

## CÓCTEL DE TEMPORADA



### Oh, qué será?

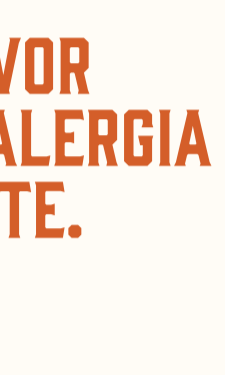
UNA MEZCLA INESPERADA DONDE LA FEIJOA FRESCA CONTRASTA CON LA INTENSIDAD DEL QUESO AZUL. EL RON SILVER APORTA EQUILIBRIO, UN TOQUE DE SAL REALZA LOS SABORES Y EL AGUA CON GAS LE DA LIGEREZA Y FRESCURA. UN CÓCTEL ATREVIDO PARA EMPEZAR EL AÑO.

¡SALUD!

**\$46.000**



PEDRO MANDINGA ENCARNA LA ESENCIA LATINA CON UNA VARIEDAD DESTACADA DE **RONES Y CÓCTELES DE AUTOR** EN NUESTRO RUM BAR DE ESPÍRITU CARIBEÑO, DONDE CADA INGREDIENTE LOCAL Y FRESCO **SE APROVECHA AL MÁXIMO** Y SE DISFRUTA CON EL RITMO VIBRANTE DE LA MEJOR SALSA.




**ANTES DE REALIZAR TU ORDEN, POR FAVOR INDICA AL MESERO SI PRESENTAS ALGUNA ALERGIA O CONDICIÓN SOBRE ALGUN INGREDIENTE.**



## CÓCTELES

- MOJITO MANDINGA - 13° ABV \$40.000**  
 RON PEDRO MANDINGA SILVER, PANELA, HIERBABUENA, LIMÓN Y AGUA CARBONATADA.  
 DULCE - CÍTRICO - FRESCO


- MAI TAI - 15.5° ABV \$46.000**  
 RON PEDRO MANDINGA SILVER, RON PLANTATION, LICOR DE CÍTRICOS, LULO, LIMÓN, MARAÑÓN, PANELA Y AMARGOS.  
 CÍTRICO - DULCE - FRESCO


- CANAL BUCK - 13° ABV \$40.000**  
 RON PEDRO MANDINGA ESPECIADO, MIX DE CÍTRICOS, JENGIBRE Y AMARGOS.  
 CÍTRICO - AMARGO - ESPECIADO


- CASCO SPRITZ - 13.6° ABV \$46.000**  
 RON PEDRO MANDINGA SILVER, APEROL, SIROPE FASSIONOLA DE LA CASA, VINO ESPUMOSO Y GULUPA.  
 DULCE - FRUTAL - SUAVE


- PANAMÁ VIEJO - 28° ABV \$44.000**  
 BLENDING DE RONES PEDRO MANDINGA Y PLANTATION, LICOR DE BANANO Y HIELO DE AMARGOS.  
 DULCE - AMARGO - FUERTE


- MERENGÓN - 8.1° ABV \$46.000**  
 RON PEDRO MANDINGA SILVER, COCO, LIMÓN, AZÚCAR, MANGO, BANANO Y PIÑA.  
 DULCE - FRUTAL - SUAVE


- PEDRONI - 20.2° ABV \$44.000**  
 RON PEDRO MANDINGA SILVER, CAMPARI, VERMUT BIANCO, PIÑA.  
 AMARGO - DULCE - FUERTE



- PEDRO MULE - 12.3° ABV \$46.000**  
 RON PEDRO MANDINGA SILVER, JENGIBRE, LIMÓN Y CERVEZA DE JENGIBRE.  
 CÍTRICO - PICANTE - FRESCO


- EL VIEJO Y EL MAR - 14.2° ABV \$50.000**  
 DAIQUIRI CON RON PEDRO MANDINGA SILVER, ST. GERMAIN, TORONJA, LIMÓN, CLARA DE HUEVO Y FLORES.  
 CÍTRICO - DULCE - FRESCO


- RUM BAR PUNCH - 13° ABV \$40.000**  
 RON PEDRO MANDINGA ESPECIADO, FENNET-BRANCA, PANELA, LIMÓN, JAMAICA Y ROMERO.  
 DULCE - ESPECIADO - FRESCO


- GALEÓN - 22.1° ABV \$51.000**  
 RON PEDRO MANDINGA SILVER, AMARO LUCANO, JEREZ FINO TÍO PEPE, PIÑA Y UCHUVA.  
 AMARGO - DULCE - CÍTRICO


- COLO MANDINGA - 14.3° ABV \$43.000**  
 RON PEDRO MANDINGA ESPECIADO, LICOR DE CAFÉ TÍA MARÍA, ESPRESSO, PANELA.  
 DULCE - AMARGO - ESPECIADO





## VIAJES DE RON

### VIAJE PANAMEÑO

PEDRO MANDINGA SILVER \$88.000  
 PEDRO MANDINGA BLEND  
 ABUELO 7 AÑOS  
 ABUELO 12 AÑOS

### VIAJE COLOMBIANO

AMULETO \$109.000  
 MEDELLÍN 12  
 DICTADOR 12  
 COLOMA 15

### VIAJE VENEZOLANO

CACIQUE AÑEJO \$109.000  
 CACIQUE 500  
 DIPLOMÁTICO RESERVA  
 SANTA TERESA 1796

### VIAJE CARIBEÑO

PLANTATION \$109.000  
 BACARDÍ GRAN RESERVA 8 AÑOS  
 FLOR DE CAÑA 12 AÑOS  
 BOTRÁN 18

### VIAJE PREMIUM

RON DICTADOR 20 \$352.000  
 DIPLOMÁTICO SINGLE VINTAGE  
 FLOR DE CAÑA 25 AÑOS  
 ZACAPA XO

### VIAJE DE LA CASA

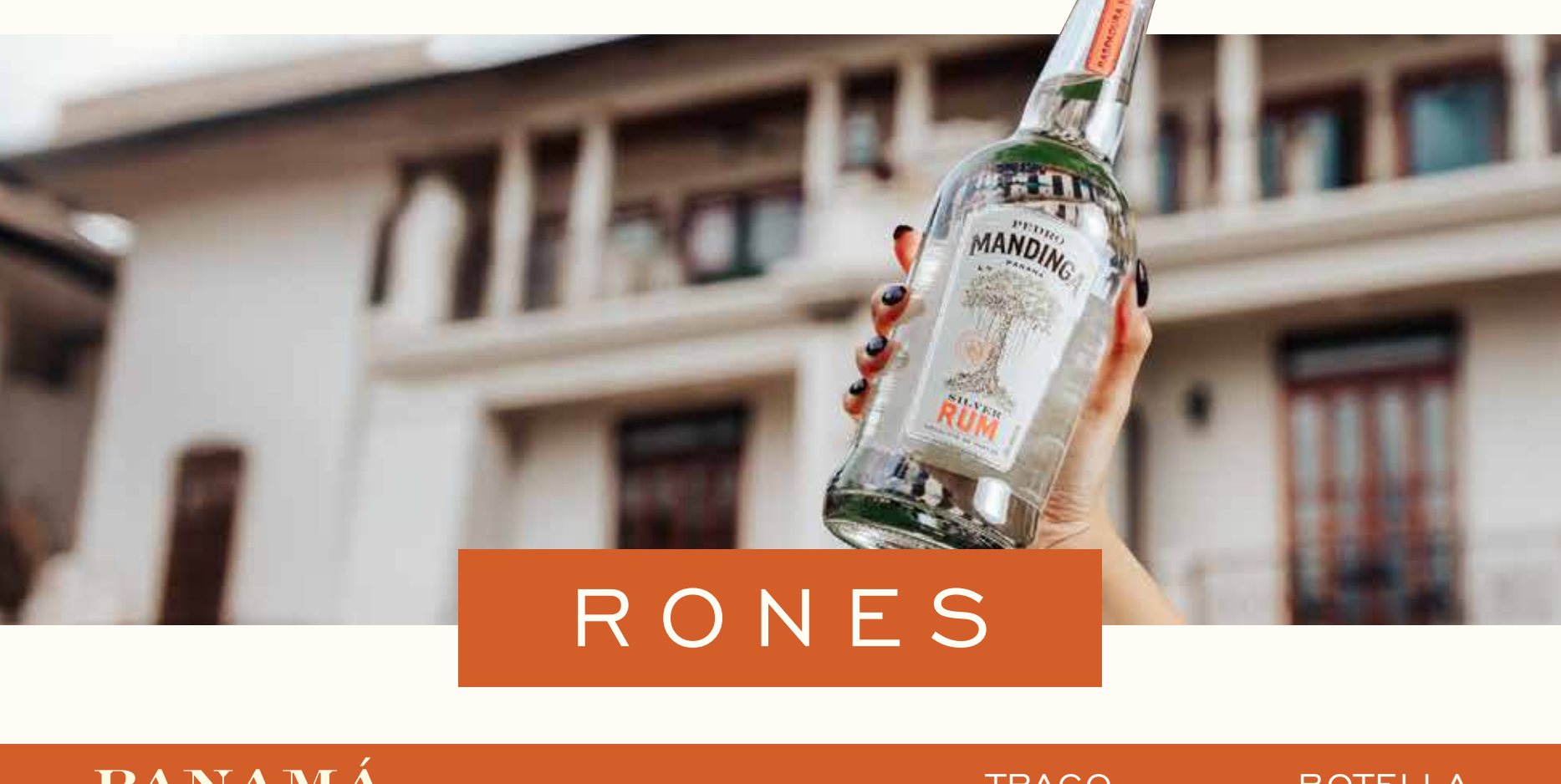
RON PEDRO MANDINGA PIÑA \$77.000  
 RON PEDRO MANDINGA COCO  
 RON PEDRO MANDINGA ESPECIADO  
 LICOR DE BANANO PEDRO MANDINGA

COPAS DE 30 ML



## COMIDA

<b>FISH TACOS</b>	<b>\$35.000</b>
3 TACOS CON FILETE DE TILAPIA FRESCA A LA PLANCHA, CEVICHE DE MANGO, GUACAMOLE, SALSA CHIPOTLE DE LA CASA, CILANTRO Y LIMÓN.	
<b>CRIOLLITAS MANDINGA</b>	<b>\$21.000</b>
PAPITAS CRIOLLAS FRITAS SERVIDAS CON MAYONESA BRAVA DE PIMENTÓN.	
<b>MANDINGA BURGER</b>	<b>\$44.000</b>
200 GR DE CARNE DE RES, CON QUESO CHEDDAR AMERICANO, CEBOLLA ROJA, SALSA MIL ISLAS Y GRAVY DE STOUT DE LA CASA. SERVIDO CON PAPAS EN CASCO Y SALSA DE TOMATE.	
<b>EMPANADAS DE CARNE</b>	<b>\$38.000</b>
4 EMPANADAS CON AJÍ CASERO.	
<b>PICADA PEDRO</b>	<b>\$84.000</b>
PINCHOS Y EMPANADAS DE POLLO Y RES, TEQUEÑOS Y CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO RELLENAS DE BONDIOLA DE CERDO. SERVIDA CON AJÍ DE LULO Y SALSA AGRIDULCE DE PIMENTÓN.	
<b>CROQUETAS DE PLÁTANO</b>	<b>\$30.000</b>
CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO RELLENAS DE BONDIOLA DE CERDO. SERVIDAS CON AJÍ DE LULO.	
<b>TACOS DE PANCETA</b>	<b>\$37.000</b>
3 TACOS CON PANCETA, GUACAMOLE, PICO DE GALLO, SALSA VERDE DE LA CASA, CILANTRO Y LIMÓN.	
<b>PINCHOS DE POLLO</b>	<b>\$26.000</b>
180 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO ASADOS A LA PLANCHA, BAÑADOS EN SALSA BBQ DE LA CASA Y SERVIDOS CON TOMATE FRESCO.	
<b>PEDRO PATAcón</b>	<b>\$54.000</b>
PATACONES SERVIDOS CON ENCOCCADO DE CAMARÓN Y TOCINETA CRUJIENTE, CON AJÍ DULCE, CILANTRO Y LIMÓN.	
<b>TEQUEÑOS</b>	<b>\$37.000</b>
5 UNIDADES CON SALSA AGRIDULCE DE PIMENTÓN.	
<b>GRILLED CHEESE</b>	<b>\$36.000</b>
SÁNDWICH CON PAN DE CENTENO DE MASA MADRE, CON QUESO DOBLE CREMA, PARMESANO, FONTINA Y GOUDA. SERVIDO CON SALSA AGRIDULCE DE PIMENTÓN.	
<b>SANDWICH CUBANO</b>	<b>\$42.000</b>
PAN CIABATTA CON BONDIOLA DE CERDO, QUESO SUIZO, MOSTAZA DIJON Y ENCURTIDO DE PAPAYA Y CEBOLLA. ACOMPAÑADO DE CHIPS DE PLÁTANO Y MAYONESA DE AJO.	



## RONES



<b>PANAMÁ</b>	TRAGO	BOTELLA
PEDRO MANDINGA SILVER	\$26.000	\$330.000
PEDRO MANDINGA BLEND	\$29.000	\$363.000
<hr/>		
RON ABUELO AÑEJO	\$20.000	\$264.000
RON ABUELO 7 AÑOS	\$31.000	\$418.000
RON ABUELO 12 AÑOS	\$48.000	\$605.000
<b>COLOMBIA</b>	TRAGO	BOTELLA
RON CALDAS ESPECIAL 15	\$33.000	\$407.000
RON CALDAS LEÓN DORMIDO	\$72.000	\$1'000.000
RON COLOMA 15 AÑOS	\$46.000	\$571.000
MEDELLÍN 12 AÑOS	\$21.000	\$278.000
MEDELLÍN GRAN SOLERA 19	\$41.000	\$462.000
PARCE 8 AÑOS	\$44.000	\$571.000
PARCE 12 AÑOS	\$55.000	\$693.000
LA HECHICERA	\$52.000	\$627.000
LA HECHICERA BANANO	\$75.000	\$946.000
RON AMULETO	\$19.000	\$308.000
RON DICTADOR 12	\$50.000	\$648.000
RON DICTADOR 20	\$74.000	\$957.000
RON DEFENSOR 12 AÑOS	\$55.000	\$759.000
RON DEFENSOR 18 AÑOS	\$61.000	\$792.000
CIERVA DORADA 12 AÑOS	\$50.000	\$726.000
RON CARBÓN	\$39.000	\$373.000
RON BOYACÁ 12	\$30.000	\$430.000
RON SANTA FÉ 12 AÑOS	\$30.000	\$430.000
RON QUIMBAYA	\$65.000	\$890.000
<b>VENEZUELA</b>	TRAGO	BOTELLA
SANTA TERESA 1796	\$50.000	\$605.000
DIPLOMÁTICO SINGLE VINTAGE	\$143.000	\$1'759.000
DIPLOMÁTICO AMBASSADOR	\$286.000	\$3'223.000
<b>NICARAGUA</b>	TRAGO	BOTELLA
FLOR DE CAÑA AÑEJO ORO	\$20.000	\$242.000
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$22.000	\$275.000
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$35.000	\$473.000
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS	\$52.000	\$638.000
FLOR DE CAÑA 25 AÑOS	\$186.000	\$2'420.000
<b>GUATEMALA</b>	TRAGO	BOTELLA
BOTRÁN 15 SOLERA	\$31.000	\$439.000
BOTRÁN 18 SOLERA	\$39.000	\$528.000
ZACAPA 23 SOLERA	\$54.000	\$659.000
ZACAPA XO	\$160.000	\$1'925.000
<b>PUERTO RICO</b>	TRAGO	BOTELLA
BACARDÍ GRAN RESERVA 10 AÑOS	\$42.000	\$549.000
BACARDÍ GRAN RESERVA 8 AÑOS	\$26.000	\$329.000
<b>CUBA</b>	TRAGO	BOTELLA
HAVANA 3 AÑOS	\$20.000	\$242.000
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$25.000	\$319.000
HAVANA SELECCIÓN MAESTROS	\$50.000	\$583.000
<b>JAMAICA / BARBADOS</b>	TRAGO	BOTELLA
PLANTATION ORIGINAL DARK	\$31.000	\$392.000
<b>ESTADOS UNIDOS</b>	TRAGO	BOTELLA
SAILOR JERRY	\$24.000	\$275.000

# OTRAS BEBIDAS

## CERVEZA **Pola del Pub**

RUBIA ORIGINAL	\$21.000
AMERICAN PALE ALE	\$21.000
COFFEE MILK STOUT	\$22.000
INDIA PALE ALE	\$22.000

## SIN LICOR

MOCKTAIL DE TEMPORADA	\$32.000
MOCKTAIL COCO BONGO   COLD BREW, BANANA, COCO	\$30.000
LULADA VIRGIN   LULO, MIX CÍTRICO, MARAÑÓN	\$30.000
SMOOTHIE   MANGO, BANANO, PIÑA Y COCO	\$30.000
CERVEZA O.O ABV	\$35.000
AMERICANO	\$8.000
ESPRESSO	\$8.000
COLD BREW 	\$11.000
AGUA REGULAR	\$8.000
AGUA 	\$28.000
TÓNICA 1976	\$17.000
COCA-COLA ORIGINAL O ZERO 269 ML	\$9.000
GINGER ALE	\$9.000
GINGER BEER	\$17.000
RED BULL	\$22.000

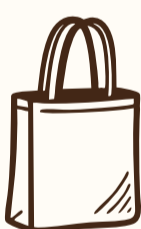
## APERITIVOS/DIGESTIVOS

TRAGO

CAMPARI	\$22.000
FERNET BRANCA	\$29.000
LICOR DE AMARULA	\$22.000
AMARO LUCANO	\$32.000
LICOR 43	\$22.000
JEREZ FINO TÍO PEPE	\$26.000
VERMUT ROSSO	\$22.000
COINTREAU	\$32.000
AMARETTO DISARONNO	\$25.000
ST. GERMAIN	\$35.000
TÍA MARÍA	\$22.000

## PARA LLEVAR

PEDRO MANDINGA SILVER BOTELLA 750 ML	\$165.000
PEDRO MANDINGA BLEND BOTELLA 750 ML	\$195.000
SOUVENIRS   SWJETOS A DISPONIBILIDAD	



TULAS



PINES



GORRAS



HOODIES



 **PEDROMANDINGABOG**

[WWW.PEDROMANDINGA.COM](http://WWW.PEDROMANDINGA.COM)



\*TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN ESTABLECIDOS EN PESOS COLOMBIANOS.

ADVERTENCIA PROPINA: SE INFORMA A LOS CONSUMIDORES QUE ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUGIERE A SUS CONSUMIDORES UNA PROPINA CORRESPONDIENTE AL 10% DEL VALOR DE LA CUENTA, EL CUAL PODRÁ SER ACEPTADO, RECHAZADO O MODIFICADO POR USTED, DE ACUERDO CON SU VALORACIÓN DEL SERVICIO PRESTADO. AL MOMENTO DE SOLICITAR LA CUENTA, INDÍQUELE A LA PERSONA QUE LO ATIENDE SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA O NO INCLUIDO EN LA FACTURA O INDÍQUELE EL VALOR QUE QUIERE DAR COMO PROPINA.

EN ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LOS DINEROS RECOGIDOS POR CONCEPTO DE PROPINA SE DESTINAN ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE A RECONOCER EL TRABAJO DE LAS PERSONAS QUE HACEN PARTE DE LA CADENA DE SERVICIOS.

EN CASO DE QUE TENGA ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRO DE LA PROPINA, COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA DE ATENCIÓN AL CIUDADANO DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO: (601) 592 0400 EN BOGOTÁ O PARA EL RESTO DEL PAÍS LÍNEA GRATUITA NACIONAL: 01 8000 910165, PARA QUE RADIQUE SU QUEJA. TAMBIÉN PUEDE RADICARLA A TRAVÉS DEL CORREO [CONTACTENOS@SIC.GOV.CO](mailto:CONTACTENOS@SIC.GOV.CO) ESCRIBIENDO EN EL ASUNTO O TEXTO DEL CORREO - QUEJA COBRO DE PROPINA.