

menú

REGIONAL

PARA BOTANEAR

Guacamole Chicharron

Crujiente chicharron en trozos, sobre una base de guacamole fresco, acompañado de totopos.

Guacamole clásico

Acompañado de totopos y cebollita encurtida.

Nachos

Totopos gratinados con res, pollo, cerdo, sour cream, pico de gallo y guacamole.

Quesabirrias

Crocantes tortillas de masa artesansal, rellenas de birria, queso fundido y caldo.

Flautas Mixtas

De res y pollo con guacamole, queso, salsa roja y lechuga fresca apenas picante.

Quesadillas de carnitas

Crocantes tortillas de masa artesansal, rellenas de birria, queso fundido y caldo.

PARA COMPARTIR

Picada MX

Pollo al pastor, chatas, costilla de cerdo bbq, morcilla artesanal, chicharrón, elotes, papa criolla y arepas dulces.

NIVELES DE PICANTE

+ BAJO + MEDIO + ALTO +

Al Pastor

Piña asada, cebolla cilantro y salsas.

Tacos de Birria

Cebolla, cilantro, salsa verde asada y caldo.

Chicharron

Salsa roja, cebolla, cilantro y crema de aguacate.

Carnitas

Variedad de cortes de cerdo, salsa verde y puerro crocante.

Taquiza

12 tacos de 3 variedades distintas (PASTOR, BIRRIA Y CHICHARRÓN)

TACOS

\$ 23.000
(3 und)

\$ 23.000
(3 und)

\$ 23.000
(3 und)

\$ 23.000
(3 und)

\$ 85.000
(12 und)

SABORES MEXICANOS

Costillas barbacoa chipotle

Esquites cremosos, sour cream, guacamole y pico de gallo con tortillas de harina.

Burro mixto gratinado

Pollo y res, frijol refrito, arroz rojo y salsa roja.

Fajitas mixtas

Julianas de res, pollo y vegetales salteados, salsa ranchera, sour cream, pico de gallo, guacamole y tortillas de harina.

Fajitas MX

Julianas de res, pollo y vegetales salteados, salsa ranchera, arroz rojo, frijol charro, sour cream, pico de gallo, guacamole y tortillas de harina.

\$ 63.900

\$ 53.900

\$ 47.900

\$ 55.900



STEAK HOUSE



Churrasco

400GR

CHOICE AMERICANO

Es un corte con gran marmoleo que caracteriza una textura jugosa y un sabor profundo. Acompañado con papa francesa o arroz mexicano y frijol charro.

Lomo Birria

250GR

Es un corte magro y jugoso preparado en horno Josper, servido en salsa de birria, con puerro crocante, papa crispy y mayonesa de chipotle. Acompañado con arroz mexicano y frijol charro.

\$ 78.900

\$ 63.900

Salmón

250GR

Salmón parrillado servido sobre puré de papa y salsa mayochipotle, acompañado de mix de mizunas y reducción de vinagre balsámico.

Pollo Parrilla

Dos piernas pernil deshuesadas y parrilladas al horno Josper, servidas con chimichurri, papa francesa y mayonesa de chipotle.

\$ 59.900

\$ 43.900

*Todos nuestros precios están en COP y ya incluyen el 8% de Impuesto al consumo

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO
AROMÁTICA
CAPUCHINO
ESPRESSO
LATTE
TÉ

\$ 7.000
\$ 4.000
\$ 7.000
\$ 7.000
\$ 7.000
\$ 6.000

POSTRES

Torta de chocolate

Torta de chocolate con salsa de cacao.

\$ 18.900

⚠️Apreciado cliente, tenga en cuenta que en nuestras cocinas utilizamos ingredientes considerados ALÉRGICOS tales como: soya, maní, nueces, mariscos, ajonjolí, lácteos y apio. Si usted tiene alguna restricción o ALERGIA ALIMENTARIA, por favor comuníquese al equipo de servicio y haremos lo posible por atender su solicitud.

CÓCTELES

Margarita Don Julio 70	\$ 70.000
Tequila Don Julio, licor de naranja y zumo de Limón.	
Margarita Don Julio Añejo	\$ 65.000
Tequila Don Julio, licor de naranja y zumo de Limón.	
Margarita Don Julio Reposado	\$ 60.000
Tequila Don Julio, licor de naranja y zumo de Limón.	
Margarita Don Julio Blanco	\$ 50.000
Tequila Don Julio, licor de naranja y zumo de Limón.	
Paloma	\$ 35.000
Coctel típico mexicano con Tequila Centenario Plata, zumo de toronja y Sparkling de toronja.	
Cantarito Experiencia	\$ 300.000
Tradicional de los mercados Mexicanos con Tequila Centenario Reposado, jugos cítricos y gaseosa Quatro.	
Tulum	\$ 40.000
Tequila Centenario Plata, licor de naranja, zumo de limón y coronita.	
Cantarito	\$ 35.000
Tradicional de los mercados Mexicanos con Tequila centenenario plata y citricos.	
Tequila Sunrise	\$ 35.000
Tequila centenenario plata, zumo de naranja y granadina.	
Gin Tonic de la Casa	\$ 35.000
Ginebra Gordons con zumo de limon, toronja y tonica.	
Gin Tonic Frutos Rojos	\$ 35.000
Ginebra Gordons infusionada con frutos rojos y tonica.	
Jalisco Mule	\$ 35.000
Tequila centenenario plata, zumo de limon y ginger beer.	
Margarita	\$ 35.000
Coctel clásico con tequila centenenario plata, licor de naranja y Zumo de limón.	
Mezcal Tonic	\$ 35.000
Mezcal amores verde con toronja y tonica.	
Mojito	\$ 35.000
Ron Bacardí carta blanca, zumo de limon, azúcar y hierbabuena.	
Moscow Mule	\$ 35.000
Vodka Smirnoff, zumo de limon y ginger beer.	
Negroni	\$ 35.000
Vermouth Rosso, campari y ginebra gordons.	
Mezcali	\$ 35.000
Mezcal amores verde con zumo de lulo y miel de agave.	
Espresso Martini	\$ 30.000
Vodka Smirnoff, licor de café, y espresso.	
Carajillo Licor 43	\$ 30.000
Licor 43 y espresso.	
Mojito sin licor	\$ 16.000
Hierbabuena con zumo de limon y Ginger Schweppes.	
Aperol Spritz	\$ 35.000
Aperol, cinzano, rodaja de naranja y soda.	

TEQUILA PREMIUM

	\$ 1.990.000
JOSE CUERVO RESERVA FAMILIA EXTRA AÑEJO	
JOSE CUERVO RESERVA PLATINO CLASE AZUL	\$ 1.350.000
	\$ 750.000
	\$ 3.400.000

CRISTALINOS

DON JULIO 70	\$ 620.000
MAESTRO DOBEL DIAMANTE 1800 CRISTALINO	\$ 600.000
	\$ 560.000

AÑEJOS

DON JULIO AÑEJO	\$ 510.000
1800 AÑEJO	\$ 510.000

REPOSADOS

DON JULIO REPOSADO	\$ 490.000
1800 REPOSADO	\$ 490.000
CAMPO AZUL REPOSADO	\$ 450.000
CUERVO TRADICIONAL	\$ 400.000
JOSE CUERVO ESPECIAL	\$ 300.000
GRAN CENTENARIO REPOSADO	\$ 300.000

BLANCOS

DON JULIO BLANCO	\$ 365.000
DON JULIO BLANCO (375 ml)	MD \$ 270.000
1800 SILVER	\$ 450.000
CAMPO AZUL BLANCO	\$ 450.000
JOSE CUERVO SILVER	\$ 290.000
GRAN CENTENARIO PLATA	\$ 290.000

MEZCAL

MONTELOBOS	\$ 500.000
AMORES ESPADÍN	\$ 450.000
AMORES VERDE	\$ 330.000

WHISKY

WHISKY BLENDED

BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$ 530.000
BUCHANAN'S TWO SOULS	\$ 450.000
BUCHANAN'S MASTER	\$ 410.000
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$ 380.000
	MD \$ 250.000
OLD PARR 18 AÑOS	\$ 530.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 380.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$ 380.000
	MD \$ 280.000
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 290.000
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$ 1.800.000



WHISKEY

JACK DANIEL'S NO.7	\$ 380.000
JACK DANIEL'S HONEY	\$ 380.000

GINEBRA

TANQUERAY	\$ 340.000
MONKEY 47	\$ 480.000
BULL DOG	\$ 400.000
GORDONS	\$ 260.000

OTROS LICORES

BAILEYS	\$ 270.000
JÄGERMEISTER	\$ 250.000

VINOS

RAMÓN BILBAO GRAN RESERVA	\$ 370.000
JP CHENET ROSÉ	\$ 250.000
RAMÓN BILBAO VERDEJO	\$ 180.000
ALMA MORA MALBEC	\$ 180.000

VODKA

	\$ 200.000
BELVEDERE	\$ 450.000
SMIRNOFF	\$ 250.000

RON

GRAN SOLERA 19 AÑOS	\$ 350.000
FLOR DE CAÑA CENTENARIO 12 AÑOS	\$ 410.000
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$ 300.000
VIEJO DE CALDAS CARTA DE ORO	\$ 270.000
VIEJO DE CALDAS OSCURO	\$ 270.000
VIEJO DE CALDAS	\$ 250.000
BACARDÍ LIMÓN	\$ 250.000
MEDELLÍN DORADO	\$ 250.000

AGUARDIENTE



AMARILLO MANZANARES	\$ 250.000
AMARILLO REAL SILVER	\$ 250.000
ANTIOQUEÑO VERDE	\$ 230.000
ANTIOQUEÑO ROJO	\$ 200.000
ANTIOQUEÑO AZUL	\$ 200.000
	MD \$ 130.000

CERVEZA

	\$ 18.000
STELLA ARTOIS	\$ 16.000
CORONA CERO	\$ 15.000
CLUB COLOMBIA DORADA	\$ 15.000
CORONITA	\$ 12.000
SMIRNOFF ICE	\$ 20.000
SMIRNOFF ICE APPLE	\$ 20.000

BEBIDAS SIN LICOR

AGUA MANANTIAL GAS	\$ 8.000
AGUA MANANTIAL	\$ 8.000
GINGER BEER	\$ 17.000
COCA COLA	\$ 8.000
COCA COLA ZERO	\$ 8.000
QUATRO	\$ 8.000
GINGER SCHWEPPEs	\$ 8.000
TÓNICA SCHWEPPEs	\$ 8.000
SODA SCHWEPPEs	\$ 8.000

ENERGIZANTES

RED BULL ENERGY DRINK	\$ 18.000
RED BULL SUGARFREE	\$ 18.000
RED BULL RED EDITION	\$ 18.000
RED BULL TROPICAL EDITION	\$ 18.000

HIDRATANTES

GATORADE TROPICAL	\$ 15.000
-------------------	-----------

SODAS

FRUTOS ROJOS	\$ 13.900
FRUTOS AMARILLOS	\$ 13.900
GULUPA	\$ 13.900
LIMON MANDARINO	\$ 13.900
MARACUYA ROMERO	\$ 13.900

HORCHATA

Bebida tradicional mexicana a base de arroz, canela y leche	\$ 10.000
---	-----------

SANDIA

Bebida refrescante de sandia y limón	\$ 9.000
--------------------------------------	----------

TABAQUERIA Y VAPOR

VAPEADOR VEEV ULTRA 2ML	\$ 85.000
BOLSAS DE NICOTINA ZYN 1.5MG	\$ 40.000
TABACO CALENTADO TEREa X20	\$ 40.000
CIGARRILLOS MARLBORO X10	\$ 16.000

“El tabaco es nocivo para la salud y altamente adictivo. Prohibida la venta de productos de tabaco y sus derivados a menores de 18 años. Ley 1335 de 2009.”

DIAGEO Te invita a disfrutar con responsabilidad. el exceso de alcohol es perjudicial para la salud. prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.

MENÚ REGIONAL