

## Manos

Patacones, tartar de atún, mayonesa de ajo, yema de huevo curada, cebollín.

\$39.000

Tartar de res, tostada de masa madre, cremoso de marañón, alcaparras de saúco, yema de huevo curada.

\$42.000

Langostinos, sofrito de cebolla y ajo, tomates asados, ralladura de limón, aceite de cilantro y perejil.

\$55.000

Ostra, mignonette de cebolla ocañera y rábanos -1 unidad-

\$22.000

Chicharrones, hogao, cebollín y sal de limón.

\$40.000

.....

Hamburguesa de res, cebolla caramelizada, lechuga, queso americano y papas chips.

\$35.000

Hamburguesa de chicharrón, lechuga y cebolla morada encurtida.

\$33.000

Sándwich de focaccia, trucha, pepinillos encurtidos, espinaca, queso parmesano, salsa de pimentón.

\$32.000

Tostada de pan brioche, mayonesa de ajo, trucha en escabeche y semillas de mostaza.

\$32.000

## Cucharas

Crudo de atún, uchuva, aceite de cilantro y cebollín, hinojo, limón y saúco.

\$40.000

✓ Hummus, zanahorias asadas, chimichurri de perejil lizo y pimentón, achiote, pan de masa madre.

\$31.000

Pesca de temporada, hogao, ensalada de rúcula, pepino encurtido, uchuvas y papas chips.

\$55.000

Pechuga de pollo, puré de papa, ensalada de tomates perla.

\$37.000

✓ Rigatoni, salsa de setas, queso parmesano, aceite de aji y achiote, perejil.

\$35.000

✓ Papas criollas, ajo y cebollín.

\$18.000

✓ Tomates cherry y uchuvas asadas, saúco y aceite de perejil.

\$18.000

## Postres

Torta de pan de masa madre y mermelada de saúco.

\$20.000

Torta de zanahoria, cobertura de queso crema y ralladura de limón y naranja.

\$20.000

Torta de chocolate.

\$22.000

Plátanos en tentación, helado de vainilla, piña deshidratada y ralladura de supercoco.

\$20.000

Si tiene alguna restricción o alergia alimenticia, por favor infórmelo al mesero para poder atenderlo de la mejor manera.

## Cócteles

### De la casa \$33.000

Altura Cero  
*Vodka, Sandia, Limón, Naranja, Limonaria*  
Jamaica 55  
*Whisky, Flor de jamaica, Naranja, Limón*  
Raíz Dorada  
*Viche, Uchuva, Limón asado*  
Pikalita  
*Mezcal, Piña, Limón, Canela*  
Eugenia  
*Vodka, Eugenias*  
Amarillo Capital  
*Ron, Mango, Jalapeño*  
Guarito  
*Aguardiente, Feijoa, Jengibre*  
Aquelarre  
*Ron, Naranja asada, Vino tinto*  
Oro Negro  
*Ron, licor de café, banano*

## Clásicos

Aperol Spritz \$25.000  
Disaronno Fizz \$25.000  
Padrino \$30.000  
Gin & Tonic \$30.000

## Tragos

Whiskey · Jack Daniel's \$30.000  
*Tennessee - USA*  
Whisky · Sir Edward's \$25.000  
*Escocia*  
Coffee Liquer · Tia Maria \$25.000  
*Italia*  
Mezcal · Verde Momento \$25.000  
*Oaxaca - Mexico*  
Viche · Destilado de caña \$25.000  
*Pacífico Colombiano*  
Ron Blanco · Amuleto \$25.000  
*San Francisco, Cundinamarca - Colombia*  
Aguardiente Tradición · Desquite \$25.000  
*San Francisco, Cundinamarca - Colombia*

## Cervezas

Eureka · Hazy NEIPA \$16.000  
*Hanna Hops - ABV: 6.5% IBU: 30*  
Ancla · Saison \$15.000  
*Hanna Hops - ABV: 6.0% IBU: 12*  
Perrenque · English Porter \$15.000  
*Dala - ABV: 5.6% IBU: 26*  
APA · American Pale Ale \$15.000  
*Pola del Pub - ABV: 4.9% IBU: 42*  
Germania · Lager \$14.000  
*Pola del Pub - ABV: 4.5% IBU: 20*

## Sin alcohol

### Agua \$20.000

Acqua Panna  
San Pellegrino -Con gas-

### Sodas San Pellegrino \$12.000

Durazno y mandarina -Sin Azúcar-  
Limón y yerbabuena  
Ginger beer

### Kombucha

De temporada \$12.000

### Café

Tinto (Americano) \$6.000  
Expresso \$4.000  
Capuchino \$8.000  
Latte \$8.000  
Adición de leche de almendras \$2.500  
Cold Brew COLO \$11.000  
Aromatica \$6.000

## HAPPY HOUR

Todos los días de 12 pm- 7 pm:  
2 Disaronno Fizz \$40.000  
2 Aperol Spritz \$40.000  
2 Gin & Tonic \$50.000

Si tiene alguna restricción o alergia alimenticia, por favor infórmelo al mesero para poder atenderlo de la mejor manera.

IMPUESTOS INCLUIDOS. ADVERTENCIA PROPINA. 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 a su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indiquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indiquele el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan 100% entre los trabajadores del área de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 601 651 3240 o la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 601 592 0400 en Bogotá o para el resto del país linea gratuita nacional: 01 8000 910165 para que radique su queja.

# **Lista de Vinos**

## **Blancos**

Zapa · Sauvignon Blanc \$107.000  
*Mendoza - Argentina*

Anima · Torrontes Riojano \$110.000  
*La Rioja - Argentina*

Frentano · Chardonnay \$ 110.000  
*Italia*

Bendito · Riesling \$ 110.000  
*D.O. Colchagua Costa - Chile*

Bendito Reserva · Viognier \$ 130.000  
*D.O. Valle de Colchagua - Chile*

Piedra Negra · Pinot Gris \$135.000  
*Mendoza - Argentina*

## **Tintos**

Anima · Malbec \$110.000  
*Mendoza - Argentina*

Frentano · Montepulciano D'Abruzzo \$110.000  
*D.O.C. - Italia*

Bendito · Pinot Noir \$ 110.000  
*D.O. Colchagua Costa - Chile*

Piedra Negra · Cabernet Sauvignon \$135.000  
*Mendoza - Argentina*

Celledoni · Merlot \$142.000  
*Italia*

Cantadoro · Reserva \$174.000  
*Sicilia D.O.C. - Italia*

## **Rosados**

Anima · Criolla grande \$103.000  
*Mendoza - Argentina*

Anima · Rosado Malbec \$111.000  
*Mendoza - Argentina*

Piedra Negra · Pinot Gris \$135.000  
*Mendoza - Argentina*

## **Burbujas**

Serprino · Brut D.O.C. \$110.000  
*Italia*

Lambrusco · Tinto \$70.000  
*Italia*

Lambrusco · Chiarli Bianco \$70.000  
*Italia*

Pregunta por nuestros vinos por copa

# **Lista de Vinos**

## **Blancos**

Zapa · Sauvignon Blanc \$107.000  
*Mendoza - Argentina*

Anima · Torrontes Riojano \$110.000  
*La Rioja - Argentina*

Frentano · Chardonnay \$ 110.000  
*Italia*

Bendito · Riesling \$ 110.000  
*D.O. Colchagua Costa - Chile*

Bendito Reserva · Viognier \$ 130.000  
*D.O. Valle de Colchagua - Chile*

Piedra Negra · Pinot Gris \$135.000  
*Mendoza - Argentina*

## **Tintos**

Anima · Malbec \$110.000  
*Mendoza - Argentina*

Frentano · Montepulciano D'Abruzzo \$110.000  
*D.O.C. - Italia*

Bendito · Pinot Noir \$ 110.000  
*D.O. Colchagua Costa - Chile*

Piedra Negra · Cabernet Sauvignon \$135.000  
*Mendoza - Argentina*

Celledoni · Merlot \$142.000  
*Italia*

Cantadoro · Reserva \$174.000  
*Sicilia D.O.C. - Italia*

## **Rosados**

Anima · Criolla grande \$103.000  
*Mendoza - Argentina*

Anima · Rosado Malbec \$111.000  
*Mendoza - Argentina*

Piedra Negra · Pinot Gris \$135.000  
*Mendoza - Argentina*

## **Burbujas**

Serprino · Brut D.O.C. \$110.000  
*Italia*

Lambrusco · Tinto \$70.000  
*Italia*

Lambrusco · Chiarli Bianco \$70.000  
*Italia*

Pregunta por nuestros vinos por copa