

1982

2024

CARTA MENU

Quidres
Cartagena

40 PRIMAVERAS



PÁSBATE

POR EL

alma
cén

Y si **de reojo**
viste algo que **te dió antojo**
no dudes en preguntar
que en **tu casa**
también puede estar.



CELULAR - WHATSAPP:
317 5732588 / 316 7406995



SANGRÍAS

ROJA

VINO TINTO

GINEBRA, BRANDY, TRIPLESEC, JUGO DE NARANJA, MANZANA, UVA Y NARANJA.

750 ML	\$ 168.400
375 ML	\$ 84.200
75 ML	\$ 42.100

ROSADA

VINO ROSADO

GINEBRA, LICOR DE SOHO, JUGO DE MORA, LYCHEE, MANZANA Y UVA.

750 ML	\$ 168.400
375 ML	\$ 84.200
75 ML	\$ 42.100

BLANCA

VINO BLANCO

GINEBRA, TRIPLESEC, LICOR DE AMARETTO, JUGO DE MARACUYÁ,

750 ML	\$ 168.400
375 ML	\$ 84.200
75 ML	\$ 42.100

VINOS

VINO BLANCO (WHITE WINE)

TRAPICHE TORRONTES	750 ML	\$ 150.400
TRAPICHE TORRONTES	187 ML	\$ 37.600
COUSUIÑO MACUL DON LUIS SAUVIGNON BLANC	750 ML	\$ 237.600
INTIS CHENIN CHARDONNAY	750 ML	\$ 100.400
INTIS CHENIN CHARDONNAY	187 ML	\$ 25.100
MONTES ALPHA CHARDONNAY	750 ML	\$ 356.400
MONTES ALPHA CHARDONNAY COPA		\$ 89.100
MARQUÉS DE CASA CONCHA CHARDONNAY	750 ML	\$ 313.400
MARQUÉS DE CASA CONCHA CHARDONNAY	187 ML	\$ 78.400
ENATE CHARDONNAY	750 ML	\$ 261.800
ENATE CHARDONNAY	187 ML	\$ 65.500
CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON BLANC	750 ML	\$ 182.400
CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON BLANC	375 ML	\$ 91.200
CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON BLANC	187 ML	\$ 45.600
RAMÓN BILBAO VERDEJO	750 ML	\$ 188.400
TORRE LA MOREIRA ALBARIÑO	750 ML	\$ 266.600
TORRE LA MOREIRA ALBARIÑO	187 ML	\$ 66.700
NAVARRO CORREAS CHARDONNAY	750 ML	\$ 224.800
NAVARRO CORREAS CHARDONNAY	187 ML	\$ 56.200

VINO TINTO

(RED WINE)

TRIVENTO RESERVE MALBEC 750 ML	\$ 126.400
CASILLERO DEL DIABLO CARMENÉRE 750 ML	\$ 149.400
CASILLERO DEL DIABLO CARMENÉRE 187 ML	\$ 37.400
DIABLO DARK RED BLEND 750 ML	\$ 191.400
RAMÓN BILBAO CRIANZA 750 ML	\$ 179.400
PÉREZ CRUZ CABERNET SAUVIGNON 750 ML	\$ 231.000
PÉREZ CRUZ CABERNET SAUVIGNON 375 ML	\$ 115.600
PÉREZ CRUZ CABERNET SAUVIGNON 187 ML	\$ 57.800
PÉREZ CRUZ LIGUAI 750 ML	\$ 445.500
PÉREZ CRUZ RESERVA CARMENÉRE 750 ML	\$ 262.700
COUSIÑO MACUL DON LUIS CABERNET SAUVIGNON 750 ML	\$ 182.600
COUSIÑO MACUL DON LUIS CABERNET SAUVIGNON 187 ML	\$ 45.600
ADOBE CABERNET 750 ML	\$ 152.900
ADOBE CABERNET 187 ML	\$ 76.500
RESERVA MUGA 375 ML	\$ 181.600
ENATE CABERNET SAUVIGNON MERLOT 750 ML	\$ 231.400
ENATE CABERNET SAUVIGNON MERLOT 187 ML	\$ 57.900
LUIS FELIPE CARMENÉRE RESERVA 750 ML	\$ 225.500
ENTRECOTE 750 ML	\$ 182.200
ENTRECOTE 187 ML	\$ 45.600
TRUMPETER MALBEC 750 ML	\$ 161.200
TRUMPETER MERLOT 750 ML	\$ 161.200
LA HUERTA CABERNET SAUVIGNON 750 ML	\$ 127.000
LA HUERTA CABERNET SAUVIGNON 187 ML	\$ 31.800
EMILIO MORO FINCA RESALSO 750 ML	\$ 246.800
EMILIO MORO FINCA RESALSO 187 ML	\$ 61.700
MONTES ALPHA SYRAH 750 ML	\$ 363.000
MONTES ALPHA SYRAH 187 ML	\$ 90.800
MARQUÉS DE CASA CONCHA CABERNET SAUVIGNON 750 ML	\$ 335.600
MARQUÉS DE CASA CONCHA CABERNET SAUVIGNON 187 ML	\$ 83.900

MARQUÉS DE CASA CONCHA CARMÉNERE	750 ML	\$ 279.400
MARQUÉS DE CASA CONCHA CARMÉNERE	187 ML	\$ 69.900
PRUNO TEMPRANILLO	750 ML	\$ 227.600
PRUNO TEMPRANILLO	187 ML	\$ 56.900
MONTES ALPHA CARMÉNERE	750 ML	\$ 308.600
MONTES ALPHA CARMENERE	187 ML	\$ 77.200
CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGNON	750 ML	\$ 181.600
CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGNON	375 ML	\$ 90.800
CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGNON	187 ML	\$ 45.400
FLOR DE VETUS TORO TEMPRANILLO	750 ML	\$ 171.600
FLOR DE VETUS TORO TEMPRANILLO	187 ML	\$ 85.800
CLOS DE LOS SIETE	750 ML	\$ 346.500
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA MALBEC	750 ML	\$ 182.400
NAVARRO CORREAS MALBEC COLECCIÓN PRIVADA	187 ML	\$ 45.600

VINO ROSADO

(ROSE WINE)

LES JOLIES FILLES	750 ML	\$ 266.400
LES JOLIES FILLES	187 ML	\$ 66.600
MUGA ROSE GARNACHA–TEMPRANILLO	750 ML	\$ 229.600
MUGA ROSE GARNACHA–TEMPRANILLO	187 ML	\$ 57.400
LA VIOLETTE CRU CLASE	750 ML	\$ 247.500
LA VIOLETTE CRU CLASE	187 ML	\$ 61.900
CASILLERO DEL DIABLO SUMMER ROSÉ	750 ML	\$ 182.400
CASILLERO DEL DIABLO SUMMER ROSÉ	187 ML	\$ 45.600
RAMÓN BILBAO ROSADO	750 ML	\$ 180.400
ENATE ROSADO CABERNET SAUVIGNON	750 ML	\$ 244.400

ESPUMANTE

(SPARKLING WINE)

DOM PERIGNON VINTAGE	750 ML	\$ 2.575.600
VEUVE CLICQUOT ROSÉ PINOT	750 ML	\$ 1.236.400
VEUVE CLICQUOT PONSARDI BRUT	350 ML	\$ 568.600
NAVARRO CORREAS EXTRA BRUT	750 ML	\$ 210.600
CHANDON ARGENTINA EXTRA BRUT	750 ML	\$ 223.400
CHANDON ARGENTINO EXTRA BRUT BOT	187 ML	\$ 76.400
PROSECCO CANELA EXTRA DRY	750 ML	\$ 220.400

Qudrés



**TRIVENTO
RESERVE
MALBEC X 750**
\$126.400



**CASILLERO DEL
DIABLO
CABERNET SAUVIGNON X 750**
\$181.600

X 375
\$90.800



**DIABLO
DARK RED
BLEND X 750**
\$191.400



**VINO TINTO
PRUNO TEMPRANILLO 750 ML**

\$ 298.000

**VINO BLANCO
MONTES DE LA MOREIRA ALBARIÑO 750 ML**

\$ 298.000



Andrés

RECOMENDADOS

Andrés

Andrés

18



{Cockteles de la casa}

COCKTELES



Andrés Carne de Res

COCKTAILS

2024

MANDARINO

150 ml de Vodka Smirnoff
y Nieve de Mandarina

(With tangerine Sorbet)

\$ 69.400

MEDIO \$ 57.400

MOJITO

120 ml de ron Bacardí carta
blanca, triple sec, hierbabuena y
tónica

(Bacardi Carta blanca, triplesec,
peppermint and tonic)

\$ 66.400

MEDIO \$ 54.800

MOJITO APASIONADO

90 ml de aguardiente Cachaza,
pulpa de maracuyá y tónica

With passion juice and tonic

\$ 65.400

MARGARITA

75 ml de Tequila Blanco, Triple sec,
limón y naranja

(75 ml White Tequila , Triple sec, lemon and orange)

\$ 54.600

LULAZO

150 ml de Vodka Smirnoff,
pulpa de lulo y nieve de limón

(150 ml Vodka Smirnoff, Lulo and lemon
snow)

\$ 66.500

LUPE

120 ml de tequila blanco,
almíbar de tomillo, nieve de
limón y zumo de limón

(120 ml of White Tequila , Tyme Syrup, Lemon and Tonic)

\$ 65.400

SANTERÍA

150 ml de ron Bacardí
mandarina, nieve de limón,
moras y zumo de cítricos

(150 ml Bacardi Rum, tangerine, lemon snow,
blackberrys, citric juices)

\$ 65.400

GIN TONIC

75 ml de ginebra Gordon´s,
hierbabuena, toronja y tónica

(Gin, peppermint, grapefruit and tonic)

\$ 65.400

GIN TONIC FRUTOS ROJOS

75 ml de ginebra Gordon´s
almíbar de frutos rojos, licor de
lychees y tónica

(75 ml gin, blackberry pulp, tonic)

\$ 65.400

GIN LYCHE MARTINI

75 ml de ginebra Gordons, licor
de Soho, almíbar de lychees,
lychees y tónica

(75 ml Gin, Soho licor, Lyches syrup, tonic, Lychee)

\$ 65.400

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.

IMPUESTO INCLUIDO.

**ATARDECER
DE VERANO**

Old Parr



COCTEL OFICIAL



BUCHANAN'S

DIAGEO

TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. 40% VOL. ALC.

COCTEL OFICIAL

75 ml de Whisky Buchanan's 12,
miel, tónica y zumo de limón
(With lemon juice, honey and tonic)

\$ 69.400

All prices are in Colombian pesos
Tax included.

MOSCOW MULE

90 ml de vodka Smirnoff,
reducción de lulu, jengibre,
ginger y zumo de limón
(90 ml Vodka, Lulo Syrup, gin, Ginger Ale, lemon Juice)

\$ 65.400

ATARDECER DE VERANO

75 ml de Whisky Old parr 12 años, nieve de limón, almibar de
manzana, Zumo de limón y hierbabuena
(With lemon sorbet, green apple syrup and lemon juice)

\$ 69.400

PALOMA

90 ml de tequila blanco, almíbar de
romero, zumo de toronja y tónica
(90 ml Tequila, Tonic, Grapefruit Juice, Syrup and Lemon)

\$ 54.500

BLANCO DE VERANO

120 ml de Vino Blanco, 30 ml
de Ginebra, gaseosa,
almibar y Zumo de limón
(White wine, Gyn, Triple Sec, Soda and Orange)

\$ 44.600

TINTO DE VERANO

120 ml de Vino tinto, 30 ml de
Ginebra, triplesec, gaseosa y
zumo de limón
(Red Wine, Gyn, Triple Sec, Soda and Orange)

\$ 44.600

TROPICAL ANDRÉS

75 ml de ron blanco, 75 ml de
ron añejo, crema de coco, piña
y maracuyá
(75 ml white Rum, 75 ml Dark Rum, Coconut Cream,
Pineapple, Passion fruit)

\$ 65.400

NEGRONI

45 ml de ginebra, 45
ml de Vermouth Rosso
y 45 ml Campari
(45 ml Gin, Martini, Campari, Orange silce)

\$ 54.500

DRY MARTINI

120 ml de ginebra,
vermouth dry y aceitunas
(120 ml Gin, Dry Martini, Olives)

\$ 65.400

CUERVO MICHELADO

75 ml de tequila, cerveza,
triple sec y zumo de limón
(Beer, 75 ml Tequila, Triplesec, Lemon Juice)

\$65.400

RON TONIC

90 ml de Ron Bacardi
carta blanca,
hierbabuena, romero,
pepino y tónica
(90 ml Bacardi Carta Blanca, Tonic, Pepper-
mint, rosemary, cucumber)

\$ 59.600

PIÑA COLADA

100 ml de Ron oscuro,
helado de vainilla, piña y
leche condensada
(Dark rum, vanilla ice cream, pineapple,
condensed milk)

\$ 58.800

MIMOSA

187 ml de Espumante,
zumo de naranja y cereza
(187 ml Sparkling Wine, Orange juice and
cherry)

\$ 65.400

APEROL SPRITZ

75 ml de Aperol,
Prosecco y soda
(75 ml Aperol, Prosecco and soda)

\$ 68.600

CAIPIRIÑA DE COROZO

60 ml de Aguardiente
cachaza, pulpa de corozo,
limon y sirope

With lemon, sugar and corozo juice

\$ 58.600

SIQUE LA ESTRELLA ROJA



1982

Quidres^{no}

2024

{Cocteles de la casa}

POPTAILS



LUPETA

120 ml de Tequila, sirope de tomillo, limón, tónica y paleta de mango biche

\$ 59.400

AMURALLADO

75 ml de Tequila, crema de coco, mango, hierbabuena, tónica y paleta de coco

\$ 63.600

POP TAIL ROSE

120 ml de Vino rosado, 30 ml de Ginebra, Brandy, Ginger y Paleta de fresa

\$ 59.400

SIN ALCOHOL

(VIRGIN COCKTAILS)



AMBROSÍA

Batido de helado de vainilla, maracuyá y leche condensada

Ambrosia

(Vanilla Ice Cream, passion fruit, condensed milk)

\$ 34.400

SANTO BEBEDIZO

Zumo de toronja, Miel de romero, albahaca y tónica

Holly Beverage

(Grapefruit juice, rosmery honey, basil and tonic)

\$ 27.500

PAGANO

Batido de helado de vainilla, mora y leche condensada

Pagano

(Vanilla Ice Cream, black berry and condensed milk)

\$ 32.400

GREGARIO

Mezcla de lulo, zumo de limón, hierbabuena y Ginger

Gregario

(Lulo, lemon juice, peppermint and ginger ale)

\$ 27.500

CERVEZAS

(BEERS)

NACIONAL/ NATIONAL BEER

Club colombia, Águila, Águila Light y Andina

\$ 19.400

Costeñita

\$ 16.500

IMPORTADA/ IMPORTED BEER

Corona, Stella Artois, Heineken, Heineken 0.0

\$ 21.400

ARTESANAL / CRAFT BEER

BBC monserate roja, BBC Chapinero, Tres cordilleras: rosada, mulata, negra y mestiza

\$ 20.400

CERVEZA DRAFT BBC 500 ML

\$ 20.400

CERVEZA DRAFT BBC 300 ML

\$ 19.400

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.

IMPUESTO INCLUIDO.

STELLA ARTOIS

ENCIENDE
EL
CORAZÓN



ENCIENDE EL CORAZÓN

"PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD".
"EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUICIAL PARA LA SALUD".

18+



www.hablemosdealcohol.com

LICORIS

LIQUORS





CAMBIA EL GUIÓN

Y VIVE ATARDECERES
MEMORABLES

Quirós[®]

AGUARDIENTES

ANTIOQUEÑO

Sin azúcar

750 ML 375 ML
\$ 264.600 **\$ 145.400**

Trago 75 ML
\$ 29.200

ANTIOQUEÑO

Normal

750 ML 375 ML
\$ 264.600 **\$ 145.400**

Trago 75 ML
\$ 29.200

WHISKYS

BUCHANAN'S

12 años

750 ML 375 ML
\$ 599.400 **\$ 326.400**

Trago 75 ML
\$ 66.200

BUCHANAN'S

Two Souls

750 ML
\$ 612.400

Trago 75 ML
\$ 67.400

BUCHANAN'S

Master

750 ML
\$ 612.400

Trago 75 ML
\$ 67.400

BUCHANAN'S

18 años

750 ML
\$ 784.400

Trago 75 ML
\$ 86.200

OLD PARR 12 AÑOS

750 ML 500 ML
\$ 599.400 **\$ 438.600**

Trago 75 ML
\$ 65.800

OLD PARR 18 AÑOS

750 ML
\$ 784.400

Trago 75 ML
\$ 86.200



WHISKYS

JOHNNIE WALKER

Sello Rojo

700 ML | 375 ML
\$ 319.600 | **\$ 175.800**

Trago 75 ML
\$ 35.400

JOHNNIE WALKER

Sello Negro

700 ML | 375 ML
\$ 599.400 | **\$ 326.400**

Trago 75 ML
\$ 66.200

JOHNNIE WALKER

Double Black

700 ML
\$ 612.400

Trago 75 ML
\$ 67.400

JOHNNIE WALKER

Sello Azul

750 ML
\$ 1.586.400

Trago 75 ML
\$ 174.600

MONKEY SHOULDER

700 ML
\$ 499.400

Trago 75 ML
\$ 54.800

MACALLAN SHERRY 12 AÑOS

700 ML
\$ 987.600

Trago 75 ML
\$ 108.600

DEWARDS 12 AÑOS

750 ML
\$ 499.400

GRANTS TRIPLE WOOD

700 ML
\$ 294.400

Trago 75 ML
\$ 32.400

GLENFIDDICH 12 AÑOS

750 ML
\$ 534.400

Trago 75 ML
\$ 58.800

Trago 75 ML
\$ 48.500

VODKAS

SMIRNOFF

700 ML \$ 289.600
375 ML \$ 159.800

Trago 75 ML
\$ 31.800

SMIRNOFF LULO SIN AZÚCAR

750 ML \$ 138.400
375 ML \$ 76.400

Trago 75 ML
\$ 15.400

SMIRNOFF LULO

750 ML \$ 138.400
375 ML \$ 76.400

Trago 75 ML
\$ 15.400

ABSOLUT

700 ML \$ 299.800
375 ML \$ 164.800

Trago 75 ML
\$ 32.800

GREY GOOSE

750 ML \$ 577.400
375 ML \$ 296.400

Trago 75 ML
\$ 63.400

KETEL ONE

750 ML \$ 504.400

Trago 75 ML
\$ 55.600

GINEBRAS

GORDON'S TANQUERAY TANQUERAY TEN TANQUERAY RANGPUR

700 ML \$ 320.200

Trago 75 ML
\$ 35.400

750 ML \$ 445.600

Trago 75 ML
\$ 49.300

750 ML \$ 576.800

Trago 75 ML
\$ 63.400

750 ML \$ 547.500

Trago 75 ML
\$ 60.200

HENDRICK'S

750 ML \$ 621.400

Trago 75 ML
\$ 68.400

BOMBAY

700 ML \$ 464.200

Trago 75 ML
\$ 51.200

BULLDOG

750 ML \$ 583.600

Trago 75 ML
\$ 64.200

CELEBREMOS EL REGRESO



Andrés[®]

DIAGEO

TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. 40% VOL. ALC.

TEQUILA
DonJulio

TEQUILA
DonJulio

DonJulio

DonJulio

COMPARTIR
LA TRADICIÓN



DIAGEO te invita a disfrutar con responsabilidad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. 40% Vol. Alc

TEQUILAS

DON JULIO BLANCO

700 ML
\$ 687.600

Trago 75 ML
\$ 75.600

DON JULIO REPOSADO

700 ML
\$ 712.400

Trago 75 ML
\$ 78.400

DON JULIO AÑEJO

700 ML
\$ 758.600

Trago 75 cc
\$ 83.400

DON JULIO 70

700 ML
\$ 979.400

Trago 75 cc
\$ 107.800

CAZADORES BLANCO

700 ML
\$ 349.400

Trago 75 ML
\$ 38.500

CAZADORES REPOSADO

700 ML
\$ 468.400

Trago 75 ML
\$ 51.500

CAZADORES AÑEJO CRISTALINO

700 ML
\$ 524.400

Trago 75 ML
\$ 57.600

GRAN CENTENARIO PLATA

700 ML
\$ 358.600

Trago 75 ML
\$ 39.400

GRAN CENTENARIO AÑEJO

695 ML
\$ 525.400

Trago 75 ML
\$ 57.800

CENTENARIO REPOSADO

700 ML
\$ 469.400

Trago 75 ML
\$ 51.700

UN TRAGO DE TRADICIÓN PARA SEGUIR
CELEBRANDO LA ALEGRÍA DE LA FIESTA.



DISLICORES TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1986.
PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD Y MUJERES EMBARAZADAS. LEY 124 DE 1994.
LOS GRADOS ALCOHOLÍMETROS VARÍAN SEGÚN LA REFERENCIA DEL PRODUCTO, VÉASE LA ETIQUETA.

TEQUILAS

1800 SILVER

750 ML
\$ 543.400

Trago 75 ML
\$ 59.800

RESERVA 1800 REPOSADO

750 ML
\$ 655.200

Trago 75 ML
\$ 72.200

RESERVA 1800 AÑEJO

750 ML
\$ 753.400

Trago 75 ML
\$ 82.800

1800 CRISTALINO

750 ML
\$ 819.500

Trago 75 ML
\$ 90.200

JOSE CUERVO AMARILLO ESPECIAL

750 ML \$ 341.500 375 ML \$ 187.800

Trago 75 ML
\$ 37.600

JOSE CUERVO CLÁSICO BLANCO

750 ML
\$ 341.500

Trago 75 ML
\$ 37.600

JOSE CUERVO TRADICIONAL

750 ML
\$ 473.600

Trago 75 ML
\$ 52.200

PATRÓN REPOSADO

750 ML
\$ 760.200

Trago 75 ML
\$ 83.600

KIT PREMIUM PARA MARGARITA
TRAGO DE COINTREAU Y LIMÓN
\$ 20.400

*PIDELO CON TU TEQUILA FAVORITO

MEZCALES

UNIÓN EL JOVEN

700 ML
\$ 561.400

Trago 75 ML
\$ 61.800

400 CONEJOS SPADIN

750 ML
\$ 511.400

Trago 75 ML
\$ 56.400

SIETE MISTERIOS

750 ML
\$ 572.000

Trago 75 ML
\$ 62.800



Audres

Audres

NUEVO

BACARDÍ
CARTA BLANCA

• SUPERIOR WHITE RUM •

BACARDÍ
MANDARININA



VICIA DE SON SABOR MANDARINA

• 100% O MEZCLADO •

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

UN NUEVO SABOR

QUETE ATRAPA EL ALMA

SANTERÍA
MANDARININA

Cocktail con mandarina,
sabor de limón, menta,
hojas de menta, coque con
batido mandarina

RONES



ZACAPA 23

750 ML | 75 ML
\$ 635.400 | \$ 69.800

ZACAPA XO

700 ML | 75 ML
\$ 1.141.800 | \$ 125.600

BACARDI CARTA BLANCA

750 ML | 75 ML
\$ 279.400 | \$ 30.800

BACARDI AÑEJO

750 ML | 75 ML
\$ 239.500 | \$ 26.400

BACARDI MANDARINA

750 ML | 75 ML
\$ 239.500 | \$ 26.400

LA HECHICERA EXTRA AÑEJO

700 ML | 75 ML
\$ 682.200 | \$ 75.200

FLOR DE CAÑA 7 AÑOS

750 ML | 75 ML
\$ 227.500 | \$ 25.200

FLOR DE CAÑA 12 AÑOS

750 ML | 75 ML
\$ 447.600 | \$ 49.400

FLOR DE CAÑA 18 AÑOS

750 ML | 75 ML
\$ 687.400 | \$ 75.600

DICTADOR 12

700 ML | 75 ML
\$ 502.400 | \$ 55.400

DICTADOR 20

700 ML | 75 ML
\$ 609.500 | \$ 67.200

DICTADOR 25

700 ML | 75 ML
\$ 694.600 | \$ 76.400

DICTADOR XO PERPETUAL

700 ML | 75 ML
\$ 883.200 | \$ 97.200

VIEJO DE CALDAS

750 ML | 375 ML
\$ 241.500 | \$ 132.800

MEDELLIN 8 AÑOS

750 ML | 375 ML
\$ 290.900 | \$ 159.800

75 ML
\$ 26.600

75 ML
\$ 32.400



RON
Flor de Caña
EST. 1890



**RON AÑEJADO
DE FORMA NATURAL,
ELABORADO DE FORMA SOSTENIBLE**





BOOSTER

JÄGERMEISTER

700 ML

\$ 317.900

Trago 75 ML

\$ 35.200

APERITIVOS

(APPETIZER)

BAILEY'S

750 ML

375 ML

\$ 224.400 | \$ 123.400

Trago 75 ML

\$ 24.600

**AMARETTO
DISARONNO**

Trago 37 ML

\$ 19.200

**GRAN DUQUE
DE ALBA**

Trago 75 ML

\$ 84.600

**COGNAC
HENESSY V.S.O.P**

Trago 75 ML

\$ 84.600

CAMPARI

Trago 107 ML

\$ 34.700

LICOR 43

Trago 37 ML

\$ 14.800

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido



Bebidas

LIMONADAS

LIMONADA NATURAL

Natural Lemonade

\$ 15.400

LIMONADA DE COCO

Coconut Lemonade

\$ 26.400

LIMONADA CEREZADA

Cherry Lemonade

\$ 18.500

LIMONADA HIERBABUENA

Peppermint Lemonade

\$ 15.800

JUGOS

JUGOS NATURALES EN AGUA

Lulo, Maracuyá, Guanábana, Fresa, Mango, Mora,
Piña y Frutas de la región

Natural Juice in Water

(Lulo, Passion fruit, Soursop, Strawberry, Mango,
Pineapple and regional fruits)

\$ 17.500

JUGOS NATURALES EN LECHE

Lulo, Maracuyá, Mora, Guanábana Fresa, Mango,
Piña y Frutas de la región

Natural Juices

(Lulo, Passion fruit, Soursop, Strawberry, Mango,
Pineapple and regional fruits)

\$ 19.500

JUGO DE COROZO EN AGUA

Corozo Juice

\$ 17.500

JUGO DE MANDARINA

Tangerine Juice

\$ 19.900

JUGO DE NARANJA

Orange Juice

\$ 17.500

NARANJADA FRAPPE

Orange frappe

\$ 22.500

Bebidas

FRUTOS ROJOS, MARACUYÁ, DURAZNO Y LYCHES

Flavor Soda

(Sparkling water with fruits (wild berries,
passion fruit, lychees, peach)

\$ 22.500

AGUA MANANTIAL CON GAS O SIN GAS

Sparkling water and mineral water

\$ 12.400

AGUA SAN PELLEGRINO 250 ML

San Pellegrino Water

\$ 17.500

AGUA SAN PELLEGRINO 750 ML

San Pellegrino Water

\$ 24.500

TÓNICA IMPORTADA

\$ 14.800

TÓNICA NACIONAL

\$ 12.400

TÓNICA ZERO

\$ 14.800

333L
976
PREMIUM

GASEOSA

Soda

\$ 11.800

ENERGIZANTES



**RED BULL
ENERGY DRINK
\$ 18.800**



**RED BULL
SUGAR FREE
\$ 18.800**



**RED BULL
RED EDITION
\$ 18.800**



glucloud

SLIM 200 PUFF CON NICOTINA:

blueberry, grape soda y sour apple

\$ 29.000

LARGE 800 PUFF CON

NICOTINA

\$ 48.000

EN LA TIERRA COMO EN EL CIELO

+18

PRODUCTO NOCIVO PARA LA SALUD (CONTIENE NICOTINA).
VENTA ÚNICAMENTE PARA MAYORES DE EDAD

RECOMENDADOS DEL CARIBE

AREPAS DE HUEVO

fried arepa with an egg

AREPA DE HUEVO SOLA SOLITA

Arepa with fried egg
\$ 13.400

AREPA DE HUEVO CON QUESO TIPO MOZZARELLA

Arepa with fried egg and mozzarella cheese
\$ 16.900

AREPA DE HUEVO CON CARNE

Arepa with fried egg, hogao and ground beef
\$ 17.900

AREPA DE HUEVO CON CARNE Y QUESO

Arepa with fried egg, hogao and ground beef
\$ 19.900

CARIMAÑOLAS Cassava cake

CARIMAÑOLA QUESO TIPO MOZZARELLA (UNIDAD)

Cassava cake with cheese
\$ 8.200

CARIMAÑOLA CARNE

(UNIDAD)
Cassava cake with beef
\$ 8.200

CAYEYE

Plantain puree
\$ 12.400

BARRA MARINA Sea food

CEVICHE SABANERO 100 GR

Pescado blanco y maduritos en leche de coco, suero costeño y aceite de ajonjolí
Fish ceviche
\$ 57.400

CEVICHE DE CAMARONES 100 GR

100 gr preparación peruana o caribeña o coctel
Shrimp Ceviche
\$ 57.400

CEVICHE DE CALAMAR 100 GR

100 gr preparación peruana o caribeña
Calamari Ceviche
\$ 49.600

COCTEL MIXTO 2X2

50 gr camarón y 50 gr pescado blanco preparación caribe o peruano
Mixed Cocktail
\$ 57.400

COCTEL DE LANGOSTINOS

5 unidades U15
Prawn Cocktail
\$ 97.400

PULPO PARRILLA 120 GR

Sobre papa gratinada y tomates confitados
Grilled octopus with potatoes and tomatos
\$ 69.400

CALAMARES APANADOS 150 GR

Fried calamari
\$ 50.400

CAMARONES APANADOS 150 GR

Fried shrimp
\$ 46.400

MIXTURA DE MARISCOS

Acompañados de patacones
Fried sea food
\$ 65.600

CAMARONES AL AJILLO 150 GR

shrimp with garlic butter
\$ 55.400

MUELAS DE CANGREJO

400 gr
Crab crush
\$ 97.600
(por temporada)

PINCHO DE LANGOSTINO

-6 langostinos U15-
Con salsa satay y ensalada verde
Prawns brochette
\$ 63.500



DEL RIO Y DEL MAR

FROM THE RIVER
AND THE SEA

ARROZ CON CAMARONES

Shrimp rice
\$ 59.800

CAZUELA DE MARISCOS

Mix de mariscos, acompañada de arroz
blanco o arroz coco y patacón
Sea food stowe
\$ 92.400

PESCADO BLANCO 250 GR CON ENSALADA BARÚ Y ARROZ BLANCO O ARROZ COCO

White fish
\$ 78.400

SALMON 250 GR CON ENSALADA BARÚ Y ARROZ BLANCO O ARROZ COCO

Grilled Salmon
\$ 78.400

PARGO ROJO FRITO 400 GR

Acompañada de patacón, arroz con
coco, ensalada barú y yuca frita
fried snapper
\$ 89.000

PARGO ROJO EN SALSA 400 GR

Acompañado de
patacón, yuca frita, arroz y
ensalada
Red Snapper with sauce
\$ 89.000

LANGOSTINOS 5 U15 EN SALSA DE QUESO AZUL

5 U15 sobre puré de yuca y tocineta
Prawns in blue chees sauce
\$ 76.000

PAELLA ANDRÉS

Arroz parborizado con calamares, meji-
llones, pulpo, panceta de cerdo, pollo,
vegetales y dos langostinos u15

Paella
\$ 82.200

PAELLA ANDRÉS PARA DOS PERSONAS

Arroz parborizado con calamares, mejillo-
nes, pulpo, panceta de cerdo, pollo, vege-
tales y cuatro langostinos u15

Paella for two
\$ 163.400

ARROZ MELOSO

Arroz arbóreo caldoso, langostinos,
mejillones y pescado blanco
soupy rice with shrimps and fish
\$ 82.200



OLLA DE MEJILLONES

Acompañado de papas a la francesa

Mussels Pot

\$ 65.400

ENCOCADO DE LANGOSTINOS

Acompañado con arroz o blanco o coco

Prawns with Coconut Sauce

\$ 74.000

ENCOCADO DE CAMARONES
Acompañado con arroz o blanco o coco

Shrimps with Coconut Sauce

\$ 74.000

COLA DE LANGOSTA
A la parrilla acompañada de Cayeye

Lobster Tail

\$ 123.400

Producto de temporada

POSTA NEGRA

650gr, acompañado de platano tentación y arroz con coco
with caribbean ripe plantain and coconut rice

\$ 178.400

Recomendado para 2 personas

CONSOMÉ DE PESCADO

Con ñame

Sea soup

\$ 32.800

SANCOCHO DE PESCADO

Acompañado de arroz blanco o coco y ensalada fresca

Fish Sancocho

\$ 62.400

SOPAS

SOUPS

AJIACO CON POLLO

Acompañado de arroz blanco, aguacate, alcaparras y crema de leche
Chicken and potatoe soup with rice, avocado, alcaparras and cream

\$ 57.400

PLATO DE FRIJOLES

Acompañado de carne molida, chicharrones, chorizo antioqueño,
ensalada de aguacate, maduritos, arroz blanco y arepa mini

Red beans with ground beef, pork rinds, chorizo,
avocado salad, ripe plantain, rice and arepa

\$ 49.800

CONSOMÉ CON COSTILLAS Y PAPA

Acompañado de arepa mini y aguacate

Soup with beef ribs and potato

\$ 28.500

SANCOCHO TRIFÁSICO

Pollo, costilla de res y cerdo, papa, yuca, aguacate, mazorca y hogao, acompañado de arroz blanco
soup with chicken, beef ribs and pork ribs, potato, avocado, cassava, corn and hogao

\$ 56.400

FRIJOLES VEGETARIANOS

Sin proteína animal, Chorizo vegetariano 50 grs acompañados
de arroz blanco, maduritos, ensalada de aguacate

Vegetarian red beans with vegetarian chorizo, rice,
ripe plantain, avocado salad

\$ 39.500

EL
INGREDIENTE
ES LA
GRANDEZA



Andrés 

"PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD".
"EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD".

18+



www.hablemosdealcohol.com

PARA

COMENZAR

ACOMPañAR

y
COMPARTIR



PARA COMENZAR, ACOMPAÑAR Y COMPARTIR

ENTRADAS

CHICHARRONES / PORK RINDS

CHICHARRONES 90 GR

Con arepa fiesta
y guacamole
Pork Rinds

\$ 31.200

CHICHARRONES 170 GR

Con arepa fiesta
y guacamole
Pork Rinds

\$ 43.400

EMPANADAS

EMPANADA CACHACA

Ground Beef and Mash
Potatoes Empanada

\$ 6.300

EMPANADA CARNE

Ground Beef Empanada

\$ 6.300

EMPANADA DE POLLO

Chicken Empanada

\$ 6.300

EMPANADA DE QUESO

Cheese Empanada

\$ 6.300

EMPANADA VEGETARIANA

Veggie Empanada

\$ 5.900

PATACONES / UNRIPE PLANTAINS

PATAcón SOLO SOLITO

Fried unripe plantain

\$ 11.400

PATAcón SOLO CON HOGAO ROJO

80 gr Hogao Rojo

Fried unripe plantain with hogao

\$ 14.800

PATAcón CON QUESO TPO MOZARELLA 80 gr

Fried unripe plantain
with cheese

\$ 19.200

PATAcón MARINO CON CAMARON CARIBEÑO

Fried unripe plantain with shrimp ceviche

\$ 42.400

PATAcón MARINO CON PESCADO BLANCO PERUANO

With peruvian shrimp ceviche

\$ 42.400

PATAcón CON CARNE DESMECHADA 100GR

with shredded beef

\$ 33.500

PATAcón CON CARNE DESMECHADA Y QUESO MOZZARELLA

100gr de Carne y 80gr de Queso
Fried unripe plantain with hogao

\$ 35.800

MONTADITOS DE PLATANO VERDE

Con ceviche de chicharrón

Ripe plantain montaditos with caribbean pork
rinds ceviche

\$ 54.000

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS / IMPUESTO INCLUIDO

**PARA COMENZAR,
ACOMPañAR
Y COMPARTIR**

TOSTONES/ LARGE FRIED UNRIPE PLANTAINS

TOSTÓN SOLO SOLITO
Large Fried Unripe Plantain \$ 31.800
\$ 37.800

**TOSTÓN CON QUESO
TIPO MOZARELLA**
510 gr Large Fried Unripe Plantain
with Cheese
\$ 72.000

SIDES

TOSTÓN CON TODO
Acompañamientos Guacamole, Carne Molida,
Hogao Rojo, Chicharrón, Queso Antioqueño, Frijol
With sides dishes*
\$ 95.200

ACOMPañAMIENTOS DEL TOSTÓN
Guacamole, Carne Molida, Hogao Rojo, Chicharrón, Queso Antioqueño, Frijol
Ground beef, pork rinds, antioqueño cheese, red beans, guacamole and hogao
\$ 56.000

PLÁTANOS/ RIPE PLANTAINS

PLÁTANO ASADO
Solo Solito
Ripe plantain
\$ 22.500

**PLÁTANO
ASADO CON
QUESO PAIPA
FUNDIDO**
With paipa cheese
\$ 29.400

**PLÁTANO ASADO CON
QUESO PAIPA FUNDIDO
Y JALEA DE GUAYABA**
With paipa cheese and guava sauce
\$ 31.400

**PLÁTANO
TENTACIÓN**
Caribbean ripe
plantain
\$ 22.500

CAYEYE
Plantain puree
\$ 12.400

YUCAS/ CASAVAS

YUCA FRITA
Fried cassava
\$ 18.500

YUCA COCIDA
Boiled Cassava
\$ 18.500

AREPA DE CHÓCOLO/ YELLOW CORN AREPA

AREPA DE CHÓCOLO
Yellow corn arepa
\$ 19.500

**AREPA DE CHÓCOLO
CON QUESO**
Yellow corn Arepa with cheese
\$ 24.500

**PARA COMENZAR,
ACOMPañAR
Y COMPARTIR**

ENTRADAS

AREPA DE MAÍZ / CORN AREPA

AREPA MAÍZ CON MANTEQUILLA

Arepa with butter
\$ 4.100

AREPA MAÍZ QUESO ANTIOQUEÑO

Arepa with antioqueño cheese
\$ 15.500

AREPA CON QUESO FUNDIDO TIPO MOZZARELLA

With mozzarella cheese
\$ 15.500

AREPA CON GUACAMOLE

With guacamole
\$ 15.500

AREPA DE HUEVO / FRIED AREPA WITH EGG

AREPA DE HUEVO SOLA SOLITA

Fried Arepa with egg
\$ 13.400

AREPA DE HUEVO CON QUESO TIPO MOZZARELLA

With Mozzarella cheese
\$ 16.900

AREPA DE HUEVO CON CARNE

With ground beef
\$ 17.900

AREPA DE HUEVO CON CARNE Y QUESO

with ground beef and mozzarella cheese
\$ 19.900

PAPAS / POTATOES

PAPAS CRIOLLAS

Yellow potatoes
\$ 18.400

MEDIA PORCIÓN PAPA CRIOLLA

Yellow potatoes
\$ 15.600

PAPA FRANCESA

French fries
\$ 14.800

PURÉ DE PAPA

Mached potatoes
\$ 15.800

MAZORCA / CORN

MAZORCA ASADA

2 Unidades
Grilled Corn
\$ 32.800

ELOTES DULCES NAPADAS EN QUESO Y PAPRIKA

Sweet corn with cheese and paprika
\$ 46.700

QUESOS / CHEESE

PROVOLETA

100 gr en plancha caliente
Provoleta with tomato and oregano
\$ 36.800

QUESO BRIE CALIENTE

Apanado en achiras y almendras, con miel,
pepperoncino y chips de manzana verde
Brie cheese
\$ 54.500

EMBUTIDOS Y ASADURAS / OFFALS

CHUNCHULLO 200 GRS

Con dos arepas fiesta
Chunchullo with arepa
\$ 32.400

CHORIZO ANTIOQUEÑO

120 GRS
Con arepa
Chorizo Antioqueño with arepa
\$ 25.800

CHORIZO ARGENTINO

120 GRS
Con arepa
Chorizo Argentino with arepa
\$ 25.800

MORCILLA 100 GRS

Con arepa
Blood sausage
\$ 25.800

ADICIONES / Sides

GUACAMOLITO 30 GR

Guacamole
\$ 4.000

GUACAMOLE

Guacamole
\$ 14.500

PORCIÓN HOGAO ROJO

150 gr Colombian
Red Sauce
\$ 9.500

SUERO COSTEÑO

30gr Colombian Sour Cream
\$ 4.000

AREPA MINI

-Unidad-
\$ 1.100

CANASTA DE PAN

Bread Basket
\$ 15.500

ARROZ BLANCO O COCO

150gr White or Coconut Rice
\$ 11.500

PORCIÓN DE FRÍJOLES

250 gr acompañados de arepa mini
Red beans 60gr
\$ 17.000

PORCIÓN QUESO

MOZZARELLA
mozzarella cheese 80gr
\$ 15.500

PORCIÓN QUESO ANTIOQUEÑO

Antioqueño cheese 60gr
\$ 8.500

PORCIÓN DE QUESO PARMESANO

Parmesan cheese 60gr
\$ 9.500

ADICIÓN DE HUEVO FRITO

Fried Egg
1 unidad
\$ 2.700

PORCIÓN CARNE DESMECHADA

100gr Shredded Beef
\$ 21.500

TOCINETA 60 GR

Bacon 60gr
\$ 14.800

CASERA

Tomate chonto, cebolla, mix de lechugas, lascas de queso parmesano, maní, aguate y nuez

Lettuce mix, tomato, onion, avocado, parmesan cheese, peanuts and dressing

\$ 31.400

CASERA MARINERA

Mix de lechugas, Anillos de calamar 80 gr, 2 langostinos U15, cebolla, tomate, lascas de queso parmesano, maní, y aguacate. Acompañada de tostadas de pan baguette

Lettuce mix, squid rings, prawns, tomato, onion, avocado, parmesan cheese, peanuts and dressing

\$ 45.400

PULPO 100 GR

Mix de Lechugas, espárragos verdes, aceitunas moradas, tomate confitado y nuez

Lettuces, green asparagus, purple olives, roasted tomatoes and peanuts

\$ 57.700

CESAR

Lechuga romana, croutones, anchoas, queso parmesano y aderezo cesar, Acompañada de tostadas de pan baguette

Romaine lettuce, croutones, parmesan cheese, anchovy fillets and dressing

\$ 35.800

CESAR CON POLLO 125 GR

Lechuga romana, croutones, anchoas, queso parmesano y aderezo cesar, Acompañada de tostadas de pan baguette

Grilled chicken breast, romaine lettuce, croutones, parmesan cheese, anchovy fillets and dressing

\$ 42.400

ENSALADA DE AGUACATE

Aguacate con salsa de la casa

Avocado with home sauce

\$ 20.400

ENSALADA PAJARES CON 3 LANGOSTINOS U15

Mix de lechugas, tomate, pepino, aguacate, nuez y rabano rojo. Acompañada de tostadas de pan baguette

Lettuce mix, tomato, cucumber, avocado and peanuts

\$ 53.600

BARÚ

Mix de lechugas, tomate, aguacate, pepino, tomate chonto y mix de tomate cherry, almendras y vinagreta Barú.

