

Recetas

~~MENÚ DE BEBIDAS~~

para mis

Amigos

**RUMOR**

*Todo comenzó con una historia...*

*Una copa en mano, una mirada furtiva, el murmullo de la música acariciando el ambiente y el deseo flotando en el aire. Cada cóctel en esta carta fue pensado como un capítulo de una noche inolvidable: sofisticado, intenso, tentador. Podría contarte más, narrarte cada nota, cada matiz, cada inspiración detrás de estas mezclas...*

*Pero, honestamente... f\*ck it, get drunk.*

*Jairo Galacios*

# RUMOR

Pero bueno... Todo sí comenzó con una copa.

Diseñar esta carta fue como trazar el mapa de una noche perfecta: sofisticada, intrigante, con un dejo de peligro y placer.

*Aquí no hay casualidades, cada cóctel cuenta una historia:* de deseo, de excesos hermosos, de silencios con sabor a ginebra y conversaciones que arden más que el licor.

Elegimos al *martini* como protagonista porque representa todo lo que somos: elegante, afilado, indomable. Es una declaración de intenciones servida en una copa helada. Ningún otro cóctel dice tanto con tan poco... ningún otro tiene ese poder de seducción seco y directo, casi arrogante. Como Rumor, el *martini* no se explica, se siente.

*Esta carta no busca agradar a todos. Solo a quienes saben que la noche merece algo más que solo un trago.*

*Y el resto... bueno, tú sabrás qué hacer con ello.*



Un martini bien  
servido puede cambiar  
tu noche y tu vida

*Un espectáculo en cada copa.*

Sensuales, arrogantes y diseñados para que todos hablen de ellos.

Cada **martini** es una experiencia multisensorial, con aromas, texturas y presentaciones teatrales que despiertan la intriga.



SUSÚRRAME  
AL OÍDO

Una buena copa no  
soluciona nada...  
pero mejora  
absolutamente todo.

## SUSÚRRAME AL OÍDO

Oscuro, misterioso y con un final ahumado y cítrico, este martini es un secreto en forma líquida, una historia contada en susurros bajo la penumbra de la noche.

*Su base de ginebra negra infusionada con carbón activado y cacao.*

El *vermouth seco* con notas de *trufa blanca* y *cardamomo* añade profundidad y matices enigmáticos.

\$ 56.500



## ESCÁNDALO FRANCÉS

Etéreo, floral y con un aire de pecado, este martini es un susurro de París en su noche más lujuriosa. Su base de *vodka infusionado con pétalos de rosa* desliza en el paladar una dulzura sutil, mientras el *Vermouth blanco con perlas de lychee y flor de salvia* crea una sinfonía de color y transformación.

El elixir de *rosas*, junto con la vaporización de agua de rosas, perfuma cada sorbo con la delicadeza de un romance prohibido. La joya final es un hielo translúcido con una flor encapsulada, con oro comestible, un guiño a la decadencia elegante de la Belle Époque.

§ 55.200

*La elegancia no  
se grita. Se sirve  
con hielo y mirada fría.*



Si vas a tomar algo... que también haga temblar algo.

## SECRETO SUCIO

Decadente y profundamente sensual, este martini reinventa el clásico Dirty Martini con un giro indulgente.

*La ginebra envejecida con miel de azafrán* acaricia el paladar con un dulzor sutil, mientras el *Vermouth seco* infusionado con *aceitunas negras* y un toque de *jeréz amontillado* aporta una profundidad irresistible.

*La salmuera de aceitunas negras y verdes*, con un delicado matiz de *albahaca* y *alcaparras*, intensifica la experiencia, elevándola a nuevas dimensiones de placer.

\$ 58.900



¿QUIÉN TE  
LO CONTÓ?

## ¿QUIÉN TE LO CONTÓ?

Futurista, eléctrico y con un final cítrico explosivo, este martini es una invitación a lo inesperado. Su base de *vodka infusionado con flor de sauco* despierta los sentidos con una vibración fresca y floral. *El Vermouth seco con jengibre y limón* introduce una chispa especiada y brillante, preparando el terreno para un estallido de sabor.

La vaporización de *cáscara de toronja* envuelve la copa en un aura cítrica embriagadora, mientras el *elixir de toronja limonaria* refuerza su carácter vibrante. Y en el primer sorbo, la sorpresa: una esfera que explota en la boca, liberando una sinfonía de matices ácidos y dulces. en una experiencia única y sensorial.

\$ 44.500

No viniste  
a socializar.  
Viniste a provocar.



*EL BESO PROHIBIDO*

Más cócteles.  
Menos excusas.

## EL BESO PROHIBIDO

*Ahumado*, intrigante y con un final inesperado, este martini es la tentación en su forma más pura. *La ginebra infusionada con madera de cedro* envuelve el paladar con un toque profundo y terroso, mientras el *Vermouth seco* con *reducción de peras y cardamomo* agrega una dulzura especiada que hipnotiza desde el primer sorbo.

\$ 54.200



*DRY MARTINI  
CON CAVIAR*

## CLASSIC DRY MARTINI

Un cóctel que exuda lujo y distinción. *La ginebra* y *el vermouth extra dry* se combinan en una danza minimalista de sabores, realzada por un twist de *limón* que despierta los sentidos.

Pero el verdadero protagonista es el caviar, cuyas perlas añaden un toque untuoso y una salinidad exquisita, elevando este *Martini* a una experiencia única. Servido en copa coupe, es un tributo a la indulgencia y la sofisticación.

\$ 53.500

*Adición de 5g de Cavia caviar sevruga italiano. \$ 149.000*

*Si no estás  
dispuesto a pecar  
un poco... qué  
aburrido eres.*



OYSTER  
MARTINI

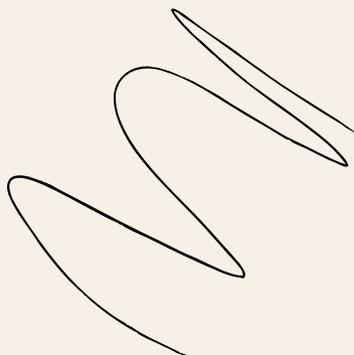
## OYSTER MARTINI (X TEMPORADA)

Un giro marino y elegante al clásico Martini. *La ginebra y el vermouth extra dry* se mezclan con el sutil toque salino del *agua de ostra* y una pizca de salmuera de *aceituna*. Un destello de cáscara de *limón* realza los aromas antes de cada sorbo, mientras que *una ostra fresca*, reposando en la copa, promete una experiencia sensorial única. Servido en copa Martini, este cóctel es un homenaje a la sofisticación del mar.

\$ 69.700



**ESPRESSO  
MARTINI**



## ESPRESSO MARTINI

Una fusión perfecta entre sofisticación y energía. El *vodka premium* se mezcla con *café espresso* recién hecho y *licor de café*, creando un equilibrio entre dulzura y profundidad. Un toque de elixir dulce realza las notas tostadas, mientras que la albúmina aporta una textura sedosa y una espuma aterciopelada.

*Tres granos de café* flotan sobre la superficie, evocando el clásico símbolo de salud, riqueza y felicidad. Servido en copa Martini, este cóctel es el epítome del refinamiento nocturno.

\$ 48.800

No venimos  
a complacer  
Venimos a seducir



# OTROS COCTELES

*Sí, el Martini es el rey... frío, perfecto, implacable. Una copa con carácter, no apta para manos temblorosas ni paladares indecisos. Pero tranquilo, **no todos vinieron a jugar en las grandes ligas...** y en Rumor también sabemos consentir a los que prefieren un camino más suave, más dulce, más instagrameable.*

*Para ustedes, también hay opciones. Vibrantes, juguetonas, provocadoras. Menos afiladas, tal vez... pero igual de peligrosas si las sabes mirar de cerca.*

***elige bien... o deja que el bartender lo haga por ti!***

*El mejor plan de la  
noche es el que aun no  
has contado*



**GIN A NUESTRO  
ESTILO**

## GIN A NUESTRO ESTILO

*Llevamos el **Gin Tonic** a otro nivel con un **hechizo ahumado** que te hará sentir la magia de la **Mandrágora**.*

Nacida de antiguas leyendas, esta raíz misteriosa fue guardiana de secretos y rituales. Su espíritu vive en este elixir que evoca bosques ocultos, intuición silente y conexión profunda con lo **invisible**.

\$ 55.800

**UN BESO EN LA BOCA QUE  
ARDE Y SUSURRA SECRETOS.**

HOT  
TUBE



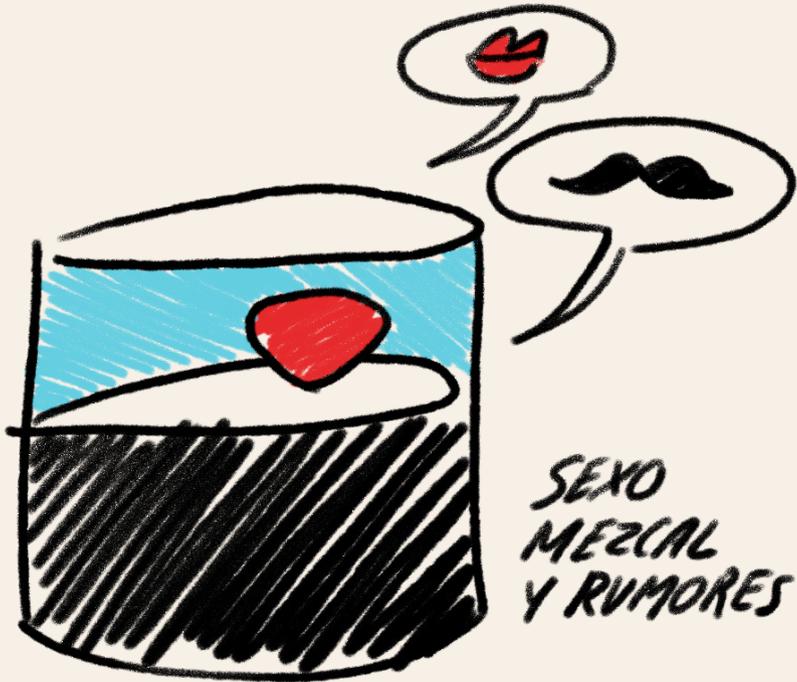
## **HOT TUBE**

*Un sour vibrante, equilibrado y con un perfume inolvidable*

El exceso bien entendido, el placer sin culpa. Este cóctel es una oda a la tentación con **whisky infusionado** con un elixir **de jengibre y limonaria** que estalla en acidez perfecta y una capa aterciopelada de **clara de huevo**.

*\$ 58.900*

*Un coctel para los que  
prefieren arder antes  
que conformarse*



**SEXO  
MEZCAL  
Y RUMORES**

## SEXO, MEZCAL Y RUMORES

*Ahumado, frutal y con un toque envolvente de cacao*

Si el paraíso existe, seguro dejó cenizas de deseo en este cóctel. *Mezcal* infusionado con *tomillo fresco*, envuelto en una danza de *durazno* y una miel de *piña asada y chile*. La ralladura de *panela caramelizada* eleva cada trago a un nivel celestial.

*\$ 61.600*

*La copa no define  
la noche... pero puede  
arruinar o elevar tu  
Tú decides.*

PÉRDIDA DE CONTROL



Algunos salen  
a beber. Otros salen  
a ser recordados.

## PÉRDIDA DEL CONTROL

*Ginebra vibrante, herbal y con un toque electrizante*

Un cóctel para los que saben que la mejor manera de perderse es dejando que el instinto guíe. *La ginebra seca* infusionada con *pepino y albahaca* despierta los sentidos, mientras el elixir de *pepino* suaviza con un frescor embriagante. *Esferificación de manzana verde y absenta* promete un primer sorbo que sacude, una chispa que enciende la noche.

\$ 49.500

SOMBRAS  
EN LA NOCHE



El problema no  
es la copa...  
es lo que te  
hace decir.

## SOMBRAS EN LA NOCHE

*Un rum cocktail profundo, especiado y con notas de cítricos y miel*

Las sombras ocultan secretos, y este cóctel está hecho para las almas que viven entre el misterio y el deseo. *Ron blanco* infusionado con *té Bora Bora*, *licor de durazno* y *elixir de rosas* que susurran en el fondo, mientras el *melón* y *el pepino* trazan una ruta de sabores envolventes.

\$ 44.200

LEMON  
PORN



## LEMON PORN

*Refrescante, burbujeante y con un giro sofisticado*

Este cóctel fusiona la frescura del espumante con el *helado de limón* y un toque vibrante de *limoncello*. El *vodka* y el *elixir dulce* añaden cuerpo, mientras que la *ralladura de limón* eleva su esencia. Un toque de *hierbabuena* y *polvo de oro* dan el final perfecto a esta experiencia dorada.

*\$ 59.100*

EL MISTERIO ES  
EL MEJOR APERITIVO



# RESÚMEN PARA LOS ABURRIDOS

NOMBRE	NOTAS	LICOR	PRECIO
SUSÚRRAME AL OÍDO	(Oscuro, misterioso y con un final ahumado y cítrico)	Ginebra negra & Vermouth seco	\$ 56.500
ESCÁNDALO FRANCÉS	(Etéreo, floral y con un aire de pecado)	Vodka & Vermouth Blanco	\$55.200
SECRETO SUCIO	(Dirty Martini reinventado)	Ginebra & Vermouth seco	\$ 58.900
¿QUIÉN TE LO CONTÓ?	(Futurista, eléctrico y con un final cítrico explosivo)	Vodka & Vermouth Blanco	\$ 44.500
EL BESO PROHIBIDO	(Ahumado, intrigante y con un final inesperado)	Ginebra & Vermouth seco	\$ 54.200
OYSTER MARTINI		Ginebra & Vermouth Extra Dry	\$ 69.700
ESPRESSO MARTINI		Vodka & Café	\$ 48.800
CLASSIC DRY MARTINI		Ginebra & Vermouth Extra Dry	\$ 53.500
GIN A NUESTRO ESTILO		Ginebra	\$ 55.800
SEXO, MEZCAL Y RUMORES	(Ahumado, frutal y con un toque envolvente)	Mezcal Infusionado con Pimienta Sichuan	\$61.600
PÉRDIDA DEL CONTROL	(Ginebra vibrante, herbal)	Ginebra infusionada con pepino albahaca	\$ 49.500
HOT TUBE	Sour vibrante, equilibrado y con un perfume	Whisky	\$ 58.900
SOMBRAS EN LA NOCHE	(Profundo, Especiado con Notas de Cítricos.)	Ron blanco Infusionado con Té Bora Bora.	\$ 44.200
LEMON PORN	(Refrescante, burbujeante y con un giro sofisticado)	Espumante	\$ 59.100

# LICORES

*¿Algo más fácil de digerir?*

*También, aunque **no lo diremos en voz alta.***

*Pide rápido, brinda bien... y trata de seguirle el ritmo a la noche.*

*¿Prefieres ir a la fija y **pedir botella?** Respetable... aunque poco creativo. Aquí tienes lo clásico, lo fuerte, lo que no necesita presentación. Whisky, vodka, tequila, champagne... nombres que ya se saben solos el guión. **Es para los que no quieren perder tiempo mezclando, sino ganarlo brindando.***

Elegancia en formato botella. Y sí... también se vale pecar en grande.

# RUMOR

# LICORES

## WHISKY & WHISKEY

### SINGLE MALT

GLENLIVET 12	\$ 67.900	\$ 649.800
GLENMORANGIE ORIGINAL	\$ 78.200	\$ 728.400
MACALLAN DOUBLE 12 YEARS OLD	\$ 99.600	\$ 998.800
MACALLAN DOUBLE 15 YEARS OLD	\$ 164.200	\$ 1.524.400
MACALLAN DOUBLE 18 YEARS OLD	\$ 396.800	\$ 3.928.400
MACALLAN RARE CASK	\$ 438.800	\$ 4.300.000

### BLEND & BOURBON

CHIVAS REGAL EXTRA	\$ 56.400	\$ 498.600
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$ 104.600	\$ 998.600
CHIVAS REGAL 21 - ROYAL SALUTE	\$ 239.500	\$ 2.196.400
BUCHANANS MASTER 750 ML	\$ 59.400	\$ 589.600
BUCHANANS 18 YEARS	\$ 98.900	\$ 989.800
DEWARS 12 YO	\$ 45.600	\$ 444.800
JAMESON	\$ 38.400	\$ 364.400
TULLAMORE DEW	\$ 29.600	\$ 284.300
JW BLACK LABEL	\$ 49.800	\$ 449.800
BLUE LABEL	\$ 198.400	\$ 1.984.800
JACK DANIELS	\$ 39.600	\$ 384.400
BULLEIT BOURBON	\$ 49.200	\$ 488.600

### COGNAC

HENNESSY VS	\$ 82.600	\$ 798.400
HENNESSY VSOP	\$ 151.700	\$ 1.388.400
RÉMY MARTIN VSOP	\$ 149.700	\$ 1.290.400
RÉMY MARTIN XO	\$ 244.900	\$ 2.448.600

### VODKA

GREY GOOSE	\$ 68.900	\$ 644.800
ABSOLUT 700ML	\$ 39.800	\$ 390.400

## **AGUARDIENTE & VICHE**

AMARILLO DE MANZANARES	\$ 24.600	\$ 199.400
ANTIOQUEÑO SIN AZÚCAR	\$ 29.400	\$ 280.800
MONTE MANGLAR VICHE	\$ 47.600	\$ 394.800

## **GIN**

BOMBAY	\$ 47.900	\$ 464.800
BEEFEATER	\$ 52.600	\$ 494.400
BEEFEATER 24	\$ 74.400	\$ 694.800
TANQUERAY LONDON DRY	\$ 49.700	\$ 490.400
TANQUERAY RANGPUR	\$ 49.900	\$ 514.400
TANQUERAY TEN	\$ 77.600	\$ 764.600
HENDRICKS 700 ML	\$ 74.400	\$ 754.800
MONKEY 47 500 ML	\$ 98.800	\$ 754.800

## **TEQUILA**

PATRÓN SILVER	\$ 69.400	\$ 668.900
PATRÓN REPOSADO	\$ 84.400	\$ 812.400
PATRÓN AÑEJO	\$ 92.500	\$ 884.900
PATRÓN CRISTALINO	\$ 97.600	\$ 974.400
CAZADORES 700 ML	\$ 35.800	\$ 330.600
ALTOS PLATA	\$ 57.700	\$ 550.600
ALTOS REPOSADO	\$ 62.400	\$ 580.900
OLMECA REPOSADO 700ML	\$ 31.400	\$ 296.800
DON JULIO REPOSADO	\$ 79.800	\$ 748.800
DON JULIO 70TH	\$ 101.400	\$ 998.600
DON JULIO RESERVA 1942	\$ 209.600	\$ 2.074.000
1800 REPOSADO	\$ 75.500	\$ 734.800
1800 CRISTALINO	\$ 88.400	\$ 847.800

## **MEZCAL**

OJO DE TIGRE	\$ 54.600	\$ 496.800
400 CONEJOS	\$ 72.400	\$ 714.500

## **RON**

BACARDI AÑEJO	\$ 26.700	\$ 244.400
BACARDI 8 AÑOS	\$ 39.500	\$ 398.400
LA HECHICERA 700 ML	\$ 78.800	\$ 749.700
SANTA TERESA 1796	\$ 64.500	\$ 682.400
ZACAPA AMBAR 12 AÑOS	\$ 44.800	\$ 424.800
ZACAPA CENTENARIO 23 AÑOS	\$ 86.400	\$ 824.400
FLOR DE CAÑA GRAN RESERVA 12	\$ 49.800	\$ 488.800

## **OTROS**

JAGERMEISTER	\$ 35.900	\$ 329.800
AMARETTO DISARONNO	\$ 47.400	\$ 446.800
BAILEYS ORIGINAL	\$ 29.800	\$ 284.600
CAMPARI	\$ 36.900	\$ 356.800
FRANGELICO	\$ 44.400	\$ 434.800
GRAPPA SILVIO CARTA	\$ 46.800	\$ 334.200
LICOR 43	\$ 48.800	\$ 465.400
LIMONCELLO	\$ 46.800	\$ 434.400
SAMBUCA	\$ 48.500	\$ 454.600

## **CERVEZA**

HOPE ARTESANAL PREMIUM 700 ML (X TEMPORADA)	\$ 44.400
HEINEKEN	\$ 15.400
HEINEKEN 0% ALCOHOL	\$ 14.800
CLUB COLOMBIA DORADA	\$ 14.800
CORONA EXTRA	\$ 16.000
STELLA ARTOIS	\$ 18.400

## **BEBIDAS CALIENTES**

AMERICANO	\$ 9.200
CAPPUCCINO	\$ 13.800
CAPUCCINO PISTACCHIO	\$ 18.900
ESPRESSO	\$ 7.600
ESPRESSO DOBLE	\$ 13.600
LATTE	\$ 14.200
MACCIATO	\$ 8.800
AROMÁTICA	\$ 8.900

# VINOS

*Aquí te dejamos la **carta de vinos**... aunque siendo honestos, lo mejor es que hables con **nuestro sommelier**. Tenemos tantas referencias (y algunos faltantes inesperados) que **ni nosotros mismos la controlamos del todo**. Él sabrá exactamente qué te merece esta noche.*

# RUMOR

## VINOS ESPUMOSOS

Champagne Dom Perignon Rose. Champagne, Francia		\$ 4.121.400
Champagne Dom Perignon Luminus. Champagne, Francia		\$ 3.253.200
Champagne Moet & Chandon Brut Imperial Magnum. Champagne, Francia		\$ 1.793.500
Champagne Moet & Chandon Brut Rosé Imperial. Champagne, Francia		\$ 1.389.900
Champagne Moet & Chandon Brut Imperial. Champagne, Francia		\$ 1.140.000
Champagne Bollinger Special Cuvee Brut. Champagne, Francia		\$ 990.000
Cava Castillo Perelada Gran Claustro. Penedés, España		\$ 306.700
Cava Sumarroca Brut Rose. Penedés, España	\$62.100	\$ 285.800
Cava Sumarroca Brut Nature. Penedés, España	\$62.100	\$ 271.400
Cava Dibon Brut. Penedés, España	\$33.800	\$ 154.300
Prosecco Astoria Corderie DOCG. Veneto, Italia	\$56.000	\$ 257.500
Prosecco Astoria Velere DOC Rose. Veneto, Italia	\$55.100	\$ 251.900

## VINOS ROSADOS

Stemmari Rosato, Nero d'Avola, Sicilia, Italia	\$ 48.900	\$ 223.700
Fat Bastard, Shiraz, Garnacha, Vin De Pay's, Francia		\$ 215.100
Longchamps Rose, Cinsault, Garnacha, Syrah, Méditerranée, Francia		\$ 189.600
Otazu Rose, Merlot, Navarra, España	\$ 50.600	\$ 231.300
Pagos de Araiz, Garnacha, Navarra, España	\$ 45.900	\$ 209.800
Sumarroca Rosat, Merlot, Tempranillo, Shyrah, Penedes, España	\$ 41.500	\$ 188.200
Vidigal vinho verde Rose, Vinhão, Minho, Portugal	\$ 45.800	\$ 209.300
Andeluna 1300 Rose, Malbec, Mendoza, Argentina	\$ 50.600	\$ 232.900
Obra Prima Rose, Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentina	\$ 39.700	\$ 181.300

## VINOS ESPECIALES

Oporto Fonseca Bin 27, Old Vines.	\$41.500	\$ 267.500
Jerez Amontillado AB, Palomino Fino.	\$45.200	\$ 298.100
Jerez Cream Solera, Palomino Fino, Pedro Ximenez.	\$44.600	\$ 294.600
Jerez Tio Pepe, Palomino Fino.	\$43.500	\$ 286.700
Morande Late Harvest X 375, Sauvignon Blanc.	\$47.200	\$ 133.400

## VINOS TINTOS

Ventisquero Grey, Carmenere. Maipo, Chile	\$61.000	\$ 282.300
Ventisquero Grey, Cabernet Sauvignon. Maipo, Chile	\$59.900	\$ 277.100
Arboleda, Pinot Noir. Aconcagua, Chile		\$ 269.600
Arboleda, Carmenere. Aconcagua, Chile		\$ 269.400
Ventisquero Reserva, Carmenere. Maipo, Chile	\$35.400	\$ 161.200
Ventisquero Reserva, Carmenere. Maipo, Chile (MEDIA BOTELLA)		\$ 87.600
Ventisquero Reserva, Carbernet Sauvignon. Maipo, Chile	\$35.400	\$ 161.200
Raymond Collection, Blend Field. Napa Valley, EUA	\$52.600	\$ 259.000
Raymond Collection, Cabernet. Napa Valley, EUA		\$ 259.000
Marianne, Pinotage. Simonsberg-Paarl, Sudafrica		\$ 403.800
Marianne, Cape Blend. Simonsberg-Paarl, Sudafrica		\$ 354.500

Podere Brizio, Brunello di Montalcino, Toscana, Italia		\$ 830.500
Pertinace, Barolo, Piamonte, Italia		\$ 635.100
Pertinace, Barbaresco, Piamonte, Italia		\$ 488.600
Dievole Chianti Clasico, Sangiovese, Toscana, Italia		\$ 368.000
Pertinace, Langhe Nebbiolo, Piamonte, Italia		\$ 294.100
Stemmari Cantadoro, Nero De Avola, Cabernet, Sicilia, Italia	\$53.800	\$ 247.400
Pertinace, Dolcetto D´Alba, Piamonte, Italia	\$50.500	\$ 232.600
Castel Firmian, Teroldego, Trentino, Italia	\$48.600	\$ 222.100
Château Fontenil Fronsac, Merlot. Burdeosl, Francia		\$ 696.700
Ropiteau Freres, Pinot Noir. Bourgogne, Francia		\$ 368.900
Fat Bastard, Pinot Noir. Vin De Pay´s, Francia		\$ 215.700
Priorat +7, Cabernet, Garnacha, Syrah. Priorat, España		\$ 405.000
Murua VS, Tempranillo, Graciano, Mazuelo. Rioja, España		\$ 349.700
Carmelo Rodero Reserva, Tempranillo. Ribera Del Duero, España	\$78.600	\$ 382.500
Parada de Atauta, Tempranillo. Ribera Del Duero, España		\$ 358.600
Vivanco Reserva, Tempranillo. Rioja, España		\$ 351.000
Otazu Premium Cuvee, Cabernet, Merlot, Tempranillo. Navarra, España		\$ 272.900
La Celestina, Tempranillo. Ribera Del Duero, España		\$ 265.700
Finca Antigua, Petit Verdot. La Mancha, España		\$ 220.900
Clos de Torribas Crianza, Tempranillo. Penedes, España	\$47.300	\$ 216.000
Entre Suelos, Tempranillo. Castilla Y Leon, España		\$ 189.800
Vaquos, Tempranillo. Ribera Del Duero, España	\$40.500	\$ 185.200
El Coto de Ibañez Crianza, Tempranillo. Utiel Requena, España	\$36.400	\$ 159.900
Vidigal Reserva Aragonez, Syrah; Cabernet. Lisboa, Portugal	\$52.000	\$ 237.600
Viña Cobos Vinculum, Malbec. Valle De Uco, Argentina		\$ 975.500
Lorca Inspirado, Cabernet Franc. Mendoza, Argentina		\$ 789.000
Lorca Inspirado, Blend. Mendoza, Argentina		\$ 787.900
Lorca Inspirado, Cabernet, Cabernet. Mendoza, Argentina		\$ 787.200
Cobos Bramare, Malbec. Mendoza, Argentina		\$ 677.800
Cobos Cocodrilo, Blend. Mendoza, Argentina		\$ 493.900
Hermanidad Winemaker Series, Petit Verdot. Valle De Uco, Argentina		\$ 493.800
Hermanidad Winemaker Series, Pinot Noir. Valle De Uco, Argentina		\$ 493.800
Hermanidad, Malbec. Mendoza, Argentina		\$ 419.800
Hermanidad, Blend. Mendoza, Argentina		\$ 419.800
Bodega Anima Gran Reserva, Blend. Mendoza, Argentina		\$ 407.800
Luigi Bosca De Sangre, Red Blend. Mendoza, Argentina	\$66.500	\$ 307.400
Enrique Foster Altepés, Malbec. Mendoza, Argentina	\$61.600	\$ 284.600
Luigi Bosca De Sangre, Cabernet Franc. Mendoza, Argentina		\$ 282.100
Enrique Foster Los Barrancos, Malbec. Mendoza, Argentina	\$59.400	\$ 273.300
Obra Prima Reserva, Cabernet Sauvignon. Mendoza, Argentina	\$58.200	\$ 267.700
Bodega Anima Reserva, Bonarda. Mendoza, Argentina	\$58.200	\$ 266.100
Cobos Felino, Malbec. Luján De Cuyo, Argentina	\$56.000	\$ 257.900
Cobos Felino, Cabernet Sauvignon. Luján De Cuyo, Argentina		\$ 257.900
Vistalba Corte C, Blend. Mendoza, Argentina		\$ 256.900
Bodega Anima Reserva, Malbec. Mendoza, Argentina	\$53.200	\$ 244.900
Casas Del Bosque Gran Reserva, Syrah. Casablanca, Chile	\$63.300	\$ 292.800
Casas Del Bosque Gran Reserva, Pinot Noir. Casablanca, Chile	\$63.300	\$ 292.700

## VINOS BLANCOS

Colle corviano, Pecorino. Abruzzo, Italia	\$ 58.100	\$ 268.400
Castel Firmian Reserva, Pinot Grigio. Trentino, Italia	\$ 53.800	\$ 250.700
Ropiteau Chablis Primer Cru Chardonnay. Bourgogne, Francia		\$ 656.700
Trimbach Gewürztraminer, Alsace, Francia		\$ 383.000
Trimbach Riesling, Alsace, Francia		\$ 336.000
Raimbault-Pineau Sancerre Sauvignon Blanc. Sancerre, Francia		\$ 349.200
Raimbault-Pineau Pouilly-Fumé Sauvignon Blanc. Loire, Francia		\$ 327.900
Fillaboa Albariño. Rías Baixas, España		\$ 333.400
Fillaboa Atlantik Albariño. Rías Baixas, España	\$ 54.600	\$ 249.500
Sanz Clásico, Verdejo. Rueda, España	\$ 36.000	\$ 162.000
Vidilla, Verdejo. Rueda, España	\$ 34.800	\$ 156.600
Mireia, Gewürztraminer, muscat. Penedes, España	\$ 33.800	\$ 154.300
Tomero Single Vineyard, Semillon, Mendoza, Argentina		\$ 443.100
Hermanidad, Chardonnay, Mendoza, Argentina		\$ 419.700
Felino, Chardonnay, Mendoza, Argentina	\$ 56.200	\$ 258.500
Andeluna 1300, Chardonnay, Mendoza, Argentina	\$ 49.500	\$ 226.200
Los Haroldos State, Sauvignon Blanc, Mendoza, Argentina	\$ 46.500	\$ 212.200
Anima, Torrontes, Mendoza, Argentina	\$ 37.200	\$ 169.900
Ventisquero Grey, Sauvignon Blanc, Atacama, Chile	\$ 59.200	\$ 272.200
Arboleda Reserva, Chardonnay, Aconcagua, Chile		\$ 270.000
Raymond Collection, Chardonnay, California, Estados Unidos		\$ 259.100

## LE MALVIAJE

*Cada cóctel es una historia. Esta carta ilustrada, inspirada en el arte naïf, explora la simbología y esencia detrás de nuestras bebidas. Descubre sus secretos en cada trazo y sabor.*

*Las ilustraciones son obra de Pierina Di Donato (Le Malviaje), artista visual venezolana cuyo trabajo gira en torno a la gastronomía y la importancia de la mesa en las relaciones sociales.*

*A través del arte gráfico, narra historias donde cada imagen es un encuentro, un símbolo y una experiencia compartida.*



**LOS LIMITES SON  
ABURRIDOS.**

