



MENU

2020

VIOLIN

 PLATO NUEVO

 VEGETARIANO

€
CORTES



octubre
MENÚ
del mes

Disponible del 1 al 31
de octubre de 2020.

FUERTE

**PESCA DE
LA MANCHA**

Pesca blanca a la
parrilla para compartir,
marinada por 48
horas.

\$55.000

ACOMPANAMIENTOS

\$6.000 c/u

- Macarrones con queso cheddar
- Puré de plátano maduro
- Croquetas de yuca
- Papa al horno
- Dip de vegetales
- Ensalada de tomates asados
- Ensalada fresca de aguacate



Encuentra la entrada y el coctel del mes en la siguiente página.

octubre
MENÚ
del mes

ENTRADA

**SOPA DE
MEJILLONES Y ALCACHOFAS**

Sopa de tomate al vino blanco con mejillones y alcachofas, flameada con Vodka.

\$22.000



COCTEL

VALENCIA TONIC

Tanqueray Rangpur, licor artesanal de romero, tónica de naranja de Valencia.

\$24.000



TAPAS & ENTRADAS

ESTRELLADOS

HUEVOS ESTRELLADOS

Chorizo criollo, papas en cubos, cebolla en julianas y huevo frito. \$14.000

PANCETA ESTRELLADA

Panceta de cerdo trufada, cebolla, portobello, papa en cubos y huevo frito. \$18.000

JAMÓN DE PATA ESTRELLADO

Jamón Ibérico, cebolla caramelizada, papas y huevo frito. \$29.000

BOMBAS RELLENAS

5 unidades del mismo relleno: carne, jamón o rabo de toro. \$14.000

TORTILLA DE PAPA

Tradicional tórtilla de papa con chorizo español y cebolla. \$10.000

GAMBAS AL AJILLO

Gambas (6), ajo, aceite de oliva y perejil. \$32.000

CHAMPINONES AL AJILLO

Champiñón París al ajillo, acompañado de baguette. \$16.000

PULPO A LA GALLEGA

Pulpo a la parrilla, pimentón dulce y aceite de oliva, sobre cubos de papa al vapor o con chips de papa. (A elección) \$42.000

PATATAS BRAVAS

Papas rústicas, chorizo y salsa brava. \$13.000

PATATAS ALIOLI

Papas rústicas, jamón serrano y crema de alioli. \$13.000

PATATAS CORDOBESAS

Cilindros de papa horneada (4), rellenos con estofado de rabo de toro, sobre queso crema. \$24.000

MIX DE MARISCOS

Salteado de camarones, calamar y pulpo con ajo confitado, aceite de oliva y pimentón dulce. \$23.000

LANGOSTINO CROCANTE

Langostino (4) pelado y apanado con chicharrón de cerdo sobre paté de queso con aceitunas negras. \$29.000

TARTARE DE ATÚN

Cubos de atún, marinados en salsa de soja, aceite de ajonjolí y limón, sobre cubos de aguacate. \$18.000

MEJILLONES DE LA CASA

Mejillones verdes y negros perfumados con cerveza negra, tomates cherry, ajo y perejil. Acompañados de baguette. \$22.000

CALAMAR DE BURGOS

Tubo de calamar relleno de champiñón y queso, caviar, crocante de jamón serrano, sobre puré de morcilla. \$34.000

TABLA MIXTA

Queso de cabra, queso brie, jamón serrano, chorizo español, chorizo sarta, fuet, mixtura de verdes, tomates asados, aceitunas verdes y negras acompañados de baguette.

Para 3 o 4 personas.
\$60.000

MIXTURA DE HAMBURGUESAS

1. Pan brioche, carne de res (60 gr.), queso provolone, mixtura de verdes orgánicos, tomates asados y crema agria picante.

2. Pan brioche, carne de res (60 gr.), queso cheddar, tocineta caramelizada en miel, rúgula, tomate fresco y crema agria picante.

3. Pan brioche, panceta de cerdo (50 gr.), mixtura de verdes orgánicos, cebolla encurtida con remolacha y crema agria.

\$24.000

EMPANADAS

En masa de harina de trigo, horneadas (4).

1. Queso de cabra y bocadillo.

2. Champiñón y queso manchego.

3. Espinaca y queso de cabra.

4. Pera, cebolla caramelizada y queso brie.

\$16.000

MARISCOS APANADOS

Camarones y calamares fritos en tempura, acompañados de salsa de crema de quesos.

\$25.000

CAMARONES APANADOS EN QUINOA

Camarones apanados en quinoa, acompañados con crema agria picante.

\$22.000

CHICHARRÓN DE CALAMAR

Coronas de calamar horneadas, crocantes, acompañadas de pico e' gallo picante.

\$30.000

PATA DE JAMÓN IBÉRICO.

Lonchas de Jamón Ibérico (80 gr.), acompañadas de pan y aceitunas.

\$29.000

PROVOLONE ASADO

Queso provolone asado a las finas hierbas, con mermelada de uchuvás.

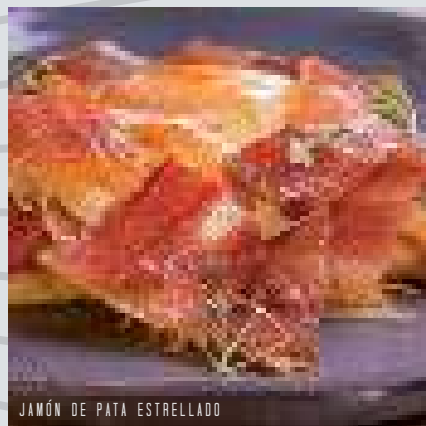
\$20.000



CALAMAR DE BURGOS



CAMARONES APANADOS



JAMÓN DE PATA ESTRELLADO



GAMBAS AL AJILLO



CHICHARRÓN DE CALAMAR

MONTADITOS



MONTADITO DE BONDIOLA

Baguette, bondiola desmechada en salsa BBQ y queso mozzarella de búfala.

\$ 6.000

MONTADITO DE CAMARONES

Baguette, camarón al pesto de perejil y tomate.

\$ 6.000

MONTADITO DE SERRANO

Baguette, mozzarella de búfala, tomate asado y jamón serrano.

\$ 6.000

MONTADITO DE POLLO

Baguette, pollo al alioli y tomate asado.

\$ 6.000

MONTADITO DE ESPÁRAGO

Baguette, puré cremoso de berenjena ahumada y plátano maduro, espárrago asado y chorizo español. Ordénalo sin chorizo.

\$ 6.000

MONTADITO DE SALMÓN CURADO

Baguette, paté de quesos, aguacate y salmón curado en salsa de soja, aceite de ajonjolí y limón.

\$ 6.000

MONTADITO DE MORCILLA

Baguette, pera caramelizada, morcilla y huevo de codorniz frito.

\$ 6.000

MONTADITO DE BRIE

Baguette, queso brie, tomate asado y pistacho.

\$ 6.000

TABLA DE MONTADITOS

5 unidades de los montaditos que elijas.

\$ 26.000

MONTADITO DE LANGOSTINO

Baguette, paté de quesos con aceituna negra, langostino parrillado y tomate cherry.

\$ 6.000

TABLA DE MONTADITOS EMPAREDADOS

Arma la tuya con 4, 6 u 8 unidades:
\$ 7.000 c/u

1. Camarones al ajillo.
2. Pulpo saltado.
3. Camarones apanados con mayonesa de sriracha.
4. Queso brie y jamón serrano.
5. Queso de cabra, jamón serrano y crema de pesto.
6. Mozzarella, peperoni y aguacate.
7. Mozzarella y jamón curado de cerdo.
8. Mozzarella de búfala, jamón serrano y tomates secos.

Acompañados de chips de papa y mayonesa de sriracha.



CARNES

parrilladas

TOMAHAWK

Rib Eye madurado con hueso, asado a la parrilla. Dos (2) acompañamientos a elección.

\$100 por gramo

T-BONE

Corte con hueso en T de lomo ancho y lomo fino (madurado en seco), asado a la parrilla. Dos (2) acompañamientos a elección.

\$110 por gramo

COSTILLAR DE CERDO

Costillas de cerdo maduradas asadas a la parrilla. Elige la salsa (1).

Medio: \$40.000
Con 1 acompañamiento.

Completo: \$80.000
Con 2 acompañamientos.

POLLO GRIEGO

Pollo marinado por 48 horas, rostizado. Elige la salsa (1) y agrega tus acompañamientos adicionales*.

Medio: \$25.000
Completo: \$50.000

PARRILLADA DE MAR

Anillos de calamar, camarones, mejillones al ajillo, filetes de róbalo, gambas al ajillo y coronas de calamar. Elige la salsa (1) y agrega tus acompañamientos adicionales*.

Personal: \$45.000
Para 2: \$90.000

ACOMPANAMIENTOS

Macarrones con queso cheddar
Puré de plátano maduro
Croquetas de yuca
Papa al horno
Dip de vegetales
Ensalada de tomates asados
Ensalada fresca de aguacate

*Adicional +\$6.000 c/u

SALSAS

Miel mostaza
Salsa española de vizcaína
Salsa de pimentones asados
BBQ tamarindo
BBQ picante
Salsa de cerveza negra

*Adicional +\$4.000 c/u

Estos cortes de carne están sujetos a disponibilidad.



PAELLAS & ARROCES

PAELLA CORTÉS

Arroz bomba, camarón, gamba, pulpo, coronas de calamar, mejillón verde, almeja blanca y mejillón negro.

\$ 54.000

PAELLA DE MAR

Arroz parbolizado, camarones, anillos de calamar, mejillones, pulpo y langostino.

\$ 48.000

PAELLA MIXTA

Arroz parbolizado, camarones, anillos de calamar, mejillones, pulpo, langostino, chorizo español, res y cerdo.

\$ 44.000

PAELLA VALENCIANA

Arroz bomba, guisantes, pollo y carne de conejo.

\$ 43.000

PAELLA NEGRA

Arroz en tinta de calamar, camarones, anillos de calamar, mejillones, pulpo, langostino y panceta de cerdo caramelizada.

\$ 49.000



PAELLA REINA

Arroz bomba ahumado, tubo de calamar, camarones, mejillones negros, pulpo parrillado y langostinos.

\$ 80.000

(Para 2 personas)

PAELLA GRIEGA

Orzo con camarones, anillos de calamar, mejillones, alcachofas, tomate asado, chorizo y queso de cabra gratinado.

\$ 42.000

PAELLA DE CARNES

Arroz parbolizado, chorizo español, cerdo, res, colombinas de pollo y chicharrón de pollo.

\$ 42.000



PAELLA VEGETARIANA

Zucchini, portobello, brócoli, habichuela, alcachofa y espárragos.

\$ 35.000



RISOTTO DE TORO

Arroz Arborio, champiñones y rabo de toro.

\$ 39.000

RISOTTO ARAGONÉS

Risotto trufado con frutos del mar y champiñones.

\$ 43.000

ARROZ CALDOSO

Arroz bomba con camarones, anillos de calamar, pulpo, mejillones y langostino.

\$ 43.000

MELOSO DE COCO CON CORVINA

Arroz meloso de coco, corvina en salsa de uchuva y carambolo.

\$ 42.000



PESCA BLANCA A LA VIZCAÍNA

Pescado blanco del día (250 gr.) con vizcaína a base de pimentón morrón y tomate asado, papa torneada y aceituna verde. Acompañada de arroz blanco.

\$ 46.000

P E S C A D O S



PAELLA GRIEGA



PAELLA DE MAR



PAELLA NEGRA



PAELLA REINA

FIDEUÀ ROJA DE MARISCOS

CARNES

CALLOS A LA MADRILEÑA

Estofado de callos con garbanzo y chorizo español.

\$ 31.000

CALLOS MELOSOS

Estofado de callos con chorizo español acompañado de arroz.

\$ 31.000

RABO DE TORO

Estofado de rabo de res (350 gr.), acompañado de patatas horneadas, zanahoria y arroz blanco.

\$ 39.000

ASADO DE TIRA

Costilla de res al vino tinto (350 gr.), horneada al vacío durante 9 horas. Acompañado de papas con paprika, cebollín y ensalada de rúgula.

\$ 38.000

RABILLO DE CADERA

Punta de anca (350 gr.) en cama de champiñones rostizados y frijol blanco. Acompañado de ensalada.

\$ 46.000

ZARZUELA DE MARISCOS

Cazuela de mariscos, bisque de langostinos, pescado blanco, mejillones y langostino. Acompañada de arroz blanco.

\$ 48.000

FIDEUA ROJA DE MARISCOS

Fideos con camarones, anillos de calamar, mejillones, pulpo y langostino.

\$ 42.000

SOLOMITO DE CERDO

Solomito de cerdo (400 gr.) a la parrilla, acompañado de ensalada con ajonjolí tostado y papas rústicas con cebolla caramelizada y pimentón morrón.

\$ 32.000

ESTOFADO DE CONEJO

Estofado de conejo (300 gr.) con papas y vegetales, acompañado de arroz blanco.

\$ 40.000



ASADO DE TIRA

En la descripción encontrará el peso en gramos (gr.) de la porción de carne de cada plato, la cual se toma antes de su cocción y varía durante la preparación, según el término de su elección.

ESPAÑOL

PESCADO

SALMÓN CORTÉS

Salmón horneado (250 gr.)
acompañado de papas españolas
en salsa de eneldo y limón,
espárragos y zanahoria baby.

\$ 44.000

SALMON MEDITERRÁNEO

Salmón horneado (250gr.) con
quenelles de papa nativa y salsa
de cúrcuma, pomelo y zanahoria.

Acompañado de espárragos y
tomates cherry.

\$ 44.000

ORZO CON MARISCOS

Orzo cremoso con camarones,
anillos de calamar, pulpo y
mejillones.

\$ 42.000

Ordénalo
con pasta
Sin Gluten.

LINGUINE CON MARISCOS

Pasta con camarones, anillos de
calamar, pulpo y mejillones negros
en salsa de bisque de langostinos.

\$ 42.000

RÓBALO A LA ROMANA

Filetes de róbalo (250 gr.) a la
romana, acompañados de orzo
con limón y ensalada fresca.

\$ 38.000

CERDO

BONDIOLA DIJON

Bondiola de cerdo (230 gr.)
horneada en salsa de mostaza de
Dijon y cerveza negra.

Acompañada de puré de papa
amarilla con queso azul.

\$ 31.000

PANCETA AL HORNO

Panceta de cerdo (230 gr.)
horneada, sobre puré de yuca con
ensalada de tomate y cebolla.

Acompañada de crema agria.

\$ 28.000

PUNTA DE CERDO

Punta de anca de cerdo (350 gr.)
horneada con pimentón dulce.
Acompañada de papas nativas y
chutney de tomates asados.

\$ 29.000

MEDITERRÁNEO

RES

MELOSO DE LOMO TRUFADO

Arroz meloso, con champiñones y aceite de trufa, lomo fino, y espárragos asados.

\$ 42.000

FILET MIGNON



Lomo de res (250 gr.) envuelto en tocineta con salsa de champiñones y trufa blanca, acompañado de orzo a la parmiggiana.

\$ 42.000

LOMO A LA MANTEQUILLA



Medallones de lomo fino (500 gr.) terminados en mesa con mantequilla clarificada. Acompañado con puré de papa y ajos rostizados, ensalada y papas horneadas.

\$ 80.000 (Para 2 personas)

LINGUINE DE MARISCOS

Linguine con camarones, anillos de calamar, pulpo, mejillones negros en salsa de bisque de langostinos.

\$ 42.000

POLLO

PECHUGA PESTO

Pechuga horneada (350 gr.) con salsa pesto de tomates asados. Acompañada de espárragos y puré de papa nativa.

\$ 28.000

MILANESA PROSCIUTTO

Milanesa de pollo sobre cama de espaguetis, crema de limón, jamón serrano y rúgula.

\$ 32.000



LINGUINE CON MARISCOS



LOMO A LA MANTEQUILLA



PECHUGA PESTO



MILANESA DE POLLO



ENSALADA GRIEGA




ENSALADA DE MARISCOS

VEGETALES

ENSALADA GRIEGA

Mixtura de lechugas, queso de cabra, jamón serrano, alcachofas, tomates frescos, tomate asado, mezcla de aceitunas verdes y negras, con vinagreta de arándanos.

 Ordénala sin jamón.

\$ 30.000

ENSALADA DE REMOLACHA

Papa en cubos, remolacha, arveja, zanahoria baby, garbanzo crocante, huevo cocido, cogollo europeo, quinoa, tomates cherry, semillas de girasol y vinagreta dulce.

\$ 27.000

Con pollo (180 gr.)
+ \$ 6.000

ENSALADA DE MARISCOS

Mixtura de lechugas, mariscos asados, vino blanco, tomate fresco, pepino, pera, pimienta negra, aceite de oliva y coulis de maracuyá.

\$ 34.000

QUILLOS

CREMA DE POLLO

Crema blanca y trozos de pechuga de pollo. Acompañada de pan.

\$ 12.000

MACACOS

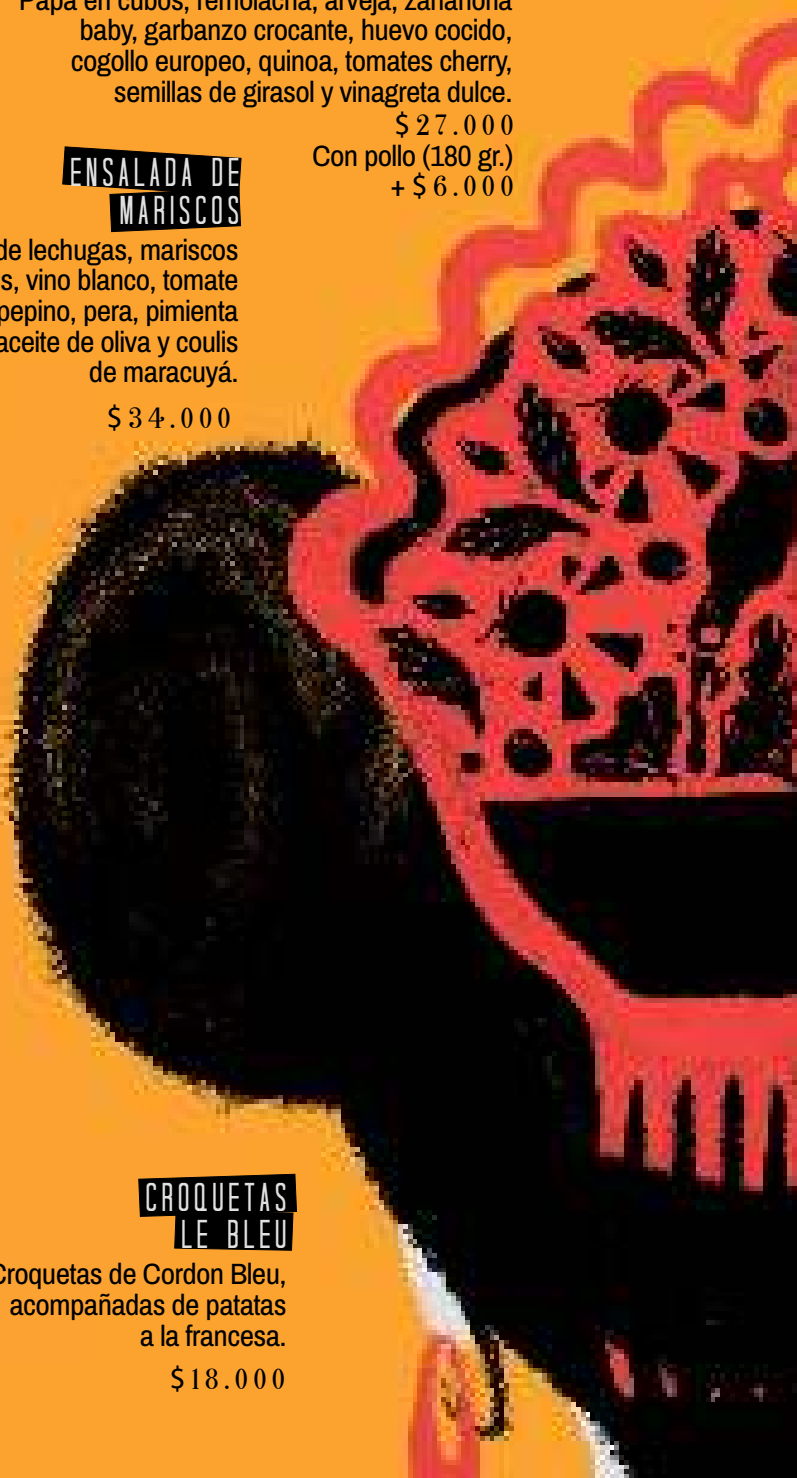
Macarrones con pollo, queso cheddar y parmesano, gratinados. Acompañado de pan.

\$ 16.000

CROQUETAS LE BLEU

Croquetas de Cordon Bleu, acompañadas de patatas a la francesa.

\$ 18.000





POSTRES

CREME BRÛLÉE

Crema a base de huevo y leche, con caramelo y arándanos.

\$14.000

CROCANTE DE PERA

Base de masa phyllo horneada, peras flambeadas con ron, helado de vainilla, pistachos y canela.

\$18.000

CHURROS

Churros con salsa de chocolate, pistachos y helado de vainilla. (Opcional: salsa de arequipe.)

\$15.000

MIXTURA DULCE

Degustación de postres: Banana foster, Flan de queso de cabra, Crème brûlée y Pie de manzana.

\$28.000

CHESSECAKE DE MANCHEGO

Chessecake con base de crumble, queso manchego, queso crema, arándanos y salsa de caramelo con ron.

\$16.000

FLAN DE QUESO DE CABRA

Flan a base de huevo, queso de cabra y crema blanca.

\$14.000

PIE DE MANZANA

Tarta de manzana con helado de vainilla.

\$14.000

FONDO DULCE

Base de masa phyllo horneada, con fresas, merengue, brownie, leche condensada, salsa de frutos rojos, helado de vainilla y salsa de chocolate. Preparado en la mesa.

\$28.000

TRADICIONALES

COSMOPOLITAN

Smirnoff Vodka, licor de naranja (Triple sec), jugo de limón, jugo de arándanos.

\$19.000

MARGARITA

Don Julio Blanco, licor de naranja (Triple sec), jugo de limón, copa con borde de sal.

\$19.000

COCTELES

DRY MARTINI

Tanqueray Gin, Cinzano bianco, aceituna.

\$28.000

MOSCOW MULE

Ketel One Vodka, jugo de limón, ginger beer.

\$27.000

MOJITO

Bacardí Carta Blanca, hierbabuena, jugo de limón, sirope simple, soda.

\$19.000



GIN BAR

Mezclas elaboradas con ginebra, pócimas creadas para reconfortar el alma.

EL ANDALUZ

Tanqueray, shrub de frutos rojos, flor de Jamaica, agua tónica.

\$26.000

NUEVO MUNDO

Tanqueray, cordial de feijoa, hierbabuena, agua tónica.

\$26.000

LA VIZCAYA

Tanqueray Rangpur, elixir de cardamomo, pepino, canela, ginger beer.

\$26.000

REINA MADRE

MOM, Toronjil, hielos de fresa, limonada de rosas.

\$37.000



VIAJE AL NUEVO MUNDO

EL DORADO

Bulleit Bourbon (Whiskey Americano), Ron Zacapa Ámbar, elixir de jengibre, jugo de limón, sirope de cerveza.

\$ 25.000

NAVÍO EN LAS ANTILLAS

Bacardí Carta Blanca, Chartreuse, gulupa y pimienta, toronjil, soda.

\$ 23.000

CONQUISTA

Don Julio Blanco, shrub de piña, elixir de pimienta, sal de la casa.

\$ 24.000

APERITIVOS PARA TAPEAR

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperitivo italiano (Aperol), soda.

\$ 25.000

GINGER 43

Licor 43, jugo de limón, Ginger Ale.

\$ 21.000

TINTO DE VERANO

Vino Tinto, jugo de limón, soda.

\$ 12.000

Jarra: \$ 52.000

JARRAS (3 A 4 PERSONAS)

SANGRÍA DEL MEDITERRÁNEO

Cava (Vino espumante español), Aperol, shrub de mora, albahaca, naranja.

\$ 75.000

SANGRÍA CLÁSICA

Vino Tinto | Vino Blanco, mix de frutas, jugo de naranja.

\$ 70.000

CORTÉS SPRITZ

Gin, Cava (Vino espumante español), shrub de frutos rojos, hierbabuena, limonada de rosas.

\$ 75.000



MENU DE VINOS



ESPUMANTES

PRECIO

Edoné Cuvée de María E s p a ñ a	\$100.000
Cava Don Roman Brut E s p a ñ a	\$120.000
Lambrusco I t a l i a	\$95.000
V8+ Sior Piero Prosecco I t a l i a	\$125.000
Moet Chandon F r a n c i a	\$465.000
Veuve Cliquot F r a n c i a	\$475.000
Dom Perignon F r a n c i a	\$1.500.000

BLANCOS

PRECIO

Martínez La Cuesta Cosecha Viura E s p a ñ a	\$120.000
Trumpeter Chardonnay A r g e n t i n a	\$110.000
Viejo Mundo Verdejo E s p a ñ a	\$110.000
Chateau Fayau Bordeaux Sec F r a n c i a	\$130.000
Monte Tondo Mito Soave DOC Garganega I t a l i a	\$95.000
Amaral Sauvignon Blanc C h i l e	\$125.000
Catena Zapata Chardonnay A r g e n t i n a	\$175.000
Decoy Chardonnay E s t a d o s U n i d o s	\$150.000
Zuccardi Serie A Chardonnay - Viogner A r g e n t i n a	\$130.000

ROSADOS

PRECIO

Martínez La Cuesta Rosado Garnacha E s p a ñ a	\$110.000
Alta Vista Premium Rose Malbec A r g e n t i n a	\$100.000
Cuvée Villa Garrel (Cinsault- Garnacha) F r a n c i a	\$130.000
Perlita Diamandes Rosado A r g e n t i n a	\$120.000

CORTES TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1986.
PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

MENU DE VINOS

VINO DE LA CASA	PRECIO
Botella	\$97.000
Copa Blanco	\$16.000
Copa Rosado	\$16.000
Copa Tinto	\$16.000

Pregunta por nuestros
vinos de temporada.

TINTOS

PRECIO

Martínez La Cuesta Gran Reserva E s p a ñ a	\$335.000
Martínez La Cuesta Cosecha (Tempranillo, Graciano) E s p a ñ a	\$119.000
Marqués de Tomares Reserva E s p a ñ a	\$178.000
Viña Sastre Roble E s p a ñ a	\$160.000
Viejo Mundo Crianza E s p a ñ a	\$165.000
Pago de Cirsus Oak Aged E s p a ñ a	\$100.000
Carpineto Dogajolo Sangiovese I t a l i a	\$130.000
Senatore Primo DOC (Barbera, Dolcetto) I t a l i a	\$110.000
Chateau Pey De Faure Bordeaux (Cabernet, Merlot) F r a n c i a	\$130.000
Chateau Cru Cantemerle Blend F r a n c i a	\$170.000
Purple Angel Carmenere C h i l e	\$325.000
Luis Felipe Edwards GR Carmenere C h i l e	\$125.000
Clos De Los Siete Blend A r g e n t i n a	\$210.000
Zuccardí Serie A Bonarda A r g e n t i n a	\$140.000
La Linda Malbec A r g e n t i n a	\$105.000
Trumpeter Merlot A r g e n t i n a	\$120.000
Decoy Cabernet Sauvignon E s t a d o s U n i d o s	\$190.000
Livana (Cabernet Franc, Malbec) A r g e n t i n a	\$156.000
Alamos Malbec A r g e n t i n a	\$110.000

VINOS 375 ML

PRECIO

Duque de Medina E s p a ñ a	\$50.000
Catena Zapata Malbec A r g e n t i n a	\$80.000
Alta Vista Torrontes A r g e n t i n a	\$77.000
Montes Classic Series Chardonnay C h i l e	\$70.000

CORTES TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1986.
PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

LICORES

GIN	TRAGO	GIN & TONIC	BOTELLA
Tanqueray Ten	\$31.000	\$39.000	\$310.000
Tanqueray Rangpur	\$22.000	\$30.000	\$220.000
Tanqueray Gin	\$19.000	\$27.000	\$190.000
Monkey 47	\$31.200	\$39.200	\$312.000
Beefeater 24	\$29.000	\$37.000	\$290.000
Beefeater Gin	\$19.000	\$27.000	\$190.000
Bulldog	\$22.400	\$30.400	\$224.000
Bombay Sapphire	\$21.500	\$29.500	\$215.000
Hendrick's	\$28.000	\$36.000	\$280.000
MOM	\$31.000	\$39.000	\$310.000
London No.1	\$34.000	\$42.000	\$340.000

Nuestros Gin&Tonics son servidos con agua tónica Fever Tree.

VODKA	TRAGO	BOTELLA
Ketel One	\$19.500	\$195.000
Absolut	\$12.500	\$125.000
Grey Goose	\$30.000	\$300.000
Tito's	\$20.000	\$200.000

RON	TRAGO	BOTELLA
Zacapa 23	\$26.800	\$268.000
Zacapa Ámbar	\$15.800	\$158.000
Havana Club 7 años	\$14.000	\$140.000
Bacardí 8 años	\$16.500	\$165.000
La Hechicera	\$21.000	\$210.000

TEQUILA	TRAGO	BOTELLA
Don Julio 70	\$33.000	\$330.000
Don Julio Reposado	\$29.000	\$290.000
Don Julio Blanco	\$26.000	\$260.000
Altos Reposado	\$19.800	\$198.000

BOURBON & WHISKEY	TRAGO	BOTELLA
Bulleit	\$19.500	\$195.000
Jameson	\$14.500	\$145.000
Jack Daniel's	\$19.000	\$190.000

SINGLE MALT	TRAGO	BOTELLA
Dalwhinnie 15	\$33.500	\$335.000
The Singleton 12	\$21.000	\$210.000
Macallan 12 - Triple Cask	\$34.000	\$340.000
Glenmorangie Original	\$30.000	\$300.000
The Glenlivet 15	\$30.000	\$300.000
Glenfiddich	\$22.000	\$220.000

WHISKY	TRAGO	BOTELLA
Buchanan's 18	\$39.700	\$397.000
Buchanan's Master	\$22.500	\$225.000
Buchanan's 12	\$20.500	\$205.000
Buchanan's 12 - 375 ml		\$110.000
Old Parr 12	\$19.000	\$190.000
Johnnie Walker Blue Label	\$90.000	\$900.000
Johnnie Walker Black Label	\$18.500	\$185.000
Chivas Regal 18	\$39.000	\$390.000
Chivas Regal 12	\$19.000	\$190.000



OTROS LICORES

Limoncello	\$17.000
Amaretto Disaronno	\$19.000
Campari	\$12.000
Cointreau	\$20.000
Cognac Hennessy	\$31.000
Baileys	\$15.000

TRAGO

MOCKTAILS

SPARKLING DE ROSAS

Pepino, rodajas de manzana, cítricos.
\$13.000

SPARKLING DE LIMONARIA

Shrub de mora, albahaca, limón.
\$13.000

SHRUB DE PINA

Hierbabuena, limón, sirope simple, soda.
\$11.000

Nuestros cócteles sin licor son elaborados con bebidas gasificadas bajas en calorías y con ingredientes naturales.

CERVEZA

Stella Artois	\$9.500
Corona	\$9.500
1906	\$11.000
Estrella Galicia	\$10.000
Estrella Galicia sin alcohol	\$9.000
BBC	\$9.000
Club Colombia	\$9.000

BEBIDAS DE LA CASA

JUGOS

Vermell (Frutos rojos)	\$8.000
Mango y naranja	\$8.000
Naranja, mandarina o limón	\$7.500

SODAS

Elaboradas con agua mineral San Pellegrino

Lulo y hierbabuena	\$8.000
Feijoa y jengibre	\$8.500
Mora y albahaca	\$8.000

TÉS FRIOS

Té verde, piña, naranja y jengibre	\$7.000
Pepino, jengibre y manzana verde	\$7.000

OTRAS BEBIDAS

Agua San Pellegrino 505 ml	\$12.000
Agua Nacimiento	\$7.000
Agua Sierra Fría con gas	\$6.500
Soda Bretaña	\$6.500
Ginger Ale Canada Dry	\$6.500
Gaseosa	\$6.500
Té Hatsu	\$8.000

CAFÉ Y BEBIDAS CALIENTES

Carajillo 43	\$11.000
Espresso	\$3.000
Americano	\$3.000
Capuccino	\$6.000
Latte	\$6.000
Té	\$5.500
(Pregunta por nuestros sabores disponibles.)	
Aromática de frutas	\$5.500

VÁMONOS DE

FRANCA CHELA

Reunión para comer,
beber y divertirse.





G3HOLDING

Bucaramanga



MIA NONNA
CUCINA ITALIANA



ASIÁTICO FUSIÓN



GOOOD!
BURGER

Bogotá

Cartagena



COCINA DE ENTORNO



bowls y ceviches

WWW.G3CO.CO

  @CORTESRTE