

## APPETIZERS

### **Antipasto.** \$43.000

Berenjena horneada, vegetales grillados, hummus y boconccini.  
*(Acompañadas de tostadas)*

### **Burrata.** \$59.000

Con jalea de guayaba, almendras horneadas.  
*(Acompañada de tostadas)*

### **Alitas de Pollo BBQ.** \$40.000

Con apio, zanahoria y queso azul.

### **Mazorca Parrillada.** \$29.000

Con salchicha de la casa y guiso criollo

## MAIN PLATES

### **Pesca del día.** \$71.000

A la plancha con aceite de oliva y tabule de cuscús.

### **Costillas de Cerdo BBQ.** \$67.000

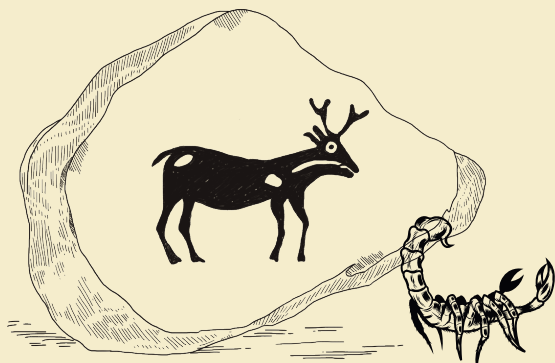
Costillas ahumadas, ensalada verde y papas criollas.

### **Lomo de Res.** \$67.000

Lomo de res, habichuelinas salteadas, papas criollas y chimichurri.

### **Picada Saloon.** \$89.000

Para dos personas.



## SOUP & SALADS

### **Ensalada Verde.** \$35.000

Mix de lechugas, queso feta, rábanos y repollo encurtidos, almendras y vinagreta de gulupa.

### **Ensalada César.** \$37.000

Con pechuga de pollo y tocineta crujiente

### **Ensalada de Roastbeef.** \$42.000

Ensalada tibia de vegetales asados, mix de lechugas, almendras y vinagreta de mostaza.

### **Sopa de Tomate.** \$30.000

Sopa de tomates ahumados, aguacate, cebolla, totopos de maíz y aceite de oliva.

## HOT DOGS & SANDWICHES

### **Tom Blake.** \$35.000

Perro caliente de salchicha de la casa con salsas, pepinillos, tomate, cebolla y chips de papa.

### **Pacific Sub.** \$42.000

Perro caliente de pulpo, puerro crocante, cremoso dijón y salsa brava.

### **Curly Bill.** \$43.000

Roastbeef, queso paipa, vegetales grillados, mix asiático y gravy cremoso, en pan ciabatta.

### **Sandwich Pastrami.** \$45.000

Pan molde, queso doble crema, cebolla grille, pastrami y salsa chipotle.

### **Sandwich Club.** \$45.000

Pechuga a la plancha marinada en especias, tocineta crocante, aguacate, cogollos europeos, rodajas de tomate y salsa de huevo

### **Sandwich Pepito.** \$62.000

Medallones de lomo parrillados con queso doble crema, jalapeños y aguacate en salsa brava.

# BURGERS

Acompañadas de  
Papas Criollas Crujientes

Opción Pan de Arroz  
Sin grasa saturada y colesterol,  
azúcar, glúten y caseína.



\$45.000

170GR

Carne de res; queso holandés, tomate, cogollos, cebolla y cremoso de dijon.

Con Tocineta ..... \$49.000

## NAVAJO BLUE

\$45.000

170GR

Carne de res, queso holandés, setas horneadas, y alioli.

Con Tocineta ..... \$49.000

## BUTCH CASSIDY

170GR

Carne de res, queso azul, tomates confitados, mix asiático y alioli.

\$45.000

## MISIRLOU

\$45.000

190GR

Hamburguesa de pollo marinado con tomates horneados, mix asiático, jamón ahumado, alioli y queso paipa.



Carne de res, crumble de feta, mix asiático, cebolla, tomate, y tapenade.

170GR \$48.000

## — SWEET — WAVE

\$45.000

170GR

Carne de res, queso holandés, tomates horneados, puerro caramelizado, mix asiático y alioli.

## MR. REBEL

\$42.000

170GR



Curry de lentejas hecho hamburguesa, tomates horneados, mix asiático, y salsa criolla. Con suero costeño.

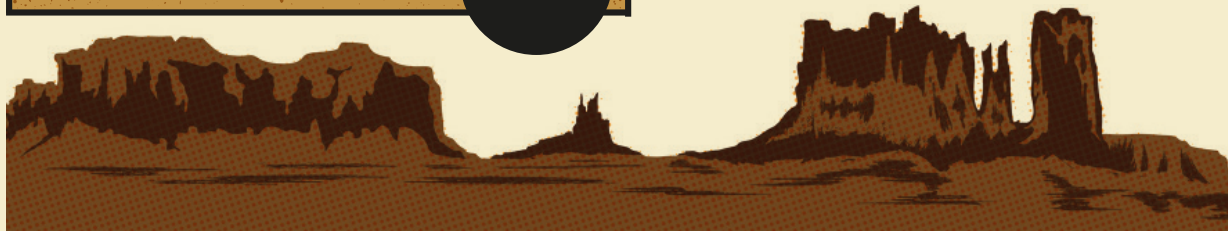
## MINI BURGERS del DIA

\$45.000

VEGGIE  
\$40.000

70GR  
CADA UNA

Tres hamburguesas diferentes.



### DESSERTS

Cheesecake \$17.000

Pie de Coco \$17.000

### SIDE ORDERS

Papas Criollas Crujientes \$12.000

Con Cheddar \$15.000

### EXTRAS

Tocineta \$7.000

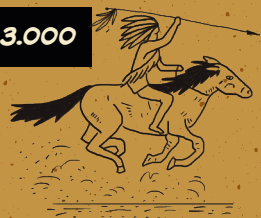
Cheddar \$7.000

Pollo \$17.000

# CÓCTELES

## APACHE MARGARITA

\$43.000



Zumo de Limón,  
Olmeca Reposado,  
Olmeca Silver macerado  
con jalapeños y mezcal.

## BUFFALO BILL

Olmeca Silver  
macerado con  
jalapeños frescos,  
jugo de sandía y  
zumo de limón.

— \$43,000 —

## BILLY THE KID



\$43,000

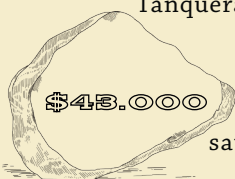
Whisky Chivas 13, miel,  
jengibre, zumo de limón,  
Talisker 10.

## EUCALIPTO SPRITZ

Vodka Absolut,  
Aperol, lulo,  
eucalipto,  
espumante.

\$46.000

## BLACK ELK



\$43,000

Tanqueray London,  
destilado  
de feijoa,  
tónica de  
saúco y soda.

## JESSE JAMES

Beefeater,  
Beefeater Pink,  
albahaca,  
hierbabuena,  
zumo de limón,  
sirup de fresa  
y tónica.

\$43.000

## TORO SENTADO

Viche Sur, Tomaseca,  
cordial de maracuyá  
y ginger beer.

\$43,000

## MANGAS COLORADAS

Tequila Olmeca Silver,  
Mezcal Union, lulo,  
limón, pepino europeo  
y chipotle

— \$46,000 —

## OAKLEY

Ron Havana 7, durazno  
asado, Jerez oloroso,  
pimienta de olor,  
perfume de Talisker.

\$46.000

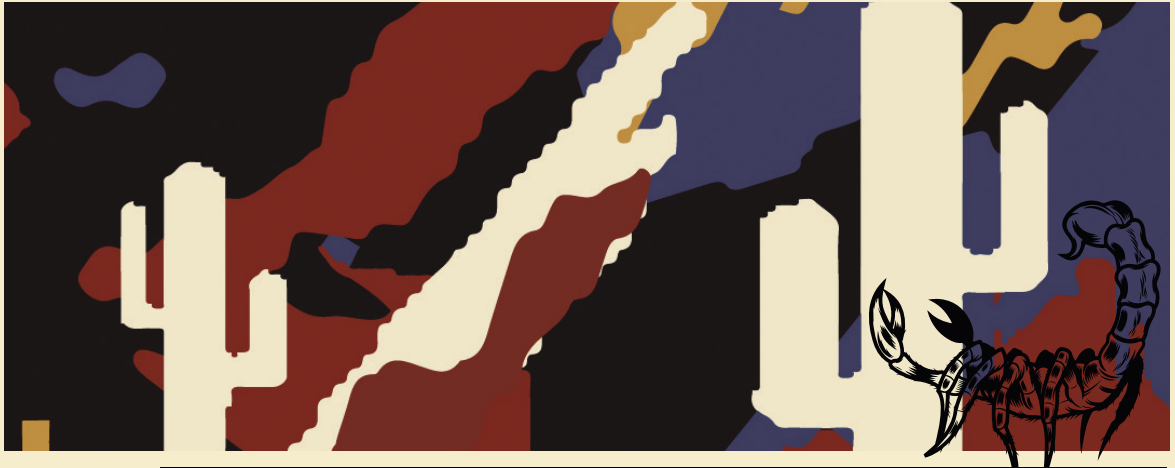
IMPUESTO AL CONSUMO INCLUIDO // PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS

### POLÍTICA DE PROPINAS:

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, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. El 100% de las propinas será destinado al personal de servicio.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que indique su queja a los teléfonos: en Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-91-0165.

Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad en los términos de la Ley 124 de 1994. La persona que facilite las bebidas embriagantes o su adquisición será sancionada de conformidad con las normas establecidas para los expendedores en los Códigos Nacional o Departamental de Policía.



# VINOS

	<i>Cepa</i>	<i>Botella</i>	<i>Copa</i>
<b>Espumosos · Champañas</b>			
Dom Perignon Blanc	Francia	<b>\$2'200.000</b>	
Möet & Chandon Brut Imperial	Francia	<b>\$810.000</b>	
Marques De Caceres Cava Brut	España	<b>\$175.000</b>	
Jean Dorsene Brut	Francia	<b>\$145.000</b>	<b>\$35.000</b>
<b>Blanco.</b>			
La Picossa	Garnacha Blanca	<b>\$190.000</b>	
Finca La Linda	Chardonnay · Argentina	<b>\$210.000</b>	<b>\$47.000</b>
Ugalde	Tempranillo   Viura   Verdejo	<b>\$160.000</b>	<b>\$43.000</b>
<b>Rosado.</b>			
Finca La Linda	Rosse · Argentina	<b>\$210.000</b>	<b>\$47.000</b>
Ugalde	Tempranillo   Viura España	<b>\$160.000</b>	<b>\$43.000</b>
<b>Tinto.</b>			
Finca La Linda	Malbec · Argentina	<b>\$210.000</b>	<b>\$47.000</b>
La Picossa	Garnacha Negra	<b>\$190.000</b>	
Ugalde	Tempranillo · España	<b>\$160.000</b>	<b>\$43.000</b>



# LICORES

## WHISKY

	Botella	1/2	Trago
THE GLENLIVET 18	\$1'750.000		\$165.000
THE GLENLIVET 15	\$850.000		\$79.000
THE GLENLIVET 12	\$585.000		\$56.000
THE GLENLIVET FOUNDERS RESERVE	\$555.000		\$54.000
THE GLENLIVET CARIBBEAN RESERVE	\$545.000		\$52.000
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$725.000		\$62.000
CHIVAS MIZUNARA	\$555.000		\$54.000
CHIVAS EXTRA 13	\$440.000	\$250.000	\$40.000
CHIVAS REGAL 12	\$420.000	\$240.000	\$37.000
JAMESON	\$360.000	\$210.000	\$35.000
MARS IWAI TRADITION	\$890.000		\$85.000
BUCHANANS 18 AÑOS	\$850.000		\$83.000
GLENFIDDICH 12	\$495.000		\$48.000
BALVENIE CARIBBEAN <small>CASK 14</small>	\$890.000		\$85.000
BULLEIT BOURBON	\$430.000		\$42.000
MONKEY SHOULDER	\$390.000		\$38.000

## TEQUILA Y MEZCAL

	Botella	Trago
ALTOS REPOSADO	\$495.000	\$50.000
ALTOS PLATA	\$465.000	\$48.000
OLMECA REPOSADO	\$290.000	\$28.000
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$720.000	\$62.000
DON JULIO 70	\$850.000	\$72.000
DON JULIO AÑEJO	\$630.000	\$57.000
DON JULIO REPOSADO	\$530.000	\$50.000
MEZCAL AMORES	\$610.000	\$49.000
MEZCAL 7 MISTERIOS	\$590.000	\$49.000
MEZCAL OJO DE TIGRE	\$550.000	\$51.000

## VODKA

	Botella	1/2	Trago
ABSOLUT	\$285.000	\$165.000	\$29.000
KETEL ONE	\$490.000		\$49.000
REYKA	\$350.000		\$34.000
TITOS	\$375.000		\$35.000

## GINEBRA

	Botella	1/2	Trago
MONKEY 47	\$595.000		\$68.000
BEEFEATER 24	\$470.000		\$45.000
BEEFEATER	\$399.000	\$199.000	\$42.000
THE LONDON N°1	\$585.000		\$56.000
TANQUERAY TEN	\$555.000		\$52.000
HENDRICKS	\$525.000	\$295.000	\$49.000
SELVA	\$450.000		\$39.000

## RON

	Botella	Trago
LA HECHICERA INFUSIÓN DE BANANO	\$775.000	\$56.000
LA HECHICERA	\$580.000	\$55.000
HAVANA CLUB 7	\$325.000	\$33.000
ZACAPA CENTENARIO xo	\$1'750.000	\$130.000
ZACAPA 23	\$620.000	\$48.000
DIPLOMÁTICO EXCLUSIVE RESERVE	\$600.000	\$46.000
SAILOR JERRY	\$290.000	\$28.000

## AGUARDIENTE

	Botella	Trago
MIL DEMONIOS	\$350.000	\$32.000
ANTIOQUEÑO	\$190.000	\$21.000
DESQUITE TRADICIÓN	\$250.000	\$23.000

## OTROS

	Botella	Trago
PISCO QUEBRANTA	\$345.000	\$30.000
JAGERMEISTER	\$290.000	\$29.000
TOMASECA	\$230.000	\$24.000
VICHE SUR	\$210.000	\$23.000

