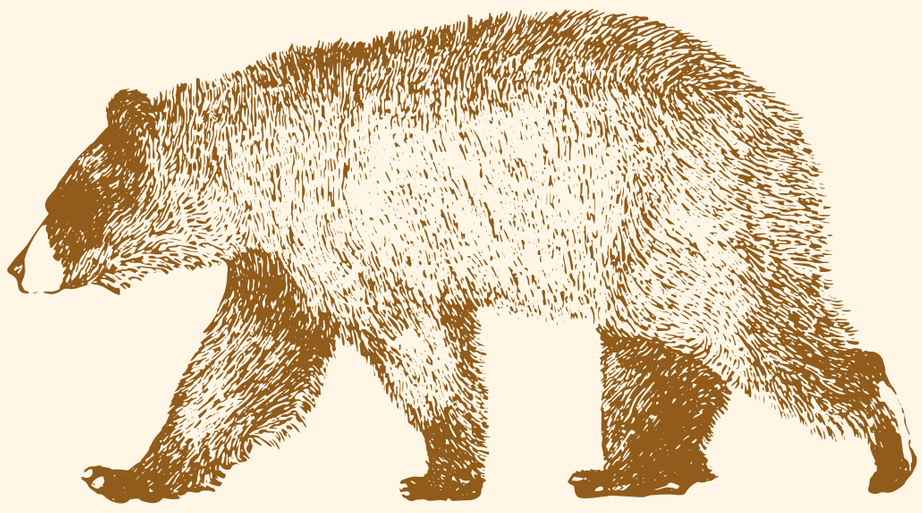


Black Bear

DÓNDE ENCONTRARNOS

Cl. 89 #11a-10, Bogotá

(ver mapa)

HORARIO

Lunes a Sábado:

12m - 11pm

Domingos y Festivos:

12m - 5pm

CONTACTO

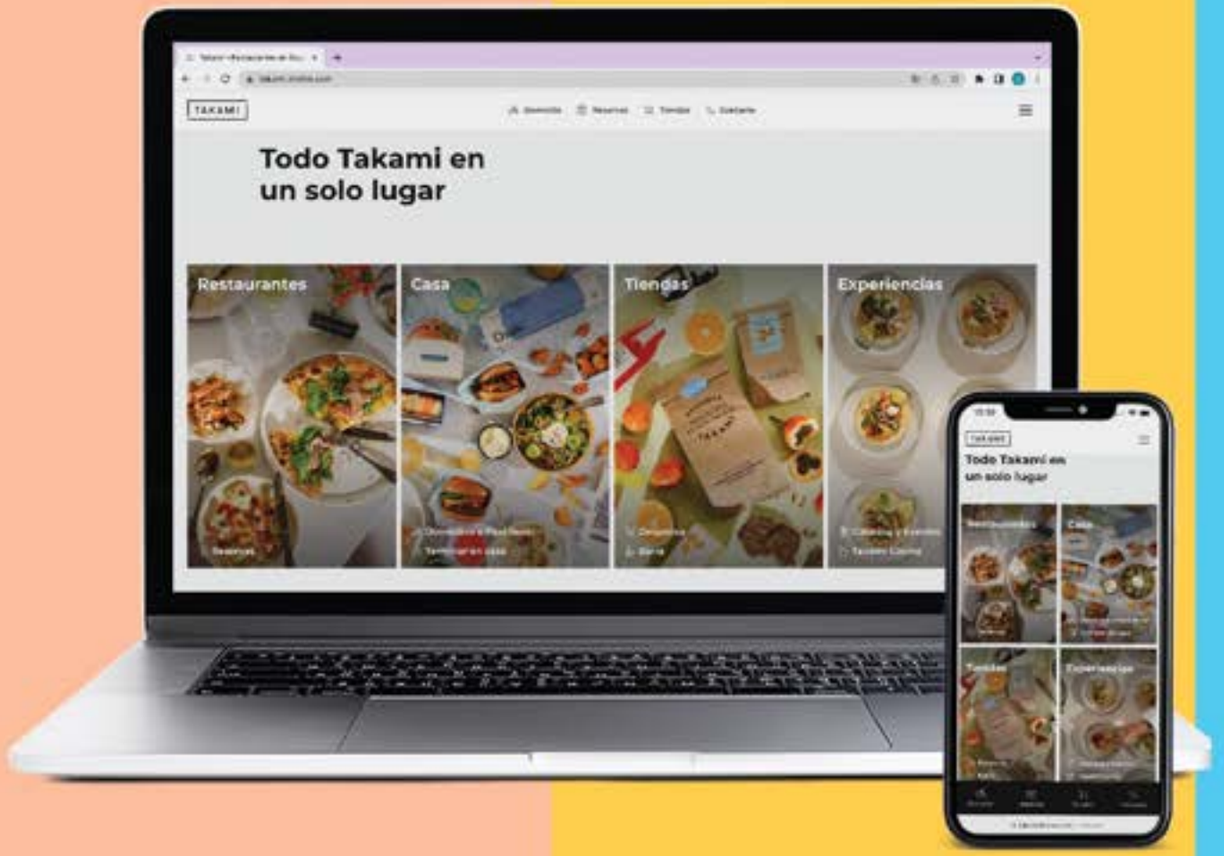
(601) 644 7766

www.takami.co

SÍGANOS

IG: @blackbearbogota

FB: Blackbearbogota



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 | **$34.900**

Ceviche de pesca fresca, en leche de tigre de ají amarillo, maíz crocante, camote glaseado & salsa criolla | **$34.900**

Cóctel de mariscos en salsa de tomates tatemados & tortillas crocantes | **$38.900**

Tiradito de salmón fresco, leche de tigre, ají dulce, ocañeras, quinua crocante & pepino europeo | **$36.900**

Tiradito de langostinos & pesca fresca al chipotle con chalaquita, aguacate tatemado & rábanos
| **$36.900**

Tostada de cangrejo & camarón, con pico de gallo, crema de aguacate, sriracha & rábanos encurtidos | **$34.900**

Tostada de langostinos con mayonesa de chipotle, aguacate tatemado & chalaquita
| **$34.900**

Poke de trucha dinamita, aguacate, zanahoria encurtida, pepino japonés & furikake | **$44.900**

Salmón fresco sobre arroz de sushi, con crema de wasabi & ponzu cítrico | **$36.900**

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

ENSALADAS

ESCOJA SU PREPARACIÓN:

GRIEGA
Mezcla de lechugas, queso feta, aceitunas negras, pepino, tomates, cebolla morada, uvas, alcaparras & vinagreta | **$37.900**

CÉSAR
Mézclum, crouton con mantequilla de ajos, queso parmesano & aderezo cesar | **$33.900**

COTIDIANA
Mézclum, tomate, zanahoria encurtida, pepino, rábano sandía, mazorquitas parrilladas, remolacha, quinua & champiñón con vinagreta de alcachofa-alcaparra | **$33.900**

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 | **$36.900**

Sánduche de jamón de pierna hecho en casa, mayo de chile chipotle, tomates asados & aguacate | **$34.900**

Sánduche de prosciutto italiano, queso mozzarella, tomates frescos, acompañado de crocantes de berenjena | **$36.900**

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

PLATOS PEQUEÑOS

Sanduchitos de pulpo y coleslaw **2UN | $36.900**

Setas con fondue de queso brie, peras al vino, reducción de balsámico & trufa, servido con nueces garrapiñadas | **$36.900**

Straciatella fresca marinada & tomate orgánico, acompañada de pan de campo & miel del vichada| **$36.900**

Nachos de cordero estofado en mole de chile morita & chocolate con pico de gallo | **$42.900**

Frito de mar, servido con papitas & crema de ají amarillo | **$39.900**

Fish and chips & tártara casera | **$36.900**

Tacos de panceta de cerdo, salsa criolla de tomates & chile morita, acompañado de tostadas crocantes, guacamole & ají casero | **$32.900**

Burrata sobre orzo al pesto con arándanos & marañón | **$34.900**

Palmitos del putumayo parrillados, chimichurri de ají dulce & maní | **$26.900**

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

PLATOS GRANDES

Raviolis al sartén rellenos de cuatro quesos, con salsa de tomates rostizados | **$39.900**

Tacos de res cocidos en mole rojo, acompañados con ensalada de col & cebollas encurtidas (para compartir) | **$53.900**

Arroz de camarón con guisantes, espuma de tomates & chipotle | **$42.900**

Pollito rostizado, mole verde, acompañado de choclo tostado & pico de gallo | **$39.900**

Lomo pimienta con cebollitas cambridge, tomates cherry & papitas |**$49.900**

Curry thai de cerdo braseado, guisantes, tomates cereza & arroz frito | **$42.900**

Tikka-massala de pollo, mango, ensalada fresca & arroz frito con frutos secos | **$43.900**

Filete de pesca blanco sobre mole verde de judías & portobello salteado | **$53.900**

Pork belly sobre estofado de frijol blanco & criolla de ocareñas |**$46.900**

Filete de salmón, servido con cremoso de papa & queso & brócoli parrillado |**$53.900**

VEGANOS:

Tofu crujiente, zanahorias & brócoli rostizados, miel de naranja & semillas de soya. Acompañado de arroz frito de maní | **$36.900**

Variedad de hongos frescos, aderezados con mojo verde hierbas, criolla de ocañeras, maíz salteado, aguacate & chalaquita | **$28.900**

Vegetales parrillados, servidos sobre salsa de curry korma. Acompañados de arroz de frito de maní | **$36.900**

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

DE DULCE

Copa de frutos rojos con merengón, frutos rojos macerados, crema de queso, merenguitos, guanábana fresca & galleta de avena | **$17.900**

Copa de choco arequipe con crema de arequipe, galleta de coco & fudge de chocolate & banano | **$17.900**

Torta de chocolate amelcochado, servida con helado de vainilla | **$19.900**

Merengón de frutos rojos, crema de queso mascarpone, frutas de temporada & galletas de merengue | $ **19.900**

Torta húmeda tres leches, coulis de frutos rojos, galleta de coco, piña asada, helado de vainilla & espuma de yogur | $ **19.900**

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

COCTELES DE LA CASA

ORIGINALES BLACK

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 | **$32.000**
Absolut, tónica Fever Tree, piña, limón, Peychaud's

BEAUTIFUL LIFE | **$28.000**
Desquite Aguardiente, toronja, limón, albahaca

EL COYOTE | **$32.000**
Mezcal, viche, jengibre, miel de agave, limón, hoja de coca

LIFE AQUATIC | **$32.000**
Ginebra Beefeater, toronja, feijoa, limón, romero

SPRITZ & APERITIVO

FRENCH SPRITZ | **$36.000**
Lillet Blanc, St. Germain, prosecco, fresa, albahaca

RIOHACHA SPRITZ | **$28.000**
Asawaa Aperitivo, Lillet Blanc, prosecco, tónica, naranja

ENVERO | **$39.900**
Altos Reposado, pimienta rosada, limón, cava Juve y Camps

CLÁSICOS MODERNOS

CUCUMBER GIMLET | **$32.000**
Beefeater, pepino, limón, prosecco, amargos de naranja

OLD CUBAN | **$28.000**
Havana 7 Años, hierbabuena, limón, prosecco, amargos de vainilla

TOMMY'S MARGARITA | **$34.000**
Altos Reposado, limón, miel de agave

PENICILLIN | **$34.000**
Chivas Extra 13 Tequila Cask, Talisker, jengibre, miel de acacia, limón

REVÓLVER | **$34.000**
Bulleit Bourbon, licor de café colombiano, amargos de tonka

BB OLD FASHIONED | **$36.000**
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 | **$32.000**
Beefeater, mezcla de vermuts, jengibre, fresa, soda, hierbabuena

MOSCOW MULE | **$30.000**
Absolut, jengibre fresco, limón, soda, Angostura

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

VESPER MARTINI| **$36.000**
Beefeater, Absolut, Lillet Blanc, amargos de naranja

MANHATTAN| **$38.000**
Bulleit Rye, Yzaguirre Rojo Reserva, Angostura, cereza Luxardo

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

BEBIDAS

CERVEZAS

Draft
Stella Artois 250ml | **$9.900**
BBC Monserrate Roja | **$11.900**
Club Colombia | **$9.900**

Botella
Michelob Ultra | **$11.900**
Budweiser | **$8.900**
Corona | **$11.900**
Stella Artois | **$12.900**

Microcervecería
Sidra Golden Lion | **$12.900**
Non Grata MandarIPA | **$18.500**
Pola del Pub Rubia (476ml) | **$13.900**

SIN ALCOHOL

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

Fresa Albahaca:
Infusión de albahaca, pepino,
fresa & agua gasificada | **$8.500**
Toronja Romero:
Infusión de toronja, romero
& agua gasificada | **$8.500**
Jenjibre Limonaria:
Infusión de jenjibre, limonaria
& agua gasificada | **$8.500**

AGUA
Manantial con o sin gas | **$6.000**
San Pellegrino o Acqua Panna | **$13.000**

Limonada natural | **$4.900**
Jugo de mandarina | **$8.500**
Gaseosa | **$6.500**

SANGRÍA

Para 4 a 6 personas | **$102.000**
Para 2 a 3 personas | **$50.000**

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

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

VINOS

BURBUJAS

Prosecco Extra Dry Cantina Colli
Glera, Véneto, Italia
$159.900 c. $26.900

Cava Anne Marie Brut Rose
Pinot Noir, Penedes, España
$145.900

Corpinnat Recaredo Brut Nature
Xarel·lo, Macabeo, Cataluña, España
$394.900

Cava Olivia Brut Nature
Chardonnay, Sant Sadurní d'Anoia, España
$169.900 c. 29.900

Taittinger, Brut Reserve Chardonnay
Pinot Noir, Reims, Francia
$599.900 c. $99.900

Moet Chandon Brut
Chardonnay, Reims, Francia
$659.900

Veuve Clicquot Brut
Chardonnay, Pinot Noir, Reims, Francia
$699.900

ROSADOS

Punto final
Malbec, Mendoza, Argentina
$159.900

Hito
Tempranillo, R. del Duero, España
$195.900

De Martino "Gallardía"
Cinsault, Itata, Chile
$162.900 c. $32.900

Hiedler Weine
Zweigelt, Kamptal, Austria
$148.900 c. $29.900

Fat Bastard
Cinsault, Pays d'oc, Francia
$158.900

Monteabellon Avaniel
Tempranillo, R. del Duero, España
$122.900 c. $22.900

BLANCOS

Dory
Viosinho, Alvariño, Lisboa, Portugal
$126.900

Prologos
Sauvignon Blanc, Curicó, Chile
$154.900

Pardas Rupestris
Xarel·lo, Penedès, España
$139.900 c. $28.900

Georges Duboeuf
Chardonnay, Mâcon Villages, Francia
$228.900 c. $42.900

Pazo de Monterrey
Godello, Monterrey, España
$169.900

Domäne Wachau Terrassen
Riesling, Austria
$164.900 c. 33.900

Astobiza Ondarrabi Zuri
Txakoli de Álava, España
$178.900

Vidigal
Arinto, Treixadura, Loureiro,
Vinho Verde, Portugal
$148.900

Mar de Ons
Albariño, Rias Baixas, España
$174.900 c. $34.900

Mueller Kloechs
Chardonnay, Estiria, Austria
$168.900

Lapostolle Grand Selection
Sauvignon Blanc, Rapel, Chile
$158.900

Gerard Bertrand
Sauvignon Blanc, Coteaux De Narbonne, Francia
$154.900 c. $30.900

Caballero de Olmedo
Verdejo, Rueda, España
$124.900

Branciforti Dei Bordonaro
Catarratto, Sicilia, Italia
$119.900

Pazo Barrantes
Albariño, Rias Baixas, España
$309.900

Perlita
Chardonnay, Uco, Argentina
$199.900

Sibaris Gran Reserva
Sauvignon blanc, Maipo, Chile
$162.900 c. $31.900

Le Grains
Chardonnay, Luberon, Francia
$134.900
Domaine Bousquet
Torrontes, Chardonnay, Tupungato, Argentina
$142.900

Zonin
Pinot Grigio, Friuli, Italia
$142.900 c. $28.900

Piccini Memoro
Viognier, Chardonnay, Vermentino, Italia
$109.900

Muga
Viura, Malvasia, Rioja, España
$199.900

BLANCOS DIFERENTES

Il Carpino Exordium
Tocai Friulano, Venezia, Italia
$349.900

Loimer Zöbinger
Alte Reben, Niederösterreich, Austria
$248.900 c. $49.900

Royal Tokaji
Muscat Dry, Tokaj, Hungría
$148.900 c. $29.900

Can Sumoi
Xarel·lo, Serra de L'Home, Penedés, España
$219.900

T.H [Terroir Hunter]
Sauvignon Blanc, Casablanca, Chile
$259.900

Pardas " Blau Cru"
Malvasia, Penedés, España
$189.900

TINTOS

Salentein Reserva
Malbec, Uco, Mendoza, Argentina
$226.900

Flores de Callejo
Tempranillo, R. Del Duero, España
$169.900 c. $34.900

Le Grains
Syrah, Laberon, Francia
$122.900 c. $24.900

Lagarde
Malbec, Mendoza, Argentina
$196.900

Palacios Remondo "La Montesa"
Garnacha, Tempranillo, Rioja, España
$198.900

Mandolin
Pinot Noir, Monterrey, EE. UU.
$179.900

Tabali Vetas blancas
Cabernet Franc, Limarí, Chile
$161.900

Salentein Portillo
Malbec, Mendoza, Argentina
$114.900 c. $25.900

Casa Castillo
Monastrell, Jumilla, España
$148.900

Emiliana Novas
Syrah, Mourvèdre, Colchagua, Chile
$108.900

Castel Firmian
Pinot Nero, Trentino, Italia
$178.900 c. $36.900

Tierra del fuego Gran Reserva
Merlot, Maule, Chile
$149.900

Pedrosa "Cepa Gavilán"
Crianza, Tempranillo, R. del Duero, España
$219.900 c. $44.900

Michael David
"Petite Petit" Lodi, EE. UU.
$259.900

Sibaris Gran Reserva
Carmenere, Colchagua, Chile
$162.900 c. $32.900

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

Clos de los Siete
Malbec, Valle de Uco, Argentina
$239.900

Catena Apellation "La Consulta"
Mendoza, Argentina
$228.900 c. $45.900

La Picossa
Garnacha, Terra Alta, Cataluña, España
$152.900

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
$259.900

Martin Verdugo Barrica
Tempranillo, R. del Duero, España
$184.900

Raymond Collection,
Blend Field, Napa, California, EE. UU.
$177.900

Enate Crianza
Tempranillo, Cabernet, Somontano, España
$188.900

Cepa 21
Tempranillo, R. del Duero, España
$325.900

Teso La Monja "Romanico"
Tempranillo, Toro, España
$185.900 c. $37.900

TINTOS DIFERENTES

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

Loimer
Zweigelt, Niederösterreich, Austria
$186.900

Bruja de Rozas
Garnacha, V.T. de Madrid, España
$259.900

Undurraga "Vigna"
Carignan, Maule, Chile
$464.900 c. $99.900

Heinrich
Blaufrankish, Burgenland, Austria
$189.900

Arianna Occhipinti "SP68"
Nero d'Avola, Frappato, Sicilia, Italia
$239.900

Alta Alella "Gx"
Garnacha, Penedès, España
$184.900

Marqués de Casa Concha
Pais, Cinsault, Itata, Chile
$152.900 c. $30.900

T.H [Terroir Hunter]
Pinot Noir, Casablanca, Chile 2011
$269.900

Marianne
Pinotage, Stellenbosch, Sudáfrica
$259.900

FORTIFICADOS Y DULCES

Fino Tio Pepe
Palomino Fino, Jerez, España 375 ml
$114.900 c. $28.900

Amontillado,Viña AB
Palomino Fino, Jerez, España
$269.900 c. $33.900

Oloroso, Alfonso
Palomino Fino, Jerez, España
$269.900 c. $33.900

Royal Tokaji, 5 Puttonyos
Furmint, Tokaj, Hungría 500 ml
$338.900 c. $59.900

VINOS DE GUARDA

Pago de Carraovejas
Tempranillo, R. del Duero, España
$519.900 c. $109.900

Marqués de Casa Concha
Carmenere, Peumo, Chile
$240.900

Calados Del Puntido
Tempranillo, Rioja, España
$569.900

Ropiteau Fèvres
Pinot Noir, Bourgogne, Francia
$259.900

Luca Old Vine Malbec
Uco, Mendoza, Argentina
$309.900

Macan "Clasico"
Tempranillo, Rioja, España
$589.900

Abadia Retuerta "Seleccion Especial"
Tempranillo, R. Del Duero, España
$589.900

Salentein Numina Gran Corte
Malbec, Merlot, Petit Verdot, Uco, Argentina
$449.900 c. $94.900

Don Melchor
Cabernet Sauvignon, D.O. Puente largo, Chile
$1'299.900

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

LICORES

LICORES DE COLOMBIA

Asawaa Aperitivo	*tr. $21.000* | *bot. $230.000*
472 Eau de Vie Feijoa	*tr. $24.000* | *bot. $330.000*
472 Eau de Vie Uchuva	*tr. $24.000* | *bot. $330.000*
472 Eau de Vie Piña	*tr. $24.000* | *bot. $330.000*
Viche Mano de Buey	*tr. $25.000* | *bot. $250.000*
Viche Monte Manglar	*tr. $25.000* | *bot. $250.000*
Ron	
La Hechicera	*tr. $40.000* | *bot. $400.000*
Dictador 12 Años	*tr. $45.000* | *bot. $450.000*
Dictador XO Insolent	*tr. $78.000* | *bot. $790.000*
Parce 8 Años	*tr. $36.000* | *bot. $390.000*
Aguardiente	
Desquite Aguardiente Artesanal	*tr. $18.000* | *bot. $190.000*
Aguardiente Antioqueño	*tr. $15.000* | *bot. $160.000*
Aguardiente Antioqueño sin Azúcar	*tr. $15.000* | *bot. $160.000*

GINEBRA

Monkey 47	*tr. $58.000* | *bot. $470.000*
Plymouth	*tr. $39.000* | *bot. $390.000*
Beefeater 24	*tr. $43.000* | *bot. $430.000*
Beefeater Pink	*tr. $35.000* | *bot. $350.000*
Beefeater	*tr. $32.000* | *bot. $320.000* | *med. $18)*
The Botanist	*tr. $40.000* | *bot. $400.000*
Bombay Sapphire	*tr. $29.000* | *bot. $290.000*
Bulldog	*tr. $31.000* | *bot. $330.000*
Citadelle	*tr. $29.000* | *bot. $310.000*
Gin Mare	*tr. $40.000* | *bot. $430.000*
Hendrick's	*tr. $39.000* | *bot. $420.000*
London No. 1	*tr. $46.000* | *bot. $460.000*
Selva Gin	*tr. $30.000* | *bot. $320.000*
Tanqueray	*tr. $32.000* | *bot. $350.000*
Tanqueray 10	*tr. $40.000* | *bot. $430.000*

VODKA

Absolut	*tr. $27.000* | *bot. $270.000* | *med. $140*
Grey Goose	*tr. $37.000* | *bot. $400.000*
Tito's	*tr. $27.000* | *bot. $290.000*
Wyborowa	*tr. $23.000* | *bot. $230.000*

MEZCAL

Del Maguey Vida	*tr. $39.000* | *bot. $420.000*
Siete Misterios Doba-Yej	*tr. $44.000* | *bot. $470.000*
Alipús San Luis	*tr. $43.000* | *bot. $480.000*
Alipús Santa Ana del Río	*tr. $43.000* | *bot. $480.000*
Amores Espadín	*tr. $36.000* | *bot. $360.000*
Los Nahuales	*tr. $46.000* | *bot. $500.000*
Unión	*tr. $32.000* | *bot. $340.000*

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. $43.000* | *bot. $430.000*
Havana Club *7 Años*	*tr. $24.000* | *bot. $260.000*
Havana Club *Añejo Especial*	*tr. $22.000* | *bot. $240.000*
Havana Club *3 Años*	*tr. $22.000* | *bot. $220.000*
Appleton Estate *Signature Blend*	*tr. $21.000* | *bot. $230.000*
Diplomático *Reserva Exclusiva*	*tr. $35.000* | *bot. $350.000*
Diplomático Planas	*tr. $29.000* | *bot. $290.000*
Flor de Caña 18 Años	*tr. $37.000* | *bot. $400.000*
Flor de Caña 12 Años	*tr. $28.000* | *bot. $300.000*
Santa Teresa 1796	*tr. $36.000* | *bot. $390.000*
Zacapa 23	*tr. $44.000* | *bot. $470.000*

WHISKY

American & Irish	
Jameson	*tr. $25.000* | *bot. $250.000*
Bulleit Bourbon	*tr. $30.000* | *bot. $320.000*
Bulleit Rye	*tr. $32.000* | *bot. $350.000*
Jack Daniel's	*tr. $25.000* | *bot. $270.000*
Woodford Reserve	*tr. $37.000* | *bot. $400.000*
Scotch	
Chivas Regal *18 Años*	*tr. $54.000* | *bot. $540.000*
Chivas Regal Mizunara	*tr. $45.000* | *bot. $450.000*
Chivas Extra 15 *Tequila Cask*	*tr. $37.000* | *bot. $370.000*
Chivas Regal Extra *13 Años*	*tr. $37.000* | *bot. $370.000*
Chivas Regal *12 Años*	*tr. $32.000* | *bot. $320.000* | *med. $150*
Monkey Shoulder	*tr. $28.000* | *bot. $300.000*
Buchanan's Deluxe	*tr. $30.000* | *bot. $370.000*
Single Malt	
The Glenlivet *18 Años*	*tr. $128.000* | *bot. $1'290.000*
The Glenlivet *15 Años*	*tr. $46.000* | *bot. $460.000*
The Glenlivet *12 Años*	*tr. $41.000* | *bot. $410.000*
The Glenlivet *Captain's*	*tr. $47.000* | *bot. $470.000*
The Glenlivet *Founder's Reserve*	*tr. $39.000* | *bot. $390.000*
Balvenie *Caribbean Cask 14 Años*	*tr. $66.000* | *bot. $710.000*
Balvenie *Doublewood 12 Años*	*tr. $30.000* | *bot. $340.000*
Glenfiddich *21 Años*	*tr. $166.000* | *bot. $1'790.000*
Glenfiddich *18 Años*	*tr. $72.000* | *bot. $780.000*
Glenfiddich *15 Años*	*tr. $44.000* | *bot. $470.000*
Glenfiddich *12 Años*	*tr. $34.000* | *bot. $360.000*
Glenmorangie *Quinta Ruban*	*tr. $48.000* | *bot. $480.000*
Glenmorangie *The Original*	*tr. $40.000* | *bot. $400.000*
Glenrothes *12 Años*	*tr. $49.000* | *bot. $490.000*
Highland Park *12 Años*	*tr. $46.000* | *bot. $460.000*
The Macallan *Rare Cask*	*tr. $276.000* | *bot. $2'780.000*
The Macallan *18 Años Double Cask*	*tr. $274.000* | *bot. $2'760.000*
The Macallan *15 Años Double Cask*	*tr. $125.000* | *bot. $1'260.000*
The Macallan *12 Años Double Cask*	*tr. $63.000* | *bot. $640.000*
Talisker *10 Años*	*tr. $41.000* | *bot. $410.000*

BRANDY

Don Pedro 12 Años	*tr. $28.000* | *bot. $300.000*
Cognac	
Hennessy XO	*tr. $187.000* | *bot. $1'890.000*
Hennessy VSOP	*tr. $39.000* | *bot. $600.000*
Hennessy VS	*tr. $46.000* | *bot. $460.000*
Calvados	
Château de Breuil VSOP	*tr. $42.000* | *bot. $420.000*
Grappa	
Cellini Blanca	*tr. $37.000* | *bot. $370.000*
Pisco	
Viñas de Oro	*tr. $26.000* | *bot. $280.000*

APERITIVOS & DIGESTIVOS

Lillet Blanc	*tr. $24.000* | *bot. $260.000*
Lillet Rosé	*tr. $24.000* | *bot. $260.000*
Dubonnet	*tr. $22.000* | *bot. $220.000*
Bailey's	*tr. $21.000* | *bot. $210.000*
Campari	*tr. $24.000* | *bot. $260.000*
Cointreau	*tr. $27.000* | *bot. $290.000*
Yzaguirre Rojo Reserva	*tr. $20.000* | *bot. $260.000*
Yzaguirre Dry Reserva	*tr. $20.000* | *bot. $260.000*
Yzaguirre Blanco	*tr. $19.000* | *bot. $250.000*

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 alguna 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 601 592 0400 o 018000910165, o en contactenos@sic.gov.co cuyo asunto debe ser "Queja cobro de propina".

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL