NUEVO



CALDOS DE LA TEMPORADA

TODO EL DÍA

Caldo de menudencia	**$15**
Caldo de carne desmenuzada con huevo duro	**$16**

Los dos acompañados con
arepa blanca de maíz

HACIENDA
PARRILLA · BAR

ABIERTO / OPEN		HACIENDA PARRILLA - BAR	RESERVAS / RESERVATION
Lunes - Viernes Monday - Friday 9AM-10PM	Sábado - Domingo Saturday - Sunday 8AM-10PM		(+1) 408 937 1196

DESAYUNO COLOMBIANO / COLOMBIAN BREAKFAST



Desayuno de la Tierra / De la Tierra Breakfast $18

Sustancioso caldo de costilla, arepa recién hecha y huevos al gusto / Hearty short rib soup, freshly made arepa and eggs any style.



Bistec A Caballo / Steak a caballo $16

Tierno bistec con huevo frito encima, acompañado de arroz blanco, arepa de maíz o patacones crujientes / Tender steak topped with a fried egg, served with white rice, corn arepa or crispy plantain fritters.



Desayuno Huilense / Huila Breakfast $18

Tamal tolimense de maíz y arroz relleno de res, pollo, cerdo y huevo con zanahoria y papa, envuelto en hoja de plátano y cocido al vapor. Acompañado de pan y chocolate caliente colombiano / Tolimense tamal of corn and rice masa stuffed with beef, chicken, pork and egg with carrot and potato, wrapped in banana leaf and steamed. Served with bread and Colombian hot chocolate.



Calentado Paisa $20

Sustancioso arroz revuelto con frijoles salteados, huevo frito, chicharrón crujiente, plátano maduro, arepa de maíz y chocolate caliente colombiano / Hearty rice with sautéed beans, fried egg, crispy pork cracklings, sweet plantain, corn arepa and Colombian hot chocolate.



Desayuno Capitalino / Capital Breakfast $18

Changua: suave sopa de leche con huevo, cilantro y trozos de pan, acompañada de pan tostado, chocolate caliente y queso fresco / Capital breakfast: creamy milk soup with egg, cilantro and bread croutons, served with toasted bread, hot chocolate and fresh cheese.



Desayuno Clásico / Classic Breakfast $15

Caldo de costilla caliente con arepa recién hecha, acompañado de café o chocolate caliente colombiano / Hot short rib soup with freshly made arepa, served with coffee or Colombian hot chocolate.

Huevos criollos / Creole scramble $13

Huevos esponjosos revueltos con tomate fresco y cebolla salteada, acompañados de arepa de maíz o pan tostado / Fluffy scrambled eggs with fresh tomato and sautéed onion, accompanied by a corn arepa or toast.

Hígado Encebollado a la Plancha / Sautéed tender liver $16

Hígado tierno salteado con cebolla caramelizada sellado a la plancha, acompañado de arroz blanco, arepa de maíz o patacones crujientes / Sautéed tender liver with caramelized onions seared on the grill, served with white rice, corn arepa or crispy plantain fritters.

Caldo de Picado / Picado Soup $18

Caldo de picado colombiano con menudencias: diferentes vísceras de res bien picaditas, con papa, aliños y cilantro. Servido con arepa. Solo fines de semana / Colombian picado soup with finely chopped beef offal, potato, seasonings and cilantro. Served with arepa. Weekends only.

Nota: 4% adicional en pagos con tarjeta. 15% de servicio para grupos de 6+ / Note: 4% extra for card payments. 15% service for groups of 6+.

ABIERTO / OPEN

Lunes - Viernes
Monday - Friday
9AM-10PM

Sábado - Domingo
Saturday - Sunday
8AM-10PM

HACIENDA
PARRILLA - BAR

RESERVAS / RESERVATION

(+1) 408 937 1196

DESAYUNO AMERICANO / AMARICAN BREAKFAST



Omelette Californiano / Californian Omelette $18

Omelette esponjoso con aguacate, champiñones, cebollines, tomate y ajo, relleno de queso jack y cheddar, coronado con crema agria / Fluffy omelette with avocado, mushrooms, green onions, tomato and garlic, filled with jack and cheddar cheese, topped with sour cream.



Carne y Huevos / Steak & Eggs $20

Tierno tri-tip a la parrilla, acompañado de huevos al gusto y pan tostado / Tender charbroiled tri-tip steak served with eggs any style and toast



Omelette Mexicano / Mexican Omelette $18

Omelette esponjoso relleno de jalapeño, aguacate y crema agria, cubierto con salsa fresca, acompañado de tortillas de maíz o pan tostado / Fluffy omelette filled with jalapeño, avocado and sour cream, topped with fresh salsa, served with corn tortillas or toast.



Omelette Amor De Carne / Omelette Meat Lover $18

Relleno de jamón, tocineta crujiente y salchicha artesanal con queso americano fundido, acompañado de pan tostado o tortillas / Filled with ham, crispy bacon and artisanal sausage, smothered in melted American cheese, served with toast or tortillas.



Omelette Vegetariano / Vegetarian Omelette $15

Claras de huevo esponjosas con espinacas, champiñones, tomate y albahaca, rellenas de queso feta y aguacate / Fluffy egg-white omelette with spinach, mushrooms, tomato and basil, filled with feta cheese and avocado.



Omelette Chorizo / Chorizo Omelette $18

Omelette esponjoso relleno de chorizo artesanal, aguacate y cebolla salteada, coronado con queso cheddar y salsa picante al gusto / Fluffy omelette stuffed with artisanal chorizo, avocado and sautéed onion, topped with cheddar cheese and your choice of hot sauce.

Haz tus pedidos a domicilio por:

DOORDASH

yelp

Place your home delivery orders through:

Desayuno Clásico / Classics Breakfast $15

Dos huevos al gusto, acompañados de papas estilo country o hash browns y pan tostado / Classic breakfast two eggs any style, served with country-style potatoes or hash browns and toast.

Huevos Revueltos Con Chorizo / Chorizo Scramble eggs $15

Chorizo mexicano, aguacate, tomates, cebollas cublertas con queso chedar servi- das con salsa fresca / Mexican chorizo, avocado, tomatoes, onions topped with cheddar cheese served with salsa.

Nota: Incluyen papas country o hash browns y pan blanco o integral. / Note: Include country potatoes or hash browns and white or whole-wheat toast.

Nota: 4% adicional en pagos con tarjeta. 15% de servicio para grupos de 6+ / Note: 4% extra for card payments. 15% service for groups of 6+.

ABIERTO / OPEN		RESERVAS / RESERVATION
Lunes - Viernes Monday - Friday 9AM-10PM	Sábado - Domingo Saturday - Sunday 8AM-10PM	(+1) 408 937 1196

HACIENDA
PARRILLA - BAR

DESAYUNO AMERICANO / AMARICAN BREAKFAST



Super Especial / Super Special **$17**

Dos huevos al gusto y pancakes esponjosos con tu elección de salchicha, tocineta o jamón / Two eggs any style and fluffy pancakes with your choice of sausage, bacon, or ham.

Panqueques con frutas / Fruit-Topped Pancakes **$12**

Suaves pancakes de buttermilk cubiertos con fresas y banano, acompañados de crema batida y azúcar glass. / Light buttermilk pancakes topped with strawberries and banana, served with whipped cream and powdered sugar.



Waffle Belga Clásico / Classic Belgian Waffle **$12**

Pan al estilo de Texas cocinado a la parrilla y espolvoreado con azúcar y canela en polvo con porción de fruta / Our very popular old fashion Belgian Waffle & cup of fruit.

Panqueques con chispas de choco-late / Chocolate Chip Pancakes **$12**

Buttermilk pancakes rellenos de chispas de chocolate, acompañados de crema batida y azúcar glass. / Buttermilk pancakes studded with chocolate chips, served with whipped cream and powdered sugar.



Tostada francesa Clásica / French Toast Classic **$12**

Rebanadas de pan tipo Texas sumergidas en una suave mezcla de huevo y leche, doradas a la plancha, espolvoreadas con azúcar glass y canela, acompañadas de fruta fresca. / Thick Texas-style bread slices soaked in a rich egg-and-milk batter, grilled to golden brown, dusted with powdered sugar and cinnamon, served with fresh fruit.

Nota: Incluyen papas country o hash browns y pan blanco o integral. / Note: Include country potatoes or hash browns and white or whole-wheat toast.

MENÚ NIÑOS / KIDS MENU



Tostada francesa / French Toast **$10**

Rebanadas de pan estilo Texas sumergidas en una mezcla de huevo y leche, doradas a la plancha y acompañadas de tocineta crujiente o salchicha / Thick Texas-style bread slices soaked in an egg-and-milk batter, griddled to golden perfection and served with crispy bacon or sausage.

Waffles Belgas / Belgian Waffle **$10**

Waffles belgas dorados y esponjosos, servidos con tu elección de tocineta crujiente, salchicha o huevos revueltos / Crispy, fluffy Belgian waffles served with your choice of bacon, sausage or scrambled eggs.



Mini panquecas clásicas o con chispas / Classic or Chocolate Chip Mini Pancakes **$10**

Mini panquecas esponjosas con chispas de chocolate o sencillas, servidas con tu elección de tocineta crujiente, salchicha o huevos revueltos / Fluffy mini pancakes, chocolate chip or plain, served with your choice of crispy bacon, sausage or scrambled eggs.

Un huevo al gusto / One Egg Any Style **$10**

Acompañado de tocineta o salchicha, hash browns y pan tostado / One egg any style, served with bacon or sausage, hash browns and toast.



Dedos de pollo crujientes / Crispy Chicken Fingers **$10**

Tiernos bastones de pechuga empanizada y dorada, servidos con ensalada fresca o papas fritas crujientes / Tender breaded chicken strips, fried to golden crisp, served with fresh salad or crispy fries.

Migao / Migao **$14.75**

Chocolate caliente colombiano con queso fresco y pan para sumergir / Colombian hot chocolate with fresh cheese and bread to dip.

Nota: 4% adicional en pagos con tarjeta. 15% de servicio para grupos de 6+ / Note: 4% extra for card payments. 15% service for groups of 6+.

FOLLOW US: BREAKFAST · BRUNCH · DINNER · BAR DELIVERY: DOORDASH yelp

ABIERTO / OPEN

Lunes - Viernes
Monday - Friday
9AM-10PM

Sábado - Domingo
Saturday - Sunday
8AM-10PM

HACIENDA
PARRILLA - BAR

RESERVAS / RESERVATION

(+1) 408 937 1196

PLATOS MÁS PEDIDOS / BEST SELLERS



Churrasco / Steak **$28**

El más pedido de la casa: generosa porción de jugoso churrasco a la parrilla, acompañado de patacones crujientes o papas fritas doradas y ensalada fresca / House favorite: generous portion of juicy grilled churrasco, served with crispy green plantains or golden fries and fresh salad.



Bandeja Paisa **$27**

Generosa bandeja paisa con arroz blanco, frijoles rojos, chicharrones crujientes, plátano maduro frito, huevo al gusto, arepa de maíz, aguacate y chorizo artesanal / Generous bandeja paisa with white rice, red beans, crispy pork cracklings, fried sweet plantain, egg any style, corn arepa, avocado and artisanal chorizo.



Picada Mixta 1x **$30** 2x **$55** 4x **$100**

Picada mixta abundante con selección de res, cerdo y pollo, chorizo, morcilla, yuca, papa criolla, papas saladas, plátano maduro y arepa de la casa. *Nota: también disponible encebollada.*
Ample mixed platter with beef, pork and chicken, artisanal chorizo, blood sausage, fried cassava, creole potatoes, salted potato wedges, sweet plantain and house arepa. *Note: also available with sautéed onions.*

ESPECIALES DE LA CASA / HOUSE SPECIALS



Arroz con mariscos / Rice with Seafood **$28**

Arroz salteado al wok con camarones, calamares y mejillones, junto a verduras al dente, acompañado de papas a la francesa o patacones crujientes / Wok-tossed rice with shrimp, calamari and mussels, paired with vegetables cooked al dente, served with French fries or crispy plantain fritters.

Arroz Paisa / Paisa Rice **$22**

Arroz al estilo paisa con papas fritas, plátano maduro picado, cerdo, pollo, verduras, granos de maíz, chorizo artesanal y chicharrón crujiente / Paisa-style rice with French fries, chopped sweet plantains, pork, chicken, vegetables, corn kernels, artisanal chorizo and crispy pork cracklings.



Cazuela De Mariscos / Sea Food Casserole **$28**

Mixtura de mariscos en cazuela: camarones, mejillones, calamares, pescado y pulpo en cremosa salsa de la casa, acompañada de arroz blanco y patacones crujientes / Smooth seafood casserole: shrimp, mussels, calamari, fish, and octopus in a creamy house sauce, served with white rice and crispy plantain fritters.

Cazuela De Pescado / Sea Food Creole Casserole **$26**

Cazuela de bagre con camarones en caldo de pescado, acompañada de arroz blanco y patacones crujientes / Catfish casserole with shrimp and fish broth, served with white rice and crispy fried green plantains.



Sobre Barriga Criolla / Creole style flank steak **$26**

Tierna carne de falda guisada al estilo criollo, acompañada de arroz blanco, patacones crujientes y ensalada fresca / Tender flank slow-cooked in Creole spices, served with white rice, crispy fried green plantains, and fresh salad.

Carne A La Plancha / Grilled Meat **$17**

Jugosa pieza de carne asada a la plancha, acompañada de arroz blanco, ensalada fresca y papas fritas crujientes / Juicy grilled cut, served with white rice, fresh salad and crispy french fries.

Pechuga a la Plancha / Grilled Breats **$17**

Pechuga de pollo marinada y sellada a la plancha, acompañada de arroz blanco, ensalada fresca y papas fritas crujientes / Marinated chicken breast seared on the grill, served with white rice, fresh salad and crispy french fries.

Nota: Imágenes referenciales; las bebidas en foto no están incluidas (se venden aparte). / Note: Images are for reference; drinks shown are not included (sold separately).

Nota: 4% adicional en pagos con tarjeta. 15% de servicio para grupos de 6+ / Note: 4% extra for card payments. 15% service for groups of 6+.

FOLLOW US:

BREAKFAST · BRUNCH · DINNER · BAR

DELIVERY: DOORDASH yelp

ABIERTO / OPEN

Lunes - Viernes
Monday - Friday
9AM-10PM

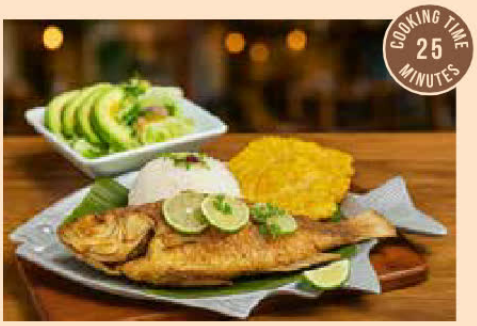
Sábado - Domingo
Saturday - Sunday
8AM-10PM

HACIENDA
PARRILLA - BAR

RESERVAS / RESERVATION

(+1) 408 937 1196

ESPECIALES DE LA CASA / HOUSE SPECIALS



Mojarra Frita / Fried Mojarra **$27**

Mojarra roja fresca sazonada y frita hasta quedar dorada y crujiente, acompañada de arroz blanco, ensalada fresca y patacones o papas fritas crujientes / Fresh red mojarra seasoned and fried until crispy and golden, served with white rice, fresh salad and plantains or crispy french fries.



Arroz Frito / Fried Rice **$22**

Arroz salteado al wok con jugosos trozos de cerdo, pollo y camarón, mezclado con raíces tiernas y vegetales crujientes, acompañado de papas fritas doradas / Wok-fried rice with succulent pork, chicken and shrimp, tossed with tender roots and crisp vegetables, served with golden French fries.



Costillas De Cerdo / BBQ Pork Ribs **$26**

Jugosas costillas de cerdo glaseadas en nuestra salsa BBQ, acompañadas de arroz blanco, ensalada fresca y papas fritas doradas / Succulent pork ribs glazed in our BBQ sauce, served with white rice, fresh salad and golden fries.



Lechona Tradicional Colombiana **$15**

(Preguntar por disponibilidad / Ask about availability)

Lechona clásica de cerdo desmechado con arroz y arvejas, coronada con corteza crujiente. Acompañada de arepa blanca y limón fresco./ Traditional Colombian lechona with seasoned rice and peas, topped with crispy pork skin, served with grilled arepa and fresh lime.

"Comida buena, vida buena."

In Colombia we say: "Good food, good life."



Lengua en salsa criolla / Tongue in Creole Sauce **$27**

Tierna lengua de res estofada en salsa criolla de la casa con hierbas aromáticas, servida con arroz blanco, patacones crujientes y ensalada fresca / Tender beef tongue braised in our house Creole sauce with aromatic herbs, served with white rice, crispy plantains and fresh salad.

ESPECIALES FIN DE SEMANA / WEEKEND SPECIALS



Carne a la Llanera / Llanera Platter **$26**

Res, cerdo o mixta al fuego de leña, jugosa y ahumada, con papa criolla, yuca, plátano y sancocho. / Wood-fired beef, pork or mixed; smoky-tender with yuca, potatoes, plantain and sancocho.

Sancocho de gallina / Hen Sancocho **$28**

Sopa de gallina sustanciosa con papa, plátano, maíz, yuca y hierbas, servida con arroz blanco y aguacate. / Hearty hen soup with potatoes, plantain, corn, yucca and herbs, served with white rice and avocado.

Mondongo / Tripe Soup **$26**

Sopa de mondongo con pata de res, callos y verduras, servida con arroz blanco, aguacate y patacón crujiente. / Tripe soup with beef foot and vegetables, served with white rice, avocado and crispy plantain.

Picada Llanera 1x **$30** 2x **$55** 4x **$100**

Picada mixta abundante con selección de carne a la llanera y cerdo, pollo, chorizo, morcilla, yuca, papa criolla, papas saladas, plátano maduro y arepa de la casa / An ample Llanera sampler platter with beef and pork selection, artisanal chorizo, blood sausage, fried cassava, creole potatoes, salted potato wedges, sweet plantain and house arepa.

Nota: Imágenes referenciales; las bebidas en foto no están incluidas (se venden aparte). / Note: Images are for reference; drinks shown are not included (sold separately).

Nota: 4% adicional en pagos con tarjeta. 15% de servicio para grupos de 6+ / Note: 4% extra for card payments. 15% service for groups of 6+.

ABIERTO / OPEN

Lunes - Viernes
Monday - Friday
9AM-10PM

Sábado - Domingo
Saturday - Sunday
8AM-10PM

HACIENDA
PARRILLA - BAR

RESERVAS / RESERVATION

(+1) 408 937 1196

COMIDA RÁPIDA / FAST FOOD



Hamburguesa Angus / Angus Burger $16

+ Piña / Pineapple +$2
+ Champiñones / Mushrooms +$6

Jugosa hamburguesa de 180g de carne Angus, coronada con cebolla asada, tocineta crujiente, vegetales frescos y queso mozzarella, servida en pan brioche con salsas de la casa (opción sobre patacón) / Juicy 180g Angus beef patty topped with grilled onion, crispy bacon, fresh veggies and mozzarella cheese, served on a brioche bun with house sauces (patacón option available).



Arepa Rellena / Stuffed Arepa $14

Carne y pollo desmechados, plátano maduro, queso, chicharrón y huevo de codorniz, salsa de la casa / Shredded beef & chicken, sweet plantain, cheese, pork belly & quail egg, house sauce.



Gomelitas $10

3 arepitas fritas, salsa de piña, chips de papas y queso / 3 fried mini-arepas, pineapple sauce, potato chips & cheese.



Perro caliente colombiano / Colombian Hot Dog $14

Salchicha jugosa en pan tierno, con tocineta crujiente, queso fundido, cebolla asada, chips de papa y salsa de piña, acompañado de papas fritas / Juicy sausage in a soft bun, topped with bacon, melted cheese, grilled onions, potato chips and pineapple sauce, served with fries.



Ceviche Colombiano / Col-Ceviche $15

Trozos de camarón marinados en salsa rosada casera, mezclados con cebolla morada y perejil fresco, servidos en canastitas de patacón crujiente / Shrimp marinated in our house pink sauce, tossed with red onion and fresh parsley, served in crispy plantain baskets.



Milanesa de Pollo / Chicken Milanesa $18

Crujiente pechuga de pollo empanizada, servida con papas fritas doradas y salsa de la casa / Crispy breaded chicken breast, served with golden fries and house sauce.



Pataburger Angus / Angus Pataburger $16

+ Piña / Pineapple +$2
+ Champiñones / Mushrooms +$6

Jugosa hamburguesa de 180g de carne Angus, coronada con cebolla asada, tocineta crujiente, vegetales frescos y queso mozzarella, servida entre dos patacones crujientes con salsas de la casa / Juicy 180g Angus beef patty topped with grilled onion, crispy bacon, fresh veggies and mozzarella cheese, served between two crispy green plantains with house sauces.

Arepa Reina Pepiada / Queen Pepiada Arepa $13

Arepa rellena de pollo, aguacate, cebolla y mayonesa / Arepa stuffed with chicken, avocado, onions, mayo.

Super Patacón $18

Base de crujiente patacón pintón, coronado con res y pollo desmechados, chicharrón crujiente, queso fundido y huevo de codorniz, acompañado de nuestras salsas de la casa / Crunchy green plantain base topped with shredded beef and chicken, crispy pork rind, melted cheese and a quail egg, served with our house sauces.



Mazorcada $18

Res y cerdo salteados con maíz, queso fundido, chips de papa, salsa de la casa y huevo de codorniz. / Sautéed beef and pork with corn, melted cheese, potato chips, house sauce, and a quail egg.

Nota: Imágenes referenciales; las bebidas en foto no están incluidas (se venden aparte). / Note: Images are for reference; drinks shown are not included (sold separately).

Nota: 4% adicional en pagos con tarjeta. 15% de servicio para grupos de 6+ / Note: 4% extra for card payments. 15% service for groups of 6+.

FOLLOW US:

BREAKFAST · BRUNCH · DINNER · BAR

DELIVERY: DOORDASH yelp

ABIERTO / OPEN

Lunes - Viernes
Monday - Friday
9AM-10PM

Sábado - Domingo
Saturday - Sunday
8AM-10PM

HACIENDA
PARRILLA - BAR

RESERVAS / RESERVATION

(+1) 408 937 1196

ENTREDAS / APPETIZERS



Empanadas 1x **$5**

Crujientes empanadas colombianas de maíz amarillo rellenas de carne o pollo, acompañadas de nuestro ají casero / Colombian empanadas: crispy yellow-corn turnovers filled with beef or chicken, served with our house-made ají.

"A buen hambre no hay pan duro."

In Colombia we say: "When you're hungry, no bread is stale."



Arepas de la Casa / House Arepas **$10**

Tres arepas artesanales de yuca rellenas de queso fundido, servidas con nuestra salsa de la casa / Three artisanal yucca arepas stuffed with melted cheese, served with our house sauce.



Arepa paisa con chorizo Colombiano / Paisa Arepa with Colombian Pork Sausage **$12**

Arepa de maíz tradicional sin sal rellena de chorizo artesanal colombiano, servida caliente / Paisa arepa with Colombian pork sausage: traditional unsalted corn arepa stuffed with artisanal Colombian chorizo, served warm.



Migao **$14.75**



Plátano maduro con queso y bocadillo / Sweet plantain with cheese & guava **$12**

Plátano maduro abierto y relleno de queso cremoso y bocadillo veleño, gratinado al horno hasta dorar / Sweet plantain split open and stuffed with creamy cheese and guava paste, oven-gratinated to golden perfection.



Morcilla / Colombian Blood Sauce **$13**

Morcilla artesanal a la parrilla, servida con tiernas papas criollas salteadas / Artisanal grilled blood sausage served with tender creole potatoes.



Chicharronada / Fried Pork Belly with Plantains **$13**

Crujiente chicharrón de cerdo servido con patacones dorados / Crispy fried pork belly served with golden green plantains.

"Cruje el chicharrón y se alegra el corazón."

In Colombia we say: "When chicharrón crunches, the heart rejoices."

Nota: Imágenes referenciales; las bebidas en foto no están incluidas (se venden aparte). / Note: Images are for reference; drinks shown are not included (sold separately).

Nota: 4% adicional en pagos con tarjeta. 15% de servicio para grupos de 6+ / Note: 4% extra for card payments. 15% service for groups of 6+.

ABIERTO / OPEN		HACIENDA PARRILLA - BAR	RESERVAS / RESERVATION
Lunes - Viernes Monday - Friday 9AM-10PM	Sábado - Domingo Saturday - Sunday 8AM-10PM		(+1) 408 937 1196

BEBIDAS / DRINKS



Café / Coffee $4

Agua de Panela $6
Con una tajada de queso / With cheese slide

Chocolate / Chocolate $5
Con una tajada de queso / With cheese slide



Colombiana $5
Manzana $5
Pony Malta $5
Coca - Cola $4
Coca - Cola Diet $4
Sprite $4



Jugo Natural en Agua / Juice (Water) $6
Jugo Natural en Leche / Juice (Milk) $8
Agua Mineral / Mineral Water $5
Agua Regular / Regular Water $2
Limonada Familiar / Family Limonade $12



Refajito $12
1 Cerveza (Beer) + 1 Colombiana (Soda)

Refajo $22
2 Cervezas (Beers) + 2 Colombianas (Sodas)

"Amor, alegría y cerveza fría."

In Colombia we say: "Love, joy, and an ice-cold beer."



Cubeta Colombianas $45
Cubeta Nacionales $30
6 Cervezas / 6 Beers



Copa Vino $10
Rojo ó Blanco / Red or White

Mimosa $10
Personal

Super Mimosa $45
Botella / Bottle

Cervezas Colombianas / Col-Beers $8
Aguila, Club Colombia Dorada

Cervezas Nacionales / local Beers $6
Modelo, Corona, Pacífico



Botella Aguardiente $100
Amarillo, Antioqueño Azul

Botella Whiskey $190
Buchannas 12

Botella Tequila $190
Don Julio Blanco

Botella Tequila $200
Don Julio Añejo

Botella Tequila $280
Don Julio 70



Shot de Whiskey $13
Buchannas 12

Shot de Aguardiente $7
Amarillo, Antioqueño Azul

Shot de Tequila $14
Don Julio Blanco

Shot de Tequila $15
Don Julio Añejo

Shot de Tequila $20
Don Julio 70

Nota: 4% adicional en pagos con tarjeta. 15% de servicio para grupos de 6+ / Note: 4% extra for card payments. 15% service for groups of 6+.