



Juan Valdez®

• 1959 •

MENÚ

EL FÚTBOL SE PREPARA CON *Juan Valdez* • 1959 •

Smash Burger

160 g de carne de res, queso 7 cueros, mayonesa de achiote, pepinillos encurtidos caseros, mix de hojas baby mermelada de tocineta y café sobre pan brioche.

Acompañada de papas chips.

160 g beef patty, 7-cueros cheese, achiote mayonnaise, house-made pickles, baby leaf mix, bacon and coffee jam, served on brioche bread. Accompanied by potato chips.

\$39.900

Bites de Costillas

200 g de Costilla de cerdo caramelizada en melao picoso y ajo frito, acompañadas de papas nativas en casco.

200 g of pork ribs caramelized in a spicy sugarcane syrup glaze, topped with crispy fried garlic, served with native potato wedges.

\$59.900

Fish and Chips

Trozos de pesca artesal apanada en harina de amasijos, acompañados de chips de papa nativa y salsa tártara de la casa.

Artisan-caught fish pieces coated in a traditional savory flour batter, served with native potato chips and our house-made tartar sauce.

\$44.900

Pocket de Chorizo y Cerveza

100 g de Chorizo artesanal, chimichurri de verdeo, mezcla de queso paipa-mozzarella y masa de pizza. Acompañado de una cerveza Club Colombia®.

100 g of artisan chorizo, green onion chimichurri, a blend of Paipa and mozzarella cheeses, wrapped in pizza dough and baked to perfection. Served with a Club Colombia beer.

\$39.800

Margarita de Guayaba

Mezcal Unión, syrup de guayaba, sal picante de la casa y limón.

Mezcal Unión, guava syrup, house-made spicy salt, and fresh lime.

\$44.000

Refajo de Lulo

Lulo, limón, syrup de Colombiana®, sal picante de la casa y cerveza Club Colombia®.

Lulo, lime, Colombiana soda syrup, house spicy salt, and Club Colombia beer.

\$29.000



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* 9 oz

\$7.900

Tinto Campesino

/ *Campesino Black Coffee* 9 oz

\$10.500

Americano

Americano Tradicional 9 oz

\$10.900

Especiales *Specials*

Café con Leche / *Coffee with Milk* 9 oz ☞

\$10.900

Mocca Tradicional 9 oz ☞

\$14.700

Espresso

Espresso Corto / <i>Short Espresso</i> 30 ml \$8.700	Espresso Vienés / <i>Wiener Espresso</i> 35 ml \$10.700
Espresso Doble / <i>Double Espresso</i> 60 ml \$9.700	Espresso Cortado 60 ml ☞ \$9.700

Macchiato

Macchiato 4 oz\$11.500

Cappuccino

Cappuccino 9 oz ☞\$11.500	Cappuccino Café Extraordinario / <i>Extraordinary Coffee Cappuccino</i> 9 oz ☞ \$29.900
Cappuccino Irlandés / <i>Irish Cappuccino</i> 9 oz ☞ \$14.700	Cappuccino Café Especial / <i>Special Coffee Cappuccino</i> 9 oz ☞ \$19.900
Cappuccino Vienés / <i>Wiener Cappuccino</i> 9 oz ☞ \$14.700	

Latte *Latte*

Latte Tradicional / <i>Traditional latte</i> 9 oz ☞ \$11.500	Latte Arequipe / <i>Dulce de Leche Latte</i> 9 oz ☞ \$14.700
Latte Vainilla / <i>Vainilla latte</i> 9 oz ☞ \$14.700	Latte Café Extraordinario / <i>Extraordinary Coffee Latte</i> 9 oz ☞ \$29.900
Latte Baileys 9 oz ☞\$16.700	Latte Café Especial / <i>Special Coffee Latte</i> 9 oz ☞ \$19.900
Flat White 9 oz ☞\$11.900	
Latte Vainilla Canela / <i>Vanilla Cinnamon Latte</i> 9 oz ☞ \$14.700	

Bebidas Calientes a Base de* *Hot Drinks**

Chai Tradicional / <i>Chai Latte*</i> 9 oz ☞ \$14.900	Chai Manzana Canela ☞ / <i>Apple Cinnamon Chai Latte*</i> 9oz \$15.700
---	--

Chai Vainilla y Almendras
/ *Vanilla Almond Chai Latte** 9 oz   
\$15.700

Matcha Latte con Miel
/ *Matcha Latte with Honey** 9 oz  
\$14.900

Matcha / *Matcha Latte** 9 oz 
\$14.900

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

Bebidas Frías con Café

Coffee Cold Drinks

Tinto Frío / *Cold Black Coffee* 16 oz
\$12.700

Granizado de Café 16 oz 
\$16.300

Espresso Frío / *Cold Espresso* 16 oz
\$12.900

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

Lattes Fríos

Cold Lattes

Latte Frío Tradicional / *Cold Latte*
16 oz  \$17.900

Latte Frío Caramelo / *Cold Caramel Latte* 16 oz  \$21.300

Especial

Special

Mocca Frío Tradicional / *Cold Mocca*
16 oz   \$21.300

Nevados

Nevado de Café / *Coffee Nevado* 16 oz
 \$17.700

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

Nevado de Brownie 16 oz
    \$20.500

Nevado de Baileys 16 oz
 \$22.900

Nevado de Café Reducido en Azúcar
/ *Nevado Coffee Reduced in Sugar* 12 oz
 \$20.500

Nevado de Chocolate 16 oz
  \$20.500

Nevado de Galleta 16 oz
  \$20.500

Nevado Chocokids 16 oz
 \$20.500

Nevados a Base de ^{*} *Nevados Based on**

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

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

Malteadas *Milkshakes*

Malteada de Café / *Coffee Milkshake* 16 oz
\$21.300

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

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

Otras Bebidas *Other Drinks*

Chai Frío Tradicional / *Cold Chai Latte*
16 oz  \$20.900

Chai Frío Vainilla y Almendras   
/ *Cold Vanilla Almond Chai Latte* 16 oz
\$21.500

Matcha Latte Frío con Miel /
Cold Matcha Latte with Honey 16 oz  
\$22.300

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 eggs, fried potatoes, fresh cheese casserole, with a side of bread.

\$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.

\$23.900

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.

\$14.900

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 celele y suero costeño picante.

With celele and spicy suero costeño.

\$12.900

Arepa de Queso / Cheese Arepa 🍞

Arepa de maíz blanco rellena de queso mozzarella artesanal.

100% white corn patty filled with mozzarella cheese.

\$7.900

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

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 eggs in a Boyacá tomato paste with peperoncino, served with greek yogurt and house bread. Mildly 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

Pancakes / Pancakes 🍞🥚🥞

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

Maple syrup, with blackberry honey and coffee jam.

\$17.900

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 / Artisanal Cheese Stick

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

Puff pastry filled with costeño and mozzarella cheese, topped with chia seeds.

\$10.900

Almojábana Artesanal

Amasijo clásico colombiano hecho en casa.

Traditional colombian bread.

\$7.900

Rollo de Canela / Cinnamon Roll

\$10.700

Pan de Yuca Artesanal

Amasijo clásico colombiano hecho en casa.

Traditional colombian bread.

\$7.900

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 Eggs 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 / Pork rinds

Con tubérculos andinos y tucupí.

With Andean root vegetables and tucupi.

\$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 celele.

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

\$22.900

Empanada de Carne y Papa / Beef and Potato Patty

x3 unidades / x3 units

\$16.900

Empanada de Pollo / Chicken 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

Yuca Frita con Suero / Fried Yuca

With sour cream.

\$10.500

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

Otros Fritos Colombianos / Other Colombian Fried Snacks

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

Three patacones, crispy fried cassava, and native potato wedges, served with traditional hogao and fresh guacamole.

\$19.900

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

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

Sartén de Papas Nativas / Native Potatoes

Papas nativas gratinadas con carne desmechada.

Gratinated native potatoes with shredded beef.

\$24.900

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 12:00 p. m. / Starting at 12:00 p. m.)

Punta de Anca / Steak 330 g

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

\$64.900

Ragú de Res / Beef 250 g

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

\$54.900

Pollo Parrilla / Grilled Chicken 330 g

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

\$49.900

Pollo Santafereno / Santafereno Chicken

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.

\$49.900

Pesca Artesanal Blanca / Artisanal White Fish 250 g (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 170 g

Atún sellado en costra de pimienta, con leche de tigre, con de cubos de plátano, acompañado de puré de papa o vegetales.
170 g pepper-crusted tuna with leche de tigre, with plantain cubes. Served with mashed potatoes or vegetables.

\$64.900

Vegetales al Carbón / Grilled Vegetables 250 g / \$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, achoiote and creamy cucumbers, siete cueros cheese and a mix of baby leaves on butter bread.

\$39.500

Sánduche de Brisket / Brisket Sandwich

300 g 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.

300 g 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 de Pollo a la Parrilla / Grilled Chicken Sandwich

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

250 g 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

Pechuga de Pollo / Chicken Breast

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

200 g of chicken breast with avocado and french fries.

\$32.900

Adiciones

Extras

Tocineta / Crispy Bacon

Tocineta crocante.

\$8.900

Queso Siete Cueros / Cheese

60 g de queso siete cueros.

60 g Siete Cueros cheese.

\$8.900

Huevo / Egg

Frito o revuelto.

Fried or scrambled.

\$3.900

Aguacate / Avocado

\$4.900

Porción de Arroz / Rice

150 g de arroz blanco.

150 g 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 / Mashed Potatoes

\$15.900

Puré de papa Santafereno /

Mashed Potatoes

\$15.900

Pasta al Burro

Acompañado de pan focaccia.

Focaccia bread.

\$21.900

Salchichas / Sausages

6 mini salchichas de pollo o cóctel (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

60 g de camarones marinados.

60 g marinated shrimp.

\$15.900

Atún / Tuna

60 g de atún marinado.

60 g marinated fresh tuna.

\$15.900

Vegetales Asados /

Roasted Vegetables

\$14.900

Ensalada / Salad

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 Breaña®
Colombiana®
\$8.500

Agua sin gas / Water
\$8.500

Agua con gas / Sparkling Water
\$8.500

Ginger Beer
\$19.900

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%.
\$10.500

Profiterol Relleno de Mousse de Gulupa / Profiterole Filled with Gulupa Mousse 
\$8.900

Tónica Mediterránea / Mediterranean Tonic
Fever Tree
\$25.900

Soda de Pepino y Naranja / Cucumber and Orange Soda
Soda, almíbar de pepino y zumo de limón y naranja.
Soda, cucumber syrup, lemon and orange juice.
\$14.900

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

**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 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

Cócteles Cocktails

Nube de Mezcal

Mezcla de guanábana y coco con 45 ml 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 mandarino, con 60 ml 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 45 ml de ron Flor de Caña, 15 ml 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, 60 ml de Vodka Ketel One y Espresso Juan Valdez®.

Homemade coffee syrup, 60 ml of Ketel One Vodka and Juan Valdez® Espresso.

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®, 60 ml 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, 30 ml de destilado de feijoa y 45 ml 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, 30 ml de ginebra Tanqueray London y 30 ml de Vermouth.

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

\$44.900

Café Vermutado

Kyoto con 45 ml 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 Unión El Joven. reducción de café, zumo de limón y tajín clásico.

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

\$54.900

Otras Bebidas

Drinks

Batido Rojo / Red Smoothie

Corozo, jengibre, yogurt griego, piña, uchuva, remolacha y zumo de limón.
\$19.900

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.
\$9.900

Infusión Amarilla / Yellow Infusion

Manzana, gulupa, miel de agave, fresa, canela y cidrón.
Apple, gulupa, agave honey, strawberry, cinnamon and lemon verbena.
\$9.900

Aromática de Hierbas / Herbal Tea

Cidrón, limonaria, hierbabuena y manzanilla.
Lemon verbena, lemongrass, chamomile and mint.
\$8.900

Chocolate en Leche / Chocolate Milk

Your choice of Milk. 🥛
\$13.500

Chocolate en Agua / Chocolate Drink

With Water.
\$12.500

Chocolate en Leche con Queso / Chocolate Milk 🥛

Chocolate acompañado de 60 g de queso siete cueros.
With cheese on the side. Your choice of milk.
\$16.900

Chocolate en Agua con Queso / Chocolate drink

Chocolate en agua acompañado de 60 g de queso siete cueros.
With cheese on the side.
\$15.900

Vino Tinto

Red wine

Alma Mora Cabernet Sauvignon

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

Emili Moro Finca Resalso Tempranillo

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

Alma Mora Syrah

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

Ramón Bilbao Edición limitada Rioja

Botella 750 ml / Bottle 750 ml**\$180.000**
Copa 150 ml / Cup 150 ml**\$55.000**

Alma Mora Malbec

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

Vino Blanco

White wine

Alma Mora Chardonnay

Botella 750 ml / Bottle 750 ml**\$170.000**
Copa 150 ml / Glass 150 ml**\$42.000**

Enate Chardonnay

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

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

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

Vino rosado

Rose

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

Prosecco

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

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

Whisky

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

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

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

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

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

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

Johnnie Walker Blue Label
Botella 750 ml / *Bottle 750 ml***\$2.300.000**

Glenmorangie 10 años / Glenmorangie 10 years
Botella 700 ml / *Bottle 700 ml***\$520.000**
Trago 60 ml / *Shot 60 ml***\$47.000**

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

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

Tequila

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

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

Don Julio Añejo

Botella 750 ml / <i>Bottle 750 ml</i>	\$650.000
Trago 60 ml / <i>Shot 60 ml</i>	\$62.000

Don Julio 70

Botella 700 ml / <i>Bottle 700 ml</i>	\$800.000
Trago 60 ml / <i>Shot 60 ml</i>	\$75.000

Don Julio Reposado

Botella 700 ml / <i>Bottle 700 ml</i>	\$590.000
Trago 60 ml / <i>Shot 60 ml</i>	\$59.000

1800 Cristalino

Botella 700 ml / <i>Bottle 700 ml</i>	\$470.000
Trago 60 ml / <i>Shot 60 ml</i>	\$48.000

Mezcal

400 Conejos

Botella 750 ml / <i>Bottle 750 ml</i>	\$530.000
Trago 60 ml / <i>Shot 60 ml</i>	\$52.000

Unión el Jóven

Botella 750 ml / <i>Bottle 750 ml</i>	\$420.000
Trago 60 ml / <i>Shot 60 ml</i>	\$52.000

Ron
Rum

Hechicera

Botella 700 ml / <i>Bottle 700 ml</i>	\$690.000
Trago 60 ml / <i>Shot 60 ml</i>	\$48.000

Zacapa 23 años / *Zacapa 23 years*

Botella 700 ml / <i>Bottle 700 ml</i>	\$610.000
Trago 60 ml / <i>Shot 60 ml</i>	\$55.000

Zacapa XO

Botella 700 ml / <i>Bottle 700 ml</i>	\$1.600.000
Trago 60 ml / <i>Shot 60 ml</i>	\$150.000

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

Botella 750 ml / <i>Bottle 750 ml</i>	\$1.800.000
Trago 60 ml / <i>Shot 60 ml</i>	\$160.000

Flor de caña 18 años / *Flor de caña 18 years*

Botella 750 ml / <i>Bottle 750 ml</i>	\$540.000
Trago 60 ml / <i>Shot 60 ml</i>	\$45.000

Flor de caña 7 años / *Flor de caña 7 years*

Trago 60 ml / <i>Shot 60 ml</i>	\$20.000
---------------------------------------	----------

Ginebra
Gin

Tanqueray London Dry

Botella 700 ml / <i>Bottle 700 ml</i>	\$350.000
Trago 60 ml / <i>Shot 60 ml</i>	\$45.000

Tanqueray Ten

Botella 750 ml / <i>Bottle 750 ml</i>	\$530.000
Trago 60 ml / <i>Shot 60 ml</i>	\$60.000

Tanqueray Rangpur

Botella 700 ml / <i>Bottle 700 ml</i>	\$420.000
Trago 60 ml / <i>Shot 60 ml</i>	\$60.000

Vodka

Belvedere

Botella 700 ml / <i>Bottle 700 ml</i>	\$540.000
Trago 60 ml / <i>Shot 60 ml</i>	\$49.000

Ketel One

Botella 750 ml / <i>Bottle 750 ml</i>	\$400.000
Trago 60 ml / <i>Shot 60 ml</i>	\$37.000

Vermouth

Martini Fiero	Martini Bitters
Trago 60 ml / Shot 60 ml\$29.000	Trago 60 ml / Shot 60 ml\$29.000
Martini Rosso	
Trago 60 ml / Shot 60 ml\$29.000	

Cognac

Hennessy
Trago 60 ml / Shot 60 ml\$58.000

Brandy

Brandy JP Chenet
Trago 60 ml / Shot 60 ml\$29.000

Pousse Café

Licor 43
Trago 60 ml / Shot 60 ml\$35.000

