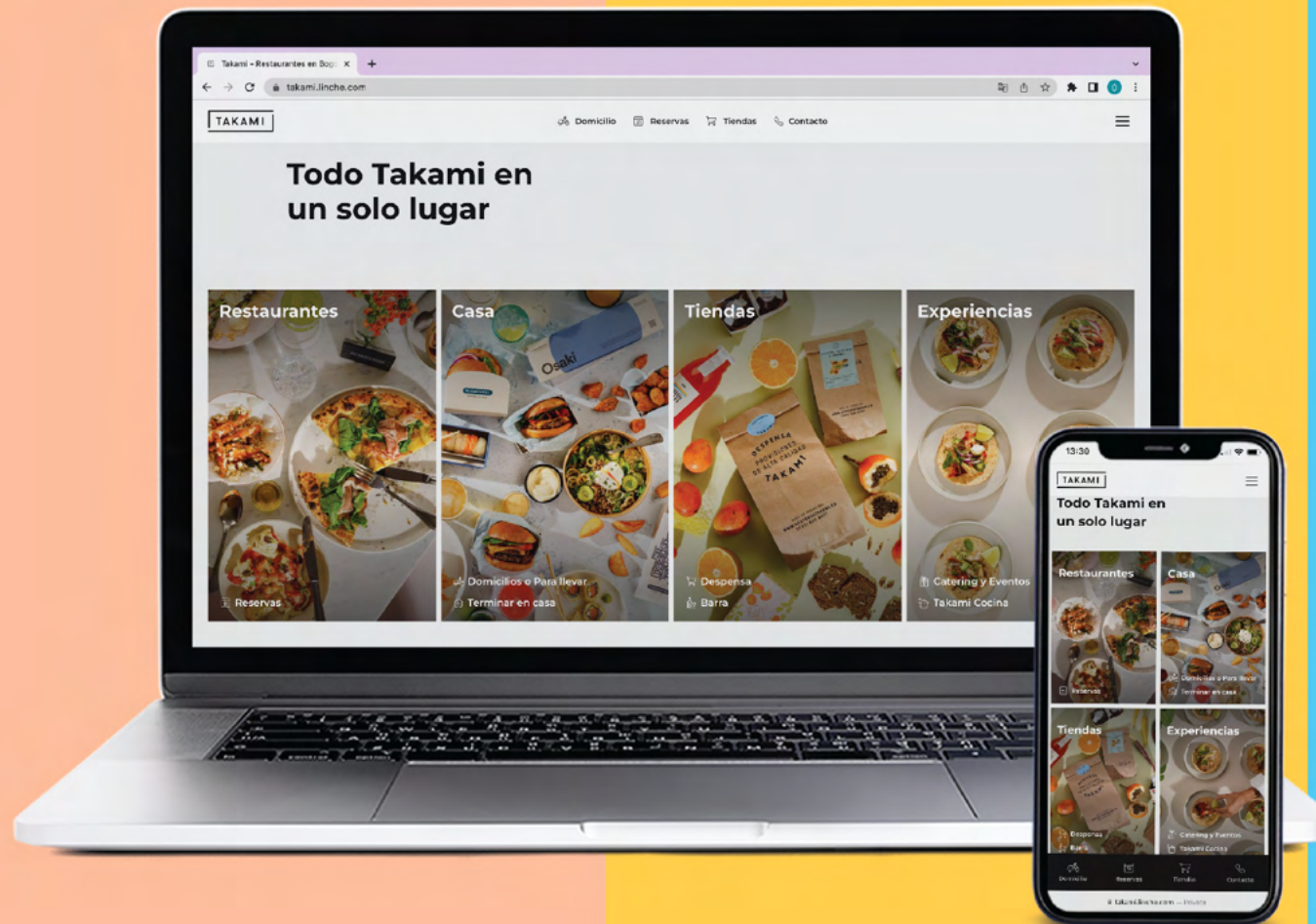




MENÚ

CACIO & PEPE



Nuevo **takami.co**

Ahora todo en un solo lugar

[Conocer takami.co](https://takami.co)

CACIO & PEPE

TRADICIÓN ITALIANA

MENÚ

TABLAS.

CRUDOS.

FRITOS.

SOPAS.

ENSALADAS.

ANTIPASTI.

PASTA.

PIZZAS ROJAS.

PIZZAS BLANCAS.

FUERTES.

ACOMPañAMIENTOS.

POSTRES.

CACIO & PEPE

TRADICIÓN ITALIANA

BEBIDAS

SPRITZ & BURBUJEANTE.

CÓCTELES.

PARA COMPARTIR.

CERVEZAS.

JUGOS, AGUAS & GASEOSAS.

VINOS.

LICORES.

TABLAS.

TABLA DE QUESOS

Gorgonzola D.O.P., Taleggio D.O.P., queso cremoso de cabra nacional, straciatella de la casa, miel de dátiles y naranja y pan. \$45.000

TABLA DE SALUMIS

Culatello D.O.P., Bresaola y Coppa, pesto de tomates uvalinas rostizados y pizza frita. \$42.000

TABLA DE PROSCIUTTO

Prosciutto di Parma D.O.P., pesto de tomates uvalinas rostizados y pizza frita. \$40.000



CRUDOS.

CARPACCIO DE RES

Con rúgula, chips de papas criolla, queso pecorino y cítricos. \$34.000

PESCA BLANCA FRESCA Y CRÈME FRAÎCHE

Pesca blanca fresca, crème fraîche de Grana Padano con mazorcas baby parrilladas. \$42.000

SALMÓN Y CORAZONES DE PALMITO

Salmón, pistachos y pesto de aceitunas kalamata, con fettuccini de palmitos y aderezo de limón. \$42.000

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



FRITOS.

CROQUETAS DE RISOTTO

Con curados y queso provolone. Acompañadas de mayonesa de aceituna kalamata y queso pecorino. \$35.000

CHIPS CACIO & PEPE

Pecorino y salsa de sriracha. \$14.000

BRIE FRITO

Con miel de acacio y pesto de almendras. \$45.000

FRITO DE CALABAZA

Con queso ricotta, sal de paprika, miel y salvia. \$22.000

FRITO DI MARE

Langostinos, pesca fresca y calamares con mayonesa de sriracha, pomodoro y pecorino. \$45.000

COLES DE BRUSELAS

Con aderezo de miel y limón, nueces de nogal y semillas de mostaza. \$23.500

SOPAS.

SOPA DE TOMATE

San Marzanos rostizados y stracciatella. \$31.000

MINISTRONE

Con vegetales, habas frescas y pasta. \$22.000

CALDERETA DE MARISCOS

Langostinos, calamares, almejas, pescado blanco y orzo cremoso \$41.000

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



ENSALADAS.

ENSALADA CAPRESE

Mozzarella de búfala, tomate cherry, semillas de mostaza, nuez de nogal y alcachofas. \$30.000

ENSALADA CÉSAR

Cogollos de tudela con aderezo de anchoas, semillas de girasol y pangritata. \$35.000

ENSALADA TRICOLOR

Lechuga romana, radicchio, tomates cherry de colores, queso gorgonzola, nueces caramelizadas, y vinagreta de vino rojo. \$27.000

ENSALADA PANZANELLA

Tomates y pepino fresco en cubos, marinados con albahaca, cebolla roja y vinagreta de sidra. \$23.000

ENSALADA MANZANA Y GUANCIALE

Rúgula, coles de bruselas, taleggio y aderezo de mostaza. \$35.000

ENSALADA DE POLLO

Con cebollas crocantes, brócoli asado, maní tostado, ajonjolí, vinagreta de tomates San Marzano y arroz integral. \$32.000

ANTIPASTI.

ALCACHOFAS

Rostizadas, con holandesa de anchoas y queso pecorino. \$31.000

ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA

Con limón y queso Grana Padano. \$25.000

ALBÓNDIGAS DE LA CASA

De cerdo y salumis, salsa pomodoro, ricota fresca y Grana Padano. \$35.000

PORK BELLY

Cocido 24 horas sobre puré de manzana, con hojas de coles de bruselas y pesto de almendras. \$35.500

LANGOSTINOS CACIO & PEPE

Con queso pecorino, cebolla roja, papa amarilla y gremolata. \$42.000



PASTA.

NUESTRA PASTA ES FRESCA Y HECHA A MANO EN CASA TODOS LOS DÍAS.

SPAGHETTI CACIO & PEPE

Con queso pecorino y pimienta. \$31.000

FETTUCCINE PRIMAVERA

Con tomates san marzano fresco, queso mozzarella de búfala y albahaca. \$33.000

CARBONARA

Guanciale, pimienta, yema de huevo y queso pecorino. \$41.000

LINGUINI VONGOLE

Con almejas, vino blanco, perejil y tomate. \$43.000

SPAGHETTI AL LIMONE

Con mantequilla de limón, albahaca y queso pecorino. \$29.500

TAGLIOLINI CON LANGOSTINOS

Con queso pecorino, arveja tierna y pimienta. \$52.000

PAPARDELLE DE PANCETA CONFITADA

Con rúgula y queso Grana Padano. \$45.900

SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS DE CERDO Y SALUMI

Con salsa pomodoro, queso Grana Padano y albahaca. \$40.000

FETTUCCINE DE HONGOS

Hongos rostizados, porcini y aceite de trufa. \$39.000

LINGUINI ARRABIATA

Con mariscos, guindilla, San Marzano, Jerez y albahaca. \$50.000

RISOTTO FUNGHI

Con polvo de porcini, champiñón París, mascarpone y aceite de trufa. \$48.000

PASTA RELLENA.

AGNOLOTTI DE AHUYAMA

Con mantequilla dorada, salvia y crocante de almendras. \$31.500

RAVIOLI DE CANGREJO

Con beurre blanc de limón, alcaparras y almendras. \$49.000

RAVIOLI DE BURRATA

Tomates confitados, queso Grana Padano y marañones. \$39.000

PIZZAS ROJAS.

MARGARITA

Tomate San Marzano, mozzarella de búfala y albahaca. \$35.000

PEPPERONI

Queso mozzarella de búfala, queso pecorino, Grana Padano y orégano fresco. \$41.000

GUANCIALE Y PIÑA ASADA

Mozzarella de búfala, queso provolone y orégano. \$41.000

CARNES

Guanciale, sopressata, coppa y queso doble crema. \$37.000

PUTTANESCA

Anchoas, aceitunas verdes y negras, alcaparras, queso mozzarella y albahaca. \$46.000

CHORIZO PICANTE

Sopressata y tomates confitados. \$37.000



PIZZAS BLANCAS.

CACIO & PEPE

Queso pecorino y provolone con miel de acacio. \$39.000

PROSCIUTTO & PERA

Queso gorgonzola y rúgula. \$45.000

STRACCIATELLA

Con tomates confitados y queso grana padano. \$41.000

FUNGHI

Champiñones rostizados, queso provolone, Grana Padano y orégano. \$38.000

CAPRESE

Queso mozzarella de búfala, tomates cherry y pesto de albahaca. \$39.000

PROSCIUTTO COTTO

Jamón de pierna cocido, queso provolone y Grana Padano. \$43.000

FUERTES.

1/2 POLLO ROSTIZADO

Al horno, con mantequilla de hierbas y papas quebradas. \$51.000

OSSOBUCO DE TERNERA

Con gremolata fresca y spaghetti al burro. \$55.000

MILANESA DE TERNERA

Con ensalada de rúgula o pasta al burro. \$39.000

MILANESA DE POLLO

Con ensalada de rúgula o pasta al burro. \$39.000

FILETE DE SALMÓN

Con cuscús de frutos secos y crema agria de tomillo y miel. \$56.000

CHULETÓN DE CERDO

Con cebollas confitadas, tomates San Marzano rostizados, papas quebradas y mix verdes. \$61.000

LOMO CACIO & PEPE

Sobre pure de papa amarilla, jus de carne y brócoli asado. \$56.000

PESCA PICCATA

Con polenta cremosa, ensalada de hinojo, salsa de limón y alcaparras. \$56.000

ACOMPañAMIENTOS.

PAPAS CRIOLLAS

Con sal de romero. \$15.000

PORCIÓN DE PASTA

Al burro / pomodoro. \$14.000

MIXTO DE VERDES

Con lemonatta. \$14.000

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



POSTRES.

TIRAMISÚ

Clásico. \$19.000

CIOCCOLATO FONDENTE

Tarta de chocolate caliente con mousse de stracciatella, crujiente de almendras y helado de vainilla. \$20.000

CANNOLI

Caldo de vino y frutos rojos, crema de mascarpone y helado de amarena. \$22.500

TARTA DE PERAS

Crumble de avena con jalea de arándanos, nueces, crema de limón y helado de vainilla. \$19.000

PANNA COTTA DE MIEL

Crema cocida, granola de avena salada hecha en casa y helado de vainilla con miel de maple. \$17.000



SPRITZ & BURBUJEANTE.

VESPER GIN TONIC

Beefeater, Vermut Blanc, prosecco, tónica
Fever Tree, fresa y albahaca. \$36.000

SBAGLIATO

Dubonnet, Campari y Prosecco. \$28.000

SPRITZ VENECIANO

Aperol, Luxardo Bitter Rojo, prosecco, soda, naranja,
aceituna. \$34.000

APEROL PUNK

Vodka Absolut, Aperol, pimienta rosada, toronja,
Cerveza Lager. \$30.000

RIOHACHA SPRITZ

Asawaa Aperitivo, Lillet Blanc, Tónica Fever Tree y
prosecco. \$30.000

CACIO-CHELADA

Cerveza Club Colombia con Limón, pepino, ají,
aceitunas y sal. \$18.000

CÓCTELES.

TELEGRAM

Whiskey Chivas Extra, miel de acacia, limón,
angostura y hierbabuena. \$32.000

CORLEONE

Chivas Extra 13 Tequila Cask, jengibre, limón,
amaretto, vino tinto. \$36.000

MARGARITA ROYALE

Altos Reposado, mezcal, Luxardo Triple Sec, limón,
Aperol, prosecco. \$36.000

NOSTRO MULE

Absolut, mezcal, jengibre, limón, miel de agave, soda y
amargos de tonka. \$34.000

NEGRONI AFFUMICATO

Mezcal Del Maguey Vida, vermut de la casa,
Luxardo Bitter Bianco, Amaro Lucano. \$36.000

BOULEVARDIER

Bulleit Bourbon, vermut de la casa y Campari.
\$36.000

CAFFÈ OLD FASHIONED

Chivas Regal Mizunara, bourbon, licor de café
colombiano, amargos de tonka. \$38.000

PICKLEBACK

Whisky Jameson, pickle juice de la casa y cañita
de Club Colombia. \$18.000

PARA COMPARTIR.

SANGRÍA

Para 2-3 personas. \$48.000

Para 4-6 Personas. \$98.000

Tinta: vino tinto, Havana Club Añejo Especial,
toronja, corozo, mora

Rosada: vino rosado, Havana Club Añejo especial,
Lillet Rosé, fresa, albahaca

CERVEZAS.

DRAFT 450ML.

Club Colombia Draft. \$10.900

BBC Monserrate Roja Draft. \$12.900

BBC Cajicá Miel Draft. \$12.900

BOTELLA/LATA.

Stella Artois \$12.900

Michelob Ultra \$10.900

Corona \$11.900

BBC La Cotidiana 269ml. \$7.900

Budweiser (250 ml) \$8.900

Bitburger \$11.900

Aguila cero \$7.000

ARTESANAL.

Pola del Pub Rubia 473ml. \$13.900

Moonshine Zipa \$13.900

JUGOS, AGUAS

& GASESOSAS.

JUGOS CARBONATADOS CORELIA.

Flor de Jamaica y Maracuyá. \$9.500

Lulo y Sauco. \$9.500

Mora y Jengibre. \$9.500

BOTANICAL SPARKLING WATER SOMMET.

Limón Kalamansi y Hierbabuena \$8.000

Pepino y menta \$8.000

Sandía y Hierbabuena \$8.000

TÓNICAS.

Fever Tree. \$12.000

San Pellegrino. \$12.000

AGUAS.

Manantial Con Gas. \$6.000

Manantial Sin Gas. \$6.500

San Pellegrino. \$13.000

Acqua Panna. \$13.000

JUGOS NATURALES & GASEOSAS.

Gasesosas. \$6.500

Limonada Natural. \$4.500

Mandarina. \$8.000

BEBIDAS CALIENTES.

Espresso Sencillo. \$4.900

Espresso Doble. \$5.500

Macchiato. \$5.500

Americano. \$5.500

Latte. \$5.900

Cappucino. \$5.900

Tés e Infusiones. \$5.900

Aromáticas. \$4.900

VINOS.

BURBUJAS



| | | |
|---|-----------|----------|
| Prosecco Cantina Colli Euganie Extra Dry DOC, Glera, Véneto, Italia | \$159.900 | \$26.900 |
| Espumoso Santa Margherita Brut Rosé, Malbec, Glera, Italia. | \$199.900 | |
| Prosecco Zonin Cuveé 1821, Glera, Véneto, Italia. | \$179.900 | |
| Lambrusco Rosso Cantina di Sorbara "Il Duomo" Modena, Italia. | \$79.900 | \$17.900 |
| Champagne Taittinger Brut Reserve, Chardonnay, Pinot Noir, Reims, Francia | \$599.900 | |
| Champagne Moet Chandon Brut, Chardonnay, Reims, Francia. | \$659.900 | |

ROSADOS

| | | |
|--|-----------|----------|
| Albret, Garnacha, Navarra, España. | \$169.900 | |
| Gérard Bertrand "Gris Blanc" Garnacha, Pays d'Oc, Francia. | \$148.900 | \$29.900 |
| Legado Muñoz, Tempranillo, C. La Mancha, España | \$112.900 | |
| Muga, Garnacha, Viura, Rioja, España. | \$189.900 | |
| Branciforti dei Bordonaro, Merlot, Nero d'Avola, Sicilia, Italia. | \$119.900 | \$24.900 |
| Luzon Colección, Monastrell, Jumilla, España. | \$112.900 | |
| Castel Firmian, Lagrein, Trentino, Italia. | \$163.900 | \$32.900 |

BLANCOS DEL NUEVO MUNDO

| | | |
|---|------------------------|----------|
| A to Z Wineworks, Pinot Gris, Oregon, EEUU. | \$169.900 | |
| Emiliana Novas, Chardonnay, V. Casablanca, Chile | \$149.900 | |
| Sibaris Gran Reserva, Sauvignon Blanc, Valle de Leyda, Chile. | \$172.900 | \$34.900 |
| Amalaya, Torrontés, Riesling, Salta, Argentina. | \$129.900 | \$26.900 |
| Catena "Appellation", Chardonnay, Tupungato, Mendoza, Argentina . | \$199.900 | \$39.900 |
| Prólogos, Sauvignon Blanc, Curicó, Chile. | \$168.900 | |
| Bodega Garzón, Albariño Reserva, Garzón, Uruguay. | \$210.900 | |
| Domaine Bousquet, Torrontes, Chardonnay, Tupungato, Argentina. | \$119.900 \$132.900 | |
| Alamos, Viognier, Mendoza, Argentina. | \$129.900 | |
| Coquena, Torrontés, Valles Calchaquíes, Argentina. | \$157.900 | |
| Marqués de Casa Concha, Chardonnay, Limarí, Chile. | \$249.900 | |

BLANCOS DEL VIEJO MUNDO

| | | |
|--|-----------|----------|
| Domäne Wachau Terrassen, Riesling, Austria. | \$164.900 | \$33.900 |
| Il Carpino Vigna Runc, Sauvignon Blanc, Friuli Venezia Giulia, Italia. | \$209.900 | \$39.900 |
| Condes de Albarei, Albariño, Galicia, España. | \$149.900 | \$30.900 |
| Castel Firmian, Pinot Grigio, Trentino, Italia. | \$158.900 | |
| Loimer, Grüner Veltliner, Kamptal, Austria. | \$174.900 | \$35.900 |
| Martín Berdugo, Verdejo, Rueda, España | \$142.900 | |
| Marchesi Di Barolo Roero, Arneis, Piamonte, Italia. | \$229.900 | |
| Palacio de Bornos "Fermentado en Barrica" Verdejo, Rueda, España. | \$169.900 | |
| Branciforti Dei Bordonaro, Catarratto, Sicilia, Italia. | \$119.900 | \$23.900 |
| Antichelo Garganega, Soave, Véneto, Italia. | \$169.900 | |
| Dory, Arinto, Viognier, Lisboa, Portugal. | \$126.900 | |
| Monte Tondo, Garganega, Soave, Veneto, Italia. | \$158.900 | |
| Pazo San Mauro, Albariño, Rias Baixas, España. | \$229.900 | |
| Menade, Verdejo, Rueda, España. | \$168.900 | |
| Oro Véneto, Pinot Grigio, Véneto, Italia. | \$32.900 | \$27.900 |
| Muga, Viura, Malvasia, Rioja, España. | \$184.900 | |
| Losada, Godello, Bierzo, España. | \$219.900 | |
| Can Sumoi, Xarel-lo, Serra de L'Home, Penedés, España. | \$218.900 | \$43.900 |
| Müller Klösch, Chardonnay, Estiria, Austria. | \$159.900 | |
| Pardas Rupestris, Xarel-lo, Penedes, España. | \$139.900 | |



VINOS.

TINTOS DEL NUEVO MUNDO

| | | |
|--|-----------|----------|
| Salentein "Killka Art", Malbec, Mendoza, Argentina. | \$169.900 | \$34.900 |
| Emiliana Novas, Syrah, Mourvedre, Colchagua, Chile. | \$159.900 | |
| Zuccardi "Serie A", Bonarda, Mendoza, Argentina. | \$174.900 | |
| Chateau Ste. Michelle, Merlot, Columbia Valley, EEUU. | \$179.900 | |
| Septima, Cabernet Franc, Agrelo, Argentina | \$139.900 | |
| Alamos, Bonarda, Mendoza, Argentina. | \$134.900 | |
| T.H. [Terroir Hunter], Carmenere, Peumo, Chile. | \$274.900 | |
| Salentein Reserva, Malbec, Uco, Mendoza, Argentina. | \$229.900 | |
| Lapostolle "Grand Selection", Merlot, Rapel, Chile. | \$164.900 | |
| Catena, Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentina. | \$209.900 | \$42.900 |
| Sibaris Gran Reserva, Carmenere, Maipo, Chile. | \$172.900 | \$34.900 |
| Mandolin, Merlot, Central Coast, California, EE UU. | \$193.900 | \$38.900 |
| Clos de los Siete, Malbec Blend, Uco, Mendoza, Argentina. | \$279.900 | |
| Tierra del Fuego, Merlot, Maule, Chile. | \$174.900 | |
| Casa Silva "Les lingues", Carmenere, Valle de Colchagua, Chile | \$199.900 | |
| Salentein Numina "Gran Corte", Malbec, Merlot, Uco, Argentina. | \$489.900 | |
| Marqués de Casa Concha, Carmenere, Peumo, Chile. | \$249.900 | \$52.900 |
| Enrique Foster Reserva, Bonarda, Uco, Argentina. | \$219.900 | |
| Don Melchor, Cabernet Sauvignon, D.O Puente Largo, Chile. | \$249.900 | \$52.900 |
| Trivento Golden Reserva, Malbec, Lujan de Cuyo, Argentina | \$254.900 | |

TINTOS DEL VIEJO MUNDO

| | | |
|--|-------------|----------|
| Casa Castillo, Monastrell, Jumilla, España. | \$139.900 | |
| Monteabellón Crianza, Tempranillo, Ribera del Duero, España. | \$248.900 | \$49.900 |
| S. Sebastiao, Syrah, Tinta Roriz, Lisboa, Portugal. | \$112.900 | |
| Heinrich, Pinot Noir, Burgenland, Austria. | \$179.900 | |
| Chateau du Mouret, Cabernet, Merlot, Graves, Francia. | \$224.900 | |
| Le Pinciaie, Montepulciano D'Abruzzo, Italia. | \$228.900 | |
| Joel Gott, Pinot Noir, California, EEUU. | | |
| Beronia Crianza, Tempranillo, Rioja, España. | \$158.900 | \$31.900 |
| Mastrojanni, Sangiovese, Brunello de Montalcino, Toscana, Italia. | \$699.900 | |
| Pedrosa "Cepa Gavilán" Crianza, Tempranillo, Ribera del Duero, España. | \$219.900 | |
| Arianna Occhipinti "Sp68", Nero d'Avola, Frappato, Sicilia, Italia. | \$299.900 | |
| Portia Roble, Tempranillo, Ribera del Duero, España | | |
| Santa Margherita, Merlot, Veneto, Italia. | \$169.900 | |
| Santa Margherita, Merlot, Veneto, Italia. | \$182.900 | |
| Azzienda Ormanni Chianti Classico, Sangiovese, Canaiolo, Italia. | \$207.900 | |
| Vidigal "Dao", Touriga Nacional, Jaén, Dao, Portugal. | \$169.900 | |
| La Vendimia, Tempranillo, Garnacha, Rioja, España. | \$179.900 | |
| Marchesi Di Barolo "Serragrilli" Barbaresco, Nebbiolo, Piamonte, Italia. | \$469.900 | \$99.900 |
| Chateau Fayau, Merlot, Cabernet, Bordeaux, Francia. | \$179.900 | |
| Arrigoni, Chianti Colli Senesi, Toscana, Italia. | \$139.900 | \$28.900 |
| Marqués de Vargas Reserva, Tempranillo, Graciano, Rioja, España. | \$369.900 | |
| Pago de Capellanes Roble, Tempranillo, Ribera del Duero, España. | \$249.900 | |
| Castello del Poggio, Monferrato Dolcetto DOC, Italia. | \$179.900 | |
| Gaja Barolo "Dagromis", Nebbiolo, Piamonte, Italia. | \$1'090.900 | |
| Piccini "Memoro", Primitivo, Montepulciano, Nero d'Avola, Italia. | \$119.900 | |
| Powers Spectrum Blend, Walla Walla, Washington State, EEUU. | \$164.900 | |

NUEVAS ETIQUETAS

| | | |
|--|-----------|--|
| Calcu Reserva "Assemblage", Carmenere, Malbec, Valle de Colchagua, Chile. | \$169.900 | |
| Gérard Bertrand, Syrah, Garnacha, Languedoc, Francia. | \$179.900 | |
| Zorzal by Juampi Michelini, Gran Terroir Cabernet Franc, Gualtallary, Argentina. | \$194.900 | |
| Alta Alella "Parvus", Syrah, Alta Alella, España. | \$249.900 | |
| Pulenta Estate I, Malbec, Mendoza, Argentina. | \$321.900 | |
| Chateau Penin "Grand Selection", Merlot, Bordeaux Francia. | \$199.900 | |
| Tedeschi Maternigo Valpolicella Superiore, Corvina, Corvinone, Veneto, It. | \$349.900 | |
| Undurraga "Vigno", Carignan, Maule, Chile. | \$466.900 | |
| The Apple Doesn't Fall Far From The Tree, Malbec, Mendoza, Argentina. | \$225.900 | |
| Abadia Retuerta "Selección Especial", Tempranillo, Ribera del Duero, España. | \$379.900 | |

LICORES.

GINEBRA

| | TRA | BOT | | TRA | BOT |
|----------------|----------|-----------|-----------------|----------|-----------|
| LONDON NO. 1 | \$46.000 | \$460.000 | BOMBAY SAPPHIRE | \$29.000 | \$290.000 |
| MONKEY 47 | \$58.000 | \$470.000 | BULLDOG | \$29.000 | \$310.000 |
| PLYMOUTH | \$39.000 | \$390.000 | GIN MARE | \$40.000 | \$430.000 |
| BEEFEATER 24 | \$43.000 | \$430.000 | HENDRICK'S | \$39.000 | \$420.000 |
| BEEFEATER PINK | \$35.000 | \$350.000 | TANQUEARY | \$32.000 | \$350.000 |
| BEEFEATER | \$32.000 | \$320.000 | TANQUEARY 10 | \$40.000 | \$430.000 |
| | *Media: | \$160.000 | | | |

VODKA

| | TRA | BOT | | TRA | BOT |
|---------|----------|-----------|------------|----------|-----------|
| ABSOLUT | \$27.000 | \$270.000 | GREY GOOSE | \$37.000 | \$400.000 |
| | *Media: | \$130.000 | WYBOROWA | \$23.000 | \$230.000 |

MEZCAL

| | TRA | BOT | | TRA | BOT |
|--------------------------|----------|-----------|-----------------|----------|-----------|
| DEL MAGUEY VIDA | \$39.000 | \$420.000 | ALIPÚS SAN LUIS | \$45.000 | \$480.000 |
| MEZCAL VERDE | \$31.000 | \$310.000 | AMORES CUPREATA | \$49.000 | \$490.000 |
| SIETE MISTERIOS DOBA-YEJ | \$44.000 | \$470.000 | LOS NAHUALES | \$46.000 | \$500.000 |

TEQUILA

| | TRA | BOT | | TRA | BOT |
|--------------------|----------|-----------|------------------------|----------|-----------|
| ALTOS REPOSADO | \$38.000 | \$380.000 | HERRADURA PLATA | \$32.000 | \$340.000 |
| ALTOS PLATA | \$35.000 | \$350.000 | DON JULIO REPOSADO | \$43.000 | \$460.000 |
| HERRADURA ULTRA | \$42.000 | \$450.000 | PATRÓN REPOSADO | \$45.000 | \$480.000 |
| HERRADURA AÑEJO | \$43.000 | \$460.000 | MAESTRO DOBEL DIAMANTE | \$41.000 | \$410.000 |
| DON JULIO 70 | \$49.000 | \$490.000 | | | |
| HERRADURA REPOSADO | \$37.000 | \$400.000 | | | |

LICORES DE COLOMBIA

| | TRA | BOT | | TRA | BOT |
|-----------------------|----------|-----------|----------------------|----------|-----------|
| ASAWAA APERITIVO | \$21.000 | \$230.000 | LA HECHICERA | \$40.000 | \$400.000 |
| 472 EAU DE VIE FEIJOA | \$24.000 | \$330.000 | DICTADOR 12 AÑOS | \$45.000 | \$450.000 |
| 472 EAU DE VIE UCHUVA | \$24.000 | \$330.000 | DICTADOR XO INSOLENT | \$78.000 | \$790.000 |
| | | | VICHE SUR | \$17.000 | \$150.000 |

RON • CAÑA

| | TRA | BOT | | TRA | BOT |
|-----------------------------------|----------|-----------|---------------------------------|----------|-----------|
| HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS | \$43.000 | \$430.000 | APPLETON ESTATE SIGNATURE BLEND | \$21.000 | \$230.000 |
| HAVANA CLUB 7 AÑOS | \$24.000 | \$260.000 | APPLETON ESTATE RARE BLEND | \$23.000 | \$250.000 |
| HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL | \$22.000 | \$240.000 | DIPLOMÁTICO PLANAS | \$29.000 | \$290.000 |
| HAVANA CLUB 3 AÑOS | \$22.000 | \$220.000 | DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA | \$35.000 | \$350.000 |

WHISKEY

| AMERICAN & IRISH. | TRA | BOT | SCOTCH BLENDED. | TRA | BOT |
|-------------------|----------|-----------|----------------------------|----------|-----------|
| JAMESON | \$25.000 | \$250.000 | CHIVAS REGAL 18 AÑOS | \$54.000 | \$540.000 |
| | *Media: | \$110.000 | CHIVAS REGAL 12 AÑOS | \$32.000 | \$320.000 |
| BULLEIT BOURBON | \$30.000 | \$320.000 | | *Media: | \$180.000 |
| JACK DANIEL'S | \$25.000 | \$270.000 | CHIVAS REGAL EXTRA 13 AÑOS | \$35.000 | \$350.000 |
| GENTLEMAN JACK | \$32.000 | \$340.000 | CHIVAS REGAL MIZUNARA | \$45.000 | \$450.000 |
| WOODFORD RESERVE | \$37.000 | \$400.000 | MONKEY SHOULDER | \$28.000 | \$300.000 |

| SCOTCH SINGLE MALT. | TRA | BOT | | TRA | BOT |
|---------------------------------|-----------|-------------|------------------------------|-----------|-------------|
| THE GLENLIVET 21 AÑOS | \$199.000 | \$2.010.000 | GLENFIDDICH 15 AÑOS | \$44.000 | \$470.000 |
| THE GLENLIVET 18 AÑOS | \$128.000 | \$1.290.000 | GLENFIDDICH 12 AÑOS | \$34.000 | \$360.000 |
| THE GLENLIVET 15 AÑOS | \$46.000 | \$460.000 | GLENMORANGIE THE ORIGINAL | \$40.000 | \$400.000 |
| THE GLENLIVET CAPTAIN'S | \$47.000 | \$470.000 | GLENMORANGIE NECTAR D'OR | \$54.000 | \$540.000 |
| THE GLENLIVET 12 AÑOS | \$41.000 | \$410.000 | GLENROTHES 12 AÑOS | \$49.000 | \$490.000 |
| THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE | \$39.000 | \$390.000 | HIGHLAND PARK 12 AÑOS | \$46.000 | \$460.000 |
| BALVENIE CARIBBEAN CASK 14 AÑOS | \$66.000 | \$710.000 | MACALLAN RARE CASK | \$276.000 | \$2.780.000 |
| BALVENIE DOUBLEWOOD 12 AÑOS | \$50.000 | \$540.000 | MACALLAN 18 AÑOS DOUBLE CASK | \$274.000 | \$2.760.000 |
| GLENFIDDICH 18 AÑOS | \$72.000 | \$780.000 | MACALLAN 15 AÑOS DOUBLE CASK | \$125.000 | \$1.260.000 |
| | | | MACALLAN 12 AÑOS DOUBLE CASK | \$63.000 | \$640.000 |

BRANDY

| | TRA | BOT | | TRA | BOT |
|-------------------|----------|-----------|------------------------|----------|-----------|
| DON PEDRO 12 AÑOS | \$28.000 | \$300.000 | <u>GRAPPA.</u> | | |
| <u>COGNA.</u> | | | POLI CLEOPATRA AMARONE | \$65.000 | \$660.000 |
| HENNESSY VS | \$46.000 | \$460.000 | POLI MORBIDA | \$54.000 | \$540.000 |
| HENNESSY VSOP | \$59.000 | \$600.000 | CELLINI BLANCA | \$37.000 | \$370.000 |
| <u>PISCO.</u> | | | | | |
| VIÑAS DE ORO | \$26.000 | \$280.000 | | | |

LICORES

| | TRA | BOT | | TRA | BOT |
|--------------|----------|-----------|--------------------|----------|-----------|
| LILLET BLANC | \$24.000 | \$260.000 | DRAMBUIE | \$26.000 | \$280.000 |
| DUBONNET | \$22.000 | \$220.000 | GRAND MARNIER | \$40.000 | \$400.000 |
| BAILEY'S | \$21.000 | \$210.000 | FERNET BRANCA | \$27.000 | \$290.000 |
| CAMPARI | \$22.000 | \$240.000 | LUXARDO AMARETTO | \$29.000 | \$310.000 |
| COINTREAU | \$27.000 | \$290.000 | LUXARDO LIMONCELLO | \$29.000 | \$310.000 |
| DISARONNO | \$27.000 | \$290.000 | LUXARDO SAMBUCA | \$29.000 | \$310.000 |

STELLA ✦ ARTOIS

PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



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".



CACIO & PEPE

TRADICIÓN

ITALIANA
