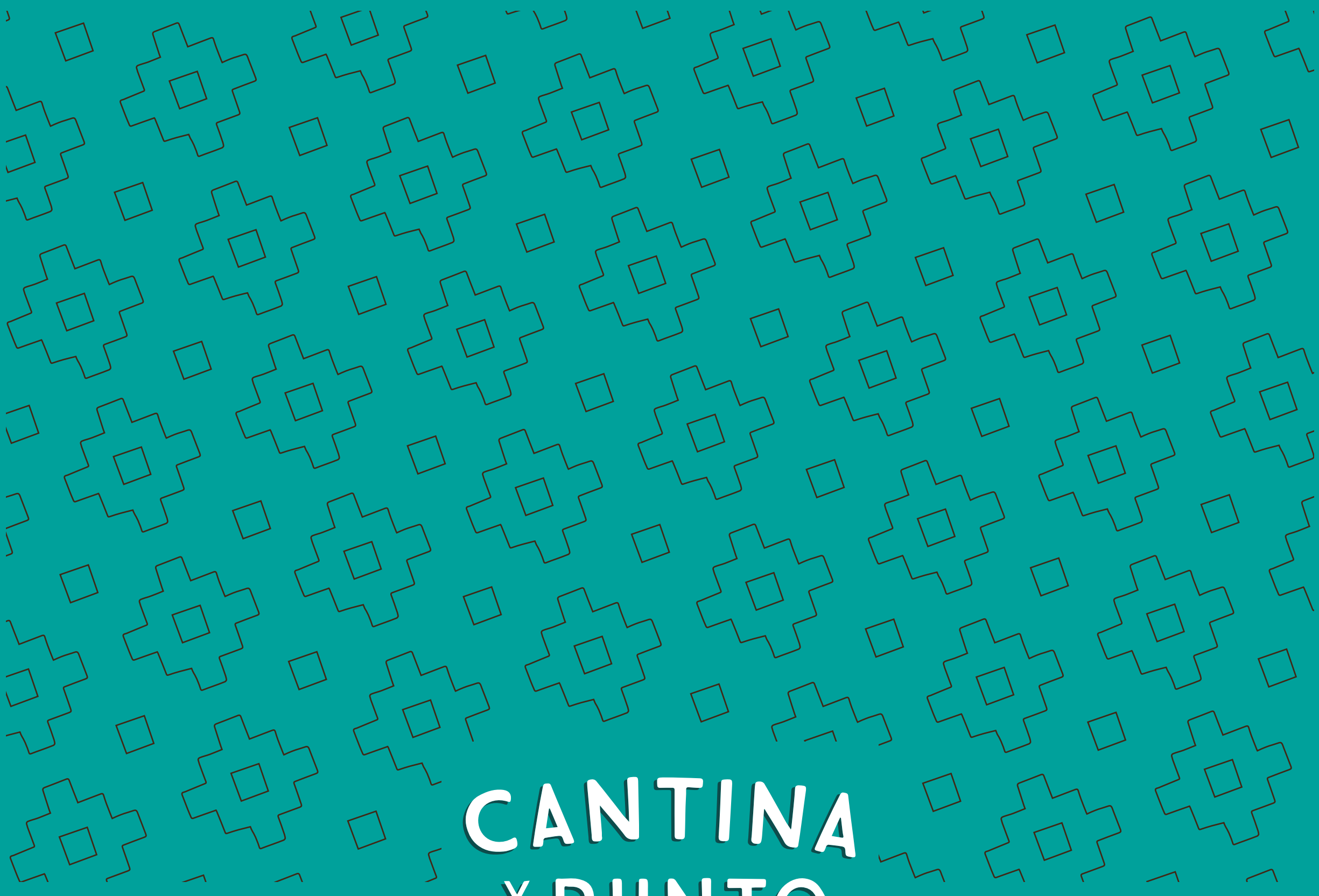




BIENVENIDOS



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** 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

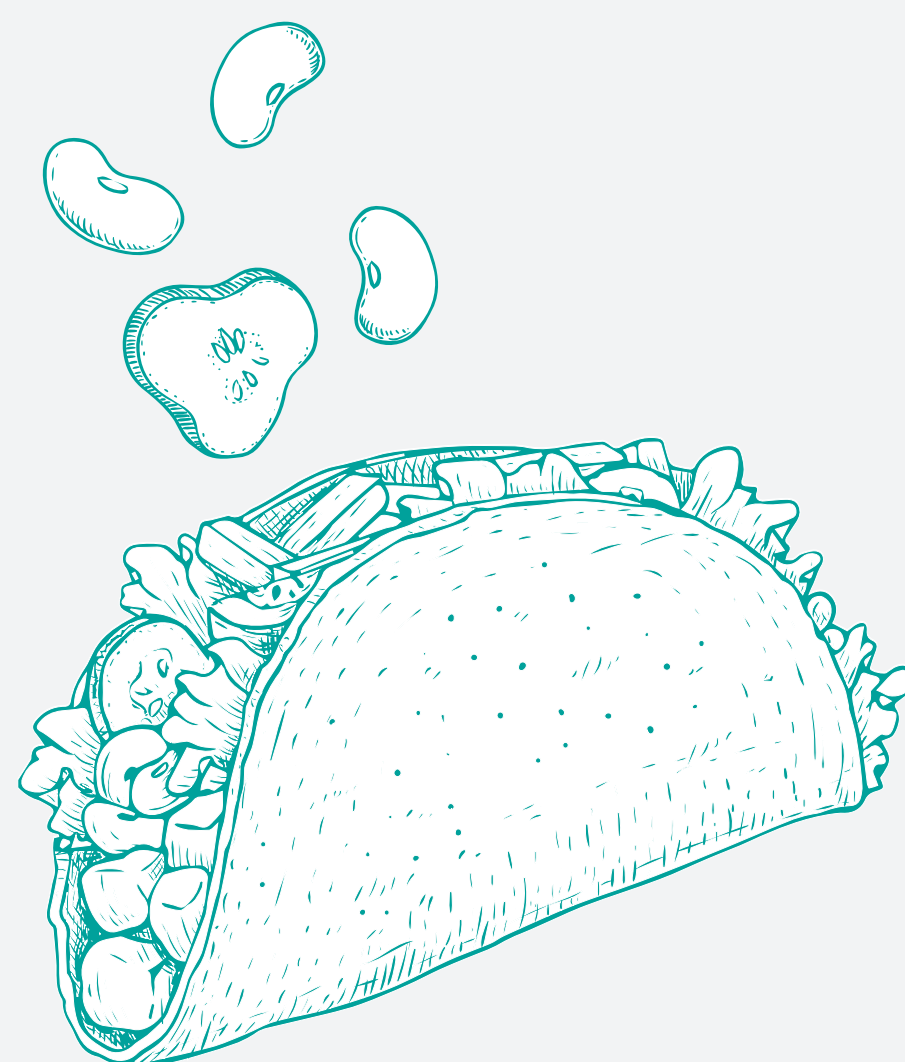
Cocinada a baja temperatura con salsa raita de pepino, chile habanero y hierbabuena

*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 ✓ 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 | \$8.000 |
| BBC Monserrate Roja | \$11.000 |
| BBC Cajicá Miel | \$11.000 |

Cervezas Internacionales

| | |
|----------------|-----------------|
| Budweiser | \$10.000 |
| Stella Artois | \$12.000 |
| Corona | \$11.000 |
| Michelob Ultra | \$10.000 |

Cervezas Nacionales

| | |
|-------------------------|----------------|
| BBC La Cotidiana (Lata) | \$7.000 |
| Club Colombia | \$8.000 |
| Águila Light | \$7.000 |

Cervezas Artesanales

| | |
|-------------------|-----------------|
| Non Grata Ishmael | \$14.000 |
| Macha Larger | \$12.000 |

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/Águila | \$14.000 |
| Otras | \$16.000 |

Sin alcohol

AGUAS FRESCAS DE LA CANTINA

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

JUGOS Y REFRESCOS DE LA CANTINA

| | |
|--------------------------------|----------------|
| Sparkling piña con hierbabuena | \$6.900 |
| Limonada | \$5.900 |
| Limonada de mango biche | \$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 | \$6.500 |
| Tónica Fever Tree o Fentiman's | \$9.000 |
| 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: \$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 |
|-----------------------------------|--------|-------|---------|-------|
| Mezcal | | | | |
| Del Maguey Vida | \$19 | \$37 | \$400 | |
| Montelobos | \$16,5 | \$33 | \$330 | |
| 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 | |
| Tequila | | | | |
| 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 | |
| Ginebra | | | | |
| Monkey 47 | | \$58 | \$440 | |
| Plymouth | | \$37 | \$370 | |
| Beefeater 24 | | \$29 | \$310 | |
| Beefeater Pink | | \$27 | \$270 | |
| Beefeater | | \$24 | \$240 | \$125 |
| Hendrick's | | \$34 | \$370 | |
| Ron y Caña | | | | |
| Havana Club 7 Años | | \$25 | \$270 | |
| Havana Club Añejo Especial | | \$20 | \$220 | |
| Havana Club 3 Años | | \$19 | \$210 | |
| La Hechicera | | \$33 | \$330 | |
| Viche | | | | |
| 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 13

\$31 \$310 \$160

Chivas Regal 12 Años

\$30 \$300

Chivas Regal Mizunara

\$41 \$410

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

