



Moscow mule

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO

## CÓCTELES DE LA CASA

### Ofrenda maya | \$ 55

Mezcal, ancho Reyes, toronja rosada, miel de agave, sal de chiles ahumados, ahumado con toronja y romero.

### Baltazar | \$ 49

Ron, zumo de limón, miel de clavos y canela, licor de naranja artesanal y ginger beer.

### Mascarón de proa | \$ 49

Ron, leche de coco artesanal, extracto de piña parrillada, zumo de naranja y zumo de limón.

### Belleza tropical | \$ 39

Tequila, zumo de mandarina y almíbar de frutos rojos.

## COCTELERA CLÁSICA

### Moscow mule | \$ 39

Vodka, limón fresco y ginger beer.

### Dry martini | \$ 49

Ginebra, vermut dry y aceituna verde.

### Picoso | \$ 55

Whisky en malta, triple sec, caramelo de jengibre y limón fresco.

### Mojito | \$ 39

Ron blanco, hojas de hierbabuena, cascotes de limón tahiti, azúcar y soda.

### Margarita clásico | \$ 48

Tequila, triple sec y limón fresco.

### Expresso martini | \$ 39

Café expreso, vermouth blanco y ginebra.

### Mojito pasión | \$ 39

Maracuyá gulupa, ron blanco, hierbabuena, limón y azúcar.



NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO

## GIN & TONIC

**Hendricks** | \$ 49.9

Pétalos de rosa y parisien de pepino.

**Tanqueray** | \$ 46.9

Toronja rosada deshidrata y enebro.

**Beefeater** | \$ 39.9

Cogollo de hierbabuena y naranja deshidratada.

## SANGRÍAS

**Rose** | \$ 115.9 x **Copa** | \$ 25.9

Vino rosado, vodka, almíbar de frutos frescos, licor de lychee, parisien de melón, fresas, uva isabella, hierbabuena y naranja.

**Tinto** | \$ 115.9 x **Copa** | \$ 25.9

Vino tinto, brandy, parisien de sandía, carambolo, manzana verde, naranja, canela, pétalos de rosa roja y piña deshidratada.

**Lambrusco blanco** | \$ 122.9 x **Copa** | \$ 25.9

Vino lambrusco, vermut blanco, almíbar simple, fresa, naranja, pétalos de rosa, pepino inglés, manzana verde, limón y piña deshidratada.

**Refajo** | \$ 43.1

Zumo de mandarina natural, hierbabuena activada, aguardiente antioqueño, cascos de mandarina y naranja, cerveza y colombiana.

## VINOS

Preguntar por nuestra selección de vinos

## CERVEZA

**Nacional** | \$ 11.9

**Importada** | \$ 13.9

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO

## TEQUILA

**Don Julio reposado Botella** | \$ 420

x **Trago** | \$ 22

**Don Julio añejo Botella** | \$ 520

x **Trago** | \$ 25

**Don Julio 70 Botella** | \$ 620

x **Trago** | \$ 31

**Maestro Dovel Botella** | \$ 550

x **Trago** | \$ 27

## RON

**Zacapa 12 años** | \$ 208

x **Trago** | \$ 14

**Parce Rum** | \$ 380

x **Trago** | \$ 19

**Ron Medellín 3 Años** | \$ 82

x **Trago** | \$ 4.5

**Ron Medellín 8 Años** | \$ 120

x **Trago** | \$ 9

**Ron Viejo de Caldas Tradicional** | \$ 88

x **Trago** | \$ 4

**Ron Viejo de Caldas 5 Años** | \$ 105

x **Trago** | \$ 7

**Ron Viejo de Caldas 8 Años** | \$ 140

x **Trago** | \$ 11

**Ron Viejo de Caldas Gran Reserva** | \$ 185

x **Trago** | \$ 13

## WHISKY

**Glenfiddich 12 Años** | \$ 350

x **Trago** | \$ 17

**Buchanan's** | \$ 270

x **Trago** | \$ 14

**Old Parr** | \$ 240

x **Trago** | \$ 13

## VODKA

**Absolut** | \$ 162

x **Trago** | \$ 9

## AGUARDIENTE

**Aguardiente Antioqueño Media** | \$ 52.9

x **Trago** | \$ 5.5



Sangría Lambrusco blanco

Maravillas tropicales

## JUGOS NATURALES

- Mandarina | \$ 11.9
- Mango (en agua o leche) | \$ 10.9
- Fresa (en agua o leche) | \$ 10.9
- Piña y yerbabuena | \$ 10.9
- Fresa y mandarina | \$ 11.9
- Mango y mandarina | \$ 11.9

Magia cítrica

## LIMONADAS

- Coco | \$ 14.9
- Frutos rojos | \$ 11.9
- Fresa | \$ 11.9
- Mango | \$ 10.9
- Cereza | \$ 10.9
- Natural | \$ 9.9

Las infaltables de siempre

## BEBIDAS

- Guandolo | \$ 9.6
- Gaseosa Postobón | \$ 6.4
- Botella de agua | \$ 6.4
- Agua con gas | \$ 6.4
- Flor de jamaica caliente | \$ 7.4
- Flor de jamaica fría | \$ 10.3
- Hatsu | \$ 10.9

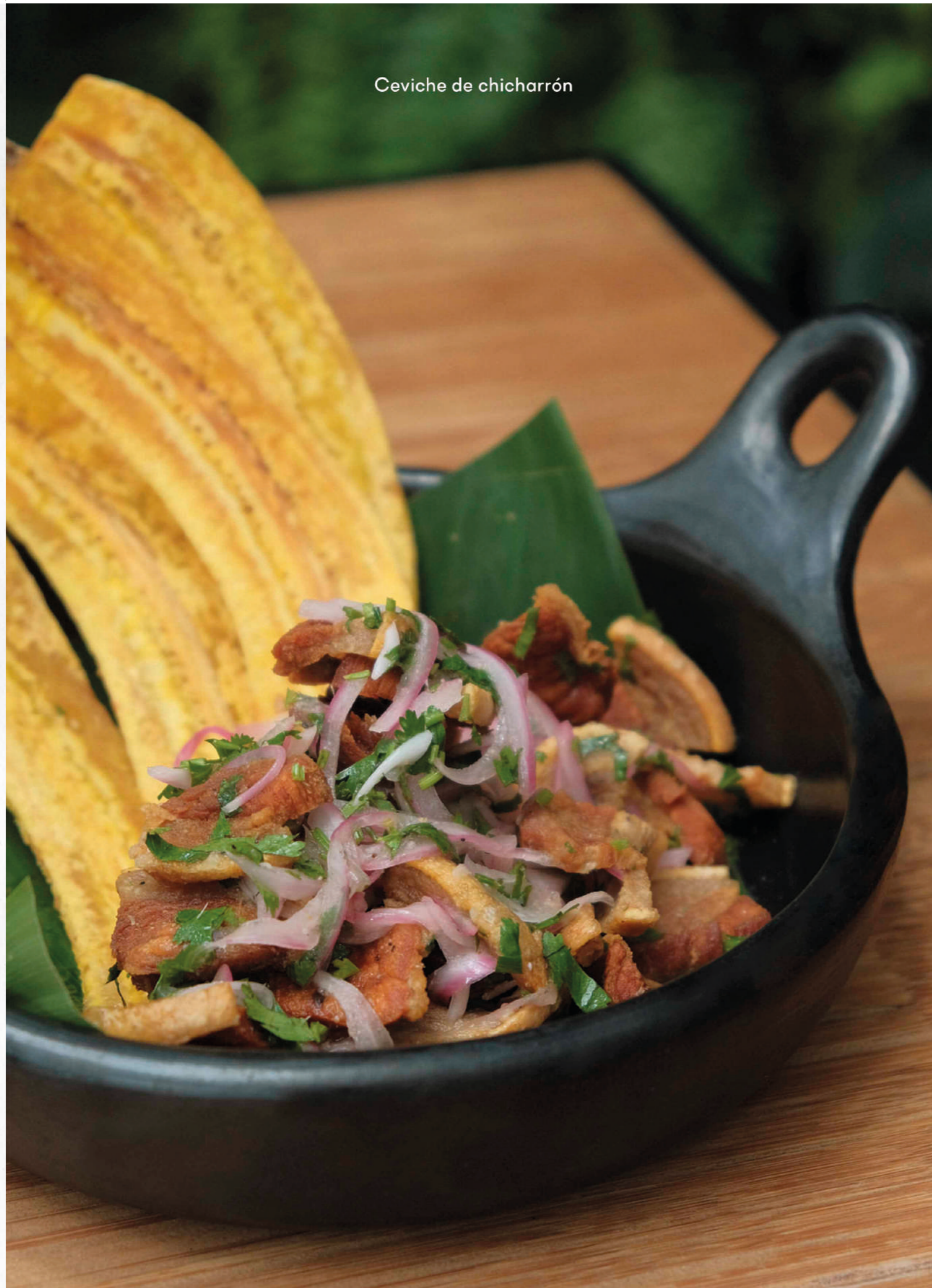
Lo burbujeante

## SODAS

- Guandolo | \$ 10.7
- Jengibre y piña parrillada | \$ 12.9
- Frutos rojos | \$ 12.9
- Sandía | \$ 12.9
- Maracuyá gulupa | \$ 12.9



Ceviche de chicharrón



NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO

Para sorprenderte desde el comienzo

## ENTRADAS

**Tamalito Antioqueño a la medida** | \$ 19.9

Costillita, tocino, carne de cerdo, arveja y papa.

**Chicharrón contento y carnudo** | \$ 36.9

Acompañado con patacón pisado.

**Papitas rellenas imperdibles** | \$ 16.5

7 Unidades, acompañadas de encurtido, ají y limón.

**Ceviche de chicharrón** | \$ 43.9

Acompañado con mandolinas de plátano.

**Empanadas de la catedral** | \$ 16.5

9 Unidades, empanadas de carne acompañadas de encurtido, ají y limón.

**Morcilla a la Española** | \$ 19.5

Morcilla con tomate y albahaca bañada en aceite de oliva.

**Patacones pisados estilo caribe** | \$ 19.5

4 unidades de patacón pisado acompañado con guacamole y hogao.





Cazuela paisa

*melitas*  
R I B E N E S

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO

Nuestro legado y tradición

## CAZUELAS CON FRIJOLES

Acompañadas de arroz, arepa y pico de gallo

**Paisa** | \$ 45.9  
**Media porción** | \$ 38.9

Frijoles, carne desmechada, chicharrón, maíz tierno, aguacate, platanito maduro y papa crocante.

**Montañera** | \$ 53.9

Frijoles, carne molida, chicharrón, chorizo, huevo, maíz tierno, aguacate, y platanito maduro.

**Frijol verde** | \$ 49.9

Frijoles verdes, carne chili, chicharrón, aguacate y platanito maduro.

**Mediterránea** | \$ 55.9

Frijoles, langostinos, maíz tierno, aguacate, plátano maduro y papa crocante.

Las mestizas, sabores de aquí y de allá

## CAZUELAS

**Lentejas de fogón criollo** | \$ 44.9  
**Media porción** | \$ 38.9

Con chicharrón, choricitos, platanito maduro, aguacate, y arepa.

**Mondongo de nuestra tierra** | \$ 45  
**Media porción** | \$ 38.9

Acompañado de arroz, aguacate, banano y arepa.

**Tijuana ¡Y viva México!** | \$ 45

Sopa de tomates san marzano frescos acompañada de pollo, cilantro, maíz tierno, queso blanco, aguacate, crema de leche, jalapeños y nachos.

**Cazuela de Pollo** | \$ 38.9

Pollo, verduras y champiñones.

**Ajiaco de la sabana** | \$ 45  
**Media porción** | \$ 38.9

Sopa de 3 tipos de papa y pollo, acompañado de arroz, aguacate, mazorca, alcaparras, crema de leche y cilantro.

**Arroz de Tolima grande** | \$ 38.9

Sopa de arroz, acompañada con carne molida, plátano maduro, tortilla de huevo y aguacate.

**Mariscos de la bella mar** | \$ 79.5

Sabores del pacífico, perfecta mezcla de mariscos en leche de coco, con langostinos, palitroques, camarones, calamares, pescado, pulpo y almejas, acompañado de arroz con coco y mandolinas de plátano.

**Lasaña** | \$ 36.9

Mixta de pollo y carne

Canasta de plátano verde con Camarón



NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO

Tesoros de la huerta

## PLANCHITAS

Acompañadas de ensalada fresca y una de las siguientes guarniciones: mandolinas de plátano, papas a la francesa, papas rústicas, papas criollas, plátanos maduros a la orly con crema de leche o papas al vapor.

**Solomito (260 gramos) | \$ 69.9**

**Pescado a la parmesana | \$ 59.9**

**Pechuga a la naranja | \$ 44.5**

**Pechuga a la parmesana | \$ 52.9**

**Sobrebarriga a la criolla | \$ 51**

**Salmón del océano azul | \$ 69**

## CANASTAS DE PLÁTANO VERDE

**Canasta Cazuelitas | \$ 47**

**Canasta Camarón | \$ 62**

Canasta de plátano con carne desmechada, frijol, chicharrón en patitas, viruta de papa, hogao y guacamole.

Canasta de plátano con camarones en salsa golf, aguacate y pico de gallo.

**Canasta Pollo | \$ 39.9**

Canasta de plátano con pollo en salsa bechamel, queso y champiñones.

## PREGUNTA POR NUESTRO MENÚ DE TEMPORADA

Pechuga a la naranja



NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO

Mientras se pone el sol

## EN LA TARDE

**Cacerola musa paradisíaca | \$ 35.5**

Plátano maduro, chili, mozzarella y parmesano.

**Solomito a la mostaza antigua | \$ 54.9**

Sobre salsa de mostaza antigua, puré de papa criolla y mix de lechugas con tomate cherry en vinagre balsámico.

**Cacerola milanesa de cerdo valluna | \$ 35.5**

Acompañada de salsa napolitana y cascots de papa rústica.

**Cacerola texmex | \$ 48.9**

Frijol refrito, carne chili, sour cream, guacamole, pico de gallo, queso mozzarella, nachos y jalapeños.

Que sea un motivo

**Picada mixta (para 4 personas) | \$ 120**

Solomito, chorizo, morcillitas, chicharrón, pollo parmesano, cañon de cerdo, papitas rellenas, empanadas, papa criolla, arepitas, tomates y 3 salsas.



NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO



Tesoros de la huerta

## ENSALADAS

### Ensalada con camarones | \$ 48

Variedad de lechugas, tomate cherry, aguacate, cilantro, queso parmesano y vinagreta de la casa.

### Ensalada fresca | \$ 25.9

Variedad de lechugas, tomate cherry, aguacate, almendras en lascas, queso parmesano y vinagreta de la casa.

### Ensalada Orly con pollo a la parmesana | \$ 48.9

Lechuga batavia, queso blanco, piña calada, jamón, manzana verde, aguacate mayonesa y queso parmesano.

### Ensalada fresca con pollo | \$ 38.9



Pie de limón Cazuelitas

