camarón marinado en soya, con salsa de ají de pollería, tomates asados, mazorca dulce y chalaquita, con arroz húmedo al horno en base de cremoso de vegetales.

Pesca con mariscos / \$48.000

Arroz húmedo al horno, con tinta de calamar, anticucho de calamar, langostino, corvina y camarón, cebolla ocañera asada, alioli acevichada y chalaquita.
* Pídelo con atún

AL CARBÓN

ANTICUCHOS X2 UND

Vegetariano / \$26.000

Mix de setas con maduro asado, zanahoria baby, suero y queso Paipa, aguacate y ensaladilla.

Chorizo ahumado / \$30.000

Chorizo artesanal de cerdo, ahumado y asado con duraznos, tomates y arepa de maíz.

Corazones de pollo / \$28.000

Corazones de pollo en salsa anticuchera, cebollas ocañeras asadas y coliflor con salsa de ají de pollería y papas criollas crocantes.

Pollo marinado / \$30.000

Cubos de pechuga marinados con yogurt, especias y ají panca con plátano maduro, cremoso de suero, crocantes de plátano verde y aguacate.

Pollo setas / \$32.000

Cubos de pechuga marinados con yogurt, especias y ají panca con portobello asado al ajillo, cremoso de queso con duxelle, cebollas encurtidas y ensaladilla.

Muslos de pollo / \$26.000

Muslos deshuesados con salsa anticuchera amarilla, mazorca rostizada y bañada con ají de pollería, ceniza de maíz y guayaba asada.

Panceta guayaba / \$34.000

Cremoso de camote, mazorca baby, cubos de aguacate, panceta ahumada con chalaquita y guayaba asada.

Panceta camarón / \$32.000

Panceta ahumada, camarón al ajillo, ají dulce, salsa nikcol, cebollín y portobello rostizado con queso paipa.

Corazón de res / \$28.000

Salsa anticuchera, papa pastusa y tomates asados, láminas de aguacate y alioli acevichada.

Carne rostizada / \$28.000

Mezcla de carne molida con ají, vegetales y especias, relleno de queso mozzarella, con chimichurri de mora y yucas fritas.

Lomo de res / \$36.000

Cubos de lomo marinados con soya, tomate y cebolla ocañera asada con papas criollas crocantes.

Lomo camarón / \$34.000

Cubos de lomo marinados con soya y camarón al ajillo con salsa de ají de pollería, mazorca dulce, tomates asados, crema de campo y arepa de maíz.

Camarón apanado / \$26.000

Salsa tonkatsu, limón tatemado, queso costeño, cilantro y láminas de aguacate.

Langostino y calamar / \$33.000

Teriyaki de panela, cebolla ocañera asada, alioli acevichada, chalaquita, aguacate tatemado y crocantes de papa criolla.

Pulpo anticuchero / \$38.000

Mazorcas y zanahorias baby asadas, con papa pastusa y salsa provenzal.

Trucha / \$28.000

Trucha marinada en salsa anticuchera y ajo, sandía asada, crema de campo y espárragos rostizados.

Corvina y camarón / \$34.000

Corvina y camarón asados en salsa de tamarindo, aceite de ajonjolí y coco con patacones y suero dinamita.

Ventresca de corvina al carbón / \$34.000

Salsa anticuchera, limón rostizado, zanahoria baby y yuca frita.

CARNES

Punta de anca / \$110.000

Corte nacional con una capa de grasa, madurado y asado en horno de carbón con mantequilla de ajo y perejil.

Cowboy con tocineta / \$130.000

Corte nacional tipo rib eye con hueso corto, madurado, asado en horno de carbón con la grasa de la tocineta.

T-bone / \$140.000

Corte nacional madurado, con chata y lomo, asado en horno de carbón con ají de pollería y pimienta sichuan.

Estofado de res / \$44.000

Pecho de res marinado con soya y hierbas, salsa tipo estofado, ensaladilla de cebolla con ají encurtido, kale crocante y puntos de suero.

Cola de res / \$42.000

Estofado de cola de res con tomates y ají panca, suero, cubos de camote y crocantes de guineo.

Pollo al carbón / \$47.000

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

Pollo BBQ carbón / \$48.000

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

Panceta crocante / \$44.000

Puré de camote, limón caramelizado, ensaladilla de cebolla con ají encurtido, kale crocante y puntos de suero.

Milanesa de cerdo / \$42.000

Bondiola de cerdo apanada y marinada con salsa anticuchera amarilla y salsa tonkatsu acevichada y cebollín.

Trucha rostizada / \$55.000

Trucha deshuesada y rostizada en horno al carbón con mantequilla de ajo, salsa provenzal, suero dinamita, ají dulce y crocantes de cebolla.

GUARNICIONES ADICIONALES

- Arroz blanco con ajonjolí, choclo y cilantro. / \$8.000
- Arroz al wok con vegetales. / \$10.000
- Cremoso de papa con tocineta y cebolla gratinado con queso Paipa. / \$12.000
- Papas con salsa huancaína. / \$10.000
- Plátanos maduros gratinados con mix de quesos. / \$10.000
- Ensalada de frutos secos y silvestres con vinagreta César acevichada. / \$8.000

POSTRES

Tres leches de Gulupa y macarena / \$18.000

Semifrío de gulupa con lecherita, con capas de galleta macarena, arequipe y mermelada de uchuva y maracuyá.

Tres leches De limón y ducales / \$18.000

Semifrío de limón con lecherita, con capas de galletas ducales, ralladura de limón y jalea de bocadillo.

Albaricocada / \$20.000

Torta de durazno, con glaseado de coco y panela con crumble de cocada y helado de titoté.

Torta húmeda De leche y coco / \$22.000

Con helado de titoté, tierra de cocada y arequipe.

Torta de chocolate / \$22.000

Con tierra de galleta cuca, helado de arequipe y salsa de caramelo y café.

Suspiro anticucheria / 20.000

Nuestra versión del clásico Peruano con toque Colombiano.



BEBIDAS

COCTELERÍA

Kero ^(3 oz) / \$10.000

Pisco Tabernero infusionado en fruta colombiana, cítricos, sour.

Catedral ^(9 oz) / \$45.000

Pisco Tabernero infusionado en fruta colombiana, cordial de hojas de coca, cítricos, aquafaba o clara de huevo.

VATICANOS (5 OZ)

Sour de hoja de coca / \$34.000

Pisco Tabernero infusionado en hojas de coca, zumo de limón, almíbar coccalero, ahumado en palo santo, clara o aquafaba.

Sour Yerbatero / \$34.000

Pisco Tabernero infusionado en hierbas aromáticas, Heretic, críticos, almíbar de hierbas, clara o aquafaba.

Sour de Pasifloras / \$36.000

Pisco Tabernero infusionado en gulúpa, extracto de pasifloras, hidromiel de mango Tommy, clara de huevo o aquafaba, terminado con gulúpa flameada y panela.

Sour Rosita / \$32.000

Pisco Tabernero infusionado en mora silvestre, reducción de moras, cítricos, clara de huevo o aquafaba y moras frescas nitrogenadas en mesa.

Sour Guayabita / \$35.000

Pisco Demonio de los Andes, almíbar de guayaba, cítricos, clara o aquafaba, anticucho de bocadillo y polvo de mora flameado en mesa.

Tommy Sour / \$35.000

Pisco Viñas de Oro, miel de mango, mango tomy, cítricos, clara de huevo o aquafaba, anticucho de mago y Tajín.

CHILCANOS

Chilcalupa / \$37.000

Pisco Tabernero infusionado en pasifloras, extracto de gulúpa, angostura artesanal y Ginger Ale, pulpa fresca de pasifloras.

Chilcano de naranjilla / \$36.000

Pisco Viñas de Oro, almíbar de lulo, maceración de kiwi, angostura artesanal, kiwi confitado, terminado con Ginger Ale.

Chilcano Sotaquireño / \$34.000

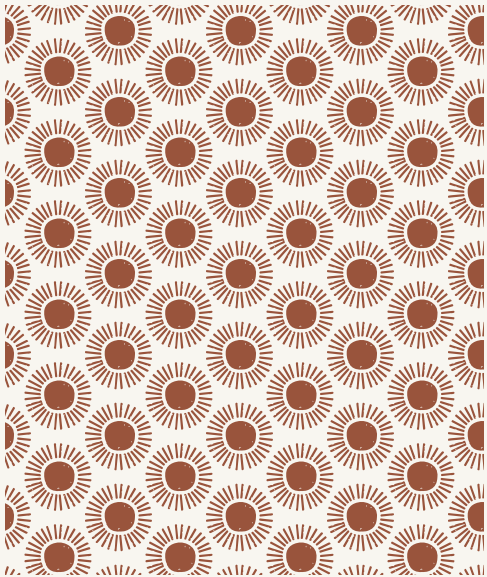
Pisco Tabernero infusionado en mora silvestre, reducción de mora, zumo de limón, Ginger Ale, angostura de mora, anticucho de frutos rojos y panela flameada.

Máncora / \$35.000

Pisco Tabernero infusionado en mora, sandía fresca, reducción de Kola Hipinto, zumo de limón, terminado con un top de soda. Esferas de sandía nitrogenadas.

Chilcarozo / \$35.000

Pisco Demonio de los Andes, almíbar de corozo, angostura artesanal, Ginger Ale, anticucho de corozo.



LA GUARERÍA Y MAMBE

Colombian Tonic / \$30.000

La Guarería Tomillo y hoja de coca, cordial de hojas de coca, zumo de limón, agua de rosas.

Patillera / \$33.000

Mambe Artesanal, Bacardí Carta Blanca, Aperol, almíbar de sandía, mix de cítricos, polvo de hoja de coca y esferificaciones de sandía con polvo de hoja de coca.

Arawak / \$33.000

Mambe Artesanal, almíbar de guayaba, zumo de limón, Ginger Beer, anticucho de guayaba caramelizada.

Mango Viche \$30.000

La Guarería guarango, Campari, Ancho Reyes, pulpa de mango viche, sal, Tajín (Raspadilla).

Mambe Spritz / \$35.000

Mambe Artesanal, mora de Rosita, Kola Hipinto, cítricos, terminado con Prosecco.

Nitro Guarería / \$34.000

La Guarería a elección, zumo de limón, almíbar de coca (Raspadilla en mesa).

Paz y flor / \$32.000

La Guarería Guaracuyá, Mambe Artesanal, flor de Jamaica, soda.

Kalahari / \$35.000

La Guarería Tomillo y hoja de coca, Aperol, raspadilla de sandía, leche condensada, Ginger Ale.

Mamboni / \$38.000

Mambe Artesanal, Campari, Vermut infusionado en moras silvestres, bitters, anticucho de frutos rojos flameado en mesa.

Rosa Fashioned / \$36.000

Licor de mora artesanal, angostura de frutos rojos, caramelizado y flameado en mesa.

DE AUTOR

Pisconi / \$32.000

Pisco Viñas de Oro, Mambe Artesanal, Vermut Bianco, hierbas de la casa, aceite de hoja de coca y tusa de maíz.

Amahuaca / \$38.000

Pisco Demonio de los Andes Quebranta, almíbar, mix de cítricos, chicha morada terminado y flameado con espuma de hoja de coca.

Aguaymanto Spritz / \$35.000

Pisco Demonio de los Andes, licor artesanal de uchuva, maceración de aguaymanto, almíbar de hierbas, Prosecco, ahumado en mesa al estilo tropical.

Veleño / \$34.000

Pisco Demonio de los Andes, almíbar de bocadillo veleño y guayaba, zumo de limón, anticucho de queso y bocadillo flameado en mesa.

Cholo / \$37.000

Pisco Viñas de Oro, chicha morada, almíbar de coca, bitters perfume de Mambe Artesanal y tusa de maíz.

Amazonía

Cordial de hojas de coca, licor artesanal de piña, cordial piña, Prosecco, aire tropical de temporada.

Centenario Plata \$34.000

Don Julio Blanco \$42.000

Patrón Silver \$42.000

Lulada

Cordial de lulo, galleta de lulo y hojas de coca flameado en mesa

Centenario Plata \$34.000

Don Julio Blanco \$42.000

Patrón Silver \$42.000

Palenque Mezcalero

Aloe vera, limón, almíbar de hierbas, terminado con Naturali Limone & Menta SanPellegrino.

Mezcal 400 Conejos \$ 38.000

Mezcal Unión Joven \$36.000

Mezcal Verde Momento \$37.000

Machu Picchu

Extracto de coco, Naiguatá, pasifloras, ahumado en palo santo en mesa

Mezcal 400 Conejos \$ 38.000

Mezcal Unión Joven \$36.000

Mezcal Verde Momento \$37.000

Isla del sol

Infusión de Ron en hojas de coca, licor de piña, Naiguatá, gasificado en mesa

Ron Carta Blanca \$36.000

Ron Quimbaya Gold \$ 37.000

Ron Botrán Añejo Oro \$36.000

Acullico ^(Ritual a la Madre Tierra)

Corozo, hoja de coca, bitters

Ron Quimbaya Gold \$35.000

Ron Bacardí Añejo \$37.000

Toto / \$35.000

Cachaza 51, moras silvestres, zumo de limón angostura de mora, anticucho de moras y panela flameado en mesa

Carnaval

Reducción de frutos rojos, Naturali Aranciata SanPellegrino, críticos y aire de fruta de temporada

Mezcal 400 Conejos \$ 38.000

Mezcal Unión Joven \$36.000

Mezcal Verde Momento \$37.000

Yucatán

Tamarindo, aceites de naranja y perfume de chipotle.

Centenario Plata \$34.000

Don Julio Blanco \$42.000

Patrón Silver \$42.000

GINTONERÍA

La Guarería, extracto de fruta y agua tónica.

*Elige entre:

- Sandía
- Mora
- Hoja de coca
- Guayaba
- Coco
- Gulupa

Ginebra Tanqueray Gin \$37.000

Ginebra Hendricks \$40.000

Mulas de la Casa \$36.000

San Pellegrino Ginger Beer, jengibre y limón

Vodka Greygoose.

• Pisco Tabernero

• Tequila 1800 Silver

• Mambe Artesanal

• Mezcal Unión Joven

• Ron Botrán Añejo Oro

Piscalitas \$33.000

Pisco viñas de oro Quebranta, zumo de limón Triple Sec, sal, extracto de fruta.

*Elige entre:

- Sandía
- Mora
- Hoja de coca
- Guayaba
- Coco
- Gulupa

French! \$31.000

Zumo de limón, extracto de fruta, hierbabuena, Prosecco.

• Ginebra Tanqueray

• Pisco Tabernero

• Tequila 1800 Silver

• Mambe Artesanal

• Mezcal Unión Joven

• Ron Botrán Añejo Oro

¡AL CENTRO DE MESA!

Sangrías \$150.000

Vino tinto o blanco, La Guarería, Pisco Demonio de los Andes Acholado, naranja, almíbar de hierbas, Ginger Ale, aguaymanto, moras, fresa, hierbabuena.

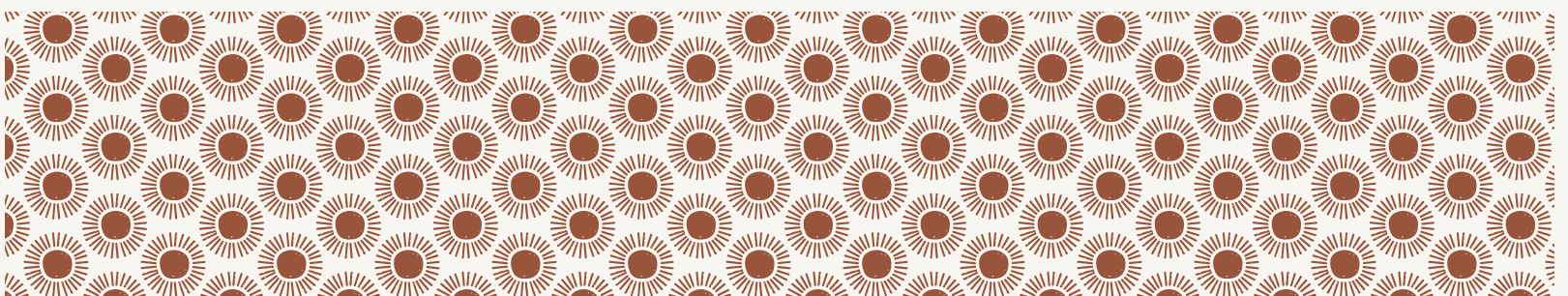
Punch \$140.000

Prosecco, Aperol, La Guarería Guaracuyá, sandía, cítricos, gulúpa fresca, Ginger Ale.

CERVEZAS

- Club Colombia Dorada \$13.000
- Stella Artois \$14.000
- BBC Monserrate / Cajicá \$14.000
- Corona \$14.000

LA ANTICUCHERÍA 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 Y MUJERES EMBARAZADAS.



BEBIDAS

MOCKTAILS

• Gulúpa, coco y Naturali Aranciata SanPellegrino.

• Chicha morada, mora y Naturali Aranciata SanPellegrino.

• Sandía, corozo, zumo de limón y Naturali Aranciata SanPellegrino.

• Mango, guayaba, SanPellegrino Ginger Beer.

• Café Mesa de Los Santos, almíbar de coca, naranja.

SIN LICOR

Chica morada \$15.000

Chicha morada, limón, melao de panela.

Kombucha \$11.000

• Hoja de coca
• Fruta de temporada

Panelada de mora \$13.000

Hierbabuena, limón, mora, jengibre, agua sin gas.

Salpicón de Baubilla \$ 15.000

Mora raspadilla, guanábana, lulo fresco, lecherita, hierbas de la casa.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

FRÍAS

Sodas de la casa \$14.000

• Gulupa y hoja de coca
• Mora y sandía
• Corozo
• Hoja de coca
• Tamarindo
• Lichi y fresa
• Mamonsillo
• Frambuesa y sandía

Limonadas de la casa \$15.000

• Coco y lecherita
• Gulupa
• Corozo
• Sandía
• Mango
• Lichi
• Mora Rosita Banano
• Lulo lecherita
• Hoja de coca

Jugos de la casa \$16.000

• Mora y hoja de coca
• Maracumango
• Piña y tamarindo
• Guayaba
• Sandía y fresa

CALIENTES

• Momentos del Te x4 \$18.000

Te negro Lapsang.

• Mate colombiano \$7.000
• Cocafé \$6.000
• Cocacchino \$8.000
• Americano \$7.000
• Expreso \$7.000
• Latte \$ 8.000
• Capuchino \$8.000

OTRAS BEBIDAS

• Coca Cola \$8.000
• Coca Cola Zero \$8.000
• Agua Hatsu sin gas \$9.000
• Agua Hatsu con gas \$9.000
• Aqua Panna ^{500 ml} \$16.000
• San Pellegrino ^{500 ml} \$16.000
• Soda \$8.000
• Ginger Ale \$8.000

LICORES

RON

Zacapa 23	\$520.000	\$50.000
Zacapa Ambar	\$460.000	\$45.000
Bacardi 8 Años	\$340.000	\$35.000
Botran Añejo Oro	\$280.000	\$28.000
Botran Añejo 12 Años	\$370.000	\$38.000
Quimaya Gold	\$200.000	\$25.000
Quimbaya Artesanal	\$340.000	\$36.000
Santa Teresa	\$470.000	\$46.000
La Hechicera	\$450.000	\$44.000
La Hechicera Banano	\$480.000	\$49.000
Sailor Jerry	\$300.000	\$ 32.000
Diplomatico Planas	\$340.000	\$33.000
Diplomatico Mantuano	\$300.000	\$30.000
Diplomatico Reserva Exclusiva	\$360.000	\$37.000
Flor De Caña 12 Años	\$370.000	\$35.000
Flor De Caña 18 Años	\$450.000	\$48.000

TEQUILA & MEZCAL

Maestro Dobel	\$690.000	\$67.000
1800 Silver	\$440.000	\$ 44.000
1800 Reposado	\$480.000	\$49.000
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
Patron Reposado	\$600.000	\$59.000
Patron Silver	\$540.000	\$54.000
Patron Añejo	\$ 620.000	\$61.000
Mezcal 400 Conejos	\$470.000	\$47.000
Mezcal Union Joven	\$420.000	\$42.000
Mezcal Union El Viejo	\$460.000	\$48.000
Mezcal Amores Cupreata	\$580.000	\$ 57.000
Mezcal Verde Momento	\$460.000	\$45.000

WHISKY

Buchanan ´s 12	\$430.000	\$43.000
Buchanan,s Two Soul	\$550.000	\$53.000
Buchanan ´s Master	\$500.000	\$47.000
Buchanan ´s 18	\$650.000	\$63.000
Old Par 12 Años	\$410.000	\$39.000
Johnnie Walker Black Label	\$420.000	\$41.000
Dewars 12 Años	\$360.000	\$36.000
Dewars 15 Años	\$430.000	\$44.000

SINGLE MALT

Glenmorangie La Santa	\$520.000	\$52.000
Glenmorangie Malta Original	\$500.000	\$55.000
Glenmorngie Nectar Doir	\$670.000	\$65.000
Singleton 12 Años	\$440.000	\$44.000
Singleton 15 Años	\$560.000	\$55.000
Glenfiddich 12 Años	\$450.000	\$46.000
Glenfiddich 15 Años	\$560.000	\$55.000
Monkey Shoulder	\$380.000	\$40.000
Macallan 12 Triple Cask	\$850.000	\$75.000

IRISH & BOURBON

Bulleit Bourbon	\$390.000	\$39.000
Jack Daniels N 7	\$380.000	\$38.000
Jack Daniels Gentleman Jack	\$420.000	\$43.000
Jameson Irish	\$350.000	\$34.000

GIN

Tanqueray	\$350.000	\$36.000
Tanqueray Ten	\$520.000	\$53.000
Tanqueray Rangpur	\$400.000	\$40.000
Bombay Shapphire	\$350.000	\$36.000
Bombay Bramble	\$360.000	\$38.000
Hendricks Gin	\$510.000	\$54.000
Hendricks Lunar	\$600.000	\$60.000
Selva Gin	\$340.000	\$35.000

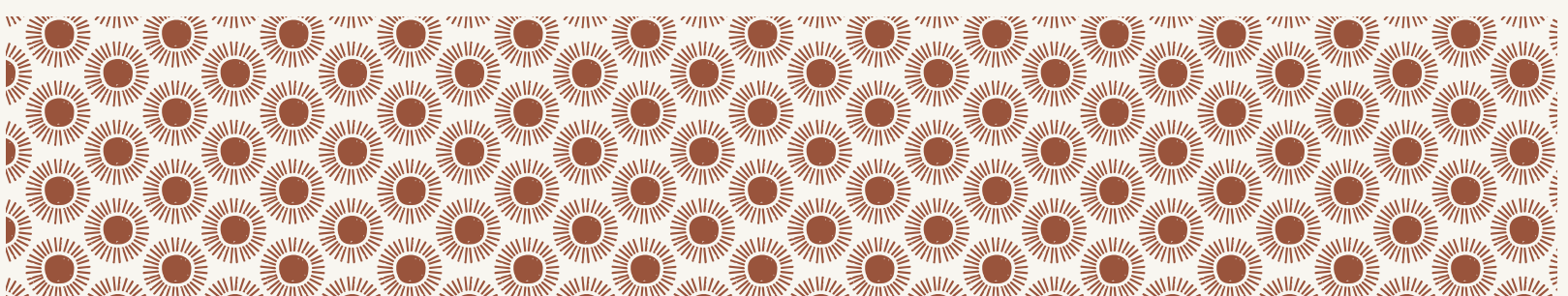
VODKA

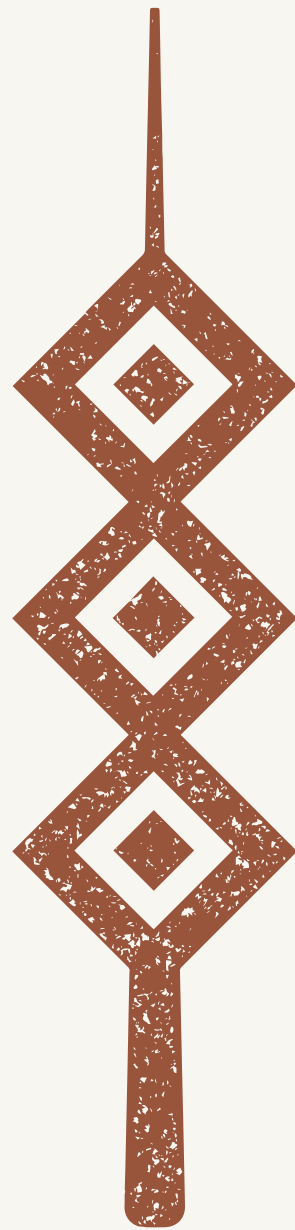
Ketel One	\$470.000	\$48.000
Grey Goose	\$480.000	\$49.000

OTROS LICORES

Licor 43		\$24.000
Baileys		\$23.000
Limoncello Villa Massa		\$30.000
Amaretto Disaronno		\$26.000
Campari		\$22.000
Cointreau		\$27.000
Frangelico		\$25.000
Ancho Reyes		\$20.000
Fernet		\$20.000
Cachaza 51		\$20.000
La Guareria		\$19.000
Desquite Artesanal		\$23.000
Desquite Tradicion		\$24.000
Aguardiente Antioqueño Azul		\$17.000
Cognac Hennessy Vspop		\$57.000

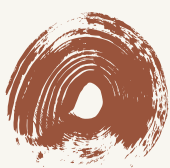
LA ANTICUCHERÍA TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD Y MUJERES EMBARAZADAS.





LA ANTICUCHERÍA
CARRERA 4A #66-78. CHAPINERO
• CONTACTO +57 311 2230952

 **@lanticucheria**



TIERRA 

CHAPINERO
CALLE 66 #4A-31
CONTACTO: 3223622726



TIERRA · ROCA 

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



ROCA 

CHAPINERO
CALLE 68 #6-96
CONTACTO: 3118850495

Somos: THE BOY ENTERPRISES S.A.S.

Menú Digital



1. Los precios indicados son en pesos colombianos.
2. Los gramajes expresados se toman antes de cocción.
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 contactenos@sic.gov.co.

• Síguenos en Instagram: [@lanticucheria](https://www.instagram.com/lanticucheria)
• Diseñado por: The Boy Creative, 2024

