



**BIENVENIDOS**

**CANTINA  
Y PUNTO**



# PARA COMENZAR



## GUACAMOLE HECHO EN MOLCAJETE

- ✓ Tradicional** 11.800  
Aguacate, cebolla, cilantro, chile serrano
- \* Cantina y Punto** 14.200  
Tomatillo verde fresco, cacahuates enchilados, pico de gallo y mango

# BOTANAS



- Flautas** 21.700  
4 flautas de pollo, acompañadas de guacamole, queso fresco y pico de gallo
- \*\* Dobladitas de langostino enchipotlado** 27.900  
Queso fundido, suero costeño y salsa verde fresca
- ✓ Doraditas de Huitlacoche** 26.900  
Con queso en masa de maíz morado, salsa verde fresca
- ✓\* Elote de feria** 21.700  
Mazorca dulce parrillada, mayonesa de lima, queso fresco y polvo de chiles
- ✓\* Chilaquiles verdes** 20.200/  
con Pollo - 23.900  
Totopos bañados en salsa verde, queso fresco, cebolla y cilantro.  
Huevo frito montado
- Quesadilla de Arrachera** 19.900  
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** 20.400  
Queso fundido. Salsa verde cruda.
- ✓\* Cazuelita de champiñones y jalapeño** 23.900  
Salsa verde cruda, queso fundido.

\*Picante Bajo

\*\*Picante Medio

\*\*\*Picante Alto

✓Vegano V Vegtariano

# TACOS



2 und - 3 und

## Taco de camarones tikin xic

27.300 - 37.300

Adobados al Pibil. Con frijoles meneados y cebolla bruja morada

## \*Taco de cerdo al pastor

25.600 - 34.900

Piña y jardín. Salsa de chipotle y tomatillo verde

## \*Taco de carnitas de chancho

25.600 - 34.900

Salsa fresca de tomatillo verde y jardín de cilantro y cebolla

## \*\*\*Taco de camarones

27.300 - 37.300

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

## \*Taco de cerdo desmechado en chile pasilla (chilorio) 25.100 - 34.300

Fríjol refrito, cebolla bruja

## \*Taco crujiente de birria de res

22.900 - 31.300

Servido con el consomé de sus jugos

## \*\*Taco de cochinita pibil

25.100 - 34.300

X'nipek y cebollitas moradas encurtidas

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

22.900 - 31.300

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

## \*Taco de setas al pastor

18.800 - 25.600

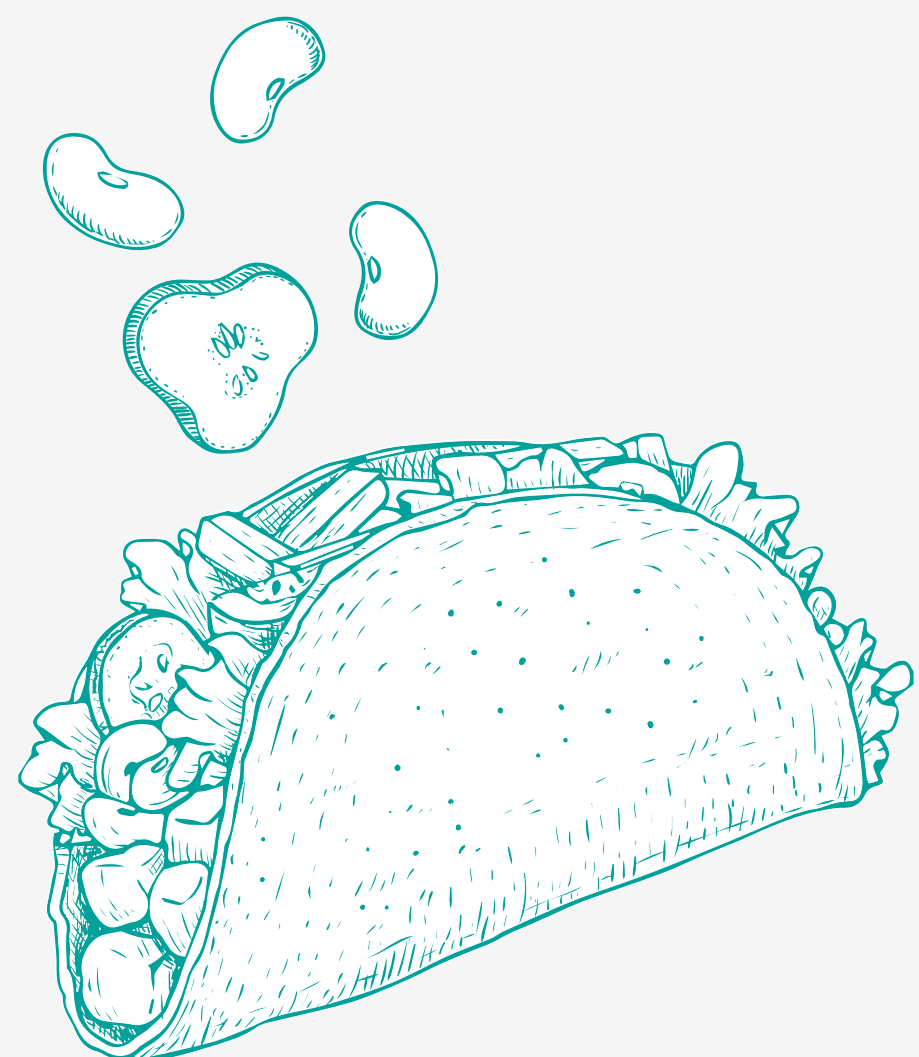
Salsa de tomatillo verde y chipotle

\*Picante Bajo

\*\*Picante Medio

\*\*\*Picante Alto

✓ Vegano ✓ Vegtariano



# PARA ARMAR



Servidas con tortillas de maíz

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>**Cochito confitado</b>   | <b>38.800</b> |
| Salsa miltomate, aguacate, queso campesino y majado de hierbas frescas   |               |
| <b>*Chamorros Adobados</b>   | <b>54.900</b> |
| Codillo de cerdo adobado en chile ancho y pasilla. Confitado 12 horas a baja temperatura. A un lado fríjoles charros, cebolla bruja y tortillas mixtas (Para 2-3 personas) |               |
| <b>Chicharrón de atún</b>  | <b>33.700</b> |
| Emulsión de chile serrano, jardín  |               |
| <b>*Costilla de res confitada</b>  | <b>38.300</b> |
| Servida con papa criolla, majado de hierbas y mix de lechugas  |               |



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

## SOPITAS



**Crema de camote y leche de coco** *18.100*  
Queso fresco y totopos enchilados.

## PARA NIÑOS



**Quesadillas sencillas** *11.700*  
Tortillas de maíz y queso con guacamole

**Taco de carnitas** *2 / 19.900*  
*3 / 29.400*  
Aguacate y carne únicamente

## ADICIONES



**Fríjoles refritos** *4.000*

**Adición de guacamole para tacos** *7.100*

## POSTRES



**Churros** *15.400*  
En azúcar y canela, con salsa de chocolate y arequipe

**Volcán de Arequipe** *15.400*  
Con helado de vainilla y crocante de caramelo

**Tres leches** *15.400*  
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	<b>\$6.900</b>
Agua de Jamaica	<b>\$6.900</b>
Dirty Horchata - Horchata con un shot de espresso	<b>\$8.900</b>

### JUGOS DE LA CANTINA

Limonada	<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 10 oz	<b>\$5.900</b>
Gaseosas 400ml	<b>\$6.900</b>
Tonica	<b>\$5.900</b>
Fever Tree Tónica	<b>\$10.900</b>
Soda	<b>\$4.900</b>

### CALIENTES

Cappuccino o Latte	<b>\$5.500</b>
Espresso Doble	<b>\$5.500</b>
Espresso Sencillo	<b>\$4.500</b>
Americano	<b>\$4.500</b>
Aromática	<b>\$3.800</b>
Té Harney & Sons	<b>\$6.800</b>



# 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
<b>Mezcal</b>			
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
Unión	\$15	\$30	\$320
<b>Tequila</b>			
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
Patrón Platinum	\$66	\$132	\$1,420
Patrón Añejo	\$25	\$50	\$540
Patrón Reposado	\$22	\$44	\$470
Patrón Silver	\$19	\$38	\$410
<b>Ginebra</b>			
Monkey 47		\$45	\$440
Beefeater		\$20	\$200 \$105
Beefeater 24		\$29	\$310
Beefeater Pink		\$24	\$240
<b>Ron/Caña</b>			
Havana Club 7 Años		\$21	\$230
Havana Club Añejo Especial		\$17	\$180
Havana Club 3 Años		\$16	\$170
La Hechicera		\$33	\$330
Viche Víbora		\$12	\$100

## **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