

EUPHORIA
GASTROBAR



TIKI LEAGUE COLOMBIA

JORGE CARRERO
BARTENDER CAMPEÓN NACIONAL 2024

MIÉRCOLES Y JUEVES

EUPHORIA
GASTROBAR

PIZZA PEPPERONI 30CM

+2 CERVEZAS BBC

\$50K



PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

EUPHORIA
GASTROBAR

BUCHANAN'S

3x2 SHOTS

DE 4PM - 8PM.



DIAGEO

TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. 40% VOL. ALC.

18+ PROHIBIDO REENVIAR A MENORES

MENÚ

ENTRADAS

NACHOS

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

\$45.000

MINI SLIDERS

3 mini burgers doble queso cheddar y cebolla caramelizada con tocineta

\$39.500

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 aji

\$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





NEW

PIZZAS

MASA MADURA DE 48 HORAS

30 CMS



+ CUATRO CARNES

Pizza cuatro carnes con salsa a base de tomate, queso mozzarella, chorizo español, salami, tocineta y jamón.

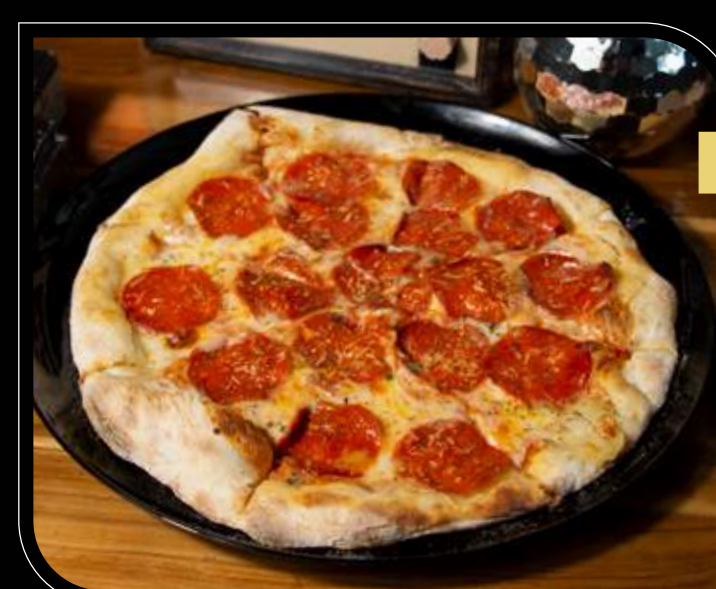
\$60.000



+ JAMÓN SERRANO

Pizza con jamón serrano, rúcula fresca y reducción vinagre balsámico.

\$60.000



+ PEPPERONI

Pizza con queso mozzarella, salsa base de tomate y pepperoni.

\$38.000



+ MARGARITA

Pizza con queso mozzarella fundido y hoja de albahaca.

\$35.000



+ PROSCIUTTO COTTO

Pizza prociutto cotto con queso mozzarella, salsa a base de tomate y champiñones

\$55.000



+ PERA CAMELIZADA

Pizza de pera caramelizada con almendras, queso azul, mozzarella y queso parmesano.

\$35.000



+ FUGAZZETA

Pizza fugazzeta con queso mozzarella, salsa a base de tomate, tocineta y cebolla morada en plumas.

\$45.000



+ HAWAIANA

Pizza hawaiana con queso mozzarella, salsa a base de tomate, piña y tocineta.

\$45.000

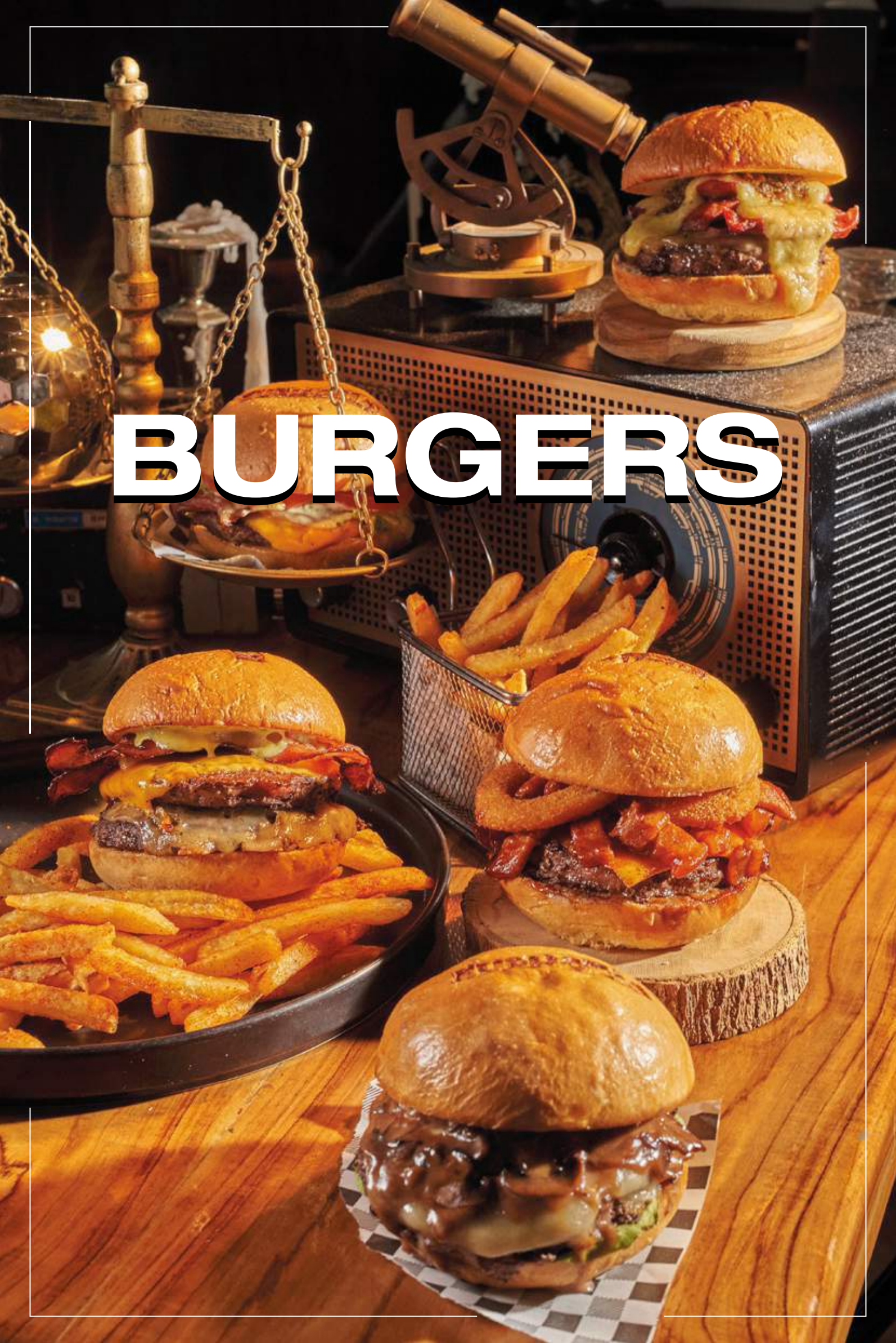


+ JAMÓN Y QUESO

Pizza con queso mozzarella fundido y jamón.

\$36.000

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



✦ **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



✦ **CHEESE BURGER**

Pan brioche, carne premium, queso cheddar, tomate, lechuga crespa, tocineta, salsa de pepinillos.

Acompañado con papas a la francesas.

\$41.000



✦ **GRILLED CHICKEN BURGER**

Pan brioche, pechuga de pollo, queso cheddar, tomate, ensalada de repollo dulce, salsa de pepinillos.

Acompañado con papas a la francesas.

\$39.000



✦ **VEGGIE BURGER**

Exquisita burger vegetariana con garbanzo y espinacas, tomate fresco y lechuga crespa.

Acompañado con papas a la francesas.

\$40.000



PULLED PORK SÁNDWICH

Pulpa de cerdo, salsa BBQ, salsa Pepinillos, salsa hoisin, lechuga crespa, 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

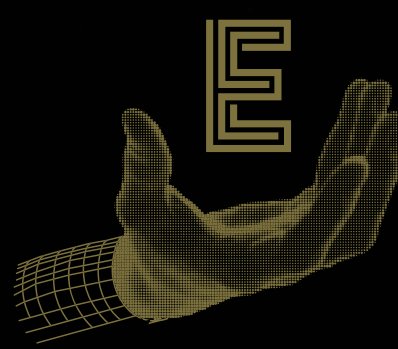


PHILLY CHEESE SANDWICH

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

PARA COMPARTIR



CARNES



PICADA DE LA TIERRA

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

ACOMPAÑAMIENTOS

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

\$370.000

\$37.000

\$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

MEZCAL

MEZCAL 400 CONEJOS

MEZCAL UNIÓN

MEZCAL OJO DE TIGRE

BOTELLA

SHOT

\$440.000

\$44.000

\$390.000

\$39.000

\$300.000

\$30.000

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

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

VINOS 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



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

\$40.000

PUNTA GALLINA

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

\$40.000



ZOMBIE EN BASE A LA RECETA DE 1932 (TIKI)

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

\$40.000

MEZCAL GUAYABA ROJA

Mezcal
Guayaba roja
Zumo de naranja

\$40.000

GIN BASIL CLÁSICO

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

\$38.000

PENICILINI

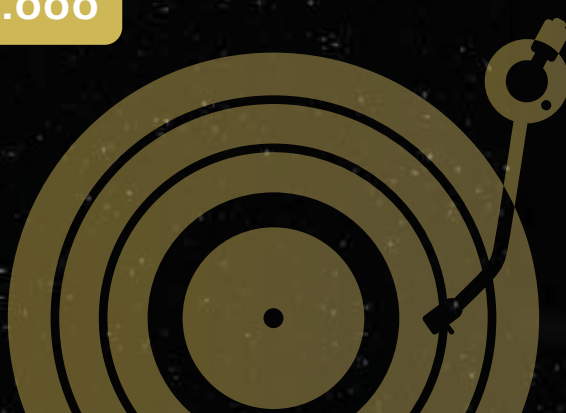
Whisky
Zumo de limón
Extracto de jengibre
Hidromiel
Cerveza de trigo

\$38.000

AMANECER

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

\$40.000



NUEVOS CÓCTELES



BACAN FIZZ

Gin
Sirup de corozo
Mix cítrico
hy/vol
976 pink

\$40.000

BRISA AZUL CARIBEÑA

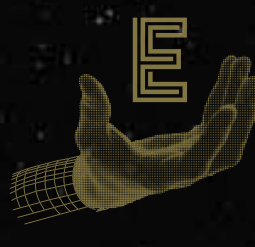
Ron sailor jerry
Crema de coco real
Curaçao azul finest call
Piña-cardamomo
Mix cítrico
Gotas amargas
Calavera frutos rojos
Falsa arena
Conchas de chocolate

\$42.000

DESIERTO GUAJIRO

Mezcal unión
Licor de iguaraya
Sirup de guanabana
Guayaba deshidratada

\$40.000



COSMOPOLITAN

Abolut rasperry
Triple sec
Jugo camberry
Zumo de limón
Cascara de naranja

\$40.000



OLD FASHIONED # 3

Whisky fat was de tocinta
Sirup de pimienta
Bitter
Tocineta

\$40.000

SELVA NEGRA

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

\$40.000

★ RED FUSION

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

\$35.000



SERENATA AL ATARDECER

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

\$40.000

JARDÍN MÍSTICO

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

\$40.000

BRAMBLE

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

\$40.000

SANGRITA (ACOMPAÑANTE PARA TEQUILA)

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

\$15.000

MARGARITA DE COROZO

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

\$40.000



CÓCTEL CAMPEÓN NACIONAL BRISA AZUL CARIBEÑA

BY JORGE CARRERO



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

1500

\$55.000

VAPES

HABANOS

HABANO FLOR DE OLIVA

\$50.000

EUPHORIA
GASTROBAR

EUPHORIA
GASTROBAR

ESTAMOS EN

Rappi

TODOS LOS DÍAS

