

Black Bear

DÓNDE ENCONTRARNOS

Cl. 89 #11a-10, Bogotá

(ver mapa)

CONTACTO

(601) 644 7766

www.takami.co

HORARIO

Lunes a Sábado:

12m - 11pm

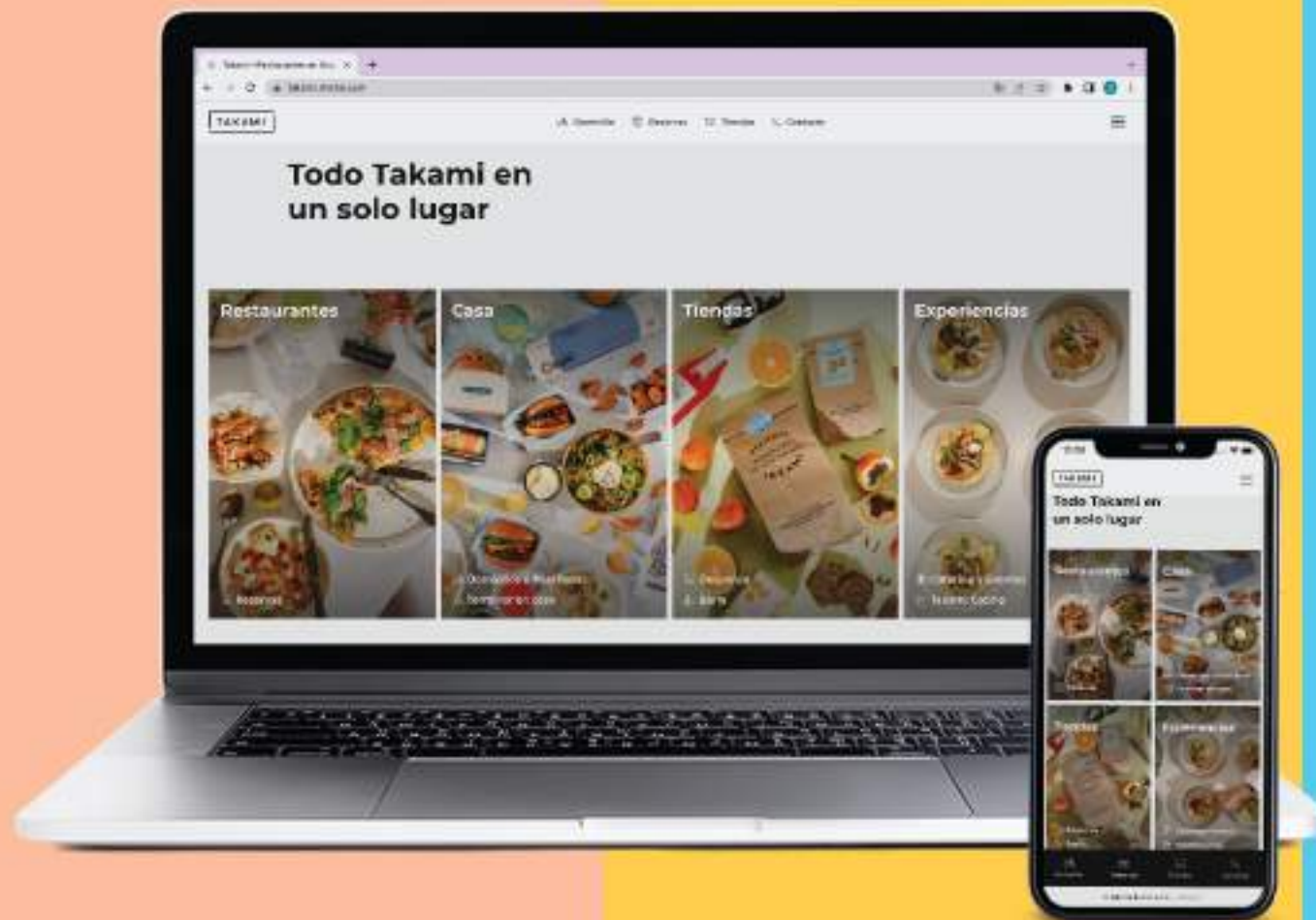
Domingos y Festivos:

12m - 5pm

SÍGANOS

IG: [@blackbearbogota](https://www.instagram.com/blackbearbogota)

FB: [Blackbearbogota](https://www.facebook.com/Blackbearbogota)



Nuevo **takami.co**

Ahora todo en un solo lugar

[Conocer takami.co](https://www.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**

Coctel 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](#)



SÁNDUCHE S

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

LUPITA | \$39.000

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 | \$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 vermouths, jengibre, fresa, soda, hierbabuena

MOSCOW MULE BLACK BEAR | \$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](#)

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**

Jengibre Limonaria:

Infusión de jengibre, 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



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 Sadurni 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

\$193.900

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, Alvarinho, Lisboa, Portugal

\$126.900

Prologos

Sauvignon Blanc, Curicó, Chile

\$154.900

Pardas Rupestris

Xarel·lo, Penedés, 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"

Malvasía, 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, Luberon, 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. \$23.900

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, VT 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

\$132.900

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

\$239.900

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 "Románico"

Tempranillo, Toro, España

\$183.900 c. \$37.900

TINTOS DIFERENTES

Pardas "Sus Scrofa"

Sumoll, Penedés, España

\$148.900 c. \$29.900

Loimer

Zweigelt, Niederösterreich, Austria

\$186.900

Bruja de Rozas

Garnacha, V.T. de Madrid, España

\$259.900

Undurraga "Vigno"

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, Penedés, 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

\$358.900 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

\$249.900

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

Macán "Clásico"

Tempranillo, Rioja, España

\$589.900

Abadia Retuerta "Selección Especial"

Tempranillo, R. Del Duero, España

\$389.900

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. \$180
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. \$45.000 bot. \$480.000
Alipús Santa Ana del Río	tr. \$45.000 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 <i>Sel. de Maestros</i>	tr. \$43.000 bot. \$430.000
Havana Club <i>7 Años</i>	tr. \$24.000 bot. \$260.000
Havana Club <i>Añejo Especial</i>	tr. \$22.000 bot. \$240.000
Havana Club <i>3 Años</i>	tr. \$22.000 bot. \$220.000
Appleton Estate <i>Signature Blend</i>	tr. \$21.000 bot. \$230.000
Diplomático <i>Reserva Exclusiva</i>	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 <i>18 Años</i>	tr. \$54.000 bot. \$540.000
Chivas Regal Mizunara	tr. \$45.000 bot. \$450.000
Chivas Extra 13 <i>Tequila Cask</i>	tr. \$37.000 bot. \$370.000
Chivas Regal Extra <i>13 Años</i>	tr. \$37.000 bot. \$370.000
Chivas Regal <i>12 Años</i>	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 <i>18 Años</i>	tr. \$128.000 bot. \$1'290.000
The Glenlivet <i>15 Años</i>	tr. \$46.000 bot. \$460.000
The Glenlivet <i>12 Años</i>	tr. \$41.000 bot. \$410.000
The Glenlivet <i>Captain's</i>	tr. \$47.000 bot. \$470.000
The Glenlivet <i>Founder's Reserve</i>	tr. \$39.000 bot. \$390.000
Balvenie <i>Caribbean Cask 14 Años</i>	tr. \$66.000 bot. \$710.000
Balvenie <i>Doublewood 12 Años</i>	tr. \$50.000 bot. \$540.000
Glenfiddich <i>21 Años</i>	tr. \$166.000 bot. \$1'790.000
Glenfiddich <i>18 Años</i>	tr. \$72.000 bot. \$780.000
Glenfiddich <i>15 Años</i>	tr. \$44.000 bot. \$470.000
Glenfiddich <i>12 Años</i>	tr. \$34.000 bot. \$360.000
Glenmorangie <i>Quinta Ruban</i>	tr. \$48.000 bot. \$480.000
Glenmorangie <i>The Original</i>	tr. \$40.000 bot. \$400.000
Glenrothes <i>12 Años</i>	tr. \$49.000 bot. \$490.000
Highland Park <i>12 Años</i>	tr. \$46.000 bot. \$460.000
The Macallan <i>Rare Cask</i>	tr. \$276.000 bot. \$2'780.000
The Macallan <i>18 Años Double Cask</i>	tr. \$274.000 bot. \$2'760.000
The Macallan <i>15 Años Double Cask</i>	tr. \$125.000 bot. \$1'260.000
The Macallan <i>12 Años Double Cask</i>	tr. \$63.000 bot. \$640.000
Talisker <i>10 Años</i>	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. \$59.000 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 al mesero si 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 601 592 0400 o 018000910165, o en contactenos@sic.gov.co cuyo asunto debe ser "Queja cobro de propina".

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)