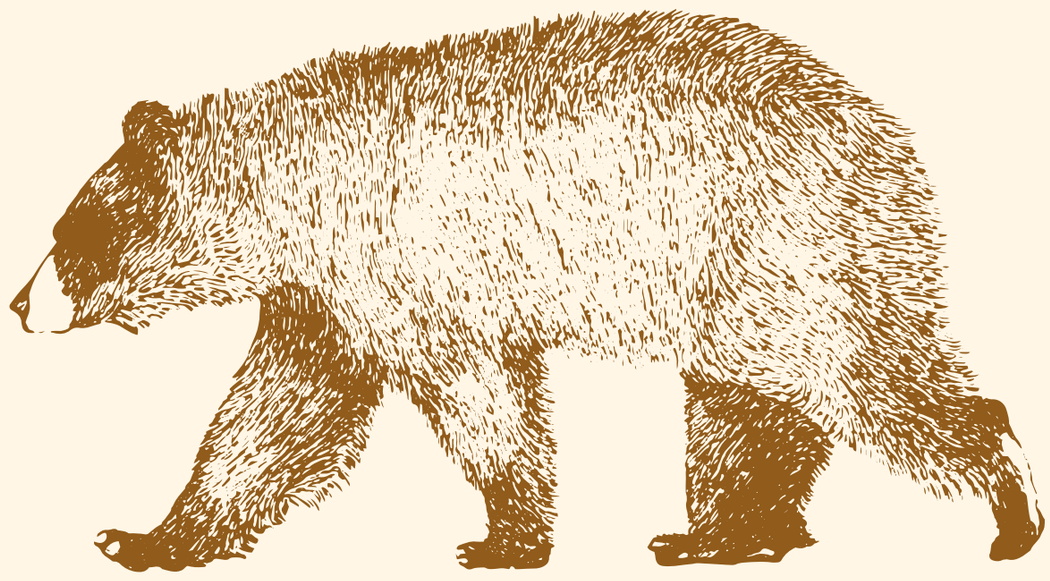


Black Bear

DÓNDE ENCONTRARNOS

Cl. 89 #11a-10, Bogotá

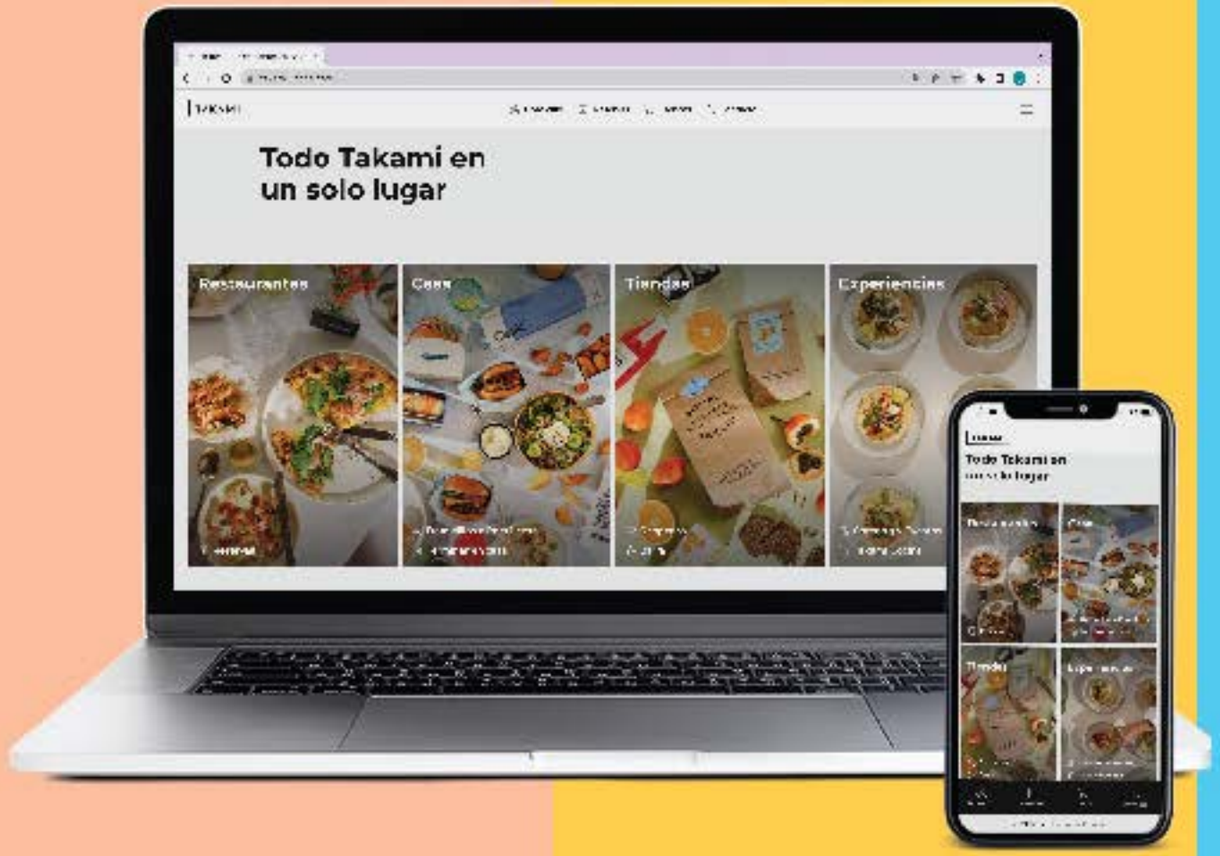
HORARIO

Lunes a sábado:

12 p.m. - 11 p.m.

Domingos y festivos:

12 p.m. - 5 p.m.



Nuevo takami.co

Ahora todo en un solo lugar

Conocer takami.co

RAW BAR

ENSALADAS

SÁNDUCHES

PLATOS PEQUEÑOS

PLATOS GRANDES

DE DULCE

COCTELES

BEBIDAS

VINOS

LICORES

RAW BAR

Ceviche cremoso de pesca del día en leche de tigre emulsionada & chalaquita | **$39.000**

Ceviche de pesca fresca, en leche de tigre de ají amarillo, maíz crocante, camote glaseado & salsa criolla | **$39.000**

Coctel de mariscos en salsa de tomates tatemados & tortillas crocantes | **$42.000**

Tiradito de salmón fresco, leche de tigre, ají dulce, ocañeras, quinua crocante & pepino europeo| **$39.000**

Tiradito de langostinos & pesca fresca al chipotle con chalaquita, aguacate tatemado & rábanos | **$40.000**

Tostada de cangrejo & camarón, con pico de gallo, crema de aguacate, sriracha & rábanos encurtidos | **$36.000**

Tostada de langostinos con mayonesa de chipotle, aguacate tatemado & chalaquita | **$36.000**

Poke de trucha dinamita, aguacate, zanahoria encurtida, pepino japonés & furikake| **$46.000**

Salmón fresco sobre arroz de sushi, con crema de wasabi & ponzu cítrico | **$39.000**

Steak tartar con alcaparras, pepinillos, yema de huevo y pan de la casa | **$39.000**

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

ENSALADAS

ESCOJA SU PREPARACIÓN:

GRIEGA
Mezcla de lechugas, queso feta, aceitunas negras, pepino, tomates, cebolla morada, uvas, alcaparras & vinagreta | **$39.000**

CÉSAR
Mézclum, crouton con mantequilla de ajos, queso parmesano & aderezo césar | **$36.000**

COTIDIANA
Mézclum, tomate, zanahoria encurtida, pepino, rábano sandía, mazorquitas parrilladas, remolacha, quinua & champiñón con vinagreta de alcachofa-alcaparra | **$36.000**

Escoja su proteína:

- Pollo parrillado | **$9.900**
- Jamón hecho en casa | **$9.900**
- Roastbeef casero | **$12.900**
- Mozzarella de búfala | **$10.900**

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

SÁNDUCHES

Sánduche de roastbeef wayu, mayo de gravy, tártara, tomate marinado & cogollos | **$39.000**

Sánduche de jamón de pierna hecho en casa, mayo de chile chipotle, tomates asados & aguacate | **$37.000**

Sánduche de prosciutto italiano, queso mozzarella, tomates frescos, acompañado de crocantes de berenjena | **$39.000**

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

PLATOS PEQUEÑOS

Sanduchitos de pulpo y coleslaw **2UN | $39.000**

Setas con fondue de queso brie, peras al vino, reducción de balsámico & trufa, servido con nueces garrapiñadas | **$39.000**

Straciatella fresca marinada & tomate orgánico, acompañada de pan de campo & miel del vichada | **$39.000**

Nachos de cordero estofado en mole de chile morita & chocolate con pico de gallo | **$46.000**

Frito de mar, servido con papitas & crema de ají amarillo | **$43.000**

Fish and chips & tártara casera | **$38.000**

Burrata sobre orzo al pesto con arándanos & marañón | **$38.000**

Palmitos del putumayo parrillados, chimichurri de ají dulce & maní | **$30.000**

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

PLATOS GRANDES

Raviolis al sartén rellenos de cuatro quesos con salsa de tomates rostizados | **$42.000**

Tacos de res cocidos en mole rojo, acompañados con ensalada de col & cebollas encurtidas (para compartir) | **$58.000**

Orzo de Mariscos con camarones, pulpo y calamar en una salsa de frutos de mar y pimentón | **$59.000**

Pollito rostizado, mole verde, acompañado de choclo tostado & pico de gallo | **$42.000**

Lomo pimienta con cebollitas cambridge, tomates cherry & papitas | **$52.000**

Curry thai de cerdo braseado, guisantes, tomates cereza & arroz frito | **$46.000**

Tikka-massala de pollo, mango, ensalada fresca & arroz frito con frutos secos | **$47.000**

Filete de pesca blanco sobre mole verde de judías & portobello salteado | **$56.000**

Pork belly sobre estofado de frijol blanco & criolla de ocareñas | **$49.000**

Filete de salmón, servido con cremoso de papa & queso & brócoli parrillado | **$57.000**

VEGANOS

Tofu crujiente, zanahorias & brócoli rostizados, miel de naranja & semillas de soya. Acompañado de arroz frito de maní | **$37.000**

Variedad de hongos frescos, aderezados con mojo verde hierbas, criolla de ocañeras, maíz salteado, aguacate & chalaquita | **$32.000**

Vegetales parrillados, servidos sobre salsa de curry korma. Acompañados de arroz de frito de maní | **$39.000**

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

DE DULCE

Copa de frutos rojos con merengón, frutos rojos macerados, crema de queso, merenguitos, guanábana fresca & galleta de avena | **$21.000**

Copa de choco arequipe con crema de arequipe, galleta de coco & fudge de chocolate & banano | **$21.000**

Torta de chocolate amelcochado, servida con helado de vainilla | **$21.000**

Merengón de frutos rojos, crema de queso mascarpone, frutas de temporada & galletas de merengue | **$21.000**

Torta húmeda tres leches, coulis de frutos rojos, galleta de coco, piña asada, helado de vainilla & espuma de yogur | **$21.000**

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

COCTELES DE LA CASA

ORIGINALES BLACK

LUPITA | **$42.000**
Chivas Extra 13 Tequila Cask, flor de jamaica, mix de pimientas, limón, sal de jamaica

PAPER MOON | **$39.000**
Altos Plata, Del Maguey Mezcal, lulo, limón, jalapeño, clarificado y carbonatado

ENTER THE DRAGON | **$39.000**
Altos Reposado, Del Maguey Mezcal, ají dulce tatemado, limón, sal de chiles

BEFORE SUNRISE | **$36.000**
Absolut, tónica Fever Tree, piña, limón, Peychaud's

BEAUTIFUL LIFE | **$32.000**
Desquite Aguardiente, toronja, limón, albahaca

EL COYOTE | **$38.000**
Mezcal, viche, jengibre, miel de agave, limón, hoja de coca

LIFE AQUATIC | **$36.000**
Ginebra Beefeater, toronja, feijoa, limón, romero

SPRITZ & APERITIVO

FRENCH SPRITZ | **$38.000**
Lillet Blanc, St. Germain, prosecco, fresa, albahaca

RIOHACHA SPRITZ | **$32.000**
Asawaa Aperitivo, Lillet Blanc, prosecco, tónica, naranja

ENVERO | **41.000**
Altos Reposado, pimienta rosada, limón, cava Juve y Camps

CLÁSICOS MODERNOS

CUCUMBER GIMLET | **$36.000**
Beefeater, pepino, limón, prosecco, amargos de naranja

OLD CUBAN | **$32.000**
Havana 7 Años, hierbabuena, limón, prosecco, amargos de vainilla

TOMMY'S MARGARITA | **$38.000**
Altos Reposado, limón, miel de agave

PENICILLIN | **$38.000**
Chivas Extra 13 Tequila Cask, Talisker, jengibre, miel de acacia, limón

REVÓLVER | **$38.000**
Bulleit Bourbon, licor de café colombiano, amargos de tonka

BB OLD FASHIONED | **$39.000**
Bourbon, mezcal, miel de agave, cilantro, amargos de toronja

CARAJILLO CUBANO | **$32.000**
Havana 7 Años, espresso Devoción, Licor 43, polvo de cacao

CLÁSICOS ... CLÁSICOS

PIMM'S CUP | **$36.000**
Beefeater, mezcla de vermuts, jengibre, fresa, soda, hierbabuena

MOSCOW MULE BLACK BEAR | **$34.000**
Absolut, jengibre fresco, limón, soda, Angostura

AVIATION | **$42.000**
Beefeater, limón, Luxardo Maraschino, licor de violette, cereza Luxardo

VESPER MARTINI| **$39.000**
Beefeater, Absolut, Lillet Blanc, amargos de naranja

MANHATTAN| **$42.000**
Bulleit Rye, Yzaguirre Rojo Reserva, Angostura, cereza Luxardocereza Luxardo

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

BEBIDAS

CERVEZAS

DRAFT
Stella Artois 250ml | **$11.900**
BBC Monserrate Roja | **$13.900**
Club Colombia | **$10.900**

BOTELLA
Michelob Ultra | **$12.900**
Budweiser 250ml | **$7.900**
Corona | **$12.900**
Stella Artois | **$13.900**

MICROCERVECERÍA
Sidra Golden Lion | **$13.900**
Non Grata MandarIPA | **$19.500**
Pola del Pub Rubia 476ml | **$15.900**

SIN ALCOHOL

Fever Tree | **$13.500**
San Pellegrino Tónica | **$12.000**
Fentiman's | **$12.000**

INFUSIONES
Fresa Albahaca:
Infusión de albahaca, pepino,
fresa & agua gasificada | **$8.900**

Toronja Romero:
Infusión de toronja, romero
& agua gasificada | **$8.900**

Jengibre Limonaria:
Infusión de jengibre, limonaria
& agua gasificada | **$8.900**

AGUA
Manantial con o sin gas | **$6.500**
San Pellegrino o Acqua Panna | **$14.500**

Limonada natural | **$5.900**
Jugo de mandarina | **$8.900**
Gaseosa | **$6.900**

BEBIDAS CALIENTES
Espresso sencillo | **$4.900**
Espresso doble | **$5.500**
Macchiato | **$5.500**
Americano | **$5.500**
Latte | **$6.500**
Cappuccino | **$6.500**
Aromática | **$4.900**
Tés e infusiones Munay | **$5.900**

SANGRÍA

Para 4 a 6 personas | **$106.000**
Para 2 a 3 personas | **$54.000**

Rosada
Vino rosado, Havana Club Añejo Especial,
Lillet Rosé, fresa, albahaca

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

VINOS

BURBUJAS

Prosecco Sior Sandro V8
Glera, Véneto, Italia
$122.900 c. $21.900

Recaredo Brut Nature
Xarel·lo, Macabeo, Cava, España
$394.900 c. $68.000

Taittinger, Brut Reserve Chardonnay
Pinot Noir, Reims, Francia
$619.900

Juvé y Camps "Cinta Púrpura"
Xarel·lo, Macabeo, Penedés, España
$256.900 c. $54.000

Veuve Clicquot Brut
Chardonnay, Pinot Noir, Reims, Francia
$799.900

ROSADOS

Maison Castell Rose
Syrah, Pays d'oc, Francia
$119.900

Hito
Tempranillo, R. del Duero, España
$210.900 c. $42.900

Hiedler Weine
Zweigelt, Kamptal, Austria
$154.900

Lapostolle "Le Rose"
Cinsault, Garnacha, V. Rapel, Chile
$142.900 c. $33.900

Fat Bastard
Cinsault, Pays d'oc, Francia
$173.900

Monteabellon Avaniel
Tempranillo, R. del Duero, España
$112.900 c. $22.900

BLANCOS

Loimer,
Gruner Veltliner, Kamptal DAC, Austria
$169.900 c. $33.900

Estampa Reserva
Viognier Chardonnay, Colchagua, Chile
$145.900

Dory
Viosinho, Alvariño, Lisboa, Portugal
$154.900

Prologos
Sauvignon Blanc, Curicó, Chile
$174.900

Pardas Rupestris
Xarel·lo, Penedés, España
$149.900

Georges Duboeuf
Chardonnay, Mâcon Villages, Francia
$254.900 c. $50.900

Pazo de Monterrey
Godello, Monterrey, España
$174.900

Finca Muñoz
Verdejo, Macabeo, V.T. Castilla, España
$112.900

Louis Latour "Ardeche"
Chardonnay, Vin de Pays, Francia
$210.900

Domäne Wachau
Riesling, Terrassen, Austria
$159.900 c. $32.900

Passi di Luce
Pinot Grigio, Véneto Orientali IGT, Italia
$132.900 c. $26.900

Gerard Bertrand
Sauvignon Blanc, Coteaux de Narbonne, Francia
$164.900 c. $32.900

Vidigal Hot Spot
Arinto, Treixadura, Vinho Verde, Portugal
$154.900

Mar de Ons
Albariño, Rias Baixas, España
$184.900 c. $36.900

Mueller Kloechs
Chardonnay, Estiria, Austria
$168.900

Lapostolle Grand Selection
Sauvignon Blanc, Rapel, Chile
$174.900

Viñas del Vero
Gewurztraminer, Somontano, España
$154.900

Muga
Viura, Malvasia, Rioja, España
$199.900

Perlita
Chardonnay, Uco, Argentina
$199.900

Sibaris Gran Reserva
Sauvignon blanc, Maipo, Chile
$179.900 c. $35.900

Les Grains
Chardonnay, Luberon, Francia
$134.900

Domaine Bousquet
Torrontes, Chardonnay, Tupungato, Argentina
$149.900

Piccini Memoro
Viognier, Chardonnay, Vermentino, Pecorino, Italia
$118.900

BLANCOS DIFERENTES

Royal Tokaji
Muscat Dry, Tokaj, Hungría
$164.900 c. $32.900

Astoziba Ondarrabi Zuri
Txakolí de Álava, España
$178.900

T.H. [Terroir Hunter]
Sauvignon Blanc, Casablanca, Chile 2015
$295.900

Pardas "Blau Cru"
Malvasía, Penedés, España
$211.900

TINTOS

Boya
Syrah, San Antonio, Chile
$167.900 c. $33.900

Les Grains
Syrah, Luberon, Francia
$122.900

Lagarde
Malbec, Mendoza, Argentina
$212.900

Palacios Remondo "La Vendimia"
Garnacha, Tempranillo, Rioja, España
$209.900

Mandolin
Pinot Noir, Monterrey, Estados Unidos
$205.900

J. Bouchon Canton Sur
Carmenere, Carignan, Pais, V. Maule, Chile
$199.900

Portillo
Malbec, Mendoza, Argentina
$124.900 c. $24.900

Casa Castillo "El Molar"
Monastrell, Jumilla, España
$178.900

Vidigal Dao
Touriga Nacional, Tourige Franca, Portugal
$174.900 c. $34.900

Pedrosa "Cepa Gavilán"
Crianza, Tempranillo, R. del Duero, España
$219.900 c. $43.900

Michael David
"Petite Petit" Lodi, Estados Unidos
$272.900

Teso La Monja "Romanico"
Tempranillo, Toro, España
$270.900 c. $57.900

Sibaris Gran Reserva
Carmenere, Colchagua, Chile
$174.900 c. $34.900

Legado Muñoz
Tempranillo, V.T Castilla, España
$112.900

Domaine Bousquet
Gran Malbec, Tupungato, Argentina
$299.900

Catena Apellation "La Consulta"
Mendoza, Argentina
$254.900 c. $50.900

Zorzal
Graciano, Navarra, España
$172.900 c. $34.900

Angelitos Negros
Tempranillo, Toro, España
$164.900

Valduero Crianza
Tempranillo, R. del duero, España
$329.900

Montes Selección
Cabernet, Carmenere, Colchagua, Chile
$222.900

Von Siebenthal Parcela #7
Cabernet, Merlot, Aconcagua, Chile
$284.900

Martin Berdugo Barrica
Tempranillo, R. del Duero, España
$172.900

Raymond Collection
Blend Field, Napa, California, Estados Unidos
$195.900

Enate Crianza
Tempranillo, Cabernet, Somontano, España
$188.900

TINTOS DIFERENTES

Pardas "Sus Scrofa"
Sumoll, Penedés, España
$148.900 c. $29.900

Bruja de Rozas
Garnacha, V.T. de Madrid, España
$274.900

Clos de Fous
PMG Pais, Cinsault, Itata, Chile
$218.900

Heinrich
Pinot Noir, Burgenland, Austria
$189.900 c. $37.900

Arianna Occhipinti "Sp68"
Nero d'Avola, Frappato, Sicilia, Italia
$299.900

T.H. [Terroir Hunter]
Pinot Noir, Casablanca, Chile 2011
$295.900

FORTIFICADOS Y DULCES

Fino Tio Pepe
Palomino Fino, Jerez, España 375 ml
$106.900 c. $28.900

Amontillado, Viña AB
Palomino Fino, Jerez, España
$210.900 c. $33.900

Oloroso, Alfonso
Palomino Fino, Jerez, España
$209.900 c. $35.900

Royal Tokaji, 5 Puttonyos
Furmint, Tokaj, Hungría 500 ml
$358.900 c. $44.900

VINOS DE GUARDA

Undurraga "Vigno"
Carignan, Maule, Chile
$464.900 c. $95.900

Pago de Carraovejas
Tempranillo, R. del Duero, España
$519.900 c. $106.900

Marqués de Casa Concha
Carmenere, Peumo, Chile
$249.900 c. $52.900

Calados Del Puntido
Tempranillo, Rioja, España
$309.900

Ropiteau Fèvres
Pinot Noir, Bourgogne, Francia
$319.900

Luca Old Vine
Malbec, Uco, Mendoza, Argentina
$359.900

Macán "Clásico"
Tempranillo, Rioja, España
$589.900

Abadia Retuerta "Seleccion Especial"
Tempranillo, R. Del Duero, España
$389.900

Salentein Numina Gran Corte
Malbec, Merlot, Petit Verdot, Uco, Argentina
$449.900 c. $95.900

Don Melchor
Cabernet Sauvignon, D.O. Puente largo, Chile
$1'399.900

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

LICORES

LICORES DE COLOMBIA

Asawaa Aperitivo	*tr. $24.000*	*bot. $238.000*
472 Eau de Vie Feijoa	*tr. $35.000*	*bot. $370.000*
472 Eau de Vie Uchuva	*tr. $35.000*	*bot. $370.000*
472 Eau de Vie Piña	*tr. $35.000*	*bot. $370.000*
Viche Mano de Buey	*tr. $28.000*	*bot. $280.000*
Viche Monte Manglar	*tr. $28.000*	*bot. $280.000*
Ron		
La Hechicera	*tr. $45.000*	*bot. $448.000*
Dictador 12 Años	*tr. $50.000*	*bot. $504.000*
Dictador XO Insolent	*tr. $87.000*	*bot. $885.000*
Parce 8 Años	*tr. $40.000*	*bot. $437.000*
Aguardiente		
Desquite Aguardiente Artesanal	*tr. $20.000*	*bot. $213.000*
Aguardiente Antioqueño	*tr. $17.000*	*bot. $179.000*
Aguardiente Antioqueño sin Azúcar	*tr. $17.000*	*bot. $179.000*

GINEBRA

Monkey 47	*tr. $74.000*	*bot. $526.000*	
Plymouth	*tr. $44.000*	*bot. $437.000*	
Beefeater 24	*tr. $48.000*	*bot. $482.000*	
Beefeater Pink	*tr. $39.000*	*bot. $392.000*	
Beefeater	*tr. $36.000*	*bot. $358.000*	*1/2 $220*
The Botanist	*tr. $45.000*	*bot. $448.000*	
Bombay Sapphire	*tr. $32.000*	*bot. $325.000*	
Bulldog	*tr. $32.000*	*bot. $347.000*	
Citadelle	*tr. $32.000*	*bot. $347.000*	
Gin Mare	*tr. $45.000*	*bot. $482.000*	
Hendrick's	*tr. $44.000*	*bot. $470.000*	
London No. 1	*tr. $52.000*	*bot. $515.000*	
Selva Gin	*tr. $34.000*	*bot. $358.000*	
Tanqueray	*tr. $36.000*	*bot. $392.000*	
Tanqueray 10	*tr. $48.000*	*bot. $515.000*	

VODKA

Absolut	*tr. $30.000*	*bot. $302.000*	*1/2 $157*
Grey Goose	*tr. $41.000*	*bot. $448.000*	
Tito's	*tr. $30.000*	*bot. $325.000*	
Wyborowa	*tr. $26.000*	*bot. $238.000*	

MEZCAL

Del Maguey Vida	*tr. $44.000*	*bot. $470.000*
Siete Misterios Doba-Yej	*tr. $49.000*	*bot. $526.000*
Alipús San Luis	*tr. $30.000*	*bot. $338.000*
Alipús Santa Ana del Rio	*tr. $30.000*	*bot. $338.000*
Amores Espadín	*tr. $40.000*	*bot. $403.000*
Los Nahuales	*tr. $52.000*	*bot. $560.000*
Unión	*tr. $36.000*	*bot. $381.000*

TEQUILA

Altos Reposado	*tr. $38.000*	*bot. $380.000*
Altos Plata	*tr. $35.000*	*bot. $350.000*
Don Julio 70	*tr. $49.000*	*bot. $490.000*
Don Julio Reposado	*tr. $43.000*	*bot. $460.000*
Herradura Ultra	*tr. $42.000*	*bot. $450.000*
Herradura Añejo	*tr. $43.000*	*bot. $460.000*
Herradura Reposado	*tr. $37.000*	*bot. $400.000*
Herradura Plata	*tr. $32.000*	*bot. $340.000*
Maestro Dobel Diamante	*tr. $45.000*	*bot. $450.000*
Patrón Reposado	*tr. $45.000*	*bot. $480.000*
Patrón Silver	*tr. $39.000*	*bot. $420.000*

RON | CAÑA

Havana Club *Sel de Maestros*	*tr. $48.000*	*bot. $482.000*
Havana Club *7 Años*	*tr. $27.000*	*bot. $291.000*
Havana Club *Añejo Especial*	*tr. $25.000*	*bot. $269.000*
Havana Club *3 Años*	*tr. $25.000*	*bot. $246.000*
Appleton Estate *Signature Blend*	*tr. $24.000*	*bot. $238.000*
Diplomático *Reserva Exclusiva*	*tr. $39.000*	*bot. $392.000*
Diplomático Planas	*tr. $32.000*	*bot. $325.000*
Flor de Caña 18 Años	*tr. $41.000*	*bot. $448.000*
Flor de Caña 12 Años	*tr. $31.000*	*bot. $336.000*
Santa Teresa 1796	*tr. $40.000*	*bot. $437.000*
Zacapa 23	*tr. $50.000*	*bot. $549.000*

