

# Ovejo

-BURGERS & FRIES-

## — MENÚ —

	<b>Pag.</b>
Whisky y Whiskey .....	<b>2</b>
Ron, ginebra .....	<b>3</b>
Tequila, mezcal .....	<b>4</b>
Vodka, aguardiente, otros .....	<b>5</b>
Cocteles .....	<b>6</b>
Cerveza en barril y botella .....	<b>10</b>
Vinos, espumosos y bebidas frías .....	<b>11</b>
Bebidas calientes, té/infusiones y pastelería	<b>12</b>
Restaurante .....	<b>13</b>

*Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.  
Ley 124 de 1994. Los precios de la carta incluyen impuesto al consumo  
y están en miles de pesos colombianos.*

# WHISKY

<b>BLEND MALT</b>	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>TR</b>
Ballantine's Finest	220.000		22.000
Chivas 12	310.000	175.000	33.000
Chivas Extra 13	340.000		36.000
Chivas 18	605.000		57.000
Chivas Mizunara	535.000		52.000
Buchanan's Master	382.000		40.000
Buchanan's 12	317.000	211.000	35.000
Buchanan's 18	603.000		61.000
Old Parr	302.000	234.000	35.000
Old Parr 18	561.000		61.000
Jw Blue Label	1.490.000		149.000
Jw Double Black	371.000		40.000
Jw Gold Label	477.000		48.000
Jw Black Label	302.000	180.000	35.000
Monkey Shoulder	285.000		31.000
Dewar's 12	285.000		34.000
Famous Grouse	223.000		22.000
Black & White	223.000	138.000	22.000

## SINGLE MALT BT TR

The Glenlivet <small>Founders</small>	410.000	41.000
The Glenlivet 15	615.000	58.000
The Glenlivet 18	1.340.000	130.000
The Glenlivet 12	425.000	43.000
The Glenlivet <small>Caribbean Reserve</small>	410.000	41.000
Singleton Dufftown 12	328.000	34.000
Balvenie 12	561.000	56.000
Balvenie 14	741.000	73.000
Talisker 10	423.000	43.000
Ardbeg 10	731.000	73.000
Macallan 12 <small>Sherry Oak</small>	710.000	71.000
Macallan 15 <small>Double Cask</small>	1.150.000	117.000
Glenmorangie	423.000	43.000
Glenfiddich 18	752.000	76.000
Glenfiddich 15	477.000	48.000
Glenfiddich 12	398.000	43.000

# WHISKEY

<b>IRISH</b>	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>TR</b>
Jameson	255.000	155.000	29.000
Tullamore D.E.W	255.000		26.000

<b>BOURBON</b>	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>TR</b>
Bulleit	315.000		37.000
Michter's Kentucky	546.000		54.000
Jim Beam	265.000		29.000

<b>U.S.A</b>	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>TR</b>
Jack Daniel's <small>Honey</small>	265.000		30.000
Jack Daniel's <small>Old No. 7</small>	265.000	159.000	30.000
Gentleman Jack	316.000		35.000
Bulleit Rye	371.000		38.000

<b>RON</b>	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>TR</b>
Havana Club Añejo Especial	<b>225.000</b>		<b>22.000</b>
Havana Club 3 Años	<b>215.000</b>		<b>21.000</b>
Havana Club 7 Años	<b>255.000</b>		<b>25.000</b>
Havana Club Maestros	<b>440.000</b>		<b>44.000</b>
La Hechicera	<b>440.000</b>		<b>43.000</b>
Zacapa 23	<b>467.000</b>		<b>47.000</b>
Zacapa Ambar	<b>280.000</b>		<b>30.000</b>
Botran	<b>255.000</b>		<b>26.000</b>
Sailor Jerry	<b>211.000</b>		<b>22.000</b>
Viejo De Caldas	<b>186.000</b>	<b>105.000</b>	<b>19.000</b>

---

<b>GINEBRA</b>	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>TR</b>
Beefeater	<b>290.000</b>	<b>175.000</b>	<b>32.000</b>
Beefeater Pink	<b>330.000</b>		<b>33.000</b>
Beefeater 24	<b>425.000</b>		<b>42.000</b>
Monkey 47 <i>500 ml</i>	<b>505.000</b>		<b>50.000</b>
Tanqueray	<b>313.000</b>		<b>34.000</b>
Tanqueray Rangpur	<b>317.000</b>		<b>35.000</b>
Tanqueray Ten	<b>435.000</b>		<b>46.000</b>
Hendrick's	<b>423.000</b>		<b>45.000</b>
Selva	<b>313.000</b>		<b>34.000</b>
Bombay	<b>292.000</b>		<b>33.000</b>
Citadelle	<b>313.000</b>		<b>35.000</b>
London N°1	<b>423.000</b>		<b>43.000</b>

<b>TEQUILA</b>	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>TR</b>
Olmecca Blanco	265.000	155.000	27.000
Olmecca Reposado	265.000	155.000	27.000
Altos Plata	395.000		39.000
Altos Reposado	395.000		39.000
Don Julio Blanco	423.000		43.000
Don Julio Reposado	456.000		46.000
Don Julio Añejo	518.000		52.000
Don Julio 70	587.000		60.000
Maestro Dobel	540.000		54.000
Patrón Reposado	470.000		48.000
Patrón Añejo	480.000		49.000
Patrón Silver	423.000		43.000
Herradura	423.000		43.000
Tierra Noble Blanco	423.000		43.000
Tierra Noble Reposado	456.000		46.000

---

<b>MEZCAL</b>	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>TR</b>
Maguey Vida	415.000		42.000
Ojo de Tigre	395.000		39.000
Amores	456.000		46.000
Amores Cupreata	477.000		48.000
Alipus	520.000		55.000
Nahuales	570.000		56.000
400 Conejos	423.000		43.000
Montelobos	445.000		45.000

<b>VODKA</b>	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>TR</b>
Absolut	240.000	145.000	27.000
Reyka	276.000		30.000
Grey Goose	403.000		40.000
Ketel One	328.000		35.000
Wyborowa	215.000		21.000

---

<b>AGUARDIENTE</b>	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>TR</b>
Antioqueño	185.000	105.000	18.000
Desquite Artesanal	196.000		19.000
Nectar Reposado	179.000		18.000
Mil Demonios	299.000		31.000
Amarillo de Manzanares	185.000		18.000
Viche Ulele	195.000		19.000
Viche Víbora 600 ml	197.000		20.000

---

<b>OTROS</b>	<b>BT</b>	<b>1/2</b>	<b>TR</b>
Jägermeister	249.000	154.000	26.000
Baileys	220.000		22.000
Licor 43			22.000
Sidra 330 ml	18.900		
Campari			19.000
Amaretto			23.000
Cointreau			21.000
Hennessy V.S	466.000		47.000

# COCTELES

## CON MEZCAL

**MEZCALITA.** Mezcal, licor de chiles, tajín, zumo de toronja y limón. **42.500**

**MARGARITA MEZCAL.** Mezcal, triple sec, tajín, y zumo de limón. **47.900**

**MEZCALINI.** Mezcal, uchuva y zumo de toronja. **42.500**

**MEZCAL MULE.** Mezcal, almíbar de jengibre, zumo de limón y soda. **47.900**

## CON RON

**MOJITO.** Ron, hierbabuena, zumo de limón, almíbar y soda. **31.900**

**MOJITO LULO.** Ron, almíbar de lulo, hierbabuena, zumo de limón y soda. **32.900**

## CON VICHE

**VICHE MULE.** Viche, almíbar de jengibre, zumo de limón y soda. **34.900**

## CON TEQUILA

**MARGARITA.** Tequila, triple sec y zumo de limón. **37.500**

# COCTELES

## CON WHISKY

**PADRINO.** Whisky, Amaretto y naranja. **31.900**

**WHISKY SOUR.** Whisky, clara de huevo, angostura y zumo de limón. **30.900**

## CON WHISKEY

**PENICILLIN.** Whiskey, almíbar de jengibre y limón. **30.900**

**OLD FASHIONED.** Whiskey, angostura, naranja, cereza, almíbar y soda. **38.900**

**MANHATTAN.** Whiskey, Vermouth Rosso angostura y cereza. **35.900**

## CON GINEBRA

**GIN&TONIC.** Ginebra, tónica y toronja. **39.500**

**GIN&TONIC FRUTOS ROJOS.** Ginebra Pink, tónica y frutos rojos. **42.500**

**TOM COLLINS.** Ginebra, almíbar zumo de limón y soda. **36.500**

**NEGRONI.** Ginebra, Campari, Vermouth Rosso y naranja. **32.900**

**DRY/DIRTY MARTINI.** Ginebra, Vermouth Dry y aceitunas. **41.500**

# COCTELES

## OTROS

<b>APEROL SPRITZ.</b> Aperol, prosecco, naranja y soda.	<b>26.500</b>
<b>JÄGERBOMB.</b> Jägermeister y Red Bull.	<b>40.900</b>
<b>PERLA NEGRA.</b> Jägermeister y cerveza rubia.	<b>29.500</b>
<b>SANGRÍA (JARRA).</b> Vino blanco o tinto, ron, triple sec y frutas picadas.	<b>127.000</b>

## CON VODKA

<b>VODKA TONIC.</b> Vodka, tónica y limón.	<b>29.900</b>
<b>MOSCOW MULE.</b> Vodka, almíbar de jengibre, zumo de limón y soda.	<b>35.500</b>
<b>LYCHEE MARTINI.</b> Vodka, licor de lychee y fruta de lychee.	<b>31.900</b>
<b>BLOODY MARY.</b> Vodka, Clamato, salsa inglesa, pimienta, tabasco y zumo de limón.	<b>42.500</b>
<b>COSMOPOLITAN.</b> Vodka, Cointreau, jugo de cranberry, twist de naranja y limón.	<b>34.500</b>
<b>VODKA MARTINI.</b> Vermouth Dry, Vodka y twist de limón.	<b>35.500</b>

# COCTELES

## CON CAFÉ

**ESPRESSO MARTINI.** Vodka, almíbar y espresso. **27.900**

**CARAJILLO.** Licor 43 y espresso. **26.500**

**BITTER ESPRESSO.** Aperol, espresso, zumo de toronja, naranja y tónica. **27.500**

**IRISH COFFEE.** Whiskey, espresso, leche cremada y chantilly. **18.500**

## SIN LICOR

**SANTERÍA.** Sandía, hierbabuena, zumo de limón, almíbar y soda. **14.900**

**SUNDAY BLOODY SUNDAY.** **20.900**  
Frutos rojos, hierbabuena, zumo de limón, almíbar y soda.

**ENERGÍA TROPICAL.** Almíbar de lulo, limón mandarino y Red Bull. **27.500**

**VIRGIN MOJITO.** Lulo, lychee o uchuva, hierbabuena, zumo de limón y soda. **14.900**

**VIRGIN MARY.** Clamato, pimienta, tabasco, salsa inglesa, y zumo de limón. **23.500**

**GINGERBEER.** Almíbar de jengibre, zumo de limón y soda. **17.900**

## CERVEZA DE BARRIL

### Heineken® O TRES CORDILLERAS

Cañita 250 cc	<b>12.900</b>
Caña 330 cc	<b>17.900</b>
Pinta 500 cc	<b>23.900</b>

---

## CERVEZA EN BOTELLA

Tres Cordilleras	<b>16.900</b>
Andina	<b>11.900</b>
Tecate	<b>11.900</b>
Sol	<b>13.900</b>
<b>Heineken®</b>	<b>14.900</b>
<b>Heineken® 0.0</b>	<b>12.900</b>

**VERDADERA MICHELADA. 30.900**

Tequila Olmeca reposado, tabasco y cerveza michelada.

**REAL MICHELADA. 41.500**

Mezcal Ojo de Tigre, cerveza michelada con tajín.

**MICHELADA CON TODO +5.500**

Clamato, salsa inglesa, pimienta, tabasco y zumo de limón.

<b>VINOS Y ESPUMOSOS</b>	<b>BT</b>	<b>1/2</b>
Marqués Rueda Blanco Verdejo	145.000	90.000
Riscal Tempranillo	137.000	85.000
Riscal Rosado	141.000	
Mina Velha Portugal <i>(Tinto, blanco y rosé).</i>	133.000	
Piccolo <i>(Tinto, blanco y rosé) 187 ml</i>	31.000	
Morandé	133.000	
Marqués De Riscal Reserva	253.000	
Beronia Crianza	158.000	
Chandon Extra Brut	158.000	
Moet Chandon	710.000	
Baby Chandon <i>187 ml</i>	47.000	
Veuve Clicquot	741.000	

## **BEBIDAS FRÍAS**

Té HATSU y Gaseosas	6.900
Mr Tea	6.900
Kombucha	15.900
Limonada natural	8.900
Limonada de coco	14.900
Limonada de lychee	15.900
Tónica	6.900
Tónica Premium	13.900
Bretaña	6.900
Agua mineral HATSU	6.900
Agua gas HATSU	6.900
Agua purificada <i>de la casa 350 ml</i>	5.500
Agua purificada <i>de la casa 750 ml</i>	8.500
Red Bull	15.900

# BEBIDAS CALIENTES

## CAFÉ

Americano	<b>5.900</b>
Latte	<b>6.900</b>
Capuccino	<b>6.900</b>
Espresso	<b>5.900</b>
Espresso doble	<b>7.500</b>
Machiato	<b>6.900</b>
Con baileys	<b>16.900</b>

---

## TÉ / INFUSIONES

Aromática	<b>4.900</b>
Té	<b>5.500</b>
Chai latte	<b>9.500</b>
Golden milk	<b>9.500</b>

