

Bar Inglés

Cocteles

CARABINERO

| | | | |
|-----|-------|---------|----------------------------------|
| 1,5 | 45 ml | Onzas | Ron "Caldas" |
| 0,5 | 15 ml | Onzas | Tequila "Jose Cuervo - Amarillo" |
| 0,5 | 15 ml | Onzas | Zumo de limón |
| 1 | 15 ml | Onzas | Jugo de naranja |
| 0,5 | 15 ml | Onzas | Syrup |
| 3 | | Cubitos | Hielo |

Preparación: enfriar copa balón, en la coctelera agregar el ron, el tequila, el zumo de limón, el jugo de naranja y el hielo. Chekear por 15 segundos y servir. Decorar con rodaja de naranja.

MOJITO DE LULO

| | | |
|----|----|---------------|
| 45 | ml | Ron "Bacardi" |
| 80 | gr | Fruta "lulo" |
| 15 | ml | zumo de limón |
| 15 | gr | Azúcar |
| 10 | gr | Hierbabuena |
| 90 | ml | Soda |
| 3 | | Cubitos Hielo |

Preparación: en vaso liso largo agregar el lulo partido en 4, azúcar, hierbabuena y zumo de limón, macerar la fruta con la Hierbabuena por 15 segundos, agregar el ron y mezclar el hielo y la soda, mezclar con cuchara coctelera.





TEQUILA TROPICAL

| | | |
|-----------|----------------|----------------------------------|
| 45 | ml | Tequila "Jose Cuervo - Amarillo" |
| 15 | gr | Triple sec |
| 15 | ml | Zumo de limón |
| 30 | gr | Jugo de piña |
| 60 | gr | soda |
| 4 | Cubitos | Hielo |

Preparación: en vaso liso largo agregar el hielo, tequila, triple sec, jugo de piña, zumo de limón, y soda, mezclar con cuchara coctelera y decorar con trozo de piña.

PARTRIOTA

| | | |
|-----------|----------------|------------------|
| 45 | ml | Ginebra "Gordon" |
| 15 | gr | Jugo de naranja |
| 30 | ml | Granadina |
| 5 | gr | Mora |
| 5 | gr | Uva isabelina |
| 5 | gr | Cereza |
| 90 | ml | Canadá dry |
| 3 | Rodajas | Limón |
| 5 | Cubitos | Hielo |

Preparación: directamente en la copa balón agregar hielo hasta arriba, adicionar las frutas y la rodaja de limón, el jugo de naranja, la ginebra, canadá dry y la granadina.

DOLOR DE CABEZA

| | | |
|-----------|----------------|----------------------------------|
| 30 | ml | Tequila "Jose Cuervo - Amarillo" |
| 30 | gr | Ginebra "Gordon" |
| 30 | ml | Aguardiente "Nectar Verde" |
| 30 | gr | Ron blanco "Caldas" |
| 90 | gr | Jugo de naranja |
| 60 | gr | Granadina |
| 4 | Cubitos | Hielo |

Preparación: en vaso cerveza agregar hielo, tequila, ginebra, aguardiente, ron, jugo de naranja, mezclar con cuchara coctelera y agregar la granadina, decorar con rodaja de naranja y cereza.

CABALLO SALVAJE

| | | |
|-----------|----------------|----------------------------------|
| 45 | ml | Tequila "Jose Cuervo - Amarillo" |
| 30 | gr | Ginebra "Gordon" |
| 15 | ml | Syrup |
| 30 | gr | Jugo de naranja |
| 15 | gr | Zumo de limón |
| 60 | gr | Sprite |
| 45 | ml | Granadina |
| 4 | Cubitos | Hielo |

Preparación: en copa multipropósito agregar los licores, el syrup, jugo de naranja y zumo de limón, hielo, Sprite y granadina. Decorar con uvas isabelinas.

Cocteles con Vodka

RUSO NEGRO

| | |
|------------------|------------------------|
| 45 ml | Vodka "Smirnoff" |
| 45 ml | Licor de café "Coloma" |
| 1 Unidad | Cereza |
| 4 Cubitos | Hielo |

Preparación: en un vaso roca incorporar el hielo para enfriar el cristal, adicionar el vodka y el licor de café, mezclar con la cuchara coctelera, decorar una cereza.

SUMMER WINE

| | |
|-------------------|-----------------|
| 30 ml | Sirup |
| 1/2 Unidad | Luna de Naranja |
| 60 ml | Sprite |
| 120 ml | Vino Tinto |
| 3 Cubitos | Hielo |

Preparación: mezclar los ingredientes en copa para vino blanco fría, agregar 3 hielos medianos y decorar con medialuna de naranja.

CAIPIROSKA

| | |
|-------------------|------------------|
| 60 ml | Vodka "Smirnoff" |
| 1/2 Unidad | Limón |
| 15 gr | Azúcar |
| 15 ml | Jugo de Limón |
| 4 Cubitos | Hielo |

Preparación: en un vaso roca colocar el limón partido en trozos y azúcar, macerar por 10 segundos, agregar hielo y el vodka, mezclar con cuchara tintera.

VOLCAN DE AMOR

| | |
|------------------|--------------------|
| 45 ml | Ron "Viejo Caldas" |
| 45 ml | Conver Amaretto |
| 10 gr | Crema de chantilly |
| 15 ml | Sirup |
| 75 ml | Café Expreso |
| 2 gr | Canela Molida |
| 2 Cubitos | Hielo |

Preparación: Previamente enfriar el café con el hielo, mezclar los ingredientes en copa aromatica, decorar con crema chantilly y canela.



Bebidas frías

CERVEZAS

| | | |
|----------------------|----------|----------|
| Corona | \$11.000 | \$10.000 |
| Stella | \$11.000 | \$10.000 |
| Micheladas | \$12.000 | |
| Club Colombia Dorada | \$8.500 | \$7.000 |

BEBIDAS SIN ALCOHOL

| | | |
|-------------|----------|---------|
| Gaseosa 400 | \$4.200 | \$3.600 |
| Agua | \$3.200 | \$2.600 |
| Red Bulls | \$11.500 | \$9.000 |
| Gatored | \$8.000 | \$6.000 |
| Breña | \$4.000 | |

Bebidas Calientes

| | |
|-----------------------------|---------|
| Capuchino con Bailes | \$8.000 |
| Capuchino con Amaretto | \$8.000 |
| Capuchino con Licor de Café | \$8.000 |
| Carajillo | \$6.500 |