





THE CHARLEE HOTELS

---

**ALMANEGRA** es más que un restaurante, es una oda al buen gusto, una experiencia de sabores que se presentan con carácter en un menú que lista con ingredientes de primera calidad en platos delicados y perfectamente servidos.

Nuestra **TRATTORIA.BAR** recrea a la perfección los sabores del Mediterráneo y la cocina toscana en un espacio que conjuga elegancia y sofisticación.

La calidad, frescura y respeto por los ingredientes son nuestra característica principal; en **ALMANEGRA** cultivamos las especias que llenan de aroma y sabor nuestros alimentos, ofrecemos a nuestros clientes platos en los que utilizamos materias primas provenientes de procesos responsables.

Disfrute nuestra extensa selección de vinos y licores. Viva la experiencia **ALMANEGRA** de principio a fin.

**Benvenuti in Italia!**



@almanegra.med

#MenúAlmanegra

# ENTRADAS

## APPETIZERS

---

### ENSALADA DEL HUERTO CON GAMBAS GARDEN SALAD WITH PRAWNS

Hojas del huerto, prosciutto crocante, cherry, aceitunas, vinagreta de queso gorgonzola y frescas gambas del pacifico colombiano a la parrilla.  
Leaves of our garden, crispy prosciutto, gorgonzola cheese vinagrette and fresh prawns from the Colombian pacific coast.

\$41.000

---

### CÉSAR / CAESAR

Cogollos de lechuga, crotones de pan con mantequilla de ajo, láminas de grana padano y aderezo cesar.  
European bud, croutons with garlic butter, grana padano cheese slices and caesar sauce.

\$25.000

---

### ENSALADA DE RÚGULA Y SANDÍA ARUGULA AND WATERMELON SALAD

Rugula, sandía, queso feta, vinagreta de vino tinto, hierbabuena.  
Served with feta cheese and red wine dressing.

\$21.000

---

### MINISTRONE / MINISTRONE SOUP

Caldo de pollo con tomate, frijol blanco, zanahoria, arveja, calabacín, pasta fresca y tocineta crocante.  
Chicken broth with tomatoes, White beans, carrot, peas, zucchini, fresh pasta and crispy bacon.

\$22.000

---

### CREMA DE CALABAZA PUMPKIN CREAM

Ahuyama cocida al horno, salvia, grana padano, aceite de oliva y tostada de focaccia con mantequilla de ajo, tomates, orégano y aceitunas.  
Baked squash, sage, grana padano cheese, olive oil and toasted bread with garlic butter, tomatoes, oregano and olives.

\$23.000

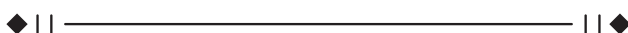
---

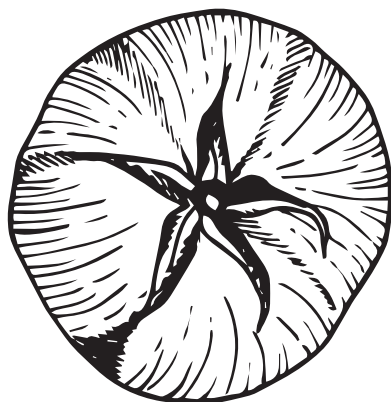
### CARPACCIO DI PULPO OCTOPUS CARPACCIO

Láminas de pulpo cocido acompañadas de tapenade de aceitunas, tomate seco al sol, naranja y vinagre balsámico; tomate confitado al vacío y crocante de parmesano.  
Cooked octopus sheets accompanied by olive tapenade, sun-dried tomato, orange and balsamic vinegar; sous vide confit tomato and parmesan crisp.

\$32.500

---





## CARPACCIO DI MANZO

Láminas de solomito de res, grana padano, limón, mayonesa, alcaparras baby fritas y semillas de mostaza.

Thin slices of tenderloin, accompanied by grana padano cheese, lime, fried baby capers and mustard seeds.

\$27.500

## BURRATA

Burrata, tomates cherry horneados, tostada crocante con mantequilla de ajo.

Burrata cheese, baked cherry tomatoes, crispy toast with garlic butter.

\$39.000

## CALAMARI FRITTI FRIED SQUIDS

Calamar fresco empanizado, alioli de ajo y salsa amatriciana.

Fresh breaded squid, garlic alioli and amatriciana sauce.

\$26.000

## PULPO A LAS BRASAS GRILLED OCTOPUS

Pulpo sobre puré cremoso de arveja con toques de tocineta, garbanzos fritos con limón y alioli de achioté.

Octopus, creamy peas with hints of bacon, fried chickpeas with lemon and achioté alioli.

\$30.500

## ALBÓNDIGAS MEATBALLS

Albóndigas de cerdo a la parrilla sobre salsa pomodoro con orégano y queso ricotta.

Grilled pork meatballs on pomodoro sauce with oregano and ricotta cheese.

\$23.000

## ALMEJAS AL AJO WHITE CLAMS WITH GARLIC

Almejas blancas salteadas con ajo, aceite de oliva y perejil fresco de la huerta; terminadas en salsa de quesos con ajo acompañadas de tostada de pan focaccia.

Sauteed white clams with garlic, olive oil and fresh parsley from the garden, finished with cheese sauce and accompanied by focaccia bread toast.

\$32.500



# FUERTES

MAIN DISHES

---

## FARFALLE CINCO QUESOS FIVE CHEESE FARFALLE

Pasta en su punto en salsa de quesos grana padano, boconccini, gorgonzola, parmesano 12 meses, comte ciclament y toques de aceite de trufa.

Fresh pasta with grana padano cheese, boconcini, gorgonzola, 12 months aged parmesan, comte ciclament sauce and truffle oil touches.

\$28.000

---

## RISOTTO CON GAMBAS PRAWNS RISOTTO

Risotto con caldo de mariscos, berenjena y tomate chonto cocidos al horno, tomate cherry, espárragos y frescas gambas del pacífico colombiano parrilladas en su punto con aceite de achiote.

Risotto with seafood broth, baked eggplant and chonto tomato, cherry tomato, asparagus and fresh prawns from the Colombian pacific.

\$46.000

---

## RISOTTO CON RABO DE TORO OXTAIL RISOTTO

Rabo de toro en cocción lenta con frescos vegetales, sobre risotto de portobellos y espárragos, queso grana padano y toques de aceite de trufa.

Slow cooked oxtail, served in portobello and asparagus risotto with touches of truffle oil.

\$38.500

---

## RISOTTO DE SETAS CON POLLO A LA PARRILLA MUSHROOM RISOTTO WITH GRILLED CHICKEN

Risotto con caldo de pollo, portobello y crimini, mantequilla, perril de pollo cocido al vacío terminado a la parrilla.

Risotto with chicken broth, portobello, crimini and butter, vacuum-cooked chicken and grilled.

\$36.000

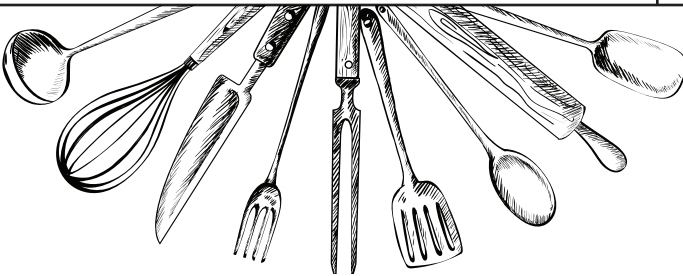
---

## RISOTTO AL PESTO CON LOMO FINO PESTO RISOTTO WITH BEEF TENDERLOIN

Lomo fino marinado con romero y ajo cocido al vacío, terminado a la brasa, acompañado de risotto con pesto de albahaca y vegetales baby.

Beef tenderloin marinated with rosemary and garlic vacuum cooked and grill finished accompanied by risotto with basil pesto and baby vegetables.

