

ENTRA

FRITANGUERÍA

Masa de maíz amarillo rellena de sobrebarriga
de res y papa.

\$169

Acompañado de arepa y hogao. ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ **\$119**

\$119

Acompañado de arepa y ensalada. ◆◆◆◆◆◆◆◆ \$139

\$139

Acompañado de arepa, hogao y limón. ◆◆◆◆◆ \$179

\$179

Rellenas de guacamole y chicharrón colombiano.
Coronadas con cebolla morada encurtida.

\$189

\$149

\$149

Trilogía de Arepas

¡La fusión Colombo-Mexicana! Rellenas de carne mechada, birria de res y cochinita pibil.

\$229

Con tortilla de harina, rellenos de filetitos de pescado
rebosado, mix de coles y aderezo mayo-chipotle. ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ **\$189**

\$189

Quesabirrias (3pz)

Con tortilla de harina, rellenas de jugosa birria y queso
oaxaca fundido. Acompañado de caldo de birria, cilantro
y cebolla. **\$219**

\$219

Trilogía de sopecitos

Los auténticos mexicanos con lo mejor de Colombia.
Acompañados con chorizo colombiano, lengua de res
criolla y sobrebarraiga de res criolla. ◆◆◆◆◆ \$189

\$189

Deliciosas papas bañadas en hogao, queso y crema. ◆◆◆ \$89

\$89

Con tortilla de maíz, cremoso guacamole y cebolla morada encurtida. **\$249**

\$249

Panadería

Buñuelos Colombianos (1 pz)	\$39
Pan de Bono (1 pz)	\$39
Almojábana (1 pz)	\$39
Chicharrón de Guayaba (1 pz)	\$39
Pastel Gloria Arequipe (1 pz)	\$39
Pan Aliñado (1 pz)	\$109
Pan Aliñado con Queso (1 pz)	\$129
Empanadas Cambray rellenas de Guayaba (1 pz)	\$49

A close-up photograph of three golden-brown pan de bono rolls resting on a rustic wooden cutting board. The rolls are oval-shaped with a slightly cracked, textured surface. The background is a solid dark blue, providing a strong contrast to the warm tones of the bread and wood.

Pan de Bono (1 pz)	\$39
---------------------------	-------------

Chicharrón de Guayaba (1 pz) \$39

Pastel Gloria Arequipe (1 pz) \$39

Pan Alñado (1 pz) \$109

Pan Alñado con Queso (1 pz) \$129

Empanadas Cambray rellenas \$49

de Guayaba (1 pz)

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 chicharos.

Acompañado de aguacate y tajada de plátano macho.

\$349

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.

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

\$279

Chuletón parcero

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 picosita salsa de chile serrano y limón, zanahoria rallada, col morada, cebolla morada y aguacate.

\$299

Posta de Pescado encocado 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 "levantamueertos" 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

Ajiaco

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

Tamolimense

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.

Costilla Ahumada

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

Punta de Anca

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

\$239

\$219

\$319

\$369

Parrillada Colombiana

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

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.

\$499

\$249



POSTRES

Oblea Colombiana \$109

Crujientes obleas de trigo rellenas 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 rellenos de crema batida, fresa, durazno y uva verde. Acompañado de coulis de maracuyá.

Alfajores de Maicena (3pz) \$119

Dulces galletas de maicena rellenas 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 LIMON, JARABE NATURAL, HIERBABUENA, AGUA MINERAL.



\$149

GUAJIRA

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



\$59

REFAJO

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



\$149

ANTIOQUIA

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



\$149

MULA CARTAGENERA

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



TINTO \$79

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



COCTELERÍA *tiki*

MAYTAI

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

\$109

ZOOMBIE

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

\$109

LONO

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

\$109

KANALOA

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

\$109

JUNGLE BIRD

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

\$109

KU

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

\$149



SPRITZER



APEROL SPRITZ

2 OZ APEROL, PROSECCO, AGUA MINERAL.

\$239

PALOMA SPRITZ

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

\$239

TINTO DE VERANO

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

\$109

GREEN FANTASY GIN

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

\$239

MANGO BASIL SPRITZ

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

\$239

TROPICANA CLUB GIN

2 OZ GINEBRA, CONCENTRADO DE MARACUYA, JUGO PIÑA, JUGO LIMON, AGUA MINERAL.

\$239

MOCKTAILS

BACANO

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

\$69

BOLETA

FRAMBUESAS, JUGO LIMON, MIEL, AGUA QUINA.

\$69

BERRACO

JUGO DURAZNO, JUGO LIMON, HOJAS ALBAHACA, MIEL, GINGER.

\$69

VAINA

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

\$69

LIMONADA

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

\$49

NARANJADA

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

\$49

PIÑADA

CREMA COCO, LECHE EVAPORADA, JUGO PIÑA.

\$49

PANTERA ROSA

CREMA COCO, LECHE EVAPORADA, JUGO PIÑA, GRANADINA.

\$49



Clásicos

MARGARITA

2 OZ TEQUILA, CONTROY, JUGO LIMON,
JARABE NATURAL

\$119

MARGARITAS DE SABORES

2 OZ TEQUILA, LIMON (MANGO, FRUTOS
ROJOS, MARACUYA)

\$129

PIÑA COLADA

2 OZ RON, CREMA COCO, LECHE EVAPORADA,
JUGO DE PIÑA.

\$109

CARAJILLO

1.5 OZ LICOR 43, 1 ESPRESSO CALIENTE

\$149

NEGRONI

1 OZ GINEBRA, 1 OZ CAMPARI, VERMOUTH
ROSSO, TWIST DE NARANJA

\$149

MOJITO

2 OZ RON, AZUCAR, HOJAS DE HIERBABUENA,
AGUA MINERAL

\$109

OLD FASHIONED

2 OZ WHISKEY BOURBON, GOTAS DE ANGOS-
TURA, AZUCAR

\$149



DESTILADOS Vinos y licores



BRANDY

TORRES X

COPA

1.5 OZ \$110

BOTELLA

700 ML \$1600

RON

APPLETON
STATE

1.5 OZ \$120

750 ML \$1900

BACARDÍ
BLANCO

1.5 OZ \$90

750 ML \$1440

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

HAVANA 5
AÑOS

1.5 OZ \$99

700 ML \$1590

HAVANA 7
AÑOS

1.5 OZ \$120

700 ML \$1900

MALIBÚ

1.5 OZ \$99

750 ML \$1590

MATSALEM
CLASICO

1.5 OZ \$99

750 ML \$1590

MATSALEM
GRAN RESERVA

1.5 OZ \$120

750 ML \$1900

RON VIEJO DE
CALDAS

1.5 OZ \$145

750 ML \$2320

MEZCAL

COPA

BOTELLA

400
CONEJOS

1.5 OZ \$155

750 ML \$2480

ALIPUS
SAN JUAN

1.5 OZ \$155

750 ML \$2480

UNION

1.5 OZ \$155

750 ML \$2480

AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO
SIN AZÚCAR

1.5 OZ \$155

750 ML \$2480



TEQUILA COPA BOTELLA

CAZADORES BLANCO	1.5 OZ \$89	700 ML \$1340
1800 CRISTALINO	1.5 OZ \$240	700 ML \$3600
DON JULIO 70	1.5 OZ \$240	700 ML \$3600
DON JULIO BLANCO	1.5 OZ \$165	700 ML \$2480
DON JULIO REPOSADO	1.5 OZ \$180	700 ML \$2700
PATRÓN CRISTALINO	1.5 OZ \$180	700 ML \$2700
PATRÓN SILVER	1.5 OZ \$135	700 ML \$2100
TRADICIONAL REPOSADO	1.5 OZ \$135	695 ML \$2100
TRADICIONAL REPOSADO	1.5 OZ \$135	695 ML \$2100
MAESTRO TEQUILERO DIAMANTE	1.5 OZ \$240	700 ML \$3600

VINO TINTO

A FEELING FOR (PINOT NOIR)	4.5 OZ \$89	750 ML \$600
CIEN (TEMPRANILLO/CABERNET)	4.5 OZ \$89	750 ML \$600

VINO BLANCO

TIERRA DE ANGELES (CHARDONNAY)	4.5 OZ \$89	750 ML \$600
INSPIRACION (SAUVIGNON BLANC)	4.5 OZ \$89	750 ML \$600

VINO ROSADO

INSPIRACION (GRENACHE)	4.5 OZ \$89	750 ML \$600
LOBITO DE MAR (BRUT ROSÉ)	4.5 OZ \$99	750 ML \$750

WHISKY COPA BOTELLA

BUCHANAN'S 12 AÑOS	1.5 OZ \$225	750 ML \$3600
BUCHANAN'S MASTER	1.5 OZ \$235	750 ML \$3760
ETIQUETA ROJA	1.5 OZ \$105	750 ML \$1680
ETIQUETA NEGRA	1.5 OZ \$240	750 ML \$3600
JACK DANIELS	1.5 OZ \$135	700 ML \$2100
JACK DANIELS HONEY	1.5 OZ \$135	700 ML \$2100

GINEBRA

BOMBAY	1.5 OZ \$165	750 ML \$2640
HENDRICKS	1.5 OZ \$190	750 ML \$3040
TANQUERAY	1.5 OZ \$165	750 ML \$2640

VODKA

ABSOLUT AZUL	1.5 OZ \$115	750 ML \$1840
BELVEDERE	1.5 OZ \$240	750 ML \$3600
GREY GROOSE	1.5 OZ \$240	750 ML \$3600
SMIRNOFF	1.5 OZ \$99	750 ML \$1590
SMIRNOFF TAMARINDO	1.5 OZ \$105	750 ML \$1680

CREMAS Y LICORES

AMARETTO DI SARONNO	1.5 OZ \$155
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

