

1982

2024

# CARTA MENÚ



Qudres

Qudres  
Medellín

40 PRIMAVERAS

VOL. II

# PÁSATE POR EL almacen cén

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



WINOS



# SANGRIAS

## ROJA

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

BOTELLA SANGRÍA VINO TINTO	\$ 142.000
1/2 BOTELLA SANGRÍA VINO TINTO	\$ 71.000
COPA SANGRÍA VINO TINTO	\$ 35.500

## ROSADA

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

BOTELLA SANGRÍA VINO ROSADO	\$ 142.000
1/2 BOTELLA SANGRÍA VINO ROSADO	\$ 71.000
COPA SANGRÍA VINO ROSADO	\$ 35.500

## BLANCA

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

BOTELLA SANGRÍA VINO BLANCO	\$ 142.000
1/2 BOTELLA SANGRÍA VINO BLANCO	\$ 71.000
COPA SANGRÍA VINO BLANCO	\$ 35.500

## VINOS TINTOS

PROTOS CRIANZA TEMPRANILLO CABERNET MERLOT 750 ml	\$ 382.000
FRONTERA MERLOT 750 ml	\$ 159.000
FRONTERA CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$ 132.000
MARQUÉS DE CASA CONCHA CARMENÉRE 750 ml	\$ 295.000
SANTA CAROLINA RESERVA CARMENÉRE 750 ml	\$ 182.000
MISIONES DE RENGÓ CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$ 143.000
MONTES CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$ 182.000
PICCINI LAMBRUSCO RENGÓ 750 ml	\$ 104.000
MONTES CLASSIC SERIES MERLOT 750 ml	\$ 267.000
MONTES MERLOT 750 ml	\$ 204.000
IZADI CRIANZA TEMPRANILLO 750 ml	\$ 264.000
PRUNO 750 ml	\$ 275.000
ROSSO DOC CANTINA COLLI EUGANEI 750 ml	\$ 143.000
ADOBE CARMENÉRE 750 ml	\$ 138.000
LAS MORAS MALBEC 750 ml	\$ 148.000
JOEL GOTT 815 CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$ 205.000
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA 750 ml	\$ 186.000
RAMÓN BILBAO CRIANZA 750 ml	\$ 157.000
RAMÓN BILBAO RESERVA 750 ml	\$ 256.000
DON MELCHOR C.S 750 ml	\$ 1'132.000

## VINOS TINTOS 1/2BT

MARQUÉS DE RISCAL TEMPRANILLO 375 ml	\$ 148.000
MONTES CLASSIC SERIES CABERNET SAUVIGNON 375 ml	\$ 148.000
ROSSO DOC CANTINA COLLI EUGANEI 375 ml	\$ 86.000

## VINOS TINTOS COPA

FRONTERA MERLOT 187 ml	\$ 40.000
ADOBE CARMENÉRE 187 ml	\$ 35.000
FRONTERA CABERNET SAUVIGNON 187 ml	\$ 33.000
SANTA CAROLINA RESERVA CARMENÉRE 187 ml	\$ 45.000
MISIONES DE RENGÓ CABERNET SAUVIGNON 187 m	\$ 36.000
IZADI CRIANZA TEMPRANILLO 187 ml	\$ 66.000
MONTES CABERNET SAUVIGNON 187 ml	\$ 52.000

## VINOS BLANCOS

TORRE LA MOREIRA ALBARIÑO 750 ml	\$ 230.000
MONTES SELECTION SAUVIGNON BLANC 750 ml	\$ 204.000
MONTES CLASSIC SAUVIGNON BLANC 750 ml	\$ 182.000
ENATE CHARDONNAY 750 ml	\$ 215.000
SANTA CAROLINA RESERVA SAUVIGNON BLANC 750 ml	\$ 186.000
MASI MASIANCO PINOT VERDUZO 750 ml	\$ 292.000
PINOT GRIGIO IGT CANTINA COLLI EUGANEI 750 ml	\$ 176.000
MARQUÉS DE RISCAL SAUVIGNON BLANC 750 ml	\$ 226.000
MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO 750 ml	\$ 193.000
MARTIN CODAX LIAS ALBARIÑO 2016 750 ml	\$ 364.000
FINCA MUÑOZ MACABEO VERDEJO 750 ml	\$ 132.000
PICCINI LAMBRUSCO BLANCO 750 ml	\$ 138.000
LAS MORAS CHARDONNAY RESERVA 750 ml	\$ 170.000
MAR DE FRADES ALBARIÑO 750 ml	\$ 257.000
RAMÓN BILBAO VERDEJO 750 ml	\$ 187.000

## VINO BLANCO 1/2 BT.

MONTES LATE HARVEST 375 ml	\$ 225.000
MONTES CLASSIC CHARDONNAY 375 ml	\$ 141.000

## VINO BLANCO COPA

MONTES CLASSIC SAUVIGNON BLANC 187 ml	\$ 46.000
MONTES SELECTION SAUVIGNON BLANC 187 ml	\$ 51.000
SANTA CAROLINA RESERVA SAUVIGNON BLANC 187 ml	\$ 47.000
MASI MASIANCO PINOT VERDUZO 187 ml	\$ 73.000

## VINOS ROSADOS

MONTES CHERUB SYRAH ROSE 750 ml	\$ 247.000
ESPUMOSO RIVAROSE BRUT 750 ml	\$ 231.000
PICCINI LAMBRUSCO REGNO 750 ml	\$ 133.000
RAMÓN BILBAO ROSADO 750 ml	\$ 203.000
ENATE ROSADO CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$ 231.000
MUGA 750 ml	\$ 231.000

## VINO ROSADO COPA

MUGA 187 ml	\$ 58.000
PICCINI LAMBRUSCO REGNO 187 ml	\$ 34.000

## BURBUJAS

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL 750 ml	\$ 950.000
CODORNÍU CLASICO BRUT 750 ml	\$ 215.000
NAVARRO CORREAS SPARK EXTRA BRUT 750 ml	\$ 193.000
VINO ESPUMOSO DEMI SEC CHANDON DELICE 750 ml	\$ 210.000
VINO ESPUMOSO BRUT ROSE CHANDON DELICE 750 ml	\$ 161.000
VINO ESPUMOSO CHANDON EXTRA BRUT 750 ml	\$ 161.000
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL 750 ml	\$ 832.000

## GENEROSOS

JEREZ TÍO PEPE 750 ml	\$ 178.000
COPA JEREZ TÍO PEPE 105 ml	\$ 41.000

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

# COCTELES



Andrés Carne de Res

COCKTAILS

2024



# MANDARINO

**120ml Vodka Smirnoff y Nieve de Mandarina**  
120ml Smirnoff Vodka and Mandarin Surbet

**\$ 58.000**



# LULAZO

**120 ml de vodka Smirnoff lulo, pulpa de lulo y nieve de limón**  
120ml Smirnoff Vodka Lulo, Lulo Surbet and Lemon Ice Cream

**\$ 58.000**



# 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.



**\$ 66.000**

# COCTEL OFICIAL

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

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

**\$ 66.000**



PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.

IMPUESTO INCLUIDO.

All prices are in Colombian pesos.  
Tax included.

## BACARDÍ MOJITO



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

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

**\$ 58.000**

## MOJITO APASIONADO

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

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

**\$ 58.000**

## LUPE

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

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

**\$ 58.000**

## MARGARITA

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

75ml White Tequila, Triplesec and Lemon.

**\$ 58.000**

## MARGARITA DE MANGO

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

75ml White Tequila, Mango Juice, and Lemon.

**\$ 58.000**

## MARGARITA DE FRESA

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

75ml White Tequila, Strawberry Juice, and Lemon.

**\$ 58.000**

## MARACUYÁ TRÓPICAL

RON  
MEDELLÍN

**50ml de Ron Medellin, 50ml de ron Bacardi, helado de vainilla, pulpa de maracuyá y leche condensada**

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

RON  
MEDELLÍN

**\$ 58.000**



### GIN TONIC

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

**\$ 58.000**

**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.

**\$ 58.000**

**GORDON'S**

### GIN TONIC FRUTOS ROJOS

75ml de Ginebra, reducción de frutos rojos y tónica

75ml de Gin, Red Fruit Reduction and Tonic.

**\$ 58.000**

**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

**\$ 46.000**

### BLANCO DE VERANO

120ml de vino blanco, 30ml ginebra, almibar, gaseosa y zumo de limón

120ml of white Wine, 30ml Gin, Peach Syrup, Soda and Lemon Juice

**\$ 46.000**

### SANTERIA

150ml de ron Bacardi mandarina, nieve de limón, macerado de moras y zumos cítricos

150ml Bacardi Tangerine, Lemon Surbet, Blackberrys Macerate and Citrics.

**\$ 58.000**

**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

**\$ 58.000**

### RON TONIC

90ml de ron blanco, almibar de pepino con romero, hierbabuena y tónica

90ml White Rum, Cucumber and Rosemary Syrup, Spearmint and Tonic.

**\$ 58.000**

### DRY MARTINI

120ml de ginebra, martini dry y aceitunas

120ml Gin, Martini Dry and Olives

**\$ 58.000**

### 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

**\$ 58.000**

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.

IMPUESTO INCLUIDO.

All prices are in Colombian pesos.  
Tax included.

### CAIPIRINHA

120ml de aguardiente  
cachaza, sirope y limón

120ml Cachaza, Lemón and Syrup

**\$ 58.000**

### CAIPIROSKA

120ml de vodka, limón  
y sirope

120ml Vodka, lemon and Syrup

**\$ 58.000**

### CUERVO MICHELADO

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

75ml Tequila, Beer, Triplesec  
and Lemon Juice

**\$ 58.000**

### BLOODY MARY

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

90ml Vodka, Tomato Juice, Worchesteir  
Sauce and Tabasco

**\$ 58.000**

### 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

**\$ 58.000**

### POPTAIL ROSE

120ml de vino rosado,  
30ml de ginebra, brandy,  
paleta de fresa y ginger

120ml Rosé Wine, 30ml Gin, Brandy  
Strawberry Popsicle and Ginger Ale

**\$ 58.000**

### LUPETA

120ml de tequila blanco,  
almíbar de tomillo, paleta  
de mango, tónica.

