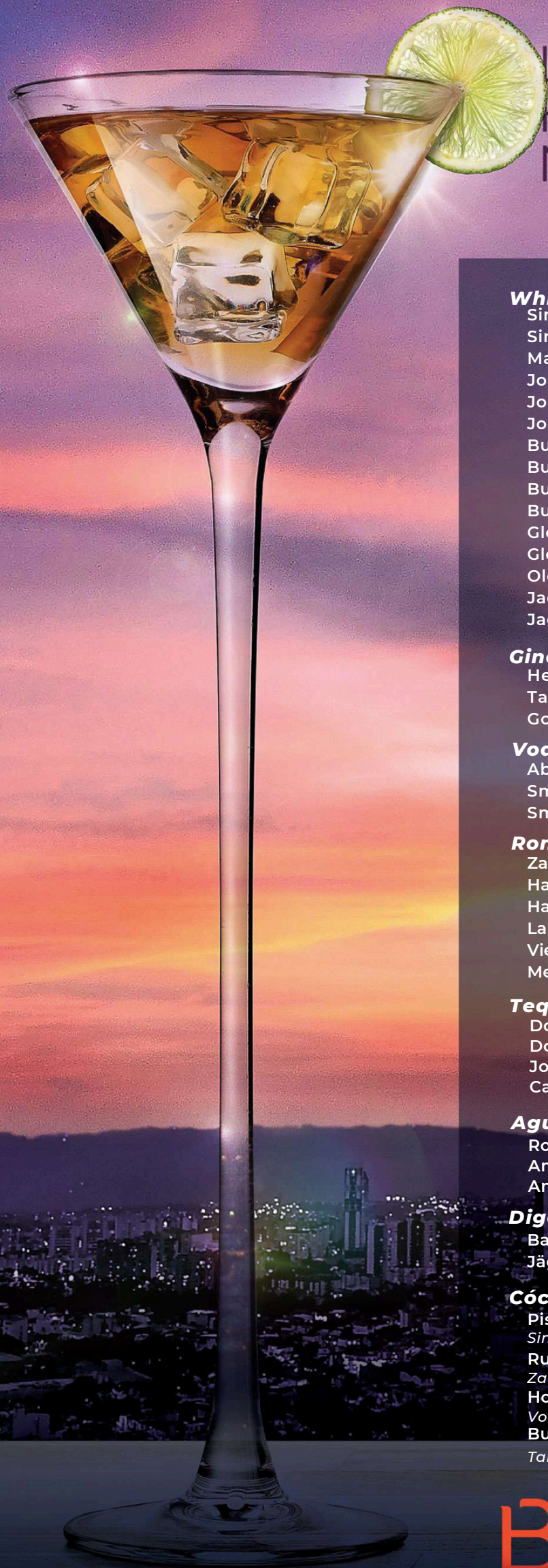


# LA MAESTRÍA HA LLEGADO MUY ALTO



	<b>BOTELLA</b>	<b>TRAGO</b>
<b>Whisky &amp; Maltas</b>		
Singleton 18 Años	\$ 1.112.000	\$ 94.000
Singleton 12 Años	\$ 449.000	\$ 40.000
Macallan 18 Años	\$ 2.990.000	
Johnnie Walker Blue Level	\$ 2.650.000	
Johnnie Walker Red	\$ 280.000	
Johnnie Walker Black	\$ 440.000	\$ 40.000
Buchanan's 18 Años	\$ 855.000	\$ 71.000
Buchanan's Master	\$ 438.000	\$ 40.000
Buchanan's 12 Años	\$ 393.000	\$ 33.000
Buchanan's Two Soul	\$ 505.000	\$ 43.000
Glenfiddich 18 Años	\$ 1.858.000	
Glenfiddich 12 Años	\$ 473.000	\$ 40.000
Old Parr	\$ 438.000	\$ 40.000
Jack Daniel's	\$ 389.000	\$ 33.000
Jack Daniel's Honey	\$ 389.000	\$ 33.000
<b>Ginebra</b>		
Hendrick's	\$ 606.000	\$ 51.000
Tanqueray	\$ 434.000	
Gordon's	\$ 269.000	
<b>Vodka</b>		
Absolut	\$ 326.000	
Smirnoff Red	\$ 304.000	
Smirnoff Ice - Personal	\$ 26.000	
<b>Ron</b>		
Zacapa 23 Años	\$ 853.000	\$ 74.000
Havana Club 7 Años	\$ 404.000	\$ 33.000
Havana 3 Años	\$ 281.000	\$ 25.000
La Hechicera	\$ 662.000	\$ 58.000
Viejo de Caldas	\$ 243.000	
Medellín	\$ 215.000	
<b>Tequila</b>		
Don Julio 70	\$ 1.090.000	
Don Julio Reposado	\$ 656.000	\$ 55.000
Jose Cuervo Especial	\$ 382.000	\$ 34.000
Cazadores Blanco	\$ 330.000	\$ 30.000
<b>Aguardientes</b>		
Rosado	\$ 130.000	
Amarillo	\$ 182.000	
Antioqueño	\$ 157.000	
<b>Digestivos</b>		
Baileys	\$ 219.000	\$ 19.000
Jägermeister	\$ 311.000	\$ 24.000
<b>Cócteles de la casa / AUTOR</b>		
Piso 18		\$ 90.000
<i>Singleton 18, Angostura, Tangelo</i>		
Rum 23		\$ 79.000
<i>Zacapa 23, Tónica y Extracto de Maracuyá</i>		
Holiday		\$ 68.000
<i>Vodka Premium, Ginger beer</i>		
Bucayba		\$ 57.000
<i>Tanqueray, Soda y Sirope Blueberry</i>		

# BUCAÿBA

S K Y  
G A S T R O  
B A R

## VINO BLANCO

Pasqua Chardonnay Di Puglia	\$ 124.000
Barton & Guestier Reserve Chardonnay	\$ 177.000
Beronia Verdejo Rueda	\$ 197.000
Casillero del Diablo Sauv. Blanc	\$ 177.000

## VINO ROSADO

Santa Rita 120 Res. Esp. Rose	\$ 151.000
Lambrusco Ca Demeci	\$ 110.000
Barton & Guestier Reserve Rose	\$ 166.000

## VINO TINTO

Marqués de Riscal Reserva	\$ 410.000
Séptima Malbec	\$ 184.000
Riscal Tempranillo	\$ 187.000
Pasqua Sangiovese Di Puglia	\$ 120.000
Casillero del Diablo Malbec / Merlot	\$ 174.000

## VINO ESPUMOSO

Anna Codorníu Blanc de Blancs Res. Brut	\$ 282.000
Codorníu Clásico Brut	\$ 225.000
Paris de Nuit Ice / Rosé	\$ 140.000
J.P. Chenet Sparkling Brut / Rosé	\$ 150.000

## CHAMPAGNE

Veuve Clicquot	\$ 1.334.000
Moët & Chandon	\$ 1.075.000

## COCTELERÍA CLÁSICA

Margarita Premiun	\$ 67.000
<i>Tequila Don Julio, Triple Sec, Limón</i>	

Gin & Tonic Premiun	\$ 68.000
<i>Ginebra Hendrick's, Tónica Premium</i>	

Padrino	\$ 58.000
<i>Whisky Jack Daniel's, Amaretto, Angostura</i>	

Cointreaufizz	\$ 56.000
<i>Cointreau, Zumo de Naranja, Hierbabuena, Soda</i>	

Gin & Tonic Tanqueray	\$ 56.000
<i>Ginebra Tanqueray, Tónica Premium</i>	

Cosmopolitan	\$ 56.000
<i>Vodka Smirnoff, Triple Sec, Zumo de Limón y Arándanos</i>	

