

EUPHORIA
GASTROBAR



JORGE CARRERO
BARTENDER CAMPEÓN
NACIONAL 2024

EUPHORIA
GASTROBAR

MIÉRCOLES Y JUEVES

2 PIZZAS
X \$50K



MENÚ

ENTRADAS

NACHOS

Nachos con guacamole, carne de res, suero, pico de gallo y una deliciosa salsa cheddar sobre crema de frijoles

\$45.000

QUESADILLA DE POLLO

Tortilla de pollo y queso acompañado de suero y guacamole

\$32.000

MINISLIDERS

3 Mini burgers doble queso cheddar y cebolla caramelizada con tocineta

\$39.500

◆ NUEVO QUESADILLA CON CAMARÓN

Quesadilla con camarones saltados y queso mozzarella, acompañado de guacamole y suero

\$38.000

TACOS DE CAMARÓN APANADOS

Tacos de maíz con camarones apanados con panko ensalada de col y queso feta.

\$39.500

TACOS AL PASTOR

Tortilla, cerdo y piña acompañado con salsa verde queso feta

\$38.000

CHICHARRÓN DE PANCETA

Jugoso y crocante chicharrón acompañado con pico de gallo, bollo de la abuela, suero y ají

\$40.000

PICADA DE CHORIZO ARGENTINO

PARA 2 PERSONAS
Chorizo Argentino asado, bollo de la abuela y chimichurri

\$35.000

CHICKEN TENDERS

Palitos de pechuga apanado en panko con una deliciosa salsa de la casa

\$30.000



A collage of various burgers and fries presented in a vintage, industrial-themed setting. In the background, a brass scale hangs from the ceiling, and a vintage-style radio sits on a wooden surface. A burger is perched on top of the radio. In the foreground, a burger with melted cheese and bacon sits on a black plate with a side of fries. Another burger with onion rings and bacon is on a wooden slice. A third burger with a dark sauce is on a checkered paper liner. The overall lighting is warm and golden, creating a nostalgic atmosphere.

★ NEW ★
BURGERS



BBQ BURGER

Pan brioche, carne premium, queso cheddar derretido, costilla de cerdo BBQ, anillos de cebolla crujientes y mayonesa BBQ. Una explosión de sabores en cada bocado.

Acompañada con papas a la francesa.

\$46.000



EUPHORIA MEGA BURGER

Pan tipo brioche, salsa de pepinillos, doble carne premium, queso suizo, queso cheddar y cebolla caramelizada. Un festín de sabores en cada bocado.

Acompañada con papas a la francesa.

\$46.000



MUSHROOM MAGIC BURGER

Suculenta carne premium perfectamente cocida, coronada con una cremosa salsa de champiñones salteados, queso suizo derretido, rúcula fresca, salsa de pepinillos y servido en un esponjoso pan tipo brioche.

Acompañada con papas a la francesa.

\$46.000



GAUCHA BURGER

Jugosa carne premium, queso cheddar, salchicha suiza, chimichurri argentino y queso mozzarella derretido, todo envuelto en un suave pan brioche. Un festín que te transportará a las pampas argentinas en cada bocado.

Acompañada con papas a la francesa.

\$46.000



BACON JELLY

Pan brioche, carne de res premium, mermelada de tocineta ahumada, queso cheddar y salsa de la casa secreta.

Acompañada con papas a la francesa.

\$46.000

NEW PIZZAS

20CMS

Jamón Serrano	\$37.000
Pera Caramelizada	\$37.000
Peperoni	\$37.000
Chorizo español	\$37.000
Margarita	\$37.000





GRILLED CHICKEN BURGER

Pan artesanal tipo brioche
 pechuga grilled, ensalada
 repollo dulce, salsa de pepinillos,
 queso cheddar acompañado
 con papas a las francesas

\$39.000

CHORIPAN (3 UNIDADES)

Pan mini baguette, chorizo
 argentino con salsa
 chimichurri y pepinillos

\$41.000

CHEESE BURGER

Pan artesanal tipo brioche
 tomate, blend de carne,
 queso cheddar, tocineta
 lechuga fresca, salsa
 de pepinillos, acompañado
 con papas a la francesa

\$41.000

PARA COMPARTIR



PICADA DE LA TIERRA

PULLED PORK SÁNDWICH

Pulpa de cerdo, salsa BBQ,
 salsa Pepinillos, salsa hoisin,
 lechuga fresca, mozzarella,
 pan mini baguette y papas a
 la francesa

\$43.000

CLUB SANDWICH EUPHORIA

Obra maestra de nuestro chef
 contiene tres capas con pollo,
 tocineta, queso colby jack y
 salsa de pepinillo acompañado
 de papas a la francesa.

\$49.900

PHILLY CHEESE SANDWICH

Deliciosa combinación
 de corte de res y jugosas capas
 de queso provolone acompañado de
 cebollas salteadas, pimientos
 verdes y papas a la francesa.

\$39.000

VEGGIE BURGER

Exquisita hamburguesa vegetariana
 con garbanzo y espinacas, tomate
 fresco y lechuga crujiente acompañado
 de papas a la francesa. Irresistible..!

\$40.000

CARNES

LOMO A LA PIMIENTA

Lomo a la pimienta salteada en
 mantequilla, acompañada con papas
 a la francesa.

\$65.000

PICADA DE LA TIERRA PARA DOS PERSONAS

Lomo fino, chorizo argentino, alitas de
 pollo tipo crispy, chicharrón
 acompañado de mazorca en
 mantequilla, salsa de queso cheddar y
 suero costeño con papas francesas.

\$99.000

PICADA MIXTA PARA DOS PERSONAS

Deditos de queso, chicken
 tenders, arrachera asada,
 papas a la francesa y nachos
 acompañado de pico de gallo,
 suero y guacamole

\$79.900

PICADA DUO

Picada de pechuga de pollo en salsa
 criolla y pepper steak acompañado
 de papas a la francesa

\$70.000

ACOMPÑAMIENTOS

PAPAS A LA FRANCESA CON CHEDDAR TOCINETA

\$15.000

MAZORCA DULCE

Salsa de la casa, queso costeño, salsa
 cheddar tocineta y cebollín

\$18.000

PAPAS A LA FRANCESA

\$10.000

LICORES

WHISKY

BUCHANAN'S
 12 AÑOS 750 ML

BUCHANAN'S
 18 AÑOS 750 ML

BUCHANAN'S
 MASTER 750 ML

BUCHANAN'S
 TWO SOUL 700 ML

JOHNNIE WALKER
 BLACK LABEL 700 ML

JOHNNIE WALKER
 GOLD LABEL 700 ML

OLD PARR
 12 AÑOS 750 ML

OLD PARR
 18 AÑOS 750 ML

JOHNNIE WALKER
 BLUE LABEL 700 ML

BOTELLA

SHOT

\$370.000

\$37.000

\$670.000

\$67.000

\$410.000

\$41.000

\$430.000

\$43.000

\$510.000

\$51.000

\$370.000

\$37.000

\$640.000

\$64.000

\$1'510.000



SINGLE MALT

SINGLETON
12 AÑOS 700 ML

GLENFIDDICH 15 AÑOS

GLENFIDDICH 12 AÑOS

GLENLIVET FOUNDERS

GLENLIVET 12 AÑOS

MONKEY SHOULDER

MACALLAN 12 AÑOS
DOUBLE CASK

JACK DANIEL'S #7

BOTELLA

SHOT

\$410.000

\$41.000

\$550.000

\$55.000

\$380.000

\$38.000

\$370.000

\$37.000

\$390.000

\$39.000

\$335.000

\$33.500

\$790.000

\$330.000

\$33.000

GIN

TANQUERAY
RANGPUR LIME

TANQUERAY LONDON

TANQUERAY TEN

HENDRICK'S

HENDRICK'S LUNAR

GORDON'S DRY GIN

BOTELLA

SHOT

\$390.000

\$39.000

\$370.000

\$37.000

\$510.000

\$51.000

\$500.000

\$50.000

\$500.000

\$50.000

\$340.000

\$34.000

RON

BOTRAN 12 AÑOS

ZACAPA AMBAR 12 AÑOS

ZACAPA 23 AÑOS

MEDELLÍN 19 AÑOS

MEDELLÍN 8 AÑOS

RON LA HECHICERA

BOTELLA

SHOT

\$420.000

\$42.000

\$330.000

\$33.000

\$540.000

\$54.000

\$345.000

\$34.500

\$230.000

\$23.000

\$490.000

\$49.000

VODKA

SMIRNOFF 700 ML

BELVEDERE

GREY GOOSE

BOTELLA

SHOT

\$320.000

\$32.000

\$420.000

\$42.000

\$430.000

\$43.000

TEQUILA

CRISTALINO MAESTRO
DOBEL DIAMANTE

DON JULIO 70

DON JULIO AÑEJO

DON JULIO REPOSADO

DON JULIO BLANCO

1800 CRISTALINO

CAMPO AZUL SELECTO BLANCO 750

CAMPO AZUL SELECTO REPOSADO 750

CENTENARIO PLATA

BOTELLA

SHOT

\$690.000

\$69.000

\$730.000

\$73.000

\$580.000

\$58.000

\$550.000

\$55.000

\$490.000

\$49.000

\$600.000

\$60.000

\$650.000

\$65.000

\$690.000

\$69.000

\$300.000

\$30.000

MEZCAL

MEZCAL 400 CONEJOS

MEZCAL UNIÓN

BOTELLA

SHOT

\$440.000

\$44.000

\$390.000

\$39.000

OTROS

AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO SIN AZÚCAR

BOTELLA

SHOT

\$240.000

\$24.000

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT

\$840.000

MOET CHANDON BRUT

\$780.000

MOELIA FRANCE

BRUT 750 ML

\$130.000

MOELIA FRANCE

ROSE 750 ML

\$130.000

VINOS

VINO TINTO

ESTATE RESERVA
CARMENIERE 750 ML (CHILE)

BOTELLA \$185.000

COPA \$35.000

ALMA NEGRA 750 ML

(ARGENTINA)

\$320.000

ALAMOS MALBEC 750 ML

(ARGENTINA)

\$200.000

VINO BLANCO

ESTATE RESERVA

CHARDONAY 750 ML (CHILE)

BOTELLA \$180.000

COPA \$35.000

MARQUÉS DE

RISCAL 750 ML (ESPAÑA)

BOTELLA \$180.000

COPA \$35.000

CERVEZAS

HEINEKEN

\$13.000

STELLA ARTOIS

\$13.000

CORONA

\$13.000

BUDWEISER

\$13.000

CERVEZA DE BARRIL

CAJICÁ MIEL

\$15.000

JARRA CERVEZA BBC

CAJICÁ MIEL

\$50.000



TODOS LOS DÍAS HAPPY HOUR

CÓCTELES Y SHOTS

4:00PM a 8:00PM

LICORES SELECCIONADOS

CÓCTELES DE AUTOR



PIÑA COLADA #3 VANGUARDIA

Ron añejo
Jugo de piña
Crema de coco nativa
Crema de leche

Interpretación contemporánea de la clásica Piña Colada, utilizando la innovadora técnica de milkwash. Esta técnica le da un giro sorprendente a la receta tradicional al obtener una textura más suave y sedosa

\$40.000

PUNTA GALLINA

Licor de asawaa
Fermentado de tamarindo
Sirup de panela
Zumo de limón.
Zumo de naranja
Mousse de limonada
Falsa arena comestible

La base de este delicioso cóctel es el licor de asawaa, una bebida destilada con notas suaves y dulces, proveniente de la península de la Guajira. Su sabor único y seductor se fusiona a la perfección con los ingredientes frescos que completan esta bebida

\$40.000

MEZCAL GUAYABA ROJA

Mezcal
Guayaba roja
Zumo de naranja

Deliciosa y única combinación que fusiona la intensidad ahumada del mezcal con los sabores dulces y exóticos de la guayaba roja. Esta intrigante mezcla de sabores crea una experiencia sensorial que cautiva los sentidos y deja una impresión duradera

\$40.000

GIN BASIL CLÁSICO

Gin
Zumo de limón
Syrup cidron
Hojas de albahaca
Gelificación de frutos rojos

Deleita tus sentidos con el encanto del cóctel Gin Basil Clásico y déjate llevar por su elegancia y frescura. Descubre el equilibrio, y disfruta de la sensación refrescante que solo este cóctel clásico puede ofrecer

\$38.000

PENICILINI

Whisky
Zumo de limón
Extracto de jengibre
Hidromiel
Cerveza de trigo

Prepárate para deleitar tus sentidos con el Penicilini y déjate llevar por su combinación audaz y creativa de sabores. Descubre un nuevo nivel de innovación en la mixología y disfruta de un cóctel que desafia las convenciones y estimula tu paladar de manera única

\$38.000

AMANECER

Gin
Jugo de piña y cardamomo clarificado
Jugo de naranja
Agua tónica
Humo de flavour blaster
Piña deshidratada

Embárcate en un viaje de sabor vibrante y revitalizante con el cóctel Amanecer. Disfruta de la fusión de ginebra, jugo de naranja y piña, y déjate transportar por la sensación de un nuevo día que se despliega en cada sorbo ¡Levanta tu vaso y brinda por un amanecer lleno de energía y alegría!

\$40.000

ZOMBIE EN BASE A LA RECETA DE 1932 (TIKI)

Ron añejo
Ron Sailor Jerry
Jugo de piña
Jugo de maracuyá
Sirup de panela
Zumo de naranja
Zumo de limón
Falerum
Especias

El cóctel Zombie, basado en la icónica receta de 1932 del movimiento Tiki, es una bebida exótica y embriagadora que te transportará a un paraíso tropical lleno de sabores intensos y misteriosos. Este clásico cóctel tiki ha perdurado a lo largo de los años y se ha convertido en un referente de la mixología, reconocido por su complejidad y equilibrio de sabores

\$40.000



AMANECER



NUEVOS CÓCTELES



BACAN FIZZ

Gin
Sirup de corozo
Mix cítrico
hy/vol
976 pink

\$40.000

Este cóctel combina gin aromático, sabor frutal del corozo y amargor del agua tónica, con una espuma estilo Gin Fizz que añade una textura rica. Es una mezcla equilibrada de sabores herbales, frutales y efervescentes, con una presentación atractiva y una experiencia refrescante.

DESIERTO GUAJIRO

Mezcal unión
Licor de iguaraya
Sirup de guanábana
Guayaba deshidratada

\$40.000

Este cóctel sofisticado y exótico combina mezcal ahumado con la dulzura cremosa de la guanábana, licor de iguaraya floral y especiado, y un mix cítrico clarificado. Resulta en una mezcla armoniosa de sabores tropicales, ahumados y refrescantes.



OLD FASHIONED # 3

Whisky
Sirup de pimienta
Bitter
Tocineta

\$40.000

El cóctel "Fat Washed Whiskey" es una variación moderna y creativa del clásico Old Fashioned, que resalta los sabores ahumados y salados del tocino.

Este cóctel combina los ricos y ahumados sabores del whisky y la grasa de tocino con el dulzor y el sutil picante del sirup de pimienta. Los bitters aportan una complejidad adicional, mientras que la guarnición de tocino ofrece un delicioso complemento crocante.

SELVA NEGRA

Ron sailor jerry
Black and white
Mix cítrico
Sirup de cerveza negra-limonaria
Hoja de mango

\$40.000

Este cóctel ofrece una experiencia rica y equilibrada con ron dulce y especiado, whisky robusto, sirup de cerveza negra y limonaria, y un mix cítrico. La combinación de sabores dulces, especiados, tostados y cítricos crea una experiencia sofisticada y refrescante.

MARGARITA DE COROZO

Olmeca blanco
Mezcal
Triple sec
Sirup de corozo
Mix cítrico
Chupeta de corazón
Tajín y sal

\$40.000

Este cóctel vibrante y equilibrado combina tequila robusto, triple sec cítrico, sirup de corozo frutal y ácido, y mix cítrico refrescante. La chupeta con Tajín añade un toque picante y salado, creando una experiencia exótica y atrevida.

SERENATA AL ATARDECER

Olmeca blanco
Triple sec
Sirup de piña
Mix cítrico
Corona
Piña deshidratada
Tajín y sal

\$40.000

Este cóctel equilibra tequila terroso, triple sec cítrico, y sirup de piña tropical, complementados por la efervescencia ligera y amargor sutil de la cerveza Corona, creando una experiencia gustativa vibrante, refrescante y armoniosa.

JARDÍN MÍSTICO

Olmeca blanco
Mezcal unión
Sirup de apio y cilantro
Zumo de limón
976 undi
Tajín y sal
Limón deshidratado

\$40.000

Este cóctel revitalizante combina tequila y mezcal para una base compleja. El sirup de apio y cilantro añade frescura herbácea, mientras que la tónica aporta amargor sutil y burbujeante. Una opción refrescante y única.

BRAMBLE

Gin
Zumo Limón
Almibar
Coulis de mora
Limón deshidratado
Perlas de dulce

\$40.000

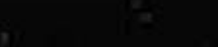
Bramble ofrece una experiencia gustativa perfectamente equilibrada. Aromática con notas de enebro y hierbas, complementada por la acidez fresca y vivaz del zumo de limón. El sirup simple añade un dulzor sutil que equilibra los sabores cítricos y herbales. El coulis de mora introduce un sabor frutal rico y jugoso, con una ligera acidez que realza la frescura del cóctel. En conjunto, este cóctel es una mezcla armoniosa de sabores cítricos, frutales y herbales, creando una experiencia refrescante y sofisticada con un final ligeramente dulce y ácido.

★ RED FUSION

Absolut raspberry
Zumo de limón
Extracto de frutos rojos
Topping de Red Bull sandía

\$35.000

Una explosión de sabores tropicales y burbujeantes que energizan y refrescan tus sentidos.



CÓCTEL CAMPEÓN NACIONAL BRISA AZUL CARIBEÑA

BY JORGE CARRERO



BRISA AZUL CARIBEÑA

Ron sailor jerry
Crema de coco real
Curacao azul finest call
Piña-cardamomo
Mix cítrico
Gotas amargas
Calavera frutos rojos
Falsa arena
Conchas de chocolate

\$42.000

Este cóctel tropical y complejo combina ron, crema de coco, curacao azul, piña y cardamomo, con cítricos y gotas amargas para equilibrar. Las calaveras de frutos rojos y conchas de chocolate añaden notas frutales, ácidas y crujientes, creando una experiencia única.

MARGARITA AL PASTOR

Tequila Olmeca blanco
Triple sec
Mix cítrico
Sirup al pastor
Cilantro en polvo
Nacho en triangulo
Jalapeño

\$40.000

Ofrece una experiencia de sabor única y compleja. Los sabores cítricos y dulces se equilibran perfectamente con las notas ahumadas y picantes del chipotle y el jalapeño. La salsa negra añade una profundidad umami, mientras que la guarnición de nacho crujiente y el cilantro fresco elevan el cóctel a una deliciosa celebración de los sabores mexicanos.

COSMOPOLITAN

Abosolut raspberry
Triple sec
Jugo camberry
Zumo de limón
Cascara de naranja

\$40.000

El Cosmopolitan con Absolut Raspberry combina vodka de frambuesa, triple sec cítrico, jugo de arándano y zumo de limón. Esta mezcla armoniosa de sabores frutales y cítricos ofrece un equilibrio perfecto entre dulzura y acidez, resultando en una experiencia sofisticada y refrescante.

OLD FASHIONED # 4

Ron sailor jerry
Sirup de banano
Bitter de chocolate
Platanito en chocolate

\$40.000

Este cóctel es una verdadera delicia tropical con un toque de sofisticación y dulzura indulgente. En resumen, este cóctel ofrece una sinfonía de sabores donde el ron y el sirup de banano crean una base dulce y tropical, los bitters de chocolate aportan equilibrio y profundidad, y la guarnición de platanito en chocolate añade un toque final exótico.



MAI TAI

Ron sailor jerry
Triple sec
Zumo de limón
Sirup de orgeat
Espuma del mai tai
Piña deshidratada
Hoja de yerba buena

\$40.000

Este cóctel balanceado y sofisticado combina ron profundo, triple sec y limón frescos, y sirup de almendras dulce y nuez. La espuma superior añade una textura aterciopelada, realzando los sabores y ofreciendo una experiencia lujosa y compleja en cada sorbo.



SANGRITA (ACOMPANANTE PARA TEQUILA)

Jugo de tomate
Jugo de naranja
Granadina
Salsa inglesa
Pimienta
Picante
Sal

\$15.000

La sangrita es una tradicional bebida mexicana que se sirve como acompañante del tequila. Su sabor es una mezcla de dulce, salado, picante y cítrico, diseñada para complementar y realzar los sabores del tequila.

GIN TONIC

TANQUERAY LONDON DRY
\$45.000
HENDRICKS GIN
\$55.000
HENDRICKS LUNAR
\$55.000
GORDON'S
\$40.000
TANQUERAY RANGPUR
\$45.000
TANQUERAY #10
\$55.000

CÓCTELES CLÁSICOS

MANHATTAN
\$35.000
MOSCOW MULE
\$35.000
DRY MARTINI
\$38.000
DAIQUIRI
\$38.000
NEGRONI
\$35.000

MARGARITAS

CLÁSICA
\$40.000
FRUTOS ROJOS
\$40.000
TROPICAL
\$42.000
MEZCALITA
\$52.000
CAMPO AZUL SELECTO BLANCO
\$60.000
CAMPO AZUL SELECTO REPOSADO
\$60.000

MOJITOS

CLÁSICO
\$39.000
FRUTOS ROJOS
\$39.000
TROPICAL
\$39.000

BEBIDAS

COCA COLA
\$8.000
COCA COLA ZERO
\$8.000
SODA
\$12.000
GINGER ALE
\$12.000
REDBULL ENERGY DRINK
\$18.000
REDBULL SUGAR FREE
\$18.000
REDBULL RED EDITION
\$18.000
AGUA TÓNICA 976 INDI
\$10.000
AGUA TÓNICA 976 INDI SIN AZÚCAR
\$10.000

AGUA SIENNA WATER
\$12.000
AGUA SIENNA WATER CON GAS
\$12.000
976 TORONJA
\$10.000
LIMONADA NATURAL
\$10.000
LIMONADA CEREZADA
\$12.000
JUGO DE MANDARINA
\$12.000
★ LIMONADA DE LYCHEE
\$14.000
★ LIMONADA MANGO BICHE
\$14.000

HOOKAH

HOOKAH

\$70.000

RECARGA

\$40.000

800

\$55.000

2500

\$75.000

VAPES

HABANOS

HABANO FLOR DE OLIVA

\$50.000

EUPHORIA

GASTROBAR