



# *MENÚ*

*BLACKBEAR.COM.CO - 6447766*

## *DEL RAW BAR*

Ceviche cremoso de pesca del día en leche de tigre emulsionada & chalaquita | **\$26.9**

Ceviche de pesca fresca, en leche de tigre de ají amarillo, maíz crocante, camote glaseado & salsa criolla | **\$26.9**

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

Tiradito de pesca fresca al bloody mary, pepino, rábanos, maíz crocante & aguacate | **\$24.9**

Tiradito de langostinos y pesca fresca al chipotle, con chalaquita, aguacate tatemado & rábanos | **\$26.9**

Tostada de cangrejo & camaron, con pico de gallo, crema de aguacate, sriracha y rabanos encurtidos | **\$22.9**

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

# *ENSALADAS*

## ESCOJA SU PREPARACION:

### ENSALADA GRIEGA

Mezcla de lechugas, queso feta, aceitunas negras, pepino, tomates, cebolla morada, uvas, alcaparras y vinagreta | **\$31.9**

### ENSALADA BLACK

Mezcla de lechugas, rábano sandia, huevo mollet, zanahoria, mazorquita, semillas de girasol, tomates, brocoli & remolacha laminada y vinagreta de mostaza | **\$25.9**

## 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**

## PLATOS PEQUEÑOS

Setas con fondue de queso brie, peras al vino  
reducción de balsámico y trufa, servido con nueces  
garrapiñadas | **\$28.9**

Straciatella fresca, marinada y tomate orgánico.  
Acompañada de pan de campo & miel  
del vichada | **\$29.9**

Remolachas al horno y zanahorias glaseadas en  
miel de naranja, crema de queso de cabra y  
almendras | **\$27.9**

Tacos de asado de tira, cocidos en mole rojo,  
acompañados de ensalada de col y cebollas  
encurtidas (*para compartir*) | **\$46.9**

Langostinos crujientes con ensalada de mango  
biche & naranja | **\$32.9**

Nachos de cordero estofado en mole de chile morita  
& chocolate, con pico de gallo | **\$36.9**

Fish and chips & tartara casera | **\$24.9**

## *GRANDES*

Sándwich de roastbeef wayu, mayo de gravy, tártara, tomate marinado y cogollos | **\$28.9**

Sándwich de jamón de pierna hecho en casa, mayo de chile chipotle, tomates asados y aguacate | **\$25.8**

Ravioli al sartén rellenos de cuatro quesos, servidos con salsa de tomates rostizados | **\$33.9**

Asado de tira braseado, cremoso de papa blanca, hongos salteados & picadillo de tomates | **\$42.9**

Arroz de camarón con guisantes, espuma de tomates & chipotle | **\$34.9**

Pollito rostizado, mole verde acompañado de choclo tostado & pico de gallo | **\$34.9**

Curry thai de cerdo braseado, guisantes, tomates cereza & arroz frito | **\$38.9**

Lomo de res rostizado con salsa macha de maní & chipotle, acompañado de papitas criollas, tomates rostizadas y cebollas | **\$41.0**

Tikka masala de pollo, mango asado, ensalada fresca & arroz frito con frutos secos | **\$32.9**

Caldereta de Pesca del día estofada, acompañado de arroz blanco | **\$48.9**

# *PARA NIÑOS*

## TENDERS DE POLLO

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

## FISH AND CHIPS

Con tartara & ensalada | **\$24.9**

## CHAUFITA

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

# *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**

## 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

Sidra Golden Lion | \$10

Delirium Tremens | \$20

Estrella de Galicia 0.0 | \$12



# 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 | \$150.9

*Prosecco Colli Euganei Extra Dry*, Glera, Véneto, Italia | \$110 c. \$22.9

*Champagne Delamotte Brut*,  
Chardonnay, Pinot Noir, Les Mesnil, Francia.  
750 ml | \$316.9

## ROSADOS

*Izadi "Larroza"*, Garnacha, Rioja, España | \$105.9

*Le Saint André*, Garnacha, Cinsault, Provence, Francia | \$143.9 c. \$28.9

## BLANCOS

*Chocalan Reserva*, Chardonnay, V. de Maipo, Chile | \$129.9 c. \$26.9

*Les Pinyeres Blanc*, Garnacha, Montsant, España | \$140.9

*Azienda Vicari*, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Marche, Italia | \$114.9

*Domaine Wachau*, Terrassen, Riesling, Austria | \$102.9

*Sibaris Gran Reserva*, Sauvignon Blanc,  
Valle de Leyda, Chile | \$139.9 c. \$28.9

*Condes de Albarei*, Albariño, Galicia, España | \$107.9

*Greywacke*, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nueva Zelanda | \$185.9

## TINTOS

*Chocalan Reserva*, Carmenere, Valle de Maipo, Chile | \$134.9

*Azienda Vicari*, Lacrima di Morro D'Alba, Marche, Italia | \$127.9

*Palacios Remondo "La Montesa"*, Garnacha,  
Tempranillo, Rioja, España | \$139.9

*La Tailen*, Merlot, Cabernet Sauvignon, Burdeos, Francia | \$138.9

*Telmo Rodriguez "Almuvedre"* Monastrell, Alicante, España | \$104

*Salentein Kilka Art*, Malbec, Mendoza, Argentina  
| \$130.9 c. \$26.9

*Baigorri Crianza 500ml*, Tempranillo, Garnacha, Rioja, España | \$118.9

*Cepa Gavilán, Crianza*, Tempranilla, R. del Duero, España | \$173.9

*Sibaris Gran Reserva*, Carmenere, Valle de Maipo, Chile | \$135.9

*Marques de Casa Concha*, Carmenere, Peumo, Chile | \$195.9

*Chocalan Selección 375ml*, Carmenere, Valle de Maipo, Chile | \$91.9

*Ridge Vineyards East Beach*, Zinfandel, Dry Creek  
Valley, California, EE.UU | \$246.9

# LICORES

## GINEBRA

- Monkey 47 *tr.* \$45 | *bot.* \$450  
Plymouth *tr.* \$37 | *bot.* \$370  
Beefeater *tr.* \$25 | *bot.* \$250  
Beefeater ½ | \$125  
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 | \$125  
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 \$170  
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 \$135