



*Mangle*  
BAR

*Bebidas y licores*

MONTERIA

# Cócteles de autor



## LA CHICA SALVAJE

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

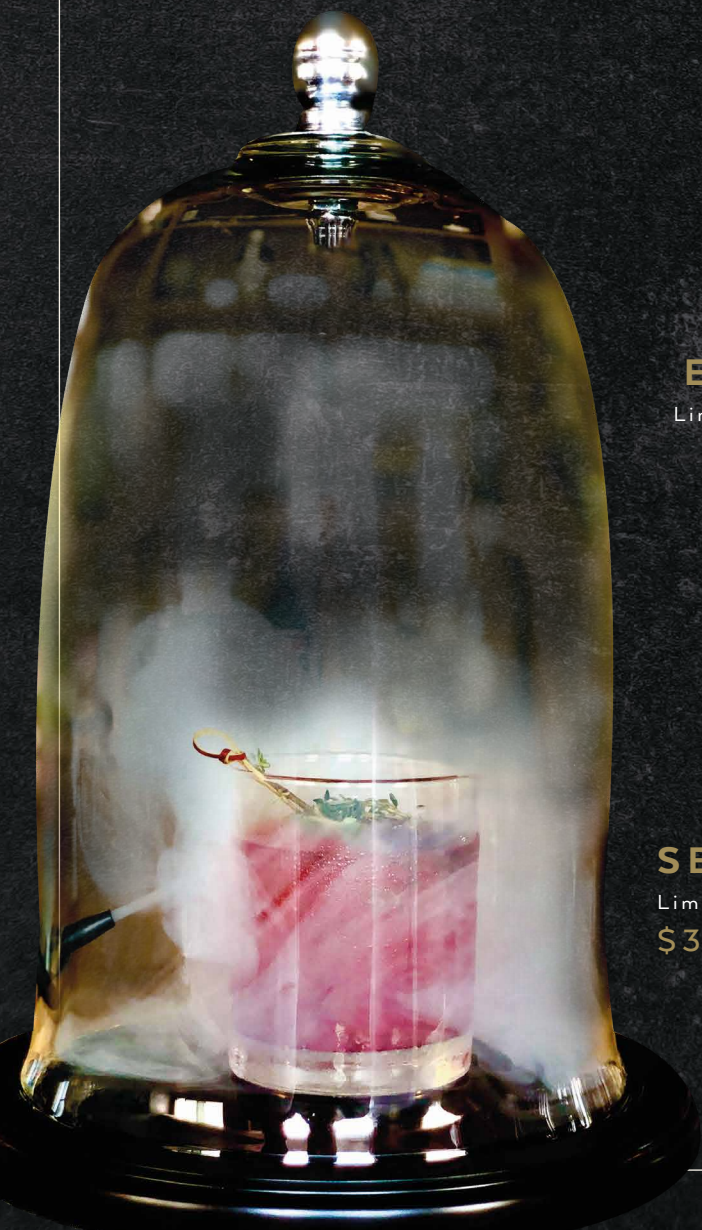
\$37.800



## 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

\$37.800



## NO ME IMPORTA PECAR

Maíz dulce, brandy, licor de naranja y Whisky

\$37.800



## NO ME TIENTES

ES UNA ADVERTENCIA

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

\$37.800

# Cócteles clásicos



## MARGARITA

Licor de limón, licor de naranja  
miel, Tequila reposado

\$37.800



## MOJITO TRADICIONAL

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

\$37.800



## OLD FASHIONED

Almibar simple, Whisky,  
licor de naranja

\$37.800

# Cócteles clásicos



## MANHATTAN

Vermut rosse, Whisky, licor de marrasquino

\$37.800



## PENICILLIN

zumo de limón, licor de jengibre y Whisky

\$37.800



## MOSCOW MULE

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

\$37.800

## *Cóctetes clásicos*

### **PIÑA COLADA**

Jugo de naranja, crema de  
coco y ron blanco

\$37.800



## *Cóctetes sin licor*

### **MOJITO NOMADA**

Hierbabuena, limón y lulo

\$24.800



### **HASTA QUE SALGA EL SOL**

Naranja, limón, orgeat de coco,

zumo de piña

\$37.800



# Gin & Tonic



## GIN LAS ESTRELLAS SON NEGRAS

Ginebra, limón ahumado, licor de naranja y carbón activado

\$37.800



## 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

\$37.800

# *Gin & Tonic*



**HENDRICKS**

\$48.600



**GORDON**

\$45.000



**BULLDOG**

\$45.000



# Licores y cervezas

## RON MEDELLÍN EXTRA AÑEJO 8 AÑOS

BOTELLA TRAGO  
\$145.000 \$18.000

## RON HAVANA 3 AÑOS

TRAGO  
\$18.000

## AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO TAPA AZUL

BOTELLA TRAGO  
\$115.000 \$12.000

## VODKA ABSOLUT BLUE

BOTELLA TRAGO  
\$170.000 \$22.000

## GINEBRA BULLDOG

BOTELLA  
\$330.000

## GINEBRA HENDRICKS

BOTELLA  
\$430.000

## BUCHANAN'S DELUXE 12 AÑOS

BOTELLA TRAGO  
\$300.000 \$30.000

## OLD PARR 12 AÑOS

BOTELLA TRAGO  
\$280.000 \$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

\$190.000

MARQUÉS DE RISCAL (TEMPRANILLO)

BOTELLA

\$170.000

TERRA VEGA (CARMENARE)

BOTELLA

\$90.000

## VINO BLANCO

MARQUÉS DE RISCAL (VERDEJO)

BOTELLA

\$170.000

TERRA VEGA (SAUVIGNON BLANC)

BOTELLA

\$90.000

## VINO ROSADO

MARQUÉS DE RISCAL  
(TEMPRANILLO Y GARNACHA)

BOTELLA

\$170.000

TERRA VEGA

BOTELLA

\$90.000

LAMBRUSCO ROSATTO (ESPUMOSO)

BOTELLA

\$159.100



## SANGRÍAS

### DELIRIO

SANGRIA ROSE

\$140.000

### ENIGMA

SANGRIA VINO BLANCO

\$140.000

### MAR DE VERANO

TINTO DE VERANO

\$120.000



Estos precios incluyen el (8%) Ipoconsumo.  
Prohíbese 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

\$11.200

SODA

\$9.000

## JUGOS NATURALES

MANGO

FRESA

MARACUYÁ

COROZO

GUAYABA AGRIA

EN AGUA \$8.200

EN LECHE \$11.000

## LIMONADAS

NATURAL

\$9.000

CEREZADA

\$11.000

COCO

\$11.000

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.

\$37.000

## HAMBURGUESA COYOTE

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

\$37.000

## MANHATTAN BURGUER

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

\$37.000

## VEGGIE BURGER

Auténtica hamburguesa vegana, elaborada con garbanzos, queso de almendras y un toque de autor con mayonesa de trufa.

\$32.900

## PASTA POMODORO CON BURRATA ROTA Y BERENJENA FRITA

Pasta a base de tomates asados, con berenjenas fritas y burrata.

(Pasta: Penne o Fettuccine)

\$48.000



## PASTA CACCIO E PEPE

Pasta con cremoso de queso parmesano y pimienta.

(Pasta: Penne o Fettuccine)

\$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.

\$27.000

## PANINI DE JAMÓN Y QUESO

Pan artesanal de la casa, relleno de jamón, queso mozzarella y vegetales frescos. Acompañado de papas a la francesa.

\$24.000

# 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.

\$18.000

## 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.

\$32.800

Opción pollo

\$28.100

## HUMMUS CON CHICHARRÓN

Hummus de almendras con chicharrón con cocción de 12 horas.

\$28.100

## BURRATA CON CHIPS DE BERENJENA

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

\$39.000

## CREMA DE TOMATE NAPOLITANO

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

\$23.800

## COCTEL DE CAMARÓN

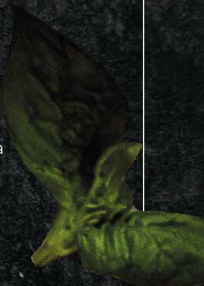
Camarones frescos en salsa rosada y un toque de picante, acompañados con chips de plátano.

\$34.000

## CEVICHE DE RÓBALO

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

\$36.000



Mangle  
BAR