Margarita	\$ 56.000
<i>Tequila Cazadores, Triple Sec, Limón</i>	

Mai Tai	\$ 50.000
<i>Ron Havana 3 Años, Triple Sec, Zumo de Limón, Amaretto, Granadina y Soda</i>	

Mojito Hechicera	\$ 64.000
<i>Ron Hechicera, Hierbabuena, Limón</i>	

Mojito	\$ 49.000
<i>Ron Zacapa, Hierbabuena, Limón</i>	

Caipiroska	\$ 49.000
<i>Vodka, Limón y Soda</i>	

Dry Martini	\$ 49.000
<i>Ginebra, Vermouth y Aceituna</i>	

Gin & Tonic Gordon's	\$ 49.000
<i>Ginebra Gordon's y Tónica</i>	

Screwdriver	\$ 49.000
<i>Vodka Smirnoff, Naranja y Granadina</i>	

Piña Colada	\$ 49.000
<i>Ron Havana 7 años, Crema de Coco</i>	

Bloody Mary	\$ 47.000
<i>Vodka Smirnoff, Jugo de Tomate, Zumo de Limón, Ají Tabasco y Rama de Apio</i>	

Pathfinder	\$ 47.000
<i>Jägermeister, Soda, Zumo de Limón y Amaretto</i>	

Caipirissima	\$ 44.000
<i>Ron Havana 3 Años, Azúcar y Zumo de Limón</i>	

Long Island Tea	\$ 46.000
<i>Ron Havana 3 Años, Vodka Smirnoff, Tequila Jose Cuervo, Ginebra Gordon's, Triple Sec y Zumo de Limón</i>	

Tequila Sunrise	\$ 46.000
<i>Tequila Cazadores, Zumo de Naranja, Granadina y Cereza</i>	

Cuba Libre	\$ 42.000
<i>Ron, Coca Cola y Zumo de Limón</i>	

Alexander	\$ 45.000
<i>Brandy, Crema de Cacao, Crema de Leche y Nuez Moscada</i>	

Moscow Mule	\$ 59.000
-------------	-----------

*Vodka Absolut, Sirope de Jengibre, Ginger Beer y Zumo de Limón*

Tinto de Verano	\$ 42.000
-----------------	-----------

## CÓCTELES LOW (bajos de alcohol)

Aperol Spritz	\$ 49.000
<i>Aperol, Espumante y Soda</i>	

Tanqueray Green	\$ 49.000
<i>Tanqueray, Hierbabuena y Sprite</i>	

Vodka Smash	\$ 49.000
<i>Vodka Premium y Sirope</i>	

Whisky Fresh	\$ 49.000
<i>Johnnie Walker Black, Naraja y Sirope</i>	

Piña Colada, sin licor	\$ 30.000
<i>Jugo de Piña, Crema de Coco y Leche</i>	

Mojito Red Bull, sin licor	\$ 30.000
<i>Red Bull, Hierbabuena, Limón y Azúcar</i>	