WHISKY

American & Irish			
Jameson	*tr. $28.000*	*bot. $280.000*	
Bulleit Bourbon	*tr. $34.000*	*bot. $358.000*	
Bulleit Rye	*tr. $36.000*	*bot. $392.000*	
Jack Daniel's	*tr. $28.000*	*bot. $302.000*	
Woodford Reserve	*tr. $41.000*	*bot. $448.000*	
Scotch			
Chivas Regal *18 Años*	*tr. $60.000*	*bot. $605.000*	
Chivas Regal Mizunara	*tr. $50.000*	*bot. $504.000*	
Chivas Extra 15 *Tequila Cask*	*tr. $41.000*	*bot. $414.000*	
Chivas Regal Extra *13 Años*	*tr. $41.000*	*bot. $414.000*	*1/2 $224*
Chivas Regal *12 Años*	*tr. $36.000*	*bot. $358.000*	*1/2 $150*
Monkey Shoulder	*tr. $31.000*	*bot. $336.000*	
Buchanan's Deluxe	*tr. $38.000*	*bot. $414.000*	
Single Malt			
The Glenlivet *18 Años*	*tr. $143.000*	*bot. $1'445.000*	
The Glenlivet *15 Años*	*tr. $52.000*	*bot. $515.000*	
The Glenlivet *12 Años*	*tr. $46.000*	*bot. $459.000*	
The Glenlivet *Captain's*	*tr. $53.000*	*bot. $526.000*	
The Glenlivet *Founder's Reserve*	*tr. $44.000*	*bot. $437.000*	
Balvenie *Caribbean Cask 14 Años*	*tr. $74.000*	*bot. $795.000*	
Balvenie *Doublewood 12 Años*	*tr. $56.000*	*bot. $605.000*	
Glenfiddich *21 Años*	*tr. $186.000*	*bot. $2'005.000*	
Glenfiddich *18 Años*	*tr. $81.000*	*bot. $874.000*	
Glenfiddich *15 Años*	*tr. $49.000*	*bot. $526.000*	
Glenfiddich *12 Años*	*tr. $41.000*	*bot. $403.000*	
Glenmorangie *Quinta Ruban*	*tr. $54.000*	*bot. $538.000*	
Glenmorangie *The Original*	*tr. $45.000*	*bot. $448.000*	
Glenrothes *12 Años*	*tr. $53.000*	*bot. $549.000*	
Highland Park *12 Años*	*tr. $52.000*	*bot. $515.000*	
The Macallan *Rare Cask*	*tr. $309.000*	*bot. $3'114.000*	
The Macallan *18 Años Double Cask*	*tr. $307.000*	*bot. $3'091.000*	
The Macallan *15 Años Double Cask*	*tr. $140.000*	*bot. $1'411.000*	
The Macallan *12 Años Double Cask*	*tr. $78.000*	*bot. $795.000*	
Talisker *10 Años*	*tr. $46.000*	*bot. $459.000*	

BRANDY

Don Pedro 12 Años	*tr. $31.000*	*bot. $336.000*
Cognac		
Hennessy XO	*tr. $209.000*	*bot. $2'117.000*
Hennessy VSOP	*tr. $66.000*	*bot. $672.000*
Hennessy VS	*tr. $52.000*	*bot. $515.000*
Calvados		
Château de Breuil VSOP	*tr. $47.000*	*bot. $470.000*
Grappa		
Cellini Blanca	*tr. $41.000*	*bot. $414.000*
Pisco		
Viñas de Oro	*tr. $29.000*	*bot. $314.000*

APERITIVOS & DIGESTIVOS

Lillet Blanc	*tr. $27.000*	*bot. $291.000*
Lillet Rosé	*tr. $27.000*	*bot. $291.000*
Dubonnet	*tr. $23.000*	*bot. $246.000*
Bailey's	*tr. $24.000*	*bot. $233.000*
Campari	*tr. $25.000*	*bot. $269.000*
Cointreau	*tr. $30.000*	*bot. $325.000*
Disaronno	*tr. $30.000*	*bot. $325.000*
Drambuie	*tr. $29.000*	*bot. $314.000*
Yzaguirre Blanco	*tr. $21.000*	*bot. $280.000*
Rémy Martin VSOP	*tr. $54.000*	*bot. $582.000*
Buchanan's Deluxe	*tr. $38.000*	*bot. $414.000*

STELLA ✶ ARTOIS

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.

Este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina del 10% del valor de la cuenta antes de impuestos, porcentaje que podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted según la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta usted deberá indicar si desea o quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura, o señalar el valor que dará como propina.

En este establecimiento de comercio los recursos recogidos por concepto de propina se destina única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicio. En caso de presentarse algún inconveniente con el cobro de la propina, podrá radicar su queja en la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio 601 192 0000 o 01800910165, o en contactenos@sic.gov.co cuyo asunto debe ser "Queja cobro de propina".

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL