SELECCIÓN DE BEBIDAS

BEBIDAS PARA TODOS LOS GUSTOS. OFRECEMOS LOS CÓCTELES MÁS RICOS DE TODO EL MUNDO, VINOS SELECCIONADOS Y POR SUPUESTO, NO HAY QUE OLVIDAR LAS CERVEZAS LOCALES. LOS JUGOS DE FRUTAS FRESCAS Y LAS MICHELADAS SE ENCARGARAN DE REFRESCAR.

CERVEZAS

AGUILA / POKER	$5
CLUB COLOMBIA	$6
CORONITA	$7
BBC MIEL	$7
MICHELADA + AGUILA	$10
+ CLUB	$12

Elige tu sal: Himalaya (Rosado), Limón, Tahini (amarillo, rojo, verde)

CERVEZA ENVENADO $14

SMIRNOFF MIX $15

SABÍAS QUE EN LA REPÚBLICA CHECA ES DONDE MÁS CERVEZA SE BEBE POR PERSONA? 181.9 LITROS AL AÑO!

CERVEZITA O CHUPITO $3
Ron, Tequilla, Vodka o Whiskey

SIN ALCOHOL

HAY CAFÉ Y TÉ

AGUA NATURAL / CON GAS	$3
GASEOSA	$4
RED BULL	$15
AGUA TONICA / GINGER BEER	$14

JUGOS EN AGUA $7

MORA, FRESA, GUANABANA, MANGO, LULO, MARACUYA

+EN LECHE $1.5

La vida no hace fiestas por ti. Tienes que hacerlo tu mismo.

MATERIAS MÁS FUERTES

Cada botella viene con agua, hielo y limón.

RON

	SHOT	BOTELLA
VIEJO DE CALDAS 1/2	$10	$50
VIEJO DE CALDAS (8 AÑOS)		$160
HAVANA CLUB BLANCO		$140
ZACAPA (12 AÑOS)		$240
ZACAPA (23 AÑOS)		$420

TEQUILLA

JOSÉ CUERVO	$15	$180
JOSÈ CUERVO - 1800		$310
PATRON BLANCO		$410

WHISKY

SOMETHING SPECIAL	$14	$150
JACK DANIELS	$22	$240

VODKA

ABSOLUT	$12	$150

AGUARDIENTE

DOBLE ANIS 1/2	$8	$45
MIL DEMONIOS		$220

JÄGERMEISTER $18 $200

JÄGERMEISTER SE COMPONE DE 56 HIERBAS MEZCLADAS!

GIN

BOSQUE DE INDIAS		$160
TANQUERAY		$270

VICHE (375ML)

VICHE (375ML)	$10	$65
CURAO	$11	$70
TOMA SECA	$12	$75

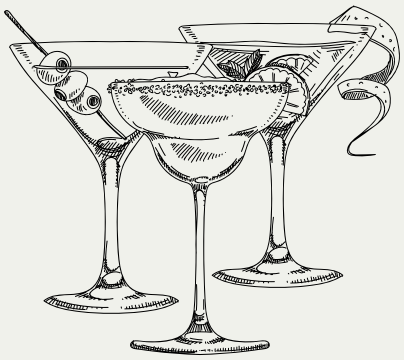
Del Pacífico Colombiano

SNACKS

$3	PAQUETICOS
$1	PALOMITAS DE MAÍZ
$1	BONBONBUM

VEA NUESTRA CARTA DE VINOS Y CÓCTELES

NUESTROS CÓCTELES



NUESTRO OBJETIVO ES OFRECERTE UNA EXCELENTE VARIEDAD DE CÓCTELES INTERNACIONALES, CON COLORES VIVOS, INGREDIENTES ORIGINALES Y UN TOQUE PERSONAL ÚNICO. UNA EXPERIENCIA DELICIOSA Y VISUALMENTE ATRACTIVA.

CÓCTELES SIN ALCOHOL

VIRGIN CAIPIRINHA $7
Limón, ginger ale, azúcar de caña, hierbabuena

FRESH SUNRISE $8
Jugo de Naranja, Granadina, Cereza, Hielo

CÓCTELES DE FRUTAS SMOOTHIES $8
MORADA Mango, Mora y Hierbabuena
ROJO Mora, Fresa y Limón

SODA CON FRUTOS AMARILLOS $8

SODA CON FRUTOS ROJOS $8

2 POR 1
DE 07:00 - 08:00 PM
TODAY HAPPY HOUR
EXCLUYENDO EVENTOS

CÓCTELES CON ALCOHOL

COSMOPOLITAN $20
VODKA, ARANDANO, LIMÓN, TRIPLE-SEC

MARGARITA $20
TEQUILA, TRIPLE-SEC, LIMÓN
CON LICOR DE NARANJA $23

MANHATTAN $25
WHISKY, VERMUT ROJO, ANGOSTURA

TEQUILA SUNRISE $23
TEQUILA, JUGO DE NARANJA, GRANADINA

MOSCOW MULE $28
VODKA (O GIN), GINGER BEER, LIMÓN

CAIPIRINHA $23
CACHACA, LIMÓN, AZUCAR

NEGRONI $27
GIN, CAMPARI, VERMUT ROJO

Estos dos cocteles son inflamables!

B-52 $20
BAILEYS, LICOR DE CAFÉ, RON HAVANA CLUB

CUCARACHA $24
VODKA, LICOR DE CAFÉ, BRANDY, TEQUILLA, RON

DESTORNILLADOR $18
VODKA, JUGO NARANJA

TOM COLLINS $20
GIN, SODA, SYRUP, LIMÓN

JOHN COLLINS $22
WHISKY, SODA, SYRUP, LIMÓN
CON JACK DANIEL'S $26

GIN TONIC $22
GIN, AGUA TÓNICA

WHISKY COLA $20
WHISKY, COCA COLA

CUBA LIBRE $18
RON, COCA-COLA, LIMÓN

APEROL SPRITZ $28
APEROL + VINO BLANCO + SODA

PISCO SOUR $28
PISCO, SYRUP, LIMÓN, HUEVO, ANGOSTURA

MOJITO $23
RON, SODA, LIMÓN, AZUCAR MORENO, HIERBABUENA

SEX ON THE BEACH $26
VODKA, LICOR DE MELOCOTÓN, ZUMO DE ARÁNDANOS ROJOS, ZUMO DE NARANJA

VINOS

	BOTELLA
FINCA LAS MORAS	$95
CASSILERO DE DIABLO	$140
DIABLO (DARK RED)	$180
FRONTERA BLANCO	$90

	BOTELLA	COPA
PINTA NEGRA	$50	$12
MÀNNARA (PUGLIA)	$50	$12
LOS RÍOS BLANCO	$50	$12

PREGUNTE POR NUESTRO VINO DEL DÍA EN EL BAR

APEROL SPRITZ

SPRITZ, TAMBIÉN SPRIZZ O VENEZIANO (VENECIANO SPRIZ, SPRISS O SPRISSETO), ES UNA BEBIDA MIXTA ELABORADA CON VINO ESPUMOSO Y UNA BEBIDA ESPIRITUOSA. TRADICIONALMENTE ES MUY POPULAR EN VENECIA Y EL VÉNETO, EN FRIULI Y EN TRENTINO-ALTO ADIGIO, PERO AHORA SE OFRECE EN TODO EL MUNDO.

COMO APERITIVO, EL SPRITZ SE SUELE MEZCLAR A PARTIR DE VINO BLANCO ESPUMOSO Y LA ADICIÓN DE APEROL O CAMPARI. SUELE SERVIRSE CON HIELO Y UNA RODAJA DE NARANJA O LIMÓN.

GIN TONIC

EL GIN-TONIC ES UN CLÁSICO LONG-DRINK ELABORADO CON GINEBRA Y AGUA TÓNICA. LA PROPORCIÓN DE LA MEZCLA VARÍA DE 1:1 A 1:3 O MÁS, SEGÚN EL GUSTO.

AL IGUAL QUE LA MAYORÍA DE LOS HIGHBALLS, QUE SUELEN ESTAR COMPUESTOS POR UNA SOLA BEBIDA ESPIRITUOSA Y UN RELLENO CARBONATADO, EL GIN-TONIC SE PREPARA DIRECTAMENTE EN EL VASO VERTIENDO LOS INGREDIENTES SOBRE CUBITOS DE HIELO Y REMOVIENDO CON CUIDADO. LA BEBIDA SE ADORNA CON UN TROZO MÁS PEQUEÑO Y CORTADO O CON UNA FINA CÁSCARA DEL TAMAÑO DE UNA LIMA O UN LIMÓN, Y MÁS RARAMENTE CON UNA RODAJA DE PEPINO.

EL GIN-TONIC SE ORIGINÓ PROBABLEMENTE EN EL IMPERIO BRITÁNICO, CUANDO EL AGUA TÓNICA INDIA, QUE CONTENÍA QUININA Y ERA MUY AMARGA EN AQUELLA ÉPOCA, SE BEBÍA EN LA INDIA PARA PROTEGERSE DE LA MALARIA, Y LA GINEBRA AÑADIDA MEJORABA EL SABOR.

BAJO LA LUZ ULTRAVIOLETA ("LUZ NEGRA"), EL GIN-TONIC PRESENTA UNA LIGERA FLUIDEZ AZULADA DEBIDO AL CONTENIDO DE CHININA EN EL AGUA TÓNICA.

MOSCOW MULE

EL MOSCOW MULE ES UN CÓCTEL CON SABOR A JENGIBRE Y PERTENECE A LOS HIGHBALLS, ES DECIR, CONTIENE UNA MAYOR PROPORCIÓN DE INGREDIENTES NO ALCOHÓLICOS ADEMÁS DE UNA BEBIDA ALCOHÓLICA BÁSICA. BASADO EN EL CLÁSICO GRUPO DE BEBIDAS LLAMADO BUCKS -MEZCLAS DE LICORES, ZUMO DE CÍTRICOS Y CERVEZA DE JENGIBRE (UNA LIMONADA DE JENGIBRE CALIENTE Y PICANTE)-, EL MOSCOW MULE SE ELABORA CON VODKA Y SUELE SERVIRSE EN UN VASO DE COBRE CON HIELO. FUE FUNDAMENTAL PARA ESTABLECER EL VODKA COMO BEBIDA ALCOHÓLICA MIXTA EN ESTADOS UNIDOS EN LA DÉCADA DE 1950.

PISCO SOUR

EL PISCO SOUR ES UN CÓCTEL DE LA FAMILIA DE LOS SOUR. LA BEBIDA ESPIRITUOSA BASE ES EL PISCO, UN AGUARDIENTE DE UVA QUE LLEVA EL NOMBRE DE LA CIUDAD DE PISCO, EN PERÚ, Y QUE SE PRODUCE EN DOS VARIANTES EN PERÚ Y CHILE. EL ORIGEN DEL PISCO SOUR SE DISPUTA ENTRE ESTOS PAÍSES.

B-52

EL B52 (O "BIFI") ES UN CÓCTEL (SHOT) EN EL QUE SUS COMPONENTES EN LA COPA PRODUCEN TRES CAPAS -TAMBIÉN VISUALMENTE- CLARAMENTE DEFINIDAS.

EL CÓCTEL SE PREPARA EN UN VASO PEQUEÑO Y RESISTENTE AL CALOR. EN PRIMER LUGAR, VIERTA EL LICOR DE CAFÉ Y, A CONTINUACIÓN, VIERTA CON CUIDADO EL LICOR DE CREMA (POR EJEMPLO, BAILEYS) SOBRE UNA CUCHARA DE BAR, PROCURANDO QUE LOS DOS LICORES SE MEZCLEN LO MENOS POSIBLE. POR ÚLTIMO, SE AÑADE LICOR DE NARANJA CON EL MISMO CUIDADO. LOS CÓCTELES CON CAPAS HORIZONTALES TAMBIÉN SE DENOMINAN "POUSSE CAFÉ", LA FORMA DE PREPARACIÓN SE LLAMA "CONSTRUIR", EL B52 SE CONSTRUYE ASÍ.

EL B52 SE BEBE DESDE EL FONDO CON UNA PAJITA, EL LICOR DE NARANJA LO ENCIENDE EL CAMARERO POCO ANTES. COMO LA PAJITA NO ES RESISTENTE AL CALOR, EL CÓCTEL DEBE BEBERSE LO MÁS RÁPIDAMENTE POSIBLE. COMO ALTERNATIVA, SE PUEDEN UTILIZAR PAJITAS IGNÍFUGAS PARA BEBER, O SE APAGA LA LLAMA POCO ANTES DE BEBER.

TEQUILA SUNRISE

EL TEQUILA SUNRISE ES UN CÓCTEL AFRUTADO Y DULCE ELABORADO CON TEQUILA, ZUMO DE NARANJA Y GRANADINA. DEBE SU NOMBRE A LA CARACTERÍSTICA GRADACIÓN DE COLOR QUE VA DEL AMARILLO-NARANJA (ARRIBA) AL NARANJA Y AL ROJO ANARANJADO (ABAJO), YA QUE LA GRANADINA SÓLO SE AÑADE AL VASO AL FINAL Y SE HUNDE EN EL FONDO A TRAVÉS DE LOS CUBITOS DE HIELO. ESTA BEBIDA PERTENECE A LOS TRAGOS LARGOS Y SE PREPARA Y SIRVE EN UN VASO HIGHBALL CON HIELO.

NEGRONI

EL NEGRONI ES UN CÓCTEL CLÁSICO DE ITALIA CON UN SABOR AGRIDULCE. ESTÁ INCLUIDO EN LA LISTA DE LA ASOCIACIÓN INTERNACIONAL DE CANTINEROS EN LA CATEGORÍA DE CÓCTELES PARA ANTES DE LA CENA (APERITIVOS).

EL NEGRONI SE PREPARA DIRECTAMENTE EN UN VASO FRÍO (O EN UN VASO ANTIGUO). SE ELABORA MEZCLANDO A PARTES IGUALES GINEBRA, VERMUT ROJO (ITALIANO) Y APERITIVO AMARGO CAMPARI SOBRE UNOS CUBITOS DE HIELO Y ADORNANDO CON MEDIA RODAJA DE NARANJA O UN TROZO DE PIEL.

MANHATTAN

EL MANHATTAN ES UN CÓCTEL CLÁSICO ELABORADO CON WHISKY AMERICANO Y VERMUT DULCE ROJO Y PERTENECE AL GRUPO DE LOS APERITIVOS O CÓCTELES DE ANTES DE LA CENA COMO TRAGO CORTO PEQUEÑO, AROMÁTICO Y FUERTEMENTE ALCOHÓLICO. EXISTEN NUMEROSAS VARIANTES, ALGUNAS DE LAS CUALES SON CONOCIDAS POR SUS PROPIOS NOMBRES.

MARGARITA

EL MARGARITA ES UN CÓCTEL A BASE DE TEQUILA. UN NOMBRE ORIGINAL ERA TEQUILA DAISY. EL TRAGO CORTO VARÍA LA ESTRUCTURA BÁSICA CLÁSICA DE UN SOUR (AGUARDIENTE + ZUMO DE CÍTRICOS + AZÚCAR) SUSTITUYENDO EL AZÚCAR (JARABE) POR TRIPLE SEC, UN LICOR DE NARANJA.

EN EL CURSO DE LA DIFUSIÓN DEL TEQUILA COMO BEBIDA ESPIRITUOSA, LA MARGARITA TAMBIÉN SE POPULARIZÓ EN TODO EL MUNDO EN LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XX Y, JUNTO CON EL TEQUILA SUNRISE, ES UNA DE LAS BEBIDAS CON TEQUILA MÁS CONOCIDAS INTERNACIONALMENTE. ADEMÁS DE LA VERSIÓN CLÁSICA, QUE SE AGITA CON HIELO EN UNA COCTELERA Y SE SIRVE -A MENUDO CON UN BORDE DE SAL EN LA COPA- SIN HIELO EN UN RECIPIENTE PARA CÓCTELES, TAMBIÉN ES POPULAR EL FROZEN MARGARITA, QUE SE PREPARA CON HIELO PICADO EN UNA LICUADORA Y SE SIRVE MEDIO CONGELADO.

JOHN COLLINS

UN COLLINS ES UN CÓCTEL ALCOHÓLICO QUE SE BASA EN EL CLÁSICO SOUR (BEBIDA ESPIRITUOSA, ZUMO DE LIMÓN, JARABE DE AZÚCAR) PERO QUE, AL IGUAL QUE UN FIZZ, TAMBIÉN CONTIENE AGUA CON GAS. ESTO HACE QUE SEA UN LONG DRINK. DADO QUE SON POSIBLES LAS COMBINACIONES CON CASI CUALQUIER BEBIDA ALCOHÓLICA BÁSICA, LOS COLLINS FORMAN SU PROPIO GRUPO DE BEBIDAS Y RECIBEN EL NOMBRE DE LA BEBIDA ALCOHÓLICA QUE CONTIENEN (POR EJEMPLO, VODKA COLLINS, RON COLLINS, BRANDY COLLINS) O RECIBEN APODOS QUE SE HAN ESTABLECIDO PARA MUCHAS COMBINACIONES COMUNES

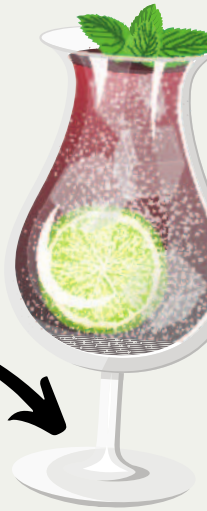
SEX ON THE BEACH

EN SU FORMA ORIGINAL, SEX ON THE BEACH ES UN CÓCTEL AFRUTADO Y MODERADAMENTE DULCE Y PERTENECE AL GRUPO DE LOS HIGHBALLS DE NUEVA INGLATERRA. PROBABLEMENTE LA RECETA MÁS CONOCIDA DE ESTADOS UNIDOS, SE MEZCLA CON NÉCTAR DE ARÁNDANOS Y TAMBIÉN CONTIENE VODKA, LICOR DE MELOCOTÓN Y ZUMO DE NARANJA.

COMO EL NÉCTAR DE ARÁNDANOS SOLÍA SER DIFÍCIL DE CONSEGUIR FUERA DE LOS ESTADOS UNIDOS, POR EJEMPLO EN ALEMANIA, AHORA HAY MUCHAS VARIANTES DE PREPARACIÓN BAJO EL POPULAR NOMBRE DE SEX ON THE BEACH. CONTIENEN OTROS ZUMOS, JARABES, LICORES Y, A VECES, INCLUSO OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS BÁSICAS COMO EL TEQUILA. A MENUDO, EL ZUMO DE NARANJA SE SUSTITUYE TOTAL O PARCIALMENTE POR ZUMO DE PIÑA.

CUBA LIBRE

EL CUBA LIBRE ES UN CÓCTEL CON RON Y COLA Y A MENUDO CON LIMAS QUE SE ORIGINÓ EN CUBA ALREDEDOR DE 1900.L B52 SE BEBE DESDE EL FONDO CON UNA PAJITA, EL LICOR DE NARANJA LO



DESTORNILLADOR

EL DESTORNILLADOR ES UN CÓCTEL QUE PERTENECE A LOS LONG-DRINKS POR SU VOLUMEN. CONSISTE ÚNICAMENTE EN ZUMO DE NARANJA Y VODKA, APROXIMADAMENTE EN UNA PROPORCIÓN DE 2:1 A 3:1, QUE SE AGITAN JUNTOS EN UN VASO LARGO O HIGHBALL SOBRE UNOS CUANTOS CUBITOS DE HIELO. HOY EN DÍA, LA BEBIDA SE CONOCE PRINCIPALMENTE EN LOS PAÍSES ANGLOSAJONES COMO SCREWDRIVER. DE LO CONTRARIO, SUELE LLAMARSE SIMPLEMENTE VODKA ORANGE O VODKA-O.

MOJITO

EL MOJITO ES UN CÓCTEL ELABORADO CON RON CUBANO LIGERO, ZUMO DE LIMA, HIERBABUENA, AZÚCAR DE CAÑA Y AGUA CON GAS. ES UNA DE LAS BEBIDAS MIXTAS MÁS CONOCIDAS. DEBIDO A SU VOLUMEN, EL MOJITO PUEDE CONTARSE COMO UN LONG-DRINKS.

UN MOJITO SE COMPONE TRADICIONALMENTE DE CINCO INGREDIENTES: RON BLANCO CUBANO, ZUMO DE LIMA, HIERBABUENA FRESCA, AZÚCAR DE CAÑA BLANCA Y AGUA DE SODA. SUELE PREPARARSE DIRECTAMENTE EN UN VASO LARGO O HIGHBALL. SE AÑADEN HOJAS DE HIERBABUENA, ZUMO DE LIMA FRESCO Y AZÚCAR EN EL VASO Y SE REMUEVE PARA LIBERAR LOS AROMAS DE LA HIERBABUENA Y DISOLVER EL AZÚCAR, SEGUIDO DEL RON. A CONTINUACIÓN, SE DEJA INFUSIONAR LA MEZCLA DURANTE UNOS MINUTOS, TRAS LO CUAL SE LLENA EL VASO CON HIELO PICADO Y SE VIERTE UN POCO DE AGUA CON GAS. COMO GUARNICIÓN, SE DAN UNA O DOS RAMITAS DE HIERBABUENA CON LA PALMA DE LA MANO PARA LIBERAR LOS ACEITES ESENCIALES, SE COLOCAN EN EL VASO Y SE SIRVEN CON UNA PAJITA.