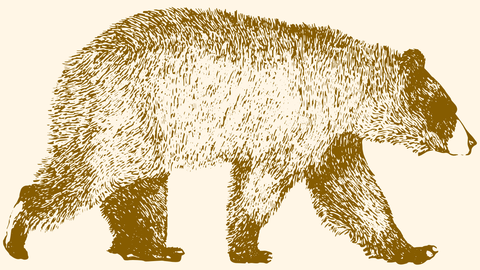


MENÚ

- RAW BAR
- ENSALADAS
- SÁNDUCHES
- PLATOS PEQUEÑOS
- PLATOS GRANDES
- DE DULCE
- CÓCTELES
- BEBIDAS
- VINOS
- LICORES

DÓNDE ENCONTRARNOS

Cl. 89 #11a-10, Bogotá

(ver mapa)

HORARIO

Lunes a Sábado:

12m - 11pm

Domingos y Festivos:

12m - 5pm

CONTACTO

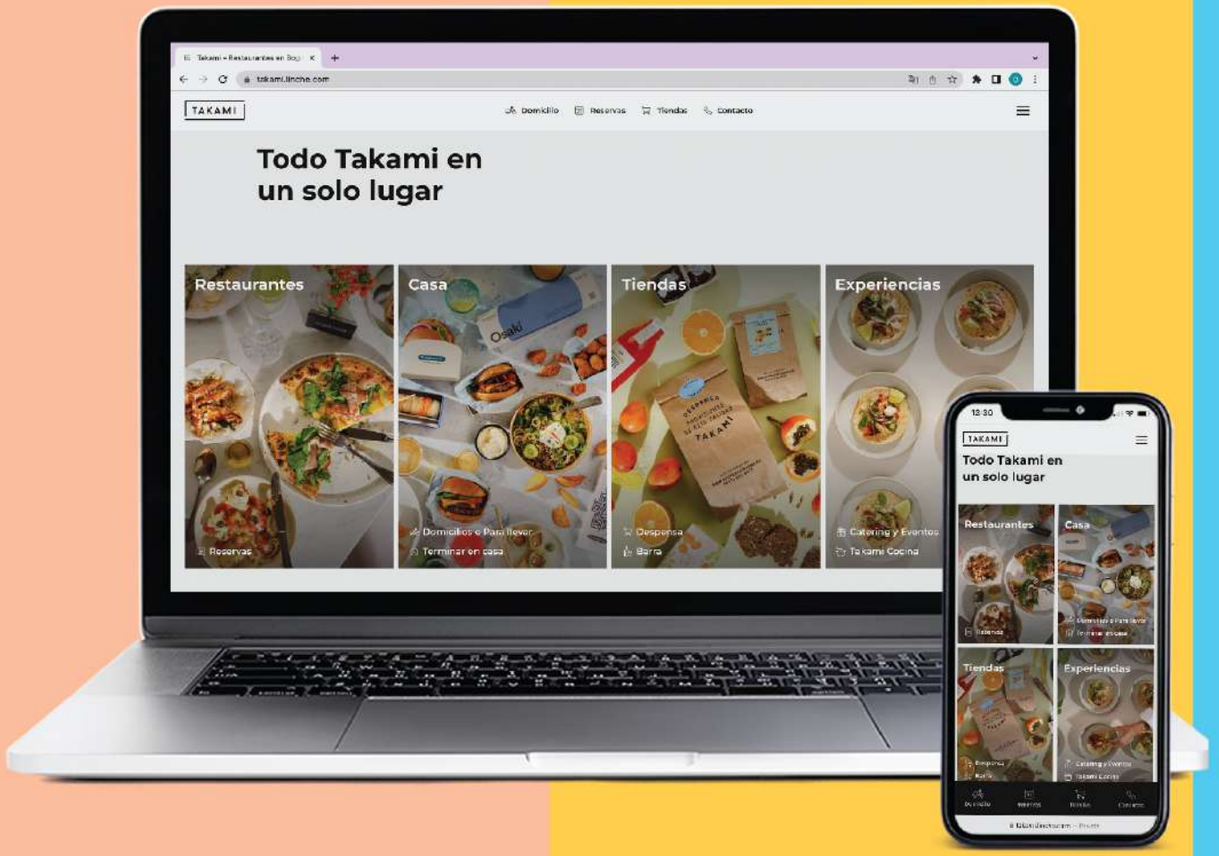
(601) 644 7766

www.takami.co

SÍGANOS

IG: @blackbearbogota

FB: Blackbearbogota



Nuevo takami.co

Ahora todo en un solo lugar

Conocer takami.co

RAW BAR

Ceviche cremoso de pesca del día en leche de tigre emulsionada & chalaquita | **$34.9**

Ceviche de pesca fresca, en leche de tigre de ají amarillo, maíz crocante, camote glaseado & salsa criolla | **$34.9**

Cóctel de mariscos en salsa de tomates tatemados & tortillas crocantes | **$38.9**

Tiradito de salmón fresco, leche de tigre, ají dulce, ocañeras, quinua crocante & pepino europeo | **$36.9**

Tiradito de langostinos & pesca fresca al chipotle con chalaquita, aguacate tatemado & rábanos
| **$36.9**

Tostada de cangrejo & camarón, con pico de gallo, crema de aguacate, sriracha & rábanos encurtidos | **$34.9**

Tostada de langostinos con mayonesa de chipotle, aguacate tatemado & chalaquita
| **$34.9**

Poke de trucha dinamita, aguacate, zanahoria encurtida, pepino japonés & furikake | **$44.9**

Salmón fresco sobre arroz de sushi, con crema de wasabi & ponzu cítrico | **$36.9**

**Precios expresados en miles (COP)*

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

ENSALADAS

ESCOJA SU PREPARACIÓN:

GRIEGA
Mezcla de lechugas, queso feta, aceitunas negras, pepino, tomates, cebolla morada, uvas, alcaparras & vinagreta | **$37.9**

CÉSAR
Mézclum, crouton con mantequilla de ajos, queso parmesano & aderezo cesar | **$33.9**

COTIDIANA
Mézclum, tomate, zanahoria encurtida, pepino, rábano sandía, mazorquitas parrilladas, remolacha, quinua & champiñón con vinagreta de alcachofa-alcaparra | **$33.9**

ESCOJA SU PROTEÍNA:

- Pollo parrillado | **$9.9**
- Jamón hecho en casa | **$9.9**
- Roastbeef casero | **$12.9**
- Mozzarella de búfala | **$10.9**

**Precios expresados en miles (COP)*

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

SÁNDUCHES

Sánduche de roastbeef wayu, mayo de gravy, tártara, tomate marinado & cogollos | **$36.9**

Sánduche de jamón de pierna hecho en casa, mayo de chile chipotle, tomates asados & aguacate | **$34.9**

Sánduche de prosciutto italiano, queso mozzarella, tomates frescos, acompañado de crocantes de berenjena | **$36.9**

**Precios expresados en miles (COP)*

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

PLATOS PEQUEÑOS

Sanduchitos de pulpo y coleslaw **2UN | $36.9**

Setas con fondue de queso brie, peras al vino, reducción de balsámico & trufa, servido con nueces garrapiñadas | **$36.9**

Straciatella fresca marinada & tomate orgánico, acompañada de pan de campo & miel del vichada| **$36.9**

Nachos de cordero estofado en mole de chile morita & chocolate con pico de gallo | **$42.9**

Frito de mar, servido con papitas & crema de ají amarillo | **$39.9**

Fish and chips & tártara casera | **$36.9**

Tacos de panceta de cerdo, salsa criolla de tomates & chile morita, acompañado de tostadas crocantes, guacamole & ají casero | **$32.9**

Burrata sobre orzo al pesto con arándanos & marañón | **$34.9**

Palmitos del putumayo parrillados, chimichurri de ají dulce & maní | **$26.9**

**Precios expresados en miles (COP)*

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

PLATOS GRANDES

Raviolis al sartén rellenos de cuatro quesos, con salsa de tomates rostizados | **$39.9**

Tacos de res cocidos en mole rojo, acompañados con ensalada de col & cebollas encurtidas (para compartir) | **$53.9**

Arroz de camarón con guisantes, espuma de tomates & chipotle | **$42.9**

Pollito rostizado, mole verde, acompañado de choclo tostado & pico de gallo | **$39.9**

Lomo pimienta con cebollitas cambridge, tomates cherry & papitas |**$49.9**

Curry thai de cerdo braseado, guisantes, tomates cereza & arroz frito | **$42.9**

Tikka-massala de pollo, mango, ensalada fresca & arroz frito con frutos secos | **$43.9**

Filete de pesca blanco sobre mole verde de judías & portobello salteado | **$53.9**

Pork belly sobre estofado de frijol blanco & criolla de ocareñas |**$46.9**

Filete de salmón, servido con cremoso de papa & queso & brócoli parrillado |**$53.9**

VEGANOS:

Tofu crujiente, zanahorias & brócoli rostizados, miel de naranja & semillas de soya. Acompañado de arroz frito de maní | **$36.9**

Variedad de hongos frescos, aderezados con mojo verde hierbas, criolla de ocañeras, maíz salteado, aguacate & chalaquita | **$28.9**

Vegetales parrillados, servidos sobre salsa de curry korma. Acompañados de arroz de frito de maní | **$36.9**

**Precios expresados en miles (COP)*

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

DE DULCE

Copa de frutos rojos con merengón, frutos rojos macerados, crema de queso, merenguitos, guanábana fresca & galleta de avena | **$17.9**

Copa de choco arequipe con crema de arequipe, galleta de coco & fudge de chocolate & banano | **$17.9**

Torta de chocolate amelcochado, servida con helado de vainilla | **$19.9**

Merengón de frutos rojos, crema de queso mascarpone, frutas de temporada & galletas de merengue | $ **19.9**

Torta húmeda tres leches, coulis de frutos rojos, galleta de coco, piña asada, helado de vainilla & espuma de yogur | $ **19.9**

**Precios expresados en miles (COP)*

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

CÓCTELES DE LA CASA

CUCUMBER GIMLET | **$32**
Ginebra Beefeater, pepino, limón, prosecco, amargos de naranja

PIMM'S CUP | **$32**
Ginebra Beefeater, mezcla de vermuts, jengibre, fresa, soda, hierbabuena

BEFORE SUNRISE | **$32**
Absolut, tónica fentiman's, piña, limón, Peychaud's

TOMMY'S MARGARITA | **$34**
Altos Reposado, limón, miel de agave

RIOHACHA SPRITZ | **$28**
Asawaa Aperitivo, Lillet Blanc, prosecco, tónica, naranja

LIFE AQUATIC | **$28**
Ginebra Beefeater, toronja, feijoa, limón

PENICILLIN | **$32**
Whisky Chivas Extra, Whisky Talisker, jengibre, miel de acacia, limón

OLD CUBAN | **$28**
Ron Havana 7 Años, Ron Diplomático, hierbabuena, limón, prosecco, amargos de vainilla

REVÓLVER | **$34**
Bulleit Bourbon, licor de café colombiano, amargos de tonka

COYOTE | **$32**
Mezcal Siete Misterios, viche, jengibre, miel de agave, limón, hoja de coca

BB OLD FASHIONED | **$36**
Bourbon Woodford Reserve, mezcal, miel de agave, cilantro, amargos de toronja

**Precios expresados en miles (COP)*

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

BEBIDAS

CERVEZAS

Draft
Stella Artois 250ml | **$9.9**
BBC Monserrate Roja | **$11.9**
Club Colombia | **$9.9**

Botella
Michelob Ultra | **$11.9**
Budweiser | **$10.9**
Corona | **$11.9**
Stella Artois | **$12.9**

Microcervecería
Sidra Golden Lion | **$12.9**
Non Grata MandarIPA | **$18.5**
Pola del Pub Rubia (476ml) | **$13.9**

SIN ALCOHOL

TÓNICA
Fever Tree | **$12**
San Pellegrino Tónica | **$12**
Fentiman's | **$12**

Fresa Albahaca:
Infusión de albahaca, pepino,
fresa & agua gasificada | **$8.5**
Toronja Romero:
Infusión de toronja, romero
& agua gasificada | **$8.5**
Jenjibre Limonaria:
Infusión de jenjibre, limonaria
& agua gasificada | **$8.5**

AGUA
Manantial con o sin gas | **$6**
San Pellegrino o Acqua Panna | **$13**

Limonada natural | **$4.9**
Jugo de mandarina | **$8.5**
Gaseosa | **$6.5**

SANGRÍA

Para 4 a 6 personas | **$98**
Para 2 a 3 personas | **$48**

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

**Precios expresados en miles (COP)*

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

VINOS

BURBUJAS

Prosecco Extra Dry Cantina Colli
Glera, Véneto, Italia
$159.9 c. $26.9

Cava Anne Marie Brut Rose
Pinot Noir, Penedes, España
$145.9

Corpinnat Recaredo Brut Nature
Xarel·lo, Macabeo, Cataluña, España $394.9

Cava Olivia Brut Nature
Chardonnay, Sant Sadurni d´Anoia, España
$169.9 c. 29.9

Taittinger, Brut Reserve Chardonnay
Pinot Noir, Reims, Francia
$599.9 c. $99.9

Moet Chandon Brut
Chardonnay, Reims, Francia
$659.9

Veuve Clicquot Brut
Chardonnay, Pinot Noir, Reims, Francia
$699.9

ROSADOS

Punto final
Malbec, Mendoza, Argentina
$159.9

Hito
Tempranillo, R. del Duero, España
$195.9

De Martino "Gallardía"
Cinsault, Itata, Chile
$162.9 c. $32.9

Hiedler Weine
Zweigelt, Kamptal, Austria
$148.9 c. $29.9

Fat Bastard
Cinsault, Pays d´oc, Francia
$158.9

Monteabellon Avaniel
Tempranillo, R. del Duero, España
$122.9 c. $22.9

BLANCOS

Dory
Fiosinho, Alvariño, Lisboa, Portugal
$126.9

Prologos
Sauvignon Blanc, Curicó, Chile
$154.9

Pardas Rupestris
Xarel·lo, Penedés, España
$139.9 c. $28.9

Georges Duboeuf
Chardonnay, Mâcon Villages, Francia
$228.9 c. $42.9

Pazo de Monterrey
Godello, Monterrey, España
$169.9

Domäne Wachau Terrassen
Riesling, Austria
$164.9 c. 33.9

Astobiza Ondarrabi Zuri
Txakoli de Álava, España
$178.9

Vidigal
Arinto, Treixadura, Loureiro,
Vinho Verde, Portugal
$148.9

Mar de Ons
Albariño, Rias Baixas, España
$174.9 c. $34.9

Mueller Kloechs
Chardonnay, Estiria, Austria
$168.9

Lapostolle Grand Selection
Sauvignon Blanc, Rapel, Chile
$158.9

Gerard Bertrand
Sauvignon Blanc, Coteaux De Narbonne, Francia
$154.9 c. $30.9

Caballero de Olmedo
Verdejo, Rueda, España
$124.9

Branciforti Dei Bordonaro
Catarratto, Sicilia, Italia
$119.9

Pazo Barrantes
Albariño, Rias Baixas, España
$309.9

Perlita
Chardonnay, Uco, Argentina
$199.9

Sibaris Gran Reserva
Sauvignon blanc, Maipo, Chile
$162.9 c. $31.9

Le Grains
Chardonnay, Luberon, Francia
$134.9

Domaine Bousquet
Torrontes, Chardonnay, Tupungato, Argentina
$142.9

Zonin
Pinot Grigio, Friuli, Italia
$142.9 c. $28.9

Piccini Memoro
Viognier, Chardonnay, Vermentino, Italia
$109.9

Muga
Viura, Malvasia, Rioja, España
$199.9

BLANCOS DIFERENTES

Il Carpino Exordium
Tocai Friulano, Venezia, Italia
$349.9

Loimer Zöbinger
Alte Reben, Niederösterreich, Austria
$248.9 c. $49.9

Royal Tokaji
Muscat Dry, Tokaj, Hungría
$148.9 c. $29.9

Can Sumoi
Xarel·lo, Serra de L'Home, Penedés, España
$219.9

T.H [Terroir Hunter]
Sauvignon Blanc, Casablanca, Chile
$259.9

Pardas " Blau Cru"
Malvasia, Penedés, España
$189.9

TINTOS

Salentein Reserva
Malbec, Uco, Mendoza, Argentina
$226.9

Flores de Callejo
Tempranillo, R. Del Duero, España
$469.9 c. $34.9

Le Grains
Syrah, Luberon, Francia
$122.9 c. $24.9

Lagarde
Malbec, Mendoza, Argentina
$196.9

Palacios Remondo "La Montesa"
Garnacha, Tempranillo, Rioja, España
$198.9

Mandolin
Pinot Noir, Monterrey, EE. UU.
$179.9

Tabali Vetas blancas
Cabernet Franc, Limarí, Chile
$161.9

Salentein Portillo
Malbec, Mendoza, Argentina
$114.9 c. $23.9

Casa Castillo
Monastrell, Jumilla, España
$148.9

Emiliana Novas
Syrah, Mourvèdre, Colchagua, Chile
$108.9

Castel Firmian
Pinot Nero, Trentino, Italia
$178.9 c. $36.9

Tierra del fuego Gran Reserva
Merlot, Maule, Chile
$149.9

Pedrosa "Cepa Gavilán"
Crianza, Tempranillo, R. del Duero, España
$219.9 c. $44.9

Michael David
"Petite Petit" Lodi, EE. UU.
$259.9

Sibaris Gran Reserva
Carmenere, Colchagua, Chile
$162.9 c. $32.9

Legado Muñoz
Tempranillo, V.T Castilla, España
$112.9

Clos de los Siete
Malbec, Valle de Uco, Argentina
$239.9

Catena Apellation "La Consulta"
Mendoza, Argentina
$228.9 c. $45.9

La Picossa
Garnacha, Terra Alta, Cataluña, España
$152.9

Valduero Crianza
Tempranillo, R. del duero, España
$329.9

Montes Selección
Cabernet, Carmenere, Colchagua, Chile
$222.9

Von Siebenthal Parcela # 7
Cabernet, Merlot, Aconcagua, Chile
$259.9

Martin Verdugo Barrica
Tempranillo, R. del Duero, España
$184.9

Raymond Collection,
Blend Field, Napa, California, EE. UU.
$177.9

Enate Crianza
Tempranillo, Cabernet, Somontano, España
$188.9

Cepa 21
Tempranillo, R. del Duero, España
$325.9

Teso La Monja "Romanico"
Tempranillo, Toro, España
$183.9 c. $37.9

TINTOS DIFERENTES

Pardas "Sus Scrofa"
Sumoll, Penedès, España
$148.9 c. $29.9

Loimer
Zweigelt, Niederösterreich, Austria
$186.9

Bruja de Rozas
Garnacha, V.T. de Madrid, España
$259.9

Undurraga "Vigna"
Carignan, Maule, Chile
$464.9 c. $99.9

Heinrich
Blaufrankish, Burgenland, Austria
$189.9

Arianna Occhipinti "SP68"
Nero d'Avola, Frappato, Sicilia, Italia
$239.9

Alta Alella "Gx"
Garnacha, Penedès, España
$184.9

Marqués de Casa Concha
Pais, Cinsault, Itata, Chile
$152.9 c. $30.9

T.H [Terroir Hunter]
Pinot Noir, Casablanca, Chile 2011
$269.9

Marianne
Pinotage, Stellenbosch, Sudáfrica
$259.9

FORTIFICADOS Y DULCES

Fino Tio Pepe
Palomino Fino, Jerez, España 375 ml
$114.9 c. $28.9

Amontillado,Viña AB
Palomino Fino, Jerez, España
$269.9 c. $33.9

Oloroso, Alfonso
Palomino Fino, Jerez, España
$269.9 c. $33.9

Royal Tokaji, 5 Puttonyos
Furmint, Tokaj, Hungría 500 ml
$358.9 c. $59.9

VINOS DE GUARDA

Pago de Carraovejas
Tempranillo, R. del Duero, España
$519.9 c. $109.9

Marqués de Casa Concha
Carmenere, Peumo, Chile
$249.9

Calados Del Puntido
Tempranillo, Rioja, España
$569.9

Ropiteau Fèvres
Pinot Noir, Bourgogne, Francia
$259.9

Luca Old Vine Malbec
Uco, Mendoza, Argentina
$309.9

Macan "Clasico"
Tempranillo, Rioja, España
$589.9

Abadia Retuerta "Seleccion Especial"
Tempranillo, R. Del Duero, España
$589.9

Salentein Numina Gran Corte
Malbec, Merlot, Petit Verdot, Uco, Argentina
$449.9 c. $94.9

Don Melchor
Cabernet Sauvignon, D.O. Puente largo, Chile
$1'299.9

**Precios expresados en miles (COP)*

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

LICORES

LICORES DE COLOMBIA

Asawaa Aperitivo	*tr. $21 | bot. $230*
472 Eau de Vie Feijoa	*tr. $24 | bot. $330*
472 Eau de Vie Uchuva	*tr. $24 | bot. $330*
472 Eau de Vie Piña	*tr. $24 | bot. $330*
Viche Mano de Buey	*tr. $25 | bot. $250*
Viche Monte Manglar	*tr. $25 | bot. $250*
Ron	
La Hechicera	*tr. $40 | bot. $400*
Dictador 12 Años	*tr. $45 | bot. $450*
Dictador XO Insolent	*tr. $78 | bot. $790*
Parce 8 Años	*tr. $36 | bot. $390*
Aguardiente	
Desquite Aguardiente Artesanal	*tr. $18 | bot. $190*
Aguardiente Antioqueño	*tr. $15 | bot. $160*
Aguardiente Antioqueño sin Azúcar	*tr. $15 | bot. $160*

GINEBRA

Monkey 47	*tr. $58 | bot. $470*
Plymouth	*tr. $39 | bot. $390*
Beefeater 24	*tr. $43 | bot. $430*
Beefeater Pink	*tr. $35 | bot. $350*
Beefeater	*tr. $32 | bot. $320 | med. $180*
The Botanist	*tr. $40 | bot. $400*
Bombay Sapphire	*tr. $29 | bot. $290*
Bulldog	*tr. $29 | bot. $310*
Citadelle	*tr. $29 | bot. $310*
Gin Mare	*tr. $40 | bot. $430*
Hendrick's	*tr. $39 | bot. $420*
London No. 1	*tr. $46 | bot. $460*
Selva Gin	*tr. $30 | bot. $320*
Tanqueray	*tr. $32 | bot. $350*
Tanqueray 10	*tr. $40 | bot. $430*

VODKA

Absolut	*tr. $27 | bot. $270 | med. $140*
Grey Goose	*tr. $37 | bot. $400*
Tito's	*tr. $27 | bot. $290*
Wyborowa	*tr. $23 | bot. $230*

MEZCAL

Del Maguey Vida	*tr. $39 | bot. $420*
Siete Misterios Doba-Yej	*tr. $44 | bot. $470*
Alipús San Luis	*tr. $45 | bot. $480*
Alipús Santa Ana del Río	*tr. $45 | bot. $480*
Amores Espadín	*tr. $36 | bot. $360*
Los Nahuales	*tr. $46 | bot. $500*
Unión	*tr. $32 | bot. $340*

TEQUILA

Altos Reposado	*tr. $38 | bot. $380*
Altos Plata	*tr. $35 | bot. $350*
Don Julio 70	*tr. $49 | bot. $490*
Don Julio Reposado	*tr. $43 | bot. $460*
Herradura Ultra	*tr. $42 | bot. $450*
Herradura Añejo	*tr. $43 | bot. $460*
Herradura Reposado	*tr. $37 | bot. $400*
Herradura Plata	*tr. $32 | bot. $340*
Maestro Dobel Diamante	*tr. $45 | bot. $450*
Patrón Reposado	*tr. $45 | bot. $480*
Patrón Silver	*tr. $39 | bot. $420*

RON | CAÑA

Havana Club *Sel. de Maestros*	*tr. $43 | bot. $430*
Havana Club *7 Años*	*tr. $24 | bot. $260*
Havana Club *Añejo Especial*	*tr. $22 | bot. $240*
Havana Club *3 Años*	*tr. $22 | bot. $220*
Appleton Estate *Signature Blend*	*tr. $21 | bot. $230*
Diplomático *Reserva Exclusiva*	*tr. $35 | bot. $350*
Diplomático Planas	*tr. $29 | bot. $290*
Flor de Caña 18 Años	*tr. $37 | bot. $400*
Flor de Caña 12 Años	*tr. $28 | bot. $300*
Santa Teresa 1796	*tr. $36 | bot. $390*
Zacapa 23	*tr. $44 | bot. $470*

WHISKY

American & Irish	
Jameson	*tr. $25 | bot. $250*
Bulleit Bourbon	*tr. $30 | bot. $320*
Bulleit Rye	*tr. $32 | bot. $350*
Jack Daniel's	*tr. $25 | bot. $270*
Woodford Reserve	*tr. $37 | bot. $400*
Scotch	
Chivas Regal *18 Años*	*tr. $54 | bot. $540*
Chivas Regal Mizunara	*tr. $45 | bot. $450*
Chivas Extra 13 *Tequila Cask*	*tr. $35 | bot. $350*
Chivas Regal Extra *13 Años*	*tr. $35 | bot. $350 | med. $210*
Chivas Regal *12 Años*	*tr. $32 | bot. $320 | med. $150*
Monkey Shoulder	*tr. $28 | bot. $300*
Buchanan's Deluxe	*tr. $30 | bot. $370*
Single Malt	
The Glenlivet *18 Años*	*tr. $128 | bot. $1'290*
The Glenlivet *15 Años*	*tr. $46 | bot. $460*
The Glenlivet *12 Años*	*tr. $41 | bot. $410*
The Glenlivet *Captain's*	*tr. $47 | bot. $470*
The Glenlivet *Founder's Reserve*	*tr. $39 | bot. $390*
Balvenie *Caribbean Cask 14 Años*	*tr. $66 | bot. $710*
Balvenie *Doublewood 12 Años*	*tr. $50 | bot. $540*
Glenfiddich *21 Años*	*tr. $166 | bot. $1'790*
Glenfiddich *18 Años*	*tr. $72 | bot. $780*
Glenfiddich *15 Años*	*tr. $44 | bot. $470*
Glenfiddich *12 Años*	*tr. $34 | bot. $360*
Glenmorangie *Quinta Ruban*	*tr. $48 | bot. $480*
Glenmorangie *The Original*	*tr. $40 | bot. $400*
Glenrothes *12 Años*	*tr. $49 | bot. $490*
Highland Park *12 Años*	*tr. $46 | bot. $460*
The Macallan *Rare Cask*	*tr. $276 | bot. $2'780*
The Macallan *18 Años Double Cask*	*tr. $274 | bot. $2'760*
The Macallan *15 Años Double Cask*	*tr. $123 | bot. $1'260*
The Macallan *12 Años Double Cask*	*tr. $63 | bot. $640*
Talisker *10 Años*	*tr. $41 | bot. $410*

BRANDY

Don Pedro 12 Años	*tr. $28 | bot. $300*
Cognac	
Hennessy XO	*tr. $187 | bot. $1'890*
Hennessy VSOP	*tr. $59 | bot. $600*
Hennessy VS	*tr. $46 | bot. $460*
Calvados	
Château de Breuil VSOP	*tr. $42 | bot. $420*
Grappa	
Cellini Blanca	*tr. $37 | bot. $370*
Pisco	
Viñas de Oro	*tr. $26 | bot. $280*

APERITIVOS & DIGESTIVOS

Lillet Blanc	*tr. $24 | bot. $260*
Lillet Rosé	*tr. $24 | bot. $260*
Dubonnet	*tr. $22 | bot. $220*
Bailey's	*tr. $21 | bot. $210*
Campari	*tr. $22 | bot. $240*
Cointreau	*tr. $27 | bot. $290*
Yzaguirre Rojo Reserva	*tr. $20 | bot. $260*
Yzaguirre Dry Reserva	*tr. $20 | bot. $260*
Yzaguirre Blanco	*tr. $19 | bot. $230*

STELLA ✦ ARTOIS

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

**Precios expresados en miles (COP)*

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL