








FOOD

BAR SNACKS

1	Tartar Parisino	Tartar clásico de lomo fino al más puro estilo bistró acompañado por pan de masa madre tostado servido con yema de huevo cremosa o mayonesa casera.	46.000
2	Falafels 	Croquetas tradicionales libanesas (x 5) servidas con espuma de coco, limón y hierbabuena.	35.000
3	Baby Burger Trío Res	Carne, queso amarillo y tocineta, chimichurri de tomates y queso pote cabra, cebolla caramelizada y rábano encurtido acompañadas de papa criolla en cascós.	49.000
4	Chicken Tenders 	Deditos de pollo apanados en hojuelas de maíz y panko, miel de jalapeño y crudités de manzana verde. (picante medio).	39.000
5	Green Dip 	Dip de alcachofas frescas, espinaca, salsa de quesos y mozzarella gratinado, acompañado de pan pita.	42.000
6	Hummus 	Hummus de garbanzo, tahine, marañón y duraznos acompañado de pan pita.	36.000
7	Nachos Vidal 	Totopos de maíz, guacamole, salsa de queso cheddar, sour cream, carne mechada en salsa tinga, carotas y pico de gallo. (picante bajo).	43.000
8	Popcorn Shrimp 	Camarones rebozados en tempura, glaze de sriracha, cebollín y sésamo negro. (picante medio).	47.000
9	Queso Asado 	Queso asado en sartén, melao de panela, supremas de naranja, acompañado de pan de masa madre.	33.000
10	Tacos de Posta Cartagenera	Trío de tacos de res, suero costeño, brotes de cilantro, y encurtidos kola román, crocantes de quinoa.	41.000
11	Tartar de Salmón	Salmón curado en ancho reyes, aderezado con mayonesa old bay, aguacate hass, cebolla ocañera encurtida, crocante de quinoa, brotes y aceite verde.	46.000
12	Tostadas del Marino	Salmon ahumado, tortilla de maíz, cremoso de aguacate, semilla de mostaza, cebolla ocañera encurtida, limón y brotes de cilantro fresco.	46.000
13	Ensalada César	Cogollos de tudela parrillados, aderezo caesar (a base de anchoas y parmesano), croutones de cornbread, uvas parrilladas, nieve de parmesano.	20.000
14	BBQ Ribes	Costillas de cerdo ahumadas, glaseadas en bbq de sandia, acompañadas de ensalada Verde con queso feta y encurtidos.	81.000
	Jazz Balls	Mini albondigas de res en salsa de la casa servidas con pan pita.	38.000

SIDES

1	Papas Fantasma	Papas, hechas en casa servidas con nieve de queso feta y sal de tomates.	27.000
2	Coles de Bruselas	Coles de bruselas salteadas en maple y mirin.	17.000
3	Zanahorias Rostizadas	Zanahorias baby parrilladas, glaze de panela, granola salada y flor de belén.	17.000

POSTRES

1	Cheesecake	Clásico cheesecake new Yorkino con mermelada de frutos rojos y frutos del bosque frescos.	26.000
---	------------	---	--------

 Picante

 Vegetariano

DRINKS

WHISKY	TRAGO	BOTELLA	TEQUILA	 PATRÓN. CRISTALINO	TRAGO	BOTELLA
SINGLE MALT			Patrón Cristalino		69.000	730.000
			Don Julio 70		75.000	810.000
Glenfiddich 18 YO	120.000	999.000	Herradura Cristalino		61.000	650.000
Glenfiddich 15 YO	65.000	740.000	Maestro Dobel Tequilero		69.000	730.000
Glenfiddich 12 YO	49.000	490.000	Patrón Silver		49.000	480.000
The Balvenie 12 YO	65.000	750.000	Patrón Reposado		61.000	570.000
The Glenlivet Founder's	53.000	510.000	MEZCAL		TRAGO	BOTELLA
The Glenlivet 12 YO	51.000	485.000	400 Conejos		45.000	499.000
The Macallan Sherry Oak 18 YO	340.000	3.999.000	Amores		59.000	540.000
The Macallan Double Cask 15 YO	160.000	1.699.000	Mezcal Unión El Joven		38.000	390.000
The Macallan Sherry Oak 12 YO	65.000	710.000	Montelobos		45.000	480.000
Arran 10 YO	47.000	520.000	RON		TRAGO	BOTELLA
Talisker 10 YO	55.000	515.000	Bacardi 8 YO		37.000	380.000
Monkey Shoulder	35.000	395.000	Flor de Caña 18 YO		55.000	570.000
BLEND			Flor de Caña 12 YO		38.000	390.000
Buchanan's 18 YO	80.000	850.000	Parce 12 YO		50.000	530.000
Buchanan's Master	45.000	480.000	Diplomático Reserva Exclusiva		51.000	550.000
Buchanan's 12 YO	41.000	470.000	Zacapa 23		57.000	630.000
Johnnie Walker Black Label	39.000	415.000	VODKA		TRAGO	BOTELLA
AMERICAN			Grey Goose		47.000	450.000
Michter's Straight Bourbon	58.000	610.000	Reyka		36.000	370.000
Michter's Straight Rye	58.000	610.000	Ketel One		39.000	410.000
Jack Daniel's Gentleman Jack	43.000	450.000	AGUARDIENTE		TRAGO	BOTELLA
Bulleit Bourbon	39.000	420.000	Aguardiente Real Sin Azúcar		35.000	290.000
Bulleit Rye	39.000	420.000	APERITIVOS - DIGESTIVOS			
Woodford Reserve	39.000	450.000	Aperol		23.000	
Jack Daniel's N7	38.000	320.000	Campari		26.000	
COGNAC	TRAGO	BOTELLA	Fernet Branca		27.000	
Remy Martin VSOP	65.000	849.000	Lillet Blanc-Rose		23.000	
Remy Martin XO	220.000	2.500.000	Disaronno		26.000	
GINEBRA	TRAGO	BOTELLA	Licor 43		29.000	
Hendrick's	48.000	490.000	Cointreau		29.000	
London No 1	48.000	510.000	CERVEZAS			
Monkey 47	78.000	599.000	Mahou			30.000
The Botanist	48.000	510.000	Innis & Gunn			35.000
Selva	39.000	400.000	PASANTES			
Tanqueray London Dry	39.000	410.000	Acqua Panna			20.000
Tanqueray Ten	51.000	550.000	San Pellegrino			20.000
Bombay Sapphire	39.000	390.000	Gaseosas			12.000
			Tónica (importada - Nacional)			15.000

Todos nuestros precios incluyen impuestos.
El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.
Ley 30 de 1986.

COCKTAILS

Amargo	Frutal	Fresco	HOT LIST	
		•	PURPLE HAZE	Hendrick's Gin, fino, yuzu, manzanilla, clitoria. \$55.000
	•	•	A LOVE SUPREME	Vodka Grey Goose, Sauvignon Blanc, absenta, corozo. \$55.000
		•	DESAFINADO	Tequila Patrón Reposado, oloroso, Sauvignon Blanc, almendra. \$55.000
	•	•	LOLLIPOP	Vodka Grey Goose, sake, coca, espirulina, durazno. \$55.000
•		•	NIGHT & DAY	Mezcal Unión Joven, Drambuie, Aperol, piña, café. \$55.000
	•	•	ONLY YOU	Hendrick's Gin, Lillet Rosé, toronja, rosas, espumante. \$55.000
	•	•	MAMBO INN	Ron Flor de Caña 12, piña, coco, cacao, espumante. \$55.000
		•	BANG, BANG!	Mezcal Unión Joven, Tequila Patrón Silver, chipotle, Ginger Beer. \$55.000
		•	LA VIE EN ROSE	Hendrick's Gin, arándanos, claras. \$55.000
	•		STRANGER FRUIT	Tequila Patrón Silver, Lillet Rosé, mango, uchuva. \$55.000
•			CARAVAN	Whisky Glenfiddich 12, Vermouth Rosso, fino, garnacha, cacao. \$55.000