

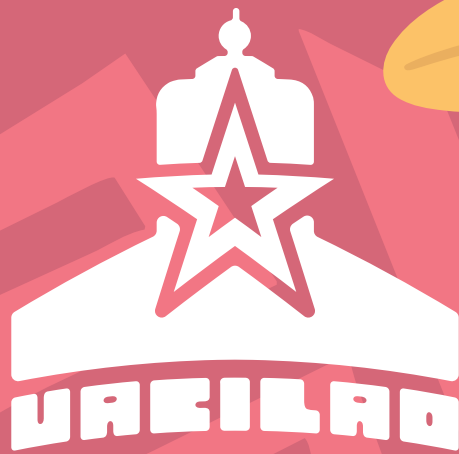
TE MEREDES UN GUSTICO
VARICOLAO ★



MENÚ

CARTAGENA, COLOMBIA
Barrio Buenos Aires Transversal 54
Diagonal 47-9

*Pa' que sepas,
aquí el sabor es
puro vacile.*



Kwartz

Entradas

Alitas Parmesanas ★

Alitas de pollo a la parrilla bañadas en salsa parmesana acompañadas de papas a la francesa. **\$28.000COP**

Hamburguesa Vacila

150 gramos de jugosa carne Certified Angus, Pan Brioche, vegetales con nuestra salsa de la casa y papas a la francesa. **\$31.000COP**

Alitas BBQ

Alitas de pollo bañadas en nuestra salsa BBQ de la casa acompañadas de papas a la francesa. **\$28.000COP**

Ceviche de Chicharrón

Chicharrón carnudito de tocino barriguero, mix de cebollas roja y blanca, zumo de limon y lonjas de aguacate. **\$29.000COP**

Chicharrones Vacila

Trocitos de Chicharroncito de tocino Barriguero. **\$27.000COP**

Chorizo Vacila

Chorizos de cerdo artesanal marcados a la parrilla. **\$23.000COP**

Patacones Rancheros

Patacones de platano verde Gratinados con Costillitas BBQ. **\$30.000COP**

Patacones Espelucados

Patacones de platano verde Gratinados con Carne esmechada. **\$28.000COP**

Patacones Vacilaos

Patacones de platano Verde con ahogao, queso costeño rallado y lluvia de maiz.

\$23.000COP

Menu Infantil

Deditos de mozzarella, nuggets de pollo, papitas fritas, trocitos de manzana, jugo de cajita. **\$25.000COP**

Sopas del Día

Caldo de pollo y hueso rojo. **\$9.000COP**

Ceviche de Camarón

Camarones marinados en nuestra leche de tigre. **\$30.000COP**

Cóctel de Camarón

Tradicional cóctel de camaron en nuestra salsa rosada con cebolla y cilantro.

\$30.000COP

Ceviche de la casa

Nuestro ceviche de la casa combina camarones, calamares, filete de tilapia marinados en nuestra leche de tigre, con un toque de Maracuya que realza su carácter tropical. **\$32.000COP**

Entradas

Chicharrón de Pescado

Crocantes trozos de pescado apanado al panko acompañados de chip de platano y suero. **\$29.000COP**

Para Compartir

Picadita Costeña

Chorizo, butifarra, queso costeño frito, patacones, ahogao y suerito costeño.

\$34.000COP

Parrillada Para 2

Chorizo, carne, lomo de cerdo, pechuga, chicharron, chimichurri, papas fritas o casco y suerito costeño. **\$82.000COP**

Parrillada Para 4

Chorizo, carne, lomo de cerdo, pechuga, chicharron, chimichurri, papas fritas o casco y suerito costeño. **\$125.000COP**

Parrillada de Mariscos Para 2

camarones apanados, muelitas de jaiba al ajillo, medallones de sierra, 1 cazuelita, 1 sopa de pescado, arroz con coco frito, patacones yuca frita y ensalada.

\$105.000COP

Parrillada de Mariscos Para 4

Camarones apanados, cola de langosta o camarones al ajillo (según disponibilidad), muelitas de jaiba, 4 medallones de sierra frita, 2 cazuelitas, 2 sopas, arroz con coco frito, arroz de mariscos, patacones, yuca frita y ensalada.