120ml White Tequila, Tonic, Thime  
Syrup y Mango Popsicle

**\$ 63.000**

### AMURALLADO

75ml de tequila blanco,  
crema de coco y tónica

75ml White Tequila, Coconut Cream  
and Tonic

**\$ 64.000**

### VINO CALIENTE

75ml de vino tinto,  
30 ml brandy, triplesec  
y almíbar

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

**\$ 44.000**

### APEROL SPRITZ

75ml Aperol, prosseco,  
soda y naranja

75ml Aperol, prosseco,  
soda and orange

**\$ 63.000**

### CARAJILLO DEL 43

43 ml licor del 43 y café expresso

43 ml 43 liqueur and espresso coffee

**\$ 39.000**



# COCTELES SIN LICOR

## MOJITO KIWÍ SIN LICOR

**Kiwí, hierbabuena, Gaseosa y limón**

Kiwí, Spearmint, Soda and Lemon

**\$ 31.000**

## SMOOTHIE DE FRUTOS AMARILLOS

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

Pineapple, Mango, Orange, Spearmint, Honey and Ginger

**\$31.000**

## GRANIZADO DE MANZANA VERDE

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

Lemon Surbet, Green Apple Syrup and Spearmint

**\$ 31.000**

## LULAZO SIN LICOR

**Nieve de limón y pulpa de lulo**

Lemon Ice Cream and Lulo Surbet

**\$ 21.000**

## MANDARINO SIN LICOR

**Nieve de mandarina y mandarina**

Tangerine Ice Cream and Tangerine Juice

**\$ 21.000**

## PIÑA COLADA SIN LICOR

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

Vanilla Ice Cream, Pineapple and Condensed Milk

**\$ 17.000**

## MOJITO SIN LICOR

**Hierbabuena, tónica, limón y almíbar**

Spearmint, Tonic, Lemon Juice and Syrup

**\$ 17.000**

## MEZCLA PARA MARGARITA

**Limón y almíbar**

Lemon Juice and Syrup

**\$ 7.000**

(Adiciónale el trago de tequila que más te guste)

Add A Shot Of Tequila Of Your Choice

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.

IMPUESTO INCLUIDO.

# STELLA ARTOIS

C  
A  
L  
L  
I  
Z  
Q  
U  
E



## ENCIENDE EL CORAZÓN

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

18+



[www.hablemosdealcohol.com](http://www.hablemosdealcohol.com)

Andrés

Andrés

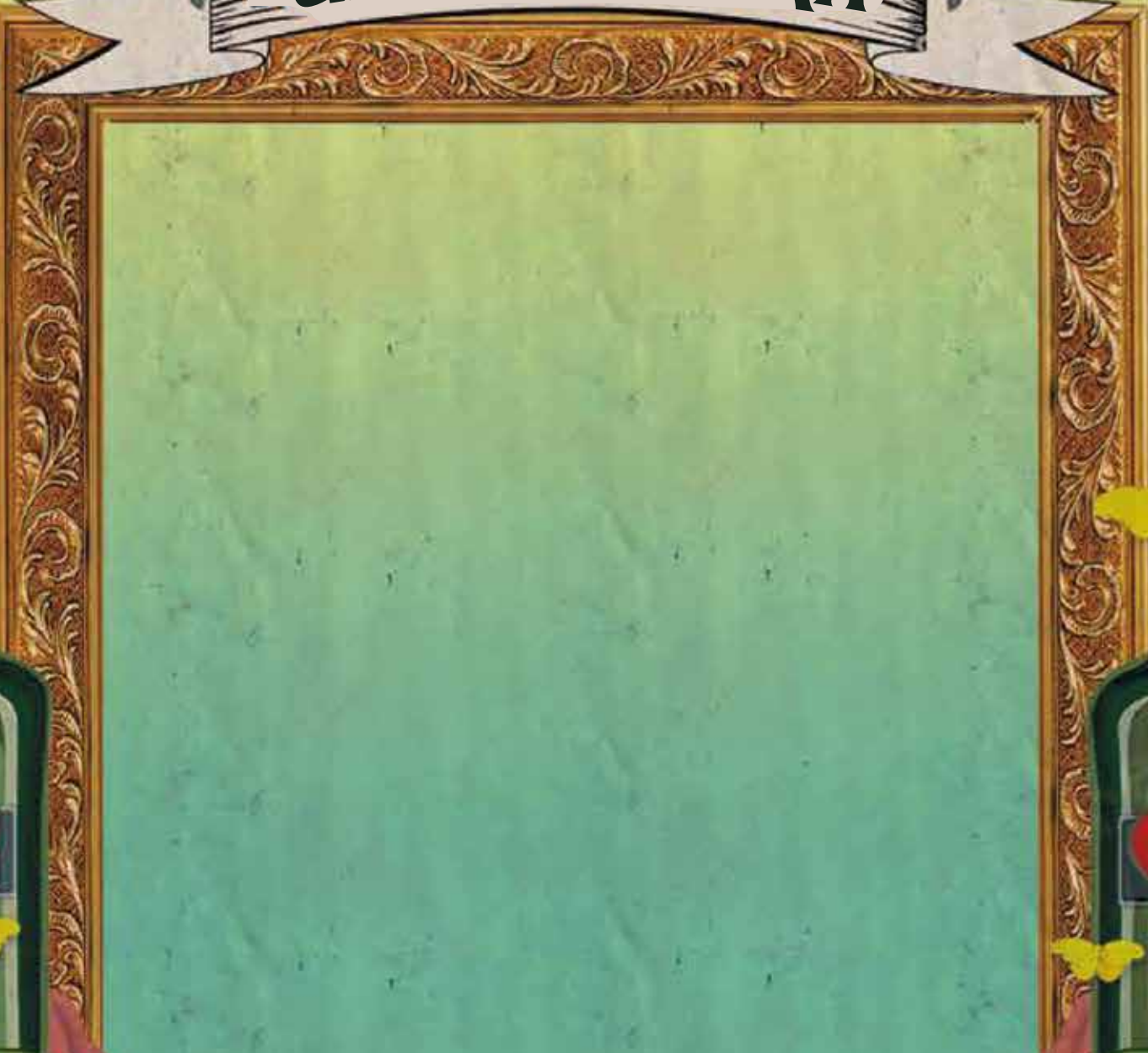
# LA MEJOR OPCIÓN



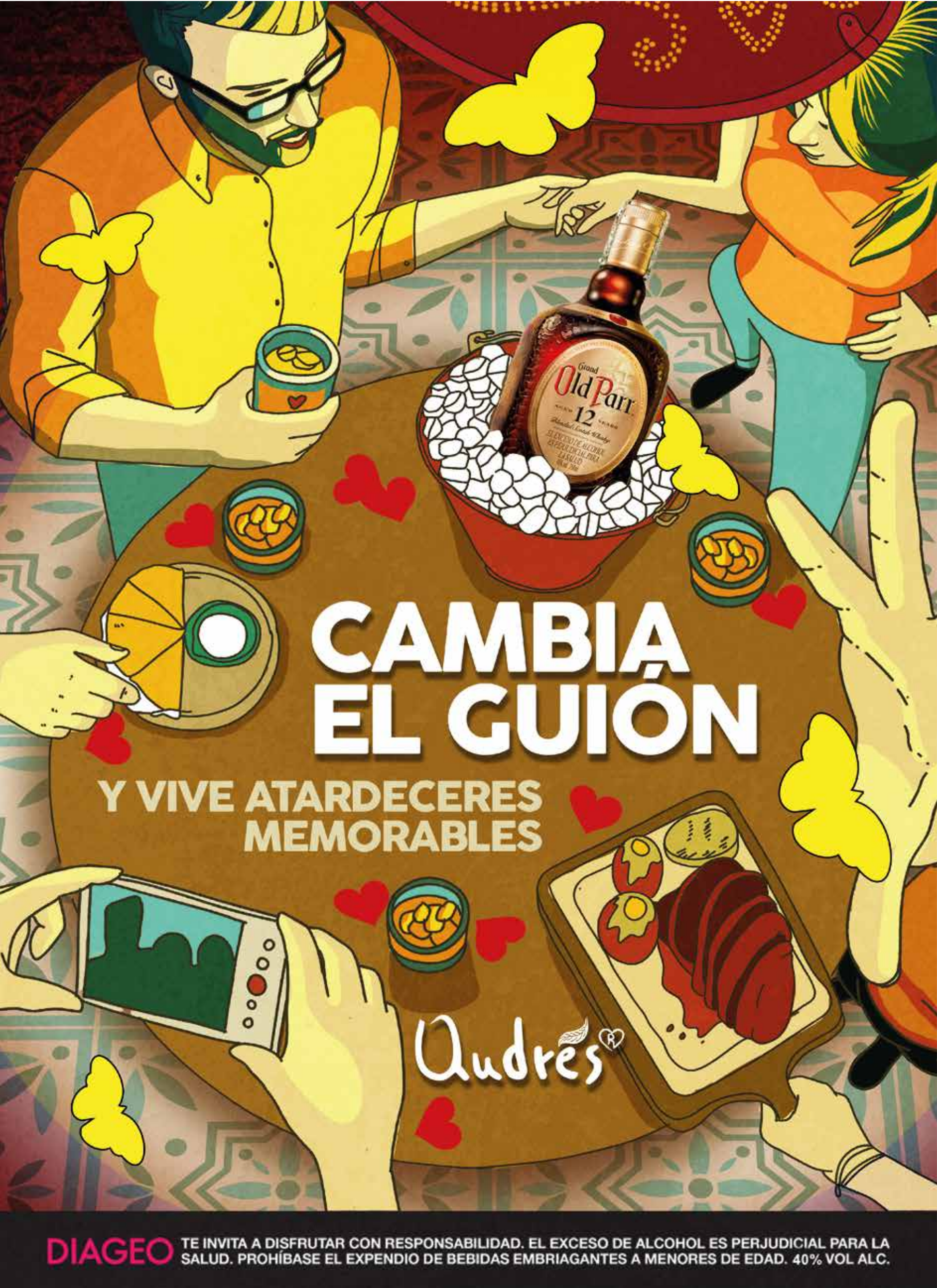
**Aguardiente  
Antioqueño**



# ÚLTIMA HORA







# CAMBIA EL GUIÓN

Y VIVE ATARDECERES  
MEMORABLES

Quidrés 

**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.

# CERVEZAS

## CERVEZA NACIONAL

### NATIONAL BEER

CLUB COLOMBIA DORADA, CLUB COLOMBIA NEGRA,  
CLUB COLOMBIA ROJA, ANDINA, ÁGUILA LIGHT,  
ÁGUILA, ÁGUILA CERO,

**\$18.500**

## CERVEZA IMPORTADA

### IMPORTED BEER

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

**\$20.500**

## CERVEZA ARTESANAL

### CRAFT BEER

BBC CAJICÁ Y TRES COORDILLERAS

**\$19.500**

## DRAFT

CERVEZA SIFÓN  
BBC CAJICÁ  
500ML

CERVEZA SIFÓN  
CLUB COLOMBIA  
500ML

**\$18.500**

## REFAJOS

### REFAJO POR CADA 2 SEDIENTOS REFAJO FOR EVERY 2 THIRSTY

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

**\$54.000**

### REFAJO POR CADA 4 SEDIENTOS REFAJO FOR EVERY 4 THIRSTY

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

**\$97.000**

## KIT MICHELADO PARA TUS BEBIDAS \$2.000

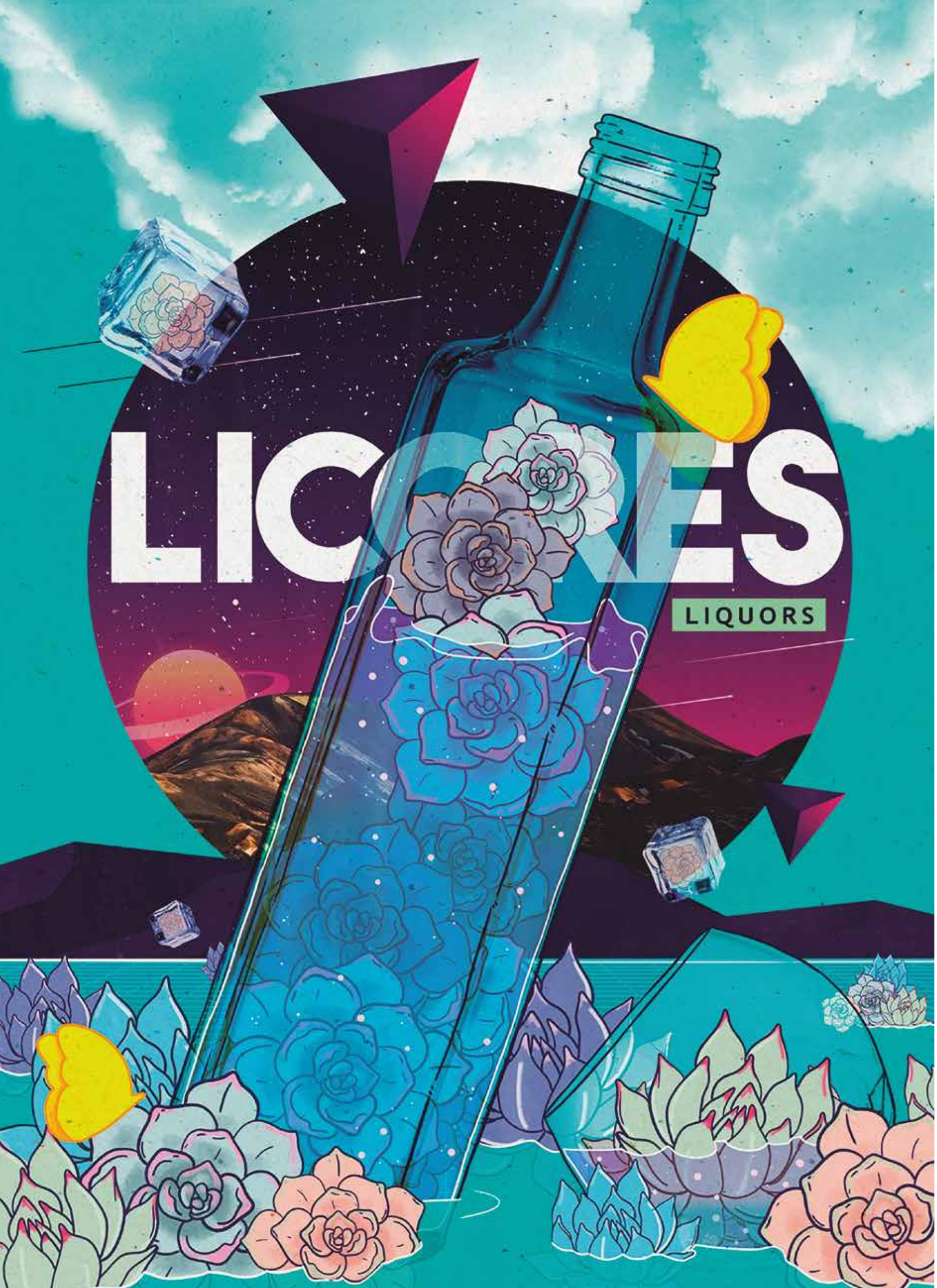
lime in a salt-rimmed glass with lemon juice, tabasco sauce and worcestershire sauce

## ALCOPOP

**BARÚ HARD SELTZER \$24.000**

# LICORS

LIQUORS



# AGUARDIENTES



<b>ANTIOQUEÑO AZUL SIN AZÚCAR</b>	<b>BOTELLA 750ml</b>	<b>\$ 233.500</b>
	<b>1/2 BOT 375ml</b>	<b>\$ 128.000</b>
	<b>TRAGO 75ml</b>	<b>\$ 25.500</b>

<b>ANTIOQUEÑO TRADICIONAL</b>	<b>BOTELLA 750ml</b>	<b>\$ 233.500</b>
	<b>1/2 BOT 375ml</b>	<b>\$ 128.000</b>
	<b>TRAGO 75ml</b>	<b>\$ 25.500</b>

<b>ANTIOQUEÑO VERDE 24°</b>	<b>BOTELLA 750ml</b>	<b>\$ 233.500</b>
	<b>1/2 BOT 375ml</b>	<b>\$ 128.000</b>
	<b>TRAGO 75ml</b>	<b>\$ 25.500</b>

<b>ANTIOQUEÑO REAL</b>	<b>BOTELLA 750ml</b>	<b>\$ 272.000</b>
	<b>TRAGO 75ml</b>	<b>\$ 30.000</b>



# WHISKY

WHISKY BUCHANAN 'S TWO SOULS 750 ml	\$ 545.000
TRAGO BUCHANAN 'S TWO SOULS 75 ml	\$ 60.000
WHISKY BUCHANAN 'S 12 AÑOS 750 ml	\$ 492.000
WHISKY BUCHANAN 'S 12 AÑOS 375 ml	\$ 271.000
TRAGO BUCHANAN 'S 12 AÑOS 75 ml	\$ 54.500
WHISKY BUCHANAN 'S 18 AÑOS 750 ml	\$ 745.500
TRAGO BUCHANAN 'S 18 AÑOS 75 ml	\$ 75.500
WHISKY OLD PARR 12 AÑOS 750 ml	\$ 492.000
WHISKY OLD PARR 12 AÑOS 500 ml	\$ 360.500
TRAGO OLD PARR 12 AÑOS 75 ml	\$ 54.500
WHISKY OLD PARR 18 AÑOS 750 ml	\$ 745.400
TRAGO OLD PARR 18 AÑOS 75 ml	\$ 75.500
WHISKY SELLO NEGRO 700 ml	\$ 462.500
WHISKY SELLO NEGRO 375 ml	\$ 255.500
TRAGO SELLO NEGRO 75 ml	\$ 51.000

DIAGEO

WHISKY DEWAR'S 12 AÑOS 750 ml	\$ 455.000
TRAGO DEWAR'S 12 AÑOS 75 ml	\$ 50.000
WHISKY MACALLAN SHERRY OAK 12 AÑOS 700 ml	\$ 876.000
TRAGO MACALLAN SHERRY OAK 12 AÑOS 75 ml	\$ 96.400

# VODKAS

VODKA SMIRNOFF 700 ml	\$ 305.000
VODKA SMIRNOFF 350 ml	\$ 168.000
TRAGO VODKA SMIRNOFF 75 ml	\$ 34.000
VODKA SMIRNOFF LULO X1 750ml	\$ 121.000
VODKA SMIRNOFF LULO X1 375ml	\$ 67.000
TRAGO SMIRNOFF LULO X1 75m	\$ 14.000
VODKA SMIRNOFF LULO X1 SIN AZÚCAR 750ml	\$ 121.000
VODKA SMIRNOFF LULO X1 SIN AZÚCAR 375ml	\$ 67.000
TRAGO SMIRNOFF LULO X1 SIN AZÚCAR 75m	\$ 14.000

DIAGEO

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

CELEBREMOS EL REGRESO



Quidre<sup>®</sup>

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.

# VODKAS

VODKA KETEL ONE 750 ml	\$ 435.500
TRAGO VODKA KETEL ONE 75 ml	\$ 48.000
DIAGEO	

VODKA ABSOLUT 700 ml	\$ 324.500
TRAGO VODKA ABSOLUT 75 ml	\$ 36.000
VODKA GREY GOOSE 700 ml	\$ 544.500
TRAGO VODKA GREY GOOSE 75 ml	\$ 60.000

# GINEBRAS

GINEBRA GORDON 'S 700 ml	\$ 335.500
TRAGO GINEBRA GORDON 'S 75 ml	\$ 37.000
GINEBRA TANQUERAY 750 ml	\$ 544.500
TRAGO GINEBRA TANQUERAY 75 ml	\$ 60.000
DIAGEO	

GINEBRA BOMBAY 700 ml	\$ 473.000
TRAGO GINEBRA BOMBAY 75 ml	\$ 52.500
GINEBRA HENDRICK 'S 750 ml	\$ 587.500
TRAGO GINEBRA HENDRICK 'S 75 ml	\$ 64.500

# SANGRITA

SANGRITA JARRITA DE 200 ml	\$ 26.000
TRAGO SANGRITA DE 60 ml	\$ 12.500

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

UN TRAGO DE TRADICIÓN PARA SEGUIR  
CELEBRANDO LA ALEGRÍA DE LA FIESTA.



DISLICORES TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1986.  
PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD Y MUJERES EMBARAZADAS. LEY 124 DE 1994.  
LOS GRADOS ALCOHOLÍMETROS VARIAN SEGÚN LA REFERENCIA DEL PRODUCTO, VÉASE LA ETIQUETA.



# TEQUILAS

TEQUILA DON JULIO BLANCO RESERVA 700 ml	\$ 554.000
TRAGO TEQUILA DON JULIO BLANCO RESERVA 75 ml	\$ 61.000
TEQUILA DON JULIO REPOSADO 700 ml	\$ 582.000
TRAGO TEQUILA DON JULIO REPOSADO 75 ml	\$ 64.000
TEQUILA DON JULIO AÑEJO RESERVA 700 ml	\$ 626.000
TRAGO DON JULIO AÑEJO RESERVA 75 ml	\$ 69.000
TEQUILA DON JULIO 70 700 ml	\$ 845.000
TRAGO TEQUILA DON JULIO 70 75 ml	\$ 93.000

DIAGEO

TEQUILA CAZADORES BLANCO 700 ml	\$ 319.500
TRAGO TEQUILA CAZADORES BLANCO 75 ml	\$ 35.500
TEQUILA CAZADORES REPOSADO 700 ml	\$ 342.000
TRAGO TEQUILA CAZADORES REPOSADO 75 ml	\$ 37.500
TEQUILA CAZADORES AÑEJO CRISTALINO 100% AGAVE 750 ml	\$ 478.500
TRAGO TEQUILA CAZADORES AÑEJO CRISTALINO 100% AGAVE 75 ml	\$ 53.000
TEQUILA MAESTRO DOBEL DIAMANTE 700 ml	\$ 830.000
TRAGO TEQUILA MAESTRO DOBEL DIAMANTE 75 ml	\$ 91.300
TEQUILA JOSÉ CUERVO REPOSADO TRADICIONAL 750 ml	\$ 461.000
TRAGO TEQUILA JOSÉ CUERVO REPOSADO TRADICIONAL 75 ml	\$ 51.000
TEQUILA JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA 750 ml	\$ 1'356.500
TRAGO TEQUILA JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA 75 ml	\$ 149.500
TEQUILA 1800 SILVER 750 ml	\$ 544.500
TRAGO TEQUILA 1800 SILVER 75 ml	\$ 60.000
TEQUILA 1800 REPOSADO 750 ml	\$ 625.000
TRAGO TEQUILA 1800 REPOSADO 75 ml	\$ 68.500
TEQUILA 1800 AÑEJO 750 ml	\$ 745.000
TRAGO TEQUILA 1800 AÑEJO 75 ml	\$ 82.000
TEQUILA CENTENARIO REPOSADO 700 ml	\$ 363.500
TRAGO TEQUILA CENTENARIO REPOSADO 75 ml	\$ 40.000



TEQUILA  
**Don Julio**

TEQUILA  
**Don Julio**

**Don Julio**

**Don Julio**

COMPARTE  
LA TRADICIÓN

TEQUILA DON JULIO

1942  
TEQUILA  
RESERVA DE  
**Don Julio**  
100% de Agave | HECHO EN MEXICO | 40%ALC/VOL | 750ml  
**BLANCO**  
Producción Limitada  
0196705

DIAGEO te invita a disfrutar con responsabilidad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. 40% Vol. Alc

# TEQUILAS

TEQUILA CENTENARIO PLATA 700 ml	\$ 354.000
TRAGO TEQUILA CENTENARIO PLATA 75 ml	\$ 39.500
TEQUILA GRAN CENTENARIO AÑEJO 695 ml	\$ 490.000
TRAGO TEQUILA GRAN CENTENARIO AÑEJO 75 ml	\$ 54.000
TEQUILA PATRON SILVER 700 ml	\$ 490.000
TRAGO TEQUILA PATRON SILVER 75 ml	\$ 54.000
TEQUILA PATRON REPOSADO 700 ml	\$ 648.000
TRAGO TEQUILA PATRON REPOSADO 75 ml	\$ 72.000

PLATO TEQUILERO SAL Y LIMÓN

\$2.500

# MEZCALES

MEZCAL UNIÓN JOVEN 700 ml	\$ 628.000
TRAGO MEZCAL UNIÓN JOVEN 75 ml	\$ 69.000
DIAGEO	
MEZCAL 400 CONEJOS JOVEN SPADIN 750 ml	\$ 676.000
TRAGO MEZCAL 400 CONEJOS JOVEN SPADIN 75 ml	\$ 74.500

# APERITIVOS

TRAGO LICOR 43 37 ml \$ 9.800

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



# RONES

RON  
MEDELLÍN

## RONES NACIONALES

RON MEDELLÍN AÑEJO 3 AÑOS 750 ml	\$ 232.400
RON MEDELLÍN AÑEJO 3 AÑOS 375 ml	\$ 128.000
TRAGO RON MEDELLÍN AÑEJO 3 AÑOS 75 ml	\$ 26.000
RON MEDELLÍN AÑEJO 5 AÑOS 750 ml	\$ 256.000
RON MEDELLÍN AÑEJO 5 AÑOS 375 ml	\$ 133.000
TRAGO RON MEDELLÍN AÑEJO 5 AÑOS 75 ml	\$ 28.000
RON MEDELLÍN AÑEJO 8 AÑOS 750 ml	\$ 286.500
RON MEDELLÍN AÑEJO 8 AÑOS 375 ml	\$ 154.000
TRAGO RON MEDELLÍN AÑEJO 8 AÑOS 75 ml	\$ 31.500
RON MEDELLÍN AÑEJO 12 AÑOS 750 ml	\$ 324.500
TRAGO RON MEDELLÍN AÑEJO 12 AÑOS 75 ml	\$ 36.000
RON MEDELLÍN DORADO 750 ml	\$ 236.500
RON MEDELLÍN DORADO 375 ml	\$ 126.500
TRAGO RON MEDELLÍN DORADO 75 ml	\$ 26.000

RON  
MEDELLÍN

## RONES IMPORTADOS

RON BACARDI CARTA BLANCA 750 ml	\$ 193.500
RON BACARDI CARTA BLANCA 375 ml	\$ 107.000
TRAGO RON BACARDI CARTA BLANCA 75 ml	\$ 22.000
RON BACARDI AÑEJO 750 ml	\$ 170.500
TRAGO RON BACARDI AÑEJO 75 ml	\$ 19.000
RON BACARDI 8 AÑOS 750 ml	\$ 346.500
TRAGO RON BACARDI 8 AÑOS 75 ml	\$ 38.500
RON BACARDI MANDARINA 750 ml	\$ 227.500
TRAGO RON BACARDI MANDARINA 75 ml	\$ 25.000
RON FLOR DE CAÑA 7 AÑOS 750 ml	\$ 215.600
TRAGO RON FLOR DE CAÑA 7 AÑOS 75 ml	\$ 23.100
RON FLOR DE CAÑA 12 AÑOS 750 ml	\$ 436.260
TRAGO RON FLOR DE CAÑA 12 AÑOS 75 ml	\$ 47.960
RON FLOR DE CAÑA 18 AÑOS 750 ml	\$ 766.150
TRAGO FLOR DE CAÑA 18 AÑOS 75 ml	\$ 68.750



NUEVO

**BACARDÍ**  
CARTA BLANCA

• SUPERIOR WHITE RUM •

**BACARDÍ**  
MANDARINA



LICOR DE RUM SABOR MANDARINA

UN NUEVO SABOR

**QUE TE ATRAPA EL ALMA**

**MOJITO**

**SANTERIA MANDARINA**

Cocktail con mandarina, leche de licor, mora, hierbabuena, coque y rum Bacardi mandarina

RON  
*Flor de Caña*  
EST. 1890

**RON AÑEJADO  
DE FORMA NATURAL,  
ELABORADO DE FORMA SOSTENIBLE**



**+18 PRODUCTO NOCIVO PARA LA SALUD (CONTIENE NICOTINA) VENTA ÚNICAMENTE PARA MAYORES DE EDAD.**

**glucloud**

**SLIM 200 PUFF**  
**\$29.000**  
CON NICOTINA

**LARGE 800 PUFF**  
**\$47.000**  
CON NICOTINA

LUSHICE 5%

**EN LA TIERRA COMO EN EL CIELO**

**Quadrés**

**SLIM 200 PUFF \$29.000 CON NICOTINA: BLUEBERRY, GRAPE SODA Y SOUR APPLE**

**LARGE 800 PUFF \$47.000 CON NICOTINA: BLUEBERRY, GRAPE SODA Y SOUR APPLE Y SIN NICOTINA LUSH ICE**



# Bebidas

LIMONADA NATURAL  
NATURAL LEMONADE

\$14.500

LIMONADA CON  
HIERBABUENA  
SPEARMINT LEMONADE

\$12.500

LIMONADA CEREZADA  
CHERRY LEMONADE

\$16.500

LIMONADA DE COCO  
COCONUT LEMONADE

\$22.500

## JUGOS NATURALES

(MORA, MANGO, MARACUYÁ, LULO, PIÑA, FRESA)

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

EN AGUA  
IN WATER

\$17.400

EN LECHE  
IN MILK

\$19.500

NARANJADA FRAPPE  
CITRUS JUICE FRAPP  
(TANGERINE, ORANGE AND LEMON)

\$18.500

JUGO DE  
MANDARINA  
TANGERINE JUICE

\$17.500

JUGO DE  
NARANJA  
ORANGE JUICE

\$15.500

PORCIÓN DE FRESA  
STRAWBERRY PORTION

\$ 4.000

SODA SABORIZADA FLAVORED SODA  
FRUTOS ROJOS - LYCHEES - DURAZNO - MARACUYÁ  
(BERRIES - LYCHEES - PEACH - PASSION FRUIT)

\$ 24.000

GASEOSA Y SODA  
SODAS

\$ 10.400

TÓNICA  
NACIONAL  
NATIONAL TONIC

\$ 10.400

TÓNICA  
ZERO

\$ 15.500

TÉ HATSU

\$ 14.500

AGUA SIN GAS  
WATER

\$ 10.400

AGUA CON GAS  
SPARKLING WATER

\$ 10.400



RED  
BULL  
ENERGY  
DRINK

\$ 20.500

RED  
BULL  
SUGAR  
FREE

\$ 20.500



RED BULL  
RED EDITION

\$ 20.500



*Coca-Cola*  
ZERO





PARA

COMENZAR

ACOMPañAR

y COMPARTIR

## CHICHARRONES

Pork rinds

Acompañados de una arepa mini y guacamole  
Pork Rinds with arepa and guacamole

110 gr

**\$ 31.400**

## PATACONES

Fried unripe plantain

### PATAcón SOLO SOLITO

Fried unripe plantain

**\$ 12.500**

### PATAcón CON HOGAO

hogao rojo  
Fried unripe plantain with hogao

**\$ 14.500**

### PATAcón CARNE DESMECHADA

100 gr Carne desmechada  
Fried unripe plantain with shredded beef

**\$ 29.500**

### PATAcón CON QUESO TIPO MOZZARELLA

Fried unripe plantain with mozzarella cheese

**\$ 17.500**

### PATAcón MARINO CON CAMARÓN CARIBEÑO

80 gr de camarón en salsa roja caribeña  
Shrimp ceviche

**\$ 42.400**

### PATAcón MARINO CON PESCADO BLANCO

80 gr de pescado blanco en preparación peruana  
Fish Ceviche

**\$ 42.400**

## TOSTONES

Large fried unripe plantains

### TOSTÓN SOLO SOLITO

Large Fried Unripe Plantain

**\$ 41.400**

### TOSTÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA

Large fried unripe plantain with mozzarella cheese

**\$ 84.000**

### TOSTÓN CON TODO (ACOMPAÑAMIENTOS)

Large fried unripe plantain with side dishes

**\$ 93.500**

### ACOMPAÑAMIENTOS DEL TOSTON

**\$ 56.400**

#### \*TODO

Carno 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

**\$ 23.400**

### PLÁTANO ASADO CON JALEA DE GUAYABA

Ripe plantains with guava Jelly

**\$ 25.400**

### PLÁTANO ASADO CON QUESO TIPO MOZZARELLA

Ripe plantains with mozzarella cheese

**\$ 25.400**

### PLÁTANO ASADO CON QUESO TIPO MOZZARELLA Y JALEA DE GUAYABA

Ripe plantains with mozzarella cheese and guava Jelly

**\$ 27.500**

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

\$ 21.500

## EMPANADAS

Empanadas

### EMPANADA MEDELLÍN

Ground beef and mashed potatoes

\$6.000

### EMPANADA DE CARNE

Ground beef

\$6.000

### EMPANADA DE QUESO

cheese

\$6.000

### EMPANADA DE POLLO

Chicken

\$6.000

## PAPAS

Potatoes

### PAPAS CRIOLLAS

Creole potatoes

\$15.500

### PAPAS A LA FRANCESA

French fries

\$15.500

### PURÉ DE PAPA

Mashed potatoes

\$13.500

### TOMATE RELLENO DE PURÉ

Stuffed tomatoe with mashed  
potatoes

\$13.500

## YUCAS

Cassava

### YUCA FRITA

Fried cassava

\$14.500

### YUCA COCIDA

Boiled cassava

\$14.500

### CARIMAÑOLA DE QUESO

Cassava cake fried with cheese

\$6.300

### CARIMAÑOLA DE CARNE

Cassava cake fried with beef

\$6.300

# AREPAS DE CHÓCOLO

Yellow corn arepa

## AREPA DE CHÓCOLO

Yellow corn arepa

**\$ 19.500**

## AREPA DE CHÓCOLO CON QUESO TIPO MOZZARELLA

Yellow corn arepa with mozzarella cheese

**\$ 23.500**

# AREPAS DE MAÍZ

Corn arepa

## AREPA CON MANTEQUILLA

Arepa with butter

**\$ 4.800**

## AREPA CON QUESO ANTIOQUEÑO

Arepa with antioqueño cheese

**\$ 14.500**

## AREPA CON GUACAMOLE

Arepa with guacamole

**\$ 15.500**

## AREPA CON QUESO MOZZARELLA Y HOGAO ROJO

Arepa with mozzarella cheese and hogao

**\$ 18.500**

## AREPA CON SALSA DE CHAMPIÑONES

Arepa with mushroom sauce

**\$ 17.500**

# QUESOS Y CHAMPIÑONES

Cheese and mushrooms

## CHAMPIÑONES CON QUESO GRUYERE

Mushrooms with gruyere cheese

**\$ 54.000**

## QUESO MOZZARELLA A LA PLANCHA

mozzarella cheese grilled

**\$ 29.000**

(Acompañados con pan de la casa) bread on side

# MAZORCAS

Corn

## MAZORCA ASADA

Grilled corn on the cob

**\$ 14.000**

## MAZORCA ASADA DESGRANADA Y QUESO TIPO MOZZARELLA

Shelled cob with mozzarella cheese

**\$ 24.000**

## MAZORCA DESGRANADA QUESO TIPO MOZZARELLA Y HOGAO

Shelled cob with mozzarella cheese and hogao

**\$ 29.500**

Para comenzar acompañar y compartir



# EMBUTIDOS Y ASADURAS

Offals

## CHORIZO ANTIOQUEÑO DE 120 GR CON AREPA

Chorizo antioqueño with arepa

\$ 19.500

## CHORIZO TIPO ARGENTINO DE 120 GR CON AREPA

Chorizo argentino with arepa

\$ 19.500

## CHUNCHULLO 200 GR CON AREPA

chunchullo with arepa

\$ 24.500

## MORCILLA 120 GR CON AREPA

blood sausage with arepa

\$ 19.500

Para comenzar  
acompañar  
y compartir

## ADICIONES / SIDES

AREPA MINI SOLA SOLITA	\$ 1.000
CANASTA DE PAN	\$ 10.800
PORCIÓN DE AGUACATE	\$ 9.800
GUACAMOLE	\$ 7.500
SUERO COSTEÑO	\$ 7.500
HOGAO ROJO	\$ 8.500
QUESO ANTIOQUEÑO	\$ 7.500
QUESO TIPO MOZZARELLA	\$ 7.500
PURÉ DE PAPA	\$ 13.500
TOMATE RELLENO DE PURÉ	\$ 13.500
ARROZ BLANCO	\$ 10.400
ARROZ COCO	\$ 10.400
FETUCCINI AL BURRO	\$ 18.500
ADICIÓN HUEVO FRITO	\$ 3.000
TOCINETA 55 GR	\$ 15.400
CARNE DESMECHADA 100 GR	\$ 18.200



# SIGUE LA ESTRELLA ROJA



1982

Quidres

2024

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





# ÚLTIMA HORA

Audrés

Audrés



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

**GRILLED CHICKEN BREAST**

**\$ 12.500**

**ENSALADA CASERA  
HOMEMADE SALAD**

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

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

**\$ 24.500**

**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

**\$ 41.000**

**ENSALADA PAJARES  
PAJARES SALAD**

Mix de lechugas, tomate, pepino, aguacate,  
rábano rojo y nuez

lettuce mix, tomato, cucumber, avocado, red radish, walnut

**\$ 41.000**

**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

**\$ 56.500**

**ENSALADA CÉSAR  
CAESAR SALAD**

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

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

**\$ 27.000**

SOLA

**\$42.000**

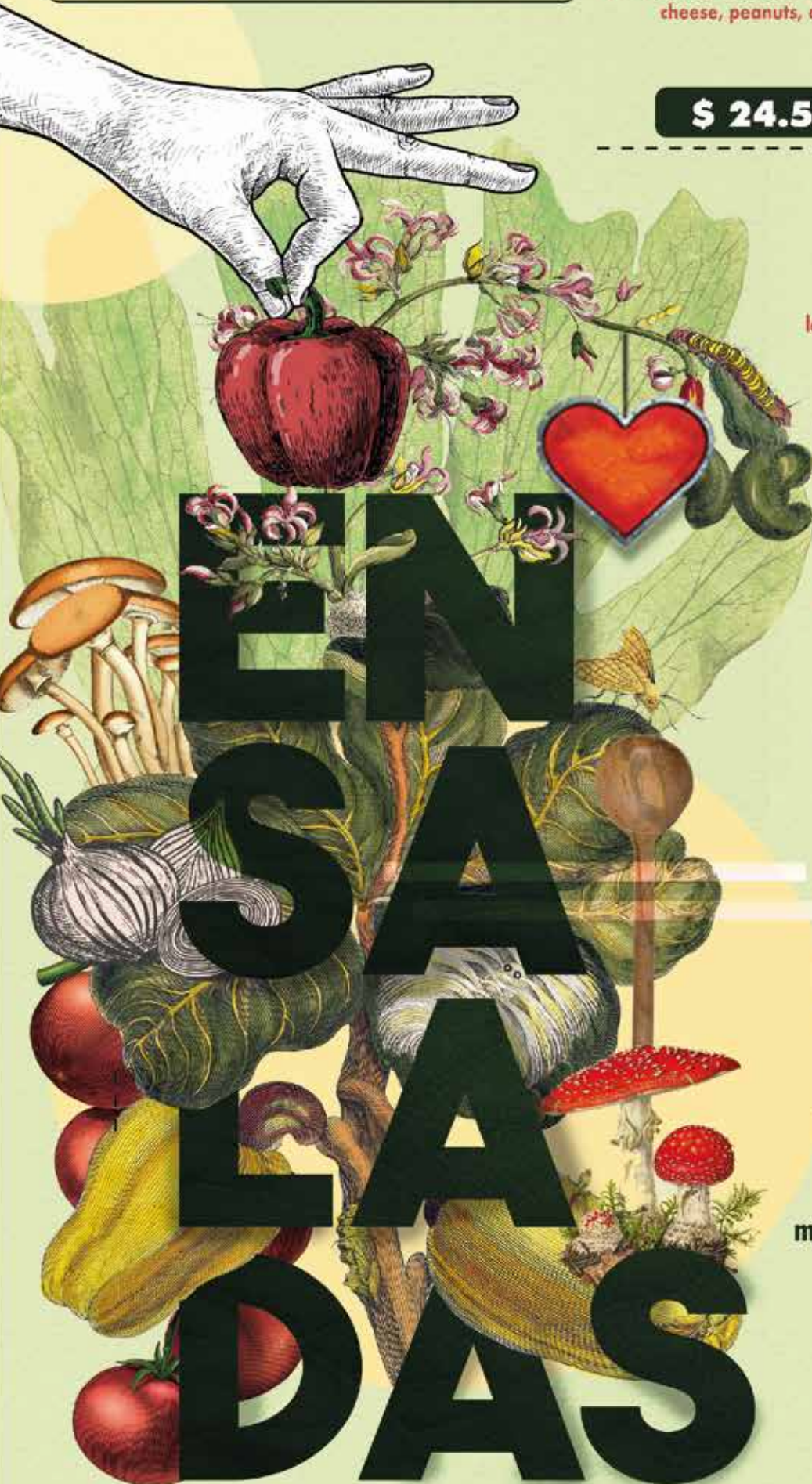
CON 125GR DE POLLO  
with 125gr chicken

**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

**\$ 22.000**



## 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

**\$ 57.500**

## 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

**\$ 68.500**

## 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

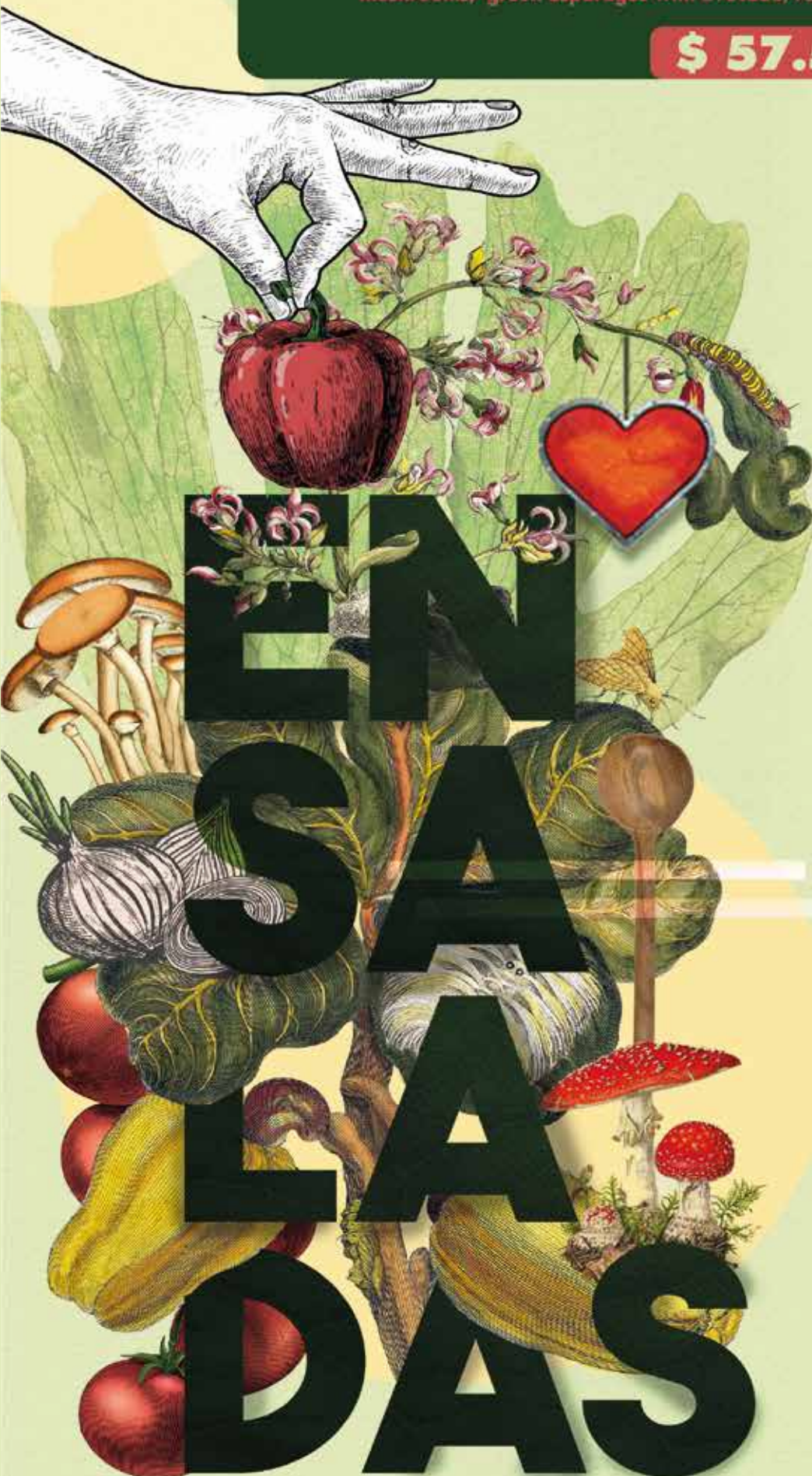
**\$ 34.500**

## 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

**\$ 62.500**



# 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

**\$ 48.500**

### PLATO DE FRÍJOLES

acompañado de carne molida, chicharrones, chorizo antioqueño, platano 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

**\$ 46.500**

### 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 potatoe, cassava, corn, ripe plantain, hogao with rice and avocado.

**\$ 55.500**

### SOPA DE LENTEJAS

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

lentils with potatoes, chorizo, bacon and white rice

**\$ 26.000**

### CAZUELA DE FRÍJOLES

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

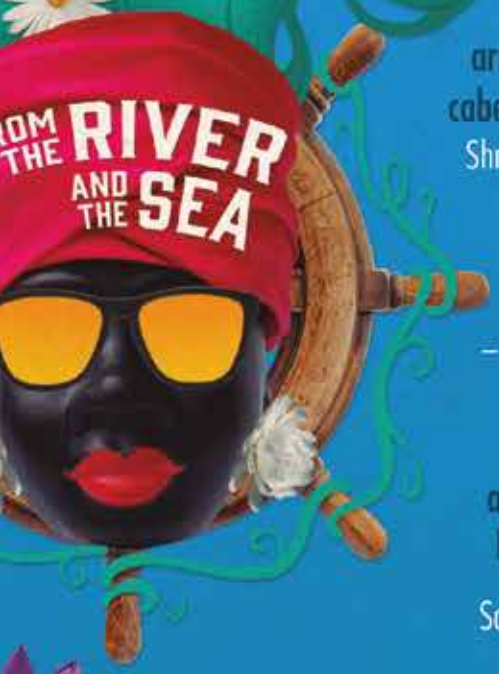
Red beans with shredded meat, sweet corn, avocado, pork rinds, cuts of fried cassava and riped plantains. all sides mix in the soup

**\$ 44.500**

Solo Viernes, sábado, domingo y festivos

only weekends and holidays

# DE LO RÍO y DE LO MAR



FREE



## PULPO PARRILLA 120 gr

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

**\$ 72.500**

## 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

**\$ 57.500**

## PAELLA PARA DOS

arroz parborizado con calamares, mejillones,  
pulpo, panceta de cerdo, pollo, vegetales, 2  
langostinos U16  
Squid, arborio rice with sea mussels, octopus, panceta,  
chicken, vegetables and 2 prawns U16

**\$ 152.400**

## OLLA DE MEJILLONES

Acompañada de papas a la francesa

Pot of mussels with french fries

**\$ 67.500**

## LANGOSTINOS EN SALSA DE QUESO AZUL

5 Unidades U15, sobre puré de yuca  
y tocineta

5 Prawns U15 with mashed cassava and bacon

**\$ 97.500**

## PAELLA PARA UNO

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

**\$ 78.500**

## CAZUELA DE MARISCOS

Mix de mariscos con patacón,  
arroz coco o arroz blanco

Sea soup with fried unripe, coconut rice  
or white rice

**\$ 86.500**

## 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

**\$ 55.500**



## MIXTURA DE MARISCOS

Camarones, calamares y pescado blanco apanados; acompañado de patacón y suero costeño  
Seafood mixture, shrimps, squid and white fried fish with plantain and suero costeño

**\$ 62.500**

## ENCOCADO DE LANGOSTINOS

5 Langostinos U15 acompañado de arroz blanco o arroz de coco  
5 Prawns U15 with white rice or coconut rice

**\$ 68.500**

## PINCHO DE LANGOSTINO U15 CON SALSA SATAY

6 langostinos U15 con salsa satay y ensalada verde  
6 Prawns U15 with satay sauce and green salad

**\$ 64.500**

## 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

**\$ 69.800**

## 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

**\$ 75.900**

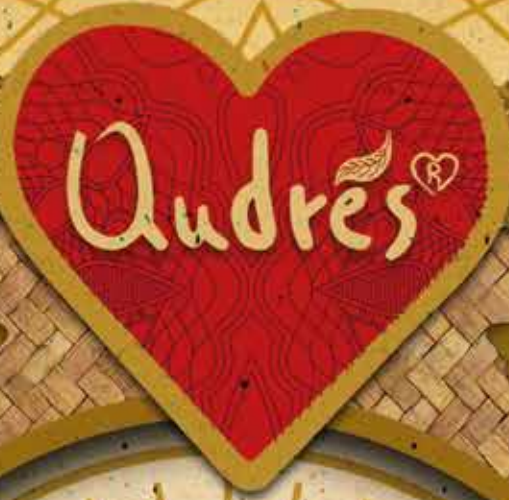
## SALMÓN 250 GR A LA PLANCHA

Con ensalada Barú y arroz blanco o arroz coco  
Grilled salmon with salad and white rice or coconut rice

**\$ 75.900**



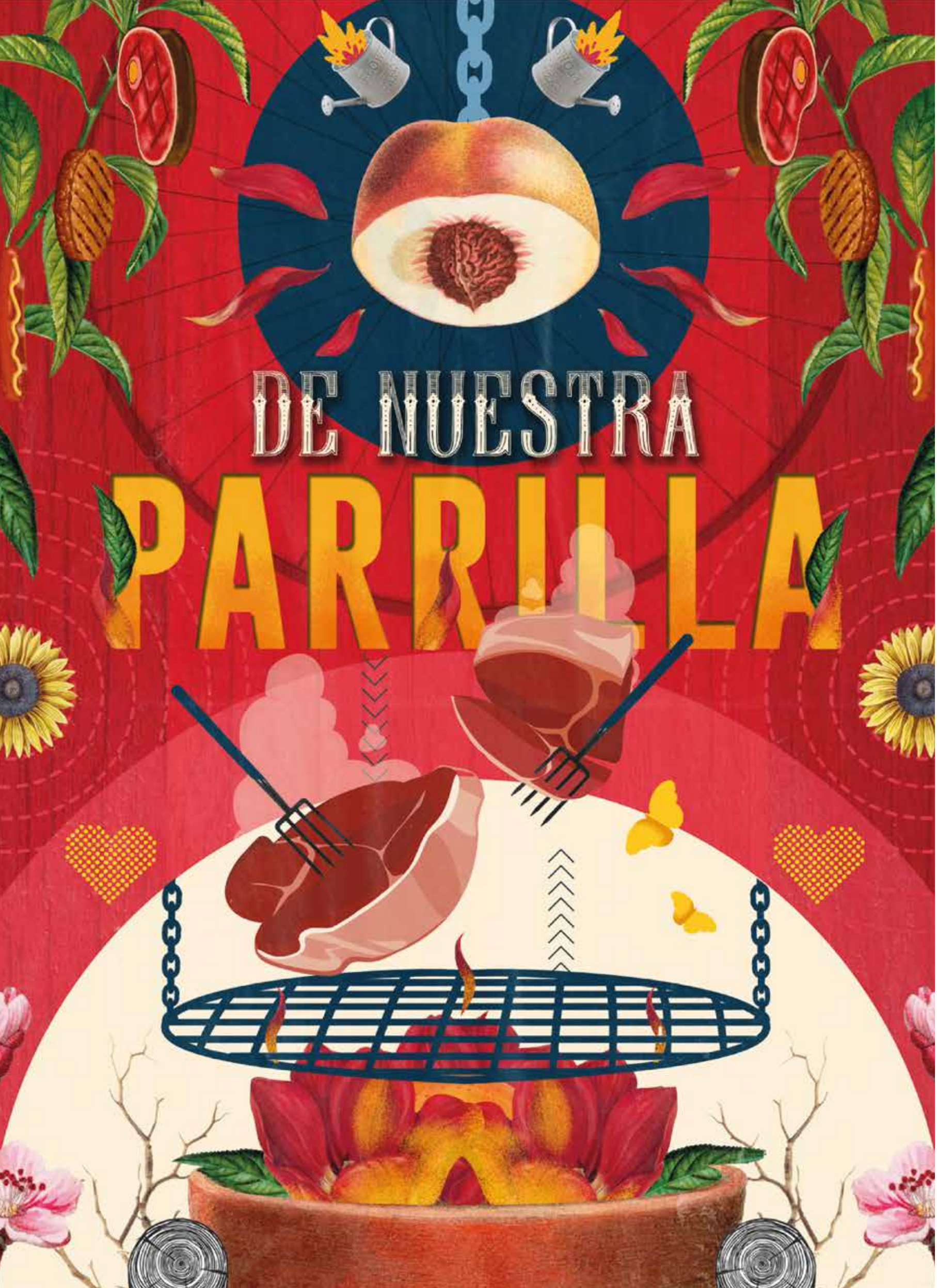
Elixir orgullosamente Colombiano



**— Club Colombia —**

MAESTRIA CERVECERA

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



DE NUESTRA

PARRILLA



# IMPORTADOS

## NEW YORK STEAK 400 GR

Con una guarnición  
a elegir

*New York steak with a side*

**\$ 126.500**

## TOMAHAWK 950 GR

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

*Tomahawk with 3 sides*

**\$ 405.500**

## TOMAHAWK 1500 GR

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

*Tomahawk with 3 sides*

**\$ 505.500**

## ENTRAÑA 350 GR

Con una guarnición  
a elegir

*outside skirt with a side*

**\$ 172.500**

## RIB EYE 400 GR

Acompañado de risotto  
de champiñones

*Rib eye with mushroom risotto*

**\$ 187.500**

## ASADO DE TIRA 600 GR

Con ensalada barú  
y risotto de  
champiñones

*Short ribs with home salad  
and mushroom risotto*

**\$ 187.500**

## PICAÑA 390 GR

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

*Tri tid with 2 sides*

**\$ 126.500**

# GUARNICIONES PARA PLATOS FUERTES

- ★ **PAPAS A LA FRANCESA**  
french fries
- ★ **PAPAS CRIOLLAS**  
Creole potatoes
- ★ **ARROZ BLANCO**  
white rice
- ★ **FETUCCINI AL BURRO**  
fettuccini pasta
- ★ **ENSALADA BARÚ**  
Home salad
- ★ **TOMATE RELLENO CON PURÉ DE PAPA**  
stuffed tomatoes with mashed potatoes

## LOMOS

### LOMO DE RES

Con una guarnición a elegir  
Beef tenderloin

220 gr  
**\$ 79.500**     330 gr  
**\$ 96.500**

### LOMO AL TRAPO

Con una guarnición a elegir  
Cloth salted tenderloin

220 gr  
**\$ 79.500**     330 gr  
**\$ 96.500**

### LOMO MOSTAZA

Con una guarnición a elegir  
Beef tenderloin with mustard sauce

220 gr  
**\$ 79.500**

### LOMO PIMIENTA

Con una guarnición a elegir  
Beef tenderloin with pepper sauce

220 gr  
**\$ 79.500**

### LOMO SELLADO EN PIMIENTA

Con una guarnición a elegir  
Beef tenderloin sealed with black pepper

220 gr  
**\$ 79.500**

### 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  
**\$ 96.500**

### LOMO AL VINO AJISOSO

Con una guarnición a elegir  
Beef tenderloin with sweet wine reduction

220 gr  
**\$ 79.500**     330 gr  
**\$ 96.500**

### 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  
**\$ 79.500**

### TÉRMINOS DE NUESTRAS CARNES



**AZUL**

CORTE CRUDO QUE CONSERVA SU COLOR, PIEZA ATEMPERADA.



**1/4**

SELLADO POR FUERA, CONTORNO CAFÉ AGRADABLE, CON CENTRO ROJO INTENSO. TIBIA AL INTERIOR.



**1/2**

SELLADO POR FUERA, CONTORNO CAFÉ CLARO Y TONO ROJIZO AL CENTRO. PERFECTO PARA NO PERDER LA HUMEDAD.



**A PUNTO**

SELLADO POR FUERA, CONTORNO CAFÉ EN MAYOR PROPORCIÓN, PRESENCIA DE ZONAS DORADAS, PÉRDIDA LIGERA DE HUMEDAD.



**3/4**

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



**4/4**

COSTRA EXTERIOR MARRÓN, COLOR GRISÁCEO EN SU INTERIOR. MINIMA JUGOSIDAD. MAYOR RESISTENCIA A LA MORIDA.

# CHATAS

**CHURRASCO**  
Con una guarnición a elegir

Sirloin  
300 gr  
**\$ 79.500**



NUESTRA PARRILLA

## BIFE CHORIZO

Con una guarnición a elegir

Bife Chorizo

250 gr  
**\$ 79.500**

## BISTEC A CABALLO

Servido con cebolla ,tomates salteados y huevo frito  
con una guarnición a servir

With tomatoe, onions and fried egg

300 gr  
**\$ 79.500**

# PUNTA DE ANCA

## PUNTA DE ANCA

Con una guarnición a elegir

Top sirloin

250 gr  
**\$ 79.500**

## PUNTA DE ANCA AL VINO AJISOSO

Con una guarnición a elegir  
Top sirloin with sweet wine reduction

250 gr  
**\$ 79.500**

# CORTES ESPECIALES

## T BONE STEAK

Con una guarnición a elegir

T Bone steak

600 gr  
**\$ 98.500**

## CHULETÓN DE RES

Con una guarnición a elegir

Chuletón

600 gr  
**\$ 98.500**



# PARA COMPARTIR

## PUNTA DE ANCA 1000 GR

Con tocineta 180 gr, ensalada  
barú y puré de papa

Punta de anca 1000 gr with bacon, salad  
and potatoes

**\$ 259.000**

## 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

**\$ 124.500**

## PICADA ENGALLADA MEDELLIN PARA 4

1 lomo de res 220gr, 1 pechuga 200gr, 1 chorizo antioqueño 120gr, 1 morcilla 120gr,  
chicharrones, papa criolla, arepa choclo con queso mozzarella, arepa mini, suero costeño,  
guacamole y hogao

Beef tenderloin, grilled chicken breast, chorizo, blood sausage, pork rinds, creole potatoes, yellow corn arepa with cheese,  
arepa, guacamole, hogao, lemon

**\$ 194.500**

## PARRILLADA MEDELLÍN

250 gr de bife chorizo, 1 lomo de res 125 gr, 1 panceta de cerdo 330gr,  
1 pechuga de pollo 200 gr, chunchullo, morcilla 120 gr, chorizo antioqueño 120 gr,  
2 pinchos de langostino u15, acompañada de porción de  
papa francesa y una porción de papa criolla

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

**\$ 214.500**

## POLLO

### PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

Con una guarnición a elegir

Grilled chicken breast

200 gr

**\$ 54.500**

400 gr

**\$ 65.500**

## CERDO

### PANCETA DE CERDO

Con una guarnición a elegir

Pork belly

330 gr

**\$ 65.500**



# AL BARRIL

## POLLO AL BARRIL 800GR

Acompañado de papa criolla y  
ensalada barú

*Barrel chicken with creole potatoes and home salad*

**\$ 121.000**

## COSTILLA DE CERDO BBQ AL BARRIL

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

500 gr

**\$ 79.500**

## PORCHETTA DE CERDO AL BARRIL

Acompañado de papa criolla y  
ensalada barú

*Barrel pork porchetta with creole potatoes and home salad*

1000 gr

**\$ 174.500**

## COSTILLA DE CERDO BBQ AL BARRIL (Para compartir entre 3)

Acompañado de puré de papa criolla y elotes

*Barrel pork ribs with mashed creole  
potatoes and corn*

2400 gr

**\$ 305.000**

recomendados 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 (círculo envuelta en tocineta) con una guarnición a elegir

*Brochette: Beef tenderloin, grilled chicken breast, prawns, onion, sweet red pepper plum wrapped in bacon*

**\$ 79.500**

## 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*

**\$ 45.500**

### HAMBURGUESA VEGETARIANA

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

*Vegetarian burger*

**\$ 34.500**

### CHORIPÁN

120 gr acompañado con chimichurri

*Chorizo sandwich with chimichurri*

**\$ 26.000**

### CHORIPÁN VEGETARIANO

Chorizo sandwich con queso

*Vegetarian Chorizo sandwich with cheese*

**\$ 29.500**

### 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*

**\$ 49.500**





# EL INGREDIENTE ES LA GRANDEZA



Andrés<sup>®</sup>

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

18+   [www.hablemosdealcohol.com](http://www.hablemosdealcohol.com)



# Niños Kids

## LOMITO DE RES 125 GR

Con papas a la francesa  
Beef tenderloin with french fries

**\$ 35.500**

## PECHUGA DE POLLO 125 GR

Con papas a la francesa  
Grilled chicken breast with french fries

**\$ 27.000**

## DOS HAMBURGUESITAS (50GR CADA UNA)

Con papas a la francesa  
Mini burgers with french fries

**\$ 35.500**

## AJIAQUITO

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

**\$ 28.000**

## KITS INFANTILES

### ALGODÓN DE AZUCAR

Cotton candy

**\$ 6.500**

only weekends solo fin de semana

### PALOMITAS DE MAÍZ

pop corns

**\$ 7.500**

### KIT CAMISETA

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

**\$ 36.500**

### KIT ACUARELA

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

**\$ 36.500**

### KIT ALCANCÍA

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

**\$ 38.500**

### KIT TULA

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

**\$ 38.500**

Divinas  
**FIESTAS**  
para  
DIVINOS  
**NIÑOS**  
INFO:

**315 229 7370**

HAMBUR  
GUESITAS



Pechuga de pollo

# POSTRES

## DESSERTS



**ADICIÓN BOLA DE HELADO  
PARA POSTRE**

**\$4.000**

**TRES  
LECHES**

**\$ 15.500**

**VOLCÁN  
DE CHOCOLATE  
CON ALMENDRAS**

Con helado de vainilla  
**\$ 18.500**

**TORTA  
DE CHOCOLATE**

**\$ 17.500**

**MOUSSE  
DE MARACUYÁ**

**\$ 15.500**

**MOUSSE  
DE CHOCOLATE**

**\$ 15.500**

**MOUSSE  
DE LIMÓN**

**\$ 15.500**

**TENTACIÓN  
DE AREQUIPE**

Con salsa de chocolate

**\$ 16.500**

**CHIPS  
DE CHOCOLATE**

**\$ 17.500**

**TORTA  
DE CUMPLEAÑOS**

De chocolate para 10-12

**\$ 135.000**

### **KIT ESPECIAL CUMPLEAÑOS**

#### **KIT CUMPLEAÑOS RBB:**

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

**\$ 155.000**





# Cafe Coffee

**OLLETA DE TINTO**  
\$6.500

**CAFÉ AMERICANO  
NESPRESSO**  
\$12.500

**ESPRESSO  
SENCILLO NESPRESSO**  
\$12.500

Cafetos



Fig. 1

Se cultivan exclusivamente por sus semillas que se emplean, molidas y tostadas, para la elaboración del café, una bebida reconocida, la popularidad de la que hace que la industria internacional del café sea extraordinaria, siendo uno de los productos vegetales más importantes del mercado global.

**ESPRESSO  
DOBLE NESPRESSO**  
\$13.400

**CAPUCHINO  
NESPRESSO**  
\$13.400

## OTROS

**AROMÁTICA  
DELUXE**  
\$5.500

**AROMÁTICA  
DE FRUTAS**  
\$5.000

**JARRITA DE LECHE  
ESPUMADA FRIA O CALIENTE**  
\$4.500



EN Quidrés<sup>®</sup> TU FORTUNA  
ESTARÁ SIEMPRE EN LAS  
MEJORES MANOS



SOMOS:

*Territorio*

 **Redeban<sup>®</sup>**





# EVENTOS

SE LE TIENEN - SE LE ATIENDEN - SE LE ORGANIZAN



315 229 73 70

WWW.ANDRESCARNEDERES.COM  
ACR\_EVENTOS@ANDRESCARNEDERES.COM  
COMERCIAL@ANDRESMEDELLIN.COM





# QUERIDO COMENSAL

DE ACUERDO A CIRCULAR EXTERNA  
DE LA SUPERINTENDENCIA  
N° 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 PRESENTADO. AL MOMENTO DE SOLICITAR LA CUENTA, INDÍQUELE A LA PERSONA QUE LO ATIENDE SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA O NO INCLUIDO EN EL VALOR DE LA FACTURA, O INDÍQUELE EL VALOR QUE QUIERE DAR COMO PROPINA.

EN CASO DE QUE TENGA ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRO DE LA PROPINA, COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA EXCLUSIVA DISPUESTA EN BOGOTÁ PARA ATENDER LAS INQUIETUDES SOBRE EL TEMA:

6513240 O A LA LÍNEA DE ATENCIÓN AL CIUDADANO DE LA  
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO:  
5920400 EN BOGOTÁ, O PARA EL RESTO DEL PAÍS A LA LÍNEA GRATUITA  
NACIONAL: 018000-910165, PARA QUE RADIQUE SU QUEJA\*.

"DE ACUERDO CON EL PARAGRAFO 4 DEL ARTÍCULO 616-1 DEL ESTATUTO TRIBUTARIO "LOS ADQUIRIENTES DE BIENES O SERVICIOS PODRÁN SOLICITAR AL OBLIGADO A FACTURAR, FACTURA DE VENTA, CUANDO EN VIRTUD DE SU ACTIVIDAD ECONÓMICA TENGAN DERECHO A SOLICITAR IMPUESTOS DESCONTABLES, COSTOS Y DEDUCCIONES". DE ACUERDO CON LO ANTERIOR SI REQUIERE CAMBIO DEL DOCUMENTO EQUIVALENTE POS, DEBERÁN REMITIR LOS DOCUMENTOS ORIGINALES POS EXPEDIDOS A LA CALLE 3 NO. 11° 56 DE CHÍA CUNDINAMARCA MÁXIMO DENTRO LOS 2 DÍAS HÁBILES SIGUIENTES AL CONSUMO, ANEXANDO LOS DOCUMENTOS REQUERIDOS EN EL PROCEDIMIENTO INTERNO. DENTRO DE LOS 10 DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA RADICACIÓN DE LA SOLICITUD, ESTARA RECIBIENDO LA CORRESPONDIENTE FACTURA EN EL CORREO INFORMADO PARA TAL FIN."

**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**