---

## PASTELERÍA

Torta de almojábana <i>con jalea de guayaba.</i>	<b>14.900</b>
Torta de chocolate	<b>14.900</b>
Torta de zanahoria	<b>12.900</b>
Pie de coco <i>con salsa inglesa.</i>	<b>18.900</b>
Pie de limón	<b>14.900</b>
Blondie de caramelo	<b>11.500</b>

# RESTAURANTE

## BURGERS

<b>Hamburguesa sencilla</b> 120 g	<b>20.900</b>
<b>Hamburguesa doble</b> 240 g	<b>29.900</b>
<b>La Rockstar</b> 120 g de carne de res, queso pepper jack, mermelada de tocineta y tomates rostizados, cebolla caramelizada, mayonesa de chipotle con semillas de mostaza y lechuga.	<b>29.900</b>
<b>Hamburguesa vegetariana</b> 120 g de falafel de garbanzo, zanahoria encurtida, lechuga, cebolla, tomate y salsa Ovejo.	<b>19.900</b>
<b>Billie Jean Burger</b> 120 g de carne de res, 50gr de queso blanco al romero, picadillo de hongos shiitake, tocineta ahumada y cebolla caramelizada, pepinillos y mayonesa chipotle	<b>29.900</b>
<b>Real Cheese Burger</b> 120 g de carne de res, 50gr de queso pepper jack, tocineta y mayonesa de chipotle con semillas de mostaza	<b>29.900</b>

## SÁNDWICHES

<b>Pastrami</b> 120 g	<b>33.900</b>
<b>Philly cheesesteak</b> 120 g	<b>33.900</b>
<b>Roast-beef</b> 120 g	<b>35.900</b>
<b>Crispy chicken</b> 120 g	<b>25.500</b>
<b>Crispy spicy chicken</b> 120 g	<b>27.500</b>
<b>Veggie</b> Pan ciabatta, mozzarella de búfala, zucchini parrillado, pimentón morrón, babaganoush de berenjena, rúgula y mayonesa de ajo.	<b>33.900</b>
<b>Club Sandwich</b> Roastbeef, tocineta, pechuga de pollo, huevo frito, lechuga, tomate, mayonesa y 120g de papas fritas.	<b>29.500</b>
<b>Club Sandwich</b>	<b>33.000</b>

## CLÁSICOS

<b>Choripán artesanal</b> con chimichurri.	<b>20.900</b>
<b>Alas</b> (650 g/10 piezas aprox.) Picantes, Honey Mustard, BBQ o sin salsa.	<b>31.500</b>
<b>Chicken tenders</b> 100 g de pechuga de pollo y 80 g de papas fritas.	<b>21.900</b>
<b>Salchicha alemana</b> 110 g Artesanal con papas.	<b>28.500</b>
<b>Costillas de cerdo BBQ</b> 340 g	<b>39.900</b>
<b>Chicharrón</b> 300 g	<b>35.900</b>

## PARA COMPARTIR

<b>Chicharrones de calamar</b> Con salsa tártara	<b>21.000</b>
<b>Salchicha alemana</b> Artesanal con papas.	<b>28.500</b>
<b>Chicharrón</b> 300g	<b>35.900</b>
<b>Chorizo picante</b> 100g	<b>19.000</b>
<b>Patatas Bravas</b> 220g en casco con salsa brava y alioli.	<b>16.900</b>
<b>Papas fritas</b> 150g con queso cheddar y tocineta	<b>20.900</b>
<b>Chicken tenders</b> 100g de pechuga de pollo, 80g de papas fritas.	<b>21.900</b>
<b>Alas</b> (650 g/10 piezas aprox.) Picantes, Honey Mustard, BBQ o sin salsa.	<b>31.500</b>

## ADICIONES

Queso	<b>+3.500</b>
Tocineta	<b>+5.500</b>
Huevo	<b>+2.900</b>
Salsa de queso cheddar	<b>+7.500</b>
Pepinillos	<b>Free</b>

## ACOMPAÑAMIENTOS

<b>Papas fritas</b> 150 g	<b>10.500</b>
<b>Patatas fritas</b> 150 g con salsa cheddar y tocineta	<b>20.900</b>
<b>Patatas bravas</b> 220 g Papas en casco con salsa brava y alioli.	<b>16.900</b>
<b>Garden salad</b> 150 g de ensalada de cogollos, tomate, zanahoria y vinagreta.	<b>7.500</b>
<b>Coleslaw</b> 120 g de ensalada de repollo morado, cilantro zanahoria y mayonesa.	<b>7.500</b>

# Ovejo

-BURGERS & FRIES-