

• MENÚ INTERACTIVO •

Restaurante

la Herencia

**¡Desde 2011 brindándote
el sabor de nuestra tierra!**

Puede visualizar cada parte del menú
dando clic sobre la sección deseada.

*Choose the desired section of the menu
and select it by clicking on it.*

CHAPINERO: Cra 9 # 69 A - 26 / Tel: 601 249 5195
www.restaurantelaherencia.com

DESAYUNOS

ENTRADAS

SOPAS

BOWLS

PLATOS
FUERTES

MENU INFANTIL
POSTRES

BEBIDAS

VINOS

COCTELES

LICORES



DESAYUNOS De 9:00 am a 11:00am

BREAKFAST From 9:00 am to 11:00 am



AREPA ANTIOQUEÑA con quesito / *Arepa antioqueña with cheese.* \$ 9.500

AREPA DE CHÓCOLO gratinada / *Sweet corn arepa with melted cheese.* \$ 11.500

AREPA DE HUEVO CON SUERO COSTEÑO / *Fried egg arepa.* \$ 7.000

AREPA CON POLLO, QUESO Y CHAMPIÑONES / *Arepa with chicken, cheese and mushrooms.* \$ 22.000

AREPA CON GUACAMOLE Y CHICHARRÓN / *Arepa with guacamole and rind pork.* \$ 22.000

AREPAS DE AQUÍ Y DE ALLÁ: Arepa antioqueña, de huevo y de chόcolo con queso.
(From Antioquia the region of Medellín), one deep fried with egg (from the Atlantic Coast of Colombia), and one with sweet corn and cheese. \$ 21.500

HUEVOS AL TRIO: Preparados al gusto con 3 de los siguientes ingredientes: champiñones, chorizo, queso, cebolla, tomate, pimentón o trozos de arepa. \$12.500

EGGS: Choose three from the following ingredients: mushrooms, spicy sausage, cheese, onion, tomato, bacon, pepper or pieces of arepa.



OMELETTES AL TRIO: Preparados al gusto con 3 de los siguientes ingredientes: champiñones, chorizo, queso, cebolla, tomate, pimentón. \$13.900

OMELETTES: Choose three from the following ingredients: mushrooms, spicy sausage, cheese, onion, tomato, bacon, pepper.

HUEVOS ESTRELLADOS: Con papa a la francesa: con chorizo o morcilla o tocineta. \$23.500

FRIED EGGS: With french fries with spicy sausage or blood sausage or bacon.

MIGAS: Trozos de arepa con carne desmechada, huevos revueltos y hogao. \$22.700

MIGAS: Scrambled eggs, shredded beef with fried arepas.

Página 2 >



DESAYUNOS De 9:00 am a 11:00am

BREAKFAST From 9:00 am to 11:00 am



CALENTAO PAISA: Carne desmechada, arroz, chicharrón, chorizo, maduro, huevo frito y aguacate. \$27.000
Beans, shredded beef, rice, fried pork skin, spicy sausage, sweet plantain, fried egg and avocado.



CALENTAO COSTEÑO: Pasta cartagenera, arroz con coco, maduro y huevo frito. \$27.000
Pasta cartagenera, with coconut rice, fried egg and sweet plantain.



CALENTAO RANCHERO: Frijoles refritos, carne desmechada, arroz y maíz tierno, todo gratinado. Con guacamole, totopos y chorizo. \$27.000
Refried beans, shredded meat, rice and baby corn, all gratin. with guacamole, tortilla chips and spicy sausage.



CALENTAO DE LA FINCA: Carne, papa, yuca, plátano, arroz, huevo frito y aguacate. \$27.000
Beef, potatoes, cassava, plantain, rice, fried egg and avocado.



BISTEC A CABALLO: Lomo de res, salsa criolla, huevo frito y arroz. \$38.500
Sirloin, onion and tomato sauce, fried egg and rice.

CALDO DE COSTILLA: Con arepita / Beef broth with arepa. \$16.500

CHANGUA: Caldo de leche, cebolla, huevos y almojábana \$16.500
Broth made with milk, onion, eggs and sweet bread.

◀ **Página 1**



ENTRADAS

ENTRADAS



GUACAMOLE HERENCIA con chicharrón picado y chips /
Guacamole with pork rinds and colombian chips. \$ 24.500

EMPANADAS TÍPICAS
3 antioqueñas y 3 bogotanas.
Fried corn patties filled with meat, from different colombian regions. (6 units) \$ 16.500

CARIMAÑOLAS DE YUCA
3 de queso y 3 de carne.
Cassava fritters filled with ground beef and local salty cheese. (6 units) \$ 17.000

AREPA DE HUEVO con suero costeño / *Fried egg arepa whit local sour cream.* \$ 7.500

LA COLOMBIANÍSIMA: Arepa de huevo, 2 empanadas,
2 carimañolas.
Appetizer sampler (fried egg arepa, 2 meat empanadas, 2 cassava friters) \$ 18.500

CHICHARRÓN CARNUDO: Con papa criolla / *Fried pork rind with gold potatoes.* \$ 27.000

CHICHARRÓN THAI: caramelizado en salsa agridulce y papa criolla
Thai pork rind: Caramelized in sauce, accompanied with gold potatoes. \$28.500



CEVICHE DE CHICHARRÓN: Con limón y cebolla en escabeche y papa criolla
Fried pork rind with onion, cilantro, pepper, lemon juice and gold potatoes. \$ 28.500

CHUNCHULLO: con papa criolla.
Chitterlings with gold potatoes. \$ 28.000

PICADA CHICHARRONA: Chicharrón, morcilla, chorizo y papa criolla / *Pork rind, blood sausage, spicy sausage and gold potatoes.* \$ 39.500

PATAcón ENTREPUÉS: Guacamole y chicharrón / *Fried green "ENTREPUES" plantain with pork rind and guacamole.* \$ 9.500

PATAcón CON QUESO Y HOGAO / *Fried green plantain with cheese and hogao (tomato and onion sauce.)* \$ 8.500

TRIO DE PATACONES: Entrepúes, queso con hogao y carne desmechada con queso.
Three fried plantain with topping (Cheese, tomato and onion sauce, shredded beef, guacamole and pork rinds) \$ 28.500



MORCILLA CON PAPA CRIOLLA / *Blood sausage with gold potatoes.* \$ 15.500

CHORIZO ARTESANAL CON AREPA / *Spiced sausage with arepa.* \$ 18.500

AREPA DE CHÓCOLO CON QUESO / *Sweet corn arepa with melted cheese.* \$ 12.500

Si usted tiene alguna observación referente a alergias, por favor notifíquelas antes de ordenar /
If you have any comments regarding allergies, please notify us before ordering
Nuestros precios incluyen impuesto al consumo / Our prices include taxes. • Propina voluntaria / Voluntary tip



SOPAS



***AJIACO SANTAFERENO:** Sopa tradicional bogotana con pollo, papa y guascas. Servida con arroz, aguacate, mazorca, crema espesa y alcaparras. **\$31.500**
Potato and chicken soup made with guascas. Served with rice, avocado, corn with heavy cream and capers on the side.

FRIJOLES VEGETARIANOS: Arroz, arepa, aguacate y plátano maduro. **\$26.500**
Vegetarian baked red beans served with rice, sweet fried plantain and avocado.

FRIJOLES MONTAÑEROS: carne en polvo, chicharrón arroz, aguacate y plátano maduro. **\$33.500**
Local red beans, served with rice, ground beef, sweet fried plantain and avocado.

CAZUELA RANCHERA: Frijoles, carne desmechada, maíz, aguacate, chorizo, chicharrón, salsa ranchera, queso y totopos **\$35.000**
Red beans, shredded beef, corn, avocado, spicy sausage, chopped pork rind, ranchera sauce, cheese and tortilla style.



CAZUELA PAISA: Frijoles, carne desmechada, maduro, aguacate, chicharrón, chorizo, maíz, arepa y huevo frito con arroz **\$35.000**
Red beans, shredded beef, sweet fried plantain, avocado, chopped pork rind, spicy sausage, corn cake, fried egg and rice.

LENTEJAS CASERAS: Carne desmechada, arroz, aguacate y plátano. **\$28.500**
Homemade lentils with shredded beef, rice, sweet fried plantain and avocado.

SANCOCHO DE RES Y POLLO: Mazorca, yuca, papa, plátano, hogao, arroz y aguacate. **\$41.500**
Beef and chicken soup, with two meats, corn, cassava, potatoes, plantains, onion and tomato sauce. Served with rice and avocado.

***CAZUELA DEL PACÍFICO:** Cazuela de mariscos a base de coco con un toque picante, patacón, arroz con coco y aguacate. **\$46.500**
Pacific casserole, with seafood bisque with coconut milk, prawns, coconut rice, green fried plantain and avocado.



MONDONGO CLÁSICO: Arroz, plátano maduro y aguacate. **\$33.500**
Tripe stew with vegetables, served with avocado, sweet fried plantain and rice.

SOPA DE VERDURAS CASERA / homemade vegetable soup. \$16.500

*especialidades de la casa / house specialties

Si usted tiene alguna observación referente a alergias, por favor notifíquelas antes de ordenar /
If you have any comments regarding allergies, please notify us before ordering

Nuestros precios incluyen impuesto al consumo / Our prices include taxes. • Propina voluntaria / Voluntary tip



BOWLS



BOWL PAISA: Frijoles, arroz, carne desmechada, maduro, aguacate y chicharrón. **\$35.500**
Red beans, rice, shredded beef, chopped pork rind, avocado, sweet fried plantain.

BOWL COSTEÑO: Camarones con salsa de coco, arroz con coco, cebolla escabeche, viruta de plátano y aguacate **\$47.500**
Shrimps in wine and coconut sauce, coconut rice, pickled onions, green plantain chip and avocado.

BOWL DE POLLO AL CURRY: Con arroz, aguacate, mani tostado y madurito. **\$35.500**
Colombian chicken curry with rice, avocado, roasted peanuts and sweet fried plantain.

BOWL DE POLLO TERIYAKI: arroz, vegetales y viruta de plátano. **\$35.500**
Teriyaki chicken bowl: Rice, vegetables and green plantain chip



BOWL DE SALMÓN THAI: con vegetales salteados, viruta de plátano y arroz **\$47.500**
Thai Salmon bowl: Salmon and sauteed vegetables in thai sauce, with rice and plantain chips.

BOWL LENTEJAS: Lentejas caseras, arroz, carne desmechada, chorizo y aguacate. **\$31.500**
Homemade lentils with shredded beef, rice, sweet fried plantain, spicy sausage and avocado.

BOWL SOBREBARRIGA AL HORNO: con papa y yuca en salsa criolla, arroz y aguacate **\$43.500**
Baked flank steak with potatoes, cassava, rice and avocado.

BOWL DE POSTA CARTAGENERA: Posta cartagenera, viruta de plátano, cebolla escabeche y arroz con coco **\$43.500**
Cartagenian beef stew bowl, slow cooked beef in sugar cane and wine, green plantain chip, pickled onions and coconut rice.



BOWL DE CERDO THAI: Con verduras salteadas, arroz blanco, maní picado y viruta de plátano **\$35.500**
Thai pork bowl with sauteed vegetables, white rice, chopped peanut and plantain chips

BOWLS



PLATOS FUERTES



***BANDEJA PAISA:** Frijoles, carne en polvo, chicharrón, chorizo, morcilla, arroz, aguacate, plátano maduro y huevo. **\$42.500**
Red beans, ground beef, pork rind, spicy sausage, blood sausage, rice, avocado, sweet plantain, corn cake, tomato and onion sauce, fried egg.

***POSTA CARTAGENERA:** Punta de anca en vino y panela, arroz con coco, ensalada y patacón. **\$42.500**
Slow cooked beef in sugar cane and wine, coconut rice and green fried plantain.

SOBREBARRIGA DEL CHEF: con salsa chorreada, papa, arroz y aguacate. **\$45.500**
Baked flank steak with tomato and onion sauce served with rice, potatoes and avocado.

SOBREBARRIGA AL HORNO: Papa chorreada, yuca, arroz y aguacate. **\$44.500**
Grilled flank steak, served with rice, potatoes, cassava and avocado.



PAELLA DE MARISCOS: Al estilo de La Herencia **\$42.500**
Seafood paella "Herencia" style.

ARROZ CON POLLO: Con papas a la francesa. **\$29.500**
Chicken rice with french fries.

CHULETA VALLUNA: Milanesa de cerdo apanada con patacón, arroz y ensalada. **\$36.500**
Fine-cut pork tempura, green fried plantain, rice and salad.

HÍGADO ENCEBOLLADO: (cebolla y cilantro) papa criolla y ensalada. **\$36.500**
Grilled beef liver with coriander and onion, served with gold potatoes and salad.



MEDALLONES DE LOMO AL VINO: Con champiñones, puré, y ensalada. **\$52.500**
Tenderloin medallions in a wine and mushroom sauce, served with mashed potatoes and salad.

PLATOS
FUERTES

Página 2 >

especialidades de la casa / house specialties

Si usted tiene alguna observación referente a alergias, por favor notifíquelas antes de ordenar /
If you have any comments regarding allergies, please notify us before ordering.
Nuestros precios incluyen impuesto al consumo / Our prices include taxes. • Propina voluntaria / Voluntary tip



PLATOS FUERTES



LOMO A LA PARRILLA CON FRIJOLE: Arroz, maduro y aguacate. **\$49.500**
Grilled tenderloin with red binds served with rice, avocado and sweet fried plantain.

LOMO A LA PARRILLA: Con arroz y ensalada. **\$44.500**
Grilled tenderloin served with rice and salad.

SALMÓN COSTA: Arroz con coco, patacón y ensalada. **\$52.500**
Salmon fillet with coconut rice, salad and green fried plantain.

PASTA DEL PACÍFICO: Macarrones con frutos de mar en salsa cremosa de coco **\$46.500**
Penne with seafood in creamy coconut sauce.



EL GRÁN COCIDO BOYACENSE: Costilla, pollo, morrillo, chicharron y tuberculos del altiplano. **\$55.500**
Stew made with pork ribs, beef (morrillo), pork rin, chicken and tubers (habas, chuguas, cubios).

LENGUA EN SALSA CRIOLLA: Yuca, papa, arroz y aguacate. **\$38.500**
Beef tongue in creole sauce, beef tongue in onion and tomato sauce, with potatoes, cassava, rice and avocado.

TRUCHA AL AJILLO: Arroz con coco, ensalada y patacón. **\$39.500**
Garlic trout with coconut rice, salad an green fried plantain.

PICADA SABANERA: Lomo de res, pollo, morcilla, chorizo, chicharrón picado, papa criolla, guacamole y maduro. **\$48.500**
Pieces of beef tenderloin, chicken, blood sausage, spicy sausage all grilled, chopped pork rind, sweet fried plantain and guacamole.



PICADA HERENCIA: Lomo, cerdo, pollo, morcilla, chorizo, papa criolla y arepa. **\$52.500**
Fried Food Platter "Herencia" Style, Pieces of beef tenderloin, chicken, pork, blood sausage, spicy sausage all grilled, gold potatoes and corn cake.

PLATOS
FUERTES

← **Página 1**



MENÚ INFANTIL

AJIACO MINI: con mazorca, arroz y aguacate / *Traditional colombian soup with cob, rice and avocado* \$ 28.500

LOMITO DE RES: con papas a la francesa / *Beef loin, with French fries* \$ 39.500

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA: con papas a la francesa / *Grilled chicken breast, with French fries.* \$ 35.500



POSTRES

ARROZ CON LECHE / *Rice pudding.* \$ 14.500

BREVAS CON AREQUIPE / *Figs with cheese and caramel.* \$ 14.500

TORTA DE ALMOJABANA CON HELADO / *Almojabana cake, with ice cream.* \$ 16.500

LECHE ASADA / *Colombian-style flan.* \$ 14.500

CHEESECAKE DE BOCADILLO / *Sweet guava cheesecake.* \$ 14.500

CUAJADA CON MELAO (FRÍA O CALIENTE) / *White colombian cheese with sugar cane sauce (hot or cold).* \$ 14.500

TORTA DE CHOCOLATE CASERA CON HELADO / *Chocolate cake with ice cream.* \$ 16.500

PIE DE COCO con helado / *Coconut pie: with ice cream* \$ 15.500





JUGOS Y BEBIDAS

LIMONADA / <i>Lemonade.</i>	\$ 6.900
LIMONADA CON HIERBABUENA / <i>Lemonade with peppermint</i>	\$ 7.500
LIMONADA DE PANELA / <i>Sugar cain lemonade.</i>	\$ 7.500
LIMONADA COCO / COCOCUYA COCOCUYA: <i>Coconut lemonade with passion fruit extract.</i>	\$ 12.900
JUGOS NATURALES Fresa, mora, piña y maracuyá. NATURAL JUICES <i>Strawberry, blackberry, pineapple and passion fruit.</i>	\$ 9.500
JUGOS ESPECIALES, Moracuyá / Piña-Hierbabuena / frutos rojos SPECIAL JUICES, <i>Blackberry-Passion fruit / Pineapple-Peppermint / Red fruits.</i>	\$ 9.500
CERVEZA STELLA ARTOIS / <i>Beer.</i>	\$ 15.500
CERVEZA CORONA / <i>Beer.</i>	\$ 15.500
CERVEZA CLUB COLOMBIA DORADA / <i>Beer.</i>	\$ 9.500
CERVEZA CLUB COLOMBIA ROJA / <i>Beer.</i>	\$ 9.500
SANGRÍA HERENCIA: <i>Vino blanco o tinto con frutas. Homemade sangría in white or red wine, with fruits.</i>	\$ 75.500

GRECAS Y MOLINILLOS

AGUAPANELA, / <i>Infusion made from panela</i>	\$ 6.000
AMERICANO	\$ 5.500
CAFÉ CON LECHE / <i>coffee with milk</i>	\$ 6.500
CAPUCHINO	\$ 9.000
CHOCOLATE CON LECHE	\$ 7.500
CORTADO / <i>Coffee with a dash of milk</i>	\$ 6.000
ESPRESSO	\$ 5.500
ESPRESSO DOBLE	\$ 7.500
LATTE	\$ 9.000
MACCHIATO	\$ 7.500

INFUSIONES

AGUA AROMÁTICA DE FRUTAS / <i>FRUIT TEA</i>	\$ 5.500
AGUA AROMÁTICA DE HIERBAS / <i>HERBAL TEA</i>	\$ 5.000
TÉ EN AGUA / <i>TEA</i>	\$ 6.000
TÉ EN LECHE / <i>TEA WITH MILK</i>	\$ 7.500

BEBIDAS



VINOS

VINOS BLANCOS

LAS MORAS Chardonnay.	COPA	\$ 23.000
	BOTELLA	\$ 97.000
J.P. CHENET Chardonnay.	BOTELLA	\$ 103.000
CASILLERO DEL DIABLO Sauvignon blanc.	1/2 BOTELLA	\$ 57.500
	BOTELLA	\$ 107.000
SANTA RITA Sauvignon blanc.	1/2 BOTELLA	\$ 55.000
	BOTELLA	\$ 104.000

VINOS ROSADOS

J.P. CHENET Cinsaul grenache rose.	BOTELLA	\$ 103.000
LAS MORAS Rose.	COPA	\$ 21.000
	BOTELLA	\$ 97.000

VINOS TINTOS

LAS MORAS Malbec.	COPA	\$ 23.000
	1/2 BOTELLA	\$ 53.000
	BOTELLA	\$ 97.000
LAS MORAS Malbec reserva.	BOTELLA	\$ 157.000
J.P. CHENET Merlot.	BOTELLA	\$ 103.000
CASILLERO DEL DIABLO Cabernet sauvignon.	1/2 BOTELLA	\$ 57.000
	BOTELLA	\$ 107.000
SANTA RITA Cabernet sauvignon.	1/2 BOTELLA	\$ 55.000
	BOTELLA	\$ 104.000
NAVARRO CORREA Colección privada Malbec.	BOTELLA	\$ 157.000
SANGRE TORO Tempranillo.	1/2 BOTELLA	\$ 56.700
	BOTELLA	\$ 103.000
OPORTO	TRAGO	\$ 19.500

VINOS ESPUMOSO

VALDIVIESO	BOTELLA	\$ 78.000
BARON DE ROTHBERG Brut.	BOTELLA	\$ 78.000

VINOS



COCTELES/ COCKTAILS

CANELAZO: Aguardiente, naranja, panela, clavo y canela.	\$15.000
CARAJILLO: Café con aguardiente.	\$15.000
COPA SANGRIA: Vino tinto o blanco.	\$14.000
CUBA LIBRE: CocaCola, ron, gotas amargas y limón.	\$26.000
DAIQUIRI: Ron, fruta, triple sec.	\$28.000
GIN TONIC: Con tónica, ginebra Gordon´s, Tanqueray, Bombay o Beefeater.	\$31.500
GIN TONIC HENDRICKS: Con tónica, ginebra, pepino.	\$35.500
LAGUNA AZUL: Vodka, Blue curacao, soda y limón.	\$28.000
MANHATTAN WHISKEY: Martini Rosso y gotas amargas.	\$28.000
MARGARITA: Tequila, zumo de limón y triple sec.	\$31.500
MIMOSA: Vino espumoso y jugo naranja.	\$16.000
MOJITO CLÁSICO: Ron, triple sec, soda, limón, hierbabuena y azúcar.	\$31.500
MOJITO DE MORA: Ron, triple sec, limon, soda, hierbabuena, mora y azúcar.	\$31.500
PADRINO: Whiskey con Amaretto.	\$30.500
PIÑA COLADA: Ron, helado vainilla, piña y triple sec.	\$28.000
PISCO PASIÓN PERUANO: Pisco, maracuyá, Aperol y limón.	\$28.000
PISCO PANCHO: Pisco, almibar de piña golden y zumo de limón.	\$31.500
PISCO SOUR: Pisco, clara de huevo, limón.	\$31.500
VINO CALIENTE: Brandy, vino tinto, canela, clavo, naranja y triple sec.	\$26.000
APEROL SPRITZ: Prosecco, Aperol, soda y naranja.	\$29.000
TINTO DE VERANO: Vino tinto, Vermut, limón y naranja.	\$18.500

Si usted tiene alguna observación referente a alergias, por favor notifíquelas antes de ordenar /
If you have any comments regarding allergies, please notify us before ordering.
Prohibido el expendio de licores a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud Ley 124 de 1994
Nuestros precios incluyen impuesto al consumo / Our prices include taxes. - Propina voluntaria / Voluntary tip



LICORES/ LIQUORS

AGUARDIENTE

NÉCTAR ROJO O CLUB (SIN AZÚCAR)	TRAGO DOBLE	\$ 11.000
	1/2 BOTELLA	\$ 52.000
	BOTELLA	\$105.000
TRADICIONAL ANTIOQUEÑO	TRAGO DOBLE	\$ 13.000
	1/2 BOTELLA	\$ 70.000
	BOTELLA	\$130.000
ANTIOQUEÑO SIN AZÚCAR	TRAGO DOBLE	\$ 13.000
	1/2 BOTELLA	\$ 70.000
	BOTELLA	\$130.000
AMARILLO MANZANARES	BOTELLA	\$140.000

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO	TRAGO DOBLE	\$ 35.000
	BOTELLA	\$380.000
HERRADURA DORADA	TRAGO DOBLE	\$ 32.000
	BOTELLA	\$360.000
JIMADOR	TRAGO DOBLE	\$ 22.000
	BOTELLA	\$260.000

RON

VIEJO DE CALDAS	TRAGO DOBLE	\$ 15.000
	BOTELLA	\$120.000
MEDELLIN 8 AÑOS	TRAGO DOBLE	\$ 17.000
	BOTELLA	\$170.000
ZACAPA AMBAR 12 AÑOS	TRAGO DOBLE	\$ 25.000
	BOTELLA	\$240.000

WHISKY

BUCHANAN'S 12 AÑOS	TRAGO DOBLE	\$ 28.000
	1/2 BOTELLA	\$170.000
	BOTELLA	\$320.000
OLD PARR 12 AÑOS	TRAGO DOBLE	\$ 25.000
	1/2 BOTELLA	\$199.000
	BOTELLA	\$320.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS	TRAGO DOBLE	\$ 30.000
	BOTELLA	\$335.000
JACK DANIEL'S	TRAGO DOBLE	\$ 21.000
	BOTELLA	\$230.000

Página 2 >



LICORES/ LIQUORS

WHISKY

SELLO NEGRO	TRAGO DOBLE	\$ 22.000
	BOTELLA	\$250.000
SELLO ROJO	TRAGO DOBLE	\$ 20.000
	BOTELLA	\$220.000

GINEBRA

BEEFEATER	TRAGO DOBLE	\$ 22.000
	BOTELLA	\$240.000
BOMBAY	TRAGO DOBLE	\$ 25.000
	BOTELLA	\$290.000
GORDONS	TRAGO DOBLE	\$ 22.000
	BOTELLA	\$240.000
HENDRICK'S	TRAGO DOBLE	\$ 33.000
	BOTELLA	\$410.500
TANQUERAY	TRAGO DOBLE	\$ 25.000
	BOTELLA	\$290.000

VODKA

ABSOLUT	TRAGO DOBLE	\$ 22.000
	BOTELLA	\$250.000
REYKA	TRAGO DOBLE	\$ 20.000
	BOTELLA	
SMIRNOFF	TRAGO DOBLE	\$ 22.000
	BOTELLA	\$200.000

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

AMARETTO DISARONNO	TRAGO DOBLE	\$ 22.000
	BOTELLA	\$250.000
DUBONET	TRAGO DOBLE	\$20.000
	BOTELLA	\$180.000
JEREZ TIO PEPE	TRAGO DOBLE	\$21.000
	BOTELLA	\$235.000
LIMONCELLO	TRAGO DOBLE	\$21.000
	BOTELLA	\$240.000

← Página 1