Juan Valdez®

1959

MENÚ

MENÚ DE AUTOR

Almuerzos únicos de lunes a jueves.

$45.900

De 12:00 a 2:00 p. m.

Lunes

Caldoso de Camarón

Acompañado de puré de papa
o verduras parrilladas y limonada de café.

Martes

Albóndigas con Queso

Acompañado de puré de papa
o verduras parrilladas y limonada de café.

Miércoles

Milanesa de Cerdo

Acompañado de puré de papa
o verduras parrilladas y limonada de café.

Jueves

Pollo Criollo

Acompañado de puré de papa
o verduras parrilladas y limonada de café.

Imágenes de referencia. Oferta disponible únicamente de lunes a jueves de 12:00 a 2:00 p. m.
Unidades limtadas por día o hasta agotar existencias.

UNA EXPERIENCIA ÚNICA ENTRE PASOS &PISOS

Café de extracción kyoto con notas de durazno criollo, feijoa y manzanilla, equilibrado con vainilla, canela y un toque cítrico a limón mandarino.

Disfrútalo por $15.000

Juan Valdez 1959 | Coffee Master 2026

IMÁGENES DE REFERENCIA. BEBIDA EXCLUSIVA POR LA PARTICIPACIÓN DE JUAN VALDEZ® 1959 EN COFFEE MÁSTER 2026. VÁLIDA DEL 5 AL 17 DE AGOSTO DE 2026. NO APLICA PARA OTRAS TIENDAS JUAN VALDEZ®. UNIDADES SUJETAS A DISPONIBILIDAD DIARIA O HASTA AGOTAR EXISTENCIAS.

2X1

CARAJILLO 43

VEN, BRINDA Y DISFRUTA.

Lunes a domingo de 11:00 a. m. a 2:00 p. m.

Imágenes de referencia. Promoción válida únicamente en el establecimiento Juan Valdez® 1959 desde el 01 hasta el 31 de agosto de 2026, de lunes a domingo de 11:00 a. m. a 2:00 p. m. o hasta agotar existencias.
Por la compra de un (1) Cóctel Carajillo con Licor 43 Caliente o Frío de 90 ml, recibe un (1) Cóctel Carajillo con Licor 43 adicional de la misma referencia totalmente gratis.
Son 250 promociones disponibles equivalentes a 125 unidades de Carajillo con Licor 43 Calientes y 125 unidades de Carajillo con Licor 43 Frías.
Aplica para los pisos 1, 2 y 3; no aplica para ninguna otra tienda Juan Valdez® a nivel nacional. Conoce los Términos y Condiciones en www.juanvaldez.com.

SINGLETON &BITES

Compra dos tragos de Whisky marca Singleton® y disfruta de 2 Fish Burgers de cortesía.

Imágenes de referencia. Promoción válida únicamente en el establecimiento Juan Valdez® 1959 desde el 01 hasta el 31 de agosto de 2026, de lunes a domingo de 12:00 a 9:00 p. m. o hasta agotar existencias.
Por la compra de dos (2) tragos de Whisky marca Singleton®, "puro" o en "las rocas", recibe como obsequio una (1) entrada con dos (2) unidades de Fish Burgers para compartir.
La promoción cuenta con una disponibilidad total de 250 promociones, equivalentes a 500 tragos de Whisky marca Singleton® "puro" o en "las rocas" y 250 unidades de Fish Burgers.
Aplica exclusivamente para los pisos 2 y 3; no aplica para ninguna otra tienda Juan Valdez® a nivel nacional. Conoce los Términos y Condiciones en www.juanvaldez.com.

Espresso

Espresso Corto / *Short Espresso* 30 ml
$8.700

Espresso Doble / *Double Espresso* 60 ml
$9.700

Espresso Vienés / *Wiener Espresso* 35 ml
$10.700

Espresso Cortado 60 ml
$9.700

Macchiato

Macchiato 4 oz **$11.500**

Cappuccino

Cappuccino 9 oz **$11.500**

Cappuccino Irlandés / *Irish Cappuccino* 9 oz **$14.700**

Cappuccino Vienés / *Wiener Cappuccino* 9 oz **$14.700**

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

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

Latte
Latte

Latte Tradicional / *Traditional latte* 9 oz
$11.500

Latte Vainilla / *Vainilla latte* 9 oz
$14.700

Latte Baileys 9 oz **$16.700**

Flat White 9 oz **$11.900**

Latte Vainilla Canela / *Vanilla Cinnamon Latte* 9 oz **$14.700**

Latte Arequipe / *Dulce de Leche Latte* 9 oz **$14.700**

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

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

Bebidas Calientes a Base de*
*Hot Drinks**

Chai Tradicional / *Chai Latte** 9 oz
$14.900

Chai Manzana Canela
/ *Apple Cinnamon Chai Latte** 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 de Galleta / *Oreo Milkshake* 16 oz
$22.900

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

Otras Bebidas
Other Drinks

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

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

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

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

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

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 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

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 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

Pancakes */ Pancakes*
Con miel, mermelada de miel de mora y café.
Whit honey, 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 Santafereño / ***Santafereño 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

Bites de Costillas / ***Rib Bites***
350 g de Costilla de cerdo caramelizada en melao picoso y ajo frito, acompañadas de papas nativas en casco.
350 g of pork ribs caramelized in a spicy sugarcane syrup glaze, topped with crispy fried garlic, served with native potato wedges.
$59.900

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)

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 en 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

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 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 mayonaisse and cubios, pickles, cheese and baby leaves mix, in butter bread.
$28.900

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

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

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

Pasta al Burro
Acompañado de pan focaccia.
Focaccia bread.
$21.900

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

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

Puré de papa / *Mashed Potatoes*
$15.900

Puré de papa Santafereño / *Mashed Potatoes*
$15.900

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

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

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

Agua sin gas / *Water*
$8.500

Agua con gas / *Sparkling Water*
$8.500

Ginger Beer
$19.900

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

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 Sin Azúcar / ***Sugar Free Soda***
Soda, piña, camu-camu, limonaria y jenjibre.
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 / ***Mandarine 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

pritz de Vino Blanco */ White Wine Spritz*
ritz de reducción de vino blanco sin licor con
da de flor de saúco y frutas cítricas.
hite wine sprits reduction with elderflower soda and
rus fruits.
34.900

uzu Tonic
nica mediterránea, infusión dulce cítrica de
zu y zumo de limón.
editerranean tonic, sweet citrus infusion of Yuzu and
mon juice.
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

Cócteles
Cocktails

ube de Mezcal
ezcla de guanábana y coco con 45 ml de
ezcal 400 Conejos y zumo de limón.
xture of soursop and coconut with 60 ml of 400
nejos mezcal and lemon juice.
44.900

anelazo Criollo
gua de panela, zumo de limón mandarino, con
ml de ron de café Juan Valdez® y maracuyá.
ua de panela, mandarin lemon juice, with 60 ml of
an Valdez® coffee rum and passion fruit.
49.900

on del Arriero
spresso Juan Valdez®, con 45 ml de ron Flor de
aña, 15 ml de Licor 43 y gotas amargas.
an Valdez® Espresso, with 45 ml of Flor de Caña rum,
ml of Licor 43 and bitter drops.
39.900

spresso Martini
míbar artesanal de café, 60 ml de Vodka Ketel
ne y Espresso Juan Valdez®.
omemade coffee syrup, 60 ml of Ketel One Vodka
d Juan Valdez® Espresso.

in Tonic
nqueray London Dry y Tónica 1976.
nqueray London Dry and tonic water 1976
44.900

aranja Spritz
anita de naranja, Mioneto Prosecco Brut y
cor 43.
ange 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

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

Chocolate en Leche */ Chocolate Milk*
Your choice of Milk.
$13.500

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

Aromática de Hierbas */ Herbal Tea*
Cidrón, limonaria, hierbabuena y manzanilla.
Lemon verbena, lemongrass, chamomile and mint.
$8.900

Chocolate en Agua */ Chocolate Drink*
With Water.
$12.500

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**

Alma Mora Syrah
Botella 750 ml */ Bottle 750 ml* **$170.000**
Copa 150 ml */ Cup 150 ml* **$37.000**

Alma Mora Malbec
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**

Ramón Bilbao Edición limitada Rioja
Botella 750 ml */ Bottle 750 ml* **$180.000**
Copa 150 ml */ Cup 150 ml* **$55.000**

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

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

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

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

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

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

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

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

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 / *Bottle 750 ml* **$650.000**
Trago 60 ml / *Shot 60 ml* **$62.000**

Don Julio 70
Botella 700 ml / *Bottle 700 ml* **$800.000**
Trago 60 ml / *Shot 60 ml* **$75.000**

Don Julio Reposado
Botella 700 ml / *Bottle 700 ml* **$590.000**
Trago 60 ml / *Shot 60 ml* **$59.000**

1800 Cristalino
Botella 700 ml / *Bottle 700 ml* **$470.000**
Trago 60 ml / *Shot 60 ml* **$48.000**

Mezcal

400 Conejos
Botella 750 ml / *Bottle 750 ml* **$530.000**
Trago 60 ml / *Shot 60 ml* **$52.000**

Unión el Jóven
Botella 750 ml / *Bottle 750 ml* **$420.000**
Trago 60 ml / *Shot 60 ml* **$52.000**

Ron
Rum

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

Zacapa 23 años / *Zacapa 23 years*
Botella 700 ml / *Bottle 700 ml* **$610.000**
Trago 60 ml / *Shot 60 ml* **$55.000**

Zacapa XO
Botella 700 ml / *Bottle 700 ml* **$1.600.000**
Trago 60 ml / *Shot 60 ml* **$150.000**

Flor de caña 7 años / *Flor de caña 7 years*
Trago 60 ml / *Shot 60 ml* **$20.000**

Flor de caña Centenario 25 años / *Flor de caña Centenario 25 years*
Botella 750 ml / *Bottle 750 ml* **$1.800.000**
Trago 60 ml / *Shot 60 ml* **$160.000**

Flor de caña 18 años / *Flor de caña 18 years*
Botella 750 ml / *Bottle 750 ml* **$540.000**
Trago 60 ml / *Shot 60 ml* **$45.000**

Ginebra
Gin

Tanqueray London Dry
Botella 700 ml / *Bottle 700 ml* **$350.000**
Trago 60 ml / *Shot 60 ml* **$45.000**

Tanqueray Rangpur
Botella 700 ml / *Bottle 700 ml* **$420.000**
Trago 60 ml / *Shot 60 ml* **$60.000**

Tanqueray Ten
Botella 750 ml / *Bottle 750 ml* **$530.000**
Trago 60 ml / *Shot 60 ml* **$60.000**

Vodka

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

Ketel One
Botella 750 ml / *Bottle 750 ml* **$400.000**
Trago 60 ml / *Shot 60 ml* **$37.000**

Vermouth

Martini Fiero
Trago 60 ml / *Shot 60 ml* **$29.000**

Martini Rosso
Trago 60 ml / *Shot 60 ml* **$29.000**

Martini Bitters
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**