\$205.000COP

Parrillada Familiar

Camarones apanados, cola de langosta o camarones al ajillo (según disponibilidad), muelitas de jaiba, 6 medallones de sierra frita, 3 cazuelitas, 3 sopas, arroz con coco frito, arroz de mariscos, patacones, yuca frita y ensalada.

\$275.000COP

Parrillada Tierra, Mar y Aire

Costillas Bbq, aros de calamar apanados, camarones al ajillo, alitas de pollo bbq y pechuga y patacones. **\$80.000COP**

Plato Destacado

★ **EL BARCO**
RECORRIDO POR
EL CARIBE ★

\$440.000COP

VACILAO

En 'Vacilao', cada bocado cuenta una historia del Caribe. Sabores que vienen del mar, el tambor y el corazón de Cartagena. ¡Disfruta el vacile!"

Kuapla

De la Parrilla

BABY BEEF

Jugoso corte de lomo fino abierto en mariposa cocinado en nuestra parrilla.

\$53.000COP

BROCHETAS DE LOMO FINO

Dados de lomo fino ensartados en una brocheta con vegetales a la parrilla.

\$45.000COP

SOLOMILLO

Jugoso corte grueso de lomo fino asado a la parrilla. **\$49.000COP**

CARNECITA VACILA'

250grm de carne de Res en corte delgado a la parrilla. **\$40.000COP**

BIFE DE CHORIZO

Jugoso corte de Lomo Ancho en corte grueso asado a la parrilla. **\$48.000COP**

CHURRASCO

Jugoso corte de Lomo Ancho en mariposa asado a la Parrilla. **\$51.000COP**

PUNTA GORDA

Punta gorda en corte mariposa asada a la parrilla. **\$55.000COP**

PICAÑA

Jugoso corte grueso de la parte superior de la cadera con un generosa capa de grasa que aporta sabores. **\$58.000COP**

COSTILLA A LA PARRILLA

Tiernas costillas Baby Back Ribs ahumadas y despues asadas en la parrilla. **\$49.000COP**

LOMO DE CERDO

Lomo de Cerdo a la parrilla. **\$40.000COP**

PECHUGA A LA PARRILLA

Pechuga de Pollo asada a la parrilla.

\$39.000COP

ASADO MIXTO

Pechuga, lomo de cerdo, carne y chorizo a la parrilla. **\$50.000COP**

ASADO TIERRA Y MAR

Jugoso corte de carne a la parrilla y camarones al ajillo, acompañado de papas francesas y ensalada. **\$54.000COP**

.....

ACOMPAÑAMIENTO

Todos nuestros platos a la parrilla incluyen como acompañamiento papas en casco o papas a la francesa, además de una fresca y deliciosa ensalada.

RECOMENDADOS DEL CHEF

COSTILLAS BBQ

Tiernas costillas Baby Back Ribs bañadas en nuestra salsa BBQ, acompañadas de papas casco o papas fritas. **\$52.000COP**

LOMO BBQ

Jugoso corte de lomo de cerdo al grill bañado en salsa Bbq, artesanal acompañado de papa casco o fritas.

\$44.000COP

LOMO CHAMPIÑONES

Jugoso corte de lomo de cerdo al grill bañado en salsa de champiñones, acompañado de papa casco o fritas

\$45.000COP

LOMO GRATINADO

Jugoso corte de lomo de cerdo gratinada con queso mozzarella, acompañados de papa casco o papas fritas. **\$44.000COP**

LOMO PIMIENTA

Jugoso corte de lomo de cerdo al grill bañado en salsa de pimienta, acompañado de papa casco o papas fritas. **\$44.000COP**

SOLOMILLO SALSAS

DE CHAMPIÑONES

Jugosos Medallones de lomo fino Bañados en salsa de champiñones de la casa, acompañados de papa casco o papas fritas.

\$53.000COP

SOLOMILLO PIMIENTA

Jugosos Medallones de lomo fino Bañados en salsa pimienta de la casa, acompañados de papa casco o papas fritas. **\$52.000COP**

PECHUGA NAPOLITANA★

Jugoso corte de pechuga apanada al panko gratinada con queso mozzarella y bañada con salsa napolitana, acompañados de papa casco o papas fritas. **\$43.000COP**

CORDON BLEU DE POLLO.

Rollo de pechuga relleno de jamon y queso apanada al panko bañada con salsa blanca de la casa, acompañados de papa casco o papas fritas. **\$46.000COP**

PECHUGA GRATINADA

Jugoso corte de pechuga al grill gratinada con queso mozzarella, acompañados de papa casco o papa frita. **\$43.000COP**

PECHUGA EN SALSAS

DE CHAMPIÑONES

Jugoso corte de lomo de cerdo al grill bañado en salsa de champiñones, acompañado de papa casco o fritas. **\$43.000COP**

¡Vacilante!

DATE UN GUSTICO
VACILAO

ESPECIALES DE JOHANA

CAZUELA DE MARISCO

Experiencia marina servida en cazuela de barro. Esta preparación reúne una selección de mariscos frescos, camarones, langostinos, calamares, mejillones y cocinada una base de vegetales aromáticos y El toque distintivo lo aporta la leche de coco acompañada de arroz con coco y patacones. **\$60.900COP**

CAZUELA DE MARISCO GRATINADA

Experiencia marina servida en cazuela de barro. Esta preparación reúne una selección de mariscos Gratinados frescos, camarones, langostinos, calamares, mejillones y cocinada una base de vegetales aromáticos y El toque distintivo lo aporta la leche de coco acompañada de arroz con coco y patacones. **\$64.000COP**

PARA SUBIR LAS DEFENSAS

Bísquet cremoso de mariscos como base, coronado con colita de langosta, posta de sierra frita y jaiba fresca. Se acompaña con patacones crocantes, arroz de coco y ensalada fresca. Servida como el Orgullo de La Sazón. **\$64.000COP**

SANCOCHOS

**Sancocho de Rabo
con costilla**
\$31.000COP

Sancocho de Pargo
\$73.000COP

Sancocho de Robalo
\$58.000COP

Sancocho de Sierra
\$51.000COP

**PURO SABOR
CARIBEÑO**



TÍPICOS

CARNEO EN ZUMO DE COCO

Carnero cocido lentamente y terminado en zumo de coco, acompañado de arroz de ají topito o de coco frito, ensalada de payaso o de aguacate y tajada amarilla. **\$46.000COP**

CAZUELA DE FRIJOL

Cazuela de frijol zaragoza, contra codillo, codillo, chorizo, trocitos de plátano amarillo y coronado con chicharrón 10 patas o carne mechada acompañada de arroz de ají topito. **\$40.000COP**

GALLINA EN ZUMO DE COCO

Media Gallina criolla guisada en zumo de coco acompañada de arroz de ají topito o arroz de coco, ensalada de aguacate o de payaso y tajadas amarillas. **\$46.000COP**

VIUDA DE CARNE SALADA

Plato de tradición ancestral, punta gorda salada cocinada al vapor con yuca y plátano amarillo y un picao' de cebolla roja encurtidas. **\$42.000COP**

LENGUA EN SALSA

Lengua en salsa acompañada de arroz blanco de ají topito o arroz de coco frito y patacón ensalada de payaso o de aguacate. **\$40.000COP**

POSTA CARTAGENERA

Carne cocida lentamente en una salsa de especias y panela, acompañada de arroz de coco frito o de ají topito, ensalada blanca o aguacate y patacón. **\$44.000COP**

★ EL PASTEL DE LUISK ★

Los mejores pasteles de tu vida, costilla de cerdo, pollo, verduras y todo el sabor del pastel cartagenero, garantizados. **\$28.000COP**

ENSALADAS

CAMARÓN

Camarones a la parrilla en una cama de mix de verduras Baby y vinagreta de la casa **\$40.000COP**

PECHUGA

Trocitos de pechuga a la parrilla en una cama de mix de verduras Baby y vinagreta de la casa. **\$37.000COP**

SALMÓN

Cubos de Salmón en una cama de mix de verduras Baby y vinagreta de la casa. **\$64.000COP**

Pastas

Pastas a la Marinera

Pasta al dente bañada en una salsa de mariscos con camarones, calamares, mejillones y almejas, salteados en sofrito de ajo, cebolla y tomate, con un toque de vino blanco y especias. Ideal para los amantes del mar y la buena mesa. **\$54.000COP**

Pastas cremosas con Camarón y Tocineta

Pasta al dente bañada en nuestra salsa blanca casera, con camarones jugosos y tocineta crujiente. El toque perfecto de queso fundido y especias realza cada bocado. **\$51.000COP**

Pastas cremosas de Lomo

Pasta corta bañadas en nuestra salsa blanca casera con champiñones, tocineta y mix de quesos fundidos. Se acompaña con 200g de lomo fino en julianas, asados al punto en nuestra parrilla. **\$52.000COP**

Pastas cremosas de Pollo Crocante

Pasta corta bañada en nuestra salsa Alfredo casera, cremosa y llena de sabor. Se acompaña con pechuga de pollo empanizada en panko y especias, dorada al punto para lograr ese crocante irresistible. **\$47.000COP**

CAMARONES

CAMARONES AL AJILLO

Frescos camarones salteados con ajo y vino, finalizados en una exquisita y untuosa salsa de crema. Una delicia de mar que no puedes perderte. **\$43.000COP**

CAMARONES APANADOS

Jugosos camarones seleccionados, recubiertos con un ligero y crujiente apanado dorado. Un clásico infalible. **\$44.000COP**

CAMARONES GRATINADOS

Exquisitos camarones frescos salteados, bañados en una cremosa salsa de la casa con un toque de vino blanco y especias. Cubiertos con una generosa capa de quesos. Una delicia que combina la ternura del marisco con el sabor intenso del queso. **\$47.000COP**

ENCOCADO DE CAMARÓN

Suculentos camarones cocinados lentamente en una cremosa salsa a base de leche de coco natural, realzada con un sofrito de hierbas y especias tradicionales. Servido con arroz con coco frito y patacones. **\$45.000COP**



ARROCES

ARROZ CREMOSO DE LOMO

Jugosas julianas de lomo fino a la parrilla en una cama de arroz cremoso en salsa blanca con tocineta champiñones y mix de quesos. **\$51.000COP**

ARROZ COSTEÑO

Arroz salteado al wok con verduras frescas, butifarra, chicharrón, carne y queso costeño frito. Un sabor criollo lleno de fuerza y tradición. **\$39.000COP**

ARROZ MIXTO

Arroz salteado al wok con mix de verduras frescas y champiñones, combinado con cerdo, pollo y carne al estilo chaufa. Todo coronado con chicharroncito crocante que le pone el broche de oro. Un plato potente, lleno de sabor y textura. **\$42.000COP**

ARROZ RANCHERO

Arroz salteado al wok con mix de verduras frescas y maíz tierno, acompañado de costillas de cerdo en salsa BBQ y chorizo criollo dorado. Un plato robusto y sabroso. **\$39.000COP**

ARROZ A LA MARINERA

Arroz salteado con un aromático sofrito criollo y mesclado con frutos del mar: camarones, calamares, pulpo tierno y palmito fresco. **\$47.000COP**

ARROZ CREMOSO LANGOSTINOS

Arroz cocido lentamente en un fondo de marisco, Los langostinos frescos aportan un sabor intenso y elegante una pizca de perejil fresco y un punto de cremosidad que hace de este plato una experiencia marina irresistible. **\$57.000COP**

ARROZ CREMOSO MARISCOS

Arroz de textura melosa y muy cremosa, obtenida al cocinar el arroz lentamente con un fondo de mariscos y un toque de queso parmesano con un mix de mariscos como camarones calamares y almejas. **\$55.000COP**

ARROZ DE CAMARÓN

Un arroz de sabor profundo. Cocido a la perfección en un bisquet intenso y sedoso preparado con cabezas de camarón, lo que le otorga un sello marino inconfundible. **\$45.000COP**

ARROZ ESPECIAL VACILAO

Nuestro Arroz Especial de la Casa es una rica y abundante preparación que combina un aromático arroz de coco con una selección premium de frutos del mar y un toque dulce de maíz. **\$59.000COP**

ARROZ ESPECIAL A LA MARINERA

Arroz salteado en sofrito criollo, mezclado con camarones, calamares, pulpo y palmito, cocinado en brique de mariscos y especias locales. Se acompaña con una posta de sierra frita. **\$59.000COP**

VACILAO

SIERRA SIERRA SIERRA SIERRA

A la Marinera

\$68.000COP

En salsa de camarones

\$55.000COP

ZUMO DE COCO

\$53.000COP

Frita

\$44.000COP

MOJARRA MOJARRA MOJARRA MOJARRA

NEGRA

A la Marinera

\$62.000COP

En salsa de camarones

\$54.000COP

ZUMO DE COCO

\$48.000COP

Frita

\$37.000COP

ROJA

A la Marinera

\$65.000COP

En salsa de camarones

\$58.000COP

ZUMO DE COCO

\$51.000COP

Frita

\$41.000COP

ACOMPANAMIENTO

Todos los Platos del mar vienen acompañados de arroz de coco frito y patacones.



DEL MAR DEL MAR

Langosta al ajillo

Langosta de 500grms bañada en nuestra salsa al ajillo. (la langosta puede ser una grande o varias de tamaño mediano. Según peso.) **\$83.000COP**

Langostinos al ajillo

Frescos Langostinos salteados con ajo y vino, finalizados en una exquisita y untuosa salsa de crema. Una delicia de mar que no puedes perderte. **\$58.000COP**

Langostinos al coco

Suculentos Langostinos cocinados lentamente en una cremosa salsa a base de leche de coco natural, realzada con un sofrito de hierbas y especias tradicionales. **\$58.000COP**

Langostinos al Panko

Jugosos Langostinos seleccionados, recubiertos con un ligero y crujiente apanado dorado. Un clásico infalible. **\$58.000COP**

Langostinos Gratinados

Exquisitos Langostinos frescos salteados, bañados en una cremosa salsa de la casa con un toque de vino blanco y especias. Cubiertos con una generosa capa de quesos. Una delicia que combina la ternura del marisco con el sabor intenso del queso. **\$60.000COP**

FILETES

**DE SALMON AL GRILL
ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPAS**
\$52.000COP

**DE SALMON AL GRILL
CON SALSA DE CAMARONES**
\$67.000COP

**Filete DE Tilapia
AL AJILLO**
\$52.000COP

**Filete DE Tilapia
A LA MARINERA**
\$58.000COP

**Filete DE Tilapia
APANADO**
\$45.000COP

PARGO PARGO PARGO PARGO

A la Marinera

\$95.000COP

En salsa de camarones

\$87.000COP

ZUMO DE COCO

\$82.000COP

Frito

\$82.000COP

ROBALO ROBALO ROBALO ROBALO

A la Marinera

\$75.000COP

En salsa de camarones

\$67.000COP

ZUMO DE COCO

\$58.000COP

Frito

\$52.000COP

CORVINA CORVINA CORVINA CORVINA

A la Marinera

\$60.000COP

En salsa de camarones

\$57.000COP

ZUMO DE COCO

\$48.000COP

Frita

\$40.000COP

ACOMPAÑAMIENTO

Todos los Platos del mar vienen acompañados de arroz de coco frito y patacones.



Pídele ADICIONALES PARA EL VACILE

PAPAS CASCOS	\$8.000COP
PAPAS FRITAS	\$9.000COP
PATOCONES	\$9.000COP
PURÉ DE PAPAS	\$11.000COP
QUESO PARA GRATINAR ...	\$7.000COP
SOPAS DEL DÍA	\$9.000COP
(PESCADO O HUESO)	
ARROZ DE COCO	\$8.000COP
ARROZ DE COCO FRITO ...	\$8.000COP
ARROZ BLANCO	\$8.000COP

**DATE UN GUSTICO
VACILAO**

BEBIDAS

AGUA MANANTIAL \$7.000COP

AGUA MANANTIAL con gas \$7.000COP

AGUA SABORIZADA \$7.000COP

SODA \$7.000COP

HATSU \$8.000COP

CANADA DRY \$9.000COP

GINGER \$7.000COP

MR TEA \$7.000COP

COCA-COLA \$7.000COP

GASEOSA POSTOBON \$7.000COP

HIDRATAO \$15.000COP

BEBIDA HIDRATANTE \$8.000COP

RED BULL \$15.000COP

JUGOS NATURALES

MANGO en LECHE \$14.000COP

MANGO en AGUA \$13.000COP

MARACUYA en LECHE \$14.000COP

MARACUYA en AGUA \$13.000COP

GUANABANA en LECHE \$14.000COP

GUANABANA en AGUA \$13.000COP

MORA en LECHE \$14.000COP

MORA en AGUA \$13.000COP

TAMARINDO \$13.000COP

FRESA en LECHE \$14.000COP

FRESA en AGUA \$13.000COP

COROZO \$13.000COP

LIMONADAS

NATURAL \$11.000COP

CEREZADA \$13.000COP

DE COCO \$16.000COP

DE HIERBABUENA \$12.000COP

DE MARACUYÁ \$14.000COP

DE MANGO BICHE \$14.000COP

SODA SABORIZADA

SODA SABORIZADA GREEN GARDEN

Trocitos de Manzana Verde, Kiwi, Mango Biche con sirup de mango biche y zumo de limon con soda. \$23.000COP

SODA SABORIZADA PINK

Trocitos de Manzana roja, fresa, cereza con sirup de frutos rojos y zumo de limon con soda. \$23.000COP

MICHELADAS

TRADICIONAL \$5.000COP

TAMARINDO \$8.000COP

MANGO BICHE \$8.000COP

MANZANA VERDE \$8.000COP

CAFÉ \$8.000COP

MARACUYÁ \$8.000COP

LYCHE \$8.000COP

ARANDANOS \$8.000COP



@VACILAO_C TG

vacílate unAs

CERVEZAS Bien FRÍAS



@vacilao_ctg

AGUILA	\$7.000COP	AGUILA LIGHT	\$7.000COP
POKER	\$7.000COP	costeñita	\$7.000COP
Andina	\$7.000COP	Andina LIGHT	\$7.000COP
Miller Lite	\$7.000COP	BUDWEISER	\$7.000COP
coronita	\$7.000COP	SOL	\$11.000COP
solecita	\$7.000COP	Heineken 250CM	\$7.000COP
SMIRNOFF ice	\$17.000COP	CLUB COLOMBIA	\$10.000COP
stella artois	\$14.000COP	TRES CORDILLERAS	\$11.000COP

**PIDE TU CUBETAZO (10 UNIDADES): \$ VALOR RESULTANTE DE
MULTIPLICAR EL PRECIO UNITARIO POR 10.**

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.
NO COMPARTA ESTE CONTENIDO CON MENORES DE EDAD.

SAVES EYES T C LOCO

CAIPIROSKA MARACUYA Vodka, jugo de lima y sirup de maracuya. \$30.000COP 	CAIPIROSKA TRADICIONAL Vodka, jugo de lima y azúcar. \$30.000COP 
DAIQUIRI CEREZA Ron, hielo, limón y sirup de cereza. \$28.000COP	DAIQUIRI FRESA Ron, hielo, limón y sirup de fresas. \$28.000COP
DAIQUIRI MARACUYA Ron, hielo, limón y sirup de maracuya. \$28.000COP	MARGARITA BLUE Tequila, curaçao blue y zumo de limón. \$30.000COP 
MARGARITA FRESA Tequila, triple seco y sirup de fresa servido frozen \$30.000COP 	MARGARITA MARACUYA Tequila, triple seco y sirup de maracuya servido frozen \$30.000COP 
MARGARITA TRADICIONAL Tequila, triple seco y jugo de limon servido frozen. \$30.000COP 	MOJITO BLUE Ron, limón, azúcar, hierbabuena y curazao blue \$30.000COP
MOJITO DE COCO Ron, limón, azúcar, hierbabuena y crema de coco. \$30.000COP	MOJITO MARACUYA Ron, limón, azúcar, hierbabuena y sirup de maracuya \$30.000COP
MOJITO PIÑA Ron, limón, azúcar, hierbabuena y sirup de piña \$30.000COP	MOJITO TRADICIONAL Ron, limón, azúcar, hierbabuena \$30.000COP

- **COPA DE VINO** \$18.000COP
- **MEDIA SANGRÍA** \$55.000COP
- **COPA DE SANGRÍA** \$29.000COP
- **JARRA DE SANGRIA** \$110.000COP

Para una experiencia personalizada, consulte con nuestro mesero sobre la disponibilidad de vinos y opciones de sangría. Estaremos encantados de brindarle los detalles y recomendaciones. ¡Salud!

Cótcel de la casa LA CHOCOLATINA Baileys - leche condensada - milo \$35.000COP	Cótcel de la casa VACILAO SUNRISE Maracuyá - Ron - Gengibre - Granadina \$37.000COP
---	--

* LAGUNA AZUL Triple sec Blue, limón, almíbar y sprite. \$30.000COP	* LONG ISLAND Whisky, ron, tequila, vodka, ginebra, limon, almíbar y sprite. \$38.000COP   	* CUBA LIBRE Ron, coca cola limon. \$21.000COP
* SMIRF-COCO \$38.000COP 	* MOSCOW MULE Vodka, Sirop de Jengibre, hierba buena, limón, ginger beer. \$33.000COP 	* COCO LOCO Ron, tequila, vodka y crema de coco. \$35.000COP  
* GIN TONIC Ginebra, pepino, naranja, limon agua tonica. \$33.000COP 	* PIÑA COLADA Piña , crema de coco y ron. \$35.000COP	

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. NO COMPARTA ESTE CONTENIDO CON MENORES DE EDAD.

LICORES

JOHNNIE WALKER®

JHONNIE WALKER 18 AÑOS	\$550.000C9P
JHONNIE WALKER GOLD LABEL	\$360.000C9P
JHONNIE WALKER DOUBLE BLACK	\$290.000C9P
JHONNIE WALKER BLACK LABEL 1000	\$330.000C9P
JHONNIE WALKER BLACK LABEL 700	\$250.000C9P
JHONNIE WALKER RED LABEL 1000	\$220.000C9P
JHONNIE WALKER RED LABEL 700	\$170.000C9P
JHONNIE WALKER BLACK LABEL 300	\$175.000C9P

BUCHANAN'S

BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$540.000C9P
BUCHANAN'S TWO SOUL	\$330.000C9P
BUCHANAN'S MALTS EDITION	\$370.000C9P
BUCHANAN'S MASTER	\$290.000C9P
BUCHANAN'S DELUXE	\$250.000C9P
BUCHANAN'S DELUXE 375ML	\$175.000C9P

Old Parr

OLD PARR 18 AÑOS	\$460.000C9P
OLD PARR	\$240.000C9P
OLD PARR 375ML	\$165.000C9P

THE SINGLETON™

SINGLETON 12 AÑOS	\$290.000C9P
CARDHU 12 AÑOS	\$290.000C9P

IMPORTADOS

RON ZACAPA 23 AÑOS	\$430.000C9P
RON ZACAPA AMBAR	\$280.000C9P
SMIRNOF TAMARINDO SPICY	\$160.000C9P
SMIRNOF LULU	\$160.000C9P
SMIRNOF	\$190.000C9P
TANQUERAY	\$270.000C9P
TANQUERAY RANGPUR GIN	\$290.000C9P
VINO ESPUMOSO JP CHENET ICE ROSADO	\$160.000C9P
VINO ESPUMOSO JP CHENET ICE BLANCO	\$160.000C9P

DIAGEO

Don Julio

DON JULIO 70	\$560.000C9P
DON JULIO AÑEJO	\$460.000C9P
DON JULIO REPOSADO	\$410.000C9P
DON JULIO SILVER	\$350.000C9P
JOSE CUERVO ESPECIAL	\$210.000C9P
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$260.000C9P

RON MEDELLÍN®

RON MEDELLIN 19 AÑOS	\$350.000C9P
RON MEDELLIN 8 AÑOS	\$210.000C9P
RON MEDELLIN 5 AÑOS	\$170.000C9P
RON VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS	\$210.000C9P
RON VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL	\$160.000C9P

Aguardiente Antioqueño

AGUARDIENTE TAPA AZUL 750ML	\$160.000C9P
AGUARDIENTE TAPA VERDE 750ML	\$160.000C9P
AGUARDIENTE TAPA VERDE TETRA PACK	\$200.000C9P
GARRAFÓN AGUARDIENTE TAPA VERDE.	\$350.000C9P
AGUARDIENTE REAL	\$210.000C9P
AGUARDIENTE REAL AMARILLO	\$160.000C9P
AGUARDIENTE AMARILLO	\$160.000C9P