\$45.000



---

## **AGNOLOTTIS CON ASADO DE TIRA** SHORT RIBS WITH AGNOLOTTIS

Pasta fresca hecha en casa rellena de calabaza y berenjena horneada, salsa holandesa y asado de tira cocido al vacío por 48 horas terminado a la parrilla y servido con salsa demi glace.

Fresh homemade pasta stuffed with baked pumpkin and eggplant, hollandaise sauce and short ribs vacuum cooked for 48 hours grilled and served with demi glace sauce.

\$39.500

---

## **FETUCCINI CON OSOBUCO** FETUCCINI WITH OSSO BUCO

Pasta verde fresca hecha en casa a base de espinaca con salsa pomodoro y mantequilla, osobuco cocido en sus propios jugos.

Homemade fresh green pasta made of spinach with pomodoro sauce and butter, osso buco traditionally cooked in their own gravy.

\$34.000

---

## **PARPPADELLE CON PULPO A LA PARRILLA** GRILLED OCTOPUS WITH PARPPADELLE

Pasta fresca hecha en casa salteada con tomate chonto al horno, ajo fresco, perejil y aceite de oliva con pulpo cocido al vacío y terminado a la parrilla con toques de kimchi.

Fresh homemade pasta with baked tomato, fresh garlic, parsley and olive oil with cooked octopus and grilled with touches of kimchi.

\$38.000

---

## **PENNE BOLOGNESE**

Penne acompañado de salsa a base de carne de res, cerdo, tomate, parmesano y mantequilla.

Penne with a beef based sauce, pork, tomato, parmesan and butter.

\$32.000

---

## **SPAGHETTI FRUTTI DI MARE** SEAFOOD SPAGHETTI

Calamar, camarones, almejas blancas, tomate, ajo, caldo de mariscos, orégano y aceite de oliva.

Squid, shrimp, white clams, tomato, sea food broth, oregano, garlic and olive oil.

\$41.000

---

## **FETUCCINI CARBONARA**

Pasta fresca, Grana padano, mantequilla, panceta crocante, huevo.

Grana padano cheese, garlic, butter, crispy bacon and egg.

\$30.500

---

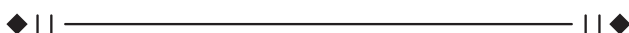
## **RAVIOLI AL TARTUFO** TRUFFLE RAVIOLI

Rellenos de portobello, grana padano, mantequilla de trufa negra, cogollos de rúgula.

Stuffed with portobello, grana padano cheese, black truffle butter and arugula sprout.

\$35.500

---



## **CALAMARES RELLENOS Y GAMBAS** STUFFED SQUIDS AND PRAWNS

Calamares rellenos de risotto en su tinta sobre cremoso de arveja y frescas gambas del pacifico colombiano a la parrilla.  
Stuffed squid with black risotto, on creamy peas puree and fresh grilled Colombian pacific prawns.

\$48.000

## **SALMÓN / SALMON**

Salmón fresco, mayonesa de hinojo encurtido, salsa capunata y rúgula fresca.  
Fresh salmon, pickled fennel mayonnaise arugula and sauce capunata.

\$48.000

## **PESCA DEL DÍA** CATCH OF THE DAY

Pesca fresca a la parrilla sobre mezcla cremosa de quinua negra y roja, portobellos, arveja, queso grana padano y queso comte.  
Catch of the day bathed in sage butter on creamy quinoa with vegetables.

\$42.000

## **GIGOT DE CORDERO** LAMB GIGOT

Pierna de cordero ahumada y cocida al vacío durante 15 horas, terminada a la parrilla, bañada salsa demi glace de vino tinto; fettuccini hecho en casa, salsa pesto tradicional y micro vegetales.  
Smoked, 15 hours vacuum cooked lamb shank, then grilled, red wine demi glace sauce, homemade fettuccini, pesto and micro vegetables.

\$55.000

## **ATÚN CON VEGETALES A LA PARRILLA** TUNA WITH GRILLED VEGETABLES

Atún fresco del pacifico colombiano a la parrilla sobre zucchini, calabacín, berenjena, tomate chonto al horno, cogollo europeo y palmitos parrillados con vinagreta de balsámico y tocineta.  
Grilled fresh tuna over zucchini, eggplant, baked chonto tomato and European bud and grilled heart palms with balsamic vinaigrette and bacon.

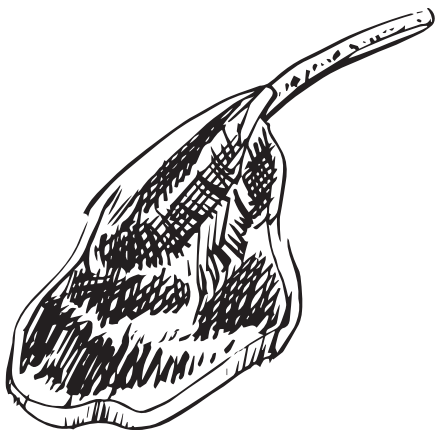
\$42.000

A

TRATTORIA . BAR







# CARNES

MEATS

---

## BISTECCA CON TUÉTANO STRIPLOIN WITH BONE MARROW

Striploin de Certified Angus Beef a la parrilla, tuétano marinado en hierbas frescas y cocido al vacío terminado a la parrilla acompañado de rodajas de pan rustico de masa madre.

Certified Angus Beef striploin, grilled marrow marinated in fresh herbs and cooked over with slices of sourdough rustic bread.

\$75.000

---

## ENTRAÑITA CERTIFIED ANGUS BEEF CERTIFIED ANGUS BEEF INSIDE SKIRT

Entraña de Angus certificado a la parrilla.

Certified Angus beef grilled inside skirt.

\$69.500

---

## ARISTA PORKSHOP

Chuleta de cerdo a la parrilla.

Grilled porkshop.

\$35.000

---

Para acompañar nuestras carnes puede elegir una de nuestras adiciones.

To serve our meats you can choose one of our sides.





## ADICIONES

SIDE DISHES

Todas las adiciones tienen un valor de:

Each side dish costs:

**\$9.500**

### PATATA RÚSTICA / RUSTIC POTATO

Papa frita, sal marina y romero.

Fried potatoes, sea salt and rosemary.

### VEGETALES PARRILLADOS

GRILLED VEGETABLES

Calabacín, berenjena, tomates, portobello, espárragos, cebollas al balsámico, pimentón morrón, supremas de naranja y aceite de oliva.

Zucchini, eggplant, tomatoes, artichokes, asparagus, balsamic onions, bell pepper, sliced orange and olive oil.

### PURE DI PATATE / MASHED POTATOES

Papa, mantequilla, queso grana padano y aceite de trufa.

Grana padano cheese and truffle oil.

### PASTA AL BURRO

BUTTERED SPAGHETTI

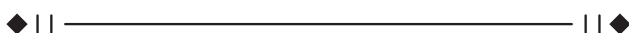
Pasta salteada en mantequilla.

Spaghetti, butter.

### POLENTA

Mezcla de maíz con crema de leche, mantequilla y albahaca.

Corn and heavy cream mixture, butter and basil.





# POSTRES

DESSERTS

Todos los postres tienen un valor de:  
Each dessert costs:

**\$14.000**

## **BROWNIE ALMANEGRA Y CHOCOLATE AMAZÓNICO \*** ALMANEGRA BROWNIE AND AMAZONIAN CHOCOLATE

Trozos de brownie hecho en casa, praliné de avellanas, chocolate amazónico al 70% y helado de vainilla.

Home made brownie pieces, hazelnut praliné, 70% amazonian chocolate and vainilla ice cream.

---

## **CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS \*** BERRIES CRUMBLE

Frutos rojos, crumble de pecanas, mascmallows asados y crema de vainilla.  
Berries, pecans crumble, roasted mascmallows and vainilla ice cream.

---

## **TIRAMISU 2.0**

Clásico de la repostería italiana hecho paleta al estilo Almanegra.  
A classic from italian pastry made palette Almanegra style of.

---

## **TARTA DE MANZANA \*** APPLE PIE

Masa crocante rellena de manzanas y uvas pasas acompañada de helado de vainilla.

