

1982

2024
V-I

CARTA MENU



40 PRIMAVERAS

Qudres Carne de Reses de Chía

Qudres D.C.



Quidrés Carne de Res
Presenta

UN JARDÍN DE FLORES



Madres 2024

MAYO
11 Y 12
SÁBADO DOMINGO



CALLE 3 #11A - 56
CHÍA, CUNDINAMARCA



CALLE 82 #12-21
BOGOTÁ, COLOMBIA

INVITA

DESDE 1924
RAMÓN BILBAO
100 AÑOS
INSPIRADOS
POR LA CURIOSIDAD

mi
MANANTIAL

INMACULADA GUADALUPE Y AMIGOS S.A.S. NIT.860.350.253-8 DIRECCIÓN: CALLE 3 #11A - 56 CHÍA, CUNDINAMARCA.

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

PÁSATE POR EL almacen cén

Y si **de reojo**
viste algo que **te dió antojo**
no dudas en preguntar
que en **tu casa**
también puede estar.



CELULAR - WHATSAPP:
317 5732588 / 316 7406995



PARA

COMENZAR

ACOMPAÑAR

y COMPARTIR

CHICHARRONES

Pork rinds

Acompañados de una arepa mini y guacamole

Pork Rinds with arepa and guacamole

170 gr
\$ 46.600

90 gr
\$ 29.800

PATACONES

Unripe plantains

PATAcón SOLO SOLITO

Fried Unripe Plantain
\$ 10.600

PATAcón CON HOGAO

Con hogao Blanco o Rojo
Fried Unripe Plantain with hogao
or cream based hogao
\$ 16.400

PATAcón CON QUESO TIPO MOZZARELLA

with mozzarella cheese
\$ 18.400

PATAcón CON QUESO TIPO MOZZARELLA Y HOGAO

Queso Tipo Mozzarella y Hogao rojo o blanco
with mozzarella cheese and hogao
\$ 24.800

PATAcón CARNE DESMECHADA

80 gr Carne desmechada
with shredded beef
\$ 28.400

PATAcón CARNE DESMECHADA Y QUESO

80 gr Carne desmechada y queso tipo mozzarella
With shredded beef and mozzarella cheese
\$ 32.600

PATAcón MARINO CON CAMARÓN CARIBEÑO

80 gr de camarón en salsa roja caribeña
Caribbean shrimp ceviche
\$ 46.400

PATAcón MARINO CON PESCADO BLANCO

80 gr de pescado blanco en preparación peruana
Peruvian fish ceviche
\$ 46.400

MONEDITAS DE PLÁTANO CON CAMARÓN CARIBEÑO (SOLO CHÍA)

80 gr de camarón en salsa roja caribeña
Caribbean shrimp ceviche
\$ 46.400

TOSTONES

Large fried unripe plantains

TOSTÓN SOLO SOLITO

Large Fried Unripe Plantain
\$ 36.800

MEDIO TOSTÓN SOLO SOLITO (SOLO CHÍA)

Small Fried Unripe Plantain
\$ 19.600

TOSTÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA

Large fried unripe plantain with mozzarella cheese
\$ 67.800

MEDIO TOSTÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA (SOLO CHÍA)

Small Fried Unripe Plantain
\$ 37.400

TOSTÓN CON MITAD QUESO TIPO MOZZARELLA

Large fried plantain with half mozzarella cheese
\$ 49.800

MEDIO TOSTÓN CON MITAD QUESO TIPO MOZZARELLA (SOLO CHÍA)

Half toston with mozzarella cheese
\$ 29.600

TOSTÓN CON TODO*

Toston with side dishes
\$ 92.400

*TODO

Carne Molida, Chicharrones, Queso Antioqueño, Frijoles, Guacamole y Hogao Rojo

*SIDES

Ground beef, pork rinds, antioqueño cheese, red beans, guacamole and hogao

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido.

Prices are in colombian pesos. Taxes included.

TOSTONES

Large fried unripe plantains

MEDIO TOSTÓN CON TODO*

(SOLO CHIA)

\$ 49.400

MEDIO TOSTÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA Y TODO*

(SOLO CHIA)

Small Fried Unripe Plantain with mozzarella cheese and side dishes

\$ 69.900

TOSTÓN CON MITAD QUESO TIPO MOZZARELLA Y TODO*

Half mozzarella cheese and side dishes

\$ 105.400

TOSTÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA, TOMATE Y ORÉGANO

With mozzarella cheese, tomato and oregano

\$ 78.800

TOSTÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA, TOMATE Y ORÉGANO Y TODO*

With mozzarella cheese, tomato and oregano and side dishes

COMPLETO \$ 131.400

MEDIO \$ 71.400 (Solo Chía)

ACOMPAÑAMIENTOS DEL TOSTÓN*

Carne Molida, Chicharrones, Queso Antioqueño, Frijoles, Guacamole y Hogao Rojo

Side dishes: ground beef, pork rinds, antioqueño cheese, red beans, guacamole and hogao

COMPLETO \$ 66.400

MEDIO \$ 48.400 (Solo Chía)

PLÁTANOS

Ripe plantains

PLÁTANO ASADO SOLO SOLITO

Ripe plantain

\$ 22.500

PLÁTANO ASADO CON QUESO PAIPA FUNDIDO

With paipa cheese

\$ 29.800

PLÁTANO ASADO CON JALEA DE GUAYABA

With guava sauce

\$ 26.800

PLÁTANO ASADO CON QUESO PAIPA FUNDIDO Y JALEA DE GUAYABA

With paipa cheese and guava sauce

\$ 32.400

TAJADAS DE PLÁTANO MADURO

Ripe plantain slices

\$ 17.500

TAJADAS DE PLÁTANO MADURO Y QUESO

Ripe plantain slices with mozzarella cheese

TIPO MOZZARELLA
GRATINADO

\$ 25.400

EMPANADAS

Empanadas

EMPANADA CACHACA

Ground beef and mashed potatoes

\$ 6.200

EMPANADA DE CARNE

Ground beef

\$ 6.200

EMPANADA DE POLLO

Chicken

\$ 6.200

EMPANADA DE QUESO

Mozzarella cheese

\$ 6.200

EMPANADA VEGETARIANA

Vegetables and quinoa

\$ 5.900

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido.

Prices are in colombian pesos. Taxes included.



Coca-Cola[®]

Z E R O



PAPAS

Potatoes

PAPAS CRIOLLAS

Yellow potatoes

Porción

1/2 Porción

\$ 23.600 \$ 16.400

PAPAS AL ROMERO CON TOCINETA

Rosemary flavor potatoes with bacon

\$ 16.400

PAPAS A LA FRANCESA

French fries

Porción

1/2 Porción

\$ 21.400 \$ 18.800

PAPAS CHIPS

Potatoes chips

\$ 15.600

PAPAS CHORREADAS CON HOGAO Y QUESO PAIPA

Con hogao Blanco o Rojo

LOADED POTATOES

With Paipa cheese and hogao

\$ 27.800

PAPA SALADA

-3 Unidades-

Salted boiled potatoes

\$ 14.800

PAPA RELLENA CON QUESO PAIPA, CREMA DE LECHE Y TOCINETA (SOLO CHÍA)

Boiled potatoe with Paipa cheese, cream and bacon

\$ 25.500

TORTILLA ESPAÑOLA (SOLO CHÍA)

Tortilla de huevo "española" con papa confitada,
cebolla en pluma y ajo.

Spanish tortilla

\$ 30.500

PAPAS BRAVAS

En salsa picante y salsa de ajo

Spanish brave potatoes

\$ 22.400

PURÉ DE PAPA EN CERÁMICA

Mashed potatoes

Para 1 persona \$ 10.400

Para 2 personas \$ 15.400

TOMATE RELLENO CON PURÉ DE PAPA

Tomato filled with mashed potatoe

\$ 15.400

YUCAS

CASSAVA

YUCA FRITA

Fried cassava

PORCIÓN \$ 22.500

1/2 PORCIÓN \$ 15.500

YUCA COCIDA

Boiled cassava

PORCIÓN \$ 18.800

1/2 PORCIÓN \$ 14.800

CARIMAÑOLA DE CARNE

Cassava cake filled with beef

\$ 6.400

CARIMAÑOLA DE CANGREJO

Cassava cake filled with crab

\$ 9.900

Para comenzar
acompañar
y compartir

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido.

Prices are in colombian pesos. Taxes included.

AREPAS DE CHÓCOLO

Yellow corn arepa

AREPA DE CHÓCOLO

Yellow corn arepa
\$ 19.800

AREPA DE CHÓCOLO CON QUESO TIPO MOZZARELLA

Yellow corn arepa with mozzarella cheese
\$ 24.400

AREPAS DE HUEVO

arepa with fried egg

AREPA DE HUEVO

Fried arepa with egg
\$ 15.500

AREPA DE HUEVO CON QUESO TIPO MOZZARELLA

Fried arepa with egg and mozzarella cheese
\$ 17.800

AREPA DE HUEVO CON QUESO TIPO MOZZARELLA Y HOGAO ROJO

Fried arepa with egg, mozzarella cheese and hogao
\$ 18.500

AREPA DE HUEVO CON HOGAO Y CARNE

Fried arepa with egg, hogao and ground beef
\$ 19.200

AREPA DE HUEVO CON HOGAO, CARNE Y QUESO TIPO MOZZARELLA

Fried arepa with egg, hogao, ground beef and mozzarella cheese
\$ 19.900

AREPAS DE MAÍZ

Corn arepa

AREPA CON MANTEQUILLA

Arepa with butter
\$ 4.400

AREPA CON QUESO ANTIOQUEÑO MOLIDO

Arepa with antioqueño cheese
\$ 16.600

AREPA CON QUESO TIPO MOZZARELLA FUNDIDO

Arepa with mozzarella cheese
\$ 16.200

AREPA CON QUESO PAIPA DERRETIDO

Arepa with Paipa cheese
\$ 16.200

AREPA CON HOGAO Y QUESO PAIPA

Con hogao Blanco o Rojo
Arepa with hogao and Paipa cheese
\$ 18.800

AREPA CON HOGAO ROJO O BLANCO Y QUESO TIPO MOZZARELLA

Arepa with hogao and mozzarella cheese
\$ 19.200

AREPA CON SALSA DE CHAMPIÑONES

Arepa with mushroom sauce
\$ 18.800

AREPA CON GUACAMOLE

Arepa with guacamole
\$ 17.800

AREPA CON ENSALADA DE AGUACATE

Arepa with avocado salad
\$ 17.800

MIXTO DE AREPAS

4 Unidades: una con salsa de champiñones, otra con queso paipa y hogao rojo, otra con ensalada de aguacate y la última con queso antioqueño

One with mushroom sauce, another with Paipa cheese and red hogao, another with avocado salad and the last one with Antioqueño cheese

\$ 51.200

Para comenzar
acompañar
y compartir

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido.
Prices are in Colombian pesos. Taxes included.

ANTOJO ANTIOQUEÑO
Arepa, Chorizo 50 Gr y Queso antioqueño
arepa with chorizo and antioqueño cheese
\$ 15.400

MAZORCAS E HIJOS

Corn

MAZORCA ASADA
Grilled corn on the cob
\$ 26.400

MEDIA MAZORCA ASADA
Half grilled corn on the cob
\$ 19.600

MAZORCA ASADA DESGRANADA
Shelled cob
\$ 24.600

MAZORCA ASADA DESGRANADA Y QUESO PAIPA
Shelled cob with paipa cheese
\$ 29.800

MAZORCA DESGRANADA, QUESO PAIPA Y HOGAO
Con hogao Blanco o Rojo
With Paipa cheese and hogao
\$ 37.400

ENVUELTO DE MAZORCA (SOLO CHÍA)
Corn cake
\$ 17.800

EMBUTIDOS Y ASADURAS

Offals

CHUNCHULLO 200 Gr CON AREPA
Acompañado de una arepa hecha a mano
Chunchullo with arepa
\$ 32.600

MORCILLA 120 Gr
Acompañada de papas criollas
Blood sausage with arepa
\$ 27.400

MORCILLA 120 Gr
Acompañada de una arepa hecha a mano
Blood sausage with arepa
\$ 27.400

MORCILLA 120 Gr
Acompañada de una arepa y queso antioqueño
Blood sausage and arepa with antioqueño cheese
\$ 29.400

CHORIZO ANTIOQUEÑO 120 Gr CON AREPA
Acompañado de una arepa hecha a mano
Chorizo antioqueño with arepa
\$ 25.500

CHORIZO TIPO ARGENTINO 120 Gr CON AREPA
Acompañado de una arepa hecha a mano
Chorizo argentino with arepa
\$ 25.500

CHORIZO TIPO ARGENTINO 120 Gr CON AREPA Y QUESO ANTIOQUEÑO
Acompañado de una arepa hecha a mano con queso antioqueño
Chorizo argentino with arepa and antioqueño cheese
\$ 30.400

CHORIZO TIPO ARGENTINO 120 Gr CON AREPA Y QUESO TIPO MOZZARELLA
Acompañado de una arepa hecha a mano con queso tipo mozzarella
Chorizo argentino with arepa and mozzarella cheese
\$ 31.400

CHORIZO VEGETARIANO
Dos unidades de 50 Gr cada uno
Acompañados de una arepa hecha a mano
Vegetarian chorizo
\$ 13.800

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido.

Prices are in colombian pesos. Taxes included.

Para comenzar
acompañar
y compartir

EMBUTIDOS Y ASADURAS

Offals

MOLLEJAS DE TERNERA A LA PARRILLA 190 Gr

(SOLO EN CHÍA)

Acompañadas de una arepa hecha a mano

Sweetbreads

\$ 36.400

MORCILLA TIPO BURGOS 200 Gr

(SOLO EN CHÍA)

Acompañada de papas chips y aji rocoto

Blood and rice sausage "burgos type"

\$ 45.400

LONGANIZA 180 Gr EN PAN BAGUETTE CON QUESO TIPO MOZZARELLA

Longaniza sandwich

\$ 39.500

LONGANIZA 180 Gr CON AREPA

Acompañado de una arepa hecha a mano

Longaniza with arepa

\$ 29.500

CHISTORRA ENGALLADA 100 gr

Acompañada de Papas fritas y huevo frito

Accompanied by French fries and a fried egg

\$ 37.500

MIXTO DE FRITOS

Una longaniza 180 gr, Chicharrones 170 gr, tres empanadas cachacas, un patacón solo solito, papas criollas, yuca, acompañado de hogao rojo, guacamole, suero costeño y limón.

Longaniza, pork rinds, empanadas, unripe plantain, yellow potatoes, fried casava, hogao, guacamole, cream sauce and lemon

\$ 79.800

QUESOS

CHEESE

PROVOLETA EN PLANCHA

Caliente, con tomate, orégano y pimienta, acompañada con pan de la casa

Provoleta with tomato, oregano and pepper

PORCIÓN 200 gr \$ 59.600

MEDIA 100 gr \$ 34.600

PROVOLETA EN PLANCHA CON CHORIZO ARGENTINO

120 GR

Acompañado con pan de la casa

Provoleta with chorizo

PORCIÓN \$ 76.500

MEDIA \$ 51.500

QUESO BRIE CALIENTE

Apanado en achiras y almendras, con miel, pepperoncino y chips de manzana verde

Brie cheese

\$ 56.500

TABLA DE QUESOS PARA 4 PERSONAS (SOLO CHÍA)

Queso brie (brie criollo) maduro semi blando, queso San Ubatense (camembert) maduro blando, queso Tausativa de cabra (tomme) maduro, queso Tausativa de vaca (tomme), antipasto andresiano, jamón serrano y babaganoush. Acompañados con 2 panes baguette

CHEESE BOARD

Colombian brie, local camembert, goat and cow tomme, with homemade antipasto, jamón serrano and babaganoush.

Served with 2 baguettes

\$ 244.600



CHAMPIÑONES

MUSHROOMS

CHAMPIÑONES ASADOS
Acompañados con pan de la casa
Sautéed mushrooms
\$ 39.400

CHAMPIÑONES AL AJILLO
Acompañados con pan de la casa
Mushrooms with garlic butter
\$ 41.400

CHAMPIÑONES CON QUESO
GRUYERE
Acompañados con pan de la casa
Mushrooms with gruyere cheese
\$ 54.600

FAVORITOS DE SIEMPRE

FAVORITES

DOS HUEVOS ESTRELLADOS
CON PAPAS (SOLO EN CHÍA)
Starry eggs with fries
\$ 20.400

DOS HUEVOS ESTRELLADOS CON
PAPAS Y CHORIZO ANTIOQUEÑO
120 Gr (SOLO EN CHÍA)
Starry eggs with fries and chorizo
\$ 30.400

ARROZ CON HUEVO
Y PAPA CHIPS
Rice with fried eggs and papas chips
\$ 29.400

TORTILLA DE PEGA
DE ARROZ
Rice "tortilla"
\$ 29.400

PIZZA LUCIANO
Con queso tipo Mozzarella, queso
Boconccini y tomate
(SOLO EN CHÍA)
\$ 34.500

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido.
Prices are in colombian pesos. Taxes included.

ADICIONES

SIDES

AREPITA -unidad-	\$ 1.300
CANASTA DE PAN	\$ 12.800
CANASTA DE PAN BAGUETTE	\$ 12.800
CANASTA DE TOSTADAS DE LA CASA	\$ 8.300
PORCIÓN SALSA DE CHAMPIÑONES	\$ 15.500
PORCIÓN DE SALSA MARINERA	\$ 24.500
GUACAMOLITO 30 gr	\$ 3.800
GUACAMOLE 150 gr	\$ 16.400
GUACAMOLE CASERO (Solo chía)	\$ 30.400
PORCIÓN DE AGUACATE	\$ 13.500
SUERITO COSTEÑO 30 gr	\$ 3.800
SUERO COSTEÑO 50 gr	\$ 6.400
CAPRICO SALSA DE MOSTAZA	\$ 2.200
PORCIÓN DE HOGAO ROJO	\$ 11.200
PORCIÓN DE HOGAO BLANCO	\$ 11.200
CAPRICO DE ALCAPARRAS	\$ 1.000
CAPRICO SALSA TÁRTARA	\$ 2.500
CAPRICO DE SALSA BBQ	\$ 1.000
QUESO ANTIOQUEÑO	\$ 9.400
ADICIÓN DE TOCINETA	\$ 14.800
PORCIÓN DE CARNE MOLIDA 80 gr	\$ 14.800
PORCIÓN CARNE DESMECHADA 80 gr	\$ 17.500
TOMATE RELLENO CON PURÉ DE PAPA	\$ 15.400
PURÉ DE PAPA EN CERAMICA PARA 1 PERSONA	\$ 10.400
QUESO TIPO MOZZARELLA SOBRE LA CARNE	\$ 16.800
PORCIÓN CEBOLLA SALTEADA	\$ 12.600
PORCIÓN DE FRIJOLAS	\$ 17.800
PORCIÓN DE FRIJOLAS VEGETARIANAS	\$ 16.800
PORCIÓN DE ARROZ BLANCO	\$ 11.500
PORCIÓN DE ARROZ CON COCO	\$ 11.500
OLLA DE AROZ BLANCO	\$ 28.400
HUEVO FRITO	\$ 4.500
PORCIÓN DE ACEITUNAS	\$ 8.000



LOMO TÁRTARO

"Para preparar al gusto en la mesa"
(SOLO CHÍA)

150 Gr acompañado de alcaparras, aceitunas, anchoas, yema de huevo, cebolla, mayonesa, salsa de tomate, mostaza Dijón, salsa soya, pimienta negra, zumo de limón y cognac. Acompañado con tostadas de pan baguette

\$ 84.400

OSSOBUCO DE TERNERA

650 Gr Acompañado con arroz blanco

\$ 94.500

SOBREBARRIGA A LA CRIOLLA

200 Gr acompañada con arroz blanco, papa, yuca, mazorca y hogao

\$ 62.400

MOLLEJA DE TERNERA EN SALSA DEMI-GLACE

190 Gr en salsa demi-glace, acompañadas con arroz blanco
Veal sweetbreads with demi glace sauce

\$ 36.800

ALBÓNDIGAS DE RES EN SALSA

250 Gr acompañadas con arroz blanco y papas chips
Meatballs with rice and potato chips

\$ 51.400

EJECUTIVO FRANCÉS

165 gr de lomo con tocineta, acompañado de papas chips, arroz blanco, ensalada Barú y salsa de champiñones

\$ 79.800

MILANESA DE TERNERA


300 Gr acompañada de puré de papa, tomates aderezados y rúgula

\$ 84.400

Favoritos de

Siempre





BARRA MARINA

CEVICHE DE CAMARÓN CARIBEÑO

80 Gr de camarón en preparación caribeña,
Acompañado de patacón.

Caribbean Shrimp ceviche

\$ 46.400

CEVICHE DE CAMARÓN PERUANO

80 Gr de camarón en preparación peruana
Acompañado de patacón.

Peruvian Shrimp ceviche

\$ 46.400

CEVICHE DE PESCADO BLANCO

80 Gr de pescado en preparación
peruana,

Acompañado de patacón.

Peruvian fish Ceviche

\$ 46.400

CEVICHE ANDRÉS CON PESCADO BLANCO

100 Gr de pescado blanco en leche de coco con
cebolla roja, aguacate, mango biche, maíz tostado,
ají rocoto, vinagre blanco y cilantro, acompañado
de patacón.

Fish ceviche with onion, avocado, mango and toast corn

\$ 52.400

LANGOSTINOS AL DENTE

Dos langostinos U8 servidos con salsa
rosada de la casas y dos moneditas de
patacón.

(solo Chía)

\$ 64.400

COCTEL DE LANGOSTINOS U15

7 unidades U15 en salsa rosada y espinaca
chiffonade.

Prawns

\$ 88.600

COCTEL DE CAMARÓN

80 gr en salsa rosada y espinaca chiffona-
de, acompañado de patacón

Shrimp

\$ 44.700

PATAcón MARINO CON CAMARÓN CARIBEÑO

80 gr de camarón en salsa roja caribeña

Caribbean shrimp ceviche

\$ 46.400

PATAcón MARINO CON PESCADO BLANCO

80 gr de pescado blanco en preparación peruana

Fish Ceviche

\$ 46.400

MONEDITAS DE PLÁTANO CON CAMARÓN CARIBEÑO (Solo Chía)

80 gr de camarón en salsa roja caribeña

Shrimp Ceviche

\$ 46.400

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido.

Prices are in colombian pesos. Taxes included.

SOPAS

CONSOMÉS Y CREMAS

AJIACO CON POLLO

Servido con arroz blanco, aguacate, crema de leche, alcaparras y cilantro

Ajiaco Soup with chicken

\$ 53.400

TAZONCITO DE AJIACO PARA COMPARTIR

Recomendado para 3 personas

\$ 44.600

*Solo en Chía

CUCHUCO DE TRIGO CON ESPINAZO

Con espinazo desmechado, acompañado con arroz blanco y aguacate

Cuchuco soup with pork rump

\$ 45.800

TAZONCITO DE CUCHUCO PARA COMPARTIR

Recomendado para 3 personas

\$ 45.800

*Solo en Chía

SANCOCHO TRIFÁSICO

Pollo, costilla de res y costilla de cerdo, con papa, yuca, mazorca, plátano y hogao; acompañado con arroz blanco, aguacate y caldo con picadillo de cebolla y cilantro

Soup with beef rib, chicken and pork rib, potatoes, casava, corn, ripe plantain and hogao

\$ 58.600

PLATO DE FRÍJOLES

Acompañado de carne molida, chicharrones, chorizo antioqueño, plátano maduro, arroz blanco, arepa mini, aguacate y hogao

Red beans with ground beef, pork rinds, chorizo, ripe plantains, rice, arepa, avocado and hogao

\$ 47.500

FRÍJOLES CON CHILE

Con carne, acompañados con chips de plátano verde

Red beans with chili

\$ 30.400

PLATO DE FRÍJOLES VEGETARIANOS

Acompañado con arroz blanco, ensalada de aguacate, plátano maduro y chorizo vegetariano

Vegetarian red beans

\$ 39.400

SOPA ANTIOQUEÑA DE ARROZ

Con carne molida, platano maduro, huevo frito, chicharrones, aguacate y hogao
Rice soup with ground beef, ripe plantain, fried egg, pork rinds, avocado and hogao

\$ 30.400

TAZÓN DE GARBANZOS CON CALLO

Acompañado con Arroz blanco
Chickpeas soup with tripe and rice

*Solo en Chía

\$ 25.500

SOPA DE CEBOLLA CON PAN Y QUESO GRUYERE GRATINADO

Onion soup with bread and gruyere cheese

\$ 27.800

*Solo en Chía

SOPA DE VERDURAS

Acompañada con tostadas de pan baguette
Vegetables soup

\$ 23.400

*Solo fines de semana en Chía

CREMA DE TOMATE

Acompañada con tostadas de pan baguette
Tomato soup

\$ 20.400

SOPA DE TOMATE CON PESCADO BLANCO

Crema de tomate con pescado blanco, aguacate acompañada con tostadas de pan
Tomato soup with white fish

\$ 38.500

SOPA DE PESCADO CON MARISCOS

Dos langostinos U15, calamares, almejas y mejillones, acompañada de arroz con coco
Sea food soup

\$ 65.400

CONSOMÉ SOLO SOLITO

Servido con arepa mini y aguacate picado
Served with mini arepa and chopped avocado

\$ 13.500

CONSOMÉ DE CARNE Y PAPA PICADA

Con arepa mini y aguacate
Soup with beef and potatoes

\$ 26.500

CONSOMÉ CON COSTILLA Y PAPA

Con arepa mini y aguacate
Soup with beef rib and potatoes

\$ 27.500



ADICIÓN PECHUGA DE POLLO 125 g SOBRE LA ENSALADA DE SU GUSTO

ADDITION OF GRILLED CHICKEN BREAST 125 g
OVER THE SALAD OF YOUR CHOICE

\$ 11.500

ENSALADA DEL MES (PREGUNTALE A TU MESERO)

MONTHLY SALAD
(ASK YOUR
WAITER/WAITRESS)

\$ 27.000

ENSALADA GRIEGA GREEK SALAD

Cogollos de lechuga, rúgula, tomate
chonto, pepino, aceitunas, cebolla roja,
queso feta, alcaparras y aderezo.

Greek salad .(Lettuce hearts, arugula,
chonto tomato, cucumber, olives, red
onion, feta cheese, capers and dressing.)

\$ 36.500

ENSALADA ITALIANA ITALIAN SALAD

Mix de lechugas, espárragos blancos y verdes,
queso bocconcini en salsa pesto, marañones,
queso parmesano y aderezo.

Lettuce mix, white and green asparagus,
bocconcini cheese in pesto sauce, cashews,
Parmesan cheese and dressing.

\$ 36.500

ENSALADA CASERA MARINERA HOMEMADE SEAFOOD SALAD

Mix de lechugas, 100 Gr de anillos de calamar, 2 langostinos
u15, tomate chonto, cebolla, queso parmesano, maní, aguacate,
aceite de oliva.

Lettuce mix, squid rings, prawns, chonto tomato, onion,
Parmesan cheese, peanuts, avocado, olive oil.

\$ 47.500

ENSALADA PAJARES PAJARES SALAD

Mix de lechugas, 3 Langostinos U15, tomate, pepino,
aguacate, almendras, rábano rojo con aceite de oliva y
vinagre balsámico.

Lettuce mix, prawns, tomato, cucumber, avocado, almonds, red
radish with olive oil and balsamic vinegar

SOLA
\$ 35.500

CON LANGOSTINOS
\$ 53.500

ENSALADA MEDITERRÁNEA MEDITERRANEAN SALAD

Espárragos verdes, berenjenas, tomate, orégano y queso tipo
mozzarella.

Green asparagus, eggplant, tomato, oregano and mozzarella
cheese.

\$ 43.500

ENSALADA CÉSAR CAESAR SALAD

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

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

SOLA
\$ 33.500

CON 125 G DE POLLO
\$ 43.500

ENSALADA DE AGUACATE

Con tomate, cebolla, cilantro y
aceite de oliva

AVOCADO SALAD
\$ 18.000

GUACAMOLE CASERO (SÓLO CHÍA)

Aguacate, cilantro, ají, ajo,
sal y pimienta

HOME AVOCADO SALAD
\$ 30.400

TOMATES ADEREZADOS TOMATOES WITH DRESSING

\$ 11.600

ENSALADA BARÚ

House salad

Mix de lechugas, tomates
cherry colores, tomate
chonto, pepino, aguacate,
almendras y vinagreta -

lettuce mix, cherry
and chonto tomato,
cucumber, almonds
and barú dressing-

\$ 20.500

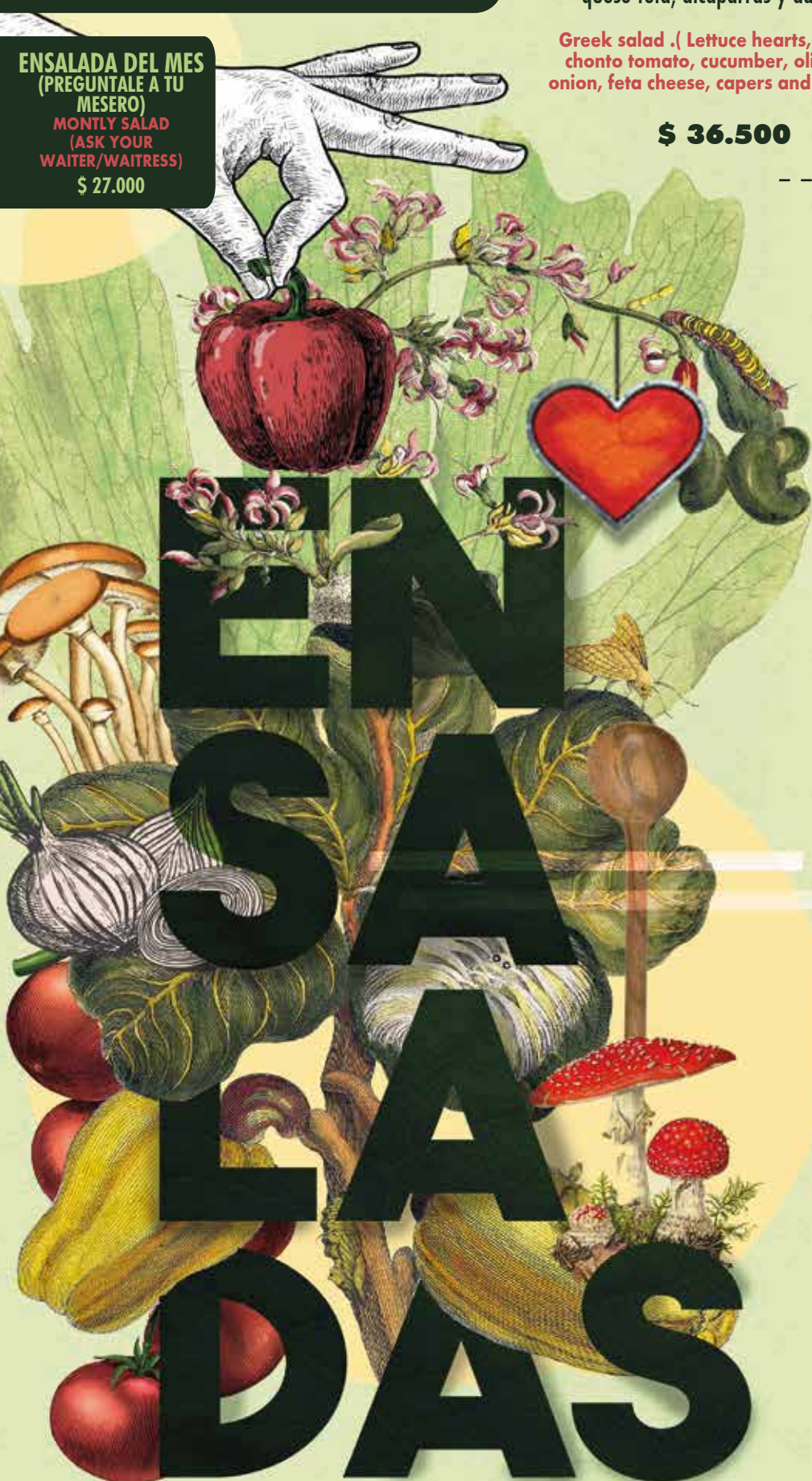
VERDURAS ASADAS

Grilled Vegetables

Pimentones, berenjenas, palmitos, zucchini
amarillo, tomates cherry aderezados en
pesto, champiñones y espárragos,
acompañado con pan de la casa.

Grilled vegetables (peppers, aubergines, hearts
of palm, yellow zucchini, cherry tomatoes dressed
in pesto, mushrooms, asparagus and rugula,
served with house bread.)

\$ 54.500





VEGETARIANOS

EMPANADA VEGETARIANA

With vegetables and quinoa

\$ 5.900

CHORIZO VEGETARIANO
Dos unidades de 50 Gr cada uno
Acompañados de una Arepa hecha a mano
vegetarian chorizo
\$ 13.800

PLATO DE FRÍJOLES VEGETARIANOS

Acompañado con arroz blanco, ensalada de aguacate, platano maduro y chorizo vegetariano

Vegetarian red beans

\$ 39.400

PORCIÓN DE FRIJOLES VEGETARIANOS

Vegetarian red beans

\$ 16.800

CHORIPÁN VEGETARIANO

Acompañado de papas chips

Vegetarian Chorizo sandwich

\$ 24.800

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Preparada con mezcla de vegetales, quinoa y lentejas, acompañada de papas a la francesa

Vegetarian burger

\$ 33.600

EL
INGREDIENTE
ES LA
GRANDEZA



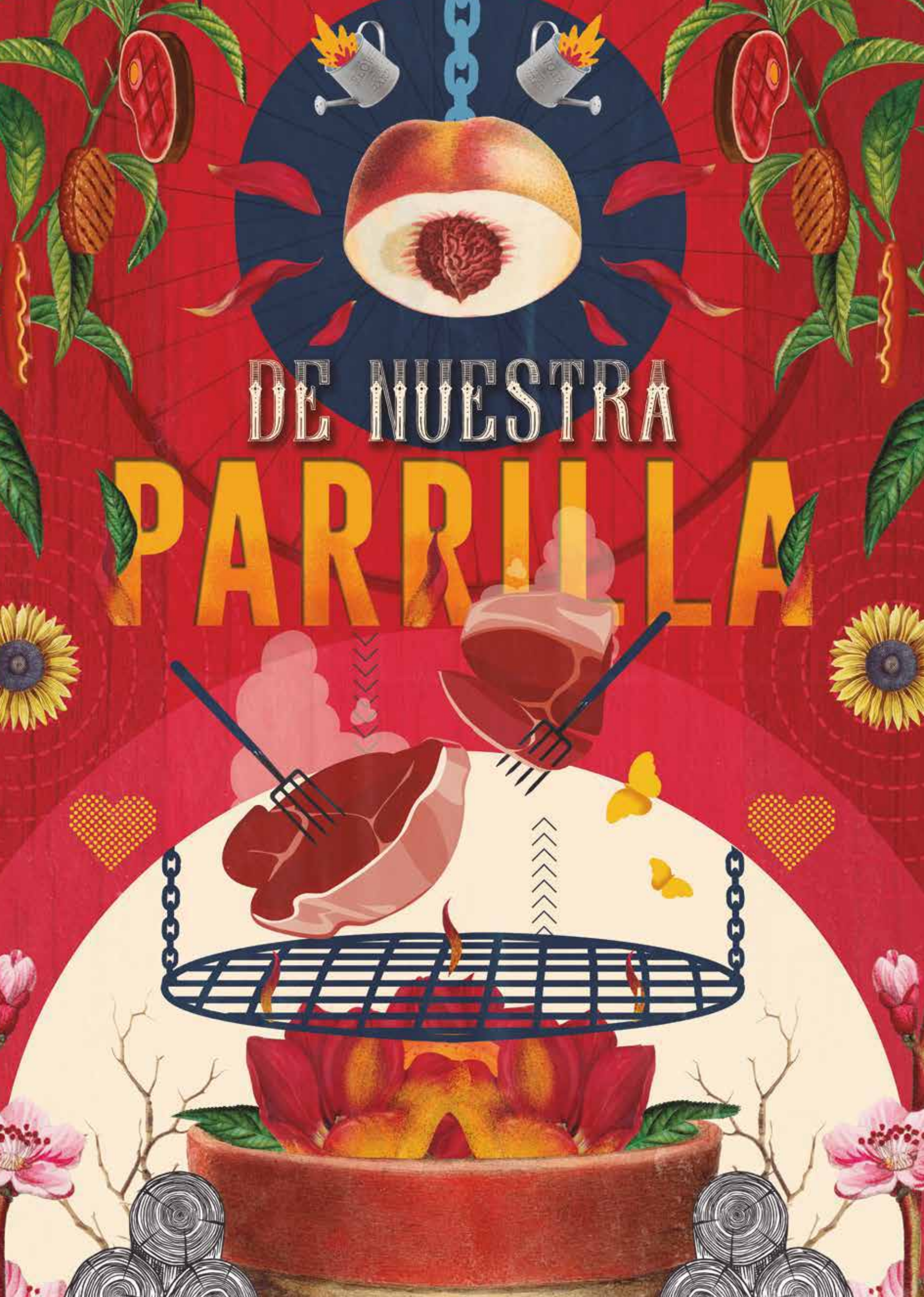
Quidrés[®]

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

18+



www.habtemosdealcohol.com



DE NUESTRA

PARRILLA

GUARNICIONES PARA PLATOS FUERTES

CHÍA

PAPAS AL ROMERO ROSEMARY CUBE FRIES
TOMATE RELLENO DE PURÉ DE PAPA
 TOMATO FILLED WITH MASHED POTATOES
ENSALADA BARÚ - HOUSE SALAD

DC

PAPAS FRANCESAS FRENCH FRIES
PAPAS CRIOLLAS CREOLE POTATOES
TOMATE RELLENO DE PURÉ DE PAPA
 TOMATO FILLED WITH MASHED POTATOES
ARROZ BLANCO RICE
PAPAS CHIP POTATOES CHIPS
ENSALADA BARÚ HOUSE SALAD
PAPAS AL ROMERO ROSMERY FLAVOR POTATOES WITH BACON

IMPORTADOS

TOMAHAWK
950 GR

Con ensalada Barú y
 puré de papas

Tomahawk

\$ 405.400

NEW YORK
400 GR

Con una guarnición
 a elegir

New York

\$ 120.400

ASADO DE TIRA
A LA PARRILLA
600 GR

Con una guarnición
 a elegir

Asado de Tira

\$ 195.600

ARGENTINO
400 GR

Con una guarnición
 a elegir

Argentinian beef

\$ 117.400

ARGENTINO
SELLADO EN
PIMIENTA
400 GR

Acompañado de puré de
 papa y ensalada Barú

Argentinian beef

\$ 117.400

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, PERDIDA
 LIGERA DE HUMEDAD.



3/4

SELLADO POR FUERA,
 COSTRA TOSTADA Y
 CENTRO ROSADO PALIDO,
 Poca JUGOSIDAD



4/4

COSTRA EXTERIOR,
 MARRÓN, COLOR GRISÁCEO
 EN SU INTERIOR, MÍNIMA
 JUGOSIDAD, MAYOR
 RESISTENCIA A LA
 MORDIDA

*GRAMAJES EN CRUDO

NUESTRA PARRILLA

LOMOS

NUESTRA PARRILLA

LOMO DE RES

Con una guarnición a elegir

Beef tenderloin

250 gr **\$ 86.600** | 330 gr **\$ 102.400**

LOMO AL TRAPO

Con una guarnición a elegir

Cloth salted tenderloin

250 gr **\$ 86.600** | 330 gr **\$ 102.400**

LOMO MOSTAZA

Con una guarnición a elegir

Beef tenderloin with mustard sauce

250 gr **\$ 86.600** | 330 gr **\$ 102.400**

LOMO PIMIENTA

Con una guarnición a elegir

Beef tenderloin with pepper sauce

250 gr **\$ 86.600** | 330 gr **\$ 102.400**



LOMO AL VINO AJISOSO

Con una guarnición a elegir

Beef tenderloin with sweet wine reduction

250 gr **\$ 86.600** | 330 gr **\$ 102.400**

LOMO SELLADO EN PIMIENTA

Con una guarnición a elegir

Beef tenderloin sealed with black pepper

250 gr **\$ 86.600** | 330 gr **\$ 102.400**

CHATEAUBRIAND

Con una guarnición a elegir

Chateaubriand

330 gr **\$ 102.400**

FILET MIGNON

2 medallones de lomo con tocineta y salsa de champiñones con una guarnición a elegir

Filet mignon

300 gr **\$ 102.400**



CHATAS

CHURRASCO

Con una guarnición a elegir

Churrasco

300 gr **\$ 86.600** | 390 gr **\$ 102.400**

BISTEC A CABALLO

Con papas chips, arroz blanco y huevo frito

With tomato, onions, fried egg and potatoes chips

300 gr **\$ 102.400** | 150 gr **\$ 53.600**

(Solo Chía)

ENTRECOT

Servido con cebolla salteada y una guarnición a elegir

Entrecot

300 gr **\$ 102.400**

ENTRECOT BERNESA

Con salsa bernesa y una guarnición a elegir

Entrecot with bernaise sauce

300 gr **\$ 102.400**

BIFE CHORIZO

Con una guarnición a elegir

Bife Chorizo

300 gr **\$ 86.600** | 420 gr **\$ 102.400**

*GRAMAJES EN CRUDO

CHATA SELLADA EN 3 PIMIENTAS

Reducción de vino tinto, acompañada de puré de papa y ensalada barú
Top sirloin steak with peppers

300 gr
\$ 102.400

(Solo ADC)

T BONE STEAK

Con una guarnición a elegir

T bone

600 gr
\$ 117.400

CHULETÓN DE RES

Con una guarnición a elegir

Chuleton

600 gr
\$ 109.400

PUNTA DE ANCA

PUNTA DE ANCA

Con una guarnición a elegir

Punta de anca

250 gr
\$ 86.600 420 gr
\$ 102.400

POSTA DE PUNTA DE ANCA PARA COMPARTIR

Acompañada de tocineta, ensalada barú y puré de papa

Punta de anca

650 gr
\$ 158.200 1.000 gr
\$ 243.400

PUNTA DE ANCA AL VINO AJISOSO

Con una guarnición a elegir

Punta de anca with sweet wine reduction

250 gr
\$ 86.600 420 gr
\$ 102.400

COSTILLAS

COSTILLA DE RES EN SALSA DEMI-GLACE 480 GR

Acompañadas de papas al romero

Beef ribs on a demi glaze sauce

\$ 102.400

PARA COMPARTIR

PICADA RUMBERA

Churrasco 150 Gr, pechuga de pollo 200 Gr, costilla de cerdo 375 gr en salsa BBQ, chunchullo 200 Gr, chorizo antioqueño 100 Gr, acompañada de papas criollas, arepa de maíz y guacamole.

Churrasco, chicken breast, bbq pork ribs, chunchullo, chorizo antioqueño with yellow potatoes, arepa and guacamole

\$ 176.400

POLLO

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

Con una guarnición a elegir

Grilled chicken breast

200 gr
\$ 49.400 400 gr
\$ 79.800

POLLO EN SALSA CRIOLLA

Muslos deshuesados con una guarnición a elegir

Chicken on a colombian sauce

400 gr
\$ 65.400

*GRAMAJES EN CRUDO

NU
TRA
PARRILLA

POLLO PARRILLA

Pollo deshuesado con una guarnición a elegir
Grilled chicken

½ Pollo 400 gr
\$ 55.600

1 Pollo 800 gr
\$ 86.600

POLLO AL HORNO

Pollo deshuesado acompañado de papas criollas
Roasted chicken

800 gr
\$ 86.600

(Solo Chía) Fin de semana

CANASTA DE POLLO

Medio pollo apanado y frito con papas a la francesa
Fried chicken

600 gr
\$ 55.600

CERDO

COSTILLA DE CERDO PARA CHUPARSE LOS DEDOS

Con una guarnición a elegir
Pork ribs

500 gr
\$ 68.500
(Solo Chía)

COSTILLA DE CERDO (marinadas y preparación cocción lenta)

Marinada y en cocción lenta, bañadas en salsa BBQ con una guarnición a elegir

Pork ribs with BBQ sauce

375 gr
\$ 66.800

750 gr
\$ 94.400

PANCETA DE CERDO

Al Horno acompañada de ensalada de espinaca, melocotón y almendras

Panceta
330 gr
\$ 58.600

CHULETAS DE CERDO

Acompañada de ensalada de espinaca, melocotón y almendras

Pork chop
550 gr
\$ 89.400

COCHINILLO

Al horno, servido con papas al romero, ensalada de espinaca, melocotón y almendras

Cochinillo
360 gr
\$ 127.400

DE TODO UN POCO

HAMBURGUESA CAMPESINA

Con tocineta y queso tipo mozzarella, acompañada de papas a la francesa

Hamburger
\$ 47.400

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Preparada con mezcla de vegetales, quinua y lentejas, acompañada de papas a la francesa

Vegetarian burger
\$ 33.600

CHORIPÁN

Acompañado de papas chips
Chorizo sandwich

\$ 31.500

PINCHO MIXTO LOMO 175 GR Y POLLO 155 GR

Acompañado con una ciruela envuelta en tocineta y una guarnición a elegir

(Solo Chía)
\$ 76.600

SÁNDUCHE PEPITO DE LOMO 165 Gr

Sellado en pimienta, queso tipo mozzarella, tocineta, cebolla caramelizada, tomate, aguacate y mayonesa; acompañado de papas a la francesa.

Pepito sandwich
\$ 66.800



Andrés



TRIVENTO
RESERVE
MALBEC X 750
\$122.800



CASILLERO DEL
DIABLO
CABERNET SAUVIGNON X 750
\$136.400

X 375
\$68.200



DIABLO
DARK RED
BLEND X 750
\$185.800



PULPO PARRILLA

120 Gr servido sobre papa gratinada,
con cascós de tomate.

Grilled octopus

\$ 67.800

CAMARONES APANADOS CON SALSA TÁRTARA (SÓLO EN CHÍA)

150 Gr

Fried shrimps

\$ 58.400

CALAMARES APANADOS CON SALSA TÁRTARA

200 Gr

Fried calamari

\$ 49.800

LANGOSTINOS APANADOS U15 CON SALSA TÁRTARA

7 unidades U15

\$ 75.600

PESCADO APANADO EN CUBOS

Acompañado de ensalada de repollo, espinaca y zanahoria "coleslaw"

\$ 56.600

SARTÉN DE LANGOSTINOS AL AJILLO

7 unidades U15 acompañados con papas al
romero y arroz con coco.

With garlic butter

\$ 89.400

ENCOCADO DE LANGOSTINOS

5 unidades U15 acompañado con arroz blanco.

Coconut sauce with shrimps

\$ 78.600

CAZUELA DE MARISCOS

Mix de mariscos, langostinos U8,
gratinada con queso parmesano,
acompañada de patacón,
arroz blanco o arroz coco.

Sea food stowe

\$ 79.800

ENCOCADO DE CAMARONES

150 Gr acompañado con arroz blanco.

\$ 62.400

CAMARONES AL AJILLO

150 Gr Acompañados con
pan de la casa.

Shrimp with garlic butter

\$ 62.400

PESCADO BLANCO 250 GRS

Con ensalada barú y una guarnición a

elegir

White fish

\$ 77.400

SALMÓN 250 GRS

Con ensalada barú y una guarnición a
elegir .

Salmon

\$ 79.400

ATÚN SELLADO EN PIMIENTA 300 GRS

Con reducción de vino acompañado de pasta al burro.

Tuna sealed with black pepper

\$ 79.400



FREE



FILETE DE TRUCHA 250 GRS

Acompañada de papas al romero
y arroz con coco.

Trout fillet

\$ 68.500

TRUCHA MARINERA 250 GRS

Con camarones, gratinada con queso parmesano,
acompañada de papas al romero y arroz con coco.

Trout with shrimps and
parmesan cheese

\$ 81.400

MOJARRA FRITA 500 -600 GRS

acompañada de patacón o moneditas de patacón (solo
Chía), yuca frita, arroz con coco y ensalada

Fried crappie

\$ 69.800

PARGO ROJO FRITO 550-600 GRS

Acompañado de patacón o moneditas de patacón (solo
Chía), yuca frita, arroz con coco y ensalada

Friedred snapper

\$ 79.600

*Por temporada

PINCHO DE LANGOSTINOS

7 unidades U15 acompañados con papas al
romero y arroz con coco.

\$ 87.600

(Solo Chía)

OLLA DE MEJILLONES

450 Gr acompañados con
papas a la francesa.

Pot of mussels

\$ 56.500

ARROZ CALDOSO

Arroz arborio con mejillones, calamares,
camarones, 2 langostinos U15 y pescado
blanco

\$ 73.400

(Solo Chía)

COLAS DE LANGOSTA A LA PARRILLA 250G

Acompañadas con papa al romero
y mantequilla de ajo.

Red lobster tails

\$ 127.500

(Solo Chía)

SPAGUETTI MARINERO

(salsa a base de tomates)

Dos langostinos U15, Anillos de calamar,
mejillones, queso parmesano acompañada
de pan baguette.

Sea food pasta

\$ 55.600

MUELAS DE CANGREJO

170 Gr preparadas en caldillo de ajo y jerez,
acompañadas con pan de la casa.

Crab claws

\$ 92.800

*Por temporada

**POSTRECITO
NIÑO
\$ 5.400**

Niños

SPAGHETTI CON MANTEQUILLA

Servida con pan, queso parmesano
y postrecito.

Spaghetti with butter

\$ 31.200

SPAGHETTI CON POLLO

125 Gr de pollo, servido con pan, queso
parmesano y postrecito.

Spaghetti with chicken

\$ 34.400

SPAGHETTI CON CARNE

80 Gr de carne, servido con pan, queso
parmesano y postrecito.

Spaghetti with beef

\$ 38.600

SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS (SÓLO EN CHÍA)

125 Gr de albondigas en salsa
napolitana, servido con pan, queso
parmesano y postrecito.

Spaghetti with meatballs

\$ 38.600

AJIAQUITO

Con postrecito.

Ajiaquito

\$ 29.200

DOS HAMBURGUESITAS

60 Gr cada una, con queso tipo
mozzarella, tocineta,
acompañadas de papas a la
francesa y postrecito.

Mini burgers

\$ 40.200

CHICKEN FINGERS

Dedos de pollo apanados,
acompañados con miel,
papas a la francesa y
postrecito.

(SOLO CHÍA)

\$31.400

PERRO GUAU GUAU

acompañado con postrecito.

(SOLO CHÍA)

\$25.000

LOMITO DE RES 125 GR

Acompañado de papas a la
francesa y postrecito.

Kids beef tenderloin

\$ 42.600

PECHUGA DE POLLO 125G GRATINADA CON QUESO TIPO MOZZARELLA (SÓLO EN CHÍA)

En salsa bechamel, acompañada de papas a
la francesa y postrecito (solo chía)

\$ 41.400

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA 125 GR

Acompañado de papas a la
francesa y postrecito.

Grilled chicken breast

\$ 38.400

PINCHITO MIXTO 125 GR

Res y pollo con cebolla y
pimentón, acompañado de
papas a la francesa y
postrecito.

\$ 41.400

PINCHITO DE LOMITO DE RES 125 GR

Con pimentón y cebolla acompañado de
papas a la francesa y postrecito.

\$ 42.400

PIZZA CAPRICHOSA

haz tu propia pizza

\$ 34.400

(Solo Chía)

**Divinas
FIESTAS
para
Divinos
NIÑOS**
INFO:
**316-
5264777
317-
5732595**

HAMBUR
GUESITAS

Pechu



PINCHITO DE PECHUGA DE POLLO 125 GRS
 Con pimentón y cebolla acompañado de papas a la francesa y postrecito.
\$ 41.400

SALCHICHA
 Acompañada de papas a la francesa y postrecito.
 Sausage
\$ 30.400

COLOMBINAS DE ALAS DE POLLO CAMELIZADAS 300 gr
 Acompañadas de papas a la francesa y postrecito
 (SOLO CHÍA)
\$ 34.600



POSTRECITO NIÑO
\$ 5.500

KITS INFANTILES

SOLO FINES DE SEMANA

ALGODÓN DE AZUCAR \$ 6.600	PALOMITAS DE MAÍZ \$ 6.800	RASPAO \$ 6.600
---	---	----------------------------------

KIT CAMISETA
 Una camiseta para pintar, cuatro acritelas, un delantal y una bolsa de carpintería.
\$ 34.400

KIT COLORES
 Hojas para colorear, caja de crayolas y plastilina.
\$ 14.600

KIT ALCANCÍA
 Una alcancia para pintar, cuatro temperas, un delantal y una bolsa de carpintería
\$ 34.400

KIT TULA
 Una tula para pintar, cuatro acritelas, un delantal y una bolsa de carpintería.
\$ 34.400

KIT CORAZÓN AMARILLO (SOLO CHÍA)
 Incluye estas actividades: Bisutería, carpintería, Danzas, futbol, Maquillaje, Mascaras de yeso y llaveros de porcelanicron.
\$ 35.500

KIT CORAZÓN ROJO (SOLO CHÍA)
 Incluye estas actividades: Carrusel, bisutería, carpintería, Danzas, Galletas, Inflable, futbol, Chiquiteca neón, percusión, zancos, simulador, Maquillaje, Mascaras de yeso y llaveros de porcelanicron.
\$ 67.400

KIT CORAZÓN AZUL (SOLO CHÍA)
 Incluye estas actividades: Carrusel, bisutería, carpintería, Danzas, Galletas, Inflable, futbol, Chiquiteca neón, percusión, alcancia- camiseta o tula, materas, zancos, simulador, Maquillaje, Mascaras de yeso y llaveros de porcelanicron.
\$ 98.400

KIT CORAZÓN RETOÑO (SOLO CHÍA)
 Baile, caballetes, carrusel, inflable, maquillaje y zona de retoños.
\$ 40.000

KIT CORAZÓN VERDE (SOLO DC)
 Galletería, porcelanicron, mándalas, plastilina, carpintería, caballetes, maquillaje y bisutería.
\$ 56.000

➤ Preguntar al Mesero por: ➤

SAN ANDRESITO



EN Quidrés[®] TU FORTUNA
ESTARÁ SIEMPRE EN LAS
MEJORES MANOS



SOMOS:

Territorio

 **Redeban[®]**



POSTRES

DESSERTS



**HELADO PARA
POSTRE**

70 gr

\$ 4.600

TRES LECHES

\$ 20.500

CRÈME BRÛLÉE

\$ 20.500

NAPOLEÓN

\$ 20.500

TIRAMISÚ

\$ 20.500

CHOCOFLAN

\$ 20.500

**CHIPS DE
CHOCOLATE**

\$ 20.500

**POSTRE DE
NATAS**

\$ 23.500

**MAZAMORRA
CON PANELA**

\$14.000

**PIE DE MARACUYÁ
(POSTRE FRÍO)**

\$ 20.500

**TORTA DE
CHOCOLATE**

\$ 20.500

**PROFITEROLES CON
HELADO
Y SALSA DE CHOCOLATE CALIENTE**

\$ 20.500

**TORTA DE
RED VELVET**

\$ 20.500

**VOLCÁN DE CHOCOLATE
CON HELADO DE VAINILLA**

\$ 20.500

**MOUSSE DE
CHOCOLATE**

\$ 20.500

**CUAJADA CON
MELAO**

\$ 20.500

**QUESO CON
AREQUIPE
CALIENTE**

\$ 20.500

**QUESO CON JALEA
DE GUAYABA**

\$ 20.500

**MERENGÓN DE
GUANABANA**

\$ 21.500

**MERENGÓN
DE FRESA**

\$ 21.500

**OBLEAS CON AREQUIPE Y
MERMELADA DE FRESA Y MORA**

\$ 19.500

**TENTACIÓN DE
AREQUIPE**

\$ 21.500

**MILHOJA
AREQUIPE**

\$ 21.500



**MILHOJA
CLÁSICA CREMA**
\$ 21.500

**MILHOJA
MIXTA**
\$ 21.500

FRESAS CON CREMA
\$ 16.000

**CHEESECAKE
FRUTOS ROJOS**
\$ 23.500

BANANA SPLIT
\$ 24.000

**MALTEADA
FRUTOS ROJOS**
\$ 23.500

MALTEADA FRESA
\$ 23.500

MALTEADA VAINILLA
\$ 23.500

MALTEADA CHOCOLATE
\$ 23.500

ADICIÓN DE AREQUIPE
\$ 3.500

CRÊPES SUZETTE
ACOMPAÑADO DE UNA BOLA DE HELADO DE VAINILLA
\$ 18.500
Solo Chía

POSTRE DE NATAS LIGHT
*SIN AZUCAR ADICIONADA
\$ 24.500



FINES DE SEMANA

MOUSSE DE LIMÓN
\$ 21.500

**MOUSSE DE
MARACUYÁ**
\$ 21.500

**TARTELETA DE
GUAYABA**
CON HELADO DE CANELA
\$ 21.500

ISLAS FLOTANTES
En Chía todos los días - DC solo FDS
\$ 21.500

**ARROZ
CON LECHE**
\$ 19.500

TORTAS

TORTA DE CHOCOLATE
PARA 6-8 PAX
\$ 92.400

TORTA DE CHOCOLATE
PARA 10-12 PAX
\$ 139.600

RED VELVET
PARA 6-8 PAX
\$ 92.400





**QUE NO SE LE VUELEN
SUS COROTOS, PIDA
UNA TULA A SU MESERO
MÁS CERCANO Y GUARDE
SUS COSITAS**

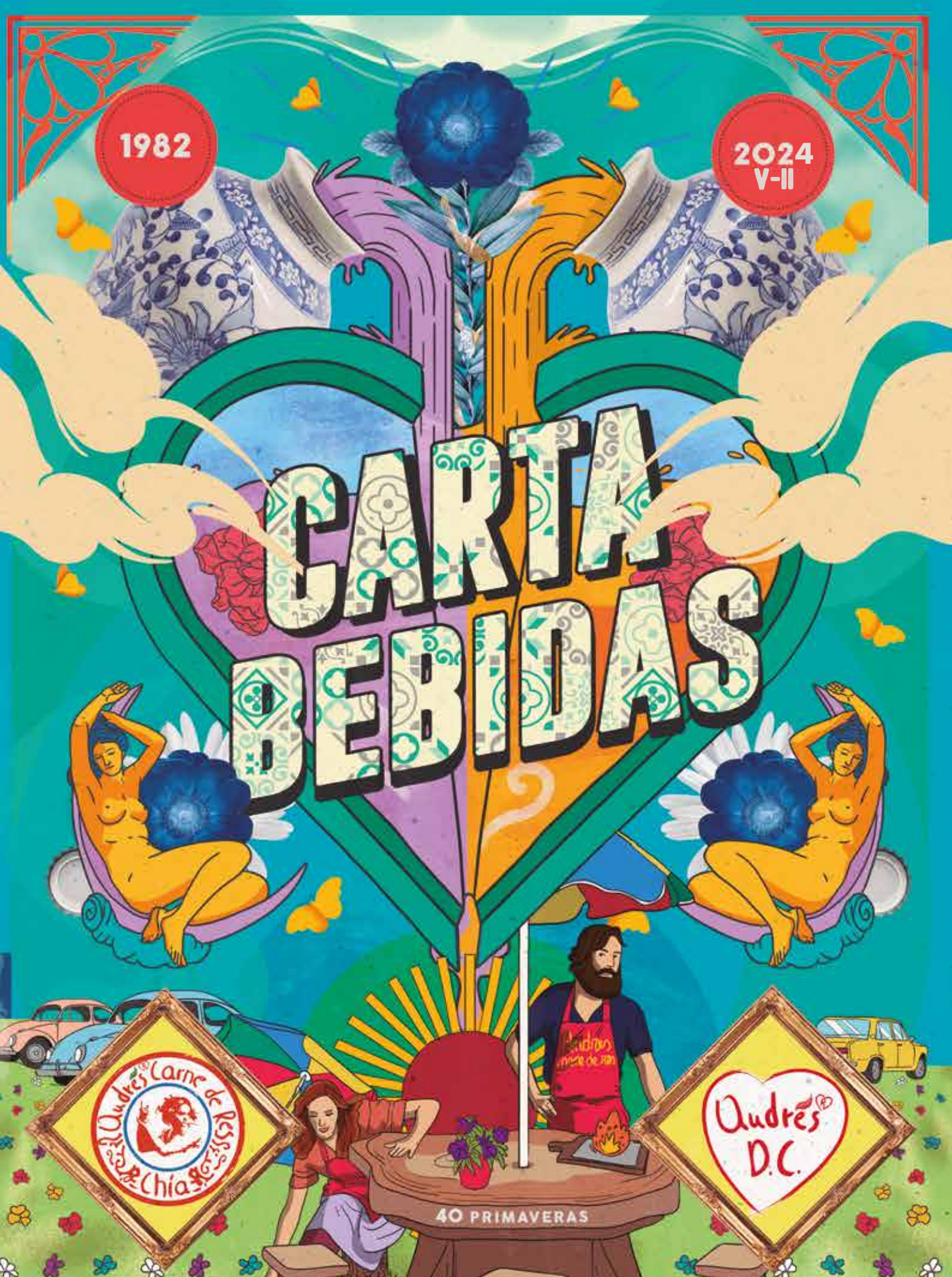


Audrés No puede responder por celulares, anillos de oro, billeteras boyantes, cámaras de ojos biónicos, ray bans, aretes de diamantes y/o zafiros, mont blancs, cheques al portador, i-pods, y demás objetos de valor sentimental, económico, esotérico, ó sensual, olvidados, descuidados, abandonados, esfumados o refundidos por comensales enamorados, despistados, atolondrados o alucinados. Punto.

1982

2024
V-II

CARTA DEBIDAS



40 PRIMAVERAS

Bebidas

**LIMONADA
NATURAL**
NATURAL
LEMONADE
\$ 13.800

**LIMONADA
CEREZADA**
CHERRY
LEMONADE
\$ 18.400

**LIMONADA
DE COCO**
COCONUT
LEMONADE
\$ 28.600

**LIMONADA DE
HIERBABUENA**
PEPPERMINT LEMONADE
\$ 13.800

JUGOS NATURALES

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

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

EN AGUA
IN WATER
\$ 17.400

EN LECHE
IN MILK
\$ 20.400

JUGO DE PAPAYA

PAPAYA JUICE
AGUA
\$ 16.400

LECHE
\$ 20.400

**JUGO DE
MANDARINA**
TANGERINE JUICE
\$ 20.400

**JUGO DE
NARANJA**
ORANGE JUICE
\$ 17.400

NARANJADA FRAPPE
CITRUS JUICE FRAPP
(TANGERINE, ORANGE
AND LEMON)
\$ 22.400

**NARANJADA CON
GRANADINA**
\$ 23.800

BATIDOS ACR
(SOLO CHÍA)
PREGÚNTALE A TU
MESERO POR LA OFERTA

\$ 22.400

CREMA DE FRUTA*
MANDARINA, LIMÓN, NARANJA

FRUIT SMOOTHIE, TANGERINE, LEMON,
ORANGE
\$ 22.400

**JUGO DE
CRANBERRY**
CRAMBERRY JUICE
\$ 19.200

**TRAGO JUGO
CRANBERRY**
75 ML
CRAMBERRY JUICE
SHOT
\$ 4.800

**TRAGO
GRANADINA**
37 ML
GRANADINE SHOT
\$ 3.800

LULADA
LULO PULP WITH
CONDENSED MILK
\$ 25.500

CHOLAO
REFRESHING TROPICAL
FRUITPUNCH WITH
CONDENSED MILK
\$ 25.500

PORCIÓN DE FRUTA

Pregúntale a tu mesero por
la oferta

\$ 13.600

CHOLAO CON HELADO
REFRESHING TROPICAL
FRUITPUNCH WITH CONDENSED
MILK AND ICE CREAM
\$ 28.600

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

Bebidas

JARRA DE AGUA
DE COCO
COCONUTWATER JAR
\$ 20.200

MILO FRÍO
\$ 14.800

TÉ HELADO DE LIMÓN
ICED LEMON TEA
\$ 13.800

AGUA DE LA CASA
SOLO CHIA
\$ 1.500

GASEOSAS
SODAS
\$ 11.800

SODA
SODA
\$ 11.800

MANANTIAL
CON O SIN GAS
WATER OR SPARKLING WATER
\$ 11.800

AGUA SAN PELLEGRINO 250 ML
MINERAL WATER SAN PELLEGRINO
250 ML
\$ 15.900

JARRA DE AGUA POPULAR
\$ 7.200

AGUA TÓNICA IMPORTADA
TONIC WATER (IMPORTED)
\$ 15.800

AGUA TÓNICA NACIONAL
TONIC WATER
\$ 11.800

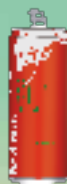
GINGER BEER
\$ 14.800



RED BULL
ENERGY DRINK
\$ 20.100



RED BULL
SIN AZÚCAR
SUGAR FREE
\$ 20.100



RED BULL
RED EDITION
\$ 20.100

STELLA * ARTOIS

C
Á
L
L
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.hab'emosdealcohol.com

REFAJO Y CERVEZAS

CERVEZA NACIONAL NATIONAL BEER

CLUB COLOMBIA DORADA, NEGRA Y ROJA;
ANDINA, AGUILA, AGUILA
LIGHT, POKER

\$ 19.500

CERVEZA IMPORTADA IMPORTED BEER

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

\$ 21.400

CERVEZA ARTESANAL CRAFTBEER

3 CORDILLERAS (NEGRA,
MULATA, MESTIZA Y ROSADA)
BBC (MONSERRATE Y
CHAPINERO)
\$ 20.400

SIFÓN 500 CC (CLUB COLOMBIA DORADA)

CLUB COLOMBIA BEER
FROM DRAFTX 500 CC

\$ 26.400

SIFÓN CAÑITA 250 CC (SOLO EN CHÍA)

CLUB COLOMBIA BEER FROM
DRAFTX 250 CC

\$ 21.400

CERVEZA LA ROJA -SOLO CHÍA- \$ 17.400

REFAJO

REFAJOS(BEER MIXED WITH SODA AND "AGUARDIENTE")

REFAJO POR CADA 2 SEDIENTOS 2 Polas, 1 Colombiana y 1 Aguardientico

REFAJO FOR EVERY 2 THIRSTY

\$ 57.600

REFAJO POR CADA 4 SEDIENTOS 4 Polas, 2 Colombianas y 1 Aguardientico

REFAJO FOR EVERY 4 THIRSTY

\$ 98.400

REFAJO POR CADA 6 SEDIENTOS 6 Polas, 3 Colombianas y 2 Aguardienticos

REFAJO FOR EVERY 6 THIRSTY

\$ 136.700

REFAJO POR CADA 8 SEDIENTOS 8 Polas, 4 Colombianas y 2 Aguardienticos

REFAJO FOR EVERY 4 THIRSTY

\$ 177.600

REFAJO POR CADA 10 SEDIENTOS

10 Polas, 5 Colombianas y 3 Aguardienticos
REFAJO FOR EVERY 4 THIRSTY

\$ 206.400

GUARAPO

SOLO CHÍA

\$ 8.800



Elixir orgullosamente Colombiano.

Andrés



Club Colombia

MAESTRIA CERVECERA

MODÉRESE EL CONSUMO DE BEBIDAS EMBOZAGANTES A MENORES DE EDAD.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

Quidrés

COCTELES de autor



Tequila Don Julio
45 ml, stevia, zumo
de toronja rosada y
limón.

\$53.800

Paloma Keto

TEQUILA
CAZADORES
LOS ALTOS DE JALISCO
100% AGAVE



Tequila Cazadores
Cristalino 75 ml, zumo
de toronja clarificado,
almíbar de romero y
agua tónica.

\$53.800

Cazador Cristalino



Mezcal Unión 75 ml, ginger
beer, carbón activado, zumo
de limón, almíbar de romero y
pepino

\$53.800

Volcan Mule

COCTELLES

{ Cocteles de *la casa* }



Andrés Carne de Res

COCKTAILS

2024

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

SIQUE LA ESTRELLA ROJA



1982

Quidres[®]

2024

{ Cocteles de la casa }

MANDARINO

150 ml de Vodka Smirnoff
y Nieve de Mandarina

\$ 68.400

MEDIO \$ 57.600

BACARDÍ MOJITO

180 ml de Ron Bacardí,
30ml triplesec,
hierbabuena y tónica

\$ 68.400

MEDIO \$ 57.600

MARGARITA

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

\$ 57.600

LULAZO

200 ml oz de vodka
Smirnoff X1,
pulpa de lulo
y nieve de limón

\$ 68.800

MARGARITA TROPICAL

75 ml de tequila blanco,
nieve de maracuya y
zumo de limón

\$ 57.600

COCTEL OFICIAL

75 ml de Whisky
Buchanan's 12, miel, tónica
y zumo de limón

\$ 62.400

ATARDECER DE VERANO

75 ml de Whisky Old parr 12 años, nieve de limón,
almíbar de manzana, Zumo de limón y hierbabuena

\$ 69.800

LUPE

120 ml de tequila
blanco, almíbar de
tomillo, nieve de limón
y zumo de limón

\$ 62.400

PALOMA

90 ml de tequila blanco,
almíbar de romero,
zumo de toronja y tónica

\$ 53.400

PALOMA KETO

45 ml de Tequila Don
Julio, Stevia, zumo de
Toronja rosada y limón

\$ 53.800

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.

IMPUESTO INCLUIDO.

All prices are in Colombian pesos.
Tax included.

CAZADOR CRISTALINO

75ml de Tequila
Cazadores Cristalino,
zumo de toronja
clarificado, almíbar
de romero y agua
tónica.

\$ 53.800

VOLCÁN MULE

75ml de Mezcal
Unión, ginger beer,
carbón activado, zumo
de limón, almíbar de
romero y pepino.

\$ 53.800

GIN TONIC

75 ml de ginebra
Gordon's y tónica

\$ 68.200

GIN TONIC FRUTOS ROJOS

75 ml de ginebra
Gordon's almíbar de
frutos rojos, licor de
lychees y tónica

\$ 68.200

GIN LYCHE MARTINI

75 ml de ginebra
Gordons, licor de
lychee y lychee

\$ 68.200

SANTERÍA



150 ml de Ron Bacardí
mandarina, nieve de limón
y moras

\$ 59.800

SALVADOR

90 ml de ginebra Bombay,
nieve de limón, licor de
lychees y pepino

\$ 69.800

LADRÓN DE FRUTAS

90 ml de Whisky Old Parr 12
años, gotas de angostura,
nieve de maracuyá, banano
y zumo de limón

\$ 68.200

BLANCO DE VERANO

120 ml de Vino Blanco, 30 ml
de Ginebra, gaseosa,
almíbar y Zumo de limón

\$ 45.400

TINTO DE VERANO

120 ml de Vino tinto, 30 ml
de Ginebra, triplesec,
gaseosa y zumo de limón

\$ 45.400

MOSCOW MULE

90 ml de vodka, ginger
beer, zumo de limón y
hierbabuena

\$ 63.400



DRY MARTINI

120 ml de ginebra,
vermouth dry y
aceitunas

\$ 69.800

Dorado

120 ml de Ron Flor de
Caña 4 años, nieve de
maracuyá, crema de
coco y zumo de limón

\$ 61.200

COLOMBIANÍSIMO

150 ml de aguardiente Antioqueño,
pulpa de maracuyá y nieve de limón

\$ 40.400

MIEL DE TENESSEE

90 ml de Jack Daniel's honey, miel
de jengibre, gotas de angostura,
ginger y zumo de limón

\$ 59.800

CUBA LIBRE BLANCO

75 ml de ron
blanco Bacardí,
gaseosa, gotas de
angostura y limón

\$ 43.400

APEROL SPRITZ

75 ml de Aperol,
prosecco y soda

\$ 69.800

NEGRONI

45 ml de ginebra,
45 ml de
Vermouth Rosso y
45 ml Campari

\$ 48.900

PISCO SOUR

90 ml de pisco, clara
de huevo, gotas de
angostura, almíbar
simple y zumo de
limón

\$ 54.600

CAIPIROSKA

120 ml de vodka y
limón macerado

\$ 56.400

TOM COLLINS

120 ml de ginebra,
soda y zumo de limón

\$ 59.800

MANHATTAN

60 ml de whisky
Tennessee, 60 ml Vermouth
Rosso y gotas de angostura

\$ 53.400

PADRINO

60 ml de whisky y 60 ml
de amaretto

\$ 57.600

COSMOPOLITAN

75 ml de vodka, 30 ml
triplesec, jugo de
arándano y zumo de
limón

\$ 58.800

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.

IMPUESTO INCLUIDO.

**ATARDECER
DE VERANO**

Old Parr



COCTEL OFICIAL



BUCHANAN'S

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.

All prices are in Colombian pesos.
Tax included.

CARAJILLO DEL 43

45 ml de licor 43, café
nespresso

\$36.800

CAIPIRINHA

120 ml de aguardiente
cachaça y limón

\$ 59.800

WHISKY SOUR

90 ml de whisky, clara de
huevo, syrup, gotas de
angostura y zumo de limón

\$ 56.700

CANELAZO AGUARDIENTE

120 ml de aguardiente
antioqueño, agua panela y zumo
de limón

\$ 44.800

BLOODY MARY

120 ml de vodka Smirnoff,
jugo de tomate, zumo de
limón, salsa inglesa, pimienta
y ají tabasco

\$ 67.800

VINO CALIENTE

150 ml de vino tinto, 20 ml
brandy, triplesec, jugo de
naranja y almíbar

\$ 40.200

PIÑA COLADA

60 ml de ron añejo Bacardí,
60 ml de ron blanco Bacardí,
helado de vainilla, piña y leche
condensada

\$ 53.400

FRUIT PUNCH CON LICOR

90 ml de ron blanco
Bacardí, durazno, mora,
fresa, guanábana, mango
y banano

\$ 54.800





NUEVO

BACARDÍ
CARTA BLANCA

• SUPERIOR WHITE RUM •

BACARDÍ
MANDARINA



LICOR DE RUM SABOR MANDARINA

UN NUEVO SABOR

QUE TE ATRAPA EL ALMA

MOJITO

SANTERÍA MANDARINA

Cóctel con mandarina, mezcla de rum, miel, limón, azúcar, licor de bacardí, coque con Powerli mandarina

All prices are in Colombian pesos.
Tax included.

PORCIÓN DE LYCHEES \$ 14.800
PORCIÓN DE CEREZAS \$ 6.000
PORCIÓN DE ACEITUNAS \$ 7.400

COCTELES SIN LICOR

PAGÁNO

Batido de helado de vainilla, banano, mora y leche condensada

\$ 31.400

AMBROSÍA

Batido de helado de vainilla, maracuyá y leche condensada

\$ 31.400

MANDARINO ESTRELLA

Nieve de mandarina e infusión de anís

\$ 31.400

GREGARIO

Mezcla de lulo, zumo de limón, hierbabuena y ginger

\$ 21.400

SANTO BEBEDIZO

Zumo de toronja, miel de romero, albahaca y agua tónica

\$ 20.400

BLOODY MARY SIN LICOR

Jugo de tomate en lata, salsa inglesa, sal, pimienta y ají tabasco

\$ 30.200

PIÑA COLADA SIN LICOR

Batido de helado de vainilla, piña y leche condensada

\$ 30.200

LULAZO SIN LICOR

Nieve de limón, pulpa de lulo y sirope

\$ 26.800

FRUIT PUNCH CON HELADO

Helado de vainilla, Mora, guanábana, fresa, banano, melocotón, mango y almíbar de melocotón

\$ 34.600

FRUIT PUNCH

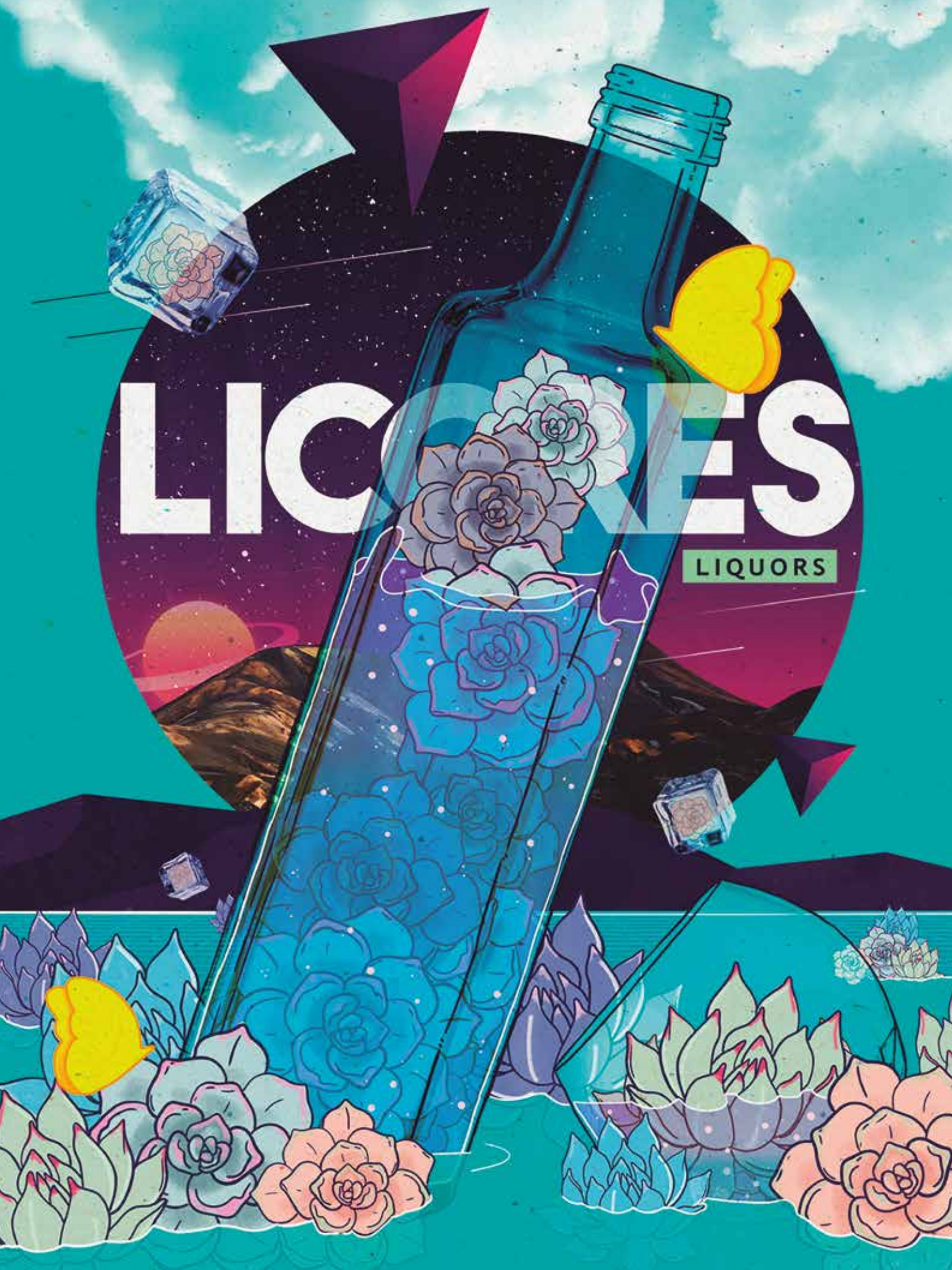
Mora, Mango, guanábana, fresa, banano, melocotón y almíbar de melocotón

\$ 30.200



LICQURES

LIQUORS





#SiempreAlegre

AGUARDIENTES

ANTIOQUEÑO VERDE 24°

BOTELLA \$ 257.600
1/2 BOT \$ 142.400
TRAGO \$ 28.400

ANTIOQUEÑO AZUL SIN AZÚCAR

BOTELLA \$ 257.600
1/2 BOT \$ 142.400
TRAGO \$ 28.400

ANTIOQUEÑO TRADICIONAL

BOTELLA \$ 257.600
1/2 BOT \$ 142.400
TRAGO \$ 28.400

ANTIOQUEÑO REAL

BOTELLA \$ 281.400
TRAGO \$ 30.800

AGUARDIENTE CRISTAL VERDE XS SIN AZÚCAR 750 ml	\$ 258.400
AGUARDIENTE CRISTAL VERDE XS SIN AZÚCAR 75 ml	\$ 28.400
AGUARDIENTE NECTAR CLUB 750 ml	\$ 257.600
AGUARDIENTE NECTAR CLUB 375 ml	\$ 142.400
AGUARDIENTE NECTAR CLUB 75 ml	\$ 28.400
AGUARDIENTE NECTAR AZUL SIN AZÚCAR 750 ml	\$ 257.600
AGUARDIENTE NECTAR AZUL SIN AZÚCAR 375 ml	\$ 142.400
AGUARDIENTE NECTAR AZUL SIN AZÚCAR 75 ml	\$ 28.400
AGUARDIENTE NECTAR 750 ml	\$ 257.600
AGUARDIENTE NECTAR 375 ml	\$ 142.400
AGUARDIENTE NECTAR 75 ml	\$ 28.400
AGUARDIENTE NECTAR SIN AZUCAR 750 ml	\$ 257.600
AGUARDIENTE NECTAR SIN AZUCAR 75 ml	\$ 28.400
AGUARDIENTE NECTAR PREMIUM 750 ml	\$ 281.400
AGUARDIENTE NECTAR PREMIUM 75 ml	\$ 30.800
AGUARDIENTE DESQUITE 750 ml	\$ 281.400
AGUARDIENTE MIL DEMONIOS 700 ml	\$ 426.400
AGUARDIENTE MIL DEMONIOS 75 ml	\$ 46.800

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



GINEBRAS

GINEBRA TANQUERAY 700 ml	\$ 425.400
GINEBRA TANQUERAY 75 ml	\$ 46.800
GINEBRA TANQUERAY TEN 750 ml	\$ 616.500
GINEBRA TANQUERAY TEN 75 ml	\$ 67.800
GINEBRA TANQUERAY RANGPUR 750 ml	\$ 465.800
GINEBRA TANQUERAY RANGPUR 75 ml	\$ 51.200
GINEBRA GORDON 'S 700 ml	\$ 315.400
GINEBRA GORDON 'S 75 ml	\$ 34.600
GINEBRA HENDRICK 'S 750 ml	\$ 684.600
GINEBRA HENDRICK 'S 350 ml	\$ 376.600
GINEBRA HENDRICK 'S 75 ml	\$ 75.400
GINEBRA BOMBAY 700 ml	\$ 464.800
GINEBRA BOMBAY 75 ml	\$ 51.200

BOOSTER

JAGERMEISTER 700 ml	\$ 299.800
JAGERMEISTER 75 ml	\$ 32.800

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

CAMBIA EL GUION

Y VIVE ATARDECERES
MEMORABLES

Andrés

RONES

RON ZACAPA 23 AÑOS 700 ml	\$ 548.600
RON ZACAPA 23 AÑOS 75 ml	\$ 60.400
RON BACARDÍ CARTA BLANCA 750 ml	\$ 273.400
RON BACARDÍ CARTA BLANCA 375 ml	\$ 150.400
RON BACARDÍ CARTA BLANCA 75 ml	\$ 30.100
RON BACARDÍ 8 AÑOS 750 ml	\$ 487.800
RON BACARDÍ 8 AÑOS 75 ml	\$ 53.600
RON BACARDÍ AÑEJO 750 ml	\$ 159.400
RON BACARDÍ AÑEJO 75 ml	\$ 17.600
RON BACARDÍ MANDARINA 750 ml	\$ 154.500
RON BACARDÍ MANDARINA 75 ml	\$ 16.800
RON SANTA TERESA 1796 750 ml	\$ 673.400
RON SANTA TERESA 1796 75 ml	\$ 74.200
RON MEDELLÍN DORADO 750 ml	\$ 254.600
RON MEDELLÍN DORADO 375 ml	\$ 140.200
RON MEDELLÍN DORADO 75 ml	\$ 28.000
RON MEDELLÍN 3 AÑOS 750 ml	\$ 254.600
RON MEDELLÍN 3 AÑOS 375 ml	\$ 140.200
RON MEDELLÍN 3 AÑOS 75 ml	\$ 28.000
RON MEDELLÍN 8 AÑOS 750 ml	\$ 287.600
RON MEDELLÍN 8 AÑOS 75 ml	\$ 31.600
RON MEDELLÍN AÑEJO 12 AÑOS 750 ml	\$ 327.400
RON MEDELLÍN AÑEJO 12 AÑOS 75 ml	\$ 36.000
RON MEDELLÍN GRAN SOLERA 19 AÑOS 750 ml	\$ 444.900
RON MEDELLÍN GRAN SOLERA 19 AÑOS 75 ml	\$ 48.800
RON VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL 750 ml	\$ 254.600
RON VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL 375 ml	\$ 140.000
RON VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL 75 ml	\$ 28.000
RON VIEJO DE CALDAS CARTA DE ORO 750 ml	\$ 316.400
RON VIEJO DE CALDAS CARTA DE ORO 75 ml	\$ 34.800

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



RON SANTA FE AÑEJO 750 ml	\$ 254.600
RON SANTA FE AÑEJO 375 ml	\$ 140.000
RON SANTA FE AÑEJO 75 ml	\$ 28.000
RON LA HECHICERA EXTRA AÑEJO 700 ml	\$ 576.800
RON LA HECHICERA EXTRA AÑEJO 75 ml	\$ 63.400
RON SAILOR JERRY 700 ml	\$ 308.400
RON SAILOR JERRY 75 ml	\$ 33.900
RON FLOR DE CAÑA 7 AÑOS 750 ml	\$ 216.400
RON FLOR DE CAÑA 7 AÑOS 75 ml	\$ 23.800
RON FLOR DE CAÑA 12 AÑOS 750 ml	\$ 436.400
RON FLOR DE CAÑA 12 AÑOS 75 ml	\$48.000
RON FLOR DE CAÑA 18 AÑOS 750 ml	\$ 687.500
RON FLOR DE CAÑA 18 AÑOS 75 ml	\$75.600

SANGRITA EN JARRA

JAR OF SANGRITA (TOMATO JUICE, PEPPER, TABASCO, ENGLISH SAUCE, ORANGE JUICE, LEMON JUICE, SALT)

\$ 24.800

TRAGO 75 ML

\$ 5.000

TEQUILAS

TEQUILA DON JULIO BLANCO 700 ml	\$ 681.600
TEQUILA DON JULIO BLANCO 75 ml	\$ 74.900
TEQUILA DON JULIO AÑEJO 700 ml	\$ 751.800
TEQUILA DON JULIO AÑEJO 75 ml	\$ 82.600
TEQUILA DON JULIO REPOSADO 700 ml	\$ 705.600
TEQUILA DON JULIO REPOSADO 75 ml	\$ 77.600
TEQUILA DON JULIO 70 700 ml	\$ 980.600
TEQUILA DON JULIO 70 75 ml	\$ 107.800

TEQUILA JOSE CUERVO CLÁSICO 750 ml	\$ 345.800
TEQUILA JOSE CUERVO CLÁSICO 75 ml	\$ 38.000
TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL 750 ml	\$ 317.600
TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL 375 ml	\$ 174.600
TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL 75 ml	\$ 34.900
TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL 750 ml	\$ 504.600
TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL 75 ml	\$ 55.600
TEQUILA JOSE CUERVO RESERVA FAMILIA 750 ml	\$ 1.456.800
TEQUILA JOSE CUERVO RESERVA FAMILIA 75 ml	\$ 160.400

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



COMPARTE
LA TRADICION



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

TEQUILAS

TEQUILA CENTENARIO REPOSADO 700 ml	\$ 454.800
TEQUILA CENTENARIO REPOSADO 75 ml	\$ 50.200
TEQUILA CENTENARIO PLATA 700 ml	\$ 352.600
TEQUILA CENTENARIO PLATA 75 ml	\$ 38.800
TEQUILA CENTENARIO AÑEJO 695 ml	\$ 534.200
TEQUILA CENTENARIO AÑEJO 75 ml	\$ 58.800
TEQUILA MAESTRO DOBEL DIAMANTE 700 ml	\$ 905.400
TEQUILA MAESTRO DOBEL DIAMANTE 75 ml	\$ 99.500
TEQUILA CAZADORES BLANCO 700 ml	\$ 346.200
TEQUILA CAZADORES BLANCO 75 ml	\$ 38.000
TEQUILA CAZADORES REPOSADO 700 ml	\$ 482.400
TEQUILA CAZADORES REPOSADO 75 ml	\$ 53.200
TEQUILA CAZADORES CRISTALINO 700 ml	\$ 542.400
TEQUILA CAZADORES CRISTALINO 75 ml	\$ 59.600
TEQUILA PATRÓN REPOSADO 700 ml	\$ 646.400
TEQUILA PATRÓN REPOSADO 75 ml	\$ 71.200
TEQUILA PATRÓN AÑEJO 700 ml	\$ 656.600
TEQUILA PATRÓN AÑEJO 75 ml	\$ 72.400
TEQUILA PATRÓN SILVER 700 ml	\$ 579.480
TEQUILA PATRÓN SILVER 75 ml	\$ 63.700
TEQUILA RESERVA 1800 SILVER 750 ml	\$ 541.800
TEQUILA RESERVA 1800 SILVER 75 ml	\$ 59.600
TEQUILA RESERVA 1800 REPOSADO 750 ml	\$ 646.400
TEQUILA RESERVA 1800 REPOSADO 75 ml	\$ 71.200
TEQUILA RESERVA 1800 AÑEJO 750 ml	\$ 752.400
TEQUILA RESERVA 1800 AÑEJO 75 ml	\$ 82.600

PLATO TEQUILERO

Naranja, tajín y sal
o limón, tajín y sal
\$ 5.200

MEZCALES

MEZCAL UNIÓN JÓVEN 700 ml \$ 649.800

MEZCAL UNIÓN JÓVEN 75 ml \$ 71.400

MEZCAL SANTA ANA ALIPUS 700 ml \$ 649.800

MEZCAL SANTA ANA ALIPUS 75 ml \$ 71.400

MEZCAL SIETE MISTERIOS 750 ml \$ 548.400

MEZCAL SIETE MISTERIOS 75 ml \$ 60.400

MEZCAL AMORES 700 ml \$ 548.400

MEZCAL AMORES 75 ml \$ 60.400

MEZCAL 400 CONEJOS JOVEN SPADIN 750 ml \$ 649.800

MEZCAL 400 CONEJOS JOVEN SPADIN 75 ml \$ 71.400

POLÍTICA DE DESCORCHE

Destilado en cualquier presentación que no estén en carta
\$140.000 + impuestos

Vinos en cualquier presentación que no estén en carta
\$ 95.000 + impuestos

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 ALCOHOLIMETROS VARÍAN SEGÚN LA REFERENCIA DEL PRODUCTO, VÉASE LA ETIQUETA.

VODKAS

VODKA SMIRNOFF 700 ml	\$ 288.800
VODKA SMIRNOFF 350 ml	\$ 159.400
VODKA SMIRNOFF 75 ml	\$ 31.800
VODKA SMIRNOFF LULO XI 750 ml	\$ 135.800
VODKA SMIRNOFF LULO XI 375 ml	\$ 74.800
VODKA SMIRNOFF LULO XI 75 ml	\$ 14.900
VODKA SMIRNOFF LULO SIN AZÚCAR 750 ml	\$ 135.800
VODKA SMIRNOFF LULO XI SIN AZÚCAR 375 ml	\$ 74.800
VODKA SMIRNOFF LULO XI SIN AZÚCAR 75 ml	\$ 14.900
VODKA ABSOLUT 700 ml	\$ 343.400
VODKA ABSOLUT 350 ml	\$ 188.800
VODKA ABSOLUT 75 ml	\$ 37.800
VODKA ABSOLUT CITRON 700 ml	\$ 327.400
VODKA ABSOLUT CITRON 75 ml	\$ 36.400
VODKA GREY GOOSE 700 ml	\$ 576.800
VODKA GREY GOOSE 375 ml	\$ 317.300
VODKA GREY GOOSE 75 ml	\$ 63.400

WHISKY

WHISKY OLD PARR 12 AÑOS 750 ml	\$ 580.300
WHISKY OLD PARR 12 AÑOS 500 ml	\$ 425.400
WHISKY OLD PARR 12 AÑOS 75 ml	\$ 63.800
WHISKY OLD PAR 18 AÑOS 750 ml	\$ 728.600
WHISKY OLD PAR 18 AÑOS 75 ml	\$ 80.200
WHISKY BUCHANAN 'S 12 AÑOS 750 ml	\$ 580.300
WHISKY BUCHANAN 'S 12 AÑOS 375 ml	\$ 319.200
WHISKY BUCHANAN 'S 12 AÑOS 75 ml	\$ 63.800
WHISKY BUCHANAN `S MASTER 750 ml	\$ 599.500
WHISKY BUCHANAN `S MASTER 75 ml	\$ 65.800
WHISKY BUCHANAN 'S TWO SOULS 750 ml	\$ 611.600
WHISKY BUCHANAN 'S TWO SOULS 75 ml	\$ 67.300
WHISKY BUCHANAN 'S 18 AÑOS 750 ml	\$ 728.600
WHISKY BUCHANAN 'S 18 AÑOS 75 ml	\$ 80.200

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

Qudres®

Qudres®

glucLOUD



LARGE 800 PUFF CON NICOTINA

Blueberry, Grape soda y sour apple

SIN NICOTINA

Lush ice

\$ 43.500

SLIM 200 PUFF CON NICOTINA

Grape soda y sour apple

\$ 26.800

EN LA TIERRA COMO EN EL CIELO

PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE EDAD * PRODUCTO NOCIVO PARA LA SALUD * ANTES DE CONSUMIR CONSULTE INDICACIONES Y CONTRAINDICACIONES DE USO * CONTIENE NICOTINA"



UN MANANTIAL DE SENSACIONES

CELEBREMOS EL REGRESO



Audres 

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.

WHISKY

WHISKY SELLO ROJO 700 ml	\$ 316.400
WHISKY SELLO ROJO 375 ml	\$ 174.000
WHISKY SELLO ROJO 75 ml	\$ 34.800
WHISKY SELLO NEGRO 700 ml	\$ 580.300
WHISKY SELLO NEGRO 375 ml	\$ 319.200
WHISKY SELLO NEGRO 75 ml	\$ 63.800
WHISKY SELLO AZUL 750 ml	\$ 1.456.800
WHISKY SELLO AZUL 75 ml	\$ 160.400
WHISKY SELLO DOBLE NEGRO 700 ml	\$ 600.200
WHISKY SELLO DOBLE NEGRO 75 ml	\$ 66.000

WHISKY MONKEY SHOULDER 700 ml	\$ 499.400
WHISKY MONKEY SHOULDER 75 ml	\$ 54.900
WHISKY MACALLAN SHERRY 12 AÑOS 700 ml	\$ 917.900
WHISKY MACALLAN SHERRY 12 AÑOS 75 ml	\$ 100.900
WHISKY JACK DANIEL 'S TENNESSE N° 7 750 ml	\$ 568.300
WHISKY JACK DANIEL 'S TENNESSE N° 7 75 ml	\$ 62.500
WHISKY JACK DANIEL 'S HONEY 750 ml	\$ 415.400
WHISKY JACK DANIEL 'S HONEY 75 ml	\$ 45.600
WHISKY GLENFIDDICH 750 ml	\$ 529.800
WHISKY GLENFIDDICH 75 ml	\$ 58.400
WHISKY DEWAR'S SPECIAL 12 AÑOS 750 ml	\$ 436.200
WHISKY DEWAR'S SPECIAL 12 AÑOS 75 ml	\$ 43.600

RON
Flor de Caña
EST. 1890



RON AÑEJADO
DE FORMA NATURAL,
ELABORADO DE FORMA SOSTENIBLE



APERITIVOS Y POUSSE CAFÉS

BAILEYS 375 ml	\$ 113.800
BAILEYS 75 ml	\$ 12.600
LICOR DE LYCHEES 37 ml	\$ 18.000
AMARETO DISSARONO 750 ml	\$ 238.200
AMARETO DISSARONO 37 ml	\$ 15.800
CAMPARI 750 ml	\$ 205.200
CAMPARI 107 ml	\$ 28.800
COGNAC HENNESSY V.S.O.P. 700 ml	\$ 857.600
COGNAC HENNESSY V.S.O.P. 75 ml	\$ 91.800
BRANDY GRAN DUQUE DE ALBA 750 ml	\$ 601.200
BRANDY GRAN DUQUE DE ALBA 75 ml	\$ 67.800
PISCO TACAMA D. DE LOS ANDES 700 ml	\$ 225.200
PISCO TACAMA D. DE LOS ANDES 107 ml	\$ 34.800
CREMA SAMBUCA 37 ml	\$ 14.000
LICOR 43 37 ml	\$ 10.800
TRIPLESEC 37 ml	\$ 9.700
VERMOUTH ROSSO 750 ml	\$ 115.200
VERMOUTH ROSSO 107 ml	\$ 15.800
VERMOUTH EXTRA DRY 750 ml	\$ 114.800
VERMOUTH EXTRA DRY 107 ml	\$ 15.800
SABAJÓN 750 ml	\$ 50.200
SABAJÓN 60 ml	\$ 9.300

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

Mil Demonios

Mil Demonios

Con gengibre, hinojo y cilantro.

Mil Demonios

AGUARDIENTE
ANDER HERBS
SUGAR CANE DISTILLED
ESTILLED SPIRITS SPECIALLY DISTILLED FOR
29% ALC./VOL. (58 PROOF) 750ML
BATCH

Andrés

Tres veces destilado y filtrado,
tres veces más sabor.





POCILLO DE TINTO COLADO
(SOLO CHIA)
\$4.900

OLLETA DE TINTO COLADO
(SOLO DC)
POT OF FILTERED BLACK COFFEE
\$ 6.300

CAFÉ AMERICANO NESPRESSO
AMERICAN COFFEE
\$ 10.600

CAFÉ ESPRESSO NESPRESSO
ESPRESSO COFFEE
\$ 11.400

Cafetos

CAFÉ ESPRESSO DOBLE NESPRESSO
DOUBLE ESPRESSO COFFEE (2 CAPSULES OF COFFEE)
\$ 16.200

CAPPUCCINO NESPRESSO
CAPUCCINO NESPRESSO
LECHE ENTERA, DESLACTOSADA O DE ALMENDRAS
\$ 12.800

CAFÉ LATTE NESPRESSO
LECHE ENTERA, DESLACTOSADA O DE ALMENDRAS
\$ 12.800

MACCHIATO NESPRESSO
MACCHIATO NESPRESSO
\$ 12.800

MOCACCINO
MOCCACCINO
\$ 14.000

CREMA BAILEYS
75 ml
\$ 12.600

AROMÁTICA DELUXE
INFUSION OF HERBS DELUXE
\$ 6.400

AROMÁTICA DE FRUTAS
INFUSION OF FRUITS
\$ 6.400



Fig.1

Se debe consumir por una cantidad de 200 ml por día. Evitar el consumo de alcohol y tabaco. Evitar el consumo de cafeína y de otros productos que contengan cafeína. Evitar el consumo de alcohol y tabaco. Evitar el consumo de cafeína y de otros productos que contengan cafeína.



TRUFA
UNIDAD
\$ 3.000

TÉ HARNEY & SONS EN AGUA

HARNEY & SONS TEA IN WATER

\$ 10.600

TÉ HARNEY & SONS EN LECHE

HARNEY & SONS TEA IN MILK

\$ 13.700

TÉ EN AGUA CALIENTE

TEA IN HOT WATER

\$ 5.800

**AGUA DE PANELA SOLA
SOLITA**

**"AGUA PANELA" (WATER WITH
PANELA)**

\$ 5.800

**AGUA DE PANELA CON
CANELA Y LIMÓN**

**"AGUA PANELA" (WATER WITH
PANELA, CINNAMON AND
LEMON)**

\$ 5.800

**AGUA DE PANELA CON QUESO TIPO MOZZARELLA 100 GR
Y AMASIJO (Solo chía)**

"AGUA PANELA" (WATER WITH PANELA, MOZZARELLA CHEESE)

\$ 14.800

MILO CALIENTE

HOT CHOCOLATE (MILO)

\$ 14.800

TAZA DE CHOCOLATE

HOT CHOCOLATE CUP

\$ 13.700

**JARRITA LECHE ESPUMADA
ENTERA, DESLACTOSADA O DE ALMENDRAS**

SMALL MILK JAR

\$ 3.900

Fig.2





TRIVENTO
RESERVE
 MALBEC X 750
 \$122.800



CASILLERO DEL
DIABLO
 CABERNET SAUVIGNON X 750
 \$136.400

X 375
 \$68.200



DIABLO
DARK RED
 BLEND X 750
 \$185.800





WINOS

VINOS

SANGRÍAS

PÍDELA CON
VINO TINTO
VINO BLANCO O
VINO ROSADO

BOTELLA
\$ 158.800
1/2 BOTELLA
\$ 79.400
COPA
\$ 39.700

JARRA PARAÍSO

CHARDONNAY PINOT NOIR
\$ 205.400

VINOS BLANCOS

TRIMBACH RIESLING 750 ml \$ 273.600

SANTA MARGHERITA PINOT GRIGIO 750 ml \$ 218.600

MARQUÉS DE CASA CONCHA CHARDONNAY 750 ml \$ 208.400

MARQUÉS DE CASA CONCHA CHARDONNAY 187 ml \$ 52.100

ENATE CHARDONNAY 750 ml \$ 191.800

LES FUMÉES BLANCHES SAUVIGNON BLANC 750 ml \$ 191.800

SANTA RITA VIEJA RESERVA SAUVIGNON BLANC 750 ml \$ 162.600

SANTA RITA VIEJA RESERVA SAUVIGNON BLANC 375 ml \$ 81.300

CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON BLANC 750 ml \$ 155.600

CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON BLANC 375 ml \$ 77.800

CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON BLANC 187 ml \$ 38.900

TORRE LA MOREIRA ALBARIÑO 750 ml \$ 141.400

TORRE LA MOREIRA ALBARIÑO COPA 187 ml \$ 35.400

PAGO DE OTAZU CHARDONNAY CON CRIANZA 750 ml \$386.600

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

VINOS BLANCOS

MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO 750 ml	\$ 141.400
MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO 375 ml	\$ 70.700
MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO 187 ml	\$ 35.400
CASILLERO DEL DIABLO CHARDONNAY 750 ml	\$ 140.800
BERONIA VERDEJO RUEDA 750 ml	\$ 151.400
FRONTERA SAUVIGNON BLANC 750 ml	\$ 90.800
FRONTERA SAUVIGNON BLANC 187 ml	\$ 22.800
LEGADO MUÑOZ MACABEO VERDEJO 750 ml	\$ 102.800
LEGADO MUÑOZ MACABEO VERDEJO 187 ml	\$ 25.700
TRES MEDALLAS SAUVIGNON BLANC 750 ml	\$ 90.800
TRES MEDALLAS SAUVIGNON BLANC 187 ml	\$ 22.700
MONTES CLASSIC CHARDONNAY 187 ml	\$ 39.400
MONTES SELECTION SAUVIGNON BLANC 187 ml	\$ 39.400
RAMÓN BILBAO VERDEJO 750 ml	\$ 172.400
RAMÓN BILBAO VERDEJO 187 ml	\$ 43.100

VINOS TINTOS

FELIPE RUTINI TRIVARIETAL CABERNET SAUVIGNON/ MERLOT/ MALBEC 750 ml	\$ 1.025.500
MONTES PURPLE ANGEL CARMENÈRE 750 ml	\$ 675.800
LAN RESERVA TEMPRANILLO 750 ml	\$ 296.800
RAMÓN BILBAO RESERVA TEMPRANILLO 750 ml	\$ 290.800
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA MALBEC 750 ml	\$ 178.800
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA MALBEC 187 ml	\$ 44.700
NAVARRO CORREAS ALEGORÍA 750 ml	\$ 266.800
ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION MERLOT 750 ml	\$ 208.400
MARQUES CASA CONCHA CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$ 262.400
MARQUES DE CASA CONCHA CARMÉNÈRE 750 ml	\$ 251.400
BERONIA RESERVA TEMPRANILLO 750 ml	\$ 251.400
PAGO DE OTAZU CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$ 266.500

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

VINOS TINTOS

CHATEAU PENIN MERLOT 750 ml	\$ 251.400
PROTOS CRIANZA TEMPRANILLO 750 ml	\$ 262.400
MONTES ALPHA SYRAH 750 ml	\$ 268.800
MONTES ALPHA SYRAH COPA 187 ml	\$ 67.200

MARQUÉS DE CASA CONCHA MERLOT 750 ml	\$ 230.600
MARQUÉS DE RISCAL TEMPRANILLO 750 ml	\$ 230.600

CLOS DE LOS SIETE BLEND MALBEC, MERLOT, SYRAH, CABERNET 750 ml	\$ 208.500
LEPORE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 750 ml	\$ 197.800
MONTES ALPHA CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$ 200.800
NAVARRO CORREAS TRIVARIETAL MALBEC, CABERNET, MERLOT 750 ml	\$ 200.800
CATENA MALBEC 750 ml	\$ 192.400
CATENA MALBEC 375 ml	\$ 96.200
CATENA MALBEC COPA 187 ml	\$ 48.100

DIABLO DARK RED BLEND CABERNET SAUVIGNON/ MALBEC/ SYRAH/ TANNAT 750 ml	\$ 185.800
SANGRE DE TORO TEMPRANILLO 750 ml	\$ 185.800

RAMÓN BILBAO CRIANZA TEMPRANILLO 750 ml	\$ 185.800
RAMÓN BILBAO CRIANZA TEMPRANILLO 187 ml	\$ 46.500
PRUNO TEMPRANILLO 750 ml	\$ 171.500
PRUNO TEMPRANILLO COPA 187 ml	\$ 42.800
CHIANTI RUFFINO SANGIOVESE 750 ml	\$ 165.600

CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$ 136.400
CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGNON 375 ml	\$ 68.200
CASILLERO CABERNET SAUVIGNON COPA 187 ml	\$ 34.100

FINCA ANTIGUA MERLOT DE LA MANCHA 750 ml	\$ 162.400
FINCA ANTIGUA MERLOT DE LA MANCHA COPA 187 ml	\$ 40.600
BERONIA CRIANZA TEMPRANILLO 750 ml	\$ 161.400
BERONIA CRIANZA TEMPRANILLO 375 ml	\$ 80.700
FLOR DE VETUS TORO TEMPRANILLO 750 ml	\$ 155.800
FLOR DE VETUS TORO TEMPRANILLO COPA 187 ml	\$ 38.950
UNDURRAGA CABERNET SAUVIGNON PINOT NOIR 750 ml	\$ 156.800
UNDURRAGA CABERNET SAUVIGNON PINOT NOIR 375 ml	\$ 78.400

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

VINOS TINTOS

DADÁ 2 MERLOT 750 ml	\$ 146.800
DADÁ 3 CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$ 146.800
CASTEL GRANDE RESERVE PAYS DOC PINOT NOIR 750 ml	\$ 146.800
CASILLERO DEL DIABLO MERLOT 750 ml	\$ 141.400
NORTON DOC MALBEC 750 ml	\$ 141.400
NORTON DOC MALBEC COPA 187 ml	\$ 35.400
LONGCHAMPS MERLOT 750 ml	\$ 141.800
LONGCHAMPS MERLOT COPA 187 ml	\$ 35.500
CASILLERO DEL DIABLO CARMENÈRE 750 ml	\$ 134.400
CASILLERO DEL DIABLO CARMENÈRE COPA 187 ml	\$ 33.600
TRIVENTO RESERVE MALBEC 750 ml	\$ 122.800
LEGADO MUÑOZ TEMPRANILLO 750 ml	\$ 119.500
MANON TEMPRANILLO 750 ml	\$ 106.500
FRONTERA MALBEC 750 ml	\$ 91.400
FRONTERA MALBEC COPA 187 ml	\$ 22.800
MONTES CLASSIC CABERNET SAUVIGNON 187 ml	\$ 38.900
MONTES SELECTION CABERNET SAUVIGNON CARMENÈRE 187 ml	\$ 38.900
MONTES ALPHA CARMENÈRE COPA 187 ml	\$ 53.900
TRES MEDALLAS CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$ 84.800
TRES MEDALLAS CABERNET SAUVIGNON COPA 187 ml	\$ 21.400

VINOS ROSADOS

LES JOLIES FILLES CINSAULT 750 ml	\$ 200.600
LES JOLIES FILLES CINSAULT COPA 187 ml	\$ 50.200
MUGA ROSE GARNACHA VIURE TEMPRANILLO 750 ml	\$ 192.400
CASILLERO DEL DIABLO SUMMER ROSÉ SYRAH 750 ml	\$ 162.400
MONTES CHERUB SYRAH 750 ml	\$ 155.800
MONTES CHERUB SYRAH COPA 187 ml	\$ 38.900
IZADI LARROSA GARNACHA 750 ml	\$ 140.800
TRES MEDALLAS ROSÉ 750 ml	\$ 85.600
TRES MEDALLAS ROSÉ COPA 187 ml	\$ 21.400
COUSIÑO GRIS CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$ 118.600
RAMÓN BILBAO ROSADO 750 ml	\$ 172.400
RAMÓN BILBAO ROSADO 187 ml	\$ 43.100
ENATE ROSADO CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$ 235.400

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

BURBUJAS

DOM PERIGNON 750 ml	\$ 2.230.500
TAITTINGER ROSÉ CHARDONNAY/ PINOT NOIR 750 ml	\$ 685.500
MOET & CHANDON ROSÉ CHARDONNAY PINOT NOIR 750 ml	\$ 645.000
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL PINOT NOIR / CHARDONNAY 750 ml	\$ 478.900
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT 750 ml	\$ 835.000
CHANDON ARGENTINO ROSÉ PINOT NOIR / PINOT MEUNIER 750 ml	\$ 210.500
CHANDON DELICE MALBEC CHARDONNAY PINOT 750 ml	\$ 210.500
NAVARRO CORREAS ROSÉ MALBEC 750 ml	\$ 205.000
NAVARRO CORREAS EXTRA BRUT CHARDONNAY PINOT NOIR 750 ml	\$ 205.000
CHANDON ARGENTINA EXTRA BRUT 750 ml	\$ 161.400
CHANDON ARGENTINA EXTRA BRUT 187 ml	\$ 43.500
CODORNIU CLÁSICO BRUT PARELLADA/ XAREL - LO/ MACABEO 750 ml	\$ 174.500
PROSECCO 200 ml	\$ 65.400
CASILLERO DEL DIABLO DEVIL'S BRUT 750 ml	\$154.600



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

VINO TINTO MONTES SELECTION CABERNET SAUVIGNON/ CARMENÈRE 750 ml	\$ 216.500
VINO TINTO MONTES ALPHA CARMENÈRE 750 ml	\$ 255.500
VINO TINTO MONTES CLASSIC CABERNET SAUVIGNON 375 ml	\$ 123.500
VINO BLANCO MONTES CLASSIC CHARDONNAY 375 ml	\$ 123.500
VINO BLANCO MONTES SELECTION SAUVIGNON BLANC 750 ml	\$ 215.400

CIGARRILLOS Y TABACOS

CIGARETTES AND TOBACCO

MARLBORO LIGHT

X 10 und

\$ 7.600

MARLBORO LIGHT

X 20 und

\$ 13.000

MARLBORO

X 10 und

\$ 7.600

MARLBORO

X 20 und

\$ 13.000

MARLBORO ICE FUSION

X 10 und

\$ 7.600

MARLBORO ICE FUSION

X 20 und

\$ 13.000

LUCKY GIN

X 10 und

\$ 7.600

LUCKY GIN

X 20 und

\$ 13.000

PIELROJA SIN FILTRO

X 18 und

\$ 9.400

TABACO VILLIGER

(N7)

Solo Chía

\$ 24.800

TABACO DON JOSÉ

CORREA TORPEDO

Solo Chía

\$60.500

TABACO DON JOSÉ

CORREA CHURCHILL

Solo chía

\$82.000

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



La Plaza de Quidres



EVENTOS

SE LE TIENEN - SE LE ATIENDEN - SE LE ORGANIZAN

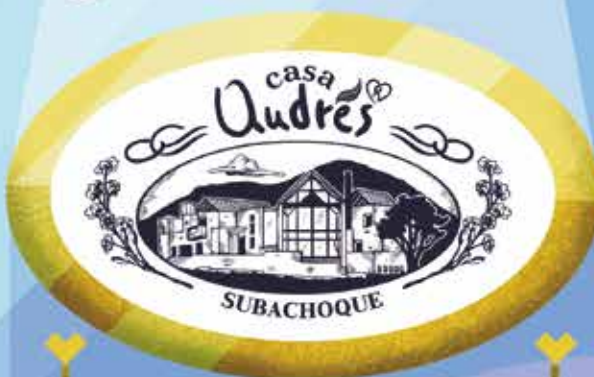


317-4052526
317-5732595
316-5264777



WWW.ANDRESCARNEDERES.COM
ACR_EVENTOS@ANDRESCARNEDERES.COM

Quidres



PEDIDAS DE MANO
PREBODAS
MATRIMONIOS
COMPROMISOS
DESPEDIDAS DE SOLTER@
ANIVERSARIOS

CONTÁCTENOS
317-4052526
314-4539692

Quadrès La rme de Res





**QUE NO SE LE VUELEN
SUS COROTOS, PIDA
UNA TULA A SU MESERO
MÁS CERCANO Y GUARDE
SUS COSITAS**



Audrés No puede responder por celulares, anillos de oro, billeteras boyantes, cámaras de ojos biónicos, ray bans, aretes de diamantes y/o zafiros, mont blancs, cheques al portador, i-pods, y demás objetos de valor sentimental, económico, esotérico, ó sensual, olvidados, descuidados, abandonados, esfumados o refundidos por comensales enamorados, despistados, atolondrados o alucinados. Punto.



QUERIDO COMENSAL

DE ACUERDO A CIRCULAR EXTERNA
DE LA SUPERINTENDENCIA
N° 002 DEL 20 DE ENERO DE 2012,
NOS PERMITIMOS COMUNICARLES

VERTENCIA 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 PARÁGRAFO 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, ESTARÁ RECIBIENDO LA CORRESPONDIENTE FACTURA EN EL CORREO INFORMADO PARA TAL FIN"

**SÍGANOS
EN NUESTRAS
REDES SOCIALES**



@ANDRES_C_DE_RES
UNIVERSOANDRESIANO



@ANDRES_C_DE_RES
ANDRESCARNEDERES



8612233

WWW.ANDRES
CARNEDERES.COM

