



# ¡Abre que voy!

## Para empezar

### **Ceviche de Chicharrón**

Crujiente chicharrón en salsa de la casa, cilantro, cebolla morada, limón y ají. Acompañado de chips de plátano.

\$42.000

### **Canastillas de Camarón**

2 canastillas de plátano verde rellenas de camarones al ajillo.

\$35.000

### **Chorizo artesanal**

Escoge entre tradicional chorizo antioqueño o chorizo artesanal argentino. Acompañado de papas rústicas con salsa criolla argentina.

\$23.000

### **Arepa de Choclo (El Que Siembra Su Maiz)**

Arepa de Choclo rellena de queso Mozzarella y crema de leche.

\$20.000

### **¡Qué Chicharrón!**

Crujiente y jugoso chicharrón. Acompañado de papas criollas y ají.

\$39.000

### **Empanadas colombianas (Mi pueblo natal)**

5 empanadas típicas colombianas, rellenas de carne y papa. Acompañadas de ají.

\$39.000

### **Canastillas de Chicharrón (Tierra querida)**

Canastillas de plátano verde rellenas de guacamole y chicharrón crujiente.

\$39.000

### **Marranitas caleñas (Lo demás es loma)**

5 Marranitas caleñas a base de plátano, rellenas de chicharrón con hogao. Acompañadas de ají.

\$39.000

### **Patacón pisao**

Patacón con suero costeño y hogao.

\$16.000



## ¡A comer!

### **Parrillada Especial Café Libro | La más pedida de la casa**

(3 a 4 Personas)

Bife chorizo, Bondiola de cerdo, Pierna pernil deshuesada, Chorizo antioqueño y argentino, Costillas de cerdo, Arepa de choclo, Papa rústica al romero. Acompañada de Ají, Guacamole y Chimichurri.

\$200.000

### **Parrillada Doble Café Libro**

Auténtica picada con cortes de res, pollo y costilla de cerdo, morcilla y chorizo. Acompañada con papa criolla, chimichurri y ají.

\$115.000

### **Parrillada Sencilla Café Libro**

Auténtica picada con cortes de res, pollo y costilla de cerdo, morcilla y chorizo. Acompañada con papa criolla, chimichurri y ají.

\$62.000

### **Taco (Canta y no llores)**

BIRRIA, CAMARÓN, CHICHARRÓN X3

Orden de tres tacos a tu elección entre Birria, Camarón y Chicharrón.

\$35.000

## ¡Estamos' en salsa!

### **Platos Fuertes**

#### **Res**

##### **Rib Eye (Kimbara)**

Sabroso Rib Eye a la parrilla, con dos acompañamientos a elegir. "Corte de carne sin hueso, jugoso y con gran marmoleo"

\$70.000

##### **Baby Beef (Fuego en el 23)**

Suave Baby Beef a la parrilla, con dos acompañamientos a elegir.

\$75.000

##### **Bife de chorizo (Fania All-Stars)**

Jugoso Bife de chorizo a la parrilla, con dos acompañamientos a elegir

\$70.000

##### **Churrasco (Prende el fogón)**

Nuestro popular churrasco, con dos acompañamientos a elegir.

\$70.000

##### **Sobrebarriga (Dorada o en salsa)**

Típica sobrebarriga criolla, acompañada de arroz blanco y ensalada del chef.

\$60.000



## **Pollo**

### **Pollo Achilipú**

Suprema de pollo a la brasa, bañada en salsa de soya y guindillas, ligeramente picante. Dos acompañamientos a elegir.

\$50.000

## **Cerdo**

### **Costillitas de cerdo BBQ (Un verano en Nueva York)**

Costillitas de cerdo BBQ hechas en cocción lenta y bañadas por la clásica salsa barbacoa que le aporta jugosidad y sabor.

Acompañadas de papas a la francesa.

\$68.000

### **Bondiola de cerdo (Isla del encanto)**

Jugosa Bondiola de cerdo a la parrilla, con dos acompañamientos a elegir.

\$58.000

### **Chuleta de la casa (Oiga mire vea)**

Chuleta de cerdo apanada, acompañada de papas rústicas y ensalada del chef.

\$55.000

## **Pescados y Mariscos**

### **Filete de salmón (El pescador)**

Salmón con dos acompañamientos a elegir.

\$75.000

### **Cóctel de camarones (Más salsa que pescao)**

Cóctel de camarones en salsa coctelera, acompañado de patacón.

\$38.000

## **Acompañamientos**

Patacones, Papa criolla, Papas a la francesa, Papas rústicas al romero.

Ensalada del chef: lechuga romana, tomate, cebolla morada y aguacate.



## Pizzas Café Libro

**Todas nuestras pizzas están hechas con masa delgada, con 48 horas de maduración.**

### **Prosciutto**

Salsa napolitana, prosciutto, queso mozzarella, tomates secos y rúgula.

\$45.000

### **Caprese**

Salsa napolitana, queso mozzarella, mozzarella de búfala, tomate cherry y albahaca.

\$38.000

### **Pepperoni**

Salsa napolitana, queso mozzarella y pepperoni.

\$38.000

## Brochetas

### **Brocheta de res (Que le den Candela)**

Finos trozos de res a la parrilla entreverados con vegetales a la brasa acompañados de papas criollas.

\$45.000

### **Brocheta de pollo (;Ecuajey!)**

Jugosos dados de pechuga, entreverados con vegetales a la brasa acompañados de papas criollas.

\$38.000

### **Brocheta Mix (El Gran Combo)**

Pincho de res y pollo a la parrilla con vegetales a la brasa acompañados de papas criollas.

\$48.000

## Vegetariano

### **Lasaña de Vegetales (Verde Candela)**

Pasta, berenjenas, zucchini, zanahoria, cebolla blanca, pimentón, champiñones, salsa napolitana de la casa y queso mozzarella.

\$40.000

### **Brocheta Vegetariana (Verde que te quiero)**

Trozos de vegetales a la brasa. Acompañados con papa criolla

\$32.000



## LICORES (SPIRITS)

**BOTELLA**  
Bottle

**MEDIA**  
Half bottle

**TRAGO**  
Drink

**Hora feliz**  
**Happy hour**

Trago / drink  
4 a 8 pm

### SINGLE MALT WHISKY

THE GLENLIVET CARIBEAN	\$509.000			
THE GLENLIVET 12 AÑOS	\$539.000			
THE GLENLIVET FOUNDERS	\$509.000			
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$539.000	\$299.000	\$54.000	\$49.000
GLENFIDDICH 15 AÑOS	\$749.000		\$75.000	\$68.000
MACALLAN 12 AÑOS SHERRY OAK	\$899.000			

### WHISKY

CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$749.000			
CHIVAS REGAL 13 AÑOS	\$489.000		\$49.000	\$45.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$429.000	\$249.000	\$43.000	\$39.000
JAMESON	\$399.000	\$229.000	\$40.000	\$36.000
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$749.000		\$75.000	\$68.000
OLD PARR 18 AÑOS	\$739.000			
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$1.600.000			
BUCHANAN'S MASTER	\$539.000			
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$469.000	\$249.000	\$47.000	\$43.000
JACK DANIEL'S APPLE	\$399.000		\$40.000	\$36.000
JACK DANIEL'S	\$399.000	\$249.000	\$40.000	\$36.000
MONKEY SHOULDER	\$399.000		\$40.000	\$36.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$469.000		\$47.000	\$43.000
OLD PARR 12 AÑOS 500 ML	\$329.000			
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$489.000	\$289.000	\$49.000	\$45.000
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$319.000	\$199.000		

### VODKA

ABSOLUT	\$319.000	\$199.000	\$32.000	\$29.000
ABSOLUT (citron, mandarin)	\$329.000			
GREY GOOSE	\$579.000	\$309.000	\$58.000	\$53.000
ZUBROWKA	\$319.000			



## TEQUILA

	<b>BOTELLA</b> Bottle	<b>MEDIA</b> Half bottle	<b>TRAGO</b> Drink	<b>Hora feliz</b> Happy hour Trago / drink 4 a 8 pm
OLMECA REPOSADO	\$319.000	\$189.000		
DON JULIO 70	\$949.000		\$95.000	\$86.000
EL JIMADOR REPOSADO	\$349.000	\$199.000	\$35.000	\$32.000
EL JIMADOR CRISTALINO	\$459.000			
EL JIMADOR BLANCO	\$339.000		\$34.000	\$31.000
PATRON CRISTALINO	\$829.000			
PATRON REPOSADO	\$579.000			
PATRON SILVER	\$549.000		\$55.000	\$50.000
DON JULIO REPOSADO	\$599.000		\$60.000	\$54.000
DON JULIO BLANCO	\$569.000		\$57.000	\$52.000
JOSE CUERVO REPOSADO	\$319.000			
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$399.000			

## MEZCAL

OJO DE TIGRE	\$539.000		\$54.000	\$49.000
400 CONEJOS	\$599.000		\$60.000	\$54.000

## GINEBRA

BEEFEATER	\$409.000		\$41.000	\$37.000
HENDRICK'S	\$589.000	\$329.000	\$59.000	\$54.000
LONDON N°1	\$599.000		\$60.000	\$54.000
CANAIMA	\$469.000		\$47.000	\$43.000
BOMBAY	\$409.000		\$41.000	\$37.000
TANQUERAY	\$419.000	\$259.000	\$42.000	\$38.000
GORDON'S	\$339.000		\$34.000	\$31.000

## CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT BRUT	\$1.049.000			
---------------------	-------------	--	--	--

## APERITIVOS WHISKY

BAILEY'S (crema de whisky)	\$279.000	\$179.000	\$28.000	\$26.000
----------------------------	-----------	-----------	----------	----------



## RON

	<b>BOTELLA</b> Bottle	<b>MEDIA</b> Half bottle	<b>TRAGO</b> Drink	<b>Hora feliz</b> Happy hour Trago / drink 4 a 8 pm
HAVANA 7 AÑOS	\$329.000		\$33.000	\$30.000
HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	\$289.000		\$29.000	\$27.000
HAVANA 3 AÑOS	\$269.000		\$27.000	\$25.000
LA HECHICERA	\$579.000		\$58.000	\$53.000
MONTE MANGLAR RON BLANCO	\$359.000		\$36.000	\$33.000
CIÉNAGA DEL VIENTO RON AÑEJO	\$309.000		\$31.000	\$28.000
NACIENTE RON BLANCO	\$239.000		\$24.000	\$22.000
ZACAPA 23	\$599.000		\$60.000	\$54.000
SAILOR JERRY	\$289.000		\$29.000	\$27.000
FLOR DE CAÑA 18	\$589.000		\$59.000	\$54.000
FLOR DE CAÑA 12	\$429.000		\$43.000	\$39.000
QUIMBAYA ARTESANAL	\$599.000			
QUIMBAYA GOLD	\$239.000	\$169.000	\$24.000	\$22.000
BACARDÍ LIMÓN / CARTA BLANCA	\$289.000	\$179.000	\$29.000	\$27.000
MEDELLÍN 12	\$389.000		\$39.000	\$36.000
CALDAS 8	\$329.000	\$199.000	\$33.000	\$30.000
CALDAS TRADICIONAL	\$239.000	\$169.000	\$24.000	\$22.000
SANTAFE 12	\$389.000		\$39.000	\$36.000

## AGUARDIENTE

CUMBÉ (PREMIUM)	\$329.000		\$33.000	\$30.000
NACIENTE	\$239.000			
ANTIOQUEÑO REAL SIN AZÚCAR	\$279.000			
ANTIOQUEÑO AZUL	\$239.000	\$159.000	\$24.000	\$22.000
AMARILLO DE MANZANARES	\$279.000			
NÉCTAR CLUB	\$239.000	\$159.000	\$24.000	\$22.000

## OTROS

DOMECQ 12 AÑOS	\$299.000		\$30.000	\$27.000
DOMECQ	\$229.000		\$23.000	\$21.000
COGNAC REMY MARTIN	\$999.000		\$100.000	\$90.000
CHANDON EXTRA BRUT	\$309.000			



## VINO

	<b>BOTELLA</b> Bottle	<b>MEDIA</b> Half bottle
RAYMOND FIELD BLEND	\$309.000	
PUNTA DE FLECHAS	\$249.000	
PORTILLO*MERLOT	\$229.000	
PORTILLO*MALBEC	\$229.000	
PORTILLO*SAUVIGNON BLANC	\$229.000	
CASONA LÓPEZ CHARDONAY	\$249.000	
CASILLERO DEL DIABLO*CABERNET SAUVIGNON	\$229.000	
CASILLERO DEL DIABLO*SAUVIGNON BLANC	\$229.000	
SANTA RITA*CABERNET SAUVIGNON	\$229.000	\$149.000
SANTA RITA*SAUVIGNON BLANC	\$229.000	\$149.000
SANGRE DE TORO	\$269.000	\$159.000
RAMON BILBAO CRIANZA	\$269.000	
JEREZ TÍO PEPE	\$319.000	
LAS MORAS*MALBEC	\$229.000	

## CERVEZA (BEER)

CLUB COLOMBIA DORADA/TRIGO/ROJA	\$20.000
MICHELOB ULTRA	\$20.000
STELLA ARTOIS	\$20.000
CORONA	\$20.000
ERDINGER DUNKEL / PIKANTUS / WEISSBIER	\$39.000
ERDINGER SIN ALCOHOL	\$32.000
HEINEKEN	\$20.000
SMIRNOFF ICE	\$25.000
CUBETAZO MICHELOB 6x5	\$100.000

### Hora feliz Happy hour

Trago / drink  
4 a 8 pm

\$10.000
\$10.000
\$10.000
\$10.000
\$25.000
\$25.000
\$10.000
\$18.000



## Cócteles (Cocktails)

### CÓCTELES DE AUTOR

Nuestros cocteles de autor son una fusión creativa de tradición y modernidad, inspirados en ingredientes autóctonos, hierbas aromáticas y frutas. Cada trago cuenta una historia de mar, selva y sabiduría popular, llevando en su esencia el ritmo, el color y la identidad de nuestras regiones costeras. Descubre una experiencia sensorial que celebra el sabor de nuestras raíces, pensada para compartir, brindar y disfrutar con el alma.

	<b>TRAGO Drink</b>	<b>Hora feliz Happy hour</b> Trago / drink 4 a 8 pm
<b>LA MURGA</b> Whisky Monkey Shoulder, Amaretto, Jugo De Naranja, Ginger.	\$70.000	\$63.000
<b>CANELA</b> Ron Monte Manglar, Ron Ciénaga Del Viento, Ron Naciente, Triplesec, Maracuyá, Zumo Del Limón.	\$65.000	\$59.000
<b>ANACAONA</b> Ginebra Hendrick's, Prosecco, Zumo De Limón, Syrope Simple.	\$40.000	\$36.000
<b>MAGDALENA</b> Ginebra Canaima, Soda De Toronja Mil976, Syrope Simple.	\$68.000	\$62.000
<b>REBELIÓN</b> Ron Naciente, Triplesec, Jugo De Naranja, Zumo De Limón, Tónica, curaçao azul.	\$50.000	2x1
<b>BABALÚ</b> Ron Monte Manglar, Ron Ciénaga Del Viento, Zumo De Limón, Crema De Coco, Piña.	\$60.000	\$54.000
<b>UN VERANO EN NUEVA YORK</b> Vino Tinto Lazo, Brandy, Ginger.	\$50.000	2x1
<b>LA 33</b> Vodka Absolut, Mango, Maracuyá.	\$62.000	\$56.000
<b>MONKEY MULE X2</b> Whisky Monkey Shoulder, Ginger Beer, Zumo De Limón, Syrope Simple.	\$70.000	\$63.000
<b>EL JOE</b> Ron Ciénaga del Viento, Syrope de Miel, Zumo de Limón, Jengibre, Extracto de Vainilla	\$59.000	\$53.000

## CÓCTELES CON ALCOHOL

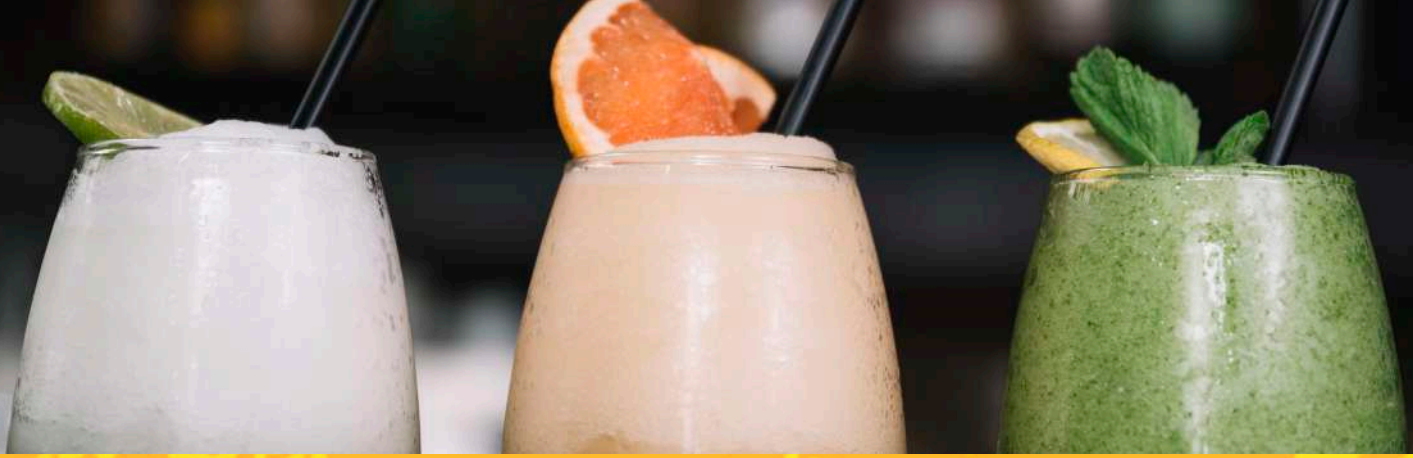
## TRAGO Drink

## Hora feliz Happy hour

Trago / drink  
4 a 8 pm

<b>SANGRIA TÍO PEPE X2</b> Jerez Tío Pepe, Brandy, Vino Tinto Lazo, Brandy, Jugo De Naranja, Syrope Simple.	\$69.000	\$63.000
<b>GIN TONIC HENDRICK´S</b> Ginebra Hendrick's, Tónica Mil976, Pepino Europeo.	\$69.000	\$63.000
<b>GIN TONIC LONDON N°1</b> Ginebra London N° 1, Tónica Mil976, Naranja.	\$69.000	\$63.000
<b>MARGARITA PATRÓN</b> Tequila Patrón, Triplesec, Zumo De Limón, Sal, Tajín.	\$69.000	\$63.000
<b>MEZCALITA DEL CAFÉ</b> Mezcal Ojo De Tigre, Triplesec, Jugo De Naranja, Zumo De Limón, Tajín.	\$68.000	\$63.000
<b>MARGARITA MARACUYÁ</b> Tequila El Jimador Blanco, Syrope De Maracuya, Triplesec, Zumo De Limón, Sal.	\$58.000	2x1
<b>PACIFIC MULE</b> Ron Monte Manglar, Tequila El Jimador Blanco, Syrope De Panela y Jengibre, Zumo De Limón, Soda.	\$49.000	\$45.000
<b>MARTINI DRY</b> Ginebra Gordon's, Vermut Seco.	\$59.000	\$54.000
<b>HENDRICK´S SPRITZ</b> Ginebra Hendrick's, Jugo De Naranja, Prosecco.	\$40.000	\$36.000
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, Tónica.	\$56.000	\$51.000
<b>CABEZA DE JABALI</b> Ginebra, Brandy, Ron, Tequila, Vodka, Cachaza, Juego De Naranja, Granadina, Cereza.	\$70.000	\$63.000
<b>MOJITO PREMIUM</b> Ron Havana Club 7 Años, Hierbabuena, Zumo De Limón, Syrope Simple, Soda.	\$48.000	\$44.000
<b>MARGARITA</b> Tequila El Jimador Blanco, Triplesec, Zumo De Limón, Sal.	\$48.000	\$44.000

	<b>TRAGO Drink</b>	<b>Hora feliz Happy hour</b> Trago / drink 4 a 8 pm
<b>OIGA MIRE VEA</b> Vodka Absolut, Lulada Caleña.	\$45.000	\$41.000
<b>MOJITO MANDINGA</b> Ron Havana Club 3 Años, Hierbabuena, Syrope De Maracayá, Zumo De Limón, Soda.	\$47.000	2x1
<b>MOJITO</b> Ron Havana Club 3 Años, Hierbabuena, Syrope Simple, Zumo De Limón, Soda.	\$47.000	2x1
<b>CAIPIRINHA</b> Cachaza, Limón, Azúcar.	\$47.000	2x1
<b>GIN TONIC</b> Ginebra, Tónica.	\$47.000	2x1
<b>CUBA LIBRE</b> Ron Ciénaga Del Viento, CocaCola, Zumo De Limón, Gotas Amargas.	\$47.000	2x1
<b>ORGASMO</b> Amaretto, Licor De Café, Baileys.	\$47.000	2x1
<b>NEGRONI</b> Ginebra Beefeater, Campari, Vermut.	\$55.000	2x1
<b>CÓCTELES SIN ALCOHOL</b>		
<b>MAMBO LA MERCED</b> Fusión De Frutos Rojos Con Jengibre, Sidra, Limón.	\$35.000	\$32.000
<b>PALO DE MANGO</b> Fusión De Mango, Maracuyá, Jengibre, Tajín, Limón, Soda, Trozos De Mango.	\$35.000	\$32.000
<b>AGUANILE</b> Refrescante Bebida De Flor De Jamaica, Syrope, Limón, Naranja, Soda.	\$35.000	\$32.000
<b>IDILIO</b> Una Refrescante Mezcla De Naranja, Limón, Tónica, Syrope, Cerveza Corona Sin Alcohol.	\$35.000	\$32.000



**TRAGO  
Drink**

**Hora feliz  
Happy hour**

Trago / drink  
4 a 8 pm

**EL YERBERITO**

Hierbabuena, Limón, Syrope Simple, Gotas De Vainilla  
Con Soda, Tónica, Ginger.

\$35.000

\$32.000

**LEY SECA**

Granadina, Ginger, Jugo de Naranja, Zumo de Limón

\$35.000

\$32.000

**LULADA**

Trozos De Lulo Macerados Con Limón Syrope, Soda.

\$35.000

\$32.000

**MOJITO SIN ALCOHOL**

Hierbabuena, Azúcar, Limón, Soda.

\$35.000

\$32.000

**ACOMPAÑANTES (SOFT DRINKS)**

AGUA DE LA CASA

\$9.500

AGUA CON GAS

\$9.500

JARRA DE SANGRITA

\$30.000

TÓNICA MIL 976

\$14.000

SODA TORONJA MIL976

\$14.000

RED BULL

\$25.000

JUGO DE NARANJA

\$10.000

LIMONADA CEREZADA

\$15.000

LIMONADA DE COCO

\$15.000

LIMONADA DE HIERBABUENA

\$15.000

LIMONADA NATURAL

\$15.000

TÓNICA

\$10.000

COCACOLA

\$10.000

COCACOLA ZERO

\$10.000

GINGER

\$10.000

SODA BRETAÑA

\$10.000

ZUMO DE LIMÓN

\$2.500

**DESPUÉS DE LAS 9 PM, ESTAS BEBIDAS SE VENDEN ÚNICAMENTE  
COMO ACOMPAÑAMIENTO DE COMIDA Y DE LICOR**

## **TABACO PARA CALENTAR**

TEREA AMELIA	\$20.000
TEREA BLACK SCARLET	\$20.000
TEREA RUSSET	\$20.000
TEREA AMBER	\$20.000
TEREA BLUE	\$20.000

## **VAPEADORES**

VEEV ULTRA SANDÍA	\$39.000
VEEV ULTRA FRESA	\$39.000
VEEV ULTRA FRAMBUESA AZUL	\$39.000
VEEV MENTA	\$39.000

## **BOLSAS DE NICOTINA**

ZYN MENTA 1.5mg	\$22.000
ZYN CEREZA NEGRA 1.5mg	\$22.000
ZYN MENTA 3mg	\$22.000
ZYN CEREZA NEGRA 3mg	\$22.000

## **CIGARRILLOS**

MARLBORO ROJO	\$25.000	\$15.000
MARLBORO GOLD	\$25.000	\$15.000
MARLBORO SUMMER	\$25.000	\$15.000
MARLBORO FUSION	\$25.000	\$15.000

## **CHICLETS**

TRIDENT MENTA	\$6.900
TRIDENT HIERBABUENA	\$6.900

## **HORA FELIZ**

**Todos los días de 4 a 8pm**

Compra botella y te damos la media

ANTIOQUEÑO AZUL	\$239.000
QUIMBAYA GOLD	\$239.000
CLUB COLOMBIA DORADA 6X5	\$50.000