

# Lo nuevo de Takami

Encuentre el menú después de estas noticias.

Reservas en [takami.co](https://takami.co) • t. 6447766



## Clase de cocina callejera asiática

Clase grabada con el chef de Osaki, Jose Chocontá.

Viva una experiencia de cocina guiada y aprenda a preparar dos clásicos asiáticos: Buns de Cerdo y Pad Thai de Pollo.

[Compre su caja →](#)



## Disfrute Takami en casa

Todos nuestros restaurantes llegan a la puerta de su casa. Pida sus marcas favoritas a domicilio en nuestra página web, llamando al 644-7777 o por Rappi

[¡Quiero ver opciones! →](#)



## Nosotros preparamos horas, usted disfruta en minutos

Conozca nuestra nueva línea de productos La Fama listos para terminar en casa rápido y fácil. ¡Disfrútelos!

[Comprar aquí →](#)



## Ayúdenos a reciclar

¿Qué hace usted con los empaques de sus domicilios?

Nos aliamos con Amazónico para recuperar estos y otros residuos reciclables. Juntos podemos ayudar a cerrar el ciclo de estos materiales

[Quiero reciclar →](#)

UN DOMICILIO  
UN ÁRBOL

GRACIAS A USTEDES  
EN EL 2020 CONSERVAMOS

109,319

ÁRBOLES EN EL CAQUETÁ

Con cada domicilio que usted realiza, contribuye a conservar durante un año un árbol en el Caquetá. Conozca las historias detrás de este proyecto.

[Escuchar podcast →](#)



TAVERNA ITALIANA

# CACIO & PEPE

# NUUESTRO MENÚ



# ANTIPASTI

## ALCACHOFAS

ROSTIZADAS, PECORINO Y SALSA DE ANCHOAS,  
CON HOLANDESA DE ANCHOAS Y QUESO PECORINO  
\$27.000

## ALBÓNDIGAS

CON RES Y CERDO, SALSA POMODORO Y QUESO  
MOZZARELLA  
\$23.500

## BRIE FRITO

CON PROSCIUTTO Y MIEL DE ROMERO  
\$33.500

## COLES DE BRUSELAS

CON ADEREZO DE MIEL Y LIMÓN, PECANAS Y  
SEMILLAS DE MOSTAZA  
\$16.000

## PORK BELLY

COCIDO 24 HORAS SOBRE PURÉ DE MANZANA, CON  
HOJAS DE COLES DE BRUSELAS Y PESTO DE  
ALMENDRAS  
\$27.000

## PULPO CACIO & PEPE

CON PECORINO, CEBOLLA ROJA, PAPA AMARILLA Y  
GREMOLATA  
\$44.000

## ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA

CON LIMÓN Y QUESO PECORINO  
\$22.000

## CARPACCIO DE SALMÓN

CON LEMONATTA, QUESO CREMA Y ALCAPARRAS  
\$26.000

## CARPACCIO DE RES

CON RÚGULA, CHIPS DE PAPAS NATIVAS, QUESO  
PECORINO Y CÍTRICOS  
\$26.000

# ENSALADAS

## ENSALADA CAPRESE

MOZZARELLA DI BÚFALA, TOMATES  
CHERRYS, SEMILLAS DE MOSTAZA,  
NUEZ DE NOGAL Y ALCACHOFAS

\$24.500

## ENSALADA PANZANELLA

TOMATES Y PEPINO FRESCO EN CUBOS,  
MARINADOS CON ALBAHACA, CEBOLLA  
ROJA Y VINAGRETA DE SIDRA

\$21.000

## ENSALADA CÉSAR

COGOLLOS DE ROMANA, ADEREZO DE  
ANCHOAS, SEMILLAS, PANGRITATA

\$26.500

## ENSALADA TRICOLOR

RADICCHIO, ROMANA Y TOMATES  
CHERRIES DE COLORES, GORGONZOLA,  
NUECES CARAMELIZADAS, Y  
VINAGRETA DE VINO ROJO

\$21.000

## TRUCHA AHUMADA Y QUINOA REAL

FRUTOS SECOS, ESPINACA TIERNA Y  
ZUCCHINIS ASADOS, ARÁNDANOS,  
MARAÑONES Y VINAGRETA DE PESTO  
DE ALBAHACA

\$26.500

## POLLO ROSTIZADO Y ARROZ INTEGRAL

CEBOLLAS CARAMELIZADAS, BRÓCOLI  
ASADO, MANÍ TOSTADO, AJONJOLÍ,  
VINAGRETA DE TOMATES SAN MARZANO

\$26.500



# SOPAS

## SOPA DE TOMATE

SAN MARZANOS, BERENJENAS Y STRACIATELLA  
\$20.000

## MINISTRONE

VERDURAS, POMODORO, PASTA FRESCA  
\$20.000

## CREMA DE ALCACHOFAS

ALCACHOFAS, CRUTONES Y PECORINO ROMANO  
\$25.000



# PIZZAS BLANCAS

## CACIO Y PEPE

QUESO PECORINO Y ASIAGO CON  
MIEL DE ROMERO

\$35.000

## PROSCIUTTO Y PERA

QUESO GORGONZOLA Y RÚGULA

\$38.500

## PRIMAVERA

STRACIATELLA Y TOMATES  
CONFITADOS

\$37.000

## FUNGHI

CHAMPIÑONES ROSTIZADOS,  
PROVOLONE, ORÉGANO Y  
PARMESANO

\$34.000

## PANCETA CONFITADA

MAÍZ ASADO Y RÚGULA FRESCA

\$34.500

## CAPRESE

BÚFALA, TOMATES CHERRY Y  
PESTO DE ALBAHACA

\$35.000

## PROSCIUTTO COTTO

JAMÓN DE PIERNA, QUESO  
PROVOLONE, GRANA PADANO

\$35.000

# PIZZAS ROJAS

## MARGARITA

TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA  
DE BÚFALA Y ALBAHACA

\$29.000

## PEPPERONI

STRACIATELLA, PECORINO, GRADA  
PADANO Y ORÉGANO FRESCO

\$39.000

## BACON Y PIÑA ASADA

MOZZARELLA DE BÚFALA,  
PROVOLONE Y ORÉGANO

\$35.000

## CARNES

GUANCIALE, SOPRESSATA, COPPA Y  
QUESO DOBLE CREMA

\$33.000

## AL TELÉFONO

TOMATE SAN MARZANO, QUESO  
DOBLE CREMA Y PROVOLONE

\$29.000

## PUTTANESCA

ANCHOAS, ACEITUNAS VERDES Y  
NEGRAS, ALCAPARRAS, MOZZARELLA  
Y ALBAHACA

\$41.000

## CHORIZO PICANTE

SOPRESSATA Y TOMATES CONFITADOS

\$33.000

# PASTA CLÁSICOS

## CACIO & PEPE

### SPAGHETTI CACIO Y PEPE

QUESO PECORINO Y PIMIENTA

\$27.000

### FETTUCCHINE PRIMAVERA

SAN MARZANOS ROSTIZADOS, MOZZARELLA  
DE BÚFALA Y ALBAHACA

\$28.000

### TAGLIATELLE CARBONARA

PANCETA DE CERDO, YEMA DE HUEVO Y  
PECORINO

\$34.000

### LINGUINI VONGOLE

CON VONGOLE, VINO BLANCO, PEREJIL Y  
TOMATE

\$38.000

### SPAGHETTI AL LIMONE

MANTEQUILLA DE LIMÓN, ALBAHACA Y  
QUESO PECORINO

\$27.000

### TAGLIOLINI CON LANGOSTINOS

QUESO Y PIMIENTA

\$39.000

### PAPARDELLE DE PANCETA CONFITADA

CON RÚGULA Y GRANA PADANO

\$39.000

### SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS

CON SALSA POMODORO, QUESO PECORINO Y  
ALBAHACA

\$33.000

### FETTUCCHINE DE HONGOS

HONGOS ROSTIZADOS, PORCINI, YEMA DE  
HUEVO Y ACEITE DE TRUFA

\$34.000

### LINGUINI ARRABIATA

DE MARISCOS CON SALSA POMODORO,  
PECORINO Y ALBAHACA

\$40.000

### RISOTTO FUNGHI

CON PORCINI, SETAS ROSTIZADAS,  
MASCARPONE Y ACEITE DE TRUFA

\$42.000



# PASTAS RELLENAS

## TORTELLONI DE AHUYAMA

CON MANTEQUILLA DORADA, SALVIA  
Y CROCANTE DE ALMENDRAS

\$28.000

## RAVIOLI DE CANGREJO

CON MANTEQUILLA DE LIMÓN,  
ALCAPARRAS Y ALMENDRAS

\$40.500

## RAVIOLI DE BURRATA

TOMATES CONFITADOS, GRANA  
PADANO Y MARAÑONES

\$35.000

# SECONDI

## 1/2 POLLO ROSTIZADO

AL HORNO CON PAPAS QUEBRADAS

\$36.500

\*

## OSSOBUCO DE TERNERA

CON GREMOLATA FRESCA Y SPAGHETTI AL BURRO

\$49.000

\*

## MILANESA DE TERNERA

CON ENSALADA DE RÚGULA O PASTA AL

BURRO

\$35.000

\*

## MILANESA DE POLLO

CON ENSALADA DE RÚGULA O PASTA AL

BURRO

\$35.000

\*

## FILETE DE PESCADO FRESCO

CON CAPONATA, CÍTRICOS, PESTO DE RÚGULA  
Y ALCACHOFAS BABY

\$49.000

\*

## FILETE DE SALMÓN

CON CUSCÚS DE FRUTOS SECOS, CREMA  
AGRIA DE TOMILLO Y MIEL

\$49.000

\*

## CHULETA DE CERDO

CON CEBOLLAS CONFITADAS, SAN MARZANOS  
ROSTIZADOS, PAPAS QUEBRADAS Y MIX VERDES

\$51.000

# CONTORNI

## PAPAS CRIOLLAS

CON SAL DE ROMERO

\$13.000

\*

## PROCIÓN DE PASTA

AL BURRO / POMODORO

\$12.000

\*

## MIXTO DE VERDES

CON LEMONATTA

\$12.000

# POSTRES

## TIRAMISÚ

CLÁSICO

\$16.000

## CIOCCOLATO FONDENTE

TARTA DE CHOCOLATE CALIENTE  
CON MOUSSE DE STRACIATELLA Y  
CRUJIENTE DE ALMENDRAS.  
GELATO DE AVELLANA.

\$18.000

## CREMA DE PISTACHO

QUEMADA CON CRUJIENTE DE  
NUEZ Y PIÑONES. GELATO DE  
AVELLANA

\$18.000

## CANNOLI

CALDO DE VINO Y FRUTOS ROJOS,  
CREMA DE MASCARPONE Y HELADO  
DE AMARENA

\$17.000

## TARTA DE PERAS

JALEA DE ARÁNDANOS, CRUMBLE  
DE AVENA, NUECES Y CREMA DE  
LIMÓN. GELATO DE VAINILLA.

\$16.500

# JUGOS, AGUAS Y GASEOSAS

## JUGOS CARBONATADOS

—

FLOR DE  
JAMAICA Y  
MARACUYÁ  
\$8.000

LULO Y  
SAUCO  
\$8.000

MORA Y  
JENGIBRE  
\$8.000



## TÓNICA

—

FEVER TREE	SAN PELLEGRINO	FENTIMAN'S
\$9.000	\$9.000	\$9.000



## AGUA

—

CON O SIN  
GAS  
\$4.500

SAN  
PELLEGRINO  
\$10.000

ACQUA  
PANNA  
\$10.000



# CERVEZAS

STELLA  
ARTOIS  
\$12.000

CLUB  
COLOMBIA  
DORADA  
DRAFT 450ML  
\$10.500

CORONA  
\$11.000

BBC  
MONSERRATE  
ROJA  
DRAFT  
\$12.000

BBC  
CAJICÁ  
MIEL  
DRAFT  
\$12.000

AGUILA  
CERO  
\$7.000

POLA DEL  
PUB RUBIA  
473ML  
\$12.000

MOONSHINE  
ZIPA IPA  
\$12.000

# COCTELES

## MARTINI

GINEBRA BEEFEATER, VERMUT SECO,  
ACEITUNAS ITALIANAS  
\$26.000

\*

## PENICILLIN

WHISKY CHIVAS EXTRA, JENGIBRE, MIEL,  
LIMÓN, UN TOQUE DE ARDBEG  
\$26.000

\*

## MEZCALITA

MEZCAL, TEQUILA ALTOS, JENGIBRE, MIEL DE  
AGAVE, LIMÓN  
\$26.000

## MARGARITA

TEQUILA ALTOS PLATA, LIMÓN, LICOR DE  
NARANJA  
\$26.000

## COROZO COSMO

VODKA ABSOLUT, COROZO, LIMÓN  
MANDARINO, LICOR DE NARANJA  
\$26.000

\*

## NEGRONI

GINEBRA BEEFEATER, VERMUT ROJO,  
CAMPARI  
\$26.000

# HIGHBALLS & SPRITZ

## BEEFEATER & FEVER TREE INDIAN

CON ACEITUNA Y ROMERO  
\$30.000

\*

## LILLET BLANC & FENTIMAN'S CONNOISSEUR'S

CON FRESA Y ALBAHACA  
\$28.000

\*

## MONKEY 47 & TÓNICA SAN PELLEGRINO

CON MORA Y ALBAHACA  
\$52.000

\*

## PLYMOUTH & FENTIMAN'S VALENCIA ORANGE TONIC

CON LIMÓN MANDARINO  
\$40.000

\*

## HAVANA 7 AÑOS & CORELIA (FLOR DE JAMAICA/MARACUYÁ)

CON SAL DE CACAO  
\$26.000

\*

## FRENCH SPRITZ

LILLET ROSÉ, ST. GERMAIN, PROSECCO, SODA  
\$26.000

\*

## SBAGLIATO

DUBONNET, CAMPARI, PROSECCO  
\$26.000

# PARA COMPARTIR

## SANGRÍA

PARA 2-3 PERSONAS  
\$48.000

PARA 4-6 PERSONAS  
\$96.000

TINTA: VINO TINTO, HAVANA CLUB AÑEJO  
ESPECIAL, TORONJA, COROZO, MORA

ROSADA: VINO ROSADO, HAVANA CLUB AÑEJO  
ESPECIAL, LILLET ROSÉ, FRESA, ALBAHACA

## KIT DE PICKLEBACK (10 PICKLEBACKS)

MEDIA BOTELLA DE JAMESON, MEDIA  
BOTELLA DE PICKLE, 3 CLUB COLOMBIA.  
\$130.000

# VINOS

## BOLLICINE


PROSECCO TENUTA SANT' ANNA EXTRA DRY, GLERA, VÉNETO, ITALIA

\$22.900  \$109.900 

CHAMPAGNE DELAMOTTE BRUT, CHARDONNAY, PINOT NOIR, LES MESNIL, FRANCIA

\$368.900 

ESPUMOSO SANTA MARGHERITA BRUT, ROSÉ, MALBEC, GLERA, ITALIA

\$159.900 

LAMBRUSCO ROSSO, CANTINA DI SORBARA "IL DUOMO" MODENA, ITALIA

\$69.900 

CHAMPAGNE MOET CHANDON BRUT, CHARDONNAY, REIMS, FRANCIA

\$560.900 

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT, CHARDONNAY, PINOT NOIR, MEUNIER, FRANCIA

\$599.900 

## ROSATO

CONDESA DE LEGANZA, TEMPRANILLO, V.T. DE CASTILLA LA MANCHA, ESPAÑA

\$20.900  \$103.900 

AMALAYA, MALBEC, TORRONTÉS, SALTA, ARGENTINA

\$109.900 

DI GIOVANNA, NERELLO MASCALESE, SICILIA, ITALIA

\$136.900 

LUZON COLECCIÓN ROSE, MONASTRELL, JUMILLA, ESPAÑA


\$89.900 

IZADI LARROSA, GARNACHA, RIOJA, ESPAÑA


\$133.900 

## BIANCHI


CA RUGATE SAN MICHELLE, GARGANEGA, SOAVE, ITALIA

\$112.900 

LES PINYERES BLANC, GARNACHA, MONTSANT, ESPAÑA

\$157.900 

DOMAINE WACHAU TERRASSEN, RIESLING, AUSTRIA

\$129.900 


COLOME ESTATE, TORRONTES, SALTA, ARGENTINA

\$135.900 


FANTINELL, PINOT GRIGIO, FRIULI, ITALIA

\$24.900  \$123.900 

CHOCALÁN RESERVA, CHARDONNAY, VALLE DE MAIPO, CHILE

\$157.900 

CONDES DE ALBAREI, ALBARIÑO, GALICIA, ESPAÑA

\$123.900 

SIBARIS GRAN RESERVA, SAUVIGNON BLANC, VALLE DE LEYDA, CHILE

\$29.900  \$148.900 


EMILIANA NOVAS, CHARDONNAY, VALLE DE MAIPO, CHILE

\$111.900 

MARA MARTIN, GODELLO, GALICIA, ESPAÑA

\$113.900 

MARQUÉS DE CASA CONCHA, CHARDONNAY, PEUMO, CHILE

\$219.900 


MARCHESI DI BAROLO, ROERO ARNEIS, PIEMONTE, ITALIA

\$189.900 

SALENTEIN KILKA ART, CHARDONNAY, MENDOZA, ARGENTINA

\$28.900  \$142.900 

PAZO SAN MAURO, ALBARIÑO, RIAS BAIXAS, ESPAÑA

\$189.900 

MENADE, VERDEJO, RUEDA, ESPAÑA

\$137.900 

CANTINA COLLI EUGANEI, PINOT GRIGIO, VÉNETO, ITALIA


\$109.900 

MUGA, VIURA, MALVASIA, RIOJA, ESPAÑA

\$142.900 

## ROSSO

VICARI DASEMPRE, LACRIMA DI MORRO D'ALBA, ITALIA

\$134.900 

CASA MAGUILA, "CACHITO MIO", TEMPRANILLO, TORO, ESPAÑA

\$179.900 

PETITES ESTONES, GARNACHA, MONTSANT, ESPAÑA

\$162.900 

POGGIOTONDO ORGANICO, SANGIOVESE, CHIANTI, ITALIA

\$159.900 


TEDESCHI CAPITEL DEI NICALO APPASSIMENTO, CORVINA, VENEZIE, ITALIA

\$178.900 


SALENTEIN KILKA ART, MALBEC, MENDOZA, ARGENTINA

\$28.900  \$138.900 


ALMUVEDRE, MONASTRELL, ALICANTE, ESPAÑA

\$117.900 


TERRA DE MAZZEI, N'DAVOLA, TOSCANA, ITALIA

\$124.900 


CEPA GAVILÁN CRIANZA, TEMPRANILLO, RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA

\$193.900 

EMILIANA NOVAS, CARMENERE, CABERNET SAUVIGNON VALLE DE COLCHAGUA, CHILE

\$111.900 

VIDIGAL "DAO", TOURIGA NACIONAL, JAEN, DAO, PORTUGAL

\$138.900 

AZZIENDA ORMANI, SANGIOVESE CANAIOLO, CHIANTI CLASSICO, ITALIA

\$170.900 



SALENTEIN RESERVA, MALBEC, VALLE DE UCO, ARGENTINA

\$188.900 


MORANDE GRAN RESERVA, CARMENERE, VALLE DE COLCHAGUA, CHILE

\$179.900 

PALACIOS REMONDO "LA VENDIMIA" RIOJA, ESPAÑA

\$30.900  \$149.900 


LA POSTA GLORIETA, PINOT NOIR, MENDOZA, ARGENTINA

\$114.900 

REMOLE FRESCOBALDI, SANGIOVESE, TOSCANA, ITALIA

\$28.900  \$139.900 

LA TAILLEN, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, BURDEOS, FRANCIA

\$149.900 

SIBARIS GRAN RESERVA, CARMENERE, VALLE DEL MAIPO, CHILE

\$148.900 

CATENA APPELLATION, CABERNET FRANC, MENDOZA, ARGENTINA

\$175.900 

PICCINI "MEMORO", PRIMITIVO, MONTEPULCIANO, NERO D'AVOLA, ITALIA


\$94.900 

PAGO DE CAPELLANES ROBLE, TEMPRANILLO, RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA


\$178.900 

## SELECCIÓN DE LA SOMMELIER ANA MARÍA BUITRAGO


ALION, TEMPRANILLO, RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA

\$809.900 


EMILIANA COYAM, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, CARMENERE, VALLE DE COLCHAGUA, CHILE

\$258.900 


SALENTEIN NUMINA GRAN CORTE, MALBEC, MERLOT, PETIT VERDOT, VALLE DE UCO, ARGENTINA

\$369.900 


MARQUÉS DE CASA CONCHA, CARMENERE, PEUMO, CHILE

\$219.900 


T.H. [TERROIR HUNTER] CARMENERE, PEUMO CHILE

\$199.900 

MARQUES DE VARGAS, TEMPRANILLO, GRACIANO, RIOJA, ESPAÑA

\$254.900 

RIDGE VINEYARDS EAST BEACH, ZINFANDEL, DRY CREEK VALLEY, CALIFORNIA, EE.UU

\$275.900 

ARIANNA OCCHIPINTI SP68, FRAPPATO, SICILIA, ITALIA

\$219.900 

DON MELCHOR, CABERNET SAUVIGNON, D O PUENTE LARGO, CHILE

\$999.900 

CACIOEPEPE.COM.CO

644 7777 BOGOTÁ

CARRERA 11A N°89—38  
DOMICILIOS — TAKEOUTS

TAVERNA ITALIANA EN CASA

CACIO & PEPE

PORTA A

PORTA

# LICORES

## GINEBRA

<b>MONKEY 47</b> TRA \$45.000 BOT \$440.000	<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> TRA \$27.000 BOT \$270.000
<b>PLYMOUTH</b> TRA \$37.000 BOT \$370.000	<b>BULLDOG</b> TRA \$28.000 BOT \$300.000
<b>BEEFEATER 24</b> TRA \$29.000 BOT \$310.000	<b>GIN MARE</b> TRA \$27.000 BOT \$290.000
<b>BEEFEATER PINK</b> TRA \$24.000 BOT \$240.000	<b>HENDRICK'S</b> TRA \$33.000 BOT \$360.000
<b>BEEFEATER</b> TRA \$20.000 BOT \$200.000	<b>TANQUERAY</b> TRA \$24.000 BOT \$260.000
	<b>TANQUERAY 10</b> TRA \$38.000 BOT \$410.000

## VODKA

<b>ABSOLUT</b> TRA \$20.000 BOT \$200.000
<b>GREY GOOSE</b> TRA \$37.000 BOT \$400.000
<b>WYBOROWA</b> TRA \$17.000 BOT \$170.000

## MEZCAL

<b>SIETE MISTERIOS DOBA-YEJ</b> TRA \$31.000 BOT \$330.000
<b>ALIPÚS SAN LUIS</b> TRA \$40.000 BOT \$430.000
<b>AMORES CUPREATA</b> TRA \$40.000 BOT \$400.000
<b>LOS NAHUALES</b> TRA \$45.000 BOT \$490.000

## TEQUILA

<b>ALTOS REPOSADO</b> TRA \$29.000 BOT \$290.000	<b>HERRADURA REPOSADO</b> TRA \$35.000 BOT \$380.000
<b>ALTOS PLATA</b> TRA \$28.000 BOT \$280.000	<b>HERRADURA PLATA</b> TRA \$32.000 BOT \$350.000
<b>HERRADURA ULTRA</b> TRA \$35.000 BOT \$380.000	<b>DON JULIO REPOSADO</b> TRA \$34.000 BOT \$370.000
<b>HERRADURA AÑEJO</b> TRA \$39.000 BOT \$420.000	<b>PATRÓN REPOSADO</b> TRA \$44.000 BOT \$470.000

## RON | CAÑA

<b>VICHE VÍBORA</b> TRA \$12.000 BOT \$100.000	<b>APPLETON ESTATE V/X</b> TRA \$19.000 BOT \$200.000
<b>HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS</b> TRA \$33.000 BOT \$330.000	<b>APPLETON ESTATE RARE BLEND</b> TRA \$31.000 BOT \$330.000
<b>HAVANA CLUB 7 AÑOS</b> TRA \$21.000 BOT \$230.000	<b>DIPLOMÁTICO PLANAS</b> TRA \$24.000 BOT \$240.000
<b>HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL</b> TRA \$17.000 BOT \$180.000	<b>DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA</b> TRA \$42.000 BOT \$420.000
<b>HAVANA CLUB 3 AÑOS</b> TRA \$16.000 BOT \$170.000	<b>LA HECHICERA</b> TRA \$33.000 BOT \$330.000

## WHISKEY

### AMERICAN & IRISH

<b>JAMESON</b> TRA \$22.000 BOT \$220.000
<b>BULLEIT BOURBON</b> TRA \$26.000 BOT \$280.000
<b>JACK DANIEL'S</b> TRA \$26.000 BOT \$280.000
<b>GENTLEMAN JACK</b> TRA \$36.000 BOT \$390.000
<b>WOODFORD RESERVE</b> TRA \$41.000 BOT \$440.000
<b>SCOTCH</b> Blended
<b>CHIVAS REGAL 18 AÑOS</b> TRA \$47.000 BOT \$510.000
<b>CHIVAS REGAL EXTRA</b> TRA \$28.000 BOT \$280.000
<b>CHIVAS REGAL EXTRA (375ML)</b> BOT \$150.000
<b>CHIVAS REGAL 12 AÑOS</b> TRA \$26.000 BOT \$260.000
<b>MONKEY SHOULDER</b> TRA \$25.000 BOT \$270.000
<b>SCOTCH</b> Single Malt

<b>THE GLENLIVET 18 AÑOS</b> TRA \$58.000 BOT \$580.000	<b>GLENFIDDICH 15 AÑOS</b> TRA \$37.000 BOT \$400.000
<b>THE GLENLIVET 15 AÑOS</b> TRA \$41.000 BOT \$410.000	<b>GLENFIDDICH 12 AÑOS</b> TRA \$31.000 BOT \$330.000
<b>THE GLENLIVET CAPTAIN'S</b> TRA \$38.000 BOT \$380.000	<b>GLENMORANGIE THE ORIGINAL</b> TRA \$41.000 BOT \$410.000
<b>THE GLENLIVET 12 AÑOS</b> TRA \$32.000 BOT \$320.000	<b>GLENMORANGIE NECTAR D'OR</b> TRA \$47.000 BOT \$470.000
<b>THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE</b> TRA \$29.000 BOT \$290.000	<b>GLENROTHES 12 AÑOS</b> TRA \$41.000 BOT \$410.000
<b>BALVENIE CARIBBEAN CASK 14 AÑOS</b> TRA \$45.000 BOT \$490.000	<b>HIGHLAND PARK 12 AÑOS</b> TRA \$39.000 BOT \$390.000
<b>BALVENIE DOUBLEWOOD 12 AÑOS</b> TRA \$43.000 BOT \$460.000	<b>MACALLAN RARE CASK</b> TRA \$247.000 BOT \$2'490.000
<b>GLENFIDDICH 18 AÑOS</b> TRA \$43.000 BOT \$460.000	<b>MACALLAN 15 AÑOS TRIPLE CASK</b> TRA \$71.000 BOT \$720.000
	<b>MACALLAN 12 AÑOS TRIPLE CASK</b> TRA \$49.000 BOT \$490.000

## BRANDY

<b>DON PEDRO 12 AÑOS</b> TRA \$25.000 BOT \$270.000
<b>COGNAC</b>
<b>HENNESSY VS</b> TRA \$44.000 BOT \$440.000
<b>HENNESSY VSOP</b> TRA \$54.000 BOT \$540.000
<b>GRAPPA</b>
<b>POLI CLEOPATRA AMARONE</b> TRA \$22.000 BOT \$220.000
<b>POLI MORBIDA</b> TRA \$46.000 BOT \$460.000
<b>CELLINI BLANCA</b> TRA \$35.000 BOT \$350.000
<b>PISCO</b>
<b>VIÑAS DE ORO</b> TRA \$25.000 BOT \$270.000

## LICORES

<b>LILLET BLANC</b> TRA \$20.000 BOT \$220.000	<b>DISARONNO</b> TRA \$27.000 BOT \$290.000
<b>LILLET ROSÉ</b> TRA \$20.000 BOT \$220.000	<b>DRAMBUIE</b> TRA \$23.000 BOT \$250.000
<b>DUBONNET</b> TRA \$18.000 BOT \$180.000	<b>GRAN MARNIER</b> TRA \$38.000 BOT \$380.000
<b>BAILEY'S</b> TRA \$18.000 BOT \$180.000	<b>FERNET BRANCA</b> TRA \$27.000 BOT \$290.000
<b>CAMPARI</b> TRA \$21.000 BOT \$230.000	<b>LUXARDO AMARETTO</b> TRA \$25.000 BOT \$270.000
<b>CHARTREUSE AMARILLO</b> TRA \$39.000 BOT \$390.000	<b>LUXARDO LIMONCELLO</b> TRA \$24.000 BOT \$260.000
<b>CHARTREUSE VERDE</b> TRA \$40.000 BOT \$400.000	<b>LUXARDO SAMBUCA</b> TRA \$26.000 BOT \$280.000
<b>COINTREAU</b> TRA \$25.000 BOT \$270.000	<b>PATRÓN XO CAFÉ</b> TRA \$29.000 BOT \$310.000
	<b>ST. GERMAIN</b> TRA \$28.000 BOT \$300.000