



# PLATOS FUERTES

## Sobrebarriga Criolla

Sobrebarriga cocida lentamente en salsa criolla con papa.

Acompañada de arroz blanco, ensalada y patacón.

\$299

## Lengua de res Criolla

Suave lengua de res en salsa criolla con papa.

Acompañado de arroz blanco, tajada de plátano macho y Yuca.

\$359

## Bandeja Paisa

¡Abundante y tradicional! Arroz blanco, frijoles, carne molida, chicharrón colombiano, chorizo, rellena colombiana, tajada de plátano macho, huevo frito, aguacate y arepa.

\$349

## Arroz con pollo Colombiano

Arroz amarillo con pollo, salchicha polaca, zanahoria, ejote y chicharrón.

\$349

Acompañado de aguacate y tajada de plátano macho.

## Picada Colombiana

Combinación de nuestras mejores carnes para compartir:

Bondiola ahumada, salchichón cervecero, chorizo, rellena, chicharrón, costilla ahumada, arepa, jitomate y papa criolla.

\$369

## Chuleta Valluna

Lomo de cerdo empanizado con el swing colombiano.

\$279

Acompañado de arroz blanco, ensalada y papas a la francesa.

## Chuletón parcerio

Chicharrón, costillar y lomo, dónde se combina lo crujiente por fuera y jugoso por dentro. Acompañado de ensalada y patacón.

\$289

## Aguachile Rojo de Chicharrón

¡Fusión de sabores! Cubos de chicharrón colombiano bañados en una salsa de chile chiltepín con limón, rodajas de pepino, cebolla morada fileteada y patacón.

\$359

## Aguachile Verde de Camarón

Frescos camarones marinados en una picosa salsa de chile serrano y limón, zanahoria rallada, col morada, cebolla morada y aguacate.

\$299

## Posta de Pescado encocada con arroz blanco y ensalada

Posta de Robalo preparada en una salsa cremosa y aromática de leche de coco. Acompañado de patacón, ensalada y arroz blanco.

\$349

## Cazuela de Mariscos

¡Espesa y cremosa! Fondo de mariscos enriquecido con leche de coco, jaiba, pescado, camarón, pulpo y calamar. Acompañado con arroz blanco.

\$349

## Extras

Hogao \$29

Tostón \$69

Yuca Frita \$69

Chimichurri \$49

Guacamole \$49

Papa Criolla \$79

Arroz blanco \$59

Extra de Arepa \$39

Papas francesa \$69

Queso panela \$29

Queso manchego \$29

Cebolla encurtida \$10

# SOPAS Y CALDOS

## Sancocho de Res

¡Emblemático desde Colombia! Caldo de Costilla de res con plátano macho, elote, yuca y papa. Acompañado de arroz blanco, aguacate y patacón.

\$239

## Sopa de Tortilla

¡La tradicional mexicana! Caldillo a base de jitomate y tortilla frita. Acompañada de queso panela, crema, aguacate y chile pasilla frito.

\$109

## Consomé de Pollo

Caldito de pollo servido con arroz blanco, pechuga de pollo y verduras.

\$109

## Caldo de Costilla

El famoso "levantamuertos" colombiano. Caldo de Costilla de res con papa sabanera. Acompañado de arroz blanco, arepa, aguacate, cilantro y rabo de cebolla cambray.

\$239

## Birria de Res

¡Con el toque del Parce Wicho!

\$189



ESPECIALIDADES DE

## FIN DE SEMANA

### Ajíaco

Exquisita sopa de pollo con mezcla de tres tipos de papa. Acompañada de mazorca de maíz, alcaparras, crema, arroz blanco, aguacate y patacón.

\$239

### Tamal Tolimense

Plato tradicional colombiano hecho con una masa de maíz y arroz, relleno de pollo, res, cerdo, huevo duro, zanahoria y arvejas, envuelto en hojas de plátano y cocinado lentamente al vapor. Acompañado de arepa.

\$219

### Costilla Ahumada

Jugosa costilla de cerdo ahumada al barril acompañada de papas criollas saladas y ensalada.

\$319

### Punta de Anca

Picaña en corte mariposa asada a la plancha con chimichurri. Acompañada de yuca frita y ensalada.

\$369

### Parrillada Colombiana

Punta de Anca, Chorizo Colombiano, Pechuga de pollo chimichurri, Bondiola ahumada, Costilla Ahumada, Camarón, papa criolla, ensalada y patacones.

\$499

### Lechona Colombiana

Porción de cerdo entero deshuesado y relleno con una mezcla de carne de cerdo picada, arroz, arvejas, y condimentos. Horneado 10 horas a fuego lento.

\$249



# POSTRES

### Oblea Colombiana \$109

Crujientes obleas de trigo llenas de salsa de dulce de leche, mermelada de frutos rojos y queso manchego rallado.

### Panque de Elote \$99

Rebanada de Panque de elote acompañado de salsa de dulce de leche.

### Mousse de Maracuyá \$149

¡Cremoso y afrodisíaco!

### Flan Napolitano \$99

¡Con el toque del Parce Wicho!

### Merengón Tropical \$189

Suaves suspiros de merengue italiano llenos de crema batida, fresa, durazno y uva verde. Acompañado de coulis de maracuyá.

### Alfajores de Maicena (3pz) \$119

Dulces galletas de maicena llenas de dulce de leche cubiertas de coco rallado.



# jugos

MARACUYÁ JARRA	\$159
MARACUYÁ VASO	\$59
LULO JARRA	\$159
LULO VASO	\$59
AGUA PANELA JARRA	\$159
AGUA PANELA VASO	\$59



## REFRESCOS

COCA COLA ORIGINAL .355ML	\$45
COCA COLA SIN AZUCAR .355ML	\$45
COCA COLA LIGHT .355ML	\$45
Sprite .355ML	\$45
Sprite Zero .355ML	\$45
FANTA .355ML	\$45
AGUA MINERAL .355ML	\$45
TOPO CHICO .355ML	\$45
AGUA NATURAL .355ML	\$45
SIDRAL MUNDET .355ML	\$45
HIT DE MORA .500ML	\$75
PONY MALTA .330ML	\$75
COLOMBIANA .400ml	\$75
MANZANA POSTOBON .400ML	\$75
GINGER ALE .237ML	\$35
AGUA QUINA .237ML	\$35

## CAFETERÍA

ESPRESSO	\$49
AMERICANO	\$59
CAPUCHINO	\$69
CAPUCHINO VAINILLA	\$89
CAPUCHINO CARAMELO	\$89
CAPUCHINO AVELLANA	\$89
CAPUCHINO MOKA	\$89
CAFÉ IRLANDÉS	\$99
CHOCOLATE CON QUESO	\$89



# COCTELERÍA colombiana



\$169

## Colombia

2 OZ RON AÑEJO, ½ OZ DE AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO, CURACAO AZUL, GRANADINA, JUGO NARANJA.



\$199

## LULOMBIADA

2 OZ AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO, LULO, JUGO LIMÓN, JARABE NATURAL, HIERBABUENA, AGUA MINERAL.



\$149

## GUAJIRA

1 OZ WHISKY, 1 OZ CAMPARI, JUGO TORONJA, JUGO LIMÓN, JARABE CANELA, ANGOSTURA BITTER.



\$59

## REFAJO

4 OZ CERVEZA CLARA, JUGO LIMÓN, JUGO NARANJA, REFRESCO COLOMBIANO, SAL.



\$149

## ANTIOQUIA

1 OZ RON OSCURO, 1 OZ AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO, MARACUYA, JUGO LIMÓN, JARABE NATURAL.



\$149

## MULA CARTAGENERA

1 OZ VODKA, 1 OZ AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO, JUGO LIMÓN, GINGER BEER.



## TINTO \$79

.5 OZ AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO (FLAMEADO), 1 ESPRESSO, TERRÓN DE AZUCAR.



# COCTELERÍA *tiki*

## MAYTAI

1 OZ RON BLANCO,.5 OZ RON OSCURO,  
CONTROY, JARABE HORCHATA, JUGO LIMÓN.

## ZOOMBIE

1 OZ RON BLANCO,.5 OZ RON OSCURO,.5 OZ  
151, JUGO LIMÓN, JUGO TORONJA, JARABE  
CANELA, FALERNUM, ANGOSTURA BITTER.

## LONO

1.5 OZ RON AÑEJO,.5 OZ APEROL, JUGO  
NARANJA, JARABE HORCHATA.

**\$109**

## KANALOA

2 OZ RON DORADO, JUGO DE LIMÓN, JARABE  
NATURAL, JARABE CANELA, JUGO MANGO,  
JUGO PIÑA.

**\$109**

## JUNGLE BIRD

1.5 OZ RON OSCURO,.5 OZ CAMPARI, JUGO  
PIÑA, JUGO LIMÓN, JARABE NATURAL.

**\$109**

## KU

1/3 OZ AMARETTO, 2 OZ RON OSCURO, 1 OZ  
RON BLANCO, JARABE CANELA, MARACUYÁ,  
JUGO NARANJA, JUGO LIMÓN, GRANADINA.

**\$149**



## SPRITZER

### APEROL SPRITZ

2 OZ APEROL, PROSECCO, AGUA MINERAL.

**\$239**

### PALOMA SPRITZ

1 OZ MEZCAL,.5 OZ APEROL, JUGO TORONJA,  
JUGO LIMÓN, AGUA MINERAL, PROSECCO.

**\$239**

### TINTO DE VERANO

1 OZ VODKA, VINO TINTO, AGUA MINERAL,  
JUGO LIMÓN, JARABE NATURAL.

**\$109**

### MANGO BASIL SPRITZ

1.5 BACARDI MANGO, PROSECCO,  
CONCENTRADO MANGO, AGUA MINERAL,  
HOJAS ALBAHACA.

**\$239**

### GREEN FANTASY GIN

2 OZ GINEBRA, LICOR MANZANA VERDE, JUGO  
LIMÓN, GINGER, HOJAS ALBAHACA.

**\$239**

### TROPICANA CLUB GIN

2 OZ GINEBRA, CONCENTRADO DE MARACUYÁ,  
JUGO PIÑA, JUGO LIMÓN, AGUA MINERAL.

**\$239**

## MOCKTAILS

### BACANO

PAPAYA, MARACUYÁ, JUGO NARANJA, JARABE  
MANGO, AGUA NATURAL.

### BOLETA

FRAMBUESAS, JUGO LIMÓN, MIEL, AGUA  
QUINA.

### BERRACO

JUGO DURAZNO, JUGO LIMÓN, HOJAS ALBAHA-  
CA, MIEL, GINGER.

### NARANJADA

JUGO NARANJA, JARABE NATURAL, AGUA  
(MINERAL, NATURAL).

**\$49**

**\$69**

### VAINA

JUGO ARANDANO, CONCENTRADO MANGO,  
JUGO PIÑA, JUGO NARANJA, REFRESCO LIMÓN.

### PIÑADA

CREMA COCO, LECHE EVAPORADA, JUGO PIÑA.

**\$49**

**\$69**

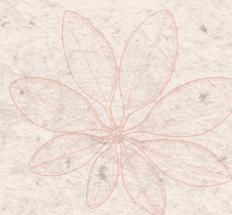
### LIMONADA

JUGO DE LIMÓN, JARABE NATURAL, AGUA  
(MINERAL, NATURAL).

### PANTERA ROSA

CREMA COCO, LECHE EVAPORADA, JUGO PIÑA,  
GRANADINA.

**\$49**



# Clásicos

<b>MARGARITA</b>	\$119	<b>NEGRONI</b>	\$149
2 OZ TEQUILA, CONTROY, JUGO LIMON, JARABE NATURAL		1 OZ GINEBRA, 1 OZ CAMPARI, VERMOUTH ROSSO, TWIST DE NARANJA	
<b>MARGARITAS DE SABORES</b>	\$129	<b>MOJITO</b>	\$109
2 OZ TEQUILA, LIMON (MANGO, FRUTOS ROJOS, MARACUYA)		2 OZ RON, AZUCAR, HOJAS DE HIERBABUENA, AGUA MINERAL	
<b>PIÑA COLADA</b>	\$109	<b>OLD FASHIONED</b>	\$149
2 OZ RON, CREMA COCO, LECHE EVAPORADA, JUGO DE PIÑA.		2 OZ WHISKEY BOURBON, GOTAS DE ANGOS- TURA, AZUCAR	
<b>CARAJILLO</b>	\$149		
1.5 OZ LICOR 43, 1 ESPRESSO CALIENTE			

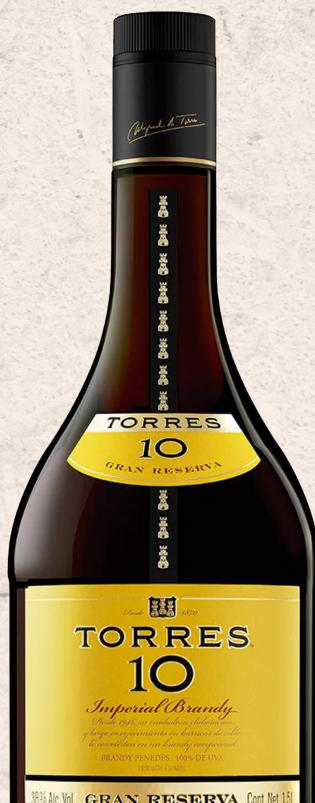


# **DESTILADOS**

## *Vinos y licores*



		COPA		BOTELLA			
BRANDY		TORRES X	1.5 OZ \$110	700 ML	\$1600		
RON	APPLETON STATE	1.5 OZ \$120	750 ML	\$1900	MATUSALEM GRAN RESERVA	1.5 OZ \$120	750 ML \$1900
	BACARDÍ BLANCO	1.5 OZ \$90	750 ML	\$1440	RON VIEJO DE CALDAS	1.5 OZ \$145	750 ML \$2320
	BACARDÍ COCO	1.5 OZ \$90	700 ML	\$1350			
	BACARDÍ MANGO	1.5 OZ \$90	700 ML	\$1350			
	BACARDÍ RASPBERRY	1.5 OZ \$90	700 ML	\$1350	MEZCAL	COPA	BOTELLA
	HAVANA 5 AÑOS	1.5 OZ \$99	700 ML	\$1590	400 CONEJOS	1.5 OZ \$155	750 ML \$2480
	HAVANA 7 AÑOS	1.5 OZ \$120	700 ML	\$1900	ALIPUS SAN JUAN	1.5 OZ \$155	750 ML \$2480
	MALIBÚ	1.5 OZ \$99	750 ML	\$1590	UNION	1.5 OZ \$155	750 ML \$2480
	MATUSALEM CLASICO	1.5 OZ \$99	750 ML	\$1590	AGUARDIENTE		
					ANTIOQUEÑO SIN AZÚCAR	1.5 OZ \$155	750 ML \$2480



TEQUILA		COPA	BOTELLA	WHISKY		COPA	BOTELLA		
CAZADORES BLANCO	1.5 OZ	\$89	700 ML	\$1340	BUCHANAN'S 12 AÑOS	1.5 OZ	\$225	750 ML	\$3600
1800 CRISTALINO	1.5 OZ	\$240	700 ML	\$3600	BUCHANAN'S MASTER	1.5 OZ	\$235	750 ML	\$3760
DON JULIO 70	1.5 OZ	\$240	700 ML	\$3600	ETIQUETA ROJA	1.5 OZ	\$105	750 ML	\$1680
DON JULIO BLANCO	1.5 OZ	\$165	700 ML	\$2480	ETIQUETA NEGRA	1.5 OZ	\$240	750 ML	\$3600
DON JULIO REPOSADO	1.5 OZ	\$180	700 ML	\$2700	JACK DANIELS	1.5 OZ	\$135	700 ML	\$2100
PATRÓN CRISTALINO	1.5 OZ	\$180	700 ML	\$2700	JACK DANIELS HONEY	1.5 OZ	\$135	700 ML	\$2100
PATRÓN SILVER	1.5 OZ	\$135	700 ML	\$2100	GINEBRA				
TRADICIONAL REPOSADO	1.5 OZ	\$135	695 ML	\$2100	BOMBAY	1.5 OZ	\$165	750 ML	\$2640
TRADICIONAL REPOSADO	1.5 OZ	\$135	695 ML	\$2100	HENDRICKS	1.5 OZ	\$190	750 ML	\$3040
MAESTRO TEQUILERO DIAMANTE	1.5 OZ	\$240	700 ML	\$3600	TANQUERAY	1.5 OZ	\$165	750 ML	\$2640
<b>VINOTINTO</b>				<b>VODKA</b>					
A FEELING FOR (PINOT NOIR)	4.5 OZ	\$89	750 ML	\$600	ABSOLUT AZUL	1.5 OZ	\$115	750 ML	\$1840
CIEN (TEMPRANILLO/CABERNET)	4.5 OZ	\$89	750 ML	\$600	BELVEDERE	1.5 OZ	\$240	750 ML	\$3600
<b>VINO BLANCO</b>				GREY GROOSE	1.5 OZ	\$240	750 ML	\$3600	
TIERRA DE ANGELES (CHARDONNAY)	4.5 OZ	\$89	750 ML	\$600	SMIRNOFF	1.5 OZ	\$99	750 ML	\$1590
INSPIRACION (SAUVIGNON BLANC)	4.5 OZ	\$89	750 ML	\$600	SMIRNOFF TAMARINDO	1.5 OZ	\$105	750 ML	\$1680
<b>VINO ROSADO</b>				<b>CREMAS Y LICORES</b>					
INSPIRACION (GRENACHE)	4.5 OZ	\$89	750 ML	\$600	AMARETTO DI SARONNO	1.5 OZ	\$155		
LOBITO DE MAR (BRUT ROSÉ)	4.5 OZ	\$99	750 ML	\$750	BAILEY'S	1.5 OZ	\$155		
				APEROL	1.5 OZ	\$165			
				CAMPARI	1.5 OZ	\$165			
				LICOR 43	1.5 OZ	\$155			
				MIDORI	1.5 OZ	\$155			
				VERMOUTH DULCE	1.5 OZ	\$125			

