

EUPHORIA
GASTROBAR



JORGE CARRERO
BARTENDER CAMPEÓN
NACIONAL 2024

MIÉRCOLES Y JUEVES

EUPHORIA
GASTROBAR

PIZZA 30CM
PEPPERONI

+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

2 PASTAS

+ BOTELLA DE VINO DE LA CASA

X \$180K

MIÉRCOLES, JUEVES Y DOMINGO

EUPHORIA
GASTROBAR

TODOS LOS MARTES

★ **TACO** ★
TUESDAY

3 TACOS
x 30K

Shot
Tequila
OLMECA
10K

MARGARITAS
2x1

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 x 3

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

\$39.500

TACOS DE CHICHARRÓN x 3

Taco de chicharrón crocante con pico de gallo, guacamole y cebolla encurtida.

\$38.000

TACOS POLLO SWEET CHILI x 3

Taco de pollo crispy bañado en salsa sweet chili, con guacamole, pico de gallo y salsa verde.

\$38.000

TACOS DE LOMO x 3

Taco de lomo sellado a la plancha, con guacamole, pico de gallo, coronado con queso feta y acompañado de salsa verde.

\$39.500

TACOS PULLED PORK x 3

Taco de cerdo BBQ con pico de gallo queso mozzarella fundido y salsa verde

\$38.000

TACOS AL PASTOR x 3

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

CHICKEN TENDERS

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

\$30.000

GUACAMOLE CON TOTOPOS

Cremoso, fresco y con el toque justo de limón.

¡Acompáñalo con nuestras crujientes tortillas recién hechas! Perfecto para compartir

\$20.000





PASTAS

PENNE AL CAMARÓN

Pasta penne al dente con camarones seleccionados, salteados en aceite de oliva y servidos en una delicada salsa cremosa de bechamel, parmesano madurado y un toque de cebollín fresco.

Una experiencia elegante, con equilibrio entre mar y cremosidad.

\$55.000

PENNE AL VODKA

Pasta penne en una cremosa salsa de tomate y pimiento asado, infundada con vodka, cebolla roja, ajo fresco y un toque de albahaca.

Una receta elegante y vibrante, con equilibrio entre suavidad, carácter y aroma herbáceo.

\$45.000

PENNE A LA BOLOGNESE

Un plato que evoca la esencia de la Emilia-Romagna: Penne alla Bolognese con carne de res seleccionada y una salsa de tomate artesanal, coronada con queso parmesano de alta calidad.

\$55.000

PENNE EN CREMA POLLO CHAMPIÑÓN

Pasta penne servida en una cremosa y delicada salsa de vino blanco, con trozos de pollo salteado, champiñones frescos y un toque de parmesano.

Una combinación suave, reconfortante y llena de sabor.

\$51.000



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



+ **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

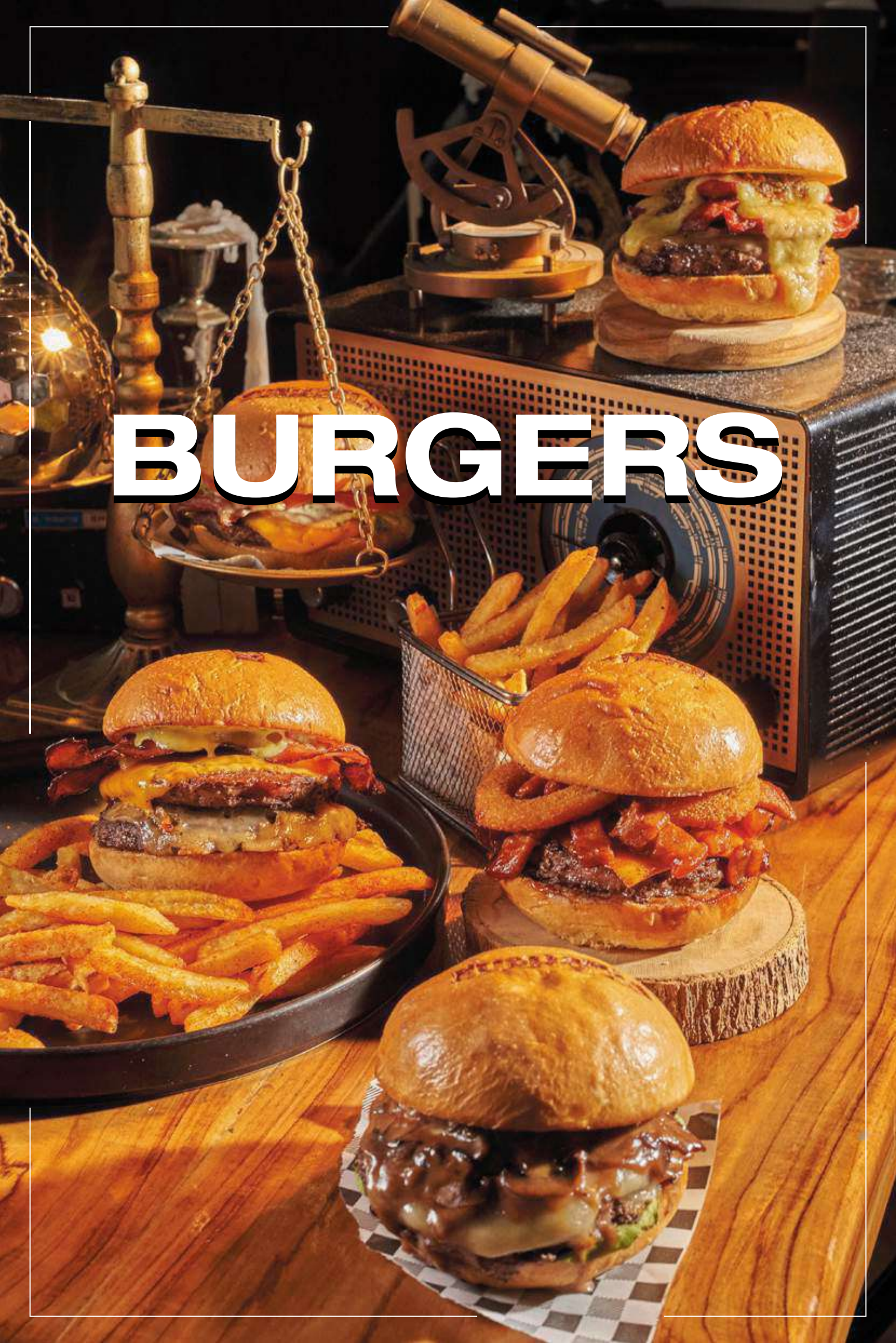


+ **JAMÓN Y QUESO**

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 fresca, 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



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 lonjas de lomo salteado y jugosas capas de queso fundido acompañado de cebollas salteadas, pimientos verdes y papas a la francesa.

\$39.000



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 y arepa de maíz

\$99.000

PICADA MIXTA PARA DOS PERSONAS

†Deditos de queso, chicken enders, 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 peper steak acompañado de papas a la francesa

\$70.000



PICADA DE LA TIERRA

PARA COMPARTIR

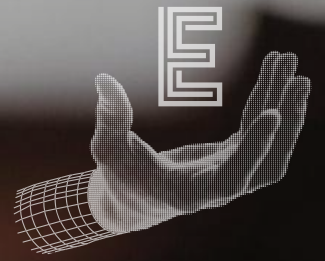
PAPAS A LA FRANCESA CON CHEDDAR TOCINETA

\$15.000

PAPAS A LA FRANCESA

\$10.000





VINOS & LICORES

LICORES

WHISKY

BUCHANAN'S
12 AÑOS 750 ML

BOTELLA

\$370.000

SHOT

\$37.000

BUCHANAN'S
18 AÑOS 750 ML

\$670.000

\$67.000

BUCHANAN'S
MASTER 750 ML

\$410.0 00

\$41.0 00

BUCHANAN'S
TWO SOUL 700 ML

\$430.000

\$43.000

JOHNNIE WALKER
BLACK LABEL 700 ML

\$370.000

\$37.000

JOHNNIE WALKER
GOLD LABEL 700 ML

\$510.0 00

\$51.000 0

OLD PARR
12 AÑOS 750 ML

\$370.000

\$37.000

OLD PARR
18 AÑOS 750 ML

\$640.000

\$64.000

JOHNNIE WALKER
BLUE LABEL 700 ML

\$1'510.000

\$160.000

SINGLE MALT

SINGLETON
12 AÑOS 700 ML

\$410.000 0

\$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

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

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

SMIRNOFF 700 ML

\$320.000

\$32.000

BELVEDERE

\$420.000

\$42.000

GREY GOOSE

\$430.000

\$43.000

TEQUILA

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

MEZCAL

MEZCAL 400 CONEJOS

\$440.000

\$44.000

MEZCAL UNIÓN

\$390.000

\$39.000

MEZCAL OJO DE TIGRE

\$300.000

\$30.000

OTROS

AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO SIN AZÚCAR

BOTELLA

\$240.000

SHOT

\$24.000

CHAMPAGNE

MOELIA FRANCE
BRUT 750 ML

\$130.000

MOELIA FRANCE

ROSE 750 ML

\$130.000

CERVEZAS

HEINEKEN

\$15.000

STELLA ARTOIS

\$15.000

CORONA

\$15.000

CORONA CERO

\$15.000

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 TINTO DE LA CASA

BOTELLA \$95.000

COPA \$23.000

VINO BLANCO

ESTATE RESERVA
CHARDONAY 750 ML (CHILE)

BOTELLA \$180.000

COPA \$35.000

MARQUÉS DE
RISCAL 750 ML (ESPAÑA)

BOTELLA \$180.000

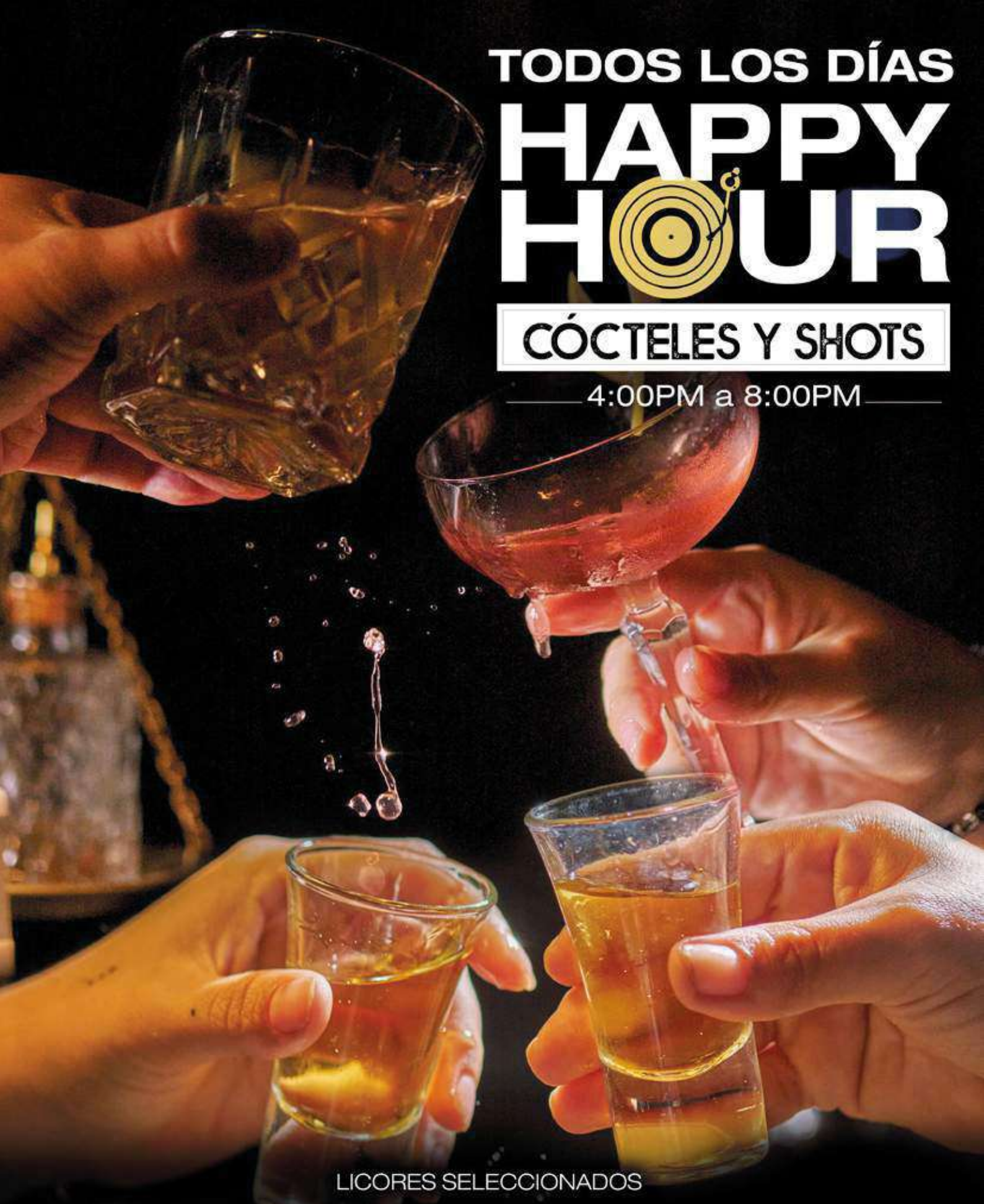
COPA \$35.000

VINO BLANCO DE LA CASA

BOTELLA \$95.000

COPA \$23.000





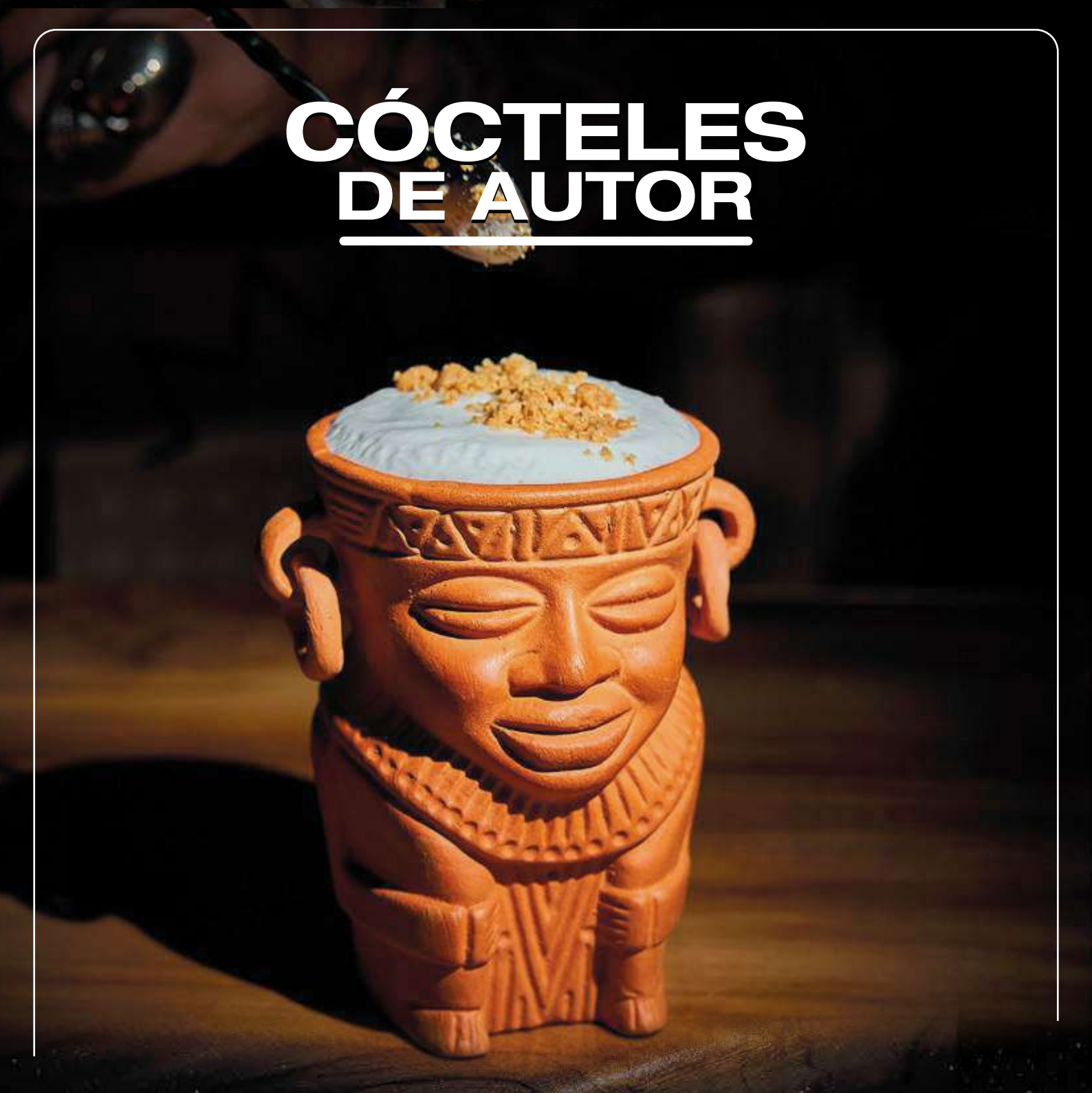
TODOS LOS DÍAS HAPPY HOUR

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 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 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

\$42.000

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

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.



COSMOPOLITAN

\$40.000

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

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.



MARGARITA DE COROZO

\$40.000

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

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.

JARDÍN MÍSTICO

\$40.000

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

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.



OLD FASHIONED CLÁSICO

\$40.000

Whisky Bourbon Americano
Almíbar
Bitter

Una mezcla atemporal de Whisky Bourbon americano, un toque de almíbar y el amargor justo de bitter. Simple, directo y con carácter.

Perfecto para los que disfrutan de los clásicos bien hechos.

★ RED FUSION

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



\$35.000

SANGRITA (ACOMPAÑANTE PARA TEQUILA)

\$15.000

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

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.



CÓCTEL CAMPEÓN NACIONAL BRISA AZUL CARIBEÑA

BY JORGE CARRERO

BRISA AZUL CARIBEÑA

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
\$38.000

MOSCOW MULE
\$38.000

DRY MARTINI
\$40.000

DAIQUIRI
\$40.000

NEGRONI
\$38.000

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

VAPES

10.000 PUFF

\$85.000

EUPHORIA

GASTROBAR

EUPHORIA
GASTROBAR

ESTAMOS EN
Rappi
TODOS LOS DÍAS

