

MONTREÉ

Bar



BUCHANAN'S

EXPERIENCIA ESPAÑOLA



PAELLA MARINERA

PAELLA A BASE DE ARROZ ESPAÑOL, AZAFRAN, CAMARON, CALAMAR, PULPO, MEJILLONES Y VEGETALES, ACOMPAÑADO DE ALIOLI DE ACEITUNAS Y PAN FRANCÉS, ACOMPAÑADO DE UNA COPA DE VINO TINTO DE LA CASA ENSAMBLE CABERNET - MERLOT

45

SET DE TAPAS x 6 UNIDADES

MONTADITOS DE JAMON SERRANO CON MERMELADA DE PIMENTONES, PAN BAGUETTE, ALIOLI DE AJO Y MONTADITOS DE QUESO MOZZARELLA DE BUFALA, PESTO DE ALBAHACA, TOMATE CHERRY Y REDUCCION DE BALSAMICO

27

ENTRADAS

FONDUE SUIZO PARA 2 PERSONAS

Clásica mezcla de quesos Suizos en caquelon, acompañado de pan francés



42

TIRADITO DE PULPO

Corte fino de pulpo mexicano, acompañado de salsa cítrica de ají amarillo, ají panca, leche de coco, aceite de rúgula y sésamo, queso parmesano, maíz peruano y micro brotes.

39

CARPACCIO DE SOLOMITO DE RES

Tres pimientos, acompañado con ensalada de baby rúgula, queso grana padano, salsa de balsámico, alcaparras fritas, limón y tostadas.

39

ROLL DE CAMARONES

Camarones crocantes en salsa cítrica de limón y maracuyá, picadillo de tomate, piña y cilantro sobre pan esponjoso acompañado de chips y mayonesa de ají panca

28

SPRING ROLLS

Rollos de carne con mix de quesos, mozzarella, cheddar y Philadelphia, cebolla caramelizada, acompañados de mayonesa de maracuyá y sriracha.

29

ENVUELTOS DE QUESO GOUDA

Queso Holandés envuelto en jamón serrano, salteado con aceite de oliva sobre mermelada de ají dulce y alioli de ajo.

35



PIZZAS



SETAS Y ACEITE DE TRUFA 32

Base de salsa blanca, queso mozzarella de búfala, queso gouda, setas, aceite de trufa blanco y queso parmesano. 🌿



CUATRO QUESOS 34

Pizza a base de salsa blanca, queso mozzarella de búfala, queso gouda, queso pecorino y salsa de queso azul. 🌿

JAMÓN SERRANO 35

Pizza a base de salsa blanca, queso mozzarella de búfala, queso gouda, jamón serrano y salsa de queso azul.

SALCHICHA ITALIANA Y PEPPERONI 30

Pizza a base de salsa de tomates San Marzanos, queso mozzarella de búfala, salchicha italiana, pepperoni, rúgula y queso parmesano.

PESTO Y POLLO 28

Pizza a base de salsa de tomates San Marzanos, queso mozzarella de búfala, pollo al pesto, rúgula, reducción de balsámico con vino tinto y queso parmesano.



FRUTOS DEL MAR 36

Pizza a base de salsa de tomates San Marzanos, camarones y calamares salteados en vinagreta de ostras, queso mozzarella de búfala, rúgula y albahaca.

PISTACHOS 28

Base de salsa blanca, queso mozzarella de búfala, queso gouda, queso pecorino, pesto de albahaca y pistachos.

BAR FOOD

CRISPY CHICKEN FINGERS

27

Dedos de pollo apanados en harina de maíz, acompañados de papas a la francesa, los puedes pedir en: salsa BBQ, Cheddar o Búfalo

NACHOS

Frijol refrito, piña braseada, guacamole, pico de gallo, crema agria, salsa mexicana, chicharrines, totopos de maíz, los puedes pedir en:

Pollo y carne de res
camarones.

39

42

SELECCIONA EL QUESO PARA LOS NACHOS:

- Queso mozzarella
- Salsa de queso cheddar
- Dip de queso Philadelphia.

PICADA MONTRE

99

Bife de res al chimichurri, costillas en salsa BBQ de jengibre, pollo al curry, pork belly lacado en teriyaki de piña, papas criollas en mantequilla de romero y limón, papas a la francesa, ensalada, mayonesa de chipotle, mayonesa de ají panca con salsa BBQ



SANDWICHS

PHILADELPHIA STEAK AND CHEESE 29

Roast beef salteado con mix de pimentones y cebolla, gratinado con quesos mozzarella y Philadelphia, acompañado de papas a la francesa y mayonesa dulce.

BÚFALO CHICKEN SANDWICH 29

Pollo apanado en hojuelas de maíz, especias, bañado en salsa búfalo moderadamente picante, queso cheddar, tomate, lechuga, papas a la francesa y mayonesa de chipotle.

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA SUIZA 30

Carne 100% Black Angus, pan brioche, masa de papa, fondue de quesos suizos, panceta, cebolla caramelizada, pepinillos, lechuga, tomate y papas a la francesa.

HAMBURGUESA NY PASTRAMI 28

Carne 100% Black Angus, pan brioche, masa de papa, queso cheddar americano, pastrami, cebolla caramelizada, pepinillos, lechuga, tomate y papas a la francesa.

HAMBURGUESA QUESO AZUL 29

Carne 100% Black Angus, pan brioche, masa de papa, dip de queso Philadelphia y queso azul, champiñones, cebolla caramelizada, pepinillos, lechuga, tomate y papas a la francesa con salsa chipotle.



FUERTES MONTRÉ

SALMÓN A LA PARRILLA

49

Salmón sobre risotto cremoso a base de bisque de langostinos, quesos mascarpone, parmesano, tomates cherry, albahaca, salsa de mar y espárragos.

CALDERETA DE MARISCOS

46

Camarón, calamar, pulpo y mejillones en salsa marinara, salsa de ostras y leche de coco acompañada de brusqueta de pan francés al grill.

MAR Y TIERRA

52

350 gramos de Bife de res, torta de frutos del mar, salsa de mostaza a la antigua, ensalada de mézclum, tomates Cherry y palmitos.

PESCA FRESCA (SUJETO A DISPONIBILIDAD)

52

Pesca fresca del pacífico colombiano, acompañado de arroz húmedo guisado, sobre salsa de mar al curry y pak choi salteado en aceite de oliva.

FUSIÓN DE PULPO Y CALAMAR

56

Pulpo y calamar grillé, salteado en vinagreta de ostras, sobre salsa de pimentones rostizados, puré de batatas, tomates cherry y picadillo de ají dulce encurtido.

PICAÑA BLACK ANGUS IMPORTADO

85

350 gramos de picaña importada acompañada de salsa de tres pimientos y tortellini de tres quesos.

SOLOMITO A LA PARRILLA

48

250 gramos de solomito de res en salsa Nikkei, acompañado de arroz húmedo de ají amarillo, tomates Cherry, canasta de queso parmesano y mézclum

POLLO MONTRÉ

29

Pollo rostizado sobre salsa de vino tinto y romero, acompañado de vegetales frescos salteados y puré de papa.

ENSALADAS

SALMÓN 34

Ensalada de salmón con mix de lechugas, nueces, aderezo ranch a base de yogur griego, tomates cherry, queso feta, palmitos y albahaca. 🌿

POLLO 28

Ensalada de pollo a la parrilla con mix de lechugas, queso azul, tomates, aguacate, duraznos a la parrilla, arándanos deshidratados y vinagreta de miel y balsámico 🌿



MONTRÉ DULCE

BAILEYS CRÈME BRÛLÉE 14
Suave crema francesa con Baileys y crujiente caramelo

LAVA DE AREQUIPE 14
Esponjoso ponqué con centro fundido de arequipe y Cointreau, acompañado de helado de vainilla

TORTA DE CHOCOAREQUIPE 14
Torta de chocolate sin gluten endulzada con estevia, rellena de arequipe light, para los amantes de lo saludable

GINEBRAS

	Botella	Media	Trago Sencillo
TANQUERAY TEN	420		20
TANQUERAY	236		14
TANQUERAY RANGPUR	280		15
GORDON'S	160		12
HENDRICK'S	360		16
BULLDOG	297		15
MONKEY 47	540		34
LONDON NUMBER ONE	430		22
BOMBAY SHAPPIRE	248	179	14
BEEFEATER 24	285		16
BEEFEATER	190	105	12
BEEFEATER PINK	225		14

WHISKEY

	Botella	Media	Trago Sencillo
BULLEIT - BOURBON	260		14
BULLEIT RYE	275		15
GENTLEMAN JACK - TENNESSEE	390		16
JACK DANIEL'S N°7	235	130	14
JACK DANIEL'S HONEY	235		14
TULLAMORE DEW - IRISH	187		12

RON

	Botella	Media	Trago Sencillo
KETEL ONE	270		15
GREY GOOSE	365	200	18
ABSOLUT	180	95	13
SMIRNOFF	160	85	12

VODKA

	Botella	Media	Trago Sencillo
ZACAPA XO	930		36
ZACAPA 23 AÑOS	357		16
ZACAPA AMBAR 12 AÑOS	205		11
LA HECHICERA	280		16
BARCELO IMPERIAL	260		15
SANTA TERESA 1796	395		17
BACARDI 8 AÑOS	225		13
HAVANA 7 AÑOS	205		12
SAILOR JERRY	170		10
RON PARCE 8 AÑOS	362		16
RON PARCE 12 AÑOS	497		21
VIEJO DE CALDAS 3 AÑOS	130	68	8
VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS	165		10
VIEJO DE CALDAS 15 AÑOS	205		12
RON MEDELLIN 3 AÑOS	125	65	8
RON MEDELLIN 8 AÑOS	155	85	10

SCOTCH WHISKY

	Botella	Media	Trago Sencillo
BUCHANAN'S 12 AÑOS	270	155	15
BUCHANAN'S MASTER	300		16
BUCHANAN'S 18 AÑOS	530		22
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	1320		54
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	220	140	14
JOHNNIE WALKER RED LABEL	150	80	10
OLD PARR 12 AÑOS	250	180	15

SINGLE MALT

	Botella	Trago Sencillo
SINGLETON 12 AÑOS	297	16
SINGLETON 15 AÑOS	470	24
SINGLETON 18 AÑOS	680	29
MACALLAN 12 AÑOS TRIPLE CASK	480	22
DALWHINNIE 15 AÑOS	470	23
CARDHU SPEYSIDE	330	16
ARDBERG 10 AÑOS ISLAY	580	28
GLENLIVET FOUNDERS RESERVE	328	17
GLENMORANGIE 10 AÑOS	470	22
GLENFIDDICH 12 AÑOS	285	16
GLENFIDDICH 15 AÑOS	428	19
GLENFIDDICH 18 AÑOS	580	24
GLENFIDDICH 21 AÑOS	1320	54
MONKEY SHOULDER - BLEND MALT	255	15

TEQUILA - MEZCAL

	Botella	Trago Sencillo
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	480	21
DON JULIO 70	510	23
DON JULIO AÑEJO	450	20
DON JULIO REPOSADO	405	19
DON JULIO SILVER	365	18
1800 CRISTALINO	390	20
1800 AÑEJO	350	18
1800 REPOSADO	320	18
1800 SILVER	298	16
JOSE CUERVO TRAD. REP 100%	248	14
MEZCAL UNIÓN	405	20
MEZCAL MONTE LOBOS	355	18
MEZCAL 7 MISTERIOS	440	20

COGNAC

HENNESSY V.S.O.P
REMY MARTIN V.S.O.P

		Trago
Botella	Sencillo	
590	27	
596	25	

APERITIVOS - DIGESTIVOS

BAILEY'S - CREMA DE WHISKY
APEROL
CAMPARI
JEREZ TIO PEPE
COINTREAU
AMARETTO DISARONNO

		Trago
Botella	Sencillo	
130	12	
170	12	
170	12	
170	10	
230	13	
270	15	

JÄGERMEISTER

JÄGERMEISTER

JÄGER BOMB
Jägermeister, Red Bull original o
sugar free

JÄGER BEER
Jägermeister, Heineken

		Trago
Botella	Media	Sencillo
190	110	12
22		
20		

AGUARDIENTES

AGUARDIENTE TAPA AZUL
AGUARDIENTE TRADICIONAL

		Trago
Botella	Media	Sencillo
115	60	9
105	55	8

REFRESCANTES

LIMONADA NATURAL
LIMONADA DE COCO
LIMONADA DE LYCHEES

JUGOS NATURALES

6
13
12

6

CERVEZAS

STELLA ARTOIS
CORONA
BUDWEISER
CLUB COLOMBIA DORADA
BBC CHAPINERO
BBC DRAFT CAJICA
TRES CORDILLERAS ROSE
TRES CORDILLERAS MULATA
HEINEKEN
HEINEKEN DRAFT

12
12
9
10
13
21
13
13
11
19

BEBIDAS

COCA COLA ORIGINAL
COCA COLA LIGHT
COCA COLA ZERO
SODA SCHWEPPES
SPRITE
GINGER ALE SCHWEPPES
HATSU BLANCO, NEGRO, LILA,
AMARILLO
RED BULL
RED BULL SUGAR FREE
AGUA MINERAL VOSS
AGUA MINERAL CON GAS VOSS
AGUA NACIMIENTO
AGUA SIERRA FRÍA

5
5
5
5
5
5

8
12
12
16
16
5
4

SODAS SABORIZADAS

PASSION FRUIT
Soda, almíbar de maracuyá, hierbabuena
ROSAS LYCHEE
Soda, mermelada de rosas, lychees, limón
PIÑA CUCUMBER
Soda, extracto de pepino, almíbar de piña,
albahaca

12
14
13

VINO TINTO

	Botella	Media	Copa
SANTA CAROLINA RESERVADO ENSAMBLE CABERNET MERLOT - CHILE	87	60	18
SANTA CAROLINA RESERVADO MERLOT - CHILE	83		18
EPICA ENSAMBLE- CHILE	118		
NAVARRO TRIVARIETAL -ARGENTINA	165		
LA CONSULTA RESERVA MALBEC - ARGENTINA	100	25	
LAS MORAS ORGANICO MALBEC - ARGENTINA	107		
LAS MORAS RESERVA MALBEC - ARGENTINA	120		
LAS MORAS BLACK LABEL MALBEC - ARGENTINA	205		
DADA 1 MALBEC - BONARDA - ARGENTINA	110		
DADA 2 MERLOT - ARGENTINA	110		
DADA 3 CABERNET - SYRAH - ARGENTINA	116		
RAMÓN BILBAO CRIANZA - ESPAÑA	133		
SANTA CAROLINA RESERVA MERLOT - CHILE	120		
SANTA CAROLINA RESERVA CARMENERE- CHILE	120		
SANTA CAROLINA RESERVA CABERNET SAUVIGNON - CHILE	123		
LA CELIA MALBEC RESERVA - ARGENTINA	102		
LA CELIA SUPREMO - ARGENTINA	490		

VINO BLANCO

	Botella	Media	Copa
SANTA CAROLINA RESERVADO SAUVIGNON BLANC - CHILE	83		18
EPICA SAUVIGNON BLANC - CHILE	118		
RAMÓN BILBAO VERDEJO - ESPAÑA	132		
SANTA CAROLINA RESERVA SAUVIGNON BLANC - CHILE	120		
LA CONSULTA CHARDONNAY - ARGENTINA	102	55	
LAS MORAS CHARDONNAY - ARGENTINA	90		20
LA CELIA CHARDONNAY RESERVA - ARGENTINA	118		

VINO ROSÉ

	Botella	Copa
SANTA CAROLINA RESERVADO CABERNET SAUVIGNON - CHILE	83	18
LA CONSULTA RESERVA MALBEC - ARGENTINA	100	20
LAS MORAS SYRAH - ARGENTINA	85	
RAMON BILBAO GARNACHA Y VIURA - ESPAÑA	132	
JP CHENET CINSULT GRENACHE - FRANCIA	105	

CHAMPAGNE

DOM PERIGNON BLANC	1.750
DOM PERIGNON ROSÉ	2.970
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	720
VEUVE CLICQUOT BRUT	620

ESPUMANTE

NAVARRO CORREAS SPARKLING ROSÉ	
MALBEC - ARGENTINA	152
NAVARRO CORREAS SPARKLING EXTRA	
BRUT - ARGENTINA	152
J.P CHENET SPARKLING BRUT - FRANCIA	110
J.P CHENET SPARKLING ROSÉ - FRANCIA	110
LAMBRUSCO PICCINI ROSÉ- ITALIA	95

GIN TONIC

TANQUERAY RANGPUR	36
Tanqueray Rangpur, mandarina en mariposa, vayas de enebro.	
TANQUERAY CLASSIC	34
Tanqueray, jarabe de tónica de yuzu, manzana verde deshidratada, tomillo-	
CUCUMBER ROSAS	44
Hendrick's, jarabe artesanal de rosas, tónica mil 976 pink.	
HENDRICK'S CLASSIC	42
Hendrick's, pepino europeo, twist de limón,	
BULLDOG	38
Bulldog, toronja rosada, pimienta negra	
BEEFEATER PINK	37
Beefeater pink, jarabe de toronja Rubi, fresa, hierbabuena	
BEEFEATER COCONUT	32
Beefeater, almibar de piña, agua de coco, limón, sparkling water de coco	
BOMBAY SHAPPIRE.	34
Bombay Shappire, licor de mora artesanal, naranja deshidratada, frutos rojos	

ELIJE UNA DE NUESTRAS TONICAS O SPARKLING WATER PARA
MEZCLAR TU GINEBRA

TONICAS: MIL 976 OCEAN, MIL 976 INDI, MIL 976 GINGER BEER,
MIL 976 PINK - ROSAS, MIL 976 - 0 CALORIAS,
SPARKLING WATER: JUNIPER ROSE CIDER, JUNIPER COCONUT,
JUNIPER LEMONGRASS INCLUIDAS EN EL PRECIO
TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN. \$10

TÓNICA

MIL 976 OCEAN	10
MIL 976 INDI	10
MIL 976 GINGER BEER	10
MIL 976 PINK - ROSAS	10
MIL 976 0 CALORÍAS	10
FEVER TREE MEDITERRANEAN	16

SPARKLING WATER

JUNIPER ROSÉ CIDER	10
JUNIPER COCONUT	10
JUNIPER LEMONGRASS	10

SANGRIAS

ESPUMANTE ROSÉ

115

Lambrusco Piccini Rosé, Ginebra Gordon's, almíbar de arándanos, mix de cítricos, Seven Up, fresa, uva isabella, lychees.

ROSÉ

95

Vino La Huerta Rosé Syrah, Ginebra Gordon's, almíbar de flor de jamaica, mix de cítricos, Seven Up, fresa, uva isabella, lychees.

VERANO

90

Vino Tinto La Huerta Merlot, Ron Bacardi Blanco, jerez tio pepe, almíbar, zumo de naranja, Seven Up, piña, manzana roja.

BLANCA

92

Vino La Huerta Sauvignon Blanc, Gin Gordon's, Vodka Smirnoff, almíbar de limoncillo, extracto de manzana, Seven Up, manzana verde, uva verde, carambolo.



COCTELERÍA

TEMPORADA #1



AUTOR

SAMBA

\$ 31

Hojas de menta machacadas con ginebra Tanqueray London Dry, licor francés chartreuse amarillo, almíbar artesanal de gulupa, zumo natural de limón tahití y top de soda, decorado con caramelo de maracuyá, sal negra de Hawái y romero. Notas: floral, cítrico, dulce, salado.

SALVAJE

\$ 29

Ron Zacapa Ambar mezclado con jalea de frambuesa, zumo de limón Tahití, cerveza BBC Cajicá, espuma artesanal de frutos rojos, decorado con arbolito de hierbabuena y uva isabella. Notas: Dulce, refrescante

JALISCO

\$ 35

Coctel a base de tequila Don Julio silver con Jerez Tío Pepe, almíbar de piña a la parrilla, zumo de limón Tahití natural, miel de agave orgánica, escarchado con Tajín, con hojas de piña y limón deshidratado. Notas: Potente, cítrico, seco y un poco picante.

SELECTUM

\$ 44

Mezcla de Whisky blended Buchanan's 18 años, jarabe de tónica yuzu, almíbar artesanal de pomelo, tintura de canela, zumo natural de limón tahití, con un gran cubo de hielo y twist de naranja. Notas: Cítrico, potente.

MEZCALITO SPICED

\$ 36

Para los amantes del mezcal les traemos esta mezcla a base de licor Ancho Reyes "licor de chile ancho", Mezcal Monte Lobos, almíbar de ají dulce, zumo de limón tahití natural, escarchado con sal de hormiga y ahumado con madera de Jack Daniel's. Notas: potente, picante, cítrico.

MALA VIDA

\$ 33

Refrescante mezcla de whisky single malt Singleton 12 años, vermouth cinzano dry, ole sacharum (extracción de aceites de cítricos) extracto de manzana verde, zumo natural de limón Tahití y top de tónica MIL 976 ocean. Con manzana verde deshidratada. Notas: Floral, cítrico, con suaves notas ahumadas.

PROGRESSIVE

\$ 30

Espumoso J.P Chenet brut con Vodka Ketel One, St. Germain "licor de flor de sauco" cordial de frutos rojos artesanal, jarabe de tónica toronja rubí, decorado con un coral tuile y azúcar glass. Notas: Seco, floral, potente.

COCO BLACK

\$ 27

Nuestro highball es una refrescante mezcla de Whisky Johnnie Walker black label, almíbar de piña a la parrilla y sparkling water coconut para darle un sabor a playa, decorado con piña deshidratada. Notas: ligero, cítrico, refrescante.



COCTELES REINVENTADOS MONTRÉ

PALOMA TOASTY

\$ 26

En honor al clasico coctel Paloma de Mexico, te traemos una version a base de masmelo flameado, tequila Centenario Silver, zumo natural de toronja y limon, miel organica de agave y tritura de crispeta con top de soda. Notas: citrico, semi dulce.

MEZCAL MULE

\$ 35

Una version con mezcal del gran Moscow Mule, a base de Mezcal Monte Lobos, crema de jengibre, zumo de limon natural, licor de jengibre artesanal, top de ginger beer y escarchado con sal de gusano. Notas: cítrico, suavemente picante

OLD FASHIONED SMOKED

\$28

Para los amantes del Whiskey les traemos este clasico Americano a base de Bulleit Bourbon, Bulleit Rye, almibar negro en infusion de citricos, regan's y angostura bitters, ahumado con madera de Bourbon, sale con un gran cubo de hielo y perfumado con twist de limón. Notas: potente, dulce, perfumado.

PASSION DAIQUIRI

\$ 27

Version del famoso Daiquiri, a base de ron Bacardi blanco, limoncello (licor de limon italiano) almibar de maracuya, zumo de limon natural y angostura bitters, decorado con una burbuja de humo. Notas: dulce, cítrico.

FRENCH PEACH

\$27

Del famoso clasico French 75 sale esta variacion con ginebra Tanqueray dry, espumoso J.P Chenet brut, almibar de durazno, zumo de limon natural, servido en vaso long drink. Notas: citrico, burbujeante, potente.

GIMLET BASIL

\$ 26

Del clasico Gimlet, un coctel de solo 3 ingredientes, esta version la tenemos con Albahaca machacada en ginebra Tanqueray Rangpur totalmente fria, almibar simple, zumo de limon Y lima natural. Notas: citrico, floral

PIÑA NO COLADA

\$ 30

De la tradicional piña colada, te treamos la Piña no colada, mezclando ron Zacapa Ambar 12 años, Ron Malibu de coco, almibar de piña asada, crema de coco real, agua directamente del coco, y terminamos con lonjas de coco flameado y mas coco. Notas: dulce, cremoso y potente.

HAKA MAI TAI

\$ 30

Uno de los clásicos de la cultura tiki que mas nos gustan, entre tantas recetas que existe te traemos esta versión a base de Ron Zacapa ámbar 12 años, Ron blanco, licor de naranja, almíbar de almendra (orgeat), almíbar de piña, zumo natural de limón y naranja, servido en un vaso de cerámica Haka, en referencia al clásico baile de la cultura Maori. Notas: potente, cítrico, especiado.

APPLE MARTINI

\$ 28

Vodka Ketel One agitado con extracto de manzana verde recién exprimido, zumo de limon natural, almibar de lemongrass (limoncello) perfumado con Vermouht dry, para los amantes de los martinis. Notas: potente, acido, floral.

CLÁSICOS

MOSCOW MULE	32
Vodka Ketel One, crema de jengibre, limón, ginger beer Mil 976	
PENICILLIN	29
Whisky J.W. Black Label, Whisky Islay Single Malt Ardbeg, crema de jengibre, limón.	
APEROL SPRITZ	32
Aperol, Espumoso Brut, almíbar de pomelo, soda.	
NEGRONI AL ESTILO MONTRÉ	32
Ginebra Tanqueray London, Campari, Vermouth Cinzano Rosso	
MOJITO	26
Ron Bacardi blanco, limón tahití, azúcar en grano, hierbabuena, soda, regan's bitters.	
MOJITO BERRIES	26
Ron Bacardi Blanco, almíbar de frutos rojos, licor de naranja, hierbabuena, orange bitters.	
BRAMBLE	27
Ginebra Tanqueray , licor de moras artesanal, almíbar, limón.	
PISCO SOUR	26
Pisco Barsol Quebranta, clara pasteurizada , almíbar, limón criollo, Angostura Bitters.	
MARGARITA	30
Tequila Centenario reposado 100% agave, licor de naranja, miel de agave, limón, naranja, sal negra de Hawái.	
MARTINI LYCHEE	28
Vodka Smirnoff, Soho, Vermouth Cinzano extra dry, almíbar, limón.	
DRY MARTINI	31
Ginebra Tanqueray, Vermouth Cinzano extra dry, aceitunas verdes.	
COSMOPOLITAN	28
Vodka Absolut Citron, Cointreau, arándano (cranberry), limón.	
LONG ISLAND ICE TEA	32
Tequila Centenario Silver, Ginebra Gordon's, Vodka Smirnoff, Ron Bacardí, Triple Sec, limón, pomelo, té negro o Coca Cola	