

MONTRÉ

Bar



BUCHANAN'S

EXPERIENCIA MEXICANA

MONTRE Bar

Experiencia Mexicana

4 Dic 20
7:00 p.m.

NACHOS MONTRE

Frijol refrito, queso mozzarella, philadelphia o salsa de queso cheddar, pico de gallo, guacamole, totopos y crema agria.

Res o pollo..... 37 k
Camarones..... 39 k

TACOS AL PASTOR 22 k
4 un de tortillas de maíz, carne de cerdo al pastor, piña, cebolla, cilantro, limón y salsas mexicanas.

CHIMICHANGAS MEXICANAS DE RES.....26 k

Rellenas de carne de res, mix de pimentones, queso mozzarella, queso cheddar, pico de gallo, guacamole, salsa mexicana, crema agria, pico de gallo y salsa verde de aguacate y jalapeño

EXPERIENCIA MEXICANA BAR

Tommy's Margarita.....26k
Margarita tradicional26 k
Paloma26 k
Tahona citrus26 k
Michelada endiablada.....15 k
Gran Centenario reposado bot160 k
Gran Centenario silver bot150 k
Gran centenario añejo170 k

RESERVAS: ☎ 3173795049

Patrocinado por:



El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.

ENTRADAS

FONDUE SUIZO PARA 2 PERSONAS

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

39

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.

35

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

SPRING ROLLS

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

27

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

27



PIZZAS



SETAS Y ACEITE DE TRUFA 30

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



CUATRO QUESOS 29

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

JAMÓN SERRANO 32

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



SALCHICHA ITALIANA Y PEPPERONI 29

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

PESTO Y POLLO 26

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 35

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 26

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

BAR FOOD

CRISPY CHICKEN FINGERS

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

25

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.

37
39

SELECCIONA EL QUESO PARA LOS NACHOS:

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

PICADA MONTRÉ

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

99



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 25

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 28

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 26

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 27

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

FUSION DE PULPO Y CALAMAR

52

Pulpo y calamar salteados en vinagreta de ostras, sobre cremoso puré de papa, ahuyamin, coliflor y cebolla junca ahumada, espárragos, tomates cherry y alioli de ají amarillo.

SALMÓN A LA PARRILLA

45

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

CALDERETA DE MARISCOS

42

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

49

Bife de res a la parrilla, acompañado de torta de frutos del mar en salsa de queso, aromatizada con sal de trufa negra y ensalada de maiz a la parrilla.

PESCA FRESCA (SUJETO A DISPONIBILIDAD)

52

Pesca fresca del pacifico 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

55

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 DE RES

42

Lomo fino de res a la parrilla en salsa verde, sobre arroz húmedo de ají amarillo, leche de coco, aceite de sesamo y microbrotes.

POLLO MONTRÉ

29

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

ENSALADAS

SALMÓN 32

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

POLLO 25

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	390		20
TANQUERAY	230		14
TANQUERAY RANGPUR	260		15
GORDON'S	150		12
HENDRICK'S	340		16
BULLDOG	270		15
MONKEY 47	480		28
LONDON NUMBER ONE	420		22
BOMBAY SHAPPIRE	240	170	14
BEEFEATER 24	290		16
BEEFEATER	190	105	12
BEEFEATER PINK	220		14

WHISKEY

	Botella	Media	Trago Sencillo
BULLEIT - BOURBON	255		15
BULLEIT RYE	285		15
GENTLEMAN JACK - TENNESSEE	390		16
JACK DANIEL'S N°7	235	130	14
JACK DANIEL'S HONEY	235		14
TULLAMORE DEW - IRISH	180		10

RON

	Botella	Media	Trago Sencillo
ZACAPA XO	820		31
ZACAPA 23 AÑOS	320		16
ZACAPA AMBAR 12 AÑOS	190		10
LA HECHICERA	280		16
BACARDI 8 AÑOS	200		13
HAVANA 7 AÑOS	195		12
SANTA TERESA 1796	390		16
SAILOR JERRY	160		10
RON PARCE 8 AÑOS	340		16
RON PARCE 12 AÑOS	460		23
VIEJO DE CALDAS 3 AÑOS	110	60	8
VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS	155		10
VIEJO DE CALDAS 15 AÑOS	205		13
RON MEDELLÍN 3 AÑOS	100	55	8
RON MEDELLÍN 8 AÑOS	145	80	10

VODKA

	Botella	Media	Trago Sencillo
KETEL ONE	270		15
GREY GOOSE	370	200	18
ABSOLUT	180	95	13
SMIRNOFF	160	80	12

SCOTCH WHISKY

	Botella	Media	Trago Sencillo
BUCHANAN'S 12 AÑOS	260	150	15
BUCHANAN'S MASTER	300		16
BUCHANAN'S 18 AÑOS	490		22
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	1250		52
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	220	135	14
JOHNNIE WALKER RED LABEL	130	80	10
OLD PARR 12 AÑOS	250	180	15

SINGLE MALT

	Botella	Trago Sencillo
SINGLETON 12 AÑOS	280	16
SINGLETON 15 AÑOS	470	24
SINGLETON 18 AÑOS	680	32
MACALLAN 12 AÑOS TRIPLE CASK	450	22
DALWHINNIE 15 AÑOS	470	23
CARDHU SPEYSIDE	330	16
ARDBERG 10 AÑOS ISLAY	580	28
GLENLIVET FOUNDERS RESERVE	320	17
GLENMORANGIE 10 AÑOS	460	22
GLENFIDDICH 12 AÑOS	280	15
GLENFIDDICH 15 AÑOS	420	19
GLENFIDDICH 18 AÑOS	580	24
GLENFIDDICH 21 AÑOS	1250	52
MONKEY SHOULDER - BLEND MALT	250	15

TEQUILA - MEZCAL

	Botella	Trago Sencillo
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	480	21
DON JULIO 70	490	23
DON JULIO AÑEJO	435	20
DON JULIO REPOSADO	390	19
DON JULIO SILVER	350	18
1800 CRISTALINO	390	20
1800 AÑEJO	350	18
1800 REPOSADO	310	18
1800 SILVER	285	16
JOSE CUERVO TRADICIONAL		
REPOSADO 100%	235	14
MEZCAL UNIÓN	390	20
MEZCAL MONTE LOBOS	360	18
MEZCAL 7 MISTERIOS	430	20

COGNAC

	Botella	Trago Sencillo
HENNESSY V.S.O.P	550	25
REMY MARTIN V.S.O.P	550	25

APERITIVOS - DIGESTIVOS

	Botella	Trago Sencillo
BAILEY'S - CREMA DE WHISKY	120	10
APEROL	160	12
CAMPARI	170	12
JEREZ TIO PEPE	170	12
COINTREAU	230	13
AMARETTO DISARONNO	270	15

JÄGERMEISTER

	Botella	Media	Trago Sencillo
JÄGERMEISTER	190	110	12
JÄGER BOMB	22		
Jägermeister, Red Bull original o sugar free			
JÄGER BEER	20		
Jägermeister, Heineken			

AGUARDIENTES

	Botella	Media	Trago Sencillo
AGUARDIENTE TAPA AZUL	105	60	9
AGUARDIENTE TRADICIONAL	95	50	8

REFRESCANTES

LIMONADA NATURAL	6
LIMONADA DE COCO	12
LIMONADA DE LYCHEES	12
JUGOS NATURALES	6

CERVEZAS

STELLA ARTOIS	BOT	10
CORONA	BOT	10
BUDWEISER	BOT	8
CLUB COLOMBIA DORADA	BOT	9
CLUB COLOMBIA ROJA	BOT	9
CLUB COLOMBIA NEGRA	BOT	9
BBC CAJICÁ	BOT	11
HEINEKEN	BOT	10

BEBIDAS

COCA COLA ORIGINAL	5
COCA COLA ZERO	5
SPRITE	5
SODA SCHWEPPE	5
GINGER ALE SCHWEPPE	5
HATSU BLANCO, NEGRO, LILA, AMARILLO	8
RED BULL	12
RED BULL SUGAR FREE	12
AGUA MINERAL VOSS	16
AGUA MINERAL CON GAS VOSS	16
AGUA NACIMIENTO	5
AGUA SIERRA FRÍA CON GAS	5

SODAS SABORIZADAS

PASSION FRUIT	12
Soda, almíbar de maracuyá, hierbabuena	14
ROSAS LYCHEE	14
Soda, mermelada de rosas, lychees, limón	12
PIÑA CUCUMBER	12
Soda, extracto de pepino, almíbar de piña, albahaca	

VINO TINTO

	Botella	Media	Copa
SANTA CAROLINA RESERVADO CABERNET MERLOT- CHILE	83	60	17
SANTA CAROLINA RESERVADO MERLOT - CHILE	83		17
EPICA ENSAMBLE- CHILE	118		
NAVARRO TRIVARIETAL -ARGENTINA	165		
LA CONSULTA RESERVA MALBEC - ARGENTINA	100		
LAS MORAS ORGANICO MALBEC - ARGENTINA	107		
LAS MORAS RESERVA MALBEC - ARGENTINA	120		24
LAS MORAS BLACK LABEL MALBEC - ARGENTINA	205		
DADA 1 MALBEC - BONARDA - ARGENTINA	110		
DADA 2 MERLOT - ARGENTINA	110		
DADA 3 CABERNET - SYRAH - ARGENTINA	110		
RAMÓN BILBAO CRIANZA - ESPAÑA	133		
SANTA CAROLINA RESERVA MERLOT - CHILE	120		
SANTA CAROLINA RESERVA CARMENERE- CHILE	120		
SANTA CAROLINA RESERVA CABERNET SAUVIGNON - CHILE	120		
LA CELIA MALBEC RESERVA - ARGENTINA	102		
LA CELIA SUPREMO - ARGENTINA	490		

VINO BLANCO

	Botella	Media	Copa
SANTA CAROLINA RESERVADO SAUVIGNON BLANC - CHILE	83	45	17
EPICA SAUVIGNON BLANC - CHILE	118		
RAMÓN BILBAO VERDEJO - ESPAÑA	132		
SANTA CAROLINA RESERVA SAUVIGNON BLANC - CHILE	120		
LA CONSULTA CHARDONNAY - ARGENTINA	102		
LAS MORAS CHARDONNAY - ARGENTINA	85		19
LA CELIA CHARDONNAY RESERVA - ARGENTINA	118		

VINO ROSÉ

	Botella	Copa
SANTA CAROLINA RESERVADO CABERNET SAUVIGNON - CHILE	83	17
LA CONSULTA RESERVA MALBEC - ARGENTINA	100	20
LAS MORAS SYRAH - ARGENTINA	85	
RAMON BILBAO GARNACHA Y VIURA - ESPAÑA	132	
JP CHENET CINSULT GRENACHE - FRANCIA	98	

CHAMPAGNE

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

ESPUMANTES

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	40
Hendrick's, pepino europeo, twist de limón,	
BULLDOG	38
Bulldog, toronja rosada, pimienta negra	
BEEFEATER PINK	35
Beefeater pink, jarabe de toronja Rubi, fresa, hierbabuena	
BEEFEATER COCONUT	32
Beefeater, almíbar de piña, agua de coco, limón, sparkling water de coco	
BOMBAY SHAPPIRE.	36
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

102

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

ROSÉ

90

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

VERANO

85

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

BLANCA

85

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



SAMBA \$ 30

Ginebra Tanqueray, chartreuse yellow, almíbar de gulupa, hojas de menta, zumo de limón, soda, caramelo de naranja con sal negra.

SALVAJE \$ 29

Ron Zacapa ámbar 12, jalea de frambuesa, zumo de limón, cerveza BBC cajica honey, espuma de frutos rojos, tomillo.

JALISCO \$ 31

Tequila don julio silver, jerez tío pepe, almíbar de piña asada, zumo de limón, miel de agave, tajin.

18 YEARS \$ 40

Buchanan's 18, almíbar de pomelo, jarabe de yuzu, tintura de canela, limón.

MEZCALITO SPICED \$ 36

Mezcal unión, licor de ancho reyes, almíbar de ají dulce, zumo de limón, sal de hormiga, ahumado con madera de Jack Daniel's.

MALA VIDA \$ 31

Whisky Singleton single malt, Vermouth dry, Oleo saccharum, extracto de manzana verde, limón, tónica Ocean mil 976.

PROGRESSIVE \$ 31

Vodka Ketel One, licor de flor de sauco St. Germain, JP Chenet brut, cordial de frutos rojos, jarabe de toronja Rubi, tuile.

HIGHBALL

COCO BLACK \$ 29

Johnnie Walker Black label, almíbar de piña asada, sparkling water coco.



RE-INVENTADOS

PALOMA TOASTY

\$ 26

Tequila Centenario Silver, zumo de toronja y limón, miel de agave, masmelo flameado, tintura de crispetas.

MEZCAL MULE

\$ 34

Mezcal unión, crema de jengibre, zumo de limón, licor de jengibre artesanal, ginger beer, sal de gusano.

OLD FASHIONED SMOKED

\$ 28

Bulleit Bourbon, Bulleit Rye, almíbar de azúcar negra y cítricos, Regan's y Angostura Bitters, ahumado con madera de Bourbon.

PASSION DAIQUIRI

\$ 26

Ron Bacardi blanco, limoncello, almíbar de maracuyá, limón, Angostura Bitters.

FRENCH PEACH

\$ 27

Ginebra Tanqueray, Espumoso JP Chenet Brut, almíbar de durazno, limón.

GIMLET BASIL

\$ 26

Ginebra Tanqueray Rangpur, zumo de limón y lima, almíbar simple, albahaca.

PIÑA NO COLADA

\$ 28

Ron Zacapa Ambar 12 años, Ron Malibù, almíbar de piña asada, crema de coco Real, agua de coco, coco flameado.

HAKA MAI TAI

\$ 28

Ron Zacapa ámbar 12, ron blanco, Orgeat, licor de naranja, almíbar de piña, zumo de limón y naranja.

APPLE MARTINI

\$ 28

Vodka Ketel One, Vermouht Cinzano Extra Dry, extracto de manzana verde, limón, almíbar de lemongrass.

CLÁSICOS

MOSCOW MULE	\$31
Vodka Ketel One, crema de jengibre, limón, ginger beer Mil 976	
PENICILLIN	\$27
Whisky J.W. Black Label, Whisky Islay Single Malt Ardbeg, crema de jengibre, limón.	
APEROL SPRITZ	\$30
Aperol, Espumoso Brut, almíbar de pomelo, soda.	
NEGRONI AL ESTILO MONTRÉ	\$31
Ginebra Tanqueray London, Campari, Vermouth Cinzano Rosso	
MOJITO	\$ 25
Ron Bacardi blanco, limón tahití, azúcar en grano, hierbabuena, soda, regan's bitters.	
MOJITO BERRIES	\$ 25
Ron Bacardi Blanco, almíbar de frutos rojos, licor de naranja, hierbabuena, orange bitters.	
BRAMBLE	\$ 26
Ginebra Tanqueray , licor de moras artesanal, almíbar, limón.	
PISCO SOUR	\$ 25
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	\$ 26
Vodka Smirnoff, Soho, Vermouth Cinzano extra dry, almíbar, limón.	
DRY MARTINI	\$ 29
Ginebra Tanqueray, Vermouth Cinzano extra dry, aceitunas verdes.	
COSMOPOLITAN	\$ 28
Vodka Absolut Citron, Cointreau, arándano (cranberry), limón.	
LONG ISLAND TEA	\$ 32
Tequila Centenario Silver, Ginebra Gordon's, Vodka Smirnoff, Ron Bacardí, Triple Sec, limón, pomelo, té negro o Coca Cola	