



## TO SHARE

### ENSALADA CON LANGOSTINOS

Salteados, con sandía, pepino, lechugas y aderezo de sésamo. \$60.000

### CORVINA TIRADITO

Finas láminas de corvina en salsa de aji amarillo, rábano encurtido y aceite de puerro. \$45.000

### MARIPOSITAS CHINAS DE PATO Y MADURO

Salsa agridulce. \$65.000

### BAO BUN LECHÓN

Lechón char siu y kimchi salad. \$35.000

### PULPO A LA PLANCHA

Chimichurri asiático, paprika y ajo. \$90.000

### TARTARE DE PESCA DEL DÍA

Pulpa de tomate fresco y esencias de trufas. \$40.000

### COSTILLAS DE CERDO CHAR SIU

Rábano incurtido. \$55.000

### DUMPLING DEL MAR

Langostino, pescado blanco, en salsa bisque y ponzu. \$55.000

### CRISPY GYOZA

Berenjena y hongos al carbón, alioli asiática de ajo negro y ponzu de naranja agria. \$30.000

### SINFONÍA DE CRUDOS

Selección de crudos del chef. \$130.000

### CEVICHE MIXTO ASIÁTICO - CARIBEÑO

Kimchi leche de tigre y platanos fritos. \$65.000

### DUMPLING DE LECHÓN

Alioli de kimchi y esencias de trufas. \$45.000

### CHICHARRONES DE POLLO

Mojo cubano y BBQ filipino. \$50.000

### FRICASÉ DE CANGREJO

Carne limpia con sofrito tailandés y crisper wontons. \$65.000

## WOK

### ARROZ FRITO DE MARISCOS

Pulpo, langostinos, mejillones, pescado blanco, sofrito y acelga china. \$90.000

### COSTILLA DE RES ESTILO CHU HOU

pepino fresco encurtido, arroz al vapor. \$90.000

### ARROZ FRITO DE PATO CONFITADO

Suprema de naranja, jasmín rice, edamame. \$95.000

### DADOS CRISPY DE CORVINA AGRIDULCE

Marañón tostado, salsa chuan nan. \$70.000

### ARROZ VEGETARIANO TRUFADO

Palmito fresco, coliflor, acelga, zanahoria, kimchi y aceite de trufas. \$60.000

### RISOTTO DE FRIJOLES NEGROS Y SHORT RIB

Crema de aguacate y poblano, mojo de cebolla. \$75.000

### TALLARINES DE MARISCOS

Bok choy, sofrito criollo con sesame y azafrán. \$90.000

## ROBATA

### CORVINA

Rocoto miso glase, puré de aguacate y poblano. \$75.000

### LAMB CHOPS

Marinados en aji panka, y salsa bearnesa. \$95.000

### KOREAN SHORT RIB

Arepas, kimchi y mojo tailandés. \$85.000

### LANGOSTA DEL CARIBE ENTERA

Estofada de cangrejo, mantequilla de miso. Valor según tamaño de temporada (desde \$240.000)

### LECHÓN PEKÍN

Lechón asado en mojo cubano, mandarín pancakes, hoisin de guayaba y mojo tailandés. \$80.000

### NEW YORK STEAK

Madurado en grano de café colombiano y pimienta sichuan, truffles y hongo chimichurri. \$190.000

## SIDES

### YUCA FRITA

Alioli cubano y esencias de trufa. \$19.000

### PATATAS CRIOLLAS

En salsa brava y ajo. \$19.000

### ACELGA CHINA

Al wok, ponzu y jengibre tostado. \$22.000

### SUSHI RICE

Al vapor, aceite de jengibre. \$19.000

## DESSERTS

### SORBETE DE FRUTAS Y HELADO DE TEMPORADA

\$31.000

### CREMA CATALANA DRAGONES

Arroz con leche de coco y jengibre. \$31.000

### CHOCOLATE SZECHUAN

Bizcochuelo de chocolate, coco deshidratado, crocante de galleta. \$31.000

### PAVLOVA DE PIÑA COLADA

Merengue francés con crema chantilly de coco, lychees en ron blanco y piña asada. \$31.000

### CHEESECAKE DE RON CUBANO

Torta de queso, helado y salsa de frutos rojos. \$31.000



## COCTELERÍA

### SIGNATURE CALLE DRAGONES \$46.000

#### CANCHANCHARA

Ron Havana 7 años, limón, y miel especiada.

#### DAIQUIRI

Ron Havana 3 años, limón, azúcar.

#### PAPA DOBLE

Havana 3 años, licor de marraschino, limón, pomelo, azúcar.

#### MOJITO

Ron havana 3 años, menta, limón, azúcar soda angosturas.

#### CUBA LIBRE

Mix de rones macerado, frutas tropicales, naranja, lima.

#### MARY PICKFORD

Havana 3 años, extracto de piña, licor marraschino, granadina.

#### MULATA

Havana 3 años, licor de cacao, licor galiano, limón, semillas de eneldo.

#### SAOCO

Havana 3 años, agua de coco, espuma de leche de arroz coco tostado

#### OLD CUBAN

Havana 7 años, lima, sirope de menta vainilla, top up de champagne

### CLÁSICOS CALLE DRAGONES \$46.000

#### ROMEO Y JULIETA

Vodka absolut turbinado con cilantro y limonaria, limón, sirope de jengibre, ginger beer.

#### ELEGGUA

Tequila blanco altos macerado de anís, lima, triple sec, gulupa.

#### ENTRE DOS MUNDOS

Vodka absolut turbinado con cilantro limonaria, extracto de jugo de tomates y tamarillo, limón, salsa de la casa.

#### GITANA TROPICAL

Soju limón asado, sirope lulo gulupa.

#### ROSTRO DE CUBA

Ginebra befeater, limón, yogurt coco de palma.

#### GUAJIRO

Mezcal del maguey vida, limón, sirope tamarindo, pastis.

#### CHAN CHAN

Tequila altos blanco,mezcal sirope de arroz y maíz tostado, pomelo, soda pomelo

#### ENTRE LA HABANA Y NUEVA YORK

Whiskey bourbon, ron añejo turbinado de banano clarificado, extracción piel de plátano y naranja ahumado con tabaco de pipa.

#### EL VIEJO Y EL MAR

Ginebra befeater, limón, sirope de melón, albahaca con gotas de aceite de albahaca y cilantro.



## LICORES

### WHISKY (BLENDED)

**CHIVAS 18 AÑOS**  
Botella: \$790.000  
Trago: \$70.000

**CHIVAS MIZUNARA**  
Botella: \$690.000  
Trago: \$60.000

**BUCHANAN'S MASTER**  
Botella: \$490.000  
Trago: \$45.000

**BUCHANAN'S TWO SOULS**  
Botella: \$590.000  
Trago: \$49.000

**JOHNNIE WALKER 18 AÑOS**  
Botella: \$790.000  
Trago: \$70.000

**JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK**  
Botella: \$460.000  
Trago: \$40.000

**JACK DANIELS**  
Botella: \$370.000  
Trago: \$32.000

**CHIVAS EXTRA 13 AÑOS**  
Botella: \$440.000  
Trago: \$40.000

**ROYAL SALUTE 21 AÑOS**  
Botella: \$2.000.000  
Trago: \$200.000

**BUCHANAN'S RED SEAL**  
Botella: \$1.600.000  
Trago: \$160.000

**WOODFORD RESERVE**  
Botella: \$590.000  
Trago: \$55.000

**JOHNNIE WALKER GOLD LABEL**  
Botella: \$620.000  
Trago: \$55.000

**JAMESON**  
Botella: \$270.000  
Trago: \$25.000

**BULLEIT BOURBON**  
Botella: \$400.000  
Trago: \$35.000

**CHIVAS 12 AÑOS**  
Botella: \$390.000  
Trago: \$33.000

**BUCHANAN'S 12**  
Botella: \$430.000  
Trago: \$39.000

**BUCHANAN'S 18**  
Botella: \$850.000  
Trago: \$80.000

**JOHNNIE WALKER BLACK LABEL**  
Botella: \$410.000  
Trago: \$35.000

**JOHNNIE WALKER BLUE LABEL**  
Botella: \$2.100.000  
Trago: \$190.000

**GENTLEMAN JACK**  
Botella: \$450.000  
Trago: \$40.000

### WHISKY SINGLE MALT

**THE GLENLIVET FOUNDERS COLLECTION**  
Botella: \$420.000  
Trago: \$38.000

**THE GLENLIVET 15 AÑOS**  
Botella: \$750.000  
Trago: \$69.000

**MACALLAN 15 AÑOS**  
Botella: \$1.590.000  
Trago: \$149.000

**GLENFIDDICH 15**  
Botella: \$890.000  
Trago: \$79.000

**MONKEY SHOULDER**  
Botella: \$390.000  
Trago: \$35.000

**THE GLENLIVET CAPTAIN'S RESERVE**  
Botella: \$550.000  
Trago: \$49.000

**THE GLENLIVET 18 AÑOS**  
Botella: \$1.190.000  
Trago: \$109.000

**MACALLAN 18 AÑOS**  
Botella: \$3.590.000  
Trago: \$319.000

**GLENFIDDICH 18**  
Botella: \$1.190.000  
Trago: \$99.000

**IWAI**  
Botella: \$890.000  
Trago: \$79.000

**THE GLENLIVET 12 AÑOS**  
Botella: \$480.000  
Trago: \$42.000

**MACALLAN 12 AÑOS**  
Botella: \$860.000  
Trago: \$79.000

**GLENFIDDICH 12**  
Botella: \$490.000  
Trago: \$45.000

**GLENFIDDICH 21**  
Botella: \$2.150.000  
Trago: \$199.000

### RON

**LA HECHICERA**  
Botella: \$490.000  
Trago: \$46.000

**HAVANA 7**  
Botella: \$280.000  
Trago: \$26.000

**ZACAPA 23**  
Botella: \$590.000  
Trago: \$55.000

**DIPLOMÁTICO RESERVA**  
Botella: \$590.000  
Trago: \$52.000

**LA HECHICERA SERIE EXPERIMENTAL NO 2**  
Botella: \$780.000  
Trago: \$75.000

**HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS**  
Botella: \$590.000  
Trago: \$50.000

**ZACAPA XO**  
Botella: \$1.390.000  
Trago: \$130.000

**PARCE 8 AÑOS**  
Botella: \$650.000  
Trago: \$59.000

**HAVANA 3**  
Botella: \$250.000  
Trago: \$22.000

**RON MEDELLIN SOLERA 19 AÑOS**  
Botella: \$450.000  
Trago: \$40.000

**ZACAPA AMBAR**  
Botella: \$340.000  
Trago: \$32.000

### GINEBRA

**MONKEY 47**  
Botella: \$570.000  
Trago: \$75.000

**TANQUERAY TEN**  
Botella: \$550.000  
Trago: \$50.000

**HENDRICK'S**  
Botella: \$550.000  
Trago: \$50.000

**BEEFEATER 24**  
Botella: \$490.000  
Trago: \$45.000

**TANQUERAY LONDON DRY**  
Botella: \$390.000  
Trago: \$35.000

**BOMBAY SAPPHIRE**  
Botella: \$390.000  
Trago: \$35.000

**BEEFEATER**  
Botella: \$340.000  
Trago: \$32.000

**LONDON 1**  
Botella: \$620.000  
Trago: \$54.000

### VODKA

**ABSOLUT**  
Botella: \$270.000  
Trago: \$25.000

**GREY GOOSE**  
Botella: \$490.000  
Trago: \$45.000

**KETEL ONE**  
Botella: \$420.000  
Trago: \$39.000

### TEQUILA

**ALTOS PLATA**  
Botella: \$450.000  
Trago: \$40.000

**DON JULIO AÑEJO**  
Botella: \$690.000  
Trago: \$65.000

**1800 CRISTALINO**  
Botella: \$690.000  
Trago: \$65.000

**ALTOS REPOSADO**  
Botella: \$450.000  
Trago: \$40.000

**DON JULIO BLANCO**  
Botella: \$500.000  
Trago: \$45.000

**1800 AÑEJO**  
Botella: \$590.000  
Trago: \$55.000

**DON JULIO 70**  
Botella: \$850.000  
Trago: \$75.000

**DON JULIO REPOSADO**  
Botella: \$590.000  
Trago: \$55.000

**MAESTRO DOBEL**  
Botella: \$690.000  
Trago: \$65.000

### MEZCAL

**VIDA**  
Botella: \$450.000  
Trago: \$40.000

**ALIPUS**  
Botella: \$790.000  
Trago: \$69.000

**NAHUALES**  
Botella: \$890.000  
Trago: \$79.000

**400 CONEJOS**  
Botella: \$490.000  
Trago: \$45.000

### COGNAC - BRANDY

**DON PEDRO 12 AÑOS**  
Botella: \$380.000  
Trago: \$35.000

**HENESSY VSOP**  
Botella: \$690.000  
Trago: \$69.000

**HENESSY XO**  
Botella: \$2.490.000  
Trago: \$200.000

### SAKE

**MOMOKAWA JUNMAI**  
Botella: \$320.000  
Trago: \$30.000

**MOMOKAWA NIGORI**  
Botella: \$320.000  
Trago: \$30.000

### LICORES

**RICARD**  
Botella: \$260.000  
Trago: \$26.000

**FRANGELICO**  
Botella: \$350.000  
Trago: \$35.000

**LICOR 43**  
Botella: \$330.000  
Trago: \$33.000

**AMARETTO DISARONNO**  
Botella: \$360.000  
Trago: \$36.000

**JÄGERMEISTER**  
Botella: \$310.000  
Trago: \$31.000

**AGUARDIENTE MIL DEMONIOS**  
Botella: \$360.000  
Trago: \$35.000

**PISCO VIÑA DE ORO**  
Botella: \$370.000  
Trago: \$32.000

**FRANGELICO**  
Botella: \$350.000  
Trago: \$35.000

**DUBONNET**  
Botella: \$190.000  
Trago: \$19.000

**AGUARDIENTE REAL**  
Botella: \$280.000  
Trago: \$28.000



## VINOS

### BOTELLA

#### BLANCOS

##### ARGENTINA

<b>TEIA</b> Torrontés \$190.000	<b>SALENTEIN CHARDONNAY</b> Chardonnay \$310.000	<b>SANTA ANA</b> Chardonnay \$190.000
---------------------------------------	--	---

##### CHILE

<b>TH SAUVIGNON BLANC</b> Sauvignon Blanc \$400.000	<b>VOLCANES RESERVA</b> Sauvignon Blanc \$190.000	<b>SIBARIS</b> Chardonnay \$220.000	<b>CARTAGENA</b> Sauvignon Blanc \$210.000
---	---	---	--

##### ESPAÑA

<b>SANTIAGO RUIZ</b> Albariño \$370.000	<b>MAR DE ONS</b> Albariño \$240.000	<b>PORTIA</b> Verdejo \$210.000	<b>FAUSTINO</b> Viura \$190.000
---	--	---------------------------------------	---------------------------------------

##### ITALIA

<b>DANZANTE</b> Pinot Grigio \$230.000
--

##### FRANCIA

<b>LA CHANFLEURE</b> Chablis \$490.000	<b>HUGEL PINOT BLANC</b> Alsacia \$270.000	<b>GEORGE DUBOEUF</b> Pouilly fusse \$400.000
<b>LOUIS LATOUR CHASSANE</b> Borgoña \$1.190.000	<b>MACON LUGNY LUIS LATOUR</b> Borgoña \$320.000	<b>VIN DE PAYS</b> Chardonnay de L'ardeche \$210.000

##### OTROS

<b>FRAMINGHAM</b> Riesling \$320.000	<b>FRAMINGHAM</b> Sauvignon B \$320.000
--	---

##### TINTOS

##### ARGENTINA

<b>LAGARDE</b> Malbec \$240.000	<b>SALENTEIN</b> Cabernet Sauvignon \$270.000	<b>SALENTEIN</b> Malbec \$270.000
<b>EL ENEMIGO</b> Bonarda \$390.000	<b>LA POSTA</b> Pinot Noir \$200.000	<b>GUARDA</b> Cabernet Franc \$340.000
<b>NUMINA</b> Blend \$540.000	<b>ANGÉLICA ZAPATA</b> Malbec \$540.000	<b>DURIGUTTI</b> Cabernet Franc \$220.000

##### CHILE

<b>TH PINOT NOIR</b> Pinot Noir \$400.000	<b>VOLCANES RESERVA</b> Carmenere \$190.000	<b>SIBARIS</b> Cabernet Sauvignon \$220.000	<b>FOUNDER'S COLLECTION</b> Cabernet Sauvignon \$460.000
<b>TH SYRAH</b> Syrah \$400.000	<b>TECTONIA RED BLEND</b> Blend \$290.000	<b>TH CARMