



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 9oz

**\$10.300**

---

## Especiales *Specials*

Café con Leche / *Coffee with Milk* 9oz 

**\$10.100**

Mocca Tradicional 9oz 

**\$14.300**

# Espresso

Espresso Corto / *Short Espresso* 30ml  
\$8.200

Espresso Vienés / *Wiener Espresso* 35ml  
\$9.900

Espresso Doble 60ml  
\$8.200

Espresso Cortado 60ml  
\$9.200

# Macchiato

Macchiato 4oz .....\$10.700

# Cappuccino

Cappuccino 9oz .....\$10.900

Cappuccino Café Extraordinario /  
*Extraordinary Coffee Cappuccino* 9oz  
\$29.900

Cappuccino Irlandés / *Irish Cappuccino*  
9oz \$14.300

Cappuccino Café Especial /  
*Special Coffee Cappuccino* 9oz  
\$19.900

Cappuccino Vienés / *Wiener Cappuccino*  
9oz \$14.300

# Latte *Latte*

Latte Tradicional 9oz .....\$10.900

Latte Arequipe / *Dulce de Leche*  
*Latte* 9oz \$14.300

Latte Vainilla 9oz .....\$14.300

Latte Café Extraordinario /  
*Extraordinary Coffee Latte* 9oz  
\$29.900

Latte Baileys 9oz .....\$15.900

Flat White 9oz .....\$11.500

Latte Vainilla Canela / *Vanilla*  
*Cinnamon Latte* 9oz  
\$14.300

Latte Café Especial /  
*Special Coffee Latte* 9oz  
\$19.900

# Bebidas Calientes a Base de\* *Hot Drinks\**

Chai Tradicional / *Chai Latte\** 9oz  
\$14.200

Chai Manzana Canela  
/ *Apple Cinnamon Chai Latte\** 9oz  
\$14.500

**Chai Vainilla y Almendras**  
*/ Vanilla Almond 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

### *Coffee Cold Drinks*

**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   
\$17.000

**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 / Dulce de Leche  
Nevado** 16oz  \$20.500

**Nevado Chocolate** 16oz  
  \$20.500

**Nevado Brownie** 16oz  
    \$20.500

**Nevado Galleta** 16oz  
  \$20.500

**Nevado Baileys** 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

### 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**

### 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 Fruta / Fruit Bowl

Fresas, sandía, uchuvas, papaya, uvas verdes, piña, melón y arándanos.

*Strawberries, watermelon, golden berries, papaya, green grapes, pineapple, melon, and blueberries.*

**\$11.900**

### Tostadas Francesas / French Toast 🍳🥞🍯🥛

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

*Topped with wild blackberry and coffee jam, whipped cream, fresh strawberries and blueberries on brioche bread.*

**\$22.900**

### 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**

### Arepa de Huevo / Arepa de Huevo 🥚

Con cecele 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 Queso / Cheese Arepa 🍳

Arepa de maíz blanco rellena de queso mozzarella artesanal.

*100% white corn patty filled with mozzarella cheese.*

**\$7.500**

### 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 con peperoncino, yogurt griego acompañado de pan de la casa. Ligeramente picantes.

*Fried in a Boyacá tomato sauce with red pepper flakes, served with greek yogurt and house bread. mild spicy.*

**\$23.900**

### 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**

### 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 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 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**

### 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 / Cheese Sticks

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

**\$9.900**

### Almojábana Artesanal

Amasijo clásico colombiano hecho en casa.

*Traditional colombian bread.*

**\$7.500**

### Rollo de Canela / Cinnamon Roll

**\$9.900**

### Pan de Yuca Artesanal

Amasijo clásico colombiano hecho en casa.

*Traditional colombian bread.*

**\$7.500**

### Choco Valdez

Bizcocho de mantequilla, ganache de chocolate, café y naranja

*Butter cake with chocolate and coffee ganache, finished with orange.*

**\$13.900**

---

## 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 crumbles 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 Briollo con Frutas / Local Cheese with Fruits

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

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

**\$49.900**

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

Cinco patacones acompañados de suero costeño y hogao.

*Five 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**

### Mazorca Desgranada / Sweet corn kernels

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, sacha 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 / Steak 330gr

Acompañado de puré de papa o vegetales.   
*Served with mashed potatoes or vegetables.*

**\$64.900**

### Ragú de Res / Beef 250gr

Acompañado de puré de papa o vegetales.   
*Served with mashed potatoes or vegetables.*

**\$49.900**

### Pollo Parrilla / Grilled Chicken 330gr

Acompañado de puré de papa o vegetales.   
*Served with mashed potatoes or vegetables.*

**\$44.900**

### Pollo Santafereno

Pierna pernil (deshuesada), acompañado con puré de papa con guascas y alcaparras crocantes.

*Boneless chicken leg and thigh, served with guascas mashed potatoes and crispy capers.*

**\$44.900**

### Pesca Artesanal Blanca /

### Artisanal White Fish 250gr

(sujeto a disponibilidad / subject to availability)

Acompañado de puré de papa o vegetales.   
*Served with mashed potatoes or vegetables.*

**\$64.900**

### Atún Sellado en Pimienta Fresca / Pepper-Crusted Seared Tuna 170gr

Atún sellado en costra de pimienta, con leche de tigre, con de cubos de plátano, acompañado de puré de papa o vegetales.

*170g pepper-crusted tuna with leche de tigre, with plantain cubes. Served with mashed potatoes or vegetables.*

**\$64.900**

### Vegetales al Carbón / Grilled Vegetables 250gr / \$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 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 de papas nativas 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**

### 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, achoiote and creamy cucumbers, siete cueros cheese and a mix of baby leaves on butter bread.*

**\$39.500**

### Sánduche Pollo a la Parrilla / Grilled Chicken Sandwich

250g de pierna pernil deshuesada con cubios encurtidos en mayonesa de tucupi, acompañado con chips de papas nativas

*250g boneless chicken leg and thigh with pickled cubios in tucupi mayonnaise, served with native potato chips.*

**\$34.900**

# Menú de Niños

## Kids Menu

### Pasta con Carne / Pasta Bolognese

Acompañado de pan focaccia.

*Focaccia bread.*

**\$29.900**

### 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**

#### Porción de Papas Nativas Fritas / Fried Native Potato

**\$8.900**

#### Porción Chips Papas Nativas / Chips Native Potato

**\$4.900**

#### Puré de papa acompañamiento / Mashed Potatoes

**\$15.900**

#### Puré de papa Santafereno / Mashed Potatoes

**\$15.900**

#### Salchichas / Sausages

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

*6 cocktail sausages (beef, pork and veal).*

**\$19.900**

#### Pollo / Chicken

Pechuga de pollo marinada.

*marinated chicken breast.*

**\$10.900**

#### Camarones / Shrimp

60g de camarones marinados.

*60g marinated shrimp.*

**\$15.900**

#### Atún / Tuna

60g de atún marinado.

*60g marinated fresh tuna.*

**\$15.900**

#### Vegetales Asados / Roasted Vegetables

**\$14.900**

#### Ensalada Acompañamiento

Side Salad

**\$8.900**

#### Yogurt Griego / Greek Yogurt

**\$3.900**


#### Relleno Pollo Cremoso / Creamy Chicken Filling



**\$10.900**



# Postres





## Dessert


**Torta Tres Leches de Café / Coffee Tres Leches Cake**      
**\$25.900**

**Torta de Zanahoria / Carrot Cake**     
**\$13.900**

**Milhoja 1959 / Millefeuille 1959**     
Con arequipe y crema pastelera clásica.  
*With dulce de leche and classic pastry cream.*  
**\$16.900**

**Torta de Amasijos / Dough Cake**    
Mezcla de amasijos con crema de bocadillo.  
*Mixture of doughs with sandwich cream.*  
**\$15.900**

**Torta Juan Valdez de Café y Nueces / Juan Valdez Coffee and Nut cake**       
**\$13.900**

**Torta Juan Valdez de Chocolate / Juan Valdez Chocolate Cake**      
**\$14.900**

### Alérgenos / Allergens

 Huevos / Eggs  Lácteos / Dairy  Soya / Soy  Gluten / Gluten  Pescado / Fish  Sulfitos / Sulfites  
 Nueces de árbol / Tree nuts  Crustáceos / Crustaceans  Peperoncino / Red Pepper Flakes

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

# Gaseosas, Aguas y Sodas

## Sodas and Water

### Gaseosas / Sodas:

Coca Cola / Coke  
Coca Cola Zero / Coke Zero  
Sprite  
Soda Bretaña  
Colombiana  
**\$8.500**

**Tónica Mediterránea / Mediterranean Tonic**  
Fever Tree  
**\$25.900**

**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**



**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**

**Brownie**

Artesanal con cacao Tumaco al 53%.

**\$9.700**   

**Profiterol Relleno de Mousse de Gulupa**     
**\$8.900**

### **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**

### **Soda Sin Azúcar / Sugar Free Soda**

Soda, piña, camu camu, limonaria y jengibre.

*Soda, pineapple, camu camu, lemongrass and ginger.*

**\$14.900**

## 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

Tamarindo

Corozo

**\$13.900**

### **Jugo de Mandarina / Mandarinine Juice**

### **Jugo de Naranja / Orange Juice**

**\$13.900**

### **Jugos Clásicos / Classic Juices:**

Fresa / Strawberry

Mango

Maracuyá / Passion Fruit

Mora / Blackberry

**\$10.900**

En leche/ *With milk* \$12.400

En leche vegetal / *With plant-based milk*

**\$13.900**

## Cervezas Beers

### **Club Colombia Dorada**

**\$14.900**

### **Corona**

**\$16.900**

### **BBC Monserrate Bitter**

**\$16.900**

### **Stella Artois**

**\$16.900**

### **BBC Draft Chapinero Porter**

**\$16.900**

## Cocteles 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 sprits reduction with elderflower soda and citrus fruits.*

**\$34.900**

### **Mojito de Panela**

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

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

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

**\$34.900**

# Cocteles Cocktails

## 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**

## Canelazo Criollo

Agua de panela, zumo de limón mandarina, 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**

## Ron del 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**

## 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**

## Gin Tonic

Tanqueray London dry y Tónica 1976.

*Tanqueray London dry and tonic water 1976*

**\$44.900**

## Naranja Spritz

Granita de naranja, Mioneto Prosecco Brut y licor 43.

*Orange granita, Mionetto Prosecco Brut, and Licor 43.*

**\$44.900**

## 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**

## 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**

## 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**

## 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**

## Carajillo

Café espresso y Licor 43.

**\$32.900**

## Mezcalita De Café

Mezcal Union El Joven. reducción de café, zumo de limón y tajín clásico.

*Mezcal Unión El Joven, coffee reduction, lime juice, and classic Tajín.*

**\$55.900**

# 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 Cabernet 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 / Glass 150ml ..... \$37.000

### Enate Chardonnay

Botella 750ml / Bottle 750ml .....\$220.000

Copa 150ml / Glass 150ml .....\$53.000

**Ramón Bilbao Organic Verdejo**  
Botella 750ml / *Bottle 750ml* ..... **\$180.000**  
Copa 150ml / *Glass 150ml* ..... **\$42.000**

**Mar de Frades Albariño**  
Botella 750ml / *Bottle 750ml* ..... **\$290.000**  
Copa 150ml / *Glass 150ml* ..... **\$63.000**

---

## Vino rosado

### *Rose*

**Alma Mora Rosado**  
Botella 750ml / *Bottle 750ml* ..... **\$165.000**  
Copa 150ml / *Glass 150ml* ..... **\$37.000**

---

## Prosecco

**Mioneto Prosecco Brut**  
Botella 750ml / *Bottle 750ml* ..... **\$190.000**

**Mioneto Prosecco Rosé**  
Botella 750ml / *Bottle 750ml* ..... **\$190.000**

---

## Whisky

**Talisker 10 años / *Talisker 10 years***  
Botella 700ml / *Bottle 700ml* ..... **\$640.000**  
Trago 60ml / *Shot 60ml* ..... **\$62.000**

**Singleton 18 años / *Singleton 18 years***  
Botella 700ml / *Bottle 700ml* ..... **\$1.250.000**  
Trago 60ml / *Shot 60ml*..... **\$120.000**

**Singleton 15 años / *Singleton 15 years***  
Botella 700ml / *Bottle 700ml* ..... **\$740.000**  
Trago 60ml / *Shot 60ml* ..... **\$72.000**

**Singleton 12 años / *Singleton 12 years***  
Botella 700ml / *Bottle 700ml* ..... **\$390.000**  
Trago 60ml / *Shot 60ml* ..... **\$62.000**

**Johnnie Walker Double Black**  
Botella 700ml / *Bottle 700ml* ..... **\$400.000**  
Trago 60ml / *Shot 60ml* ..... **\$48.000**

**Johnnie Walker Gold Label Reserve**  
Botella 700ml / *Bottle 700ml* ..... **\$520.000**  
Trago 60ml / *Shot 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**  
Trago 60ml / *Shot 60ml*..... **\$47.000**

**Bulleit Bourbon**  
Botella 750ml / *Bottle 750ml* ..... **\$480.000**  
Trago 60ml / *Shot 60ml* ..... **\$45.000**

**Bulleit Rye**  
Botella 750ml / *Bottle 750ml* ..... **\$520.000**  
Trago 60ml / *Shot 60ml* ..... **\$42.000**

---

## Tequila

**Maestro Dobel Cristalino**  
Botella 700ml / *Bottle 700ml* ..... **\$679.000**  
Trago 60ml / *Shot 60ml*..... **\$75.000**

**Don Julio Blanco**  
Botella 750ml / *Bottle 750ml* ..... **\$560.000**  
Trago 60ml / *Shot 60ml* ..... **\$55.000**

### Don Julio Añejo

Botella 750ml / *Bottle 750ml* ..... \$650.000  
Trago 60ml / *Shot 60ml* ..... \$62.000

### Don Julio 70

Botella 700ml / *Bottle 700ml* .....\$800.000  
Trago 60ml / *Shot 60ml* .....\$75.000

### Don Julio Reposado

Botella 700ml / *Bottle 700ml* ..... \$590.000  
Trago 60ml / *Shot 60ml* ..... \$59.000

### 1800 Cristalino

Botella 700ml / *Bottle 700ml* ..... \$470.000  
Trago 60ml / *Shot 60ml* ..... \$48.000

---

## Mezcal

### 400 Conejos

Botella 750ml / *Bottle 750ml* ..... \$530.000  
Trago 60ml / *Shot 60ml*..... \$52.000

### Unión el Joven

Botella 750ml / *Bottle 750ml* ..... \$420.000  
Trago 60ml / *Shot 60ml* .....\$52.000

---

## Ron Rum

### Hechicera

Botella 700ml / *Bottle 700ml* .....\$690.000  
Trago 60ml / *Shot 60ml*.....\$48.000

### Zacapa 23 años / Zacapa 23 years

Botella 700ml / *Bottle 700ml* .....\$610.000  
Trago 60ml / *Shot 60ml* .....\$55.000

### Zacapa XO

Botella 700ml / *Bottle 700ml* .....\$1.600.000  
Trago 60ml / *Shot 60ml*.....\$150.000

### Flor de caña 7 años / Flor de caña 7 years

Trago 60ml / *Shot 60ml*.....\$20.000

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

Botella 750ml / *Bottle 750ml* ..... \$1.800.000  
Trago 60ml / *Shot 60ml*..... \$160.000

### Flor de caña 18 años / Flor de caña 18 years

Botella 750ml / *Bottle 750ml* .....\$540.000  
Trago 60ml / *Shot 60ml*.....\$45.000

---

## Ginebra Gin

### Tanqueray London Dry

Botella 700ml / *Bottle 700ml* .....\$350.000  
Trago 60ml / *Shot 60ml* .....\$45.000

### Tanqueray Ten

Botella 750ml / *Bottle 750ml* .....\$530.000  
Trago 60ml / *Shot 60ml*.....\$60.000

### Tanqueray Rangpur

Botella 700ml / *Bottle 700ml* .....\$420.000  
Trago 60ml / *Shot 60ml* .....\$60.000

---

## Vodka

### Belvedere

Botella 700ml / *Bottle 700ml* .....\$540.000  
Trago 60ml / *Shot 60ml* .....\$49.000

### Ketel One

Botella 750ml / *Bottle 750ml* .....\$400.000  
Trago 60ml / *Shot 60ml* .....\$37.000

# Vermouth

## Martini Fiero

Trago 60ml / Shot 60ml.....\$29.000

## Martini Bitters

Trago 60ml / Shot 60ml .....\$29.000

## Martini Rosso

Trago 60ml / Shot 60ml.....\$29.000

---

# Cognac

## Hennessy

Trago 60ml / Shot 60ml .....\$58.000

---

# Brandy

## Brandy JP Chenet

Trago 60ml / Shot 60ml .....\$29.000

---

# Pousse Café

## Licor 43

Trago 60ml / Shot 60ml .....\$35.000

