



FOGÓN DE PIEDRA

Los babilonios fueron los primeros que inventaron el horno de barro, fue creado hace más de 5.000 años y su construcción consistía en una tapa de abobe y tierra en forma de campana que permitía cocer los alimentos y dejarlos con aromas increíbles y llenos de sabor.

En nuestro restaurante Fogón de Piedra tenemos un horno de leña que usamos para crear las más exquisitas preparaciones. Disfrute de un menú pensado en conservar las tradiciones más antiguas, con una propuesta contemporánea, que conserva elementos clásicos con un mundo de sabores.

The Babylonians were the first to invent the clay oven, it was created more than 5,000 years ago and its construction consisted of an abobe lid and bell-shaped soil that allowed to cook the food and leave them with incredible aromas and full of flavor.

In our restaurant Fogón de Piedra we have a wood oven that we use to create the most exquisite preparations. Enjoy a menu designed to preserve the oldest traditions, with a contemporary proposal, which preserves classic elements with a world of flavors.



Origen Local / Local Origins



Cocina Mundial / World Kitchen



Producto Sostenible / Sustainable Product



Producto Sostenible / Sustainable Product



Opción Vegetariana / Vegetarian Option



Opción Vegana / Vegan Option



Opción libre de Gluten / Gluten Free Option

Se informa que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan el 100% entre los trabajadores del área de servicios (cocina, restaurante y bar). En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 3240 o, a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 0400 en Bogotá o para el resto del país Línea Gratuita Nacional: 01 8000-910165, para que radique su queja.

ENTRADAS FRIAS

COLD APPETIZERS

Tiradito de salmón y vinagreta de cítricos 🍷 \$52.000

Lonjas de salmón curado en sal marina, ralladura de naranja y eneldo, servido con vinagreta de naranjas y limones locales.

Salmon "tiradito" with citric vinaigrette

Slices of salmon cured in sea salt, orange zest and dill, served with lime and orange vinaigrette.

Carpaccio de lomo 🍷 \$51.000

Finas lonjas de lomo de res acompañadas con rúgula, alcaparras fritas, aceite de oliva y queso Parmesano.

Beef carpaccio

Beef tenderloin slices served with arugula, fried capers, olive oil and Parmesan cheese.

Ensalada Fogón de Piedra 🍷 \$67.000

Burrata fresca, tomates asados, mezcla de hojas, aceite de oliva, vinagre balsámico y pan pita en horno de leña.

Fogon de Piedra's salad

Fresh Burrata cheese, grilled tomatoes, mesclun salad, olive oil, balsamic vinegar and homemade pita bread.

Ceviche de Róbalo 🍷 \$56.000

Robalo del pacífico marinado en "leche de tigre de coco", ají rocoto, Cebolla roja, cilantro y maíz.

Snook Ceviche

Pacific snook marinated in "coconut tiger milk", rocoto pepper,

Red onion, coriander and corn.

Carpaccio de Pulpo 🍷 \$52.000

Finas lonjas de pulpo marinado, acompañado de pimentón rostizado y pesto de cilantro.

Octopus Carpaccio

Thin slices of marinated octopus, accompanied by roasted paprika and coriander pesto.

Ceviche de Pulpo y Camarones 🍷 \$58.000

Marinados en "leche de tigre de uchuvas", cebollas moradas, cilantro, maíz y ají amarillo.

Octopus and Shrimp Ceviche

Marinated in "Cape Gooseberry milk", Purple Onions, Coriander, Corn and Yellow Chili.

ENTRADAS CALIENTES

HOT APPETIZERS

Pulpo a la parrilla

\$68.000

Servido sobre puré cremoso de yuca y chimichurri.

Grilled octopus

Served over creamy mashed yucca and chimichurri.

Champiñones al horno de leña

\$44.000

En salsa de tres quesos y tostadas de pan con ajo.

Wood fired-oven mushrooms

Served with three-cheese sauce and homemade garlic bread.

Sopa de tomates rostizados en leña

\$34.000

Tortillas de maíz y quesito de la región.

Oven roasted tomatoes soup

Served with corn tortilla and local white cheese.

Panza de cerdo crocante

\$45.000

Tocino en cocción lenta, mezcla de hojas y melado de panela.

Crunchy pork's belly

Slow cooked pork's belly, salad and raw sugar reduction.

Zarzuela de Mariscos

\$43.000

Frutos del mar en salsa Pomodoro al humo terminada con parmesano, tozos de tomate secos y queso crema acompañada de pan tostado.

Seafood Zarzuela

Seafood in Smoked Pomodoro Sauce finished with Parmesan, dried tomato wedges and cream cheese accompanied by toast.

COMIDA LIGERA

LIGHT
FOOD

Hamburguesa Angus

\$59.000

150 grs. de carne de res Premium, queso americano, tocino caramelizado en panela y paprika, papas rústicas.

Angus Burger

200 grs. of premium beef, American cheese, caramelized bacon in raw sugar and paprika, rustic potatoes..

Wrap de roast beef

\$50.000

Carne de res finalizada en horno de leña, cebolla caramelizada y mezcla de hojas servido con papas fritas y aderezo de mostaza Dijon.

Roast beef wrap

Wood-fired oven Beef, caramelized onions and mesclun salad served with French fries and Dijon mustard dressing.

Alitas de pollo en salsa barbacoa

\$43.000

Acompañadas de papas fritas, bastones de apio y zanahoria.

BBQ chicken wings

Served with French fries, fresh celery and carrot.

COMIDA COLOMBIANA

COLOMBIAN FOOD

Ajiaco Santaferense ✓

\$46.000

Sopa de pollo y papas nativas, acompañado con arroz blanco, crema de leche, alcaparras y aguacate.

Ajiaco "Santaferense"

Typical from the center mountain region of the country, Ajiaco is a three kind potato potage served with chicken, white rice, milk cream, capers and avocado.

Cazuela de frijoles ✓

\$50.000

Sopa de frijoles rojos acompañada con chorizo, chicharrón, plátano, carne molida, arroz y aguacate.

Red beans cazuela

Traditional Colombian Paisa tray dish served with pork rinds, chorizo, sweet plantain, ground beef, white rice and avocado.

Arroz atollado con pollo y chorizo ✓

\$53.000

Finalizado en nuestro horno de leña, típico de la región del Valle del Cauca.

Atollado rice

Typical sautéed rice with chicken and chorizo finished in our wood fired-oven.

Arroz Cartagenero ✓

\$61.000

Arroz con camarones salteado en leche de coco y pasta de tomate acompañados de chips de plátano verde y aguacate.

Cartagena Rice

Rice with shrimp sautéed in coconut milk and tomato paste accompanied by green plantain chips and avocado.

DE NUESTRO FOGÓN

FROM OUR FIRES

Codillo de cerdo

\$52.000

Servido con polenta cremosa de maíz y pesto de cilantro y guasca.

Pork shank

Served with creamy polenta and cilantro and "guasca" pesto.

Arroz cremoso de pulpo y mejillones

\$75.000

Servido con pimentones asados, guisantes, brotes de cilantro y queso Parmesano.

Creamy rice with octopus and mussels

Octopus and mussels served with roasted bell peppers, snow peas, cilantro sprouts and Parmesan cheese.

Costillas de cerdo con salsa barbacoa de guayaba

\$69.000

Servido con puré de yuca con queso costeño y mazorquitas a la parilla.

Baby back ribs with guava BBQ sauce

Pork's Baby Back Ribs with guava BBQ sauce served with yucca and white cheese puree and grilled baby corn.

Lomito Steak (200 gr)

\$77.000

Lomito de res con salsa de champiñones, servido pure de papa criolla y queso Papialpa.

Tenderbin Steak (200gr)

Beef tenderloin with mushroom sauce served with native yellow mashed potatoes and "Papialpa" cheese.

DE NUESTRAS PIEDRAS

FROM OUR HOT STONES

Nuestras piedras se acompañan de vegetales asados, salsas de ajo, mostaza y pimientas

*All of our Hot Stones dishes are served with grilled vegetables,
garlic, mustard and pepper sauces*

Piedra de langostinos

\$82.000

Langostinos marinados con cilantro y ajo.

Prawns hot stone

Garlic and cilantro marinated prawns.

Piedra de mar

\$89.000

Salmón, pulpo y calamares marinados con jengibre y limón.

Seafood hot stone

*Salmon, octopus and calamari marinated with ginger and
lime .*

Piedra Fogón

\$76.000

Res, pollo y cerdo marinados con chimichurri .

Fogón de Piedra hot stone

Beef, chicken and pork marinated with chimichurri.

Piedra de res

\$77.000

Finas lonjas de res marinadas con chimichurri de la casa y
vegetales salteados.

Beef hot Stone

*Thin slices of beef marinated with house chimichurri and
sautéed vegetables.*

DE NUESTRO HORNO DE LEÑA

FROM OUR WOOD-FIRED
OVEN

Róbalo a la brasa

\$87.000

Servido con puré de papas cremoso, vegetales baby y emulsión de limón.

Oven roasted snook

Served with roasted mashed potatoes, baby vegetables and lime dressing.

Salmón a la brasa

\$86.000

Filete de salmón servido con mezcla de vegetales del huerto y papas criollas al ajillo

Oven roasted Salmon

Fillet of salmon served with a mix of sautéed vegetables from the garden and native potatoes with garlic.

Lasaña de res

\$48.000

Salsa Boloñesa, gratinada con queso Parmesano, servida con pan de ajo.

Beef lasagna

Bolognese sauce, Parmesan cheese gratin served with garlic bread.

Lasaña de pollo

\$48.000

Salsa cremosa con queso mozzarella gratinada con queso Parmesano, servida con pan de ajo.

Chicken lasagna

Creamy sauce with mozzarella cheese, Parmesan cheese gratin served with garlic bread.

PIZZAS

Pizza Margarita \$42.000

Base de tomate, albahaca y queso Mozzarella de búfala.

Margherita pizza

Tomato sauce, basil and Buffalo Mozzarella cheese.

Pizza de dátiles \$58.000

Base de tomate, dátiles, queso mozzarella de búfala y hojas de rúgula fresca.

Dates pizza

Tomato sauce, dates, buffalo mozzarella cheese and fresh arugula.

Pizza de manzanas y queso azul \$46.000

Base de tomate, manzanas verdes, queso Mozzarella, queso azul y hojas de rúgula fresca

Apple and blue cheese pizza

Tomato sauce, green apple, blue cheese and fresh arugula.

Pizza cuatro quesos \$50.000

Base de tomate, queso azul, queso Mozzarella, queso gruyere y queso Gouda.

Quattro formaggi pizza

Tomato sauce with blue, Mozzarella, gruyere, and Gouda cheese.

Pizza de peras y jamón Serrano \$60.000

Base de tomate, peras caramelizadas, jamón Serrano y queso Mozzarella.

Prosciutto and pears Pizza

With tomato sauce, caramelized pears and Mozzarella cheese.

ADICIONES / ADDITIONS :

Chorizo Español / Spanish Chorizo \$30.000

Jamón Serrano / Serrano Ham \$33.000

Espárragos / Asparagus \$30.000

Pimentones rostizados / Roasted Peppers \$19.000

Queso madurado / Mature Cheese \$25.000

Champiñones / Mushrooms \$25.000

VEGETARIANO

VEGETARIA
N

Berenjenas en Curry de portobello



\$41.000

Berenjena grillada al carbón cubierta con curry de portobello acompañada de vegetales salteados, papa criolla terminado con crocantes de camote.

Eggplants in portobello curry

Charcoal grilled eggplant topped with portobello curry accompanied by sautéed vegetables, Creole potato finished with crispy sweet potato.

Portobello a la Parmezana



\$45.000

Portobellos rellenos con salsa Pomodoro gratinados con queso mozzarella y parmesano acompañado de vegetales salteados y puré de yuca.

Portobello a la Parmezana

Portobellos stuffed with Pomodoro sauce au gratin with mozzarella cheese and Parmesan accompanied by sautéed vegetables and mashed yucca.

DE NUESTRA PARRILLA

FROM OUR GRILL

Todas las preparaciones de la Parrilla se sirven con un acompañamiento para elegir.

All dishes from our grill are served with an accompaniment to choose.

Baby beef (300 gr)



\$85.000

Beef tenderloin steak (300 gr)

Bife ancho (300 gr)



\$82.000

Strip steak (300 gr)

Punta de anca de res



\$98.000

Beef haunch tip

Pollo a la brasa con mantequilla de romero y ajo

Charbroiled chicken served with rosemary and garlic butter

\$48.000

LO MEJOR DE LA HUERTA

FROM THE
GARDEN

Ensalada de tocino

\$47.000

Mezcla de hojas, crocante de manzana verde, cebollas confitadas, tomates cherry rostizados y aderezo de naranja y mostaza antigua.

Pork's belly salad

Mesclun salad, crunchy green apple, pickled onions, roasted cherry tomatoes served with orange and mustard vinaigrette.

Ensalada César

\$36.000

Lechuga romana, crotones, láminas de queso Parmesano y aderezo de anchoas.

Caesar salad

Roman lettuce, croutons, shaved Parmesan cheese and anchovy dressing.

ADICIONES / ADDITIONS :

Pollo / Chicken

\$20.000

Salmón ahumado / Smoked salmon

\$31.000

Ensalada del huerto y queso maduro

\$50.000

Mezcla de hojas, champiñones, cebolla, pepinos, tomates, mazorcas baby, y queso maduro con aderezo de mostaza Dijon.

Garden salad and mature cheese

Mesclun salad, mushrooms, cucumbers, onion, tomatoes, sweet baby corn, and mature cheese with Dijon mustard dressing.

ACOMPAÑAMIENTOS

ACCOMPANIMENTS

Arroz con costra y cebollín

\$20.000

Hecho en sartén con queso parmesano ligeramente crocante.

Crunchy rice and chives

Slightly crunchy sautéed rice with Parmesan cheese.

Espárragos a la parrilla

\$26.000

Hechos en parrilla de carbón, servidos con aceite de oliva y pimienta molida.

Grilled asparagus

Served with olive oil and black pepper.

Papas rústicas

\$23.000

Papas fritas con sal de paprika..

Rustic potatoes

With salt and paprika.

Puré de maíz

\$19.000

Corn puree

POSTRES

DESSERT

Torta de queso V

\$25.000

Servida con helado de guayaba.

Cheese cake

Served with guava ice cream.

Jardín de chocolate V

\$37.000

Tierra de chocolate, mousse de nata, moras, arándanos, fresas y menta servido con helado.

Chocolate garden

Chocolate crumble, heavy cream mousse, blackberries, blueberries, strawberries and mint served with ice cream.

Zanahoria en texturas V

\$25.000

Bizcocho suave, rocas crocantes y gel de zanahoria con helado de aguardiente.

Textured carrots

Sponge cake, crunchy crumble and carrot jelly served with "aguardiente" ice cream.

Torta de banano V

\$25.000

Almíbar de flor de lavanda y bananos quemados .

Banana cake

Lavender syrup and brûlée bananas.

BEBIDAS

DRINKS

Gassata	\$20.000
Jugos Naturales / <i>Natural Juices</i>	\$14.000
Gaseosa / <i>Soda</i>	\$9.000
Agua / <i>Bottled Water</i>	\$11.000
Agua con Gas / <i>Sparkling Water</i>	\$11.000
Agua San Pellegrino	\$24.000
Acqua Panna	\$22.000
Red Bull	\$21.000
Gatorade	\$16.000
Agua Tónica Fever Tree / <i>Fever Tree tonic water</i>	\$22.000
Agua Tónica San Pellegrino / <i>San Pellegrino tonic water</i>	\$22.000
Canada Dry / <i>Canada Dry</i>	\$9.000

CERVEZAS

BEERS

Nacional / Local

Club Colombia Dorada	\$15.000
Águila	\$15.000
Águila Light	\$15.000
Águila Cero	\$13.000

Importadas / Imported

Heineken	\$19.000
Stella Artois	\$19.000
Corona	\$19.000
Michelada / With lime juice and salt	\$4.000

COCTELES

COCKTAILS

NEGRONI

\$50.000

Ginebra Bombay Sapphire, Martini Rosso y Campari.
Bombay Sapphire Gin, Martini Rosso and Campari.

MARGARITA

\$50.000

Tequila blanco, Cointreau y zumo de limón.
White tequila, Cointreau and lemon juice.

CUBA LIBRE

\$33.000

Ron Havana añejo, coca cola y limón.
Aged Havana rum, coke and lemon.

BLOODY MARY

\$46.000

Vodka Absolut, tabasco, limón, sal, pimienta y jugo de tomate.
Absolut Vodka, Tabasco sauce, lemon, salt, pepper and tomato juice.

COSMOPOLITAN

\$53.000

Vodka , zumo de limón, jugo de arándanos y Cointreau.

Vodka, lemon juice, cranberry juice and Cointreau.

MOJITO

\$43.000

Ron Bacardí Limón, soda, limón y yerbabuena.
Lime Bacardi rum, soda, lemon and spearmint.

DRY MARTINI

\$62.000

Ginebra Bombay Sapphire, Cinzano Vermouthy aceituna.
Bombay Sapphire Gin, Cinzano Vermouth and olive.

GIN TONIC

\$65.000

Ginebra Bombay Sapphire, tónica y limón.
Bombay Sapphire Gin, tonic water and lemon.

PIÑA COLADA

\$43.000

Ron Medellín, piña, crema de leche y crema de coco.
Medellin Rum, pineapple, heavy whipping cream and coconut cream.

TEQUILA SUNRISE \$43.000

Tequila José Cuervo Silver, concentrado de granadina, naranja y cerezas Maraschino.

Silver Jose Cuervo Tequila, cranberry juice, orange and Maraschino cherries.

TOM COLLINS \$53.000

Ginebra Bombay Sapphire, zumo de limón, concentrado de granadina y soda.

Bombay Sapphire Gin, lemon juice, cranberry juice and soda.

BELLINI \$33.000

Vino espumoso y zumo de durazno.

Sparkling wine and peach juice.

CAIPIRINHA \$43.000

Ron Cachaza y lima.

Cachaza rum and lime.

GIN FIZZ \$53.000

Ginebra Bombay Sapphire, tónica, clara de huevo y zumo de limón.

Bombay Sapphire Gin, tonic water, egg white and lemon juice.

MANHATTAN \$53.000

Jack Daniel's, Martini Rosso y gotas amargas.

Jack Daniel's, Martini Rosso and bitter drops.

MIMOSA \$33.000

Vino espumoso y zumo de naranja.

Sparkling wine and orange juice.

OLD FASHIONED \$58.000

Jack Daniel's y gotas amargas.

Jack Daniel's and bitter drops.

SEX ON THE BEACH \$43.000

Vodka Absolut, licor de melocotón, zumo de naranja y jugo de arándanos.

Absolut Vodka, peach schnapps, orange and cranberry juice.

WHISKEY SOUR \$53.000

Jack Daniel's, clara de huevo y zumo de limón.

Jack Daniel's, egg white and lemon juice.

GIMLET \$43.000

Ginebra Bombay Sapphire y agua tónica rosé
Bombay Sapphire Gin and tonic rosé water.

PISCO SOUR \$53.000

Pisco Demonio de Andes y zumo de limón.
Demonio de AndesPisco and lemon juice.

MAI TAI \$43.000

Ron Blanco Havana, Cointreau, jarabe de almendras y limón.
Havana White Rum, Cointreau, almond syrup and lemon .

DAIQUIRI \$43.000

Ron Blanco Havana, Jugo de Limon, jarabe frutos rojos
Havana White rum, lemon Juice and red fruit syrup .

LYCHEE MARTINI \$43.000

Soho Lychee, Ginebra bombay
Soho Lychee, Bombay Gin .

LONG ISLAND \$43.000

Vodka, Ron Blanco, Ginebra, Tequila, triplesec, Limon, Coca Cola
Vodka, White Rum, Gin, Tequila, Triplesec, Lemon, Coke.

GINEBRAS

Beefeater Basil \$59.000

Ginebra Beefeater, tónica importada, hojas de albahaca y limón.
Beefeater gin, imported tonic water, peppermint and lemon.

Hendricks Classic \$72.000

Ginebra Hendricks, tónica importada, pepino cohombro y pétalo de rosa.
Hendricks gin, imported tonic water, cucumber and rose petals.

Tanqueray Citric \$63.000

Ginebra Tanqueray, tónica importada, naranja y estrella de anís .
Tanqueray gin, imported tonic, orange and star anise.

VINOS

WINES

TINTOS / RED WINE

DE ESTE CONTINENTE

1/2

BOTELLA
BOTTLE

ALAMOS

\$83.000

\$160.000

Malbec. Mendoza, Argentina

COUSIÑO MACUL ANTIGUAS RESERVAS

\$184.000

Merlot. Maipo, Chile

LAS MORAS, BLACK LABEL

\$197.000

Malbec. Mendoza, Argentina

LEYDA, RESERVA

\$160.000

Pinot Noir. Leyda, Chile

TARAPACÁ, GRAN RESERVA

\$205.000

Cabernet Sauvignon. Maipo, Chile

TARAPACÁ, RESERVA

\$156.000

Carmenère. Maipo, Chile

CATENA

\$103.000

\$225.000

Malbec. Mendoza, Argentina

LAPOSTOLLE CASA

\$164.000

Merlot. Rapel, Chile

ALTO LAS HORMIGAS

\$94.000

\$160.000

Malbec. Mendoza, Argentina

MONTES

\$129.000

Cabernet Sauvignon. Colchagua, Chile

TINTOS / RED WINE

DE OTROS CONTINENTES

1/2

BOTELLA
BOTTLE

LEGADO MUÑOZ

\$135.000

Garnacha. *Tierra de Castilla, España*

PRADO REY, ROBLE

\$150.000

Tempranillo. *Ribera del Duero, España*

RAMON BILBAO, CRIANZA

\$80.000

\$149.000

Tempranillo. *Rioja, España*

TORRES, SANGRE DE TORO

\$180.000

Tempranillo. *La Mancha, España*

BODEGA ADEGAMAE, DORY

\$189.000

Touriga Nacional, Syrah, Pinot Noir, Aragonez. Sauvignon.
Lisboa, Portugal

CÓDICE

\$150.000

Tempranillo. *Tierra de Castilla, España*

BLANCOS / WHITE WINE

DE ESTE CONTINENTE

1/2

BOTELLA
BOTTLE

AMALAYA

\$118.000

Torrontés – Riesling. *Calchaquí, Salta, Argentina*

ALAMOS

\$160.000

Chardonnay. *Mendoza, Argentina*

COUSIÑO MACUL, DON LUIS

\$136.000

Sauvignon Blanc. *Valle central, Chile*

TRAPICHE, BROQUEL

\$134.000

Torrontés. *Mendoza, Argentina*

BLANCOS / WHITE WINE**DE OTROS CONTINENTES****1/2****BOTELLA**
*BOTTLE***LEGADO MUÑOZ***Macabeo - Verdejo. Tierra de Castilla, España***\$137.000****CONDES DE ALBAREI***Albariño. Rías Baixas, España***\$181.000****LUIS CAÑAS***Viura. Rioja, España***\$179.000****FLOR DE VETUS***Verdejo. Rueda, España***\$176.000****CHATEAU STE MICHELLE***Chardonnay. Columbia Valley, Washington. USA***\$219.000****ROSADOS / ROSÉ****1/2****BOTELLA**
*BOTTLE***AMALAYA, ROSÉ***Malbec - Torrontés. Calchaquí, Salta, Chile***\$118.000****CONO SUR, BICICLETA ROSÉ***Pinot noir. Valle del Bio Bio, Chile***\$126.000****MUGA, ROSÉ***Garnacha - Viura - Tempranillo, Rioja, España***\$175.000**

ESPUMOSOS / SPARKLING WINE**1/2****BOTELLA**
*BOTTLE***JAUME SERRA, BRUT NATURE**

Macabeo, Parellada, Xarel.lo. Cava DO, España

\$136.000**JAUME SERRA, ROSADO**

Pinot Noir, Trepát. Cava DO, España

\$113.000**LAURENT PERRIER, CUVÉE BRUT**

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Champagne, Francia

\$506.000**LAURENT PERRIER, CUVÉE ROSE**

Pinot Noir, Trepát. Champagne, Francia

\$811.000**COLLI EUGENI. PROSECCO. EXTRA DRY**

Glera. Prosecco, Italia

\$174.000**MÖET & CHANDON, BRUT IMPERIAL**

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Champagne, Francia

\$623.000**DOM PERIGNON**

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Champagne, Francia

\$2'125.000**COPA / GLASS OF WINE****AMALAYA**

Torrontés – Riesling, Calchaquí, Salta, Argentina

\$29.000**AMALAYA, ROSÉ**

Malbec – Torrontés. Calchaquí, Salta, Chile

\$29.000**LEGADO MUÑOZ**

Macabeo, Verdejo. Tierra de Castilla, España

\$29.000**LEGADO MUÑOZ**

Garnacha. Tierra de Castilla, España

\$29.000**ALAMOS**

Malbec. Mendoza, Argentina

\$29.000

SANGRÍAS

	COPA GLASS	JARRA PITCHER
Sangría Intercontinental	\$33.000	\$150.000
Vino tinto, jerez, brandy, jugos naturales, frutas rojas marinadas y licor de naranja.		
<i>Red wine, jerez, brandy, natural juices, red fruits marinated and orange liquor.</i>		
Sangría Tradicional	\$33.000	\$150.000
Vino tinto, Brandy Domec, Cointreau, Cerezas Maraschino, limón, durazno en mitades y Sprite		
<i>Red wine, Brandy Domec, Cointreau, Maraschino cherries, peaches and Sprite.</i>		
Sangría Blanca	\$33.000	\$150.000
Vino blanco, jerez, ron, jugos naturales, frutas blancas y verdes marinadas y licor de naranja.		
<i>White wine, jerez, rum, natural juices, green and white fruits marinated in orange liquor.</i>		
Sangría Rosada	\$33.000	\$150.000
Vino rosado, porto, vodka, licor de lychees, crema de cassis, jugo de frutos rojos, frutas rojas marinadas, lychees y grand marnier.		
<i>Rosé wine, porto, vodka, lychee liqueur, creme de cassis, berry juice, marinated red fruit, lychees and grand marnier.</i>		
Sangrita	\$25.000	\$90.000
Jugo de naranja, ají picante, limón, salsa inglesa, jugo de tomate y Tabasco rojo.		
<i>Orange juice, chili pepper, lemon, English sauce, tomato juice and Tabasco.</i>		

LICORES

VODKA

	TRAGO DRINK	½ BOTELLA ½ BOTTLE	BOTELLA BOTTLE
Absolut Vodka Suecia / Sweden	\$25.000	\$200.000	\$330.000
Grey Goose Francia / France	\$57.000		\$630.000
Ketel One Holanda/ Holland	\$45.000		\$480.000
Ciroc Francia/ France	\$45.000		\$480.000

GINEBRA / GIN

Tanqueray Inglaterra / England	\$38.000		\$450.000
Beffeater Inglaterra / England	\$38.000		\$420.000
Hendrick's Escocia / Scotland	\$55.000		\$600.000
Beffeater Pink Inglaterra/ England	\$43.000		\$480.000
Beffeater 24 Inglaterra/ England	\$55.000		\$580.000
Tanqueray Ten Inglaterra/ England	\$65.000		\$690.000
Tanqueray Rangpur Ingl/ England	\$59.000		\$590.000
Selva Gin Colombia/ Colombia	\$43.000		\$480.000
Monkey 47 Alemania/ Germany	\$63.000		\$700.000

RON / RUM

Medellín 8 Años Colombia	\$24.000	165.000	\$250.000
Medellín 12 Años Colombia	\$29.000		\$280.000
Parce 8 años Colombia	\$50.000		\$520.000
La Hechicera Colombia	\$55.000		\$590.000
Zacapa 23 Años Guatemala	\$60.000		\$750.000
Zacapa X-O Guatemala	\$132.000		\$2.400.000
Ron Diplomático Venezuela	\$60.000		\$830.000

LICORES

	TRAGO <i>DRINK</i>	½ BOTELLA <i>½ BOTTLE</i>	BOTELLA <i>BOTTLE</i>
TEQUILA			
Don Julio Blanco	\$55.000		\$600.000
Don Julio 70	\$80.000		\$970.000
Don Julio Reposado	\$65.000		\$730.000
1800 Reposado	\$45.000		\$480.000
1800 Cristalino	\$65.000		\$680.000
Mezcal 400 Conejos	\$55.000		\$580.000
Jose Cuervo Tradicional	\$32.000		\$380.000
Patrón Silver	\$55.000		\$580.000
Patrón Añejo	\$70.000		\$870.000

	TRAGO <i>DRINK</i>	½ BOTELLA <i>½ BOTTLE</i>	BOTELLA <i>BOTTLE</i>
AGUARDIENTE			
Aguardiente Antioqueño	\$22.000	\$80.000	\$150.000
Aguardiente Sin Azúcar	\$22.000	\$85.000	\$160.000
Aguardiente Verde	\$22.000	\$85.000	\$160.000
Aguardiente Real	\$32.000		\$190.000

	TRAGO <i>DRINK</i>	BOTELLA <i>BOTTLE</i>
COGNAC		
Cognac Hennessy V.S.O.P	\$105.000	\$1.470.000
Cognac Grand Marnier	\$55.000	\$580.000
Cognac Remy Martine V.S.O.P	\$78.000	\$890.000

LICORES

WHISKY	TRAGO DRINK	½ BOTELLA ½ BOTTLE	BOTELLA BOTTLE
Johnnie Walker Black Label	\$38.000	\$280.000	\$430.000
Johnnie Walker Blue Label	\$180.000		\$2.830.000
Buchanan's Master	\$45.000		\$500.000
Buchanan's 12 años / 12 years	\$38.000	\$280.000	\$450.000
Buchanan's 18 años / 18 years	\$75.000		\$870.000
Chivas Regal 12 años / 12 years	\$38.000	\$260.000	\$420.000
Chivas Regal 18 años / 18 years	\$75.000		\$840.000
Macallan 12 años / 12 years	\$85.000		\$950.000
Monkey Shoulder	\$38.000		\$420.000
Iwai Tradition	\$68.000		\$780.000
Old Parr	\$38.000	\$320.000	\$440.000

SINGLE MALT SCOTCH

The Glenlivet 12 años / 12 years	\$45.000	\$540.000
Glenffidich 12 años / 12 years	\$45.000	\$490.000
Glenffidich 15 años / 15 years	\$80.000	\$890.000

BOURBON

Jack Daniel's No 7	\$38.000	\$260.000	\$440.000
Jack Daniel's Honey	\$32.000		\$370.000
Gentleman Jack	\$45.000		\$480.000



INTERCONTINENTAL®
MOVICH
MEDELLÍN

Se informa que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan el 100% entre los trabajadores del área de servicios (cocina, restaurante y bar). En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 3240 o, a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 0400 en Bogotá o para el resto del país Línea Gratuita Nacional: 01 8000-9101651 para que radique su queja.