



PIQUEOS

(CRUDOS)

TIRADITOS

Corvina y huancaína / \$26.000

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

Trucha con Ponzu de kiwi / \$26.000

Con crocante de plátano verde y zanahoria baby, puré de camote, alioli de aguacate, wakame, ponzu de kiwi y aire de lulo. *Pídelo con salmón. + \$8.000

Atún con rocoto / \$28.000

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

CEBICHES

Criollo Peruano / \$34.000

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

Salmón y gulupa / \$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 achiote, cancha crocante, anticucho de panceta acevichado en mesa, maduro, queso costeño y crocante de guineo. 🍷

Jalea de mariscos / \$44.000

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 / \$30.000

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, ají limo y chalaquita de mora. 🍷🍷🍷

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 sushi, 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 de mora 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.

MAKIS X8 BOCADOS

Trucha y camarón / \$38.000

Camarón apanado, queso con ají panka, aguacate, cebollín, sashimi de trucha al ajillo y salsa nikcol.

Maki de jalea / \$40.000

Aguacate, queso Philadelphia, calamar y camarón apanado, ajonjolí negro, corvina acevichada, crocante de camote y salsa acevichada.

Atún y salmón / \$42.000

Con plátano maduro, salmón, queso philadelphia, sashimi de atún fresco con teriyaki de panela, suero dinamita y cebollín.

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 y chalaquita 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. / \$28.000
• Panceta ahumada crocante. / \$26.000
• Estofado de res y salsa acevichada. / \$28.000

CAUSEOS

Causa de cola de res y aguacate / \$34.000

Papa criolla y ají amarillo, con estofado de cola de res, salsa acevichada, alioli de aguacate, alioli de rocoto y chalaquita de mora. 🍷🍷

Causa de jalea / \$38.000

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

Papas pastusas gratinadas x2 und / \$28.000

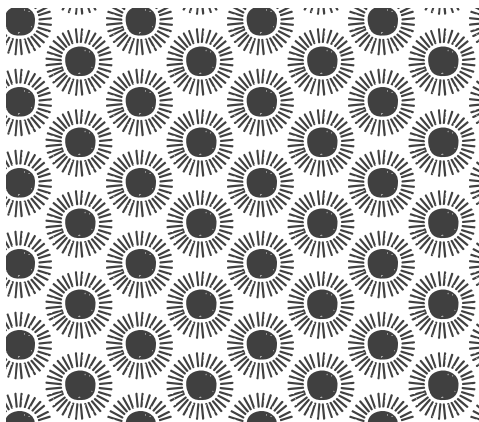
Al horno de carbón gratinadas con mix de quesos. 🍷
*Pídelo con carne guisada o ají de gallina.

Papas nativas con chicharrón de trucha / \$32.000

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

Papas nativas fritas con panceta ahumada / \$36.000

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



AJÍES RELLENOS X2 UND

Elige entre:

Ají dulce 🍷

Ají amarillo 🍷🍷

Rocoto 🍷🍷🍷

• 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 / \$34.000

Con chalaquita de mora, cremoso de camote y aguacate.

Camarón / \$34.000

Camarón apanado, tomates asados, tajadas de maduro y suero dinamita.

Pulpo al carbón / \$40.000

Pulpo al carbón salteado en anticuchera, chalaquita de mora, alioli de ají amarillo y salsa acevichada. 🍷

EN CALDERO

Coliflor rostizada / \$28.000

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

Burrata fundida / \$44.000

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

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

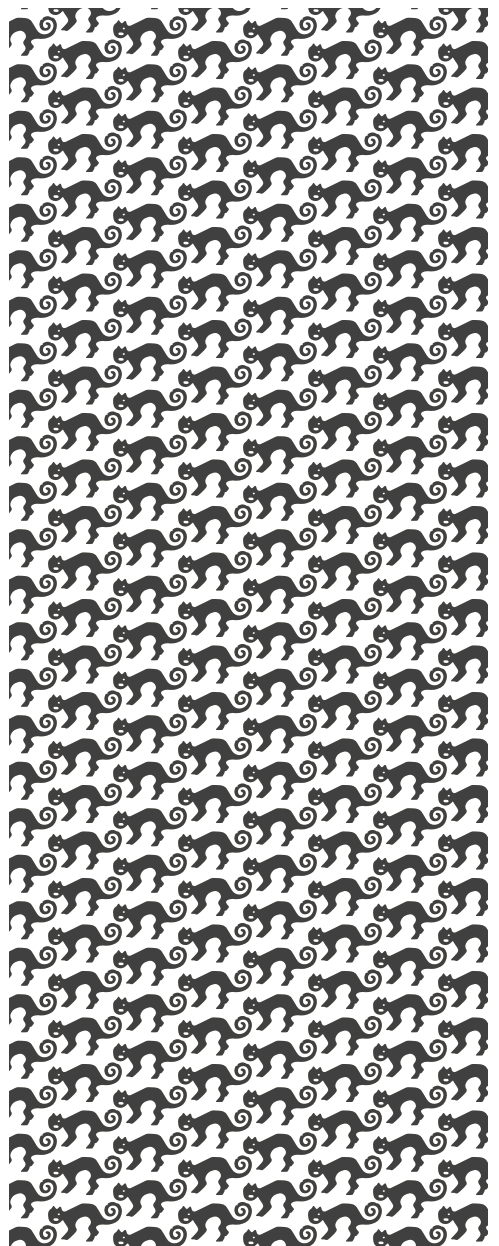
Brócoli, zucchini, zanahoria, pimentón, bok choy, maíz choclo y cubos de camote. 🍷
*Pídelo con langostino y calamar. +\$16.000
*Pídelo con lomo y camarón. +\$16.000

Tallarines y pollo frito / \$40.000

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

Tallarin Bongole / \$42.000

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



Bajo 🍷

Medio 🍷🍷

Alto 🍷🍷🍷

NIVELES DE PICANTE



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.

Pulpo y chicharrón de trucha / \$48.000

Anticucho de pulpo anticuchero con mazorca baby y salsa provenzal, chicharrón de trucha con salsa acevichada, ají dulce 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.

Pescado sudado y camarón / \$44.000

Arroz de coco, camarón al wok, anticucho de corvina y camarón, salsa tipo estofado, crocantes de plátano verde, suero y chalaquita de mora.

Salmón y almejas / \$48.000

Arroz de coco, anticucho de salmón con salsa anticuchera, salsa tonkatsu, almejas al ajillo, crocantes de plátano verde y suero.

*Pídelo con atún

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 de mora 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 de mora.

Res y pollo / \$42.000

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

Lomo saltado / \$50.000

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

Camaron 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 camaron saltado / \$46.000

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

Jalea de mariscos / \$48.000

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

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 con chimichurri, zanahoria baby, suero y queso Paipa, aguacate y chalaquita.

Chorizo ahumado / \$30.000

Chorizo artesanal de cerdo ahumado y asado con chimichurri, duraznos, melao de panela, 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 / \$32.000

Cubos de pechuga marinados con yogurt, especias y ají Panca con plátano maduro, cremoso de suero, crocantes de guineo con piel y aguacate. 🍷

Pollo setas / \$32.000

Cubos de pechuga marinados con yogurt, especias y ají Panca con portobello asado al ajillo con chimichurri, cremoso de queso con duxelle, cebollas ocañeras asadas y chalaquita.

Muslos de pollo y guayaba / \$28.000

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

Panceta guayaba / \$34.000

Panceta ahumada con tonkatsu y acevichada, cremoso de camote, mazorca baby, aguacate, chalaquita de mora y guayaba asada.

Panceta camarón / \$32.000

Panceta ahumada con tonkatsu y acevichada, camarón al ajillo, ají dulce, salsa Nikkol, cebollín y portobello rostizado con queso Paipa y chimichurri. 🍷

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 salsa anticuchera, chimichurri y yucas fritas. 🍷

Lomo de res / \$38.000

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

Lomo camarón / \$36.000

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

Camarón apanado / \$30.000

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

Langostino y calamar / \$36.000

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

Pulpo anticuchero / \$45.000

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

Trucha / \$30.000

Trucha marinada en salsa anticuchera y ajo, alioli de aguacate y espárragos rostizados. 🍷

Corvina y camarón / \$34.000

Corvina y camarón asados en salsa de tamarindo, aceite de ajonjolí y coco, aguacate, crocantes de guineo y suero dinamita. 🍷

Ventresca de corvina al carbón / \$34.000

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

Tataki de atún al carbón / \$36.000

Con suero dinamita, espárragos asados y papa pastusa con provenzal.

Salmón anticuchero / \$38.000

Con salsa acevichada, crocantes de cebolla y papa criolla.

CARNES

Punta de anca 700g / \$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 700g / \$130.000

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

T-bone 500g / \$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
- Plátano maduro gratinados con mix de quesos. / \$10.000
- Ensalada de frutos secos y silvestres con vinagreta César acevichada. / \$8.000

POSTRES

Semifrío de gulupa y macarena / \$18.000

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

Semifrío de limón y Ducales / \$18.000

Semifrío de limón con lecherita, con capas de galletas ducales, milo, huacatay, polvo de hoja de coca y arequipe caliente.

Albaricocada / \$20.000

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

Tres leches de coco / \$22.000

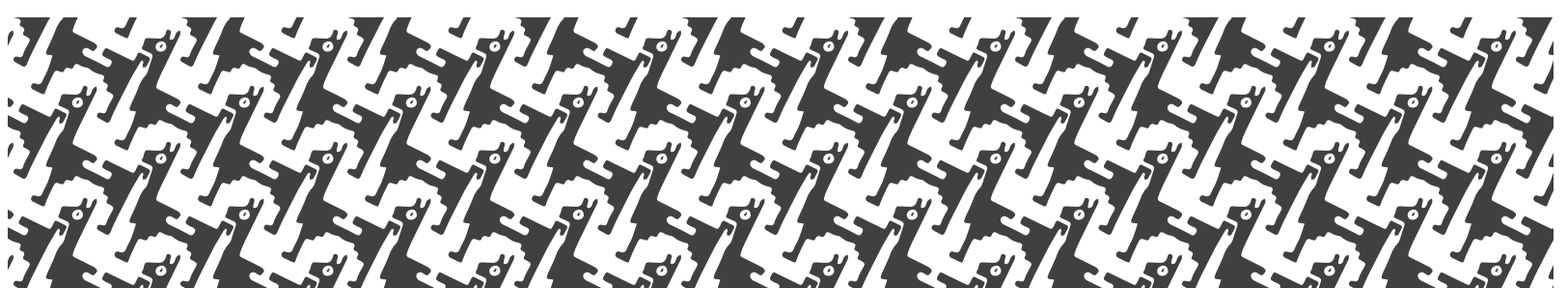
Con helado de coco, tierra de cocada y arequipe.

Torta de chocolate / \$22.000

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

Suspiro de maracuyá / \$20.000

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



BEBIDAS

COCTELERÍA

Kero ^(3 oz) / \$13.000

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

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, cítricos, almíbar de hierbas, clara o aqua faba.

Sour de pasifloras / \$36.000

Pisco Tabernero infusionado en gulupa, extracto de pasifloras, hidromiel de mango tomy, clara de huevo o aqua faba, finalizado con gulupa flameada y panela.

Sour rosita / \$32.000

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

Sour guayabita / \$35.000

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

Tommy sour / \$35.000

Pisco Demonio de los Andes, miel de mango tomy, mango tomy, cítricos, clara de huevo o aquafaba, chifle de mago y tajín.

CHILCANOS

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.

Chichal-cano / \$36.000

Mambe Artesanal, Almíbar de hoja de coca, zumo de limon, Ginger Ale, ahumado de hoja de coca con mazorca baby.

Chilcalupa / \$37.000

Pisco tabernero infusionado en pasifloras, extracto de gulupa, angostura artesanal y ginger ale, pulpa fresca de pasifloras.

Chilcano de naranjilla / 36.000

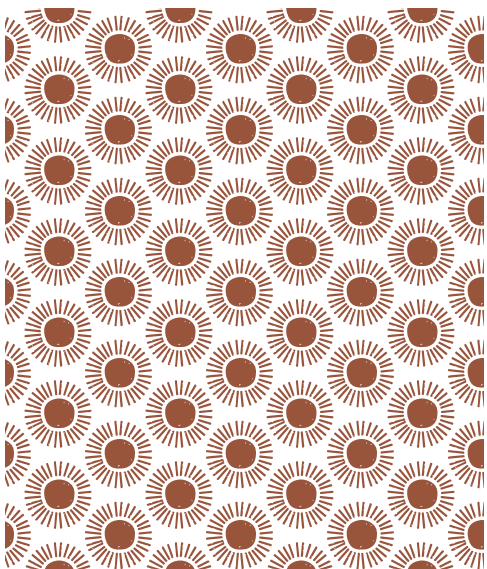
Pisco tabernero infusionado en hoja de coca, almíbar de lulo, maceración de kiwi, angostura artesanal y ginger ale, kiwi confitado.

Chilcarozo / \$35.000

Pisco demonio de los andes, sirup de corozo, , angostura artesanal, ginger ale, anticucho de corozo.

Chilcano Sotaquireño / \$34.000

pisco taberno infusionado en mora silvestre, reducción de mora, zumo de limon, ginger ale, angostura de mora, anticucho de frutos rojos y panela flameada.



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, Bacardí Carta Blanca, almíbar de sandía, mix de cítricos, polvo de coca, Aperol, esferificaciones de sandía con polvo de coca.

Arawak / \$33.000

Mambe, almíbar de guayaba, zumo de limón, Ginger Beer, chifles de guayaba caramelizada.

Mango viche / \$30.000

La Guarería Guarango, pulpa de mango viche, sal, tajín, campari, Ancho Reyes Frozen.

Nitro Guarería / \$34.000

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

Paz y flor / \$32.000

La Guarería Guaracuyá, Mambe, flor de Jamaica, soda

Kalahari / \$35.000

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

1821 / \$38.000

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

Fashioned Rosa / \$36.000

Licor de mora, angostura de frutos rojos, azúcar, flameado en mesa.

DE AUTOR

Amahuaca / \$38.000

Pisco demonio de los Andes Quebranta, almíbar, mix de cítricos, chicha morada, espuma de hojas de coca, flameado de polvo de coca.

Aguaymanto Spritz / \$35.000

Pisco Demonio de los Andes, licor de uchuva, maceración de aguaymanto, almíbar de hierbas, Vino Prosecco, ahumado en mesa de manera 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.

Pisconi / \$32.000

Pisco Tabernero insusionado en hoja de coca, Mambe, Vermut Bianco, hierbas, aceite de hoja de coca y tusa de maíz

Palenque mezcalero

aloe vera, limón, syrup de hierbas, terminado con natural sanperegrino limón y menta.

Mezcal unión joven / \$36.000

Mezcal 400 conejos / \$38.000

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

Amazonia

cordial de hojas de coca, licor artesanal de piña, cordial piña, prosecco, aire tropical de temporada
Centenario Plata / \$34.000
Patrón Silver / \$41.000
Don Julio Blanco / \$42.000

Acullico ^(Ritual a la madre tierra)

Corozo, hoja de coca, bitters
Ron bacardí añejo / \$37.000
Ron Quimbaya Gold / \$35.000

Toto / \$35.000

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

Machu pichu

Extracto de coco, Naiguatá, pasifloras, ahumado en palo santo en mesa
Mezcal Unión Joven \$36.000
Mezcal 400 conejos \$ 38.000

1920 / \$38.000

Bullet Rye, La Guarería Guamora, zumo de naranja y esferificaciones de temporada.

Cholo / \$37.000

Pisco demonio de los andes, chicha morada, almíbar de coca, bitters perfume de mambe y tusa de maíz

Lulada

Cordial de lulo, galleta de lulo y hojas de coca flameado en mesa
centenario plata \$34.000
Patrón Silver / \$41.000
Don Julio Blanco / \$42.000

Carnaval

reducción de frutos rojos, natural aranciata, cítricos, aire de temporada
Mezcal unión joven \$36.000
Mezcal 400 conejos \$ 38.000

Yucatán

tamarindo, aceites de naranja, perfume de chipotle.
Tequila Centenario Plata / \$34.000
Tequila Patrón Silver / \$41.000
TequilaDon Julio Blanco / \$42.000

GINTONERÍA

Ginebra Hendricks / \$40.000

Ginebra Tanqueray Gin / \$37.000

La Guarería, extracto de fruta y agua tónica. *Elige entre:

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

Mulas de la Casa / \$36.000

Ginger beeer san peregrino, jengibre, limon, elije entre:

- Pisco Demonio De Los Andes Acholado
- Tequila Blanco 1800 Silver
- Mambe
- Mezcal Union Joven
- Ron Botran Añejo Oro

Piscalitas / \$33.000

Pisco tabernero quebranta, zumo de limon tirple sec, sal, extracto de fruta, elije:

*Elige entre:

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

French! / \$31.000

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

- Pisco Demonio De Los Andes Acholado
- Tequila Blanco 1800 Silver
- Mambe
- Mezcal Union Joven
- Ron Botran 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

Vino Prosecco, Aperol, La Guarería Guaracuyá, sandía, cítricos, gulupa frescay Ginger Ale.

MOCKTAILS / \$20.000

• Gulupa, coco y arancciata.

• Chicha morada, mora y natural sanperegrino.

• Sandía, corozo, zumo de limón y natural sanperegrino.

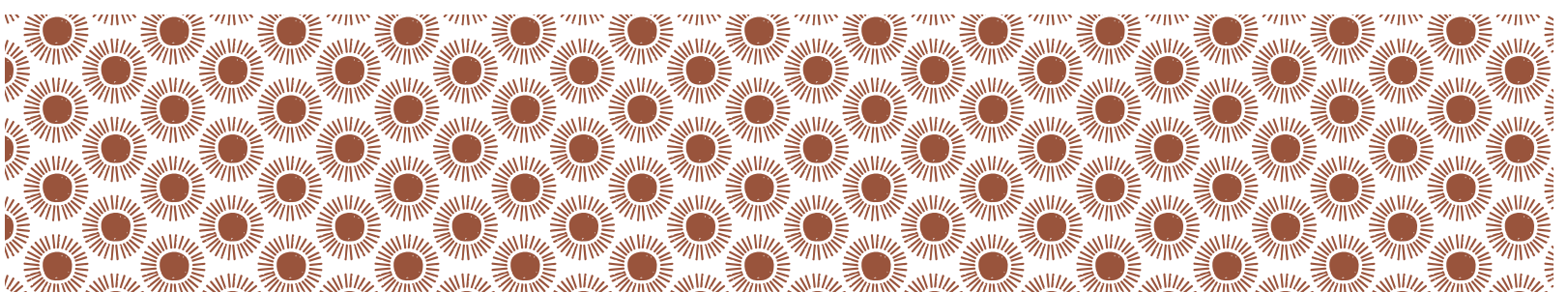
• Café, almíbar de coca, naranja.

• Mango, guayaba, san peregrino ginger beer.

CERVEZAS

- Club Colombia Dorada ^{300ml} \$13.000
- Stella Artois \$14.000
- BBC Monserrate / Cajicá \$14.000
- Corona \$14.000
- Cusqueña \$17.000

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

BEBIDAS SIN ALCOHOL

FRÍAS

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.

Sodas de la casa / \$14.000

- Gulupa y hoja de coca
- Mora y sandía
- Corozo
- Hoja de coca
- Tamarindo
- Lychee
- Frelyches
- Mamoncillo
- Frambuesa y sandía

Limonadas de la casa / \$15.000

- Coco y lecherita
- Gulupa
- Corozo
- Sandía
- Mango
- Lychee
- Mora Rosita Banano
- Lulo lecherita

Jugos de la casa / \$15.000

- Hoja de coca
- Mora y hoja de coca
- Maracumango
- Piña y tamarindo
- Guayaba
- Sandía y fresa

CALIENTES

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

• Momentos del Te x4 / \$18.000

Te negro Lapsang.

• Filtrados momento del café x4 / \$20.000

- V60
- Francesa
- Chemex
- Café frío

*Nuestro café es Mesa de Los Santos.

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

	Botella	Trago
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 Vsop		\$57.000

VINOS

TINTOS

Ramòn Bilbao Rioja	\$160.000
Casa Silva Lingues - Chile	\$190.000
Diablo	\$190.000
Sibaris Tinto	\$190.000
◆ Hito Tinto	\$230.000
Septima Obra Malbec	\$230.000
◆ Ramón Bilbao Reserva	\$264.000
Trivento Golden	\$276.000
Triple C	\$400.000
Marques De Concha Y Toro Heritaje	\$600.000
Vik Mila Kala	\$840.000

BLANCOS

◆ Ramón Bilbao Verdejo	\$160.000
Sangre De Toro 0%	\$175.000
Mouton Cadet Blanc	\$190.000
◆ Medalla Real Sauvignon Blanc	\$230.000
Mar De Frades	\$230.000
Amelia Chardonnay	\$700.000
Capellania Albillo	\$630.000

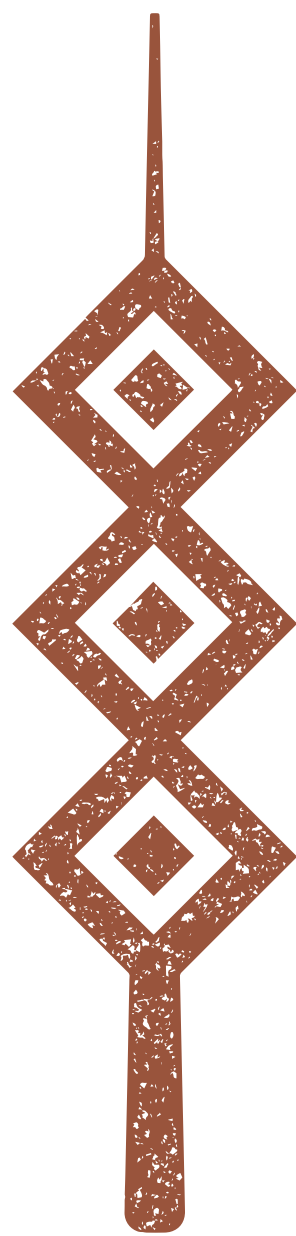
ROSADOS

Ramòn Bilbao Rosado	\$160.000
◆ Hito Rose	\$220.000

ESPUMANTES

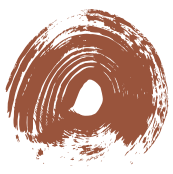
Chandon Brut	\$160.000
Undurraga Demi Sec	\$170.000
Veuve Cliquot	\$750.000

◆ RECOMENDADOS DEL SOMMELIER



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

 **@lanticucheria**



T I E R R A 

CHAPINERO
CALLE 66 #4A-31
CONTACTO: 3223622726



T I E R R A · R O C A 

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



R O C A 

CHAPINERO
CALLE 68 #6-96
CONTACTO: 3118850495

Somos: THE BOY ENTERPRISES S.A.S. 



T I E R R A 
Cartagena

¡PRONTO!

QR MENÚ DIGITAL COMPLETO



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
• Diseñado por: The Boy Creative, 2024

