



MENÚ

BLACKBEAR.COM.CO - 6447766

DEL RAW BAR

CEVICHE AL AJÍ AMARILLO

De pesca fresca, en leche de tigre de ají amarillo, maíz crocante, camote glaseado & salsa criolla | **\$23.9**

CEVICHE BLACK BEAR

De pesca fresca, en leche de tigre emulsionada, choclo, aguacate & chalaquita | **\$23.9**

CÓCTEL DE MARISCOS

en salsa de tomates tatemados & tortillas crocantes | **\$28.9**

TIRADITO AL CHIPOTLE

De langostinos y pesca fresca, con chalaquita, aguacate tatemado & rábanos | **\$24.9**

TARTARE CANGREJO Y CAMARÓN

Con pico de gallo, rábanos encurtidos y guacamole, acompañados de tortillas crujientes | **\$27.9**

TARTARE DE PESCA ACEVICHADO

Con mole, aguacate, pepino & pico de gallo, acompañado de tortillas crujientes | **\$26.9**

POKE DE TRUCHA DINAMITA

Trucha dinamita, aguacate tatemado, zanahoria encurtida, pepino japonés & furikake | **\$32.9**

POKE DE KANIKAMA Y CANGREJO

Con relish de rábano, cebolla, tomate y manzana, mayo de sriracha, aguacate, pepino & rábano | **\$32.9**

ENSALADAS

1. ESCOJA SU MEZCLA:

- Mézclum de Hojas:
Acelga roja, acelga amarilla, kale, col morada
- Mézclum de lechugas:
cogollo de Tudela verde & morado, lechuga lisa,
mitzuna verde

2. ESCOJA SU PROTEÍNA:

- Pollo Parrillado | \$8.9
- Jamón hecho en Casa | \$6.9
- Roastbeef Casero | \$11.9
- Mozzarella di Bufala | \$9.9
- Huevo Mollet | \$4.9

3. ESCOJA SU PREPARACION:

ENSALADA COTIDIANA

Mézclum, tomate, zanahoria encurtida, pepino, rábano sandia, maíz parrillado, remolacha, quinoa & champiñón con vinagreta de alcachofa-alcaparra | \$24.9

ENSALADA CESAR

Mézclum, crouton con mantequilla de ajos, queso parmesano y aderezo cesar | \$24.9

ENSALADA GRIEGA

Mézclum, queso feta, aceitunas negras, pepino, tomates, cebolla morada, uvas, alcaparras y vinagreta | \$31.9

ENSALADA MEXICANA

Mézclum, aguacate tatemado, tomates, tortillas crocantes, rábanos, frijolito negro, maíz, pepino, cilantro & semillas de girasol dip de aguacate-jalapeño | \$22.9

ENSALADA BLACK

Mézclum, Rábano sandia, huevo mollet, zanahoria, mazorquita, semillas de girasol, tomates, brocoli & remolacha laminada y vinagreta de mostaza | \$25.9

SÁNDUCHES

*ACOMPAÑADOS DE PAPITAS
CRIOLLAS O CAMOTE HORNEADO*

DE JAMON HECHO EN CASA

Con mayo de chile chipotle, tomates asados y aguacate

| **\$25.9**

DE PESCADO REBOSADO

Aguacate, coleslaw, tártara y salsa de tomatillo | **\$24.9**

DE ROASTBEEF

De roastbeef wayu, mayo de gravy, tártara, tomate

marinado y cogollos | **\$28.9**

DE POLLO VIETNAMITA

De pollo frito, mayo sriracha, encurtidos

& aromáticos | **\$29.4**

PARA NIÑOS

TENDERS DE POLLO

Apanados & papitas fritas, miel
mostaza, crema de aguacate | **\$18.9**

FISH AND CHIPS

Con tartara & ensalada | **\$19.9**

CHAUFITA

De pollo, tortilla & verduras | **\$18.9**

BOWLS

MEXICANO

Muslo de pollo en mole verde, choclo tostado, arroz blanco, salsa roja, pico de gallo & guacamole | **\$28.9**

THAI

Curry amarillo de cerdo, arroz frito, verduras salteadas & chutney | **\$39.9**

DE ARROZ CON CAMARÓN

Con camarones, guisantes, cilantro y salsa martajada de tomates asados | **\$28.9**

ASADO DE TIRA BRASEADO

Con cremoso de papa blanca y hongos | **\$34.9**

TIKKA MASALA

Pollo tikka-masala, arroz con frutos secos y mango parrillado. Con brócoli, cebolla y pepino | **\$32.9**

DE DULCE

COPAS DE CREMA, FRUTAS Y GALLETA

FRUTOS ROJOS

De merengón, frutos rojos macerados, crema de queso, merenguitos, guanábana & galleta de avena | **\$14.9**

CHOCO AREQUIPE

Crema de arequipe, brownie, galleta de coco & fudge de chocolate y banano | **\$16.9**

BEBIDAS

SIN ALCOHOL

JUGOS CORELIA | \$8

Flor de Jamaica y Maracuyá
Lulo y Sauco
Mora y Jengibre

TÓNICA

Fever Tree | \$9
San Pellegrino Tónica | \$9
Fentiman's | \$9

AGUA

Ilimitada y filtrada en casa
Con o sin gas | \$4.5
San Pellegrino o Acqua Panna | \$10

Limonada natural | \$4.5

Corelia Agua Gasificada
con Limón | \$8

Gaseosa | \$6.5

SANGRÍA

Para 4 a 6 personas | \$96

Para 2 a 3 personas | \$48

ROSADA

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

CERVEZAS

Stella Artois | \$12

Corona | \$11

Club Colombia | \$8

BBC Monserrate Roja | \$12

Aguila Cero | \$7

COCTELES EMBOTELLADOS

MARGARITA POBLANO

Altos Plata, mezcal, lulo, limón, Ancho Reyes | \$26

COROZO COSMO

Absolut, corozo, limón mandarino, licor
de naranja | \$26

PENICILLIN

Chivas Extra, jengibre, miel, limón | \$26

LIFE AQUATIC

Beefeater, toronja, feijoa, limón | \$26

MEZCALITA

Altos Plata, mezcal, jengibre, limón,
miel de agave | \$26

MARGARITA

Altos Plata, limón, licor de naranja | \$26

VESPER MARTINI

Monkey 47, Plymouth, Lillet Blanc, vodka | \$30

BOULEVARDIER

Whiskey de centeno, Dubonnet, Campari | \$30

NEGRONI

Beefeater, vermut rojo, Campari | \$26

IMPROVED OLD FASHIONED

Whisky de centeno, licor de maraschino, amargos
de cacao y ajenojo | \$30

HIGHBALLS & SPRITZ

*Servimos nuestros Gin Tonic en vaso largo
así la burbuja perdura más.*

Beefeater y Fever Tree Indian con aceituna
y romero | **\$26**

Monkey 47 y Tónica San Pellegrino con mora
y albahaca | **\$48**

Havana 7 Años y Corelia Flor de Jamaica/
Maracuyá con sal de cacao | **\$26**

Lillet Blanc y Fentiman's Connoisseur's con
fresa y albahaca | **\$26**

Plymouth y Fentiman's Valencia Orange Tonic
con limón mandarino | **\$40**

French Spritz:

Lillet Rosé, St. Germain, prosecco,
soda | **\$26**

Sbagliato:

Dubonnet, Campari, prosecco | **\$26**

VINOS

BURBUJAS

Cava Anne Marie, Xarel-lo, Paredada, España | \$136

Prosecco Colli Euganei Extra Dry, Glera, Véneto, Italia | \$100 c. \$20

Champagne Delamotte Brut,
Chardonnay, Pinot Noir, Les Mesnil, Francia.
750 ml | \$289

ROSADOS

Izadi "Larrosa", Garnacha, Rioja, España | \$93

Le Saint André, Garnacha, Cinsault, Provence, Francia | \$130 c. \$26

BLANCOS

Chocalan Reserva, Chardonnay, V. de Maipo, Chile | \$116

Les Pinyeres Blanc, Garnacha, Montsant, España | \$128

Azienda Vicari, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Marche, Italia | \$104

Domaine Wachau, Terrassen, Riesling, Austria | \$95

Sibaris Gran Reserva, Sauvignon Blanc,
Valle de Leyda, Chile | \$124 c. \$25

Condes de Albarei, Albariño, Galicia, España | \$98

Greywacke, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nueva Zelanda | \$168

TINTOS

Chocalan Prólogos, Carmenere,
Valle de Maipo, Chile | \$93 c. \$19

Azienda Vicari, Lacrima di Morro D'Alba, Marche, Italia | \$116

Palacios Remondo "La Montesa", Garnacha, Tempra
nillo, Rioja, España | \$128

La Tailen, Merlot, Cabernet Sauvignon, Burdeos, Francia | \$126

Telmo Rodriguez "Almuedre" Monastrell, Alicante, España | \$104

Salentein Kilka Art, Malbec, Mendoza, Argentina
| \$113 c. \$23

Baigorri Crianza 500ml, Tempranillo, Garnacha, Rioja, España | \$108

Cepa Gavilán, Crianza, Tempranilla, R. del Duero, España | \$158

Sibaris Gran Reserva, Carmenere, Valle de Maipo, Chile | \$124

Chocalan Selección 375ml, Carmenere, Valle de Maipo, Chile | \$82

Ridge Vineyards East Beach, Zinfandel, Dry Creek
Valley, California, EE.UU | \$215

LICORES

GINEBRA

Monkey 47 *tr.* \$45 | *bot.* \$450

Plymouth *tr.* \$37 | *bot.* \$370

Beefeater *tr.* \$25 | *bot.* \$250

Beefeater ½ | \$90

Beefeater 24 *tr.* \$32 | *bot.* \$340

Beefeater Pink *tr.* 28 | *bot.* \$280

TEQUILA

Altos Plata *tr.* \$34 | *bot.* \$340

Altos Reposado *tr.* \$34 | *bot.* \$340

RON

Havana Club Sel. de Maestros *tr.* \$33 | *bot.* \$330

Havana Club 7 Años *tr.* \$26 | *bot.* \$280

Havana Club Añejo Especial *tr.* \$22 | *bot.* \$240

Havana Club 3 Años *tr.* \$20 | *bot.* \$220

VODKA

Absolut *tr.* \$25 | *bot.* \$250

Absolut ½ | \$90

Wyborowa *tr.* \$23 | *bot.* \$230

APERITIVOS

Lillet Rosé *tr.* \$25 | *bot.* \$270

Lillet Blanc *tr.* \$25 | *bot.* \$270

Dubonnet *tr.* \$22 | *bot.* \$220

WHISKY

Chivas Regal 18 años *tr.* \$48 | *bot.* \$520

Chivas Regal Extra *tr.* \$34 | *bot.* \$340

Chivas Regal Extra ½ \$140

Chivas Regal 12 Años *tr.* \$31 | *bot.* \$310

The Glenlivet 15 Años *tr.* \$41 | *bot.* \$410

The Glenlivet 12 Años *tr.* \$32 | *bot.* \$320

The Glenlivet Captain's *tr.* \$38 | *bot.* \$380

The Glenlivet Founder's Reserve *tr.* \$32 | *bot.* \$320

Jameson *tr.* \$27 | *bot.* \$270

Jameson ½ \$100