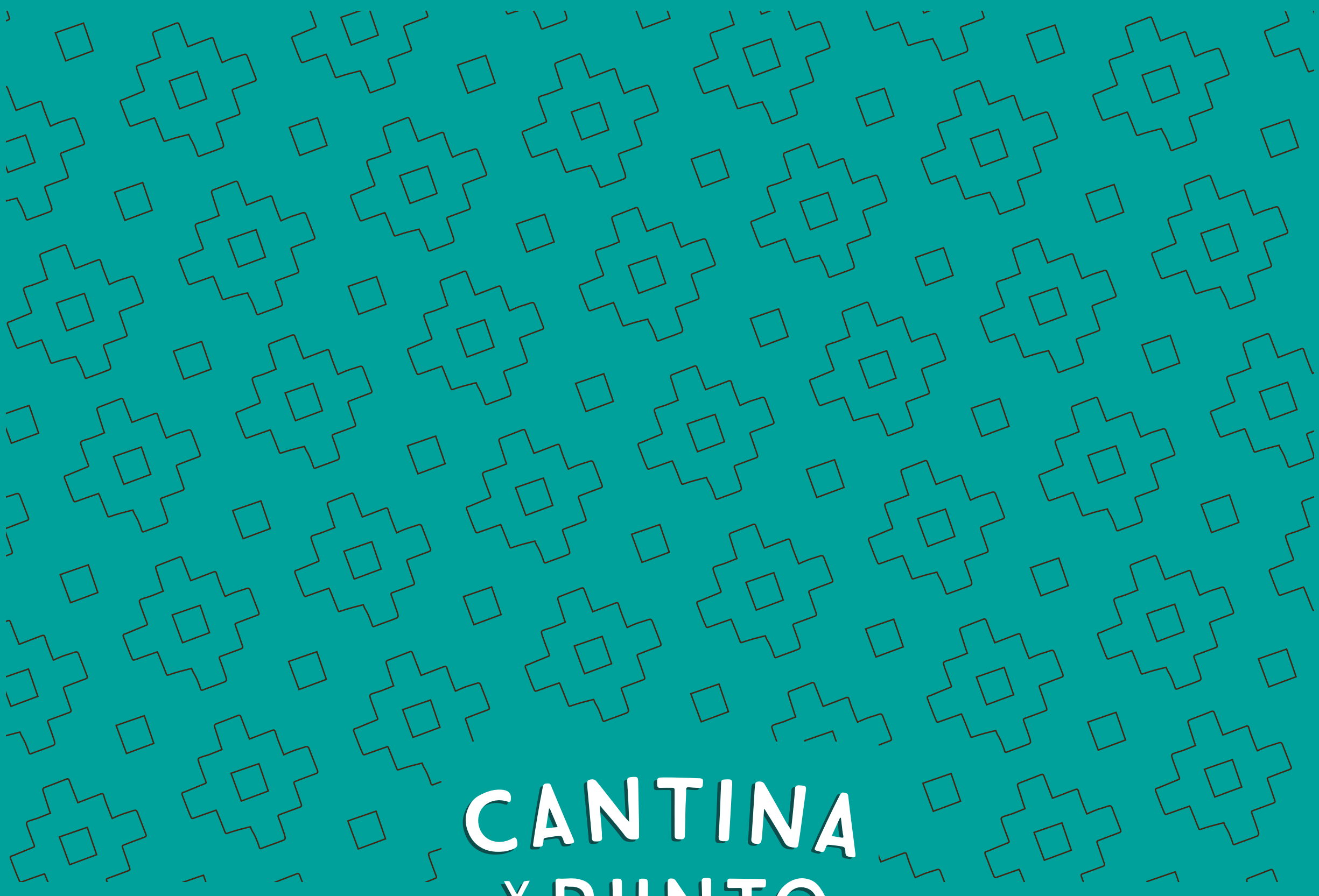




# BIENVENIDOS



CANTINA  
Y PUNTO



# PARA COMENZAR



## GUACAMOLE HECHO EN MOLCAJETE

- ✓ **Tradicional** 12.300  
Aguacate, cebolla, cilantro, chile serrano
- ✓ **\*Cantina y Punto** 14.800  
Tomatillo verde fresco, cacahuates enchilados, pico de gallo y mango

# BOTANAS



- Flautas** 22.600  
4 flautas de pollo, acompañadas de guacamole, queso fresco y pico de gallo
- \*\*Dobladitas de langostino enchipotlado** 29.100  
Queso fundido, suero costeño y salsa verde fresca
- ✓Doraditas de champiñones** 21.900  
Doraditas de queso y champiñones, en masa de maíz morado. Con salsa verde fresca y salsa rancho.
- ✓\*Elote de feria** 22.600  
Mazorca dulce parrillada, mayonesa de lima, queso fresco y polvo de chiles
- ✓\*Chilaquiles verdes** 21.100/  
con Pollo - 24.900  
Totopos bañados en salsa verde, queso fresco, cebolla y cilantro.  
Huevo frito montado
- Quesadilla de Arrachera** 25.900  
Tortillas de maíz, rellenas de queso doble crema fundido, y arrachera salteada en salsa negra. A un lado salsa de chipotle.
- \*Cazuelita de chorizo rojo** 21.300  
Queso fundido. Salsa verde cruda.
- ✓\*Cazuelita de champiñones y jalapeño** 24.900  
Salsa verde cruda, queso fundido.
- \*\*Tostadas de atún con chiles toreados** 2 und - 3 und  
26.100 - 35.900  
Crema de aguacate, ajonjolí negro y cebolla puerro crujiente
- \*\*Tostadas de pollo enchipotlado (Tinga de pollo)** 2 und - 3 und  
19.400 - 26.900  
Crema de rancho, lechuga y queso.

\*Picante Bajo

\*\*Picante Medio

\*\*\*Picante Alto

✓Vegano ✓Vegetariano

# TACOS



2 und - 3 und

## Taco de camarones tikin xic

28.400 - 38.800

Adobados al Pibil. Con frijoles meneados y cebolla bruja morada

## \*Taco de cerdo al pastor

26.700 - 36.300

Piña y jardín. Salsa de chipotle y tomatillo verde

## \*Taco de carnitas de chancho

26.700 - 36.300

Salsa fresca de tomatillo verde y jardín de cilantro y cebolla

## \*\*\*Taco de camarones

28.400 - 38.800

Adobo de chile chipotle a la plancha, salsa de jalapeños tatemados, guacamole y cebolla bruja

## \*Taco de cerdo desmechado en chile pasilla (chilorio) 26.200 - 35.700

Fríjol refrito, cebolla bruja

## \*Taco crujiente de birria de res

23.900 - 32.600

Servido con el consomé de sus jugos

## \*\*Taco de cochinita pibil

26.200 - 35.700

X'nipek (cebollitas moradas encurtidas) y fríjol refrito

## \*\*Taco árabe de sobrebarriga de res

23.900 - 32.600

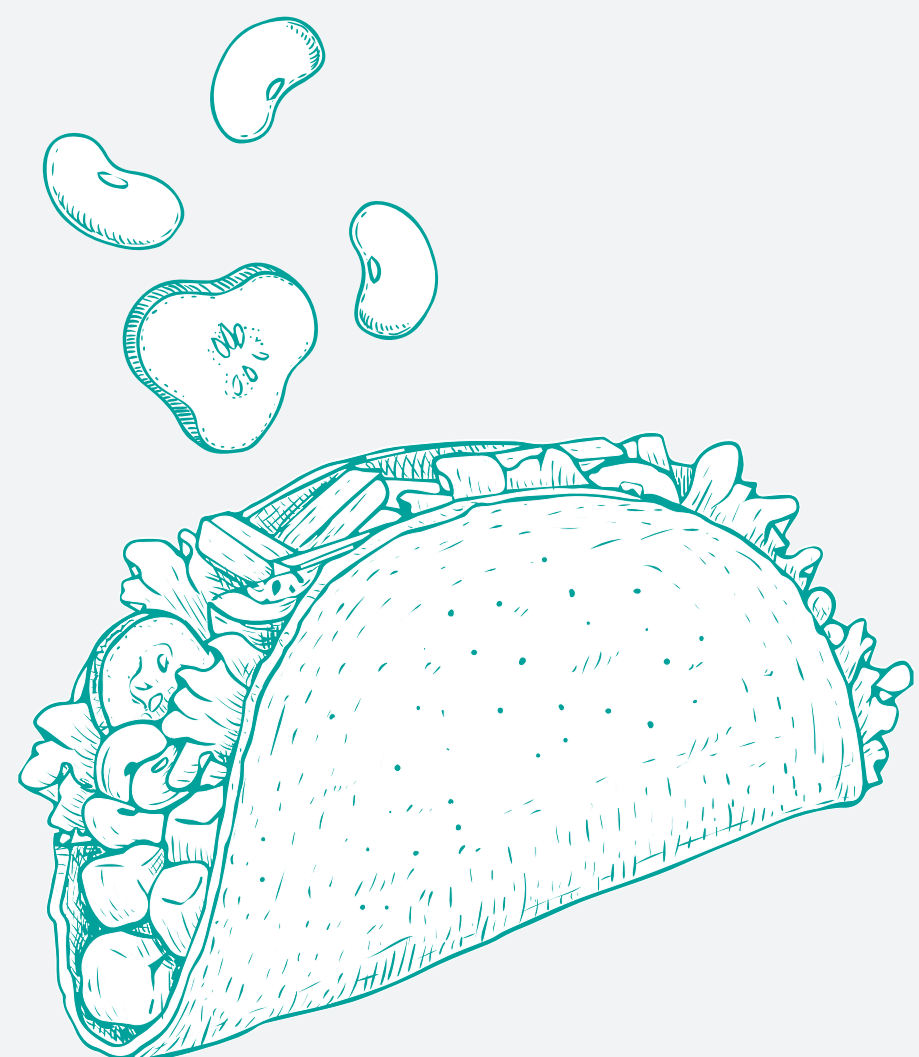
Cocinada a baja temperatura con salsa raita de pepino, chile habanero y hierbabuena

## \*Taco de setas al pastor piña y jardín

19.600 - 26.700

Salsa de chipotle y tomatillo verde

\*Picante Bajo  
\*\*Picante Medio  
\*\*\*Picante Alto  
V Vegano V Vegtariano



# PARA ARMAR



Servidas con tortillas de maíz

## \*\*Cochito confitado

40.400

Salsa miltomate, aguacate, queso campesino y majado de hierbas frescas

## \*Chamorros Adobados

57.700

Codillo de cerdo adobado en chile ancho y pasilla. Confitado 12 horas a baja temperatura. A un lado fríjoles charros, cebolla bruja y tortillas (Para 2-3 personas)

## Chicharrón de atún

38.900

Jardín, emulsión de chile serrano y guacamole.

## \*Costilla de res confitada

39.900

Servida con papa criolla, majado de hierbas y mix de lechugas



\*Picante Bajo  
\*\*Picante Medio  
\*\*\*Picante Alto  
Vegano V Vegtariano

## SOPITAS



**Crema de camote, leche de coco y jengibre** *18.900*  
Queso fresco y totopos enchilados.

## PARA NIÑOS



**Quesadillas sencillas** *12.200*  
Tortillas de maíz y queso con guacamole

**Taco de carnitas** *2 / 20.700*  
Aguacate y carne únicamente *3 / 30.600*

## ADICIONES



**Fríjoles refritos** *4.200*

**Adición de guacamole para tacos** *7.400*

## POSTRES



**Churros** *15.900*  
En azúcar y canela, con salsa de chocolate y arequipe

**Volcán de Arequipe** *15.900*  
Con helado de vainilla y crocante de caramelo

**Tres leches** *15.900*  
Torta mojada de tres leches, merengue salsa de frutos rojos y nueces pecan

# BEBIDAS



## Cócteles

\$29.900

### FUERA DE AGAVE

#### Mojito Andino

Havana 3 años, feijoa, hierbabuena, limón, soda

#### Riohacha Spritz

Asawaa Aperitivo de Iguaraya, Lillet Blanc, prosecco, tónica Fentiman's, naranja

### DEL AGAVE

#### Mezcalita

Mezcal Verde, jengibre, limón, agave

#### Oaxaca Negroni

Mezcal Siete Misterios, licor de piña, Campari, Vermouth Yzaguirre Rojo

#### Guacamaya

Mezcal Verde, tamarindo, chipotle, mango, limón

### MARGARITAS DE LA CANTINA

#### Hello Biche

Altos Silver, mango biche, limón, agave

#### Margarita Poblano

Altos Silver, lulo, limón, Ancho Reyes, sal de tajín

#### Colibrí

Altos Reposado, licor de naranja, tamarindo, limón

#### Brujita

Altos Silver, fresa, limón, Campari, sal de jamaica.

#### Jaguar

Altos Reposado, licor de naranja, uchuva, limón, mandarina, agave

#### Clásica

Altos Reposado, licor de naranja, limón

### **Cervezas Draft**

Club Colombia Dorada	<b>\$8.000</b>
BBC Monserrate Roja	<b>\$11.000</b>
BBC Cajicá Miel	<b>\$11.000</b>

### **Cervezas Internacionales**

Budweiser	<b>\$10.000</b>
Stella Artois	<b>\$12.000</b>
Corona	<b>\$11.000</b>
Michelob Ultra	<b>\$10.000</b>

### **Cervezas Nacionales**

BBC La Cotidiana (Lata)	<b>\$7.000</b>
Club Colombia	<b>\$8.000</b>
Águila Light	<b>\$7.000</b>

### **Cervezas Artesanales**

Non Grata Ishmael	<b>\$14.000</b>
Macha Larger	<b>\$12.000</b>

### **Micheladas**

#### **De la casa**

Zumo de limón, salsa negra y Tabasco

#### **Ojo Rojo**

Zumo de limón, zumo de tomate, salsa negra y Tabasco

#### **El Nopal**

Limón, jalapeño, mango biche y sal de jamaica

Club/Águila	<b>\$14.000</b>
Otras	<b>\$16.000</b>

## **Sin alcohol**

### AGUAS FRESCAS DE LA CANTINA

Horchata de coco	<b>\$6.900</b>
Agua de Jamaica	<b>\$6.900</b>
Agua de Tamarindo	<b>\$6.900</b>
Dirty Horchata - Horchata con un shot de espresso	<b>\$8.900</b>

### JUGOS Y REFRESCOS DE LA CANTINA

Sparkling piña con hierbabuena	<b>\$6.900</b>
Limonada	<b>\$5.900</b>
Limonada de mango biche	<b>\$5.900</b>
Limonada de jengibre	<b>\$5.900</b>
Jugo de mandarina	<b>\$6.900</b>

Agua Vivante	<b>\$4.900</b>
Agua Nacimiento o Manantial	<b>\$5.900</b>
Agua San Pellegrino	<b>\$11.900</b>

Gaseosas	<b>\$6.500</b>
Tónica Fever Tree o Fentiman's	<b>\$9.000</b>
Soda	<b>\$4.900</b>

### CALIENTES

Cappuccino o Latte	<b>\$5.800</b>
Espresso Doble	<b>\$5.800</b>
Espresso Sencillo	<b>\$4.700</b>
Americano	<b>\$4.700</b>
Aromática	<b>\$4.000</b>
Té Harney & Sons	<b>\$7.100</b>



# VINOS



## BURBUJAS

### Espumoso Saint Louis

Brut Blanc de Blancs, Chardonnay, Francia

*Botella: \$69.900*

*Copa: \$14.900*

### Prosecco Tenuta Sant'Anna Glera

Extra Dry, Glera, Véneto, Italia

*\$109.900*

## ROSADO

### U by Undurraga Rose

Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chile

*Botella: \$107.900*

*Copa: \$21.900*

### Condesa de Leganza Rose

Tempranillo, V.T de Castilla La Mancha, España

*\$99.900*

## BLANCOS

### Baron Philippe de Rothschild

Chardonnay, Pays, D'oc, Francia

*Botella: \$89.900*

*Copa: \$18.900*

### Menade ecológico

Verdejo, Rueda, España

*\$129.900*

### Salentein Killka Art

Chardonnay, Mendozam Argentina

*\$139.900*

### Condes De Albarei

Albariño, Galacia, España

*Botella: \$119.900*

*Copa: \$24.900*

### Loimer

Riesling Kamptal DAC, Austria

*\$149.900*

### Volcanes Reserva

Sauvignon Blanc, Valle de Leyda, Chile

*\$129.900*

## TINTOS

### Chocalan Prólogos

Carmenere, Valle de Maipo, Chile

*\$114.900*

### Aliwen Reserva

Cabernet-Carmenere, Valle del Colchagua, Chile

*\$114.900*

### Palacios Remondo, "La Vendimia"

Tempranillo, Garnacha, Rioja, España

*Botella: \$143.900*

*Copa: \$28.900*

### Sola Fred

Cariñena, Montsant, España

*\$129.900*

### Salentein Portillo

Malbec, Mendoza, Argentina

*Botella: \$104.900*

*Copa: \$21.900*

### Manoir du Marquis

Merlot Cabernet, Bordeaux, Francia

*\$139.900*

# LICORES



	30ml	60ml	Botella	Media
<b>Mezcal</b>				
Montelobos	\$16,5	\$33	\$360	
Amores Cupreata	\$22,5	\$45	\$450	
Alipús San Luis	\$20,5	\$41	\$440	
Alipús Santa Ana del Río	\$20,5	\$41	\$440	
Los Nahuales	\$23,5	\$47	\$510	
Mezcal Verde	\$14,5	\$29	\$290	
Siete Misterios Doba-Yej	\$19,5	\$39	\$420	
Unión	\$17	\$34	\$370	
<b>Tequila</b>				
Altos Reposado	\$17	\$34	\$340	
Altos Plata	\$16	\$32	\$320	
Herradura Ultra	\$19	\$38	\$410	
Herradura Añejo	\$21,5	\$43	\$460	
Herradura Reposado	\$16,5	\$33	\$360	
Herradura Plata	\$14,5	\$29	\$310	
Patrón Platinum	\$78,5	\$157	\$1'690	
Patrón Añejo	\$21,5	\$43	\$460	
Patrón Reposado	\$18,5	\$37	\$400	
Patrón Silver	\$18	\$36	\$390	
1800 Cristalino	\$20,5	\$41	\$410	
1800 Añejo	\$17	\$34	\$370	
1800 Reposado	\$15,5	\$31	\$330	
1800 Silver	\$15,5	\$31	\$330	
Don Julio 70	\$20,5	\$41	\$440	
Don Julio Añejo	\$18,5	\$37	\$400	
Don Julio Reposado	\$19,5	\$39	\$420	
Don Julio Blanco	\$17	\$34	\$370	
Jose Cuervo Reserva de la Familia	\$46,5	\$93	\$1'000	
<b>Ginebra</b>				
Monkey 47		\$58	\$440	
Plymouth		\$37	\$370	
Beefeater 24		\$29	\$310	
Beefeater Pink		\$27	\$270	
Beefeater		\$24	\$240	\$125
Hendrick's		\$34	\$370	
<b>Ron y Caña</b>				
Havana Club 7 Años		\$25	\$270	
Havana Club Añejo Especial		\$20	\$220	
Havana Club 3 Años		\$19	\$210	
La Hechicera		\$33	\$330	
<b>Viche</b>				
Viche Víbora		\$13	\$110	

## **Aguardiente**

*60ml Botella Media*

**Aguardiente Antioqueño**

**\$14 \$150**

**Aguardiente Antioqueño sin Azúcar**

**\$14 \$150**

## **Vodka**

**Absolut**

**\$25 \$250 \$125**

**Grey Goose**

**\$34 \$370**

## **Whisky**

### **Single Malt Scotch**

**The Glenlivet 15 Años**

**\$41 \$410**

**The Glenlivet Founder's Reserve**

**\$32 \$320**

**Glenfiddich 12 Años**

**\$28 \$300**

**Macallan 12 Años Triple Cask**

**\$52 \$520**

### **Blended Scotch**

**Chivas Regal 18 Años**

**\$45 \$490**

**Chivas Regal Extra**

**\$31 \$310 \$160**

**Chivas Regal 12 Años**

**\$30 \$300**

**Buchanan's Deluxe**

**\$29 \$310**

### **American/Irish Whiskey**

**Jack Daniel's**

**\$28 \$300**

**Jameson**

**\$25 \$250**

## **Pisco**

**Viñas de Oro**

**\$27 \$290**

## **Licores**

**Lillet Blanc**

**\$23 \$250**

**Lillet Rosé**

**\$23 \$250**

**Ancho Reyes**

**\$25 \$270**

**Aperol**

**\$21 \$230**

**Campari**

**\$23 \$250**

**Cointreau**

**\$25 \$270**

**Dubonnet**

**\$22 \$220**

**Licor 43**

**\$23 \$250**



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