

Mangle

BAR

Bebidas y licores

MONTERIA

Cócteles de autor



LA CHICA SALVAJE

Orgeat de coco, licor de naranja,
ron blanco, ron malibu

$37.800



ENVIDIADO CABALLERO

Limón ahumado, licor de sandía, tequila reposado

$37.800



SERVICIO SECRETO

Limón ahumado, marrasquino y Wisky

$37.800

Cócteles de autor



PÍDEME LO QUE QUIERAS

Ginebra, pepino y flor de Jamaica

$30.000



NO ME TIENTES

ES UNA ADVERTENCIA

Albahaca, licor de lychies, licor de limon, gengire y vodka

$30.000

Cóctetes clásicos



MARGARITA

Licor de limón, licor de naranja
miel, Tequila reposado

$37.800



MOJITO TRADICIONAL

Hierbabuena, zumo de limón, almibar
simple, Ron blanco, soda

$30.000



OLD FASHIONED

Almibar simple, Whisky,
licor de naranja

$28.000

Cócteles clásicos



MANHATTAN

Vermut rosse, Whisky, licor de marrasquino

$32.000



PENICILLIN

zumo de limón, licor de jengibre y Whisky

$32.000



MOSCOW MULE

Hierbabuena, limón, licor de jengibre, vodka, ginger beer

$37.800

Cócteles clásicos



PIÑA COLADA

Jugo de naraja, crema de
coco y ron blanco

$37.800

Cócteles sin licor



MOJITO NOMADA

Hierbabuena, limón y lulo

$24.800



HASTA QUE SALGA EL SOL

Naranja, limón, orgeat de coco,
zumo de piña

$27.000

Gin & Tonic



GIN LAS ESTRELLAS SON NEGRAS

Ginebra, limón ahumado, licor de naranja y carbón activado

$27.000



GIN NO DIGAS QUE FUE UN SUEÑO

Ginebra y licor de frutos rojos

$37.800



GIN DESPUÉS DEL PARAÍSO

Ginebra, limón ahumado, almibar la huerta

$32.000

Gin & Tonic



HENDRICKS

$48.600



GORDON

$37.800



BULLDOG

$45.000

Licores y cervezas



RON MEDELLÍN EXTRA AÑEJO 8 AÑOS

BOTELLA	TRAGO
$150.000	$18.000

RON HAVANA 3 AÑOS

TRAGO
$20.000

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO TAPA AZUL

BOTELLA	TRAGO
$115.000	$12.000

VODKA ABSOLUT BLUE

BOTELLA	TRAGO
$240.000	$22.000

GINEBRA BULLDOG

BOTELLA
$400.000

GINEBRA HENDRICKS

BOTELLA
$450.000

BUCHANAN'S DELUXE 12 AÑOS

BOTELLA	TRAGO
$350.000	$30.000

OLD PARR 12 AÑOS

BOTELLA	TRAGO
$300.000	$30.000

CERVEZAS

ÁGUILA LIGHT
$9.000

ÁGUILA
$10.000

CLUB COLOMBIA DORADA
$11.000

HEINEKEN
$14.000

CORONA
$14.000

CORONITA
$11.000





Vinos y sangrias



VINO TINTO

ENATE (CRIANZA TEMPRANILLO)
BOTELLA
$200.000

MARQUÉS DE RISCAL (TEMPRANILLLO)
BOTELLA
$180.000

TERRA VEGA (CARMENARE)
BOTELLA
$100.000

VINO BLANCO

MARQUÉS DE RISCAL (VERDEJO)
BOTELLA
$180.000

TERRA VEGA (SAUVIGNON BLANC)
BOTELLA
$100.000

VINO ROSADO

MARQUÉS DE RISCAL
(TEMPRANILLO Y GARNACHA)
BOTELLA
$180.000

TERRA VEGA
BOTELLA
$100.000

LAMBRUSCO ROSATTO (ESPUMOSO)
BOTELLA
$159.100

SANGRÍAS

DELIRIO

SANGRIA ROSE
$140.000

ENIGMA

SANGRIA VINO BLANCO
$140.000

MAR DE VERANO

TINTO DE VERANO
$140.000

Estos precios incluyen el (8%) Ipoconsumo.
Prohíbase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.

Bebidas

GASEOSAS

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO
KOLA ROMÁN
$8.000

AGUA

SIN GAS
$8.000

CANADA DRY
$8.000

TÉ HATSU
$12.000

SODA
$9.000

JUGOS NATURALES

MANGO
FRESA
MARACUYÁ
COROZO
GUAYABA AGRIA
EN AGUA $8.200
EN LECHE $11.000

LIMONADAS

NATURAL
$9.000
CEREZADA
$16.000
COCO
$16.000
HIERBABUENA
$12.000

SODAS SABORIZADAS

BESOS PROHIBIDOS

Soda de frutos rojos
$16.200

LA LIBERTINA

Soda de maracuyá
$16.200

AFRODITA

Soda de lychies
$16.200



Para picar



HAMBURGUESA HOLLYWOOD
Jugosa carne premium de res, queso holandés, tocineta, vegetales frescos, cebolla caramelizada y con un toque de mayonesa de trufa. Acompañada con papas a la francesa.
$39.000

HAMBURGUESA COYOTE
Jugosa carne premium de res, pepino agridulce, queso holandés, guacamole y salsa búfalo, acompañado con papas fritas.
$39.000

MANHATTAN BURGUER
Clásica hamburguesa americana con tocineta, queso, vegetales frescos y un toque de autor con mayonesa trufada.
$39.000

PASTA POMODORO CON BURRATA ROTA Y BERENJENA FRITA
Pasta a base de tomates asados, con berenjenas fritas y burrata.
(Pasta: Penne o Fetuccine)
$50.000

PASTA CACCIO E PEPE
Pasta con cremoso de queso parmesano y pimienta.
(Pasta: Penne o Fetuccine)
$28.100

PANINI CÉSAR CON POLLO
Pan artesanal de la casa, relleno de pollo en salsa César, queso mozzarella y vegetales frescos. Acompañado de papas a la francesa.
$29.000

PANINI DE JAMÓN Y QUESO
Pan artesanal de la casa, relleno de jamón, queso mozzarella y vegetales frescos. Acompañado de papas a la francesa.
$26.000

Para picar



PAPAS FRITAS CON ALI OLI Y CREMOSO DE PARMESANO

Crocantes papas fritas bañadas con ali oli, orégano y paprika. Acompañadas con una salsa cremosa de queso parmesano.

$20.000

MOTE DE QUESO

Sopa de queso acompañado de queso costeño frito.

$18.000

ENSALADA CÉSAR

Lechuga romana, crotones y láminas de parmesano con aderezo César.

$23.800

Opción pollo

$32.000

HUMMUS CON CHICHARRÓN

Hummus de almendras con chicharrón con cocción de 12 horas.

$33.000

BURRATA CON CHIPS DE BERENJENA

Burrata di búfala sobre una cama de tomate cherry, pesto y chips de berenjena con reducción balsámica.

$45.000

CREMA DE TOMATE NAPOLITANO

Suave y fresca crema de tomate estilo napolitano con queso parmesano y pan focaccia.

$23.800

COCTEL DE CAMARÓN

Camarones frescos en salsa rosada y un toque de picante, acompañados con chips de plátano.

$35.000

CEVICHE DE RÓBALO

Róbalo fresco en leche de tigre con un toque de salsa agria y aguacate, acompañado de chips de plátano.

$37.000





Mangle

BAR