Made with crispy dough, stuffed with apples and raisins, served with vainilla ice cream.

---

## **CRÈME BRÛLÉE DE NARANJA** ORANGE CRÈME BRÛLÉE

Delicada crema de naranja horneada, fina capa de caramelo, crocante de pan brioche con mantequilla de cardamomo.

Soft baked orange cream, thin layer of crispy brioche caramel bread with cardamom butter.

---

\* Postre caliente  
Hot dessert





A



**BEBIDAS / DRINKS**



TRATTORIA.BAR



# VINOS TINTOS

RED WINES

---

Botella	Media	Copa
---------	-------	------

---

## MALBEC

Las Moras .....	\$90.000	
Altos de las Hormigas .....	\$175.000	
Trapiche Broquel .....	\$160.000	
Navarro Correa Alegoría .....	\$360.000	
Navarro Correa Colección Privada .....	\$175.000	
La Celia .....	\$100.000	
Trivento Reserva .....	\$155.000	

---

## SYRAH

Trapiche Roble .....	\$135.000	
Secreto .....	\$175.000	
Alma Mora .....	\$100.000	
Trivento Tribu .....	\$116.000	\$23.000

---

## MERLOT

Cousiño Macul Antigua Reserva .....	\$175.000	
-------------------------------------	-----------	--

---

## CARMENERE

Castillo De Molina Reserva .....	\$160.000	
San Pedro 1865 .....	\$247.000	

---

## PINOT NOIR

Leyda .....	\$180.000	
-------------	-----------	--

---

## CABERNET

La Celia Reserva Franck .....	\$100.000	\$23.000
Tarapacá .....	\$100.000	
San Pedro 1865 .....	\$180.000	
Trivento Reserva Cabernet Malbec .....	\$155.000	

A

TRATTORIA . BAR



# VINOS TINTOS

RED WINES

---

Botella	Media	Copa
---------	-------	------

---

## TEMPRANILLO

Marqués de Murrieta Reserva Rioja .....	\$345.000	
Rioja Bordón Crianza .....	\$160.000	
Finca Resalso .....	\$220.000	
Emilio Moro .....	\$351.200	
Malleolus .....	\$601.800	
Ramón Bilbao Crianza .....	\$155.300	

---

## BLEND

Felipe Rutini .....	\$600.000	
Hacienda Monasterio .....	\$499.000	
Piccini Memoro Rosso .....	\$145.000	
Marqués de Murrieta Reserva Rioja .....	\$344.400	
Marqués de Vargas .....	\$290.000	
Muga .....	\$270.000	

---

# VINOS BLANCOS

WHITE WINES

---

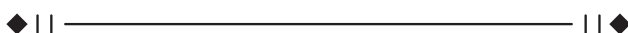
Botella	Media	Copa
---------	-------	------

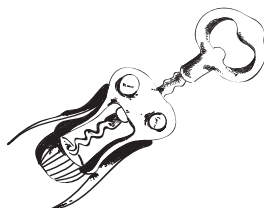
---

## CHARDONNAY

Las Moras .....	\$90.000	
La Celia Reserva .....	\$100.000	\$23.000
Enate .....	\$165.000	
Trivento Golden Reserva Chardonnay .....	\$180.000	
Navarro Correas .....	\$177.000	

---





# VINOS BLANCOS

WHITE WINES

	Botella	Media	Copa
<b>SAUVIGNON BLANC</b>			
Tarapacá .....	\$90.000		\$23.000
Navarro Correa .....	\$177.000		
<b>ORVIETO</b>			
Piccini .....	\$90.000		
<b>BLEND</b>			
Piccini Memoro Bianco .....	\$130.000		
Muga Viura - Malvasia Rioja .....	\$160.000		
<b>ALBARIÑO</b>			
Pazo de San Mauro .....	\$230.000		
La Val Albariño .....	\$139.000		
<b>VERDEJO</b>			
Mocén Blanco .....	\$147.000		
<b>VIURA</b>			
Marqués de Murrieta Capellanía .....	\$335.600		



# VINOS ROSÉ

ROSE WINES

---

Botella	Media	Copa
---------	-------	------

---

## CABERNET ROSÉ

Cousiño Gris Cabernet Sauvignon Rosé..... \$110.000

---

## SYRAH

Las Moras Syrah..... \$90.000

---

## BLEND

Piccini Memoro Rosso..... \$145.000

Muga..... \$160.000

Côtes de Provence Rosé..... \$150.000

Piccini Memoro Rosato..... \$136.400

Ramón Bilbao Rioja..... \$155.300

---

# ESPUMOSOS

CHAMPAGNES

---

Botella	Media	Copa
---------	-------	------

---

## BLEND

Chandon Extra Brut..... \$180.000 ..... \$90.000

Chandon Rosé..... \$180.000

Navarro Correas Extra Brut..... \$155.000

Veuve Clicquot Brut..... \$645.000

Veuve Clicquot Rosé..... \$645.000

Moët Chandon Imperial Rosé..... \$654.000

Moët Chandon Imperial..... \$590.000

Dom Pérignon..... \$1.600.000

---





# GIN & TONICS

---

## LONDON SKY ..... \$40.000

London Number One con aromas frescos y especiado, con notas a regaliz, cítricos y tomillo acompañado con cascara de piña.

London Number One with fresh scent and spiced with licorice notes, citrus and thyme accompanied with pineapple peel.

---

## PINK TONIC ..... \$30.000

Beefeater Pink con aromas a frutos rojos, cítricos y eneldo acompañado de canela, bayas de enebro y cascara de naranja.

Beefeater Pink with red fruits scent, citrus and dill accompanied with cinnamon, juniper berries and orange peel.

---

## MAX ..... \$50.000

Monkey 47 con aromas a pimienta, flores y cítricos que alternan entre lo dulce y amargo. Acompañada con ralladura de semilla amazónica haba tonka.

Monkey 47 with pepper scent flowers and citrus that alternate between sweet and bitter. Accompanied with tonka bean Amazonian seed zest.

---

## RANGPUR TONIC ..... \$30.000

Tanqueray Rangpur con aromas de lima Rangpur y enebro, acompañada de finas láminas de jengibre y cascara de limón.

Tanqueray Rangpur with scent of lime rangpur and juniper, accompanied by thin slices of ginger and lemon peel.

---

## VICTORIA ..... \$30.000

Bombay Sapphire con aromas a fresas, cítricos y eneldo acompañado de hinojo y cascara de naranja.

Bombay Sapphire with scent of strawberry, citrus and dill accompanied by fennel and orange peel.

---

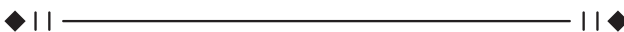
## PREMIUM CUCUMBER GIN TONIC ..... \$45.000

Hendricks con aroma a flores y cítricos, servido con pepino y romero.

Hendricks with scent of flowers, citrus, served with cucumber and rosemary.

---

| **\*NO ACEPTAMOS TARJETAS AMERICAN EXPRESS** |  
| WE DO NOT ACCEPT AMERICAN EXPRESS CARDS |





## COCTELES

COCKTAILS

---

### MEZCAL PARA EL ALMA ..... \$34.000

Mezcal, zumo de limón, limonada de rosas, escarchado de Tajín y panela.  
Mezcal, lemon juice, rose lemonade, frosted tajin and panela.

---

### LULO LIMÓN ..... \$33.000

Tequila Cristalino, zumo de limón, almíbar de lulo, almíbar de hierbabuena acompañado con rodaja de lulo deshidratado.  
Cristalino tequila, lemon juice, lulo syrup, peppermint syrup, accompanied by slices of dehydrated lulo.

---

### MUST BE MAGIC ..... \$25.000

Vodka infusionado en butterfly pea flower tea, almíbar de lychee, soda y zumo de limón.  
Butterfly pea flower tea infused vodka, lychee syrup, and lemon juice.

---

### PAISA MULE ..... \$24.000

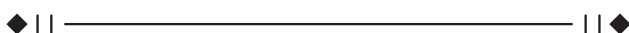
Aguardiente, almíbar de hierbabuena, almíbar de jengibre, zumo de limón y ginger beer.  
Aguardiente, peppermint syrup, ginger syrup and ginger beer.

---

### MAKUMBA ..... \$29.000

Ron, sirope de panela, mix de frutos rojos, jugo de naranja, soda de limón acompañado con brocheta de piña caramelizada.  
Rum, panela syrup, red fruit mix, orange juice, lemon soda accompanied with caramelized pineapple skewer.

---



**CAFUNE ..... \$24.000**

Ron, Dubonnet, sirope de curuba, limón, sirope de flor de Jamaica y canela en polvo.  
Rum, Dubonnet, "curuba" syrup, lemon, Jamaica flower syrup and cinnamon powder.

**ALMANEGRA ..... \$32.000**

Mezcal, Aguardiente, almíbar de cardamomo, carbón activado y agua gasificada.  
Mezcal, Aguardiente, cardamom syrup, Jamaica flower syrup, activated carbon and frosted in tajin.

**TROPICAL WHISKEY SOUR ..... \$33.000**

Bourbon, sirope de frutos amarillo, zumo de limón al estilo Sour.  
Bourbon, yellow fruit syrup, sour-style lemon juice.

**CHARLEE OLD FASHION ..... \$29.000**

Nuestra versión del icónico cocktail con Bourbon, almíbar de panela y bitters.  
Our version of the iconic cocktail with bourbon, panela syrup and bitters.

|  
**SANGRÍAS**

Jarra

Tinto / Red Wine .....	\$115.000
Blanco / White Wine .....	\$115.000
Rosado / Rose Wine .....	\$115.000

|  
**SODAS SABORIZADAS**

FLAVORED SODAS

Botella      Media      Copa

Uchuva - Feijoa .....	\$9.000
Jengibre - Hierbabuena / Ginger - Peppermint .....	\$9.000
Lulo - Mandarina / Lulo - Tangerine .....	\$9.000
Soda Michelada .....	\$9.000



# LICORES

## LIQUORS

	Botella	Media	Copa
<b>WHISKY</b>			
Buchanan's 12 Años .....	\$ 300.000	\$ 150.000	\$ 22.000
Buchanan's 18 Años .....	\$ 430.000		\$ 30.000
Buchanan's Master .....	\$ 310.000		\$ 25.000
Chivas 12 Años .....	\$ 270.000		\$ 22.000
Chivas 18 Años .....	\$ 450.000		\$ 36.000
Glenfiddich .....	\$ 280.000		\$ 23.000
Jack Daniel's .....	\$ 270.000		\$ 22.000
Jameson .....	\$ 235.000		\$ 21.000
Johnnie Walker Blue .....	\$ 1.200.000		
Johnnie Walker Gold .....	\$ 520.000		
Johnnie Walker Red .....	\$ 210.000		\$ 17.000
Johnnie Walker Black .....	\$ 270.000		\$ 22.000
Old Parr 12 Años .....	\$ 310.000	\$ 160.000	\$ 22.000
The Glenlivet Founder's .....	\$ 330.000		\$ 25.000
Macallan 12 Años Doble Cast .....	\$ 450.000		\$ 36.000
Macallan 12 años Triple Cast .....	\$ 552.900		
Macallan 15 Años .....	\$ 950.000		
Wild Turkey .....	\$ 250.000		\$ 17.000
Old Parr Superior .....	\$ 410.000		\$ 32.000

## TEQUILA

1800 Silver .....	\$ 295.000		
1800 Reposado .....	\$ 295.000		
Don Julio Añejo .....	\$ 380.000		\$ 32.000
Don Julio Reposado .....	\$ 327.000		\$ 23.000
Don Julio Blanco .....	\$ 320.000		\$ 20.000
José Cuervo Rrva. de Flia. ....	\$ 1.110.000		
Patron Silver .....	\$ 378.000		\$ 26.000
Patron Añejo .....	\$ 378.000		\$ 28.000
Patron Reposado .....	\$ 420.000		\$ 30.000
Patron XO Café .....	\$ 249.000		\$ 19.000
Alacrán .....	\$ 250.000		\$ 20.000
Mezcal Montelobos .....	\$ 485.000		\$ 30.000
Mezcal Amores .....	\$ 490.000		\$ 30.000

## GINEBRA

Bombay Sapphire .....	\$ 270.000		\$ 20.000
Bulldog .....	\$ 380.000		\$ 25.000
Hendricks .....	\$ 420.000		\$ 29.000
Tanqueray .....	\$ 260.000		\$ 19.000
Tanqueray 10 .....	\$ 390.000		
Beefeater .....	\$ 260.000		\$ 16.000



## COGNAC

Hennessy V.S.	\$ 330.000		\$ 25.000
Hennessy V.S.O.P.	\$ 440.000		\$ 32.000
Hennessy XO	\$ 1.300.000		
Remy Martin V.S.O.P.	\$ 506.000		\$ 32.000

## VODKA

Absolut Blue	\$ 230.000	\$ 120.000	\$ 18.000
Grey Goose	\$ 360.000		\$ 28.000
Ketel One	\$ 290.000		\$ 25.000
Belvedere	\$ 390.000		\$ 30.000

## APERITIVO

Amaretto Gozio	\$ 210.000		\$ 15.000
Baileys	\$ 150.000		\$ 12.000
Cointreau	\$ 310.000		\$ 31.000
Aperol	\$ 170.000	\$ 15.000	\$ 15.000
Jägermeister	\$ 210.000		\$ 21.000
Campari	\$ 180.000		\$ 17.000
Frangelico	\$ 200.000		\$ 15.000
Sake Momokawa Silver	\$ 221.000		\$ 15.000
Jerez Tío Pepe	\$ 198.000		\$ 12.000

## AGUARDIENTE

Real 1943	\$ 147.000		\$ 13.000
Antioqueño	\$ 150.000		\$ 13.000
Light	\$ 160.000		\$ 15.000

## RON

Bacardi Añejo	\$ 170.000		
Bacardi Carta Blanca	\$ 160.000		
Havana Club Añejo	\$ 190.000		\$ 14.500
Havana Club Blanco	\$ 170.000		
Medellín 8 Años	\$ 185.000	\$ 110.000	\$ 13.500
Medellín 12 Años	\$ 230.000		\$ 16.000
Zacapa 23 Años	\$ 350.000		\$ 35.000
Zacapa X.O	\$ 750.000		\$ 46.000
Barceló	\$ 145.000		
Parce	\$ 355.000		\$ 20.800



---

Botella      Media      Copa

---

## CERVEZAS

Aguila .....	\$ 9.500
Aguila Light .....	\$ 9.500
BBC Lager .....	\$ 14.000
BBC Bacata Blanca .....	\$ 14.000
BBC Cajica Miel .....	\$ 14.000
Corona Extra .....	\$ 16.000
Club Colombia Dorada .....	\$ 11.000
Club Colombia Negra .....	\$ 11.000
Club Colombia Roja .....	\$ 11.000
Stella Artois .....	\$ 14.000

---

|

## OTROS

OTHERS

---

Botella      Media      Copa

---

## AGUA, GASEOSAS Y JUGOS

WATER, SODAS AND JUICES

Agua Panna .....	\$ 16.800
Agua San Pellegrino .....	\$ 16.800
Indian Tónica .....	\$ 12.000
Mediterranea Tónica .....	\$ 12.000
Bretaña .....	\$ 4.500
Gaseosas .....	\$ 4.900
Red Bull .....	\$ 12.000
Red Bull Sugar Free .....	\$ 13.200
Té Hatsu .....	\$ 9.800
Limonada de Coco .....	\$ 12.000
Jugo en Agua .....	\$ 4.900
Jugo en Leche .....	\$ 5.900
Canada Dry Tónica .....	\$ 4.500
Canada Dry Ginger Ale .....	\$ 4.200
Agua Natural Manantial .....	\$ 6.500
Agua con Gas Manantial .....	\$ 6.500

---

A

TRATTORIA.BAR