Lettuce mix, tomato, avocado, cucumber, nuts and Barú dressing

\$ 21.400



Elixir orgullosamente Colombiano



Club Colombia

MAESTRIA CERVECERA

PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD

DE NUESTRA
PARRILLA



GUARNICIONES

PAPA CRIOLLA, PAPA FRANCESA, YUCA FRITA, PLÁTANO TENTACIÓN, CAYEYE, ENSALADA BARÚ, PATAcón, ARROZ BLANCO, ARROZ COCO

SIDES

YELLOW POTATO, FRENCH FRIES, FRIED CASAVA, CARIBBEAN RIPE PLANTAIN, PLANTAIN PUREE, HOME SALAD, FRIED UNRIPE PLANTAIN, RICE AND COCONUT RICE



CORTES IMPORTADOS

PICAÑA 390 GR

(Punta de Anca Angus Certified)

Con una guarnición a elegir

Picaña

\$ 136.000

TOMAHAWK 950 GRS

Con ensalada Barú, papa francesa y arroz blanco o coco

Tomahawk

\$ 481.400

NEW YORK 400 GRS

Con una guarnición a elegir

New York

\$ 147.400

ARGENTINO 400 GRS

Con una guarnición a elegir

Argentinian beef

\$ 147.400

ARGENTINO SELLADO EN PIMIENTA 400 GRS

Acompañado de puré de papa y ensalada barú

Argentinian beef

\$ 147.400



ESPECIALES

T-BONE STEAK 600 GR

Con una guarnición a elegir

T bone Steak

\$ 129.600

CHULETÓN DE RES 600 GR

Con una guarnición a elegir

National Ribeye

\$ 129.600



AZUL

CORTE CRUDO QUE CONSERVA SU COLOR. PIEZA ATEMPERADA.



1/4

SELLADO POR FUERA, CONTORNO CAFÉ AGRADABLE, CON CENTRO ROJO INTENSO. TIBIA AL INTERIOR



1/2

SELLADO POR FUERA, CONTORNO CAFÉ CLARO Y TONO ROJIZO AL CENTRO. PERFECTO PARA NO PERDER LA HUMEDAD.



A PUNTO

SELLADO POR FUERA, CONTORNO CAFÉ EN MAYOR PROPORCIÓN. PRESENCIA DE ZONAS DORADAS, PERDIDA LIGERA DE HUMEDAD.



3/4

SELLADO POR FUERA, COSTRA TOSTADA Y CENTRO ROSADO PÁLIDO. Poca JUGOSIDAD



4/4

COSTRA EXTERIOR MARRÓN, COLOR GRISACEO EN SU INTERIOR. MINIMA JUGOSIDAD. MAYOR RESISTENCIA A LA MORDIDA

LOMOS

LOMO DE RES

220 GRS

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin

\$ 86.600

330 GRS

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin

\$ 102.400

LOMO AL TRAPO

220 GRS

Con una guarnición a elegir
Cloth salted tenderloin

\$ 86.600

330 GRS

Con una guarnición a elegir
Cloth salted tenderloin

\$ 102.400

LOMO MOSTAZA

220 GRS

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin with mustard sauce

\$ 86.600

330 GRS

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin with mustard sauce

\$ 102.400

LOMO PIMIENTA

220 GRS

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin with pepper sauce

\$ 86.600

330 GRS

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin with pepper sauce

\$ 102.400

LOMO AL VINO AJISOSO

220 GRS

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin with sweet wine reduction

\$ 86.600

330 GRS

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin with sweet wine reduction

\$ 102.400

LOMO SELLADO EN PIMIENTA

220 GRS

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin sealed with black pepper

\$ 86.600

330 GRS

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin sealed with black pepper

\$ 102.400

TÉRMINOS DE NUESTRAS CARNES



AZUL

CORTE CRUDO QUE CONSERVA SU COLOR. PIEZA ATEMPERADA.



1/4

SELLADO POR FUERA. CONTORNO CAFÉ AGRADABLE. CON CENTRO ROJO INTENSO. TIBIA AL INTERIOR.



1/2

SELLADO POR FUERA. CONTORNO CAFÉ CLARO Y TONO ROJIZO AL CENTRO. PERFECTO PARA NO PERDER LA HUMEDAD.



A PUNTO

SELLADO POR FUERA. CONTORNO CAFÉ EN MAYOR PROPORCIÓN. PRESENCIA DE ZONAS DORADAS. PÉRDIDA LIGERA DE HUMEDAD.



3/4

SELLADO POR FUERA. COSTRA TOSTADA Y CENTRO ROSADO-PALEO. Poca JUGOSIDAD.



4/4

COSTRA EXTERIOR MARRÓN. COLOR GRISACEO EN SU INTERIOR. MINIMA JUGOSIDAD. MAYOR RESISTENCIA A LA MORDIDA.

CHATAS

CHURRASCO

300 GRS

Con una guarnición a elegir
Sirloin

\$ 86.600

390 GRS

Con una guarnición a elegir
Sirloin

\$ 102.400

BISTEC A CABALLO 300 GRS

Cebolla y tomate salteado, con huevo frito y una guarnición a elegir
Sirloin with tomato, onions and fried egg

\$ 94.400

PUNTA DE ANCA

PUNTA DE ANCA

250 GRS

Con una guarnición
a elegir
Top Sirloin

\$ 82.400

420 GRS

Con una guarnición
a elegir
Top Sirloin

\$ 102.400

PUNTA DE ANCA AL VINO AJISOSO

250 GR

Con una guarnición
a elegir
Top Sirloin with wine
reduction

\$ 82.400

420 GR

Con una guarnición
a elegir
Top Sirloin with wine
reduction

\$ 102.400

POSTA PUNTA DE ANCA

650 GR

Con tocineta, puré de papa y
ensalada Barú
Top Sirloin with Bacon and
Barú Salad

\$ 177.000

1000 GR

Con tocineta, puré de papa y
ensalada Barú
Top Sirloin with Bacon and
Barú Salad

\$ 232.000



POLLO

PECHUGA DE POLLO

200 GRS

Con una guarnición a elegir
Grilled chicken breast

\$ 53.400

400 GRS

Con una guarnición a elegir
Grilled chicken breast

\$ 76.400

CERDO

COSTILLA DE CERDO

(Marinadas y en preparación cocción lenta)

375 GRS

Con una guarnición a elegir
Pork ribs

\$ 67.400

750 GRS

Con una guarnición a elegir
Pork ribs

\$ 97.400

PORCHETA DE CERDO

330 GR

Con una guarnición a elegir
Pork Belly

\$ 67.400

CHULETA DE CERDO

550 GR

Con una guarnición a elegir
Pork chop

\$ 86.700

RACK DE COSTILLAS DE CERDO 1800 GR EN SALSA BBQ

Acompañada de papas a la francesa y ensalada Barú
Pork ribs with french fries and home salad

\$ 250.400

Para compartir

AL BARRIL

**POLLO
800 GR**

Acompañada de papas
criollas y ensalada Barú

\$ 110.000

**PORCHETA DE
CERDO 1000 gr**

Acompañada de papas
criollas y ensalada Barú

\$ 165.000

**COSTILLA
CERDO 500 GR**

Acompañada de porción
papa criolla

\$ 78.600

SOLO FINES DE SEMANA

NUESTRA PARRILLA

FAVORITOS DE SIEMPRE

HAMBURGUESA CAMPESINA CON TOCINETA Y QUESO TIPO MOZZARELLA

Acompañada de papas a la francesa
Burger with bacon and mozzarella cheese
with french fries

\$ 48.500

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Acompañada de papas a la francesa
Vegetarian burger with french fries

\$ 41.500

MINI HAMBURGUESAS

- 4 unidades -
Acompañadas de papas a la francesa
Mini burgers

\$ 41.500

CHORIPÁN

Chorizo argentino 120 grs, queso
tipo mozzarella y chimichurri
Chorizo sandwich

\$ 32.400

CHORIPÁN VEGETARIANO

Con queso tipo mozzarella y chimichurri
Vegetarian chorizo sandwich

\$ 24.500

CLUB SANDWICH

Acompañado de papas a la francesa
Club Sandwich

\$ 45.500

NACHOS ANDRÉS

con chili con carne, queso mozzarella, guacamole y sour
cream
Nachos

\$ 45.500

ELOTES DULCES NAPADAS EN QUESO Y PAPRIKA

Sweet corn with cheese and paprika

\$46.700

MONTADITOS DE PLATANO VERDE CON CEVICHE DE CHICHARRÓN

Ripe plantain montaditos with caribbean pork
rinds ceviche

\$ 54.000

MIXTURA DE MARISCOS

Acompañados de patacones
Fried sea food with
fried unripe plantain

\$ 65.600

PINCHOS DE LANGOSTINO CON SALSA SATAY Y ENSALADA VERDE

Con salsa satay y ensalada verde
Prawns brochette

\$ 63.500



Niños Kids

LOMITO NIÑO 125 GRS

Acompañada de papas a la francesa
Beef tenderloin with french fries

\$ 44.400

PECHUGA NIÑO 125 GRS

Acompañada de papas a la francesa
Grilled chicken breast with french fries

\$ 37.600

DEDITOS DE PESCADO BLANCO

White Fish Fingeres

\$ 44.400

AJIAQUITO

Chicken soup

\$ 44.400

SPAGUETTI CARNE

Acompañado de pan y queso parmesano
Ground beef spaguetti

\$ 44.400

SPAGUETTI POLLO

Acompañado de pan y queso parmesano
Grilled chicken pasta

\$ 44.400

Divinas FIESTAS para Divinos NIÑOS INFO:

DANIEL VILLARREAL
CEL 3163007180

HAMBUR GUESITAS





PARA LOS NIÑOS

ALGODÓN DE AZÚCAR

Sugar Cotton

\$ 6.000

PALOMITAS

Pop Corn

\$ 6.000

KITS INFANTILES

KIT ALCANCÍA

Alcancía para Pintar, 4 temperas, 1 delantal y 1 tula
Piggy Bank, 4 color paint, apron, 1 bag

\$ 38.500

KIT TULA

Tula para Pintar, 4 acritelas,
1 delantal y 1 bolsa de carpintería
Bag to paint, 4 color paint, 1 apron, 1 bag

\$ 38.500

KIT CAMISETA

Camiseta para Pintar, 4 acritelas, 1 delantal y 1 tula
T Shirt, 4 color paint, 1 apron, 1 bag

\$ 38.500

KIT COLORES

Hojas para colorear, caja de crayolas y plastilina
Papers, crayons and plastiline

\$ 18.000



POSTRES

DESSERTS



ADICIÓN BOLA DE HELADO
Ice cream adicional
\$ 4.000

TRES LECHEs
Three Milk flans
\$ 22.500

TORTA DE CHOCOLATE
Chocolate Cake
\$ 22.500

VOLCÁN DE CHOCOLATE
Con helado de vainilla
Chocolate Volcano
with Ice Cream
\$ 23.500

ENYUCADO
Con helado casero
de Kola Roman
Cassava cake
With ice cream
\$ 21.500

**PIE DE COCO
CON HELADO
DE VAINILLA**
Coconut Pie with
vanilla ice cream
\$ 21.500

CRÉME BRULEE
Crème Brulée
\$ 22.500

**MILHOJA CON
AREQUIPE**
100gr
Strudel with arequipe
\$ 22.500

**MILHOJA CON
CREMA**
180gr
Strudel with cream
\$ 22.500

**MILHOJA CON
AREQUIPE Y CREMA**
180gr
Strudel with arequipe
and cream
\$ 22.500

BANANA SPLIT
Banana Split
\$ 22.500

MALTEADAS
Milk shake
\$ 22.500



**OLLETA DE TINTO
COFFEE POT**
\$ 6.500

AMERICANO
\$ 12.400



Cafetos

Fig.1

Se exhiben únicamente por sus similitud por su aspecto, color y tamaño, pero la elaboración del café, sus hábitos de consumo, la personalidad de los
sabor que lo hace reconocible, así como sus características, siendo solo de los productos, respaldados por la experiencia del consumidor global.

ESPRESSO
\$ 11.400

**ESPRESSO
DOBLE**
\$ 16.500

CAPUCHINO
\$ 15.400

TRAGO AMARETTO 35 ML PARA CAFÉ
\$ 16.000

**AROMÁTICA
DELUXE**
\$ 5.000

**AROMÁTICA DE
FRUTAS**
\$5.500

**TÉ HARNEY & SONS
EN AGUA**
\$ 12.500

**TÉ HARNEY & SONS
EN LECHE**
\$ 13.500





**QUE NO SE LE VUELEN
SUS COROTOS, PIDA
UNA TULA A SU MESERO
MÁS CERCANO Y GUARDE
SUS COSITAS**



Audrés No puede responder por celulares, anillos de oro, billeteras boyantes, cámaras de ojos biónicos, ray bans, aretes de diamantes y/o zafiros, mont blancs, cheques al portador, i-pods, y demás objetos de valor sentimental, económico, esotérico, ó sensual, olvidados, descuidados, abandonados, esfumados o refundidos por comensales enamorados, despistados, atolondrados o alucinados. Punto.



EVENTOS

SE LE TIENEN - SE LE ATIENDEN - SE LE ORGANIZAN



3163007180
3156128243
3102450414

WWW.ANDRESCARNEDERES.COM
ACR_EVENTOS@ANDRESCARNEDERES.COM

Andrés

EN Quidrés[®] TU FORTUNA
ESTARÁ SIEMPRE EN LAS
MEJORES MANOS



SOMOS:

Territorio

 **Redeban[®]**





QUERIDO COMENSAL

“ADVERTENCIA PROPINA: SE INFORMA A LOS CONSUMIDORES QUE ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUGIERE A SUS CONSUMIDORES UNA PROPINA CORRESPONDIENTE AL 10% DEL VALOR DE LA CUENTA, EL CUAL PODRÁ SER ACEPTADO, RECHAZADO O MODIFICADO POR USTED, DE ACUERDO CON SU VALORACIÓN DEL SERVICIO PRESTADO. AL MOMENTO DE SOLICITAR LA CUENTA, INDÍQUELE A LA PERSONA QUE LO ATIENDE SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA O NO INCLUIDO EN LA FACTURA O INDÍQUELE EL VALOR QUE QUIERE DAR COMO PROPINA.

EN ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LOS DINEROS RECOGIDOS POR CONCEPTO DE PROPINA SE DESTINAN ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE A RECONOCER EL TRABAJO DE LAS PERSONAS QUE HACEN PARTE DE LA CADENA DE SERVICIOS. EN CASO DE QUE TENGA ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRO DE LA PROPINA, COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA DE ATENCIÓN AL CIUDADANO DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO: (601) 592 0400 EN BOGOTÁ O PARA EL RESTO DEL PAÍS LÍNEA GRATUITA NACIONAL: 01 8000 910165, PARA QUE RADIQUE SU QUEJA. TAMBIÉN PUEDE RADICARLA A TRAVÉS DEL CORREO CONTACTENOS@SIC.GOV.CO ESCRIBIENDO EN EL ASUNTO O TEXTO DEL CORREO - QUEJA COBRO DE PROPINA.”

**SÍGANOS
EN NUESTRAS
REDES SOCIALES**



@ANDRESCARNEDERES_CARTAGENA



UNIVERSOANDRESIANO



@ANDRES_C_DE_RES



ANDRESCARNEDERES

RESERVAS 3102450562



WWW.ANDRES
CARNEDERES.COM

