



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 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



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.

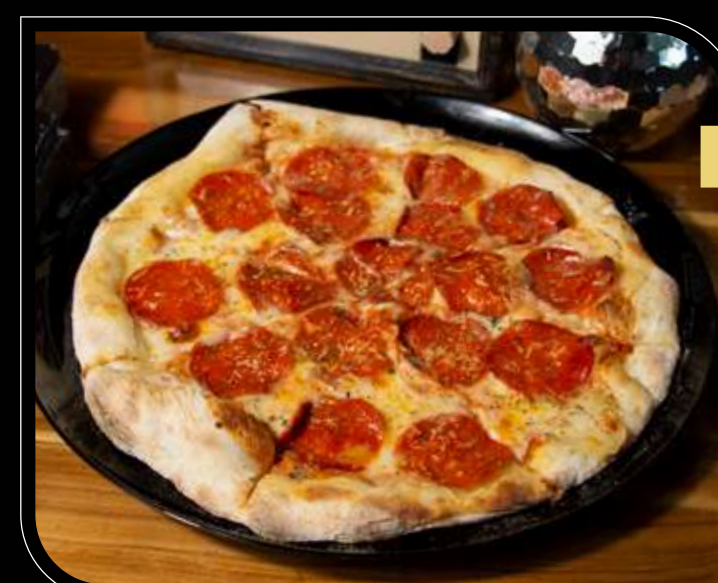
\$60.000



+ 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 CARAMELIZADA

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.

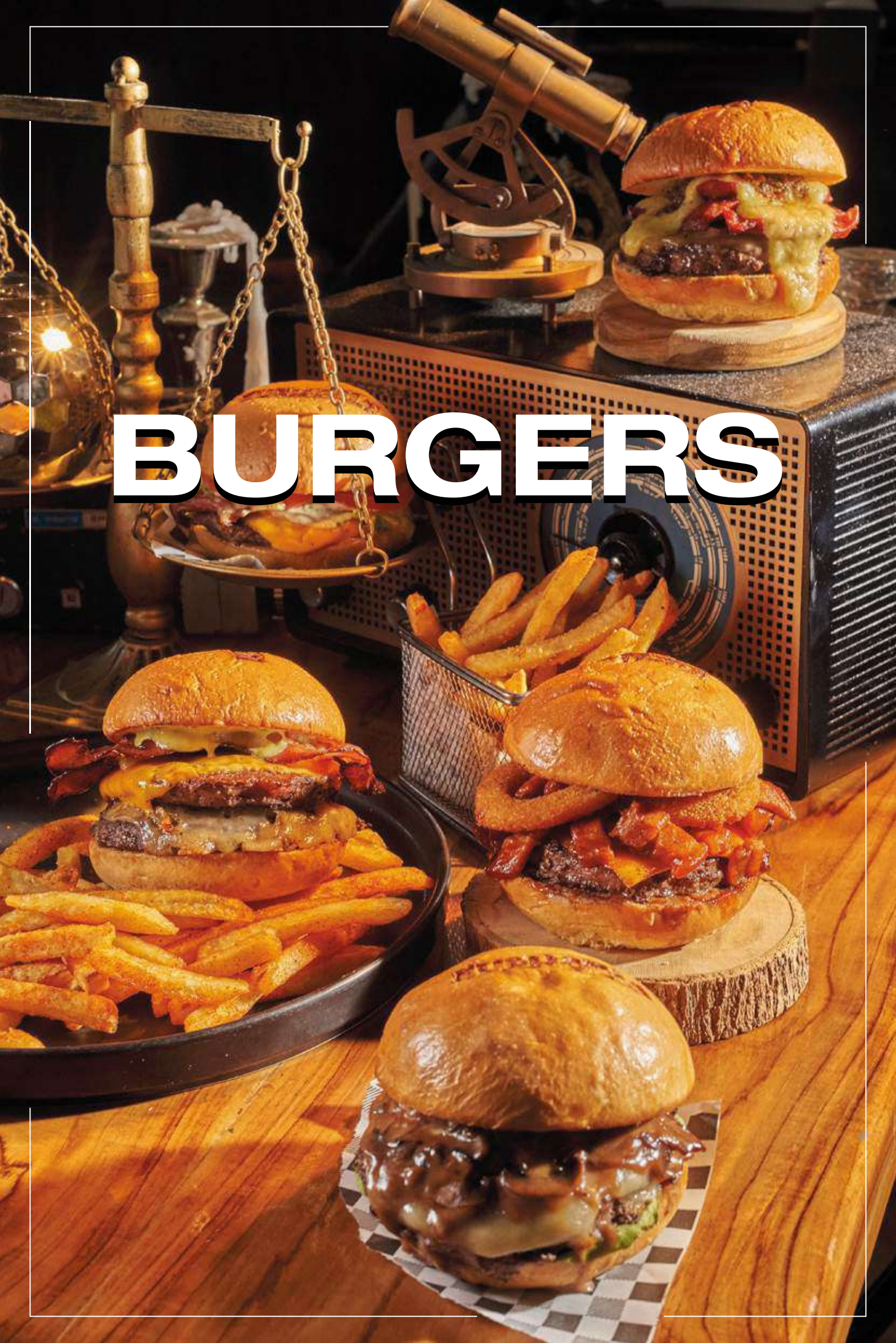
\$45.000



+ JAMÓN Y QUESO

Pizza con queso mozzarella fundido y jamón.

\$36.000

A collage of various burgers and fries in a vintage-themed setting. The word "BURGERS" is prominently displayed in the center. The background features a wooden scale, a vintage microphone, and a jukebox. The foreground shows several burgers and fries on a wooden table.

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 SANDWICH

Pan brioche, cerdo desmechado en salsa BBQ, ensalada coleslaw, salsa de pepinillos. Acompañado con papas a la francesas.

\$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

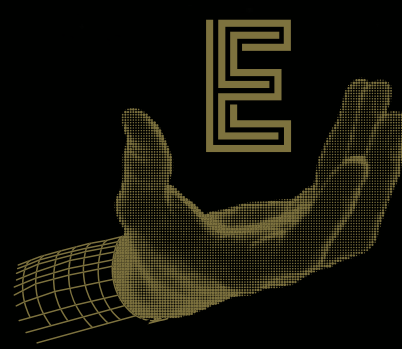


PHILLY CHEESE SANDWICH

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



PICADA DE LA TIERRA

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

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

\$410.0 00

\$41.0 00

\$430.000

\$43.000

\$370.000

\$37.000

\$510.0 00

\$51.000

\$370.000

\$37.000

\$640.000

\$64.000

\$1'510.0 00



SINGLE MALT	BOTELLA	SHOT
SINGLETON 12 AÑOS 700 ML	\$410.000	\$41.000
GLENFIDDICH 15 AÑOS	\$550.000	\$55.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$380.000	\$38.000
GLENLIVET FOUNDERS	\$370.000	\$37.000
GLENLIVET 12 AÑOS	\$390.000	\$39.000
MONKEY SHOULDER	\$335.000	\$33.500
MACALLAN 12 AÑOS DOUBLE CASK	\$790.000	
JACK DANIEL'S #7	\$330.000	\$33.000

GIN	BOTELLA	SHOT
TANQUERAY RANGPUR LIME	\$390.000	\$39.000
TANQUERAY LONDON	\$370.000	\$37.000
TANQUERAY TEN	\$510.000	\$51.000
HENDRICK'S	\$500.000	\$50.000
HENDRICK'S LUNAR	\$500.000	\$50.000
GORDON'S DRY GIN	\$340.000	\$34.000

RON	BOTELLA	SHOT
BOTRAN 12 AÑOS	\$420.000	\$42.000
ZACAPA AMBAR 12 AÑOS	\$330.000	\$33.000
ZACAPA 23 AÑOS	\$540.000	\$54.000
MEDELLÍN 19 AÑOS	\$345.000	\$34.500
MEDELLÍN 8 AÑOS	\$230.000	\$23.000
RON LA HECHICERA	\$490.000	\$49.000

VODKA	BOTELLA	SHOT
SMIRNOFF 700 ML	\$320.000	\$32.000
BELVEDERE	\$420.000	\$42.000
GREY GOOSE	\$430.000	\$43.000

TEQUILA	BOTELLA	SHOT
CRISTALINO MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$690.000	\$69.000
DON JULIO 70	\$730.000	\$73.000
DON JULIO AÑEJO	\$580.000	\$58.000
DON JULIO REPOSADO	\$550.000	\$55.000
DON JULIO BLANCO	\$490.000	\$49.000
1800 CRISTALINO	\$600.000	\$60.000
CAMPO AZUL SELECTO BLANCO 750	\$650.000	\$65.000
CAMPO AZUL SELECTO REPOSADO 750	\$690.000	\$69.000
CENTENARIO PLATA	\$300.000	

MEZCAL	BOTELLA	SHOT
MEZCAL 400 CONEJOS	\$440.000	\$44.000
MEZCAL UNIÓN	\$390.000	\$39.000
MEZCAL OJO DE TIGRE	\$300.000	\$30.000

OTROS	BOTELLA	SHOT
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO SIN AZÚCAR	\$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
CERVEZA DE BARRIL CAJICÁ MIEL \$15.000
JARRA CERVEZA BBC CAJICÁ MIEL \$50.000

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





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 perfecto de sabores crea una experiencia sensorial que cautiva los sentidos y deja una impresión duradera

\$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 desafía las convenciones y estimula tu paladar de manera única

\$38.000

AMANE CER

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 bríndale 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 canela
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



ZOMBIE EN BASE A LA
RECETA DE 1932. (TIKI)



AMANE CER



NUEVOS CÓCTELES

BRISA AZUL CARIBEÑA

Ron sailor jerry
Crema de coco real
Curacao azul finest call

\$42.000

BACAN FIZZ

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

ESTAMOS EN
Rappi
TODOS LOS DÍAS