Mojito, sin licor	\$ 21.000
<i>Soda, Hierbabuena, Limón y Azúcar</i>	

## CERVEZAS

Stella Artois	\$ 20.000
---------------	-----------

Corona	\$ 19.000
--------	-----------

Club Colombia	\$ 15.000
---------------	-----------

Heineken	\$ 15.000
----------	-----------

Águila Light	\$ 13.000
--------------	-----------

Águila	\$ 13.000
--------	-----------

Artesanal	\$ 18.000
-----------	-----------

Cerveza de Barril (vaso)	\$ 12.000
--------------------------	-----------

Adicional de Michelada	\$ 6.000
------------------------	----------

## BEER'S POOL!

6 Cervezas Importadas (botella)	\$ 100.000
<i>Stella Artois</i>	

6 Cervezas Artesanales	\$ 90.000
------------------------	-----------

6 Cervezas Importadas (botella)	\$ 95.000
---------------------------------	-----------

<i>Corona</i>	
---------------	--

6 Cervezas Nacionales	\$ 72.000
-----------------------	-----------

<i>Club Colombia, Águila Light o Águila</i>	
---	--

6 Cervezas de Barril	\$ 60.000
----------------------	-----------

<i>Club Colombia</i>	
----------------------	--

## REFRESCANTES

Red Bull	\$ 21.000
----------	-----------

Gatorade	\$ 19.000
----------	-----------

Electrolit	\$ 19.000
------------	-----------

Té Hatsu	\$ 16.000
----------	-----------

Té Kombucha	\$ 16.000
-------------	-----------

Soda Bretaña	\$ 11.000
--------------	-----------

Gaseosa	\$ 11.000
---------	-----------

Ginger Ale	\$ 11.000
------------	-----------

Sodas Frutales con Bretaña	\$ 18.500
----------------------------	-----------

Limonadas, Frappés o Jugos de Frutas	\$ 15.000
--------------------------------------	-----------

Agua con Gas	\$ 15.000
--------------	-----------

Agua sin Gas	\$ 15.000
--------------	-----------

## BEBIDAS CALIENTES

Café Americano	\$ 6.500
----------------	----------

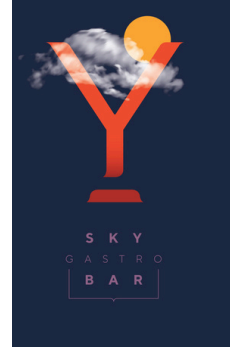
Café Expreso	\$ 8.000
--------------	----------

Capuccino	\$ 9.000
-----------	----------

Mocaccino	\$ 9.000
-----------	----------

Latte	\$ 9.000
-------	----------

Infusión	\$ 9.000
----------	----------



# BUCA Y BA

S K Y  
G A S T R O  
B A R

## CEVICHE & TIRADITOS *para iniciar*

### CEVICHE BUCAYBA \$ 43.000

El trío del mar: camarón, pulpo y pescado se mezclan con crocantes de tocino ahumado, ají amarillo y zumo de limón. Acompañado de papas fritas en láminas.

### CEVICHE DE FIESTA \$ 40.000

Sabores para bailar: camarones, ají amarillo y tinta de calamar con un toque dulce de maracuyá y chile. Se sirve con arepitas crujientes.

### CEVICHE DE PULPO PARRILLADO \$ 52.000

Tentáculo de pulpo a la parrilla, bañado en ajo, chipotle y suero costeño. Picante y acompañado de tortillas crocantes.

### CEVICHE DE CHICHARRÓN \$ 40.000

Chicharrón crujiente con cebolla, cilantro, limón y salsa americana. Se sirve con tostadas de maíz.

### CEVICHE DE MANGO \$ 25.000

Fresco y frutal: mango pintón, cebolla, salsa roja y un golpe de tajín.

### TARTAR DE TUNA DINAMITA \$ 56.000

Atún fresco con cebolla, aguacate, salsa dinamita y crocantes de queso crema. Acompañado de galletas de arroz.

### TOSTADA DE ATÚN \$ 51.000

Un clásico: atún marinado en limón con aguacate y emulsión de pimientos sobre tostada de maíz.

## SNACKS *para picar*

### HUMUS \$ 28.000

Receta tradicional del Medio Oriente con garbanzos, sésamo, ajo y aceite de oliva. Servido con pan pita.

### BABA GANOUS \$ 23.000

Berenjenas ahumadas al estilo árabe, con un toque de sésamo y ajo. Servido con pan pita.

### NACHOS TEX-MEX \$ 53.000

Crujientes totopos acompañados de carne de res, pollo, frijoles refritos, guacamole, pico de gallo, crema agria y queso fundido.

### FALAFEL \$ 28.000

Dorados de garbanzo con sabor árabe, servidas con salsa tzatziki.

### PATACÓN PISAO \$ 39.000 / \$27.000

Plátano verde crocante con guacamole de la casa. Puedes pedirlo con chicharrón... o dejarlo en su versión vegetariana.

### EMPANADAS SUREÑAS \$ 53.000

Empanadas argentinas de lomo fino, horneadas y con relleno jugoso, acompañadas con ají casero y chimichurri tradicional.

### MINI PAPA RELLENA / 3 UND. \$ 32.000

Mezcla de papa con sobrecorriega finamente picada y salteada con hogao casero, rebozadas con salsa Orly y acompañadas con ají criollo.

### BOCADOS CRIOLLOS \$ 33.000

Combo de chicharrón carnudo, chorizo local y yuca frita con ají y guacamole.

### CHORIZOS AL MELA'O \$ 50.000

Chorizo santandereano del Valle de San Jose, bañado en melado de panela y ron añejo. Acompañados con arepitas de la región.

## SOCIAL BITES

### LA QUE TODOS QUIEREN \$ 96.000

Una combinación irresistible: Chorizos al Mela'o, mini papas rellenas y mini empanadas argentinas.

### EL CHICHARRÓN QUE TODOS QUIEREN \$ 59.000

300 gramos de panceta de cerdo carnuda acompañada de yuca & papa criolla, ají y guacamole.

### TRÍO CEVICHERO \$ 76.000

Arma tu combinación perfecta: escoge tres de nuestros ceviches. Acompañado de chips de patacón.

### ROLL-ECCIÓN DE SUSHI \$ 81.000

Un desfile oriental: escoge 4 mitades de los rolls del menú.

### PALETAS DE QUESOS Y JAMONES \$ 135.000

Completa paleta de jamón serrano, chorizo español, cabano, variedad de quesos maduros y frescos, frutos secos, tostadas de pan y aceitunas.

### PICADA 18 MASTER \$ 79.000

Picaña jugosa, chorizo artesanal, morcilla, chicharrón carnudo, papa criolla, yuca frita acompañada de ají y guacamole.

## SÁNDWICHES & HAMBURGUESAS

### HAMBURGUESA BUCAYBA \$ 52.000

Carne de res, en pan artesanal, con cebolla caramelizada, salsa BBQ, lechugas frescas, tomate, tocina crocante y un huevo frito al punto. Acompañada de papas rústicas.

### HAMBURGUESA CACIQUE \$ 62.000

Inspirada en sabor local: carne de res, sobrecorriega al horno, chorizo artesanal, queso Chitagá y piña caramelizada en pan de la casa. Acompañada con papas fritas.

### HAMBURGUESA DE POLLO CROCANTE \$ 37.000

Filete de pollo marinado, apanado y crocante, servido con aguacate, lechuga fresca, tomate y una cremosa salsa de hongos en pan horneado en casa. Acompañada de tártara de la casa y papas fritas.

### EMPAREDADO PORKI \$ 37.000

Bondiola de cerdo cocinada lentamente en su propio jugo con salsa BBQ, servida en pan artesanal con ensalada americana, queso cheddar y pepinillos encurtidos. Acompañado con papas rústicas.

### SLIDERS DE RES / 3 UND. \$ 39.000

Tres mini hamburguesas con carne de res. Una con champiñones, tocino y queso; otra con crujientes de cebolla y salsa BBQ aromatizada con escocés; y última con queso. Acompañadas con papas cascos a la parmesana.

# BU CAY BA

S K Y  
G A S T R O  
B A R

## ENSALADAS

### ENSALADA DE SALMÓN \$ 48.000

Salmón al punto, servidos sobre una cama de verdes mixtos, tomates cherry, pepino, cebolla morada y aguacate. Aderezada con vinagreta cítrica y semillas de sésamo.

### ENSALADA DE CAMARÓN \$ 52.000

Camarones marinados crocantes, sobre base de vegetales frescos bañada en salsa oriental con maíz crocante.

## FUERTES

### PARRILLA DE PICAÑA \$ 79.000

Corte de picaña de res, sellado a la parrilla y sazonado con sal gruesa. Acompañado de papas rústicas y ensalada criolla.

### PARRILLA DE BABY BEEF \$ 85.000

Corte de res suave, asado al punto exacto. Acompañado con papas rústicas y ensalada criolla.

### PARRILLA DE FILETE DE PECHUGA \$ 49.000

Pechuga de pollo marinada con limón, ajo y finas hierbas, asada. Acompañada de papas rústicas y ensalada criolla.

### ALITAS BUCAYBA \$ 49.000

tres estilos a elegir

#### PICANTE

con salsa de la casa

#### AL WHISKY

glaseado dulce y ahumado

#### HAWAINAS

con Toques frutales y ácidos

#### 6 UND - 12 MITADES

Todas las versiones se sirven apanadas, acompañadas de papas fritas, bastones de zanahoria, apio y salsa adicional.

### COSTILLAS DE CERDO \$ 71.000

dos estilos a elegir

#### BOURBON BBQ

Costillas tiernas, caramelizadas a la perfección con notas dulces y ahumadas. Acompañada de papas fritas.

#### CHIPOTLE BBQ

Costillas tiernas, caramelizadas a la perfección con toque picante. Acompañada de papas fritas.

## MARISCOS & RAMEN

### PARRILLADA DE MARISCOS \$ 76.000

Selección de pulpo, camarón, langostino, mejillones y calamares, asados a la parrilla y servidos al calor del hierro fundido. Acompañados de papas en casco y vegetales frescos.

### PARRILLADA DE PULPO \$ 76.000

Tentáculos de pulpo marinados y grillados a la perfección. Servidos con papas rústicas y vegetales frescos.

### PARRILLADA DE LANGOSTINOS \$ 94.000

Langostinos envueltos en tocineta, dorados sobre la brasa y servidos con guarnición de vegetales salteados y papas crocantes.

### RAMEN SOL NACIENTE \$ 38.000

Caldo marino intenso, camarones salteados, vegetales, alga nori y fideos.

### RAMEN SOL PONIENTE \$ 38.000

Panceta cocinada lentamente, con sabor profundo y textura melosa.

## SUSHI ROLLS

### PRIMAVERA ROLL \$ 35.000

Fresca combinación de zanahoria, espárrago, pepino y espinaca.

### PHILADELPHIA ROLL \$ 45.000

Suave mezcla de salmón, aguacate y queso crema.

### TROPICAL ROLL \$ 48.000

Delicioso langostino con mango, queso crema y pepino, decorado con piña.

### MASAGO ROLL \$ 45.000

Exquisito langostino con aguacate y queso crema.

### TUNA SPICY ROLL \$ 43.000

Atún con mayonesa de chipotle y un toque de plátano maduro.

### PALMITO ROLL \$ 36.000

Cremoso queso crema con palmito, pepino y aguacate.

### SALMÓN CURADO ROLL \$ 49.000

Delicado salmón curado acompañado de aguacate y queso crema.

### LANGOSTINO SUIT \$ 50.000

Langostino, espárrago, plátano y espinaca en un bocado único.

### SUNSET ROLL \$ 45.000

Combinación premium de salmón, atún y aguacate.

### ACEVICHADO \$ 49.000

Coronado con camarón, palmito y cebolla roja, inspirado en los sabores del ceviche.

### MAKI DE SALMÓN \$ 52.000

Maki relleno con salmón, queso crema y aguacate coronado con ensalada de surimi, pepino encurtido, cebolla larga, mango, piña y aderezada con emulsión de chile chipotle.

### MAKI DE LANGOSTINOS CRUJIENTES \$ 75.000

Con langostino crujiente, queso crema, pepino encurtido, piña aderezada con cajún y emulsión de chile chipotle.

### POSTRE \$ 22.000

sugerencia del Chef

Los precios incluyen impuestos  
Propina sugerida del 10% sobre el valor de la cuenta.

Opciones Vegetariana 

Opciones Picantes 