

BOTTEGA
ENEMIGO
PARRILLA ÍTALO - ARGENTINA





ENTRADAS

| | |
|---|-----------------|
| CHORIZO PARRILLADO _____ | \$29.000 |
| CHORI BAO _____ Chorizo argentino con pepinillos encurtidos y chimichurri verde. | \$32.000 |
| MORCILLA PARRILLADA _____ Burgos o Argentina. | \$29.000 |
| MORCILLA AL ROMESCO _____ Morcilla argentina o burgos sobre salsa romesco, huevo a la plancha chimichurri ahumado. | \$42.000 |
| MOLLEJAS DE CORAZÓN AL LIMÓN _____ | \$32.000 |
| CHINCHULINES PARRILLADOS _____ Con papas rústicas. | \$44.000 |
| PROVOLETA CON TOMATES CONFITADOS Y CHIMICHURRI | \$58.000 |
| PULPO PARRILLADO _____ Con hummus de zanahorias rostizadas, papas rústicas y cebolla rebozada. | \$92.000 |
| EMPANADAS ARGENTINAS (X3) Pídelas horneadas o fritas | |
| • Quesos y cebolla confitada. _____ | \$34.000 |
| • Carne cortada a cuchillo. _____ | \$36.000 |
| SELECCIÓN DE SALUMIS ITALIANOS D.O.P. _____ | \$88.000 |
| SELECCIÓN DE QUESOS ITALIANOS D.O.P. _____ | \$88.000 |
| TABLA MIXTA DE CHARCUTERÍA Y QUESOS _____ Prosciutto di Parma, ventricina, coppa, provoleta, gorgonzola, pecorino di Pienza y mix de aceitunas marinadas. | \$98.000 |
| CARPACCIO DE PICAÑA _____ Rúgula, huevo picado, alcaparras, queso parmesano y salsa salmoriglio. | \$48.000 |
| AGUACATE PARRILLADO _____ Relleno de stracciatella, yema crocante y prosciutto crujiente. | \$28.000 |
| MAZORCAS ASADAS A LA PARRILLA _____ Con mantequilla de chimichurri, queso Grana Padano y salsa provenzal. | \$26.000 |
| ZANAHORIAS PARRILLADAS _____ Sobre salsa de yogurt, tahini y cebollín, bañadas en reducción balsámica de frutos rojos. | \$24.000 |
| SOPA DE TOMATE PROVENZAL _____ A base de tomates asados a la parrilla, stracciatella, albahaca y crocante de parmesano. | \$27.000 |



MINUTAS Y PASTAS A LA PARRILLA

| | |
|--|------------------|
| CARBONARA A LA PARRILLA _____ | \$53.000 |
| Receta clásica Italiana preparada en la parrilla. | |
| CACIO E PEPE A LA PARRILLA _____ | \$50.000 |
| Clásica salsa Italiana de queso pecorino y pimienta. | |
| ORECCHIETTE A LA AMATRICIANA _____ | \$53.000 |
| Pasta corta a la brasa con guanciale crocante, pomodoro y ricota salata. | |
| MILANESA DE BIFE DE CHORIZO _____ | \$90.000 |
| Con papa frita y ensalada de rúgula y parmesano. | |
| 1/2 Milanesa de bife chorizo _____ | \$62.000 |
| MILANESA DE BIFE DE CHORIZO NAPOLITANA _____ | \$130.000 |
| Queso mozzarella y pomodoro. | |
| 1/2 Milanesa de bife chorizo napolitana _____ | \$82.000 |
| CAZUELA DE CORDERO _____ | \$95.000 |
| Estofado de cordero en larga cocción con vegetales rostizados. | |
| OSOBUCO AL MALBEC _____ | \$98.000 |
| Sobre polenta cremosa o pasta Al burro. | |

HAMBURGUESAS

| | |
|--|-----------------|
| HAMBURGUESA BOTTEGA _____ | \$52.000 |
| Con cebolla, pepino encurtido, scamorza ahumada, alioli, acompañado de papas fritas o papas rústicas. | |
| HAMBURGUESA ANGUS BOTTEGA _____ | \$76.000 |
| Carne Angus, cogollo europeo, pepino encurtido, queso cheddar, morrón dulce y alioli, acompañado de papas fritas o papas rústicas. | |
| MINI BURGER BOTTEGA (X3) _____ | \$50.000 |
| Queso scamorza ahumado, pasta de morrón dulce y alioli acompañado de papas fritas o papas rústicas. | |



PARRILLA

[SELECCIÓN DE CORTES NACIONALES]

21 DÍAS DE MADURACIÓN

LOMO 220 g _____ \$68.000

Salsa a elección: Tres pimentas, Al Chimichurri, Romesco.

LOMO ANCHO 270 g _____ \$80.000

COLITA DE CUADRIL 270 g _____ \$90.000

RACK DE CORDERO LECHAL

Costillas de cordero a la brasa, servidas sobre salsa de yogurt , miel de peperoncino y bastones de camote.

• 300 g _____ \$90.000

• 600 g _____ \$170.000

[SELECCIÓN DE CORTES ARGENTINOS]

MATAMBRE DE CERDO ARGENTINO 450 g _____ \$76.000

BIFE DE CHORIZO ANGUS/HEREFORD 300 g _____ \$98.000

TAPA CUADRIL 300 g _____ \$98.000

MEDIA LUNA DE VACÍO ANGUS/HEREFORD 300 g _____ \$118.000

OJO DE BIFE ANGUS/HEREFORD 300 g _____ \$128.000

BIFE PALETERO ANGUS/HEREFORD 400 g _____ \$128.000

ENTRAÑA ANGUS/HEREFORD 300 g _____ \$138.000

[SELECCIÓN DE CORTES AMERICANOS]

BABY BACK RIBS 500 g _____ \$88.000

Salsa barbacoa o reducción de frutos rojos.

BRISKET A LA BRASA ANGUS _____ \$92.000

Cocción lenta 18 horas, terminado en parrilla, acompañado de pasta Alfredo.

NEW YORK STEAK ANGUS CHOICE 400 g _____ \$190.000

SHORT RIBS ANGUS 600 g _____ \$198.000

ENTRAÑA ANGUS 300 g _____ \$220.000

RIB EYE ANGUS CHOICE 400 g _____ \$240.000

T-BONE ANGUS CHOICE 800 g _____ \$340.000

TOMAHAWK ANGUS CHOICE 1000 g _____ \$650.000



SELECCIÓN DE CORTES AMERICA PRIME

NUESTRA CARNE FRESCA DE ALTA CALIDAD, IMPORTADA DIRECTAMENTE DESDE NUEVA YORK, PROVIENE DE GRANJAS LOCALES DE CONFIANZA. HA SIDO SELECCIONADA CUIDADOSAMENTE PARA GARANTIZAR LOS MÁS ALTOS ESTÁNDARES EN SABOR, FRESCURA Y CALIDAD.

*SUJETO A DISPONIBILIDAD

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| DENVER STEAK HIGH CHOICE 400 g _____ | \$280.000 |
| SHORT RIBS CON HUESO 510 g _____ | \$380.000 |
| NEW YORK STEAK PRIME 400 g _____ | \$480.000 |
| RIBEYE STEAK HIGH CHOICE 500 g _____ | \$560.000 |
| TOMAHAWK HIGH CHOICE 1150 g _____ | \$950.000 |

ACOMPAÑAMIENTOS

PASTA LARGA

En salsa a elección:

| | |
|---------------------------|----------|
| • <i>Burro</i> _____ | \$12.000 |
| • <i>Alfredo</i> _____ | \$18.000 |
| • <i>Napolitana</i> _____ | \$18.000 |

| | |
|------------------------------|----------|
| PURÉ DE PAPA GRATINADO _____ | \$15.000 |
|------------------------------|----------|

| | |
|--|----------|
| PAPAS RÚSTICAS AL ROMESCO & QUESO FETA _____ | \$27.000 |
|--|----------|

| | |
|--------------------|----------|
| PAPAS FRITAS _____ | \$12.000 |
|--------------------|----------|

Con cebollín y Grana Padano.

| | |
|------------------------|----------|
| ENSALADA BOTTEGA _____ | \$12.000 |
|------------------------|----------|

Tomates confitados y vinagreta de la casa.

DE LA HUERTA A LA BRASA

| | |
|-------------------------|----------|
| MORRÓN PARRILLADO _____ | \$14.000 |
|-------------------------|----------|

Relleno de huevo, queso mozzarella y salsa provenzal.

| | |
|---------------------------------------|----------|
| TARTELETA DE PUERROS A LA BRASA _____ | \$25.000 |
|---------------------------------------|----------|

Salsa de vino blanco y queso caciocavallo.

| | |
|---------------------------|----------|
| ESPINACAS SALTEADAS _____ | \$38.000 |
|---------------------------|----------|

Piñones, pasas y queso Grana Padano.

| | |
|------------------------------|----------|
| ESPÁRRAGOS PARRILLADOS _____ | \$42.000 |
|------------------------------|----------|

Servidos con espuma de queso Taleggio.

| | |
|--------------------------|----------|
| COGOLLO PARRILLADO _____ | \$25.000 |
|--------------------------|----------|

En vinagreta de soja, ajo, verdeo y semillas de sésamo.

| | |
|-------------------------|----------|
| COLES DE BRUSELAS _____ | \$32.000 |
|-------------------------|----------|

Parrilladas en mantequilla de Gorgonzola y miel de peperoncino.



AVES Y PESCAS

PECHUGA A LA PARRILLA 300 G _____ **\$50.000**

Incluye un acompañamiento a elección.
Opciones de salsas: chimichurri o salsa de piña.

1/2 POLLO PARRILLADO AL CHIMICHURRI _____ **\$68.000**

Con papa rústica y salsa de piña parrillada.

SALMÓN A LA BRASA _____ **\$88.000**

Acompañado de espárragos parrillados y espuma de queso Taleggio.

PESCA FRESCA SELECCIONADA _____ **\$90.000**

A la brasa con puré de papa.

ENSALADAS BOTTEGA

ENSALADA PANZANELLA _____ **\$36.000**

Tomates, pan tostado, pepinos, cebollas rojas encurtidas, duraznos, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

DURAZNOS Y REMOLACHAS GRILLADAS _____ **\$32.000**

Rúgula, mix de lechugas, supremas de naranja, stracciatella y aceite de oliva extra virgen.

MIXTA ARGENTINA _____ **\$29.000**

Mix de lechugas y cogollos, aguacate, cebolla morada, tomate, huevo y zanahoria.

ADICIONES

Prosciutto **\$19.000** | Pollo **\$16.000** | Lomo **\$25.000** | Langostino **\$33.000**



POSTRES

| | |
|---|-----------------|
| VOLCÁN DULCE DE LECHE _____ | \$20.000 |
| Relleno de dulce de leche con crumble y helado Fior di latte. | |
| FLAN DE VAINILLA _____ | \$20.000 |
| Con rosetta de dulce de leche. | |
| TRES LECHE PISTACHO _____ | \$32.000 |
| Bizcocho genovés bañado en salsa de tres leches y kunafa crocante. | |
| CREMA CATALANA DE MAÍZ _____ | \$20.000 |
| Con crispetas caramelizadas. | |
| TIRAMISÚ DE LA NONNA _____ | \$34.000 |
| TARTA VASCA DE CHOCOLATE _____ | \$25.000 |
| PANNA COTTA _____ | \$26.000 |
| Clásica panna cotta Italiana con confitura de frambuesas y arándanos. | |
| COPA DE HELADO _____ | \$18.000 |
| Dulce de leche. | |

BOTTEGA
ENEMIGO

PARRILLA ÍTALO - ARGENTINA



VINOS DEL NUEVO MUNDO



ARGENTINA

ESPUMOSO



Mendoza

| | | |
|--------------------------|-----------|---|
| Chandon Extra Brut | \$220.000 | - |
|--------------------------|-----------|---|

BLANCOS

Mendoza

| | | |
|------------------------------|-----------|----------|
| El Enemigo, Chardonnay | \$320.000 | - |
| Catena, Chardonnay | \$289.000 | \$58.000 |

Gualtallary

| | | |
|-------------------------------|-----------|---|
| Gran Enemigo, Torrontés | \$514.000 | - |
|-------------------------------|-----------|---|

Valle Chalcaquies

| | | |
|--------------------------------|-----------|---|
| Colome Estate, Torrontés | \$280.000 | - |
|--------------------------------|-----------|---|

TINTOS

Mendoza

| | | |
|---|-----------|----------|
| Angelica Zapata, Cabernet Sauvignon | \$550.000 | - |
| Rutini, Malbec | \$450.000 | - |
| Escorihuela Gascon, Malbec | \$224.000 | \$45.000 |
| Escorihuela Gascon, Pinot Noir | \$250.000 | - |
| Escorihuela Gascon, Gran Reserva Malbec | \$350.000 | - |

Valle de Uco

| | | |
|---|-----------|----------|
| Clos de los 7, Blend | \$390.000 | - |
| Catena Appellation San Carlos, Cabernet Franc | \$280.000 | \$60.000 |
| El Enemigo, Malbec | \$360.000 | \$72.000 |

Lujan de Cuyo

| | | |
|---|-----------|----------|
| Luigi Bosca de Sangre DOC, Malbec | \$270.000 | \$52.000 |
|---|-----------|----------|

Patagonia

| | | |
|-------------------------------------|-----------|---|
| Fin del Mundo Reserva, Malbec | \$190.000 | - |
|-------------------------------------|-----------|---|

URUGUAY



TINTOS



Canelones

| | | |
|-----------------------------------|-----------|---|
| Bodega Garzón, Tannat | \$210.000 | - |
| Juan Carrau Reserva, Tannat | \$249.000 | - |

CHILE

BLANCOS



Valle Colchagua

| | | |
|---|-----------|----------|
| Casa Lapostolle Gran Selection, Sauvignon Blanc | \$230.000 | \$46.000 |
|---|-----------|----------|

TINTOS

Valle Aconcagua

| | | |
|---------------------------|-----------|----------|
| Arboleda, Carmenere | \$235.000 | \$49.000 |
| Arboleda, Syrah | \$235.000 | \$49.000 |

Valle Colchagua

| | | |
|--|-----------|---|
| Casa Lapostolle Gran Selection, Merlot | \$280.000 | - |
| Coyam, Blend | \$450.000 | - |

Maipo

| | | |
|---|-----------|---|
| Medalla Real Gran Reserva, Cabernet Sauvignon | \$360.000 | - |
|---|-----------|---|

ESTADOS UNIDOS

BLANCOS



Sonoma

| | | |
|----------------------------|-----------|----------|
| La Crema, Chardonnay | \$450.000 | \$90.000 |
|----------------------------|-----------|----------|

VINOS DEL VIEJO MUNDO



ESPAÑA

BLANCOS



Riax Baixas

Mar de Frades, Albariño \$290.000 -

Rueda

Protos Cuvee Ecológico, Verdejo \$268.000 \$54.000

TINTOS

Ribera del Duero

Pago de Capellanes Roble, Tempranillo \$299.000 \$59.000

Parada de Atauta, Tempranillo \$450.000 -

ROSADO

Rioja

Muga Rosé, Garnacha - Viura \$264.000 -

FRANCIA

BLANCO



Bourgogne

Louis Jadot, Chardonnay \$430.000 -

ROSADO

Provence

Bartion & Gestier, Tourmaline \$264.000 -

TINTO

Valle de Rodano

Chateneuf Du Pape, Garnacha - Syrah \$620.000 -

ITALIA



ESPUMOSO



Veneto

V8+ Prosecco Sior Sandro \$196.000 \$43.000

ROSADO

Veneto

11 Minutos \$229.000 \$45.000

TINTOS

Piemonte

Batasiolo Barolo, Nebbiolo DOCG \$580.000 \$120.000

Chianti

Chianti clásico Bastioni, Sangiovese \$340.000 -

Valpolicella

Allegrini Amarone della Valpolicella \$980.000 -

Toscana

Carpineto Dogajolo, Sangiovese \$230.000 -

VINOS PARA CONOCEDORES

“CORAVIN SELECTION”



ESPUMOSOS



VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT, ----- \$850.000 \$170.000
Francia, AOC Champagne, Reims. 50% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 30% Chardonnay.

“Presenta un perfil aromático de frutas blancas y amarillas, como pera, manzana y melocotón, con toques cítricos de mandarina y pomelo. Notas dulces de brioche y frutos secos aportan complejidad y riqueza gracias a su envejecimiento sobre lías. La crianza sobre lías durante un mínimo de 3 años mejora su riqueza aromática y su sedosa textura”.

TAITTINGER BRUT RESERVE, ----- \$690.000 \$140.000
Francia, AOC Champagne, Reims. 40% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier

“Champagne elegante y preciso, con predominio de Chardonnay que aporta frescura y finura. Notas de manzana verde, cítricos y brioche sutil. Burbuja fina, textura cremosa y final limpio. Ideal como aperitivo o para acompañar mariscos, entradas ligeras y cocina de perfil fresco”.

BLANCO

PAZO BARRANTES, ----- \$490.000 \$110.000
España, Ríax Baixas. 100% Albariño.

“Nariz compleja con notas de ciruela amarilla, níspero, bergamota y hierba luisa sobre un fondo balsámico. En boca, vibrante, fresco y equilibrado, con un final largo y envolvente. 7 meses en depósito de acero inoxidable y aproximadamente un 15% en barrica de madera de acacia”.

VINOS PARA CONOCEDORES

“CORAVIN SELECTION”



TINTOS



| | | |
|--|------------------|------------------|
| CATENA ZAPATA MALBEC ARGENTINO, | \$980.000 | \$196.000 |
| Argentina, Valle de Uco. 100% Malbec. “Fermentado en barricas de roble francés, de profundo color violeta oscuro con reflejos rojos. Su aroma es de tonos tierra combinados con arándanos, lo que le da un sabor de moca ligero, con frutos del bosque”. | | |
| GRAN ENEMIGO, | \$850.000 | \$170.000 |
| Argentina, Gualtallary. 85% Cabernet Franc, 15% Malbec. Es la expresión de la elegancia y la austeridad, junto con una fuerte mineralidad y gran refinamiento de los taninos. Su nariz de tomillo y tiza es completamente austera. Tiene el paladar cítrico, afilado, grueso. | | |
| EMILIO MORO MALLEOLUS, | \$670.000 | \$138.000 |
| España, Ribera del Duero. 100% Tempranillo. “Expresivo y elegante con una sobresaliente intensidad aromática basada en la variedad tempranillo, las especias y los torrefactos propios de su paso por roble francés, aportando riqueza, volumen y complejidad al conjunto, aportando riqueza, volumen y complejidad al conjunto.”. | | |
| MARQUEZ DE MURRIETA GRAN RESERVA, | \$770.000 | \$165.000 |
| España, Rioja. 100% Tempranillo. “Nariz compleja con aromas de picota, ciruela madura, té, cedro y hierbas mediterráneas sobre un fondo floral. Boca profunda, taninos pulidos y gran armonía. 26 meses en barricas de roble americano”. | | |
| BRUNELLO DI MONTALCINO, | \$728.000 | \$146.000 |
| Italia, Toscana. 100% Camigliano. “Con notas de cereza negra, ciruela, cuero fino y especias. En boca es amplio, con taninos firmes y pulidos, acidez fresca y un final largo y persistente.”. | | |

CÓCTELES BOTTEGA

CLUB DEL NEGRONI

| | |
|--|----------|
| PISTACHO | \$59.000 |
| Ginebra Tanqueray, bitter roma bianco y Martini | |
| NUTTY NEGRONI | \$48.000 |
| Ginebra Tanqueray, Campari, Martini rosso y licor de avellanas | |
| ROSITA | \$56.000 |
| Don Julio Blanco, bitter roma bianco y Martini bianco | |
| NEGRONI | \$48.000 |
| Ginebra Tanqueray, Campari y Martini rosso | |
| BOULEVARDIER | \$56.000 |
| Whisky Bulleit bourbon, Campari y Martini rosso | |
| SBAGLIATO | \$42.000 |
| Prosecco V8+, Campari y Martini rosso | |

DE LA CASA

| | |
|---|----------|
| FERNET SPRITZ | \$48.000 |
| Fernet Branca, Martini bianco, tónico flor de sauco y miel de aromáticos | |
| FERNANDITO GAUCHO | \$40.000 |
| Típico de Argentina, Fernet Branca y Coca Cola | |
| BOTTEGA JULEP | \$56.000 |
| Fat Wash de whisky Black Label, Fernet Branca, cítricos y menta | |
| OMBRA DI CARBONE | \$42.000 |
| Mezcal infusionado con guanciale, sirope de carbón, reducción de vino y crusta de sal | |
| MENDOZA | \$45.000 |
| Ron Bacardi 8 años, Fernet Branca y miel de tomillo | |

SODAS

| | |
|---|----------|
| BOTTEGA | \$16.000 |
| Soda de reducción de vino tinto con amarenas, mix de cítricos | |
| LULO & ALBAHACA | \$12.000 |
| Soda de Albahaca genovesa y lulo | |
| MATE & MANZANA VERDE | \$15.000 |
| Soda de manzana verde infusionada con mate argentino | |

CÓCTELES CLÁSICOS DE BOTTEGA



| | |
|---|----------|
| MARGARITA | \$59.000 |
| Tequila, Cointreau, limón y syrup simple. | |
| MOSCOW MULE | \$42.000 |
| Vodka, miel de jengibre, limón y ginger beer. | |
| OLD FASHIONED | \$55.000 |
| Whiskey, angostura y azúcar blanca. | |
| MOJITO | \$42.000 |
| Ron, hierbabuena, azúcar blanca, limón y angostura. | |
| PISCO SOUR | \$42.000 |
| Pisco, limon, sirope simple y angostura. | |
| PADRINO | \$42.000 |
| Whisky, amareto disarono y amarena. | |
| BLODY MARY | \$42.000 |
| Vodka, jugo de tomate, limón, tabasco, Lea & Perrins y apio fresco. | |
| DRY MARTINI | \$65.000 |
| Ginebra, Martini dry y aceitunas bella cerignola. | |
| SIDECAR | \$48.000 |
| Cognac, Cointreau y limón. | |
| MANHATTAN | \$54.000 |
| Whiskey , Martini rosso y amarena. | |
| COSMOPOLITAN | \$42.000 |
| Vodka, Cointreau, arandanos y limón. | |
| PENICILIN | \$42.000 |
| Whisky, miel jengibre, limón y caramelo de jengibre. | |
| APEROL SPRITZ | \$49.000 |
| Aperol, prosecco V8 y soda. | |
| GIMLET | \$47.000 |
| Ginebra, limón y syrup simple. | |
| ST GERMAIN SPRITZ | \$50.000 |
| St Germain, prosecco v8, soda y limón. | |

LICORES BOTTEGA



WHISKY'S

[SINGLE MALT]

| |  TRAGO |  BT |
|--|--|---|
| GLENMORAIGE ORIGINAL | \$46.000 | \$453.000 |
| GLENMORAIGE LA SANTA | \$52.000 | \$485.000 |
| GLENMORAIGE QUINTA RUBAN | \$57.000 | \$563.000 |
| GLENMORAIGE NÉCTAR D'OR | \$60.000 | \$600.000 |
| THE MACALLAN 18 AÑOS SHERRY OAK | \$290.000 | \$2'898.000 |
| THE MACALLAN 15 AÑOS DOUBLE CASK | \$111.000 | \$1'108.000 |
| THE MACALLAN 12 AÑOS SHERRY OAK | \$73.000 | \$725.000 |



[BLENDED SCOTCH]

| |  TRAGO |  BT |
|--------------------------|--|---|
| BUCHANAN'S 12 AÑOS | \$41.000 | \$408.000 |
| BUCHANAN'S 18 AÑOS | \$46.000 | \$679.000 |
| BUCHANAN'S MASTER | \$46.000 | \$454.000 |
| OLD PARR 18 AÑOS | \$68.000 | \$679.000 |
| JW BLACK LABEL | \$39.000 | \$381.000 |
| JW BLUE LABEL | \$159.000 | \$1'587.000 |

[WHISKEY]



| |  TRAGO |  BT |
|-----------------------|--|---|
| JACK DANIEL'S | \$33.000 | \$323.000 |
| BULLEIT BOURBON | \$41.000 | \$401.000 |
| BULLEIT RYE | \$42.000 | \$415.000 |

GINEBRA



| |  TRAGO |  BT |
|-------------------------|---|--|
| TANQUERAY LONDON | \$37.000 | \$362.000 |
| TANQUERAY RANGPUR | \$42.000 | \$414.000 |
| BOMBAY SAPPHIRE | \$37.000 | \$362.000 |
| HENDRICKS | \$55.000 | \$543.000 |
| MONKEY 47 | \$70.000 | \$560.000 |
| CITADELLE | \$43.000 | \$428.000 |
| LONDON N.1 | \$55.000 | \$544.000 |



TEQUILA

| |  TRAGO |  BT |
|--------------------------|---|--|
| DON JULIO BLANCO | \$49.000 | \$481.000 |
| DON JULIO REPOSADO | \$56.000 | \$559.000 |
| DON JULIO AÑEJO | \$58.000 | \$571.000 |
| DON JULIO 70 | \$64.000 | \$632.000 |
| PATRON SILVER | \$54.000 | \$534.000 |
| PATRON CRISTALINO | \$71.000 | \$710.000 |
| MAESTRO DOBEL | \$61.000 | \$603.000 |

MEZCAL

| |  TRAGO |  BT |
|----------------------|---|--|
| UNIÓN EL JOVEN | \$35.000 | \$342.000 |
| 400 CONEJOS | \$45.000 | \$446.000 |

VODKA

| |  TRAGO |  BT |
|------------------|---|--|
| SMIRNOFF | \$31.000 | \$231.000 |
| TITO'S | \$33.000 | \$321.000 |
| KETEL ONE | \$37.000 | \$368.000 |
| GREY GOOSE | \$45.000 | \$449.000 |

RON

| |  TRAGO |  BT |
|----------------------------|---|--|
| FLOR DE CAÑA 12 AÑOS | \$41.000 | \$404.000 |
| FLOR DE CAÑA 18 AÑOS | \$52.000 | \$466.000 |
| BACARDI 8 AÑOS | \$32.000 | \$311.000 |

CERVEZAS

| |  |
|---------------------------|---|
| STELLA ARTOIS | \$20.000 |
| CORONA / CORONA 0 | \$20.000 |
| HEINEKEN | \$20.000 |
| PERONI | \$20.000 |
| CLUB COLOMBIA | \$20.000 |
| CLUB COLOMBIA DRAFT | \$27.000 |



APERITIVOS

| | |
|----------------------|----------|
| FERNET BRANCA | \$34.000 |
| JEREZ TIO PEPE | \$34.000 |
| CAMPARI | \$25.000 |
| MARTINI ROSSO | \$20.000 |
| MARTINI BIANCO | \$21.000 |

DIGESTIVOS

| | |
|------------------------------|----------|
| LIMONCELLO VILLA MASSA | \$43.000 |
| GRAPPA SILVIO CARTA | \$44.000 |
| AMARETTO DISARONO | \$43.000 |
| BAILEYS | \$23.000 |
| COINTREAU | \$36.000 |
| LICOR 43 | \$36.000 |
| SAMBUCA | \$38.000 |
| FRANGELICO | \$35.000 |
| HENNESSY VS | \$55.000 |
| HENNESSY VSOP | \$57.000 |

AGUAS

| | |
|----------------------------|----------|
| HATSU 300ml | \$10.000 |
| SAN PELLEGRINO 500ml | \$29.000 |
| ACQUA PANNA 500ml | \$29.000 |

AVISO DE PROPINA

El servicio sugerido a nuestros clientes 10% del valor total de la cuenta.
Usted podrá aceptarlo, rechazarlo o modificarlo de acuerdo a su experiencia en el restaurante.

Todos nuestros precios tienen incluido el 8 % de impuesto.

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.

Prohíbese su venta a menores de edad (Ley 124 de 1994).