

1982

2026

CARTA MENÚ



VOL. IV

PÁSATE POR EL almacen

Y si **de** reojo
viste algo que **te** **dio** **antojo**
no dudes en preguntar
que en **tu casa**
también puede estar.



CELULAR - WHATSAPP:
317 5732592



Bye Bye
Soltería
xoxo



PÍDELO A
TU MESERA

\$177.900 COP



RAMÓN  BILBAO



SANGRÍAS

TINTO

VINO TINTO, GINEBRA, TRIPLE SEC, BRANDY, JUGO DE NARANJA, MANZANA, NARANJA Y UVA

BOTELLA SANGRÍA	-----	\$ 164.900
1/2 BOTELLA SANGRÍA	-----	\$ 83.900
COPA SANGRÍA	-----	\$ 42.900

ROSADA

VINO ROSADO, RON, GINEBRA, SPRITE, MANZANA, UVA Y LYCHEES.

BOTELLA SANGRÍA	-----	\$ 164.900
1/2 BOTELLA SANGRÍA	-----	\$ 83.900
COPA SANGRÍA	-----	\$ 42.900

BLANCA

VINO BLANCO, RON, GINEBRA, SPRITE MANZANA Y UVA.

BOTELLA SANGRÍA	-----	\$ 164.900
1/2 BOTELLA SANGRÍA	-----	\$ 83.900
COPA SANGRÍA	-----	\$ 42.900



WINOS

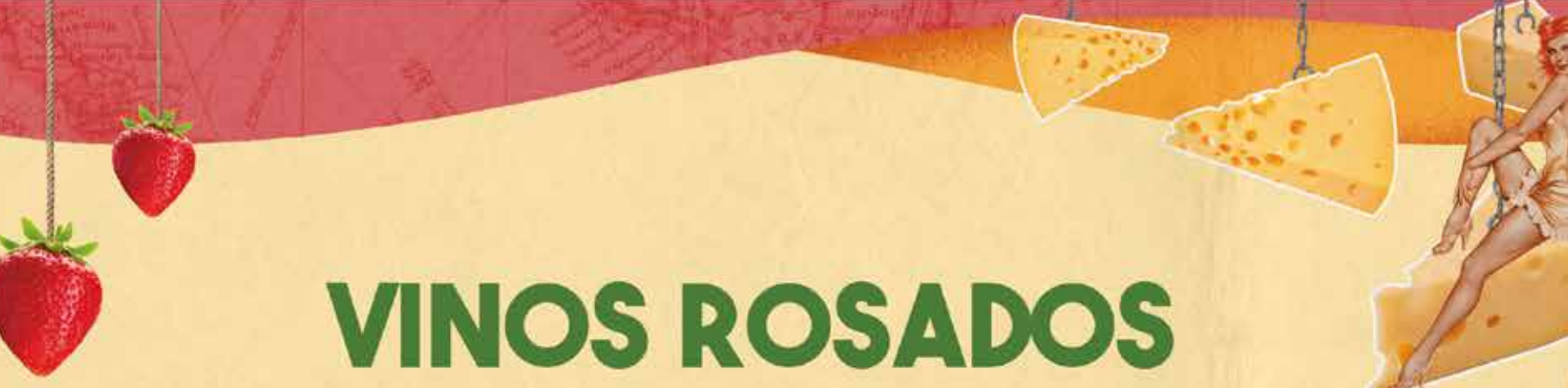
VINOS TINTOS

	BOTELLA x750 ml	1/2 BOTELLA x375 ml	COPA x187 ml
¡NUEVO RAMÓN BILBAO ORGÁNICO.....	\$ 189.900	-	\$ 47.900
RAMÓN BILBAO CRIANZA.....	\$ 186.900	-	\$ 46.900
RAMÓN BILBAO RESERVA.....	\$ 316.900	-	\$ 79.900
ADOBE CARMENÉRE (ORGÁNICO).....	\$ 165.900	-	\$ 42.900
FRONTERA CABERNET SAUVIGNON.....	\$ 153.900	-	\$ 38.900
FRONTERA MERLOT.....	\$ 181.900	-	\$ 46.900
LAS MORAS MALBEC.....	\$ 175.900	-	-
SANTA CAROLINA RESERVA CARMENÉRE.....	\$ 206.900	-	\$ 51.900
MONTES CABERNET SAUVIGNON.....	\$ 235.900	-	\$ 66.900
MONTES MERLOT.....	\$ 238.900	-	-
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA.....	\$ 246.900	-	-
¡NUEVO MUGA EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN TEMPRANILLO.....	\$ 257.900	-	-
JOEL GOTT 815 CABERNET SAUVIGNON.....	\$ 254.900	-	-
TARAPACA GRAN RESERVA CARMENÉRE.....	\$ 248.600	-	-
IZADI CRIANZA TEMPRANILLO.....	\$ 302.900	-	\$ 75.900
¡NUEVO PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA TEMPRANILLO.....	\$ 448.900	-	-
MARQUÉS DE CASA CONCHA CARMENÉRE.....	\$ 345.900	-	-
MARQUÉS DE RISCAL TEMPRANILLO.....	-	\$ 165.900	-
DON MELCHOR C.S AÑADA 2020.....	\$ 1.132.900	-	-

VINOS BLANCOS

	BOTELLA x750 ml	COPA x187 ml
RAMÓN BILBAO VERDEJO.....	\$ 208.900	\$ 52.900
FINCA MUÑOZ MACABEO VERDEJO.....	\$ 156.900	-
LAS MORAS CHARDONNAY RESERVA.....	\$ 205.900	-
PINOT GRIGIO IGT CANTINA COLLI EUGANEI.....	\$ 205.900	-
MONTES CLASSIC SAUVIGNON BLANC.....	\$ 241.900	\$ 60.900
MONTES SELECTION SAUVIGNON BLANC.....	\$ 274.900	\$ 68.900
SANTA CAROLINA RESERVA SAUVIGNON BLANC.....	\$ 209.900	\$ 53.900
MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO.....	\$ 227.900	-
MARQUÉS DE RISCAL SAUVIGNON BLANC.....	\$ 248.900	-
ENATE CHARDONNAY.....	\$ 258.900	-
MAR DE FRADES ALBARIÑO.....	\$ 313.900	-
MARTIN CODAX LIAS ALBARIÑO 2016.....	\$ 435.900	-

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED



VINOS ROSADOS

	BOTELLA x750 ml	COPA x187 ml
RAMÓN BILBAO ROSADO.....	\$ 237.900	\$ 52.900
NUEVO COUSIÑO MACUL GRIS.....	\$ 159.000	\$ 37.900
NUEVO FINCA LAS MORAS SYRAH ROSE.....	\$ 162.900	\$ 40.000
MUGA.....	\$ 284.900	\$ 71.900

LAMBRUSCOS

	BOTELLA x750 ml	COPA x187 ml
PICCINI LAMBRUSCO RENGÓ TINTO.....	\$ 146.900	\$ 36.900
PICCINI LAMBRUSCO RENGÓ BLANCO.....	\$ 159.900	\$ 39.900
PICCINI LAMBRUSCO RENGÓ ROSADO.....	\$ 154.900	\$ 39.900

ESPUMOSOS

	BOTELLA x750 ml
CHANDON ARGENTINA EXTRA BRUT.....	\$ 177.900
CHANDON DELICE DEMI SEC.....	\$ 258.900
CODORNÍU CLÁSICO BRUT.....	\$ 274.900
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL.....	\$ 987.900
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL.....	\$ 997.900

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED



COCTELLES



Audres Carne de Res

COCKTAILS

2026

COCTELES DE AUTOR



Mezcal 400 conejos
75 ml, ginger beer,
carbón activado, zumo
de limón, almíbar de
romero y pepino

\$65.900 COP



MEZCAL MULE

Tequila Don Julio
45ml, stevia, zumo de
toronja rosada y limón.

\$62.900 COP



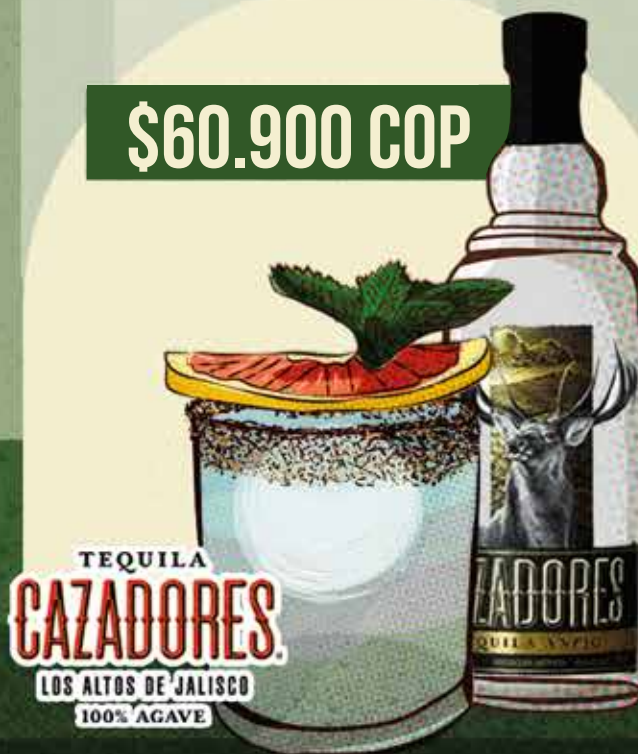
PALOMA KETO



Quadrés[®]

Tequila Cazadores Cristalino
75 ml, zumo de toronja clarificado,
almíbar de romero y agua tónica.

\$60.900 COP



CAZADOR CRISTALINO

MANDARINO

120ml Vodka Smirnoff y Nieve de Mandarina

120ml Smirnoff Vodka and Mandarin Surbet

\$ 72.900

SMIRNOFF

LULAZO

**120 ml de vodka Smirnoff lulo, pulpa de lulo y
nieve de limón**

120ml Smirnoff Vodka Lulo, Lulo Surbet and Lemon Ice Cream

\$ 72.900

SMIRNOFF

ATARDECER DE VERANO

**75ml de Whisky Old parr 12
años, nieve de limon, almibar
de manzana y zumo de limón**

75ml Whisky Old Parr 12 ,Lemon Sorbet,
Apple Syrup and Lemon Juice.

Old Parr.

\$ 76.900

COCTEL OFICIAL

**75ml de Whisky Buchanan's
12 años, sirope, soda y
zumo de limón**

75ml Buchanan's 12, Syrup, Soda and
Lemon Juice.

\$ 76.900

BUCHANAN'S

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.

IMPUESTO INCLUIDO.

All prices are in Colombian pesos.
Tax included.

MARACUYÁ TRÓPICAL

50ml de **Ron Medellín**, 50ml de ron blanco,
helado de vainilla, pulpa de maracuyá
y leche condensada

50ml Bacardi Rum, 50ml Medellín Rum, Vanilla Ice Cream, Passion
Fruit and Condensed Milk

RON
MEDELLÍN

\$ 70.900

NUEVO

COLOMBIANISIMO

150ml de **Aguardiente Antioqueño**
Azul sin azúcar, pulpa de maracuyá
y nieve de limón

150ml Aguardiente, Passion Fruit and lemon ice cream

Aguardiente
Antioqueño
SIN
AZÚCAR

\$ 61.900

BACARDÍ

MOJITO

120ml Ron Bacardi
carta blanca,
30ml triplesec,
hierbabuena, limón
y tónica

120ml Bacardi Rum, Triplesec,
Spearmint, Lemon and Tonic.

\$ 73.900

MOJITO APASIONADO

90ml de aguardiente
cachaza, maracuyá,
hierbabuena,
zumo de limón
y tónica,

90ml Cachaza, Tonic, Passion Fruit,
Spearmint and Lemon Juice

\$ 73.900

LUPE

120ml de tequila blanco,
sirope de tomillo,
zumo de limón
y tónica

120ml White Tequila, Tonic, Thyme
Syrup and Lemon Juice

\$ 70.900

MARGARITA

75ml de tequila blanco,
30ml triplesec, sirope
y zumo de limón

75ml White Tequila, Triplesec and Lemon.

\$ 70.900

MARGARITA DE MANGO

75ml de tequila blanco,
pulpa de mango
y zumo de limón

75ml White Tequila, Mango Juice, and Lemon.

\$ 72.900

MARGARITA DE FRESA

75ml de tequila blanco,
pulpa de fresa y
zumo de limón

75ml White Tequila, Strawberry Juice, and Lemon.

\$ 72.900

NUEVO

MARGARITA DE MARACUYA

75ml de tequila blanco,
pulpa de maracuyá y
zumo de limón

75ml White Tequila, Fruit Passion
Juice, and Lemon.

\$ 72.900

NUEVO

MEZCALITA

75ml de mezcal Montelobos
30ml triplesec, zumo de limón,
estarchado con Sal y Tajin

75ml of Montelobos mezcal,
30ml triple sec, lime juice,
rimmed with salt and Tajin.

\$ 76.900



GIN TONIC

75ml de ginebra y tónica
75ml de Gin and Tonic.

\$ 70.900

GORDON'S

GIN TONIC LYCHEES

75ml de Ginebra, 10ml licor soho, almibar de lychees lychees y tónica
75ml de Gin, 10ml Soho Licor, Lychee and Peach Syrup and Tonic.

\$ 72.900

GORDON'S

GIN TONIC FRUTOS ROJOS

75ml de Ginebra, reducción de frutos rojos y tónica
75ml de Gin, Red Fruit Reduction and Tonic.

\$ 72.900

GORDON'S

TINTO DE VERANO

120ml de vino tinto, 30ml ginebra, 30ml triplesec, gaseosa y naranja
120ml of Red Wine, 30ml Gin, 30ml Triplesec, Soda and Orange Juice

\$ 54.900

BLANCO DE VERANO

120ml de vino blanco, 30ml ginebra, almíbar, gaseosa y zumo de limón
120ml of white Wine, 30ml Gin, Peach Syrup, Soda and Lemon Juice

\$ 54.900

SANTERIA

150ml de ron Bacardi mandarina, nieve de limón, macerado de moras y zumos citricos
150ml Bacardi Tangerine, Lemon Surbet, Blackberrys Macerate and Citrics.

\$ 72.900

BACARDÍ



MOSCOW MULE

90ml de Vodka, reducción de lulo y jengibre, gaseosa ginger y zumo de limón
90ml Vodka, Lulo and Ginger Syrup, Ginger Ale and Lemon Juice

\$ 72.900

DRY MARTINI

120ml de ginebra, martini dry y aceitunas
120ml Gin, Martini Dry and Olives

\$ 70.900

PALOMA

90ml de tequila blanco, zumo de limón, zumo de toronja, almibar de romero y tónica
90ml White Tequila, lemon juice, grapefruit juice, syrup rosemary and tonic

\$ 70.900

CUBA LIBRE

75ml de Ron, gaseosa, gotas de angostura y limón
75ml Rum, soda, a few dashes of angostura bitters, and lemon

\$ 70.900

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.

IMPUESTO INCLUIDO.

All prices are in Colombian pesos.
Tax included.

APEROL SPRITZ

**75ml de Aperol, 108ml
cinzano spritz y naranja**

120ml Aperol, prosecco, soda
and orange

\$ 47.900

CAIPIRINHA

**120ml de aguardiente
cachaza, sirope y limón**

120ml Cachaza, Lemón and Syrup

\$ 70.900

CAIPIROSKA

**120ml de vodka,
sirope y limón**

120ml Cachaza, Lemón and Syrup

\$ 70.900

PIÑA COLADA

**45ml ron blanco, 45ml ron
añejo, helado de vainilla,
piña y leche condensada**

45ml White Rum, 45ml Dark Rum, Vanilla Ice Cream,
Pineapple and Condensed Milk

\$ 70.900

BLOODY MARY

**90ml vodka, Jugo de
tomate en lata,
salsa inglesa y tabasco**

90ml Vodka, Tomato Juice, Worchesteir
Sauce and Tabasco

\$ 70.900

CUERVO MICHELADO

**75ml de tequila, 1 cerveza,
triplesec y zumo de limón**

75ml Tequila, Beer, Triplesec and Lemon Juice

\$ 70.900

VINO CALIENTE

**75ml de vino tinto,
30 ml brandy, triplesec
y almibar**

75ml red wine, 30 ml brandy,
triplesec and sirope

\$ 53.900

CARAJILLO DEL 43

**43ml de licor del 43
y café espresso**

43 ml red 43 liqueur and espresso coffee

\$ 47.900

ESPRESSO MARTINI

**60ml de vodka Smirnoff,
60ml de café
y 15ml de Disaronno**

60ml Smirnoff vodka, 60ml coffee,
15ml Amaretto Disaronno

\$ 58.900

OLD FASHION

**75ml de Whiskey Jack
Daniel's, gotas amargas,
syrop de azúcar morena.**

75ml Jack Daniel's whiskey, a few dashes of bitters,
brown sugar syrup.

\$ 61.900

NEGRONI

**42ml de Ginebra Gordon's,
42ml de Campari,
42ml de Martini Rosso**

42ml Gin Gordon's, 42ml Campari,
42 Martini Rosso vermouht

\$ 61.900



COCTELES SIN LICOR

MOJITO KIWI SIN LICOR

**Kiwi, hierbabuena,
Gaseosa y limón**

Kiwi, Spearmint, Soda and Lemon

\$ 36.900

SMOOTHIE DE FRUTOS AMARILLOS

**Piña, Mango, naranja,
hierbabuena, jengibre y miel**

Pineapple, Mango, Orange, Spearmint,
Honey and Ginger

\$ 36.900

GRANIZADO DE MANZANA VERDE

**Nieve de limón, monin de
manzana verde y hierbabuena**

Lemon Surbet, Green Apple Syrup
and Spearmint

\$ 36.900

LULAZO SIN LICOR

**Nieve de limón y pulpa
de lulo**

Lemon Ice Cream and Lulo Surbet

\$ 32.900

MANDARINO SIN LICOR

**Nieve de mandarina y
mandarina**

Tangerine Ice Cream and
Tangerine Juice

\$ 32.900

PIÑA COLADA SIN LICOR

**Helado de vainilla, piña
y leche codensada**

Vanilla Ice Cream, Pineapple and
Condensed Milk

\$ 32.900

MOJITO SIN LICOR

**Hierbabuena, tónica,
limón y almíbar**

Spearmint, Tonic, Lemon Juice
and Syrup

\$ 32.900

MEZCLA PARA MARGARITA

Limón y almíbar

Lemon Juice and Syrup

\$ 8.900

(Adiciónale el trago de tequila que más te guste)

Add A Shot Of Tequila Of Your Choice

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.

IMPUESTO INCLUIDO.



100%. RELAX
0%. ALCOHOL



EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.
PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.



STELLA * ARTOIS
♥ CONVIRTIENDO CADA OCASIÓN ♥
EN UN MOMENTO QUE VALE MÁS



CERVEZAS

CERVEZA NACIONAL

NATIONAL BEER

CLUB COLOMBIA DORADA,
ANDINA, ÁGUILA LIGHT,
ÁGUILA

\$20.900

CERVEZA IMPORTADA

IMPORTED BEER

CORONA EXTRA, CORONA 0.0
STELLA ARTOIS, HEINEKEN,
MILLER LITE

\$22.900

CERVEZA ARTESANAL

CRAFT BEER

BBC CAJICÁ Y
TRES CORDILLERAS ROSADA

\$22.900

DRAFT

CERVEZA SIFÓN
BBC CAJICÁ
500ML

CERVEZA SIFÓN
CLUB COLOMBIA
500ML

\$23.900

REFAJOS

REFAJO POR CADA 2 SEDIENTOS REFAJO FOR EVERY 2 THIRSTY

2 Polas, 1 Colombiana y 1 Aguardiente
2 beer, 1 sweet soda and 1 a shot aguardiente

\$ 64.900

REFAJO POR CADA 4 SEDIENTOS REFAJO FOR EVERY 4 THIRSTY

4 Polas, 2 Colombianas y 1 Aguardiente
4 beer, 2 sweets sodas and 1 a shot aguardiente

\$115.900

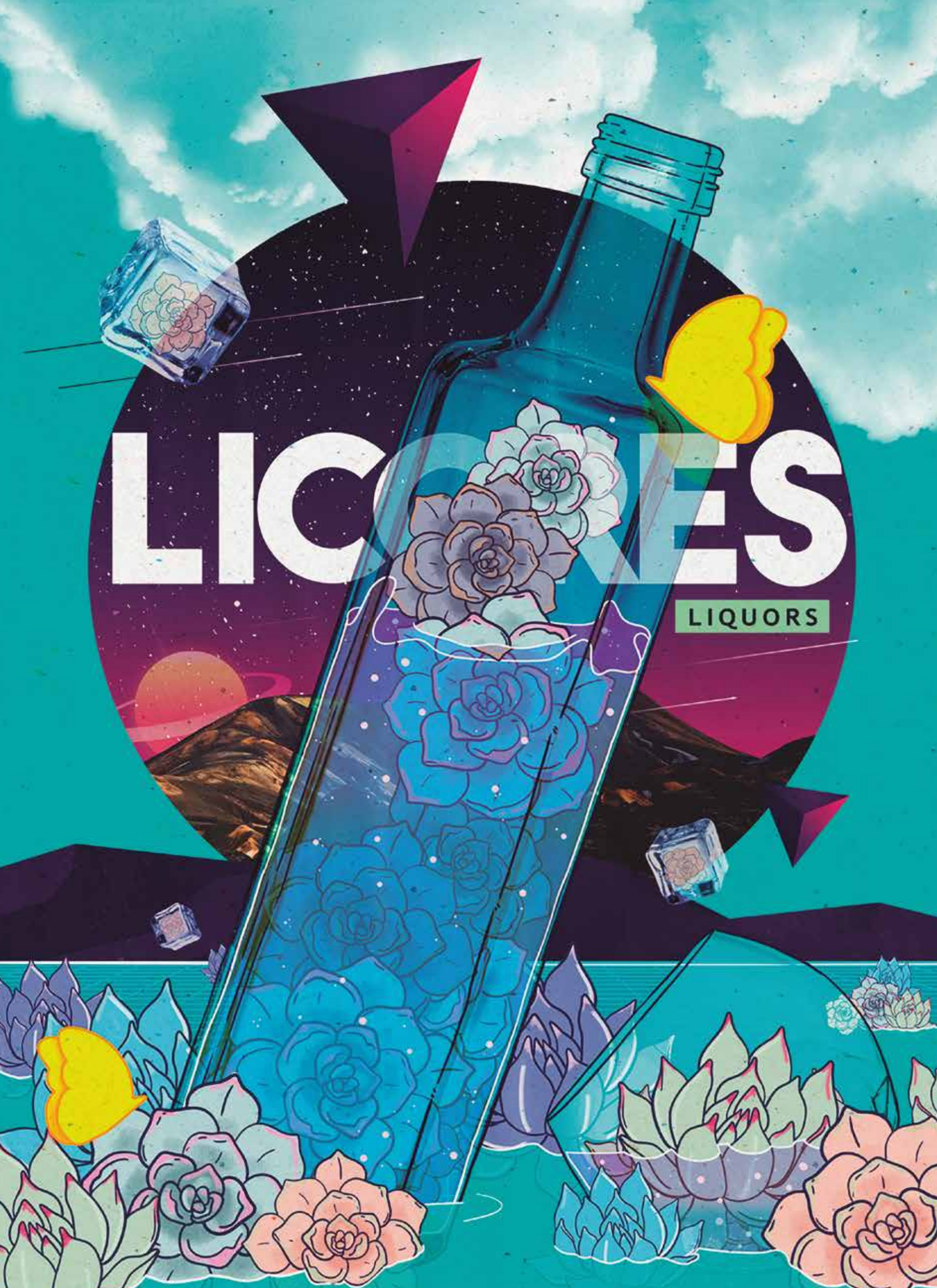
KIT MICHELADO PARA TUS BEBIDAS \$2.900

lime in a salt-rimmed glass with lemon juice, tabasco sauce and worcestershire sauce



LICQVIES

LIQUORS



HAGÁMOSLO REAL



750 ml



29% Vol.

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD

AGUARDIENTES



**ANTIOQUEÑO
VERDE 24°**

BOTELLA
(750ml)

\$ 284.900

1/2 BT
(375ml)

\$ 156.900

SHOT
(75ml)

\$ 31.900



NUEVO

**ANTIOQUEÑO
AMARILLO REAL 24°**

BOTELLA
(750ml)

\$ 284.900

1/2 BT
(375ml)

-

SHOT
(75ml)

\$ 31.900



**ANTIOQUEÑO AZUL
SIN AZÚCAR**

BOTELLA
(750ml)

\$ 284.900

1/2 BT
(375ml)

\$ 156.900

SHOT
(75ml)

\$ 31.900



**ANTIOQUEÑO
TRADICIONAL**

BOTELLA
(750ml)

\$ 284.900

1/2 BT
(375ml)

\$ 156.900

SHOT
(75ml)

\$ 31.900



REAL

**ANTIOQUEÑO
REAL 29°**

BOTELLA
(750ml)

\$ 314.900

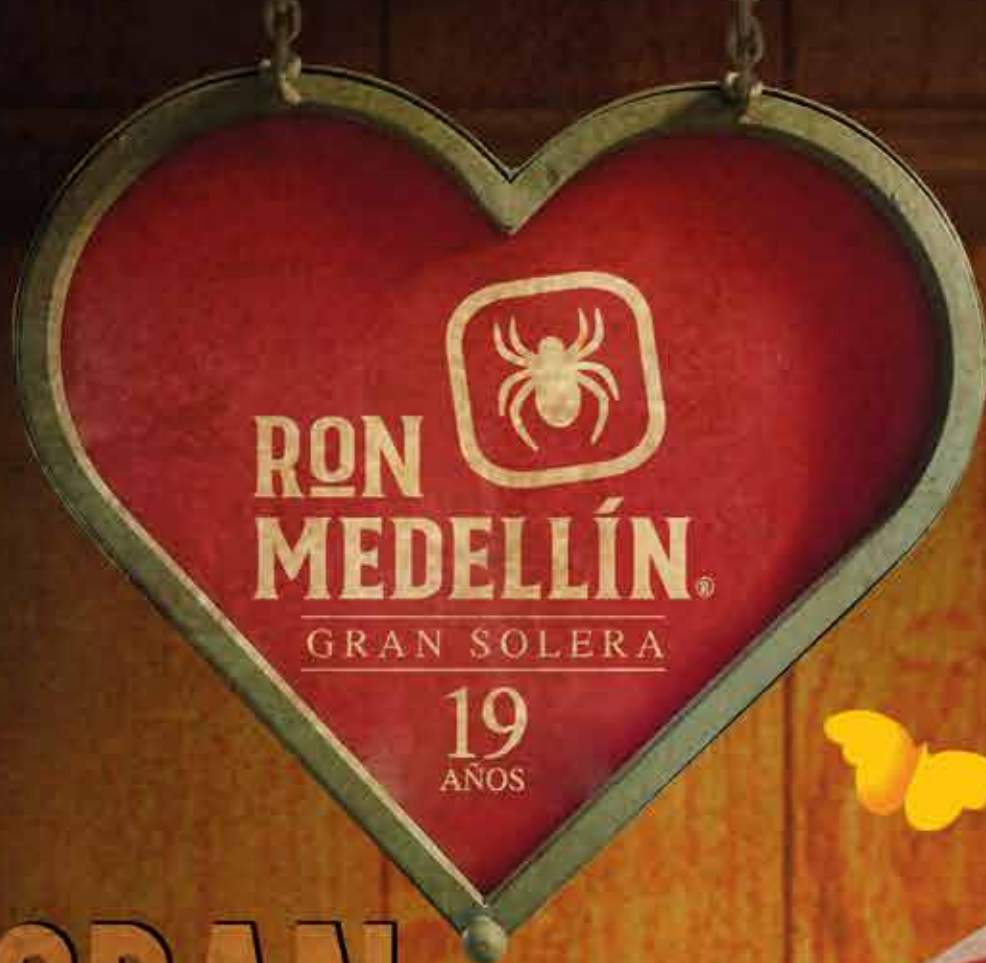
1/2 BT
(375ml)

-

SHOT
(75ml)

\$ 31.900

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED



GRAN
MOMENTO
PARA
CELEBRAR



RONES NACIONALES

RON
MEDELLÍN

	BOTELLA x750 ml	1/2 BOTELLA x375 ml	SHOT x75 ml
MEDELLÍN AÑEJO 5 AÑOS.....	\$ 280.900	\$ 159.900	\$ 30.900
MEDELLÍN EXTRA AÑEJO 8 AÑOS.....	\$ 344.900	\$ 184.900	\$ 38.900
MEDELLÍN GRAN RESERVA 12 AÑOS.....	\$ 381.900	-	\$ 42.900
NUEVO MEDELLÍN DOS MADERAS 18 AÑOS.....	\$ 477.900	-	\$ 52.900
NUEVO MEDELLÍN GRAN SOLERA 19 AÑOS.....	\$ 506.900	-	\$ 57.900

RONES IMPORTADOS

	BOTELLA x750 ml	1/2 BOTELLA x375 ml	SHOT x75 ml
BACARDI CARTA BLANCA.....	\$ 227.900	\$ 125.900	\$ 26.900
BACARDI MANDARINA.....	\$ 260.900	-	\$ 29.900
BACARDI AÑEJO.....	\$ 199.900	-	\$ 23.900
BACARDI EXTRA AÑEJO 8 AÑOS.....	\$ 388.900	-	\$ 43.900

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO.
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

TEQUILA
RESERVA DE
Don Julio

CELEBRA
POR
AMOR



EL CONSUMO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD

TEQUILAS

NUEVO

	BOTELLA x700 ml	SHOT x75 ml
DON JULIO BLANCO RESERVA.....	\$ 683.900	\$ 75.900
DON JULIO REPOSADO.....	\$ 730.900	\$ 80.900
DON JULIO AÑEJO RESERVA.....	\$ 749.900	\$ 82.900
DON JULIO 70.....	\$ 997.900	\$ 110.900
DON JULIO 1942.....	\$ 2'131.900	\$ 235.900

DIAGEO

CAZADORES BLANCO.....	\$ 369.900	\$ 41.900
CAZADORES REPOSADO.....	\$ 376.900	\$ 41.900
CAZADORES AÑEJO CRISTALINO 100% AGAVE.....	\$ 535.900	\$ 59.900
PATRÓN SILVER.....	\$ 576.900	\$ 63.900
PATRÓN REPOSADO.....	\$ 719.900	\$ 79.900
PATRÓN CRISTALINO.....	\$ 994.900	\$ 115.900
JOSÉ CUERVO REPOSADO TRADICIONAL.....	\$ 522.900	\$ 58.900
1800 SILVER.....	\$ 623.900	\$ 69.900
1800 REPOSADO.....	\$ 728.900	\$ 80.900
1800 AÑEJO.....	\$ 860.900	\$ 94.900
MAESTRO DOBEL DIAMANTE.....	\$ 976.900	\$ 108.900
JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA.....	\$ 1.356.900	\$ 157.900

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED



MEZCALES



NUEVO OJO DE TIGRE.....	\$ 449.900	\$ 49.900
400 CONEJOS JOVEN SPADIN.....	\$ 710.900	\$ 78.900

SANGRITA

TRAGO SANGRITA DE 60 ml	\$15.900
SANGRITA JARRITA DE 200 ml.....	\$31.900

PLATO TEQUILERO SAL Y LIMÓN **\$3.900**

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED



QUE FLUYA



DIAGEO TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. VOL. ALC 40%

BUCHANAN'S



ESTAMOS EN FAMILIA

DIAGEO

TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. 40% VOL. ALC.

WHISKY

	BOTELLA x750 ml	1/2 BOTELLA x375 ml	SHOT x75 ml
BUCHANAN 'S 12 AÑOS	\$ 590.900	\$ 323.900	\$ 65.900
BUCHANAN 'S TWO SOULS	\$ 629.900	-	\$ 70.900
BUCHANAN 'S 18 AÑOS	\$ 876.900	-	\$ 89.900
OLD PARR 12 AÑOS	\$ 596.900	x500 ml \$ 438.900	\$ 65.900
OLD PARR 18 AÑOS	\$ 834.900	-	\$ 84.900
JOHNNIE WALKER SELLO NEGRO	\$ 544.900	\$ 301.900	\$ 60.900

DIAGEO



JACK DANIEL'S N° 7	\$ 439.000	-	\$ 47.900
MACALLAN SHERRY OAK 12 AÑOS	\$ 976.900	-	\$ 107.900

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

SMIRNOFF™

SPICY
TAMARIND

FRÍO
Y

EN
SHOTS



DIAGEO

TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. 25% VOL. ALC.

18+

PRODUCTO
SOLO PARA
ADULTOS

GINEBRAS

	BOTELLA x700 ml	SHOT x75 ml
GORDON'S	\$ 384.900	\$ 42.900
TANQUERAY	\$ 627.900	\$ 67.900
DIAGEO		
BOMBAY SAPPHIRE	\$ 546.900	\$ 58.900
HENDRICK'S	\$ 724.900	\$ 80.900

VODKAS

	BOTELLA x700 ml	1/2 BOTELLA x375 ml	SHOT x75 ml
NUEVO SMIRNOFF SPICY TAMARINDO	\$ 199.900	-	\$ 20.900
SMIRNOFF	\$ 355.900	\$ 196.900	\$ 39.900
DIAGEO			
ABSOLUT	\$ 374.900	-	\$ 41.900
GREY GOOSE	\$ 628.900	-	\$ 70.900

POUSSE CAFES

	SHOT x75 ml
NUEVO COGNAC HENNESSY VSOP	\$ 97.900
NUEVO BAILEYS	\$ 13.900
NUEVO AMARETTO DISARONNO	\$ 17.900

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

CONSUMO CON SENTIDO

MANDAMIENTOS PARA SER **BUENA COPA**

SI LA FIESTA
QUIERES DISFRUTAR
ESTOS MANDAMIENTOS
NO DEBES IGNORAR



ESCANEA ESTE CÓDIGO QR PARA CONOCERLOS

UNA RECARGA CELESTIAL
QUE TE SACUDE EL ALMA



Bebidas

LIMONADA NATURAL
NATURAL LEMONADE..... \$ 15.200

LIMONADA HIERBABUENA
SPEARMINT LEMONADE..... \$ 17.400

LIMONADA CEREZADA
CHERRY LEMONADE..... \$ 19.600

LIMONADA COCO
COCONUT LEMONADE..... \$ 27.300

JUGOS NATURALES

(MORA, MANGO, MARACUYÁ,
GUANABANA LULO, PINA, FRESA)

NATURAL JUICES (BLACKBERRY, MANGO, SOURSOP,
PASSION FRUIT, LULO, PINEAPPLE, STRAWBERRY)

EN AGUA
IN WATER
\$20.800

EN LECHE
IN MILK
\$23.700

JUGO DE NARANJA
ORANGE JUICE..... \$ 18.600

JUGO DE MANDARINA
TANGERINE JUICE..... \$ 20.800

NUEVO JARRA DE AGUA DE COCO
COCONUT WATER..... \$ 19.800

NARANJADA FRAPPE
CITRUS JUICE FRAPP (TANGERINE, ORANGE AND LEMON)..... \$ 21.900

NUEVO JUGO DE ARÁNDANO
CRANBERRY JUICE..... \$ 22.400

NUEVO LULADA
MASHED LULO FRUIT WITH SWEETENED CONDENSED MILK AND ICE..... \$ 29.700

PORCIÓN DE FRESA
STRAWBERRY PORTION..... \$ 5.400

SODA SABORIZADA (FRUTOS ROJOS - LYCHEES - DURAZNO - MARACUYÁ)
FLAVORED SODA (BERRIES - LYCHEES - PEACH - PASSION FRUIT)..... \$ 28.500

GASEOSA Y SODA ..... \$ 11.900

AGUA CON GAS Y SIN GAS
STILL OR SPARKING WATER..... \$ 11.900

TÓNICA
TONIC..... \$ 11.900

TÓNICA ZERO ..... \$ 18.600

NUEVO HIDRATAO (MORA AZÚL - MARACUYÁ)
HYDRATING BEVERAGE (BLUE BERRY OR PASSION FRUIT)..... \$ 16.500

TÉ HATSU..... \$ 17.500

ENERGIZANTES

MONSTER
(NEGRO, ULTRA O MANGOLOCO)..... \$ 27.000

REDBULL
(NORMAL, SUGAR FREE O RED EDITION)..... \$ 25.200



Momentos
para disfrutar

Coca-Cola®

Z E R O



EN ESTA CASA LA RUMBA NO
SE ACABA HASTA EL AMANECEER

EL DESPELUQUE DE Qudres

VIERNES Y SÁBADOS 11 PM A 2 AM

CRA 43 A
#6SUR-26
C.C. RIO SUR



COCTELES XXL, HORA LOCA,
SHOW DE LUCES, DJ INVITADO Y MÁS

MARGARITO
XXL

150 ML DE TEQUILA JOSE CUERVO
TRADICIONAL, 140 ML DE MEZCAL
UNION JOVEN, PULPA DE
MARACUYA, MANGO, ZUMO DE LIMÓN,
SYRUP DE MARACUYA Y TAJIN

\$182.000 COP

SÚPER CUERVO

2 CERVEZAS CORONA EXTRA 330ML,
225 ML DE TEQUILA JOSE CUERVO
TRADICIONAL, 30 ML DE TRIPLESEC,
ZUMO DE LIMÓN, SYRUP Y SAL

\$175.000 COP

PRODUCTOS DISPONIBLES SOLO LOS
LOS VIERNES Y SÁBADOS DE 11PM A 2 AM

CHORIPAPA

120 GR DE CHORIZO ANTIOQUEÑO, PAPA FRANCESA,
GUACAMOLE Y MAYONESA DE AJO | \$35.000 COP

MAICITOS ANDRÉS

MAIZ DULCE, CREMA DE LECHE, TOCINETA,
POLLO DESMECHADO, QUESO ANTIOQUEÑO
Y PAPA CHAMIZO. | \$34.000 COP

PARA

COMENZAR

ACOMPañAR

y
COMPARTE



NUEVO

CARPACCIO DE LOMO

Laminas finas de lomo, aceite de oliva, sal, pimienta, gotas de limón, ensalada de rúgula y tomates encurtidos, queso parmesano, acompañado de pan focaccia

Thinly sliced beef tenderloin with olive oil, sea salt, black pepper, a splash of lemon, arugula and pickled tomato salad, parmesan shavings, served with focaccia bread.

\$ 52.800

PATACONES

Fried unripe plantain

PATAcón SOLO SOLITO

Fried unripe plantain

\$ 14.600

PATAcón CON HOGAO

hogao rojo

Fried unripe plantain with hogao

\$ 17.800

PATAcón CARNE DESMECHADA

100 gr Carne desmechada

Fried unripe plantain with shredded beef

\$ 32.900

PATAcón CON QUESO TIPO MOZZARELLA

Fried unripe plantain with mozzarella cheese

\$ 21.800

PATAcón MARINO CON CAMARÓN CARIBEÑO

80 gr de camarón en salsa roja caribeña

Shrimp ceviche

\$ 49.800

CHICHARRONES

Pork rinds

Acompañados de una arepa mini y guacamole

Pork Rinds with arepa and guacamole

110 gr

\$ 35.900

TOSTONES

Large fried unripe plantains

TOSTÓN SOLO SOLITO

Large Fried Unripe Plantain

\$ 49.500

TOSTÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA

Large fried unripe plantain with mozzarella cheese

\$ 99.600

TOSTÓN CON TODO (ACOMPANAMIENTOS)

Large fried unripe plantain with side dishes

\$ 119.900

ACOMPANAMIENTOS DEL TOSTON

\$ 72.900

*TODO

Carne Molida, Chicharrones, Queso Antioqueño, Frijoles, Guacamole y Hogao Rojo

*SIDES

Ground beef, pork rinds, antioqueño cheese, red beans, guacamole and hogao

PLÁTANOS Ripe plantains

PLÁTANO ASADO SOLO SOLITO

Ripe plantains

\$ 26.900

PLÁTANO ASADO CON JALEA DE GUAYABA

Ripe plantains with guava Jelly

\$ 28.900

PLÁTANO ASADO CON QUESO TIPO MOZZARELLA

Ripe plantains with mozzarella cheese

\$ 31.800

PLÁTANO ASADO CON QUESO TIPO MOZZARELLA Y JALEA DE GUAYABA

Ripe plantains with mozzarella cheese and guava Jelly

\$ 35.900

Para comenzar
acompañar
y compartir





COLIFLOR ASADA AL HORNO

Oven Roasted Cauliflower

En cama de mayonesa de ajo y aguacate. Aderezado con salsa de chile
in bed of mayo garlic, avocado and dressing sweet chile

\$ 23.900



EMPANADAS

Empanadas

EMPANADA MEDELLÍN

Ground beef and mashed potatoes

\$7.400

EMPANADA DE CARNE

Ground beef

\$7.400

EMPANADA DE QUESO

cheese

\$7.400

EMPANADA DE POLLO

Chicken

\$7.400

PAPAS

Potatoes

PAPAS CRIOLLAS

Creole potatoes

\$ 16.900

PAPAS A LA FRANCESA

French fries

\$ 16.900

PURÉ DE PAPA

Mashed potatoes

\$ 14.900

TOMATE RELLENO DE PURÉ

Stuffed tomatoe with mashed potatoes

\$ 14.900

YUCAS

Cassava

YUCA FRITA

Fried cassava

\$ 15.900

YUCA COCIDA

Boiled cassava

\$ 15.900

CARIMAÑOLA DE QUESO

Cassava cake fried with cheese

\$ 8.900

CARIMAÑOLA DE CARNE

Cassava cake fried with beef

\$ 9.800

AREPAS DE CHÓCOLO

Yellow corn arepa

AREPA DE CHÓCOLO

Yellow corn arepa

\$ 22.800

AREPA DE CHÓCOLO CON QUESO TIPO MOZZARELLA

Yellow corn arepa with mozzarella cheese

\$ 27.800

Para comenzar
acompañar
y compartir

AREPAS DE MAÍZ

Corn arepa

AREPA CON MANTEQUILLA

Arepa with butter

\$ 5.900

AREPA CON QUESO ANTIOQUEÑO

Arepa with antioqueño cheese

\$ 15.900

AREPA CON GUACAMOLE

Arepa with guacamole

\$ 16.900

AREPA CON QUESO MOZZARELLA Y HOGAO ROJO

Arepa with mozzarella cheese and hogao

\$ 19.900

AREPA CON SALSA DE CHAMPIÑONES

Arepa with mushroom sauce

\$ 18.900

AREPA DE HUEVO

Arepa with fried egg

\$ 14.500

NUEVO

QUESOS Y CHAMPIÑONES

Cheese and mushrooms

CHAMPIÑONES CON QUESO GRUYERE

Mushrooms with gruyere cheese

\$ 64.800

QUESO MOZZARRELLA A LA PLANCHA

mozzarella cheese grilled

\$ 33.800

(Acompañados con pan de la casa) bread on side

MAZORCAS

Corn

MAZORCA ASADA

Grilled corn on the cob

\$ 17.800

MAZORCA ASADA DESGRANADA Y QUESO TIPO MOZZARELLA

Shelled cob with mozzarella cheese

\$ 29.600

MAZORCA DESGRANADA QUESO TIPO MOZZARELLA Y HOGAO

Shelled cob with mozzarella cheese and hogao

\$ 36.800

EMBUTIDOS Y ASADURAS

Offals

Para comenzar
acompañar
y compartir

CHORIZO ANTIOQUEÑO DE 120 GR CON AREPA

Chorizo antioqueño with arepa

\$ 22.800

CHORIZO TIPO ARGENTINO DE 120 GR CON AREPA

Chorizo argentino with arepa

\$ 24.600

CHUNCHULLO 200 GR CON AREPA

chunchullo with arepa

\$ 29.600

MORCILLA 120 GR CON AREPA

blood sausage with arepa

\$ 22.800

ADICIONES / SIDES

AREPA MINI SOLA SOLITA	\$ 1.400
CANASTA DE PAN.....	\$ 13.800
PORCIÓN DE AGUACATE.....	\$ 10.900
GUACAMOLE.....	\$ 9.300
SUERO COSTEÑO.....	\$ 9.300
HOGAO ROJO.....	\$ 9.900
QUESO ANTIOQUEÑO.....	\$ 9.700
QUESO TIPO MOZZARELLA	\$ 9.700
PURÉ DE PAPA.....	\$ 14.900
TOMATE RELLENO DE PURÉ.....	\$ 14.900
ARROZ BLANCO.....	\$ 11.500
ARROZ COCO.....	\$ 11.900
FETUCCINI AL BURRO.....	\$ 19.900
ADICIÓN HUEVO FRITO.....	\$ 3.900
TOCINETA 55 GR.....	\$ 16.900
CARNE DESMECHADA 100 GR.....	\$ 19.900

Sigue la
estrella roja



1982 Andrés 2025



EST.

1873

Heineken

**ADICIÓN DE PECHUGA DE POLLO
PARA ENSALADA 125 GRAMOS**

GRILLED CHICKEN BREAST

\$ 13.900

ENSALADA CASERA

HOMEMADE SALAD

Mix de lechugas, tomate chonto,
cebolla, queso parmesano, maní,
aguacate y nuez

Lettuce mix, tomato, onion, parmesan
cheese, peanuts, avocado

\$ 26.900

ENSALADA CASERA MARINERA

HOMEMADE SEAFOOD SALAD

Mix de lechugas, tomate chonto,
cebolla, queso parmesano, maní, aguacate,
nuez del nogal, 100 gr de anillos de
calamar, 2 langostinos U15,
aceite de oliva, sal y pimienta

lettuce mix, squid rings, prawns, tomato,
onion, parmesan cheese, nogal nuts, avocado

\$ 45.900

ENSALADA PAJARES CON LANGOSTINOS

PAJARES SALAD

Mix de lechugas, 3 langostinos U15, tomate,
pepino, aguacate, rábano rojo y nuez

lettuce mix, 3 prawns U15, tomato, cucumber, avocado,
red radish, walnut

\$ 62.900

ENSALADA CÉSAR

CAESAR SALAD

Lechuga romana, queso parmesano, filete de
anchoas, croutones y aderezo cesar

Romaine Lettuce, Croutones, Parmesan Cheese,
Anchovy Fillets And Dressing

\$ 29.800

SOLA

\$ 45.900

**CON 125GR DE POLLO
with 125gr chicken**

ENSALADA BARÚ

HOME SALAD

mix de lechugas, tomate cherry, tomate chonto, aguacate,
pepino, almendra y vinagreta barú

lettuce mix, cherry tomatoe, chonto tomatoe, avocado,
cucumber, walnut and baru vinaigrette

\$ 23.900



VERDURAS ASADAS **Grilled Vegetables**

Berenjenas, palmitos, zanahoria, zucchini verde y amarillo, cebolla, pimentón, champiñones, espárragos verdes acompañado de porción de aguacate, ensaladilla de rúgula, tomates cherry y pan de la casa

Eggplants, heard of palm, carrot, green and yellow zucchini, onion, peppers, mushrooms, green asparagus with avocado, rucula salad, cherry tomatoe and home bread

\$ 62.900

BOWL DE SALMÓN **SALMON BOWL**

Mix de lechugas, 250 Gr de salmón, quínoa, espárragos, champiñones salteados, zanahoria, aguacate y tomate

lettuce mix, salmon 250gr, asparagus, quinoa, mushrooms, carrot, avocado, tomato

\$ 82.900

BOWL DE POLLO **CHICKEN BOWL**

Mix de lechugas, 125 Gr de pollo, quínoa, espárragos, champiñones salteados, zanahoria, aguacate y tomate

lettuce mix, 125gr grilled chicken breast, asparagus, mushrooms, avocado, carrot, tomato

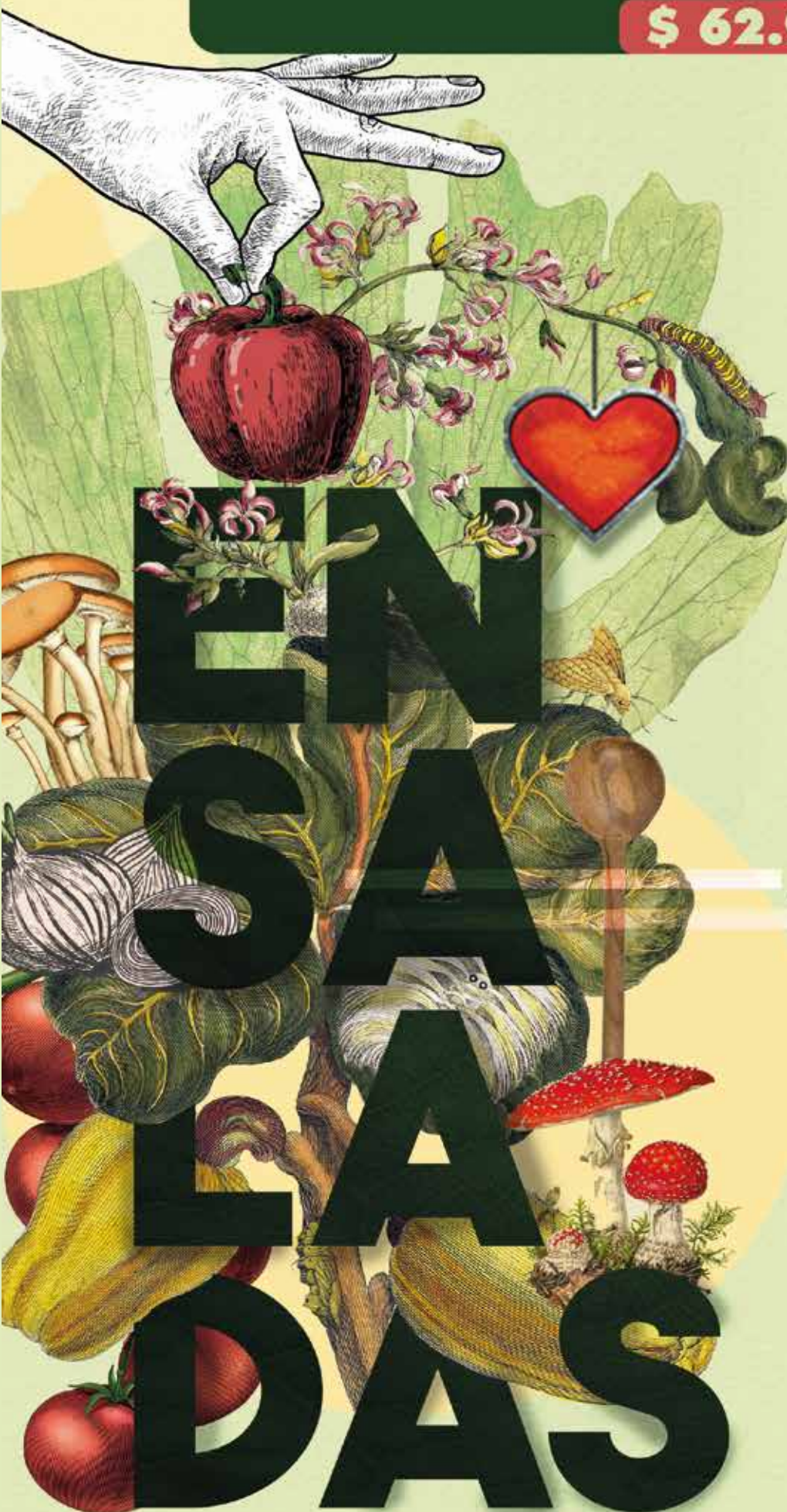
\$ 48.600

ENSALADA DE PULPO **OCTOPUS SALAD**

Mix de lechugas, 100 Gr de pulpo, espárragos, aceitunas moradas, tomates confitados y nuez del nogal

lettuce mix, 100 gr grilled octopus, asparagus, olives, tomatoe and nuts

\$ 69.900



SOPAS

CONSOMÉS

AJIACO CON POLLO

Servido con arroz blanco, aguacate, banano, crema de leche, alcaparras y cilantro

Ajiaco Soup with chicken, white rice, avocado, banana, milk cream, capers and coriander

\$ 58.900

BANDEJA PAISA

Acompañado de carne molida, chicharrones, chorizo antioqueño, plátano maduro, arroz blanco, arepa mini, ensalada de aguacate y hogao.

Red beans with ground beef, pork rinds, chorizo, ripe plantains, white rice, mini arepa, avocado salad and hogao

\$ 64.800

NUEVO

PORCIÓN DE FRIJOLES

Acompañado de aguacate y arepa mini

Beans portion accompanied by avocado and mini arepa.

\$ 10.900

SANCOCHO TRIFÁSICO

Pollo, costillas de res y de cerdo, papa, yuca, mazorca, plátano y hogao; acompañado de arroz blanco y aguacate

Soup with beef rib, chicken and pork rib with potatoes, cassava, corn, ripe plantain, hogao with rice and avocado.

\$ 66.900

SOPA DE LENTEJAS

Con papa, Chorizo antioqueño, tocineta; acompañado de arroz blanco

lentils with potatoes, chorizo, bacon and white rice

\$ 32.900

CAZUELA DE FRÍJOLES

con carne desmechada, maíz tierno, aguacate, chicharrones, chamizo de yuca frita y platanitos maduros

Red beans with shredded meat, sweet corn, avocado, pork rinds, cuts of fried cassava and riped plantains. all sides mix in the soup

\$ 53.900

Solo Viernes, sábado, domingo y festivos

only weekends and holidays



FREE



NUEVO

CEVICHE COSTEÑO

100gr de pescado blanco, leche de coco, suero costeño, aceite de ajonjolí, rocoto, plumas de cebolla morada y maduritas, acompañado de patacón

white fish in coconut milk with suero costeño, sesame oil, rocoto chili, red onion slivers, and sweet plantains, served with crispy green plantain

\$ 48.500

PULPO PARRILLA 120 gr

Sobre papa gratinada,
tomates confitados
Grilled octopus on gratin potatoes,
candied tomatoes

\$ 76.800

ARROZ CON CAMARONES

Arroz con camarones y vegetales,
coronado con cabellos de angel
de platano verde y suero costeño
Shrimp rice and vegetables,
angel hair of green plantain
and suero costeño

\$ 66.800

LANGOSTINOS EN SALSA DE QUESO AZÚL

5 Unidades U15, sobre puré
de yuca y tocineta
5 Prawns U15 with mashed cassava and bacon

\$ 99.900

CAZUELA DE MARISCOS

Mix de mariscos con patacón,
arroz coco o arroz blanco
Sea soup with fried unripe, coconut rice
or white rice

\$ 115.800

PASTA MARINERA

2 langostinos U15, 6 mejillones y 50 Gr de calamar en salsa a base de tomate
Sea food pasta with 2 prawns U15, 6 mussels and 50gr of squid on tomatoe sauce

\$ 68.900

PAELLA

Arroz parborizado con calamares, mejillones, pulpo, panceta de cerdo,
pollo, vegetales, 2 langostinos u15

Squid, arborio rice with sea mussels, octopus, panceta, chicken, vegetables and 2 prawns U15

PARA UNO (1)

\$ 96.900

PARA DOS (2)

\$ 192.800



ENCOCADO DE LANGOSTINOS

5 Langostinos U15 acompañado de arroz blanco o arroz de coco

5 Prawns U15 with white rice or coconut rice

\$ 79.800

NUEVO

RISSOTTO DE CHAMPIÑONES Y LANGOSTINOS

Arroz arborio, champiñones saltados, queso parmesano, 6 langostinos U15.

Creamy arborio rice with sautéed mushrooms, parmesan cheese, and 6 U15 prawns.

\$ 104.800

NUEVO

PARGO ROJO FRITO 450-550grs

Acompañado de patacón, arroz coco, yuca frita y ensalada

Fried red snapper with fried green plantain, coconut rice, fried cassava and salad

\$ 130.500

PESCADO BLANCO 250 GR A LA PLANCHA

Con ensalada Barú y arroz blanco o arroz coco

White fish with salad and white rice or coconut rice

\$ 89.800

SALMÓN 250 GR A LA PLANCHA

Con ensalada Barú y arroz blanco o arroz coco

Grilled salmon with salad and white rice or coconut rice

\$ 83.900

SALMÓN 250 GR EN PAPILOTE CON VERDURAS

(Zucchini amarillo, zucchini verde, cebolla, pimentón, zanahoria y tomates) con patacón y arroz blanco o arroz coco

Salmon fish baked in vegetables (yellow and green zucchinis, onion, peppers, carrots and tomatoes) with plantain and white rice or coconut rice

\$ 92.800





Audrés

ÚLTIMA HORA

Audrés

Audrés

18

ORGULLOSAMENTE
COLOMBIANA



— **Club Colombia** —
ÚNICAMENTE AQUÍ

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

DE NUESTRA
PARRILLA

IMPORTADOS

NEW YORK STEAK 400 GR

Con una guarnición
a elegir

New York steak with a side

\$ 152.900

TOMAHAWK 950 GR

Con ensalada barú,
puré de papa y
fettuccini al burro o
papas a la francesa

Tomahawk with 3 sides

\$ 457.900

TOMAHAWK 1500 GR

Con ensalada barú,
puré de papa y
papa francesa o
fettuccini al burro

Tomahawk with 3 sides

\$ 589.000

ENTRAÑA 400 GR

Con una guarnición
a elegir

outside skirt with a side

\$ 204.700

RIB EYE 400 GR

Acompañado de risotto
de champiñones

Rib eye with mushroom risotto

\$ 228.800

ASADO DE TIRA 600 GR

Con ensalada barú
y risotto de
champiñones

*Short ribs with home salad
and mushroom risotto*

\$ 209.900

PICAÑA 390 GR

Con ensalada barú
y papas criollas o
papa francesa o
fettuccini al burro

Tri tid with 2 sides

\$ 152.900

GUARNICIONES PARA PLATOS FUERTES

★ PAPAS A LA FRANCESA

french fries

★ ARROZ BLANCO

white rice

★ ENSALADA BARÚ

Home salad

★ PAPAS CRIOLLAS

Creole potatoes

★ FETUCCINI AL BURRO

fettuccini pasta

★ TOMATE RELLENO CON PURÉ DE PAPA

stuffed tomatoes with mashed potatoes

LOMOS

LOMO DE RES

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin

220 gr
\$ 92.800

330 gr
\$ 113.800

LOMO AL TRAPO

Con una guarnición a elegir
Cloth salted tenderloin

220 gr
\$ 92.800

330 gr
\$ 113.800

LOMO MOSTAZA

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin with mustard sauce

220 gr
\$ 92.800

LOMO PIMIENTA

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin with pepper sauce

220 gr
\$ 92.800

LOMO SELLADO EN PIMIENTA

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin sealed with black pepper

220 gr
\$ 92.800

LOMO DE RES CON TRES SALSAS ESPECIALES

Mostaza, pimienta y entrada al cielo-chimichurri con parmesano-con una guarnición a elegir
beef tenderloin with sauces (mustard, black pepper and chimichurri with parmesan cheese)

330 gr
\$ 113.800

LOMO AL VINO AJISOSO

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin with sweet wine reduction

220 gr
\$ 92.800

330 gr
\$ 113.800

FILET MIGNON

2 medallones de lomo con tocineta y salsa de champiñones, acompañado de una guarnición a elegir
Tender loin wrapped in bacon with mushroom sauce

250 gr
\$ 92.800

TÉRMINOS DE NUESTRAS CARNES



AZUL
(RAW)

CORTE CRUDO QUE
CONSERVA SU COLOR,
PREZA ATEMPERADA.

RAW MEAT THAT RETAINS
ITS COLOR, TEMPERED
PIECE.



1/4
(RARE)

SELLADO POR FUERA CON TONDO
CAFÉ AGRADABLE, CON CENTRO
ROJO INTENSO TIBIO AL INTERIOR.

SEALED ON THE OUTSIDE WITH A
PLEASANT BROWN EDGE, WITH A
WARM, DEEP RED CENTER INSIDE.



1/2
(MEDIUM RARE)

SELLADO POR FUERA CON TONDO
CAFÉ CLARO Y TONO ROJO AL CENTRO
PERFECTO PARA NO PERDER LA HUMEDAD.

SEALED ON THE OUTSIDE WITH A LIGHT
BROWN EDGE AND A REDDISH CENTER
PERFECT FOR RETAINING MOISTURE.



A PUNTO
(MEDIUM)

SELLADO POR FUERA CON TONDO
CAFÉ EN MAYOR PROPORCIÓN, PRESENCIA DE ZONAS
DORADAS, PERDIDA LIGERA DE HUMEDAD.

SEALED ON THE OUTSIDE WITH A
LARGER BROWN EDGE, PRESENCE OF
GOLDEN AREAS, SLIGHT LOSS OF MOISTURE.



3/4
(MEDIUM WELL)

SELLADO POR FUERA, COSTRA
TOSTADA Y CENTRO ROSADO
PALIDO. Poca JUGOSIDAD.

SEALED ON THE OUTSIDE, TOASTED
CRUST AND PALE PINK
CENTER, LOW JUICINESS.



4/4
(WELL DONE)

COSTRA EXTERIOR MARRÓN, COLOR GRISÁCEO
EN SU INTERIOR, NINGUNA JUGOSIDAD,
MAYOR RESISTENCIA A LA MORDIDA.

BROWN OUTER CRUST, GRAYISH
COLOR INSIDE, MINIMAL JUICINESS,
MORE RESISTANCE TO THE BITE.

CHATAS

CHURRASCO

Con una guarnición a elegir

Sirloin

300 gr

\$ 92.800

BIFE CHORIZO

Con una guarnición a elegir

Bife Chorizo

250 gr

\$ 92.800

BISTEC A CABALLO

Servido con cebolla ,tomates salteados y huevo frito

con una guarnición a servir

With tomatoe, onions and fried egg

300 gr

\$ 92.800

PUNTA DE ANCA

PUNTA DE ANCA

Con una guarnición a elegir

Top sirloin

250 gr

\$ 95.800

PUNTA DE ANCA AL VINO AJISOSO

Con una guarnición a elegir

Top sirloin with sweet wine reduction

250 gr

\$ 95.800

CORTES ESPECIALES

T BONE STEAK

Con una guarnición a elegir

T Bone steak

600 gr

\$ 122.900

CHULETÓN DE RES

Con una guarnición a elegir

Chuletón

600 gr

\$ 122.900



— PARA COMPARTIR —

PICADA MEDELLÍN

4 empanadas medellín, 1 chorizo antioqueño 120gr, 1 morcilla 120gr, chicharrones, papa criolla, guacamole y hogao rojo

4 empanadas, 1 chorizo, 1 blood sausage, pork rinds, creole potatoe, guacamole and hogao

\$ 153.900

PARRILLADA MEDELLÍN PARA 3

250gr de bife chorizo, 1 lomo de res 125gr, 1 panceta de cerdo 330gr, 1 pechuga de pollo 200gr, chunchullo, morcilla 120gr, chorizo antioqueño 120gr, 2 pinchos de lagostinos U15, acompañados de porción papa francesay una porción de papa criolla

Bife chorizo, beef tenderloin, panceta, grilled chicken breast, chunchullo, blood sausage, chorizo, prawns with french fries and creole potatoe

\$ 275.900

— POLLO —

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

Con una guarnición a elegir

Grilled chicken breast

200 gr

\$ 59.900

400 gr

\$ 75.900

— CERDO —

PANCETA DE CERDO

Con una guarnición a elegir

Pork belly

330 gr

\$ 78.800



AL BARRIL

COSTILLA DE CERDO BBQ AL BARRIL

Acompañado de puré de papa criolla
Barrel pork ribs with mashed creole potatoes

500 gr
\$ 92.900

Recomendado fin de semana
Recommended weekend



ESPECIAL

PINCHO ANDRÉS

Lomo de res 100 gr, pechuga de pollo 100 gr, 3 langostinos U15, cebolla, pimentón y ojo de buey (ciruela envuelta en tocineta) con una guarnición a elegir
Brochette: Beef tenderloin, grilled chicken breast, prawns, onion, sweet red pepper plum wrapped in bacon

\$ 92.800

DE TODO UN POCO

HAMBURGUESA CAMPESINA CON TOCINETA Y PAPAS A LA FRANCESA

180 gr, con tocineta, tomate, lechuga y cebolla
caramelizada; acompañada de papas a la francesa

Bacon Burger with lettuce, tomatoes, caramelized
onion and french fries

\$ 54.900

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Preparada con mezcla de vegetales,
quinoa y lentejas en pan integral

Vegetarian burger

\$ 39.900

MINI HAMBURGUESAS CON PAPAS A LA FRANCESA

4 carnes de 60 gr cada una con tocineta,
queso mozzarella y vegetales.

Acompañadas de papas a la francesa
mini burgers with bacon, mozzarella
cheese, vegetables and french fries

\$ 63.800

NUEVO

FETTUCCINE CON POLLO Y ESPINACA EN SALSA DE QUESO AZÚL

Pasta tagliatelle en salsa de queso azul con pollo y espinaca

Tagliatelle in a creamy blue cheese sauce with chicken and fresh spinach.

\$ 52.900







Niños Kids

LOMITO DE RES

Con papas a la francesa
Beef tenderloin with french fries

125 GR \$ 42.900

PECHUGA DE POLLO

Con papas a la francesa
Grilled chicken breast with french fries

125 GR \$ 31.900

AJIAQUITO

Acompañado con mazorca,
aguacate y crema de leche
Ajiacito soup (corn, avocado and milk cream)

125 GR \$ 32.800

DOS HAMBURGUESITAS

Con papas a la francesa
Mini burgers with french fries

50GR C/U \$ 42.900

NUEVO

SPAGUETTI BOLOGNESA

Acompañado de tostadas
Spaghetti with ground beef, accompanied by
crispy toast.

\$ 29.800

NUEVO

NUGGETS DE POLLO

Acompañado de papa francesas
Chicken nuggets served with French fries.

\$ 45.500

Divinas
FIESTAS
para
Divinos
NIÑOS
INFO:

315 229 7370

KITS INFANTILES

ALGODÓN DE AZÚCAR
Cotton candy \$ 7.900

PALOMITAS DE MAÍZ
pop corns \$ 6.900

only weekends

solo fin de semana

KIT CAMISETA

Una camiseta para pintar, 3 acritelas, pincel, delantal y una bolsa de carpintería

\$ 39.900

KIT ACUARELA

Una alcancia en cerámica para pintar, 3 temperas, pincel, delantal y una bolsa de carpintería

\$ 39.900

KIT ALCANCÍA

Una alcancia en cerámica para pintar, 3 temperas, pincel, delantal y una bolsa de carpintería

\$ 41.900

KIT TULA

Una tula para pintar, 3 acritelas, un delantal y una bolsa de carpintería

\$ 42.000



POSTRES

DESSERTS



**ADICIÓN BOLA DE HELADO
PARA POSTRE**

\$5.400

**TRES
LECHES**

\$ 17.900

**VOLCÁN
DE CHOCOLATE
CON ALMENDRAS**

Con helado de vainilla
\$ 21.800

**TORTA
DE CHOCOLATE**

\$ 18.900

**MOUSSE
DE MARACUYÁ**

\$ 17.900

**MOUSSE
DE CHOCOLATE**

\$ 17.900

**MOUSSE
DE LIMÓN**

\$ 17.900

**TENTACIÓN
DE AREQUIPE**

Con salsa de chocolate
\$ 17.900

**CHIPS
DE CHOCOLATE**

\$ 18.900

**TORTA
DE CUMPLEAÑOS**

De chocolate para 10-12
\$ 149.000

NUEVO

**ARROZ CON
LECHE**

\$ 14.900

KIT ESPECIAL CUMPLEAÑOS

KIT CUMPLEAÑOS

2 Bombas, 1 Banda comensal ilustre, 1 corona
y torta chocolate para 10-12 personas

\$ 169.900



LECHE / MILK ADICION

LECHE ENTERA O DESLACTOSADA REGULAR OR LACTOSE -FREE MILK	\$ 4.900
LECHE DE ALMENDRAS ALMOND MILK	\$ 4.500
LECHE DE SOJA SOJA MILK	\$ 9.000

OLLETA DE TINTO

\$ 6.900

CAFÉ AMERICANO NESPRESSO

\$ 13.500

ESPRESSO SENCILLO NESPRESSO

\$ 13.500

Cafetos

ESPRESSO DOBLE NESPRESSO

\$ 14.500

CAPUCHINO NESPRESSO

\$ 14.500

LATTE NESPRESSO

\$ 14.500

NUEVO

OTROS

AROMÁTICA DELUXE

\$5.900

AROMÁTICA DE FRUTAS

\$5.900

Fig.1

Se cubren exclusivamente por sus propios, motivos y tintados, para la elaboración del café, una bebida exclusivamente, la popularidad de este
hace que la mejor fuente de información del público sea su experiencia, siendo uno de los principales requisitos para la elaboración del producto final.



Andrés

Andrés

CIGARRILLOS

CIGARRILLOS

MARLBORO LIGHT X 10 UND	\$10.000
MARLBORO X 10 UND	\$10.000
MARLBORO ICE FUSION X 10 UND	\$10.000
PIELROJA SIN FILTRO X 18 UND	\$26.300
TABACO VILLIGER # 7	

VAPEADORES

VEEV NOW ULTRA SOUR APPLE 3.5% 2ML MNT	\$48.000
VEEV NOW ULTRA STRAWBERRY 3.5% 2ML MNT	\$48.000
VEEV NOW ULTRA WATERMELON 3.5% 2ML MNT	\$48.000
VEEV NOW ULTRA BLUE RASPBERRY 3.5% 2ML MNT	\$48.000

TABACO CALENTADO

TEREA PURPLE CAPSO X20 UNDS	\$26.000
TEREA AMBER X20 UNDS	\$26.000
TEREA BLUE X20 UNDS	\$26.000
TEREA RUSSET X20 UNDS	\$26.000

BOLSAS NICOTINA

ZYN CEREZA NEGRA 1.5MG X15 UNDS	\$31.000
ZYN CEREZA NEGRA 3MG X15 UNDS	\$31.000
ZYN HIERBABUENA 1.5MG X15 UNDS	\$31.000
ZYN HIERBABUENA 3MG X15 UNDS	\$31.000

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS | IMPUESTO INCLUIDO

ESTOS PRODUCTOS NO SON LIBRES DE RIESGO Y ENTREGAN NICOTINA, QUE ES ADICTIVA. SOLO PARA USO DE ADULTOS FUMADORES O USUARIOS ADULTOS DE PRODUCTOS CON NICOTINA.
PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE EDAD.



Audrés

ÚLTIMA HORA

Audrés

Audrés

18

18





EVENTOS

SE LE TIENEN - SE LE ATIENDEN - SE LE ORGANIZAN



315 229 7370

WWW.ANDRESCARNEDERES.COM

ACR_EVENTOS@ANDRESCARNEDERES.COM



Andrés



QUERIDO COMENSAL

DE ACUERDO A CIRCULAR EXTERNA
DE LA SUPERINTENDENCIA
Nº 002 DEL 20 DE ENERO DE 2012,
NOS PERMITIMOS COMUNICARLES

“ADVERTENCIA PROPINA: SE INFORMA A LOS CONSUMIDORES QUE ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUGIERE A SUS CONSUMIDORES UNA PROPINA CORRESPONDIENTE AL 10% DEL VALOR DE LA CUENTA, EL CUAL PODRÁ SER ACEPTADO, RECHAZADO O MODIFICADO POR USTED, DE ACUERDO CON SU VALORACIÓN DEL SERVICIO PRESTADO. AL MOMENTO DE SOLICITAR LA CUENTA, INDÍQUELE A LA PERSONA QUE LO ATIENDE SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA O NO INCLUIDO EN LA FACTURA O INDÍQUELE EL VALOR QUE QUIERE DAR COMO PROPINA.

EN ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LOS DINEROS RECOGIDOS POR CONCEPTO DE PROPINA SE DESTINAN ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE A RECONOCER EL TRABAJO DE LAS PERSONAS QUE HACEN PARTE DE LA CADENA DE SERVICIOS. EN CASO DE QUE TENGA ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRO DE LA PROPINA, COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA DE ATENCIÓN AL CIUDADANO DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO: (601) 592 0400 EN BOGOTÁ O PARA EL RESTO DEL PAÍS LÍNEA GRATUITA NACIONAL: 01 8000 910165, PARA QUE RADIQUE SU QUEJA. TAMBIÉN PUEDE RADICARLA A TRAVÉS DEL CORREO CONTACTENOS@SIC.GOV.CO ESCRIBIENDO EN EL ASUNTO O TEXTO DEL CORREO - QUEJA COBRO DE PROPINA.”

**SÍGANOS
EN NUESTRAS
REDES SOCIALES**



@ANDRESCARNEDERES_MEDELLIN



@UNIVERSOANDRESIANOMEDELLÍN



ANDRESCARNEDERES_MED

**LLÁMANOS O ESCRÍBENOS A:
317 643 04 30 - 316 740 70 25**



**WWW.ANDRES
CARNEDERES.COM**

