

MENÚ



SNACKS

EMPANADAS HORNEADAS	6.5
Mexicana: Carne molida en salsa con jalapeño y cilantro. Pollo: Pechuga desmechada en salsa con perejil. Vegana: Salteado de vegetales, arroz y platano maduro con salsa de soya. Capresse: Tomate, queso y albahaca.	
QUESADILLAS	22.0
Tortilla, queso mozzarella, jamón de cerdo, tomate cherry (sal y pimienta). (2 unidades)	
DUMPLINGS	22.0
Carne de cerdo y cebollín - Carne de res. (3 unidades 1 solo sabor)	
PORCIÓN DE TORTA	10.0

TINTO	6.5
AROMÁTICAS SURTIDAS	6.0
Frutos rojos, frutos verdes, frutos amarillos.	
FULL ALEGRÍA	6.5
Infusión de hierbas y frutos rojos: mora, uva, papayuela, hierbabuena, panela y canela.	
CANELAZO	6.5
Bebida caliente tradicional a base de canela, clavo de olor y panela.	
CON AGUARDIENTE	15.0
HERVIDO DE VICHE/CHAPIL	20.0
Con full alegría	

BEBIDAS DE LA CASA

BEBIDAS REFRESCANTES

AGUA HATSU.....	6.0
TÉ HATSU.....	7.5
Mangostino - Carambolo y flor de loto - Limón y manzanilla - Granada y mora azul - Flor de cerezo - Lychee.	
SODA HATSU.....	6.5
Frambuesa y rosas - Limón y hierbabuena - Sandía y albahaca - Uva blanca y romero.	
COCA COLA.....	6.5
COLA Y POLA.....	6.5
KOMBUCHA DAR.....	12.0
BRETAÑA.....	6.5
BRETAÑA MICHELADA.....	10.0
Bebida a base de bretaña, zumo de limón y hielo, con borde de sal y tajín.	
SODAS DE COLORES.....	12.0
Frutos rojos - Frutos amarillos - Frutos verdes.	
ELECTROLIT.....	15.0

BOTELLA DE PASSPORT (200ml).....	45.0
MEDIA AGUARDIENTE (375ml).....	65.0
Antioqueño (Sin azúcar)	
MEDIA RON (375ml).....	65.0
Viejo de Caldas	
MEDIA CHAPIL 'GALERAS' (480ml)..	75.0
CUARTO CHAPIL 'GALERAS' (280ml)	55.0

BEBIDAS PICANTES

CERVEZA CERO.....	6.0
CERVEZA CORONITA.....	7.0
CERVEZA POKER.....	8.5
CERVEZA ÁGUILA.....	8.5
CERVEZA CLUB COLOMBIA.....	12.0
MICHELADA ESPECIAL.....	18.0
CERVEZA ARTESANAL 'MOONSHINE'.....	15.0
Witbier - Amber Ale - Zipa Ipa - Pepper strong Ale - Tumaco Brown Ale.	
CERVEZA ARTESANAL 'DIOSA'.....	15.0
Iniciación - Celebración - Adoración - Ritual	

CERVEZAS

VINOS

BOTELLA DE VINO TINTO.....	75.0
Quinta las Cabras «Carmenere».	
BOTELLA DE VINO BLANCO.....	75.0
Pinta negra.	
COPA DE VINO	
TINTO Y BLANCO.....	22.0
VINO CALIENTE.....	25.0

VICHE 'ANCESTRAL'	
POCIMA (50ml).....	25.0
MEDIA (375ml).....	80.0

VICHE

COCTELES

DE TEQUILA OLMECA.....	10.0	SHOTS
DE TEQUILA EL JIMADOR.....	16.0	
DE CHAPIL GALERAS.....	15.0	
DE RON VIEJO DE CALDAS.....	15.0	
DE AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO..... Sin azúcar	15.0	
DE VICHE.....	15.0	
GIN & TONIC..... Ginebra 'Gordon's', hierbabuena, agua tónica y hielo.	27.0	
MARGARITA CON SHOT OLMECA..... Tequila 'Olmeca', triple sec, zumo de limón, sal, tajín y hielo.	27.0	
MARGARITA CON SHOT JIMADOR..... Tequila 'El Jimador', triple sec, zumo de limón, sal, tajín y hielo.	35.0	
CUBA LIBRE..... Ron 'Viejo de Caldas', Coca cola, un toque de limón y hielo.	25.0	
PALOMA..... Tequila 'Olmeca', Quatro, sal, tajín y hielo.	25.0	
COCTEL VICHE/CHAPIL..... VICHE FRUTOS AMARILLOS: Viche, maracuyá, panela rallada, bretaña, hierbabuena y hielo. CHAPIL FRUTOS VERDES: Chapil, jengibre, limón, hierbabuena, bretaña y hielo.	27.0	
CIGARRILLOS (Unidad).....	1.5	

MEDIOS DE PAGO:
NEQUI – TARJETA CREDITO/DEBIDO – EFECTIVO