



Juan Valdez®

• 1959 •

Juan Valdez®

• 1959 •

Métodos (Café Especial y Café Extraordinario)

Aeropress

1 Taza / 1 Cup

Esp/ \$14.900 Ext/ \$24.900

Prensa Francesa

1 Taza / 1 Cup

Esp/ \$14.900 Ext/ \$24.900

2 Tazas / 2 Cup

Esp/ \$23.900 Ext/ \$39.900

Syphon

1 Taza / 1 Cup

Esp/ \$14.900 Ext/ \$24.900

2 Tazas / 2 Cup

Esp/ \$23.900 Ext/ \$39.900

Chemex

1 Taza / 1 Cup

Esp/ \$14.900 Ext/ \$24.900

2 Tazas / 2 Cup

Esp/ \$23.900 Ext/ \$39.900

Dripper V60

1 Taza / 1 Cup

Esp/ \$14.900 Ext/ \$24.900

2 Tazas / 2 Cup

Esp/ \$23.900 Ext/ \$39.900

Kyoto

1 Taza / 1 Cup

Esp/ \$14.900 Ext/ \$24.900

Bebidas Calientes *Hot Drinks*

Tinto / Black Coffee 9oz \$7.600

Tinto Campesino
/ Campesino Black Coffee 9oz
\$9.300

Americano

Americano Tradicional / Americano 9oz
\$10.300

Especiales *Specials*

Café con Leche / Coffee with Milk 9oz ☞
\$10.100

Mocca Tradicional / Mocca 9oz ☞
\$14.300

Espresso

- Espresso / Espresso 35ml \$8.200
- Espresso Doble / Double Espresso 60ml \$9.900
- Espresso Vienés / Wiener Espresso 35m \$9.900
- Espresso Corto / Short Espresso 30ml \$8.200
- Espresso Cortado / Espresso Cortado 60ml ☞ \$9.200

Macchiato

- Macchiato / Macchiato 4oz \$10.700

Cappuccino

- Cappuccino 9oz ☞ \$10.900
- Cappuccino Irlandés 9oz ☞ \$14.300
- Cappuccino Vienés / Wiener Coffee 9oz ☞ \$14.300

Latte


Latte

- Latte Tradicional / Latte 9oz ☞ \$10.900
- Latte Vainilla / Vanilla Latte 9oz ☞ \$14.300
- Latte Baileys / Baileys Latte 9oz ☞ \$15.900
- Flat White / Flat White 9oz ☞ \$11.500
- Latte Arequipe / Arequipe Latte 9oz \$14.300
- Latte Vainilla Canela / Vanilla Cinnamon Latte 9oz

Bebidas Calientes a Base de*

Hot Drinks Based on *

- Chai Tradicional / Chai Latte* 9oz ☞ \$14.200
- Chai Vainilla y Almendras / Vanilla Almond Chai Latte* 9oz ☞☞☞ \$14.500
- Chai Manzana Canela / Apple Cinnamon Chai Latte* 9oz \$14.500
- Matcha / Matcha Latte* 9oz \$14.200

