

MÉXICO MÍO  
Culinaria



MENÚ  
*Criollo*  
&  
**MEXICANO**





# LICORES



## TEQUILAS

<i>Don Julio 70 Años:</i>	\$499.990
<i>Don Julio Añejo:</i>	\$419.990
<i>Don Julio Reposado:</i>	\$369.990
<i>Don Julio Blanco:</i>	\$359.990
<i>Mezcal Unión:</i>	\$249.990
<i>Jose Cuervo Especial:</i>	\$219.990
<i>Jose Cuervo Plata:</i>	\$219.990
<i>Tequila 1800 Silver:</i>	\$349.990
<i>Tequila 1800 Añejo:</i>	\$349.990
<i>Tequila 1800 Reposado:</i>	\$349.990

## WHISKY

<i>Buchanans 18 Años:</i>	\$479.990
<i>Buchanans Two Souls:</i>	\$348.990
<i>Buchanans Master:</i>	\$299.990
<i>Buchanans Deluxe:</i>	\$259.990
<i>Old Parr:</i>	\$249.990
<i>Johnnie Walker Blue Label:</i>	\$1'479.990
<i>Johnnie Walker Gold Label:</i>	\$399.990
<i>Johnnie Walker Black Label:</i>	\$259.990
<i>Johnnie Walker Red:</i>	\$159.990
<i>Crema de Whisky Baileys:</i>	\$159.990
<i>Something Special:</i>	\$159.990



## VODKA

<i>Smirnoff Red 700 #21:</i>	\$169.990
<i>Smirnoff X1 750ML:</i>	\$169.990

## MALTAS

<i>The Singleton Malt 12 años:</i>	\$279.990
------------------------------------	-----------

## GINEBRA

<i>Gordon's London Dry:</i>	\$199.990
<i>Gordon's pink:</i>	\$199.990

## RON

<i>Medellín 3 años:</i>	\$149.990
<i>Medellín 12 años:</i>	\$219.990
<i>Ron Viejo de Caldas:</i>	\$149.990

## AGUARDIENTE

<i>Antioqueño azul / verde:</i>	\$149.990
<i>Antioqueño Real:</i>	\$219.990
<i>Amarillo de manzanares:</i>	\$159.990

## VINO

<i>Vino Maipe:</i>	\$119.990
<i>Jp Chehet Ice Edition:</i>	\$179.990
<i>Gato Negro:</i>	\$119.990
<i>Jarra de sangría con frutas:</i>	\$79.990





# BEBIDAS

## CERVEZA

Stella:	\$14.990
Corona:	\$14.990
Budweiser:	\$9.990
Club Dorada:	\$9.990
Club Roja:	\$9.990
Smirnoff Ice:	\$17.990

### Servicio de michelada

Clásica (limón):	\$2.990
Limón y mango	\$4.990

## REFRESCANTES

Agua sin gas:	\$6.990
Agua con gas:	\$6.990
Sodas:	\$5.990
Hatsu:	\$6.990
Te Hatsu:	\$7.990
Gaseosa:	\$5.990
Cocacola Zero:	\$5.990
Redbull:	\$15.990
Gatorade:	\$11.990

## SOUBARS MOCKTAIL

Maracuyá:	\$19.990
Frutos Rojos:	\$19.990
Flor de Jamaica:	\$19.990

## GRANIZADAS

Tamarindo:	\$9.990
Mandarina:	\$7.990
Mango Biche:	\$7.990
Frutos rojos:	\$7.990
Naranja:	\$7.990
Limón:	\$7.990

**Copa de Sangría  
con frutas: \$19.990**



## MICHELADAS LA PATADA DE VICENTE

Refrescante cerveza Corona y zumo de tamarindo, tiras de mango biche, limón, corazón de tequila, michelada con tajín. \$34.990

## SAN ANDRESITO

Refrescante cerveza Corona con zumo de mango, tiras de mango biche, corazón de tequila michelada con tajín. \$34.990





# CÓCTELES



## PALOMA

TEQUILA, GRANADINA,  
ZUMO DE NARANJA, SIROPE.  
\$36.990



## WHISKY SOUR

WHISKY RED LABEL, ZUMO DE  
LIMÓN, SIROPE SIMPLE,  
GINGER O SODA. \$36.990



## GIN TONIC FRUTOS ROJOS

GIN, SIROPE DE FRUTOS  
ROJOS, AGUA TÓNICA.  
\$36.990



## CANCÚN TROPICAL

PULPA DE FRUTOS ROJOS,  
RON BACARDI, CEREZA,  
ESCARCHADO CON AZÚCAR  
Y LIMÓN. \$36.990



## JALISCO

TEQUILA, SIROPE, PIÑA Y  
ZUMO DE LIMÓN. \$36.990



## CANTARITO

TEQUILA, SIROPE SIMPLE,  
HIERBABUENA, LIMÓN, SODA.  
\$45.990





### **MARGARITA FROZEN DE MARACUYÁ**

TEQUILA, SIROPE DE  
MARACUYÁ,  
TRIPLE SEC, RODAJA DE  
LIMÓN, ESCARCHADO CON  
SAL MEXICANA. \$36.990



### **MARGARITA DE TAMARINDO**

TEQUILA, TAMARINDO  
TRIPLE C, RODAJA DE LIMÓN,  
ESCARCHADO CON SAL  
MEXICANA. \$36.990



### **ORGASMO**

LICOR DE AMARETTO,  
BAILEYS, LICOR DE CAFÉ,  
CANELA. \$36.990



### **MOJITO DE MARACUYÁ**

TEQUILA , HIERBABUENA Y  
LIMÓN MASERADOS CON  
SIROPE DE MARACUYÁ,  
GINGER O SODA. \$36.990



### **PIÑA COLADA**

RON, PIÑA, CREMA DE COCO  
Y LECHE CONDENSADA.  
\$45.990





# **ENTRADAS**

## **PATACÓN OXAQUEÑO**

**3 crocantes patacones rayados fritos, acompañados de queso rayado, salsa criolla y suero costeño. \$19.800**

## **CHINCHULLINES DE AGUASCALIENTES**

**Crocantes chinchullines acompañados de yuca al vapor con hogao. \$19.990**

## **CHORIZOS CHINGONES**

**4 Deliciosos chorizos, acompañados de papa a la francesa. \$19.990**

## **LA RELLENA DE VICENTE**

**Rellenas malagueñas acompañadas con yuca al vapor con hogao. \$17.990**





# Fuertes

## **SOBREBARRIGA A LA PARRILLA**

Jugosa sobrebarriga marinada con especias santandereanas, horneada por cuatro horas y terminada a las brasas. Acompañada de yuca al vapor con suero costeño y ensalada fresca con aguacate. \$49.990

## **MUTE SANTANDEREANO (SOLO FINES DE SEMANA)**

Suculenta combinación de productos santandereanos cocidos en leña que hacen recordar a la cocina de la abuela, acompañado de Arroz, yuca y guacamole. \$31.990

## **CHURRASCO DE RES AL CARBÓN CON CHIMICHURRI**

Jugoso corte de chata premium 400 gr. asada a la perfección en nuestras brasas exaltándola con delicada salsa chimichurri, acompañada de yuca al vapor con queso criollo y ensalada fresca. \$48.990

## **CAZUELA DE MARISCOS**

Excitante combinación de frutos del mar en salsa crema de langosta bellamente aromatizada por el más fragante Jerez, que te hará visitar a los dioses, acompañada de patacones y arroz blanco. \$47.990

## **RÓBALO APANADO BAÑADO EN SALSA DE FRUTOS DEL MAR**

Jugoso filete apanado en panko bañado en cremosa salsa de frescos mariscos aromatizada por el más balsámico Jerez, acompañada de patacones y ensalada fresca con aguacate. \$48.990



## **ARROZ AFRODISÍACO DEL PACÍFICO**

Exclusiva presentación de esponjado y suave arroz mezclado exquisitamente con una recolección de frutos del mar rehogados con achiote, jugo de langosta y coco fresco, recordando las palenqueras del pacífico, acompañado de patacones. \$44.990

## **PASEO DE OLLA SANTANDEREANO**

**(PERSONAL)**

Deléitate con un recorrido por lo más espectacular de la comida santandereana preparada en nuestros leños al mejor estilo del campo. Prueba fresca carne asada a la leña, espectacular oreada, chorizos caramelizados y rellena criolla, acompañados por yuca al vapor y ensaladilla fresca. \$ 49.990

## **PECHUGA ASADA CLÁSICA SANTANDEREANA**

Disfruta tranquilamente de una especialidad santandereana. Jugosa pechuga al carbón, chorizos caramelizados, papa a la francesa acompañada por la clásica tártara de la casa y ensalada fresca. \$39.990

## **SANCOCHO DE GALLINA CRIOLLA**

**(SOLO FINES DE SEMANA)**

Espectacular combinación de sancocho a la leña con gallina criolla pasada por la parrilla de leña para tomar la sazón de la abuela, acompañado de arroz, yuca y guacamole. \$36.990

## **MEGA BANDEJA PAISA DE TRES PISOS**

**(SOLO FINES DE SEMANA)**

Monumental torre de tres niveles de puro sabor antioqueño. Frijolada con cerdo, arroz, chorizo, rellena, maduro frito, huevo frito, carne molida y crocante chicharrón. \$49.990

## **NEW YORK ANGUS CERTIFICADO CORTE IMPORTADO 350 GR.**

Maravillosamente asado y terminado en mantequilla de romero, coronado con un chorizo parrillero, acompañado de ensalada fresca con aguacate y papas a la francesa con tártara artesanal de la casa. \$98.000

## **BONDIOLA A LA LLANERA**

Ahumada bondiola a la llanera marinada en reducción de jugo de naranja y especias aromáticas acompañada de yuca al vapor y ensalada fresca. \$44.990



**WOW!**





## **PICADA TULUM X 2:**

**600 GR DE LO MEJOR DEL  
ASADO SANTANDEREANO:**

**Jugosa y ahumada carne a la llanera (bondiola), churrasco de pollo al carbón, chicharrones crocantes, 2 chorizos arrieros, 2 rellenas, yuca al vapor con hogao, arepa santandereana y chips de plátano. \$69.990**







**MENÚ**

**MEXICANO**



# ENTRADAS

**CEVICHE DE CHICHARRONES**

**DEL CARTEL DE TIJUANA.**



Volcán de crocantes chicharrones, dados de aguacate, mango biche con salsa ceviche de tuétano, tequila y pico e gallo.

**\$29.990**





# CRIOLLITA COLOMBIANA



Deliciosos chorizos caramelizados,  
acompañados de rellena criolla y yuca  
con hogao.

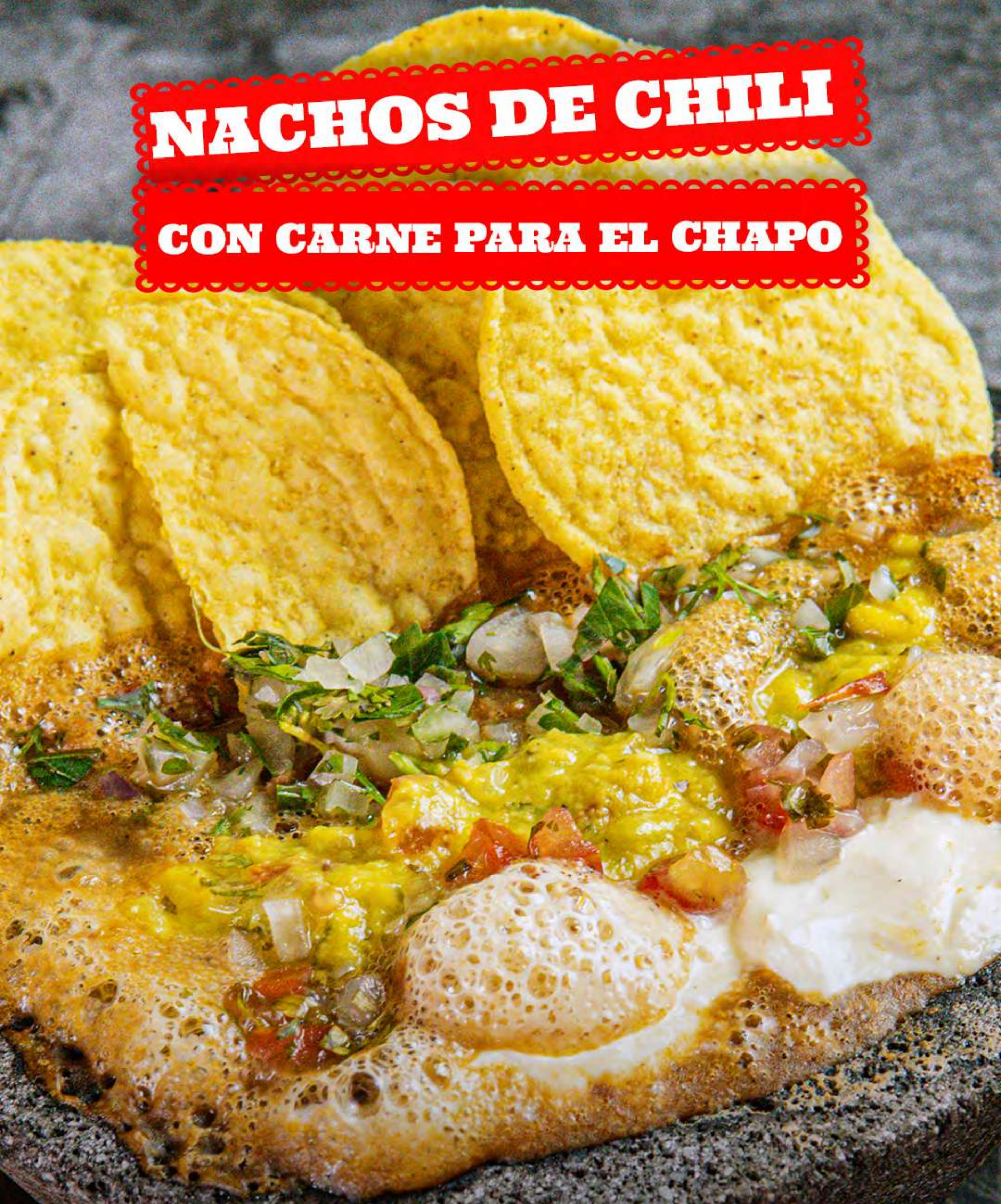
**\$29.990**





# **NACHOS DE CHILI**

## **CON CARNE PARA EL CHAPO**



Molcajete de piedra volcánica servido al rojo vivo con nachos acompañados del más típico chili con carne, guacamole y cremoso queso.

**\$29.990**



# FUERTES

## MEGA BURRITO

### MONUMENTAL



**Bronceado burrito de dorado trigo maya, relleno con todo lo mejor de México:**

Carnitas asadas en sus propios jugos y las más exóticas especias de la Riviera, acompañadas de refrescante guacamole, arroz de Sinaloa, frijoles refritos, pico e gallo, succulentos toques de crema agria y cremoso queso, bañado generosamente en salsa birria de tuétano y tequila.

**\$54.990**



# MILANESA DE LAS

# PECHUGAS DE SELENA



Crocante y deliciosa milanesa de pechuga marinada en especias mexicanas, bañada en salsa de queso y tocineta crispy, acompañada de ensalada de vegetales tatemados, acompañada de papas a la francesa.

**\$54.990**





**MEGA CHICHARRÓN PAISA**

Acompañando de yuca sudada y ensalada tradicional

**\$54.990**



# **COSTILLAS**

**DE THALIA AL TAMARINDO**



Deliciosas costillitas ahumadas al barril en madera de naranjo, caramelizadas en BBQ de tamarindo, vegetales tatemados en mantequilla de finas hierbas, acompañadas de papa a la francesa.

**\$59.990**



# QUESADILLA DEL DIOS

## QUETZALCÓATL



Paradisíaca Quesadilla rellena de las más jugosas carnes marinadas en finas y tradicionales especias mexicanas para explotar su sabor, gratinadas en fondue de quesos y Mezcal. Acompañada de salsa birria de tuétano y tequila, con pico e gallo.

**OPCIÓN 1:** Mamona y cochinita pibil.

**OPCIÓN 2:** Mamona y pechuga al tomatillo.

**\$58.990**



**MOLCAJETE VOLCÁNICO**

**DE LOS CARNALES**



Celestial molcajete de piedra volcánica servido al rojo vivo con chicharrón crocante, pollo ahumado, mamona ahumada, queso frito, guacamole y jalapeño tatemado, sumergidos en chispeante salsa birria coctelera.

**\$69.990**



# TACOS IMPERIALES

## MAYAS



Imperiales tacos mayas en tortilla tradicional de maíz azteca gratinada. Acompañados de salsa birria de tuétano y tequila, pico e gallo y queso cremoso.

- OPCIÓN 1: Mamona y pechuga al tomatillo.
- OPCIÓN 2: Mamona y cochinita pibil.
- OPCIÓN 3: Carnitas al pastor.

**\$54.990**



# POSTRE

**TACO MEXICANO CON HELADO  
DE FRUTOS ROJOS. \$19.990**

## ADICIONALES

Patacón X2:	\$7.990
Porción de papa a la francesa:	\$6.990
Yuca al vapor:	\$5.990
Tortillas de taco con queso y verduras x4:	\$6.990
Porción de nachos:	\$6.990
Zumo de limón:	\$3.990



# **MENÚ INFANTIL**

## **NUGGETS DE LA CHILINDRINA:**

**Nuggets de pollo frito  
acompañados de  
papa a la francesa. \$27.990**



## **STEAK DE ÑOÑO:**

**Deliciosa carne asada  
acompañada de papa  
a la francesa. \$27.990**