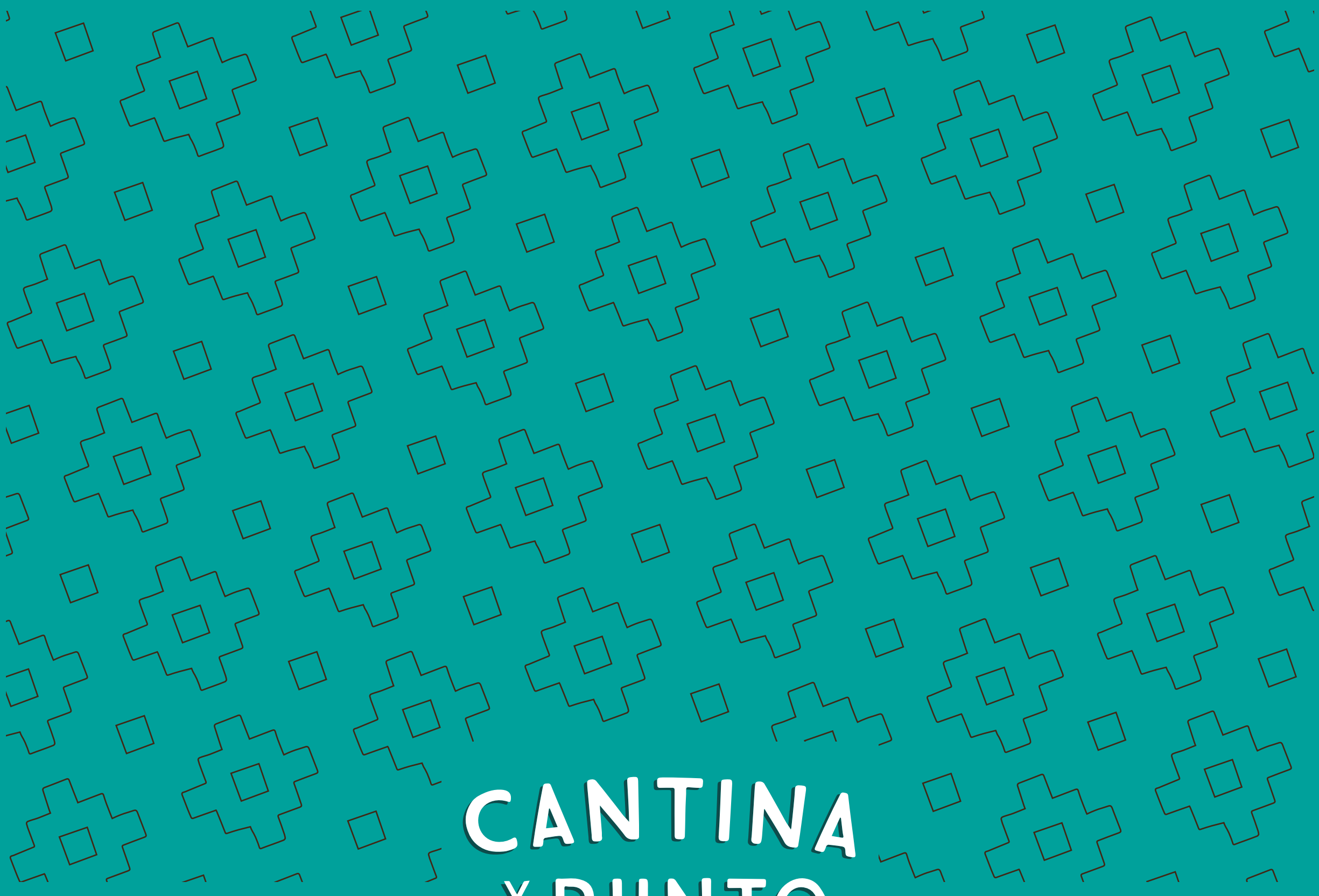




BIENVENIDOS



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
- **Dobladas 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** 26.100 - 35.900
Crema de aguacate, ajonjolí negro y cebolla puerro crujiente
- **Tostadas de pollo enchipotlado (Tinga de pollo)** 19.400 - 26.900
Crema de rancho, lechuga y queso.

*Picante Bajo

**Picante Medio

***Picante Alto

✓Vegano V 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

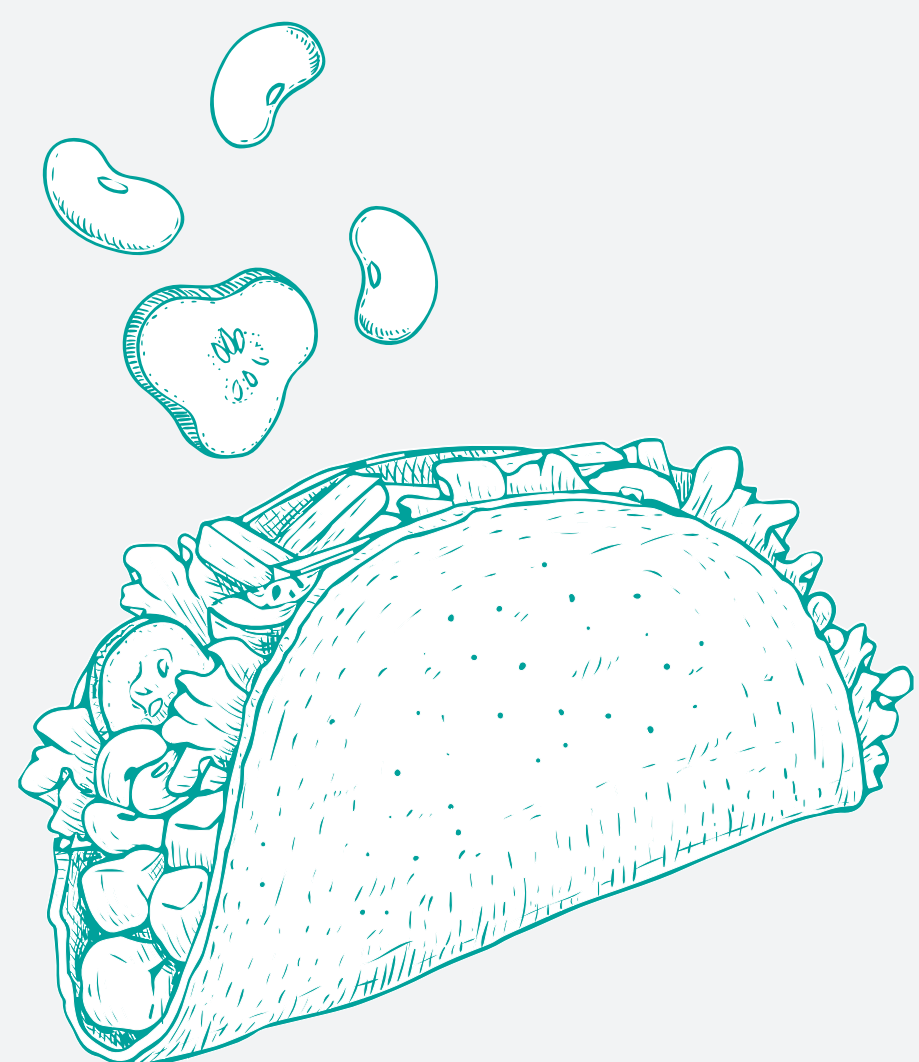
Cocinada a baja temperatura con salsa raita de pepino, chile habanero y hierbabuena

*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 Vegetariano

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 *16.100*
En azúcar y canela, con salsa de chocolate y arequipe

Volcán de Arequipe *16.100*
Con helado de vainilla y crocante de caramelo

Tres leches *16.100*
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

DEL AGAVE

Mezcalita

Montelobos, jengibre, limón, agave

Oaxaca Negroni

Montelobos, licor de piña, Campari, Vermouth Yzaguirre Rojo

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

Jaguar

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

Clásica

Altos Reposado, licor de naranja, limón

Cócteles para compartir

Rosada

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

SANGRÍA

Para 4 a 6 personas **\$96.000**

Para 2 a 3 personas **\$48.000**

1 L de Margarita o Mezcalita **\$152.000**

6 cócteles

Cervezas En Botella

Club Colombia **\$8.000**

Budweiser **\$10.000**

Stella Artois **\$12.000**

Corona **\$11.000**

BBC Monserrate Roja **\$12.000**

BBC Lager **\$12.000**

Aguila Cero **\$7.000**

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/Aguila **\$14.000**

Otras **\$16.000**

Sin alcohol

AGUAS FRESCAS DE LA CANTINA

Horchata de coco	\$6.900
Agua de Jamaica	\$6.900
Dirty Horchata - Horchata con un shot de espresso	\$8.900

JUGOS DE LA CANTINA

Limonada	\$5.900
Limonada de jengibre	\$5.900
Jugo de mandarina	\$6.900

Agua Vivante	\$4.900
Agua Nacimiento o Manantial	\$5.900
Agua San Pellegrino	\$11.900

Gaseosas 10 oz	\$5.900
Gaseosas 400ml	\$6.900
Tonica	\$5.900
Fever Tree Tónica	\$10.900
Soda	\$4.900

CALIENTES

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

VINOS



BURBUJAS

Espumoso Saint Louis

Brut Blanc de Blancs, Chardonnay, Francia

Botella: \$48.900

Copa: \$10.000

ROSADO

U by Undurraga Rose

Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chile

Botella: \$99.900

Copa: \$18.900

BLANCOS

Baron Philippe de Rothschild

Chardonnay, Pays, D'oc, Francia

Botella: \$85.900

Copa: \$17.900

Volcanes Reserva

Sauvignon Blanc, Valle de Leyda, Chile

\$129.900

Menade Ecológico

Verdejo, Rueda, España

\$135.900

Loimer

Riesling Kamptal DAC, Austria

\$149.900

TINTOS

Chocalan Prólogos

Carmenere, Valle de Maipo, Chile

\$102.900

Palacios Remodo, "La Vendimia"

Tempranillo, Garnacha, Rioja, España

\$124.900

Sola Fred

Cariñena, Montsant, España

\$124.900

Salentein Portillo,

Malbec, Mendoza, Argentina

Botella: \$90.900

Copa: \$18.900

Aliwen Reserva

Cabernet-Carmenere, Valle del Colchagua, Chile

\$115.900

LICORES



	30ml	60ml	Botella Media
Mezcal			
Siete Misterios Doba-Yej	\$15,5	\$31	\$330
Los Nahuales	\$22,5	\$45	\$490
Alipús Santa Ana del Río	\$20	\$40	\$430
Alipús San Luis	\$20	\$40	\$430
Amores Cupreata	\$20	\$40	\$400
Montelobos	\$16	\$32	\$350
Tequila			
Altos Reposado	\$14,5	\$29	\$290
Altos Plata	\$14	\$28	\$280
1800 Cristalino	\$20	\$40	\$400
1800 Añejo	\$16,5	\$33	\$360
1800 Reposado	\$15,5	\$25	\$330
1800 Silver	\$15	\$30	\$320
Don Julio 70	\$18,5	\$37	\$400
Don Julio Añejo	\$17,5	\$35	\$380
Don Julio Reposado	\$18	\$36	\$370
Don Julio Blanco	\$16,5	\$33	\$360
Herradura Añejo	\$19,5	\$39	\$420
Herradura Reposado	\$17,5	\$35	\$380
Herradura Plata	\$16	\$32	\$350
José Cuervo Reserva de la Familia	\$45	\$90	\$970
Patron Platinum	\$66	\$132	\$1,420
Patron Añejo	\$25	\$50	\$540
Patron Reposado	\$22	\$44	\$470
Patron Silver	\$19	\$38	\$410
Ginebra			
Monkey 47		\$45	\$440
Beefeater		\$20	\$200 \$105
Beefeater 24		\$29	\$310
Beefeater Pink		\$24	\$240
Ron			
Havana Club 7 Años		\$21	\$230
Havana Club Añejo Especial		\$17	\$180
Havana Club 3 Años		\$16	\$170
La Hechicera		\$33	\$330

Aguardiente

60ml Botella Media

Aguardiente Antioqueño

\$9 \$100

Aguardiente Antioqueño sin Azúcar

\$8 \$90

Vodka

Absolut

\$20 \$200 \$105

Whisky

Single Malt Scotch

The Glenlivet 15 Años

\$41 \$410

The Glenlivet Founder's Reserve

\$29 \$290

Glenfiddich 12 Años

\$31 \$330

Macallan 12 Años Triple Cask

\$49 \$490

Blended Scotch

Chivas Regal 18 Años

\$47 \$510

Chivas Regal Extra

\$28 \$280 \$145

Chivas Regal 12 Años

\$26 \$260

Buchanan's Deluxe

\$27 \$290

American/Irish Whiskey

Jameson

\$22 \$220

Pisco

Viñas de Oro

\$25 \$270

Licores

Lillet Blanc

\$20 \$220

Lillet Rosé

\$20 \$220

Ancho Reyes

\$26 \$280

Cointreau

\$25 \$270

Dubonnet

\$18 \$180

Licor 43

\$22 \$240