Matcha Latte con Miel
*/ Matcha Latte with Honey** 9oz  
\$14.200

**Bebidas Lácteas en Polvo con Azúcar /
Sweetened Powdered Milk Drinks*

Bebidas Frías con Café

Cold Drinks with Coffee

Tinto Frío / Cold Black Coffee 16oz
\$11.500


Espresso Frío / Cold Espresso 16oz
\$12.900


Granizado de Café 16oz  \$16.000

Frappé de Café con Proteína
/ Coffee Protein Frappé 16oz  
\$20.900

Lattes Fríos



Cold Lattes

Latte Frío Tradicional / Cold Latte 16oz 
\$17.0000


**Latte Frío Caramelo / Cold Caramel
Latte** 16oz  \$19.900

Especial


Special



Mocca Frío Tradicional / Cold Mocca
16oz   \$19.900

Nevados



Nevado Café / Coffee Nevado 16oz 
\$17.100


**Nevado de Café Reducido en Azúcar
/ Nevado Coffee Reduced in Sugar** 12oz
 \$17.900

Nevado Arequipe / Caramel Nevado 16oz
 \$20.500

Nevado Chocolate / Chocolate Nevado
16oz   \$20.500

Nevado Brownie / Brownie Nevado
16oz     \$20.500

Nevado Galleta / Oreo Nevado 16oz
  \$20.500

Nevado Baileys / Baileys Nevado 16oz
 \$22.700

Malteadas

Milkshakes

Malteada de Café / *Coffee Milkshake* 16oz
\$21.200

Malteada Mocca / *Mocca Milkshake*
16oz 🍷 🌿 \$22.900

Malteada Galleta / *Oreo Milkshake* 16oz
🌿 \$22.900

Nevados a Base de *

*Nevados Based on**

Matcha Frío Tradicional 🍷 🌿
/ *Cold Matcha Latte** 16oz \$22.700

*Bebidas Lácteas en polvo con Azúcar / *Sweetened Powdered Milk Drinks*

Otras Bebidas

Other Drinks

Chai Frío Tradicional / *Cold Chai Latte*
16oz 🍷 \$20.700

Chai Frío Vainilla y Almendras 🍷 🌿 🍷
/ *Cold Vanilla Almond Chai Latte* 16oz
\$20.700

Matcha Latte Frío con Miel
Cold Matcha Latte with Honey 16oz 🍷 🌿
\$21.900

Nevado Chocokids / *Nevado Chocokids*
16oz 🍷 \$20.500

Juan Valdez®

• 1959 •

Huevos / Scrambled Eggs

Elígelos con tomate, cebolla, y/o maíz desgranado.

With onion, tomato and/ or corn.

\$12.900

Cacerola de Huevos con Papas / Eggs and Potatoes Casserole

Fritos con hogao, papas fritas en cubos y queso fresco, acompañado de pan de la casa.

Fried egg, fried potatoes, fresh cheese caserole. Bread on the side.

\$25.900

Huevos Fritos / Eggs Sunny Side up

\$8.900

Cacerola de Huevos y Tomate Boyacense / Egg Casserole in Tomato Sauce

Fritos en pasta de tomates boyacenses, yogurt griego acompañado de pan de la casa.

Fried eggs with tomato sauce and Greek yogurt, served with bread on the side.

\$23.900

Parfait / Parfait

Granola artesanal, mermelada de moras silvestres y café, yogurt griego, y frutos rojos en miel.

Granola, greek yogurt, berries with honey, blackberry and coffee jam.

\$22.900

Bowl de Granola / Granola Bowl

Granola artesanal, manzana y pera, frutos rojos en miel, en leche entera o deslactosada.

Granola, apple and pear, berries with honey and coffee jam, with milk of choice.

\$24.900

Bowl de Fruta / Fruit Bowl

Fresas, sadía, uchuvas y arándanos

Strawberry, watermelon, gooseberries, and blueberry.

\$11.900

Tostadas Francesas / French Toast

Con mermelada de moras silvestres y café, crema chantilly, con fresas y arándanos frescos sobre hogaza de semillas.

Topped with blackberry and coffee jam, whipped cream, strawberries and blueberries, served on a seeded sourdough loaf.

\$22.900

Tostadas de Aguacate y Durazno / Peach and Avocado Toast

Con huevo pochado y tomate cherry sobre hogaza de semillas.

Poached egg and cherry tomato, served on a seeded loaf.

\$24.900

Tostadas de Salami / Salami Toast

Con confitura de tomate, queso crema y albahaca sobre hogaza de semillas.

Tomato jam, cream cheese and basil on a seeded loaf.

\$24.900

Tostadas de Jamón Artesanal / Artisanal ham Toast

Con miel de uchuvas, frutos secos y queso crema sobre hogaza de semillas.

Gooseberry honey, dried fruit and cream cheese, served on a seeded loaf.

\$24.900

Arepa de Huevo / Arepa de Huevo

Con celele y suero costeño picante.

\$12.900

Pancakes / Pancakes

Con miel de maple y mermelada de miel de mora y café.

Maple syrup, with blackberry honey and coffee jam.

\$17.900

Arepa de Chócolo / Chocolo Arepa

100% de maíz, rellena de queso mozzarella artesanal, acompañada de suero costeño.

100% sweet corn arepa filled with artisanal mozzarella cheese. Sour cream on the side.

\$17.500

Arepa de Queso / Cheese Arepa

Arepa de maíz blanco rellena de queso mozzarella artesanal.

100% white corn patty filled with mozzarella cheese.

\$7.500

Canasta de Pan / Bread Basket

Tres variedades de pan hechos en casa.

Variety of homemade bread basket.

\$10.900

Panadería y Pastelería

Bakery

Palo de Queso Artesanal / Puff Pastry Cheese Sticks 🏠🌿

Hojaldre relleno de queso costeño y mozzarella con semillas de chía.

\$9.900

Almojábana Artesanal / Artisanal Almojábana 🏠🍷

Amasijo clásico colombiano hecho en casa.

Traditional colombian bread.

\$7.500

Rollo de Canela / Cinnamon Roll 🏠🍷🌿

\$9.900

Torta Juan Valdez de Chocolate / Juan Valdez Chocolate Cake 🏠🍷🌿🍷

\$14.900

Pan de Yuca Artesanal / Artisanal Pan de Yuca 🏠🍷

Amasijo clásico colombiano hecho en casa.

Traditional colombian bread.

\$7.500

Profiterol Relleno de Mousse de Gulupa / Profiterole with Gulupa Mousse

\$8.900 🏠🍷🌿

Torta Juan Valdez de Café y Nueces / Juan Valdez Coffee and Nut cake 🏠🍷🌿🍷🍷

\$13.900

Brownie / Brownie

Artesanal con cacao Tumaco al 53%.

\$9.700 🏠🍷🌿

Sánduches

Sandwich

Sánduche de Huevos Revueltos / Scrambled Egg Sandwich 🏠🍷🌿

Con tocineta y cremoso de maíz, en pan rústico.

Scrambled egg and bacon sandwich with creamed corn.

\$28.900

Sánduche de Jamón y Tres Quesos / Ham and Three Cheese Sandwich 🏠🍷🌿

Jamón de cerdo, mezcla de tres quesos, tomate, queso crema y lechuga en pan de mantequilla.

Pork ham, three cheese blend, tomato, cream cheese and lettuce on buttered bread.

\$26.900

Entradas

Starters

Chicharrones

Con tubérculos andinos y tucupí.

\$42.900

Crema de Zapallo y Coco / Squash and Coconut Cream Soup 🏠

Acompañada de chips de Papas Nativas.

Served with Native potato chips.

\$19.900

Crema de Maíz y Queso Asado / Corn and Roasted Cheese Cream Soup 🏠

Con aceite achiotado y cilantro.

Served with Anato oil and cilantro.

\$19.900

Crema de Tomate / Tomato Cream Soup 🏠🍷

Con crocante de amasijos, acompañada de suero costeño.

Topped with crunchy bread crumbbles and suero costeño.

\$19.900

Para Compartir To Share

Canasta de Fritos Colombianos / Colombian Fried Snacks

Empanada de pollo y arepa de huevo en maíz de colores, carimañola de queso, acompañada de ají casero y cecele.

Beef patty, arepa de huevo, carimañola de queso, homemade chili and cecele.

\$22.900

Empanada de Carne y Papa / *Beef and Potato Patty*

x3 unidades. *x3 units*

\$16.900

Mini Arepas de Chicharrón / *Mini Pork Rinds Arepas*

Tres mini arepas de maíz rellenas con chicharrón y cuajada.

Three mini arepas 100% white corn with pork rinds and curd.

\$21.900

Queso Brie con Frutas / *Brie With Fruits*

Queso brie local en masa hojaldrada con frutas caramelizadas en melao de café, acompañado de pan artesanal.

Local brie cheese in puff pastry with caramelized fruits in coffee molasses, with artisinal bread on the side.

\$49.900

Patacones con Suero Costeño y Hogao / *Fried Plantain Fritters*

Cinco mini patacones acompañados de suero costeño y hogao.

Five mini plantain fritters with sour cream and hogao.

\$21.900

Otros Fritos Colombianos / *Other Colombian Fried Snacks*

Tres patacones, yuca frita y papas nativas en cascós con hogao y guacamole.

\$19.900

Empanada de Pollo / *Chicken Patty*

x3 unidades. *x3 units.*

\$16.900

Sartén de Papas Nativas / *Native Potatoes*

Papas nativas gratinadas con carne desmechada.

Native potatoes au gratin with shredded meat.

\$24.900

Mazorcada Desgranada / *Mazorcada*

Con pollo, chorizo, papas nativas y mayonesa de achiote, gratinado con queso mozzarella.

With chicken, chorizo, native potatoes and achiote mayonnaise, and gratin with mozzarella cheese.

\$33.900

Yuca Frita con Suero / *Fried Yuca*

With sour cream. 

\$10.500

Papas Engalladas / *Papas Engalladas*

Papas nativas en casco, con queso costeño y mayonesa de achiote.

Wedge native potatoes, with salty cheese and achiote mayonnaise.

\$24.900

Ensaladas Salads

Ensalada Vinagreta de Limón / *Lemon Vinaigrette Salad*

Mix de hojas baby, brócoli, cubios encurtidos, tomates cherry marinados, champiñones y remolacha salteados, zanahoria asada, queso campesino, aguacate, sachá inchi y vinagreta de limón.

Mixed baby leaves, broccoli, pickled cubios, marinated cherry tomatoes, sautéed mushrooms and beets, roasted carrot, cheese, avocado, sachainchi and lemon vinaigrette.

\$24.900

Ensalada Vinagreta de Frutas / *Fruit Vinaigrette Salad*

Mix de hojas baby, tomates cherry marinados, manzanas, peras y frutos rojos en miel, zanahorias dulces tatemadas, remolachas encurtidas, uvas verdes caramelizadas, queso y aguacate hass.

Mixed baby leaves, marinated cherry tomatoes, apples, pears and red berries in honey, roasted sweet carrots, pickled beets, caramelized green grapes, cheese and Hass avocado.

\$24.900

Fuertes

Main Course

(A partir de las 12pm / Starting at 12pm)

Punta de Anca 330gr

En jasper con puré de papa o vegetales 🍷

\$64.900

Ragú de Res 250gr

Acompañado de puré de papa o vegetales 🍷

\$49.900

Pollo Parilla 330gr

Acompañado de puré de papa o vegetales 🍷

\$44.900

Pesca Artesanal Blanca 250gr

(sujeto a disponibilidad)

Acompañado de puré de papa o vegetales 🍷

\$64.900

Vegetales al Carbón 250gr

Acompañado de puré de papa o vegetales 🍷

\$39.900

Sánduches

Sandwich

(A partir de las 12pm / Starting at 12pm)

Sánduche de Chicharrón / Pork Rind

Sandwich 🍷🌱🥬🥒

Con tocino, mayonesa de tocineta y cubios, pepinos encurtidos, queso Paipa y mix de hojas baby, en pan de mantequilla.

With bacon, bacon mayonnaise and cubios, pickles, cheese and baby leaves mix, in butter bread.

\$28.900

Sánduche Filete de Atún / Tuna Steak

Sandwich 🍷🌱🥬🥒🐟

Atún marinado, guatila y pepinos cremosos, queso siete cueros y mix de hojas baby en pan de mantequilla.

Marinated tuna, achiote and creamy cucumbers, siete cueros cheese and a mix of baby leaves on butter bread.

\$39.500

Sánduche de Brisket / Brisket

Sandwich 🍷🌱

300g de brisket en cocción lenta, mayonesa de achiote, manzanas y peras en miel, cebollas fritas y encurtidas, queso campesino y mix de hojas baby, acompañado con chips mixtos de batatas en pan rústico.

300g of Slow-cooked brisket, achiote mayonnaise, apples and pears in honey, fried and pickled onions, cheese and a mix of baby leaves, accompanied by mixed sweet potato chips on rustic bread.

\$42.900

Menú de Niños

Kids Menu

Pasta con Carne / Pasta Bolognese 🍷🌱

Acompañado de pan focaccia.

Focaccia bread.

\$29.900

Pasta al Burro / Pasta al Burro 🍷🌱

Acompañado de pan focaccia.

Focaccia bread.

\$21.900

Pechuga de Pollo / Chicken Breast

200g de pechuga de pollo acompañado de papas a la francesa y aguacate.

200 grams of chicken breast with avocado and french fries.

\$32.900

Adiciones

Extras

Tocineta / Crispy Bacon

Tocineta crocante.

\$8.900

Queso Siete Cueros / Cheese

60g de queso siete cueros.

60g Siete Cueros cheese.

\$8.900

Huevo / Egg

Frito o revuelto.

Fried or scrambled.

\$3.900

Aguacate / Avocado

\$4.900

Porción de Arroz / Rice

150g de arroz blanco.

150g of white rice.

\$5.900

Salchichas / Sausages

6 mini salchichas de pollo o coctel (res, cerdo y ternera).

6 cocktail sausages (beef, pork and veal).

\$19.900

Atún / Tuna

60g de atún marinado.

60g marinated fresh tuna.

\$15.900

Porción de Papas Nativas Fritas / Fried Native Potato

\$8.900

Pollo / Chicken

Pechuga de pollo marinada.

marinated chicken breast.

\$10.900

Camarones / Shrimp

60g de camarones marinados.

60g marinated shrimp.

\$15.900

Postres

Dessert

Torta Tres Leches de Café / Coffee Tres Leches Cake

\$25.900

Milhoja 1959 / Millefeuille 1959

Con arequipe y crema pastelera clásica.

With dulce de leche and classic pastry cream.

\$16.900

Torta de Zanahoria / Carrot Cake

\$12.900

Torta de Amasijos / Dough Cake

Mezcla de amasijos con crema de bocadillo.

Mixture of doughs with sandwich cream.

\$15.900

Churros 1959 / Churros 1959

Sobre crema pastelera de café, con helado de vainilla.

On coffee pastry cream, with vanilla ice cream.

\$16.900

Merengón 1959 / Meringue 1959

Merengue con confitura de fresas y agrás, cristal de mango, y frutas (mora, fresa y durazno local).

Meringue with strawberry and gooseberry jam, mango crystal, and fruits (blackberry, strawberry and local peach).

\$16.900

Alérgenos / Allergens

 Huevos / Eggs  Lácteos / Dairy  Soya / Soy  Gluten / Gluten  Pescado / Fish  Sulfitos / Sulfites

 Nueces de árbol / Tree nuts  Crustáceos / Crustaceans

Las materias primas utilizadas son fabricadas en plantas de alimentos que procesa productos que contienen: Gluten, Soya, Maní, Huevos, Lácteos, Mariscos, pescados, entre otras*

Jugos

Juices

Limonada de Café / Coffee Lemonade

Cold brew a través de kyoto, almíbar de panela, limón mandarino y soda. 🍷🍹

Cold brew, sugarcane syrup, tangerine lemon and soda.

\$14.900

Limonada / Lemonade

\$9.900

Limonada Cerezada / Cherry Lemonade

\$14.900

Otros Jugos / Other Juices

Lulo / Lulo

Tamarindo / Tamarindo

Corozo / Corozo

\$13.900

Jugo de Mandarina / Mandarinine Juice

Jugo de Naranja / Orange Juice

\$13.900

Jugos Clásicos / Classic Juices:

Fresa / Strawberry

Mango / Mango

Maracuyá / Passion Fruit

Mora / Blackberry

\$10.900

En leche/ *With milk* \$12.400

En leche vegetal / *With plant-based milk*

\$13.900

Gaseosas, Aguas y Sodas

Sodas and Water

Gaseosas / Sodas:

Coca Cola / Coke

Coca Cola Zero / Coke Zero

Sprite / Sprite

Soda Bretaña / Soda Bretaña

Colombiana / Colombiana

Ginger Ale / Ginger Ale

\$8.500

Tónica Mediterránea / Mediterranean Tonic

Fever Tree

\$25.900

Soda de Feijoa y Toronja / Grapefruit and Feijoa Soda

Soda de toronja, almíbar de feijoa y zumo de limón.

Grapefruit soda, feijoa syrup and lemon juice.

\$14.900

Agua sin gas / Water

\$8.500

Agua con gas / Sparkling Water

\$8.500

Ginger Beer

\$19.900

Soda de Pepino y Naranja / Cucumber and Orange Soda

Soda, almíbar de pepino y zumo de limón y naranja.

Soda, cucumber syrup, and lemon and orange juice.

\$14.900

Soda Sin Azúcar / Sugar Free Soda

Soda, piña, camu camu, limonaria y jengibre.

Soda, pineapple, camu camu, lemongrass and ginger.

\$14.900

Cervezas

Beers

Club Colombia Dorada / Club Colombia Dorada

\$14.900

Stella Artois / Stella Artois

\$16.900

Corona / Corona
\$16.900

BBC Monserrate Bitter / BBC
Monserrate Bitter
\$16.900

BBC Draft Chapinero Porter / BBC
Draft Chapinero Porter
\$16.900

Cócteles sin Licor

Non-alcoholic Cocktails

Spritz de Vino Blanco / White Wine Spritz

Spritz de reducción de vino blanco sin licor con soda de flor de saúco y frutas cítricas.

White wine spritz reduction with elderflower soda and citrus fruits.

\$34.900

Mojito de Panela / Panela Mojito

Soda, almíbar de panela con pimienta tostada, albahaca y zumo de limón.

Soda, panela syrup with toasted pepper, basil and lemon juice.

\$19.900

Yuzu Tonic / Yuzu Tonic

Tónica mediterránea, infusión dulce cítrica de Yuzu y zumo de limón.

Mediterranean tonic, sweet citrus infusion of Yuzu and lemon juice.

\$34.900

Cócteles

Cocktails

Nube de Mezcal / Nube de Mezcal

Mezcla de guanábana y coco con 45ml de mezcal 400 Conejos y zumo de limón.

Mixture of soursop and coconut with 60 ml of 400 conejos mezcal and lemon juice.

\$44.900

Brío de la Montaña / Brío de la Montaña

Almíbar de jengibre, espresso Juan Valdez, 60ml de ron Flor de Caña y zumo de limón.

Ginger syrup, Juan Valdez espresso, with 60 ml of Flor de caña rum and lemon juice.

\$39.900

Ron del Arriero / Ron de Arriero

Espresso Juan Valdez, con 45ml de ron Flor de Caña, 15ml de Licor 43 y gotas amargas.

Juan Valdez Espresso, with 45 ml of Flor de Caña rum, 15 ml of Licor 43 and bitter drops.

\$39.900

Martini de Altura / Martini de Altura

Almíbar de feijoa, 30ml de destilado de feijoa y 45ml de ginebra Tanqueray London.

Feijoa syrup, 30 ml of feijoa distillate and 45 ml of Tanqueray London gin.

\$44.900

Espresso Martini / Espresso Martini

Almíbar artesanal de café, 60ml de vodka Ketel One y espresso Juan Valdez.

Homemade coffee syrup, 60 ml of Ketel One vodka and Juan Valdez espresso.

\$39.900

Negroni / Negroni

Licor amargo de naranja, 30ml de ginebra Tanqueray London y 30ml de Vermouth.

Bitter orange liqueur, 30 ml of Tanqueray London gin and 30 ml of vermouth.

\$44.900

Gin Tonic / Gin Tonic

Tanqueray London dry y Tónica 1976.

Tanqueray London dry and tonic water 1976

\$44.900

Café Vermutado

Kyoto con 45ml de Vermouth rosado, almíbar de toronja y soda.

Kyoto with 45 ml of rosé vermouth, grapefruit syrup and soda.

\$29.900

Canelazo Criollo / Canelazo criollo

Agua de panela, zumo de limón mandarino, con 60ml de ron de café Juan Valdez y maracuyá.

Agua de panela, mandarin lemon juice, with 60 ml of Juan Valdez coffee rum and passion fruit.

\$19.900

Carajillo / Carajillo

Café espresso y Licor 43.

\$32.900

Otras Bebidas *Drinks*

Batido Rojo / Red Smoothie

Corozo, jengibre, yogurt griego, piña, uchuva, remolacha y zumo de limón.

\$19.900

Infusión Amarilla / Yellow Infusion

Manzana, gulupa, miel de agave, fresa, canela y cidrón.

Apple, gulupa, agave honey, strawberry, cinnamon and lemon verbena.

\$8.900

Chocolate en Leche / Chocolate Milk

Your choice of Milk. 🍶

\$13.500

Chocolate en Leche con Queso / Chocolate Milk 🍶

Chocolate acompañado de 60g de queso siete cueros.

With cheese on the side. Your choice of milk.

\$16.900

Infusión Roja / Red Infusion

Uvas, arándanos, feijoa, canela, cúrcuma, hierbabuena con zumo de limón y miel.

Grapes, blueberries, feijoa, cinnamon, turmeric, mint with lemon juice and honey.

\$8.900

Aromática de Hierbas / Herbal Tea

Cidrón, limonaria, hierbabuena y manzanilla.

Lemon verbena, lemongrass, chamomile and mint.

\$7.900

Chocolate en Agua / Chocolate Drink

With Water.

\$12.500

Chocolate en Agua con Queso / Chocolate drink

Chocolate en agua acompañado de 60g de queso siete cueros.

With cheese on the side.

\$15.900

Vino Tinto *Red wine*

Alma Mora Carbernet Sauvignon

Botella 750ml / Bottle 750ml\$170.000

Copa 150ml / Cup 150ml\$37.000

Alma Mora Syrah

Botella 750ml / Bottle 750ml\$170.000

Copa 150ml / Cup 150ml\$37.000

Alma Mora Malbec

Botella 750ml / Bottle 750ml\$170.000

Copa 150ml / Cup 150ml\$37.000

Emili Moro Finca Resalso Tempranillo

Botella 750ml / Bottle 750ml\$220.000

Ramón Bilbao Edición limitada Rioja

Botella 750ml / Bottle 750ml\$180.000

Copa 150ml / Cup 150ml\$55.000

Vino Blanco

White wine

Alma Mora ChardoNnay

Botella 750ml / *Bottle 750ml*\$170.000
Copa 150ml / *Cup 150ml*\$37.000

Enate ChardoNnay

Botella 750ml / *Bottle 750ml*\$220.000
Copa 150ml / *Cup 150ml* \$53.000

Ramón Bilbao Organic Verdejo

Botella 750ml / *Bottle 750ml*\$180.000
Copa 150ml / *Cup 150ml*\$42.000

Mar de Frades Albariño

Botella 750ml / *Bottle 750ml*\$290.000
Copa 150ml / *Cup 150ml* \$63.000

Vino rosado

Rose

Alma Mora Rosado

Botella 750ml / *Bottle 750ml*\$165.000
Copa 150ml / *Cup 150ml*\$37.000

Prosecco

Prosecco

Mioneto Prosecco Brut

Botella 750ml / *Bottle 750ml* \$190.000

Mioneto Prosecco Rosé

Botella 750ml / *Bottle 750ml* \$190.000

Whisky

Whiskey

Talisker 10 años / *Talisker 10 years*

Botella 700ml / *Bottle 700ml* \$640.000
Copa 60ml / *Cup 60ml* \$62.000

Singleton 18 años / *Singleton 18 years*

Botella 700ml / *Bottle 700ml*\$1.250.000
Copa 60ml / *Cup 60ml* \$120.000

Singleton 15 años / *Singleton 15 years*

Botella 700ml / *Bottle 700ml* \$740.000
Copa 60ml / *Cup 60ml* \$72.000

Singleton 12 años / *Singleton 12 years*

Botella 700ml / *Bottle 700ml*\$390.000
Copa 60ml / *Cup 60ml*\$62.000

Johnnie Walker Double Black

Botella 700ml / *Bottle 700ml*\$400.000
Copa 60ml / *Cup 60ml* \$48.000

Johnnie Walker Gold Label Reserve

Botella 700ml / *Bottle 700ml*\$520.000
Copa 60ml / *Cup 60ml*\$47.000

Johnnie Walker Blue Label

Botella 750ml / *Bottle 750ml*\$2.300.000

Glenmorangie 10 años / *Glenmorangie 10 years*

Botella 700ml / *Bottle 700ml* \$520.000
Copa 60ml / *Cup 60ml*\$47.000

Bulleit Bourbon

Botella 750ml / *Bottle 750ml*\$480.000
Copa 60ml / *Cup 60ml*\$45.000

Bulleit Bourbon

Botella 750ml / *Bottle 750ml*\$480.000
Copa 60ml / *Cup 60ml*\$45.000

Bulleit Bourbon

Botella 750ml / *Bottle 750ml*\$480.000
Copa 60ml / *Cup 60ml*\$45.000

Bulleit Rye

Botella 750ml / *Bottle 750ml*\$520.000
Copa 60ml / *Cup 60ml*\$42.000

Bulleit Rye

Botella 750ml / *Bottle 750ml*\$520.000
Copa 60ml / *Cup 60ml*\$42.000

Tequila

Maestro Dobel Cristalino

Botella 700ml / *Bottle 700ml*\$679.000
Copa 60ml / *Cup 60ml*\$75.000

Don Julio Añejo

Botella 750ml / *Bottle 750ml*\$650.000
Copa 60ml / *Cup 60ml*\$62.000

Don Julio 70

Botella 700ml / *Bottle 700ml*\$80.000

Don Julio Blanco

Botella 750ml / *Bottle 750ml*\$560.000
Copa 60ml / *Cup 60ml*\$55.000

Don Julio Reposado

Botella 700ml / *Bottle 700ml*\$590.000
Copa 60ml / *Cup 60ml*\$59.000

1800 Cristalino

Botella 700ml / *Bottle 700ml*\$470.000
Copa 60ml / *Cup 60ml*\$48.000

Mezcal

400 Conejos

Botella 750ml / *Bottle 750ml*\$530.000
Copa 60ml / *Cup 60ml*\$52.000

Unión el Jóven

Copa 60ml / *Cup 60ml*\$52.000

Ron *Rum*

Hechicera

Botella 700ml / *Bottle 700ml*\$690.000
Copa 60ml / *Cup 60ml*\$48.000

Zacapa 23 años / Zacapa 23 years

Botella 700ml / *Bottle 700ml*\$610.000
Copa 60ml / *Cup 60ml*\$55.000

Zacapa XO

Botella 700ml / *Bottle 700ml*\$1.600.000

Flor de caña Centenario 25 años / Flor de caña Centenario 25 years

Botella 750ml / *Bottle 750ml*\$1.800.000
Copa 60ml / *Cup 60ml*\$160.000

Flor de caña 18 años / Flor de caña 18 years

Botella 750ml / *Bottle 750ml*\$540.000
Copa 60ml / *Cup 60ml*\$45.000

Ginebra *Gin*

Tanqueray London Dry

Botella 700ml / *Bottle 700ml*\$350.000
Copa 60ml / *Cup 60ml*\$45.000

Tanqueray Ten

Botella 750ml / *Bottle 750ml*\$530.000
Copa 60ml / *Cup 60ml*\$60.000

Tanqueray Rangpur

Botella 700ml / *Bottle 700ml*\$420.000

Copa 60ml / *Cup 60ml*\$60.000

Vodka

Belvedere

Botella 700ml / *Bottle 700ml*\$540.000

Copa 60ml / *Cup 60ml*\$49.000

Ketel One

Botella 750ml / *Bottle 750ml*\$400.000

Copa 60ml / *Cup 60ml*\$37.000

Vermouth

Martini Fiero

Copa 60ml / *Cup 60ml*\$29.000

Martini Bitters

Copa 60ml / *Cup 60ml* \$29.000

Martini Rosso

Copa 60ml / *Cup 60ml*\$29.000

Cognac

Hennessy

Copa 60ml / *Cup 60ml* \$58.000

Brandy

Brandy JP Chenet

Copa 60ml / *Cup 60ml*\$29.000

Pousse Café

Licor 43

Copa 60ml / *Cup 60ml*\$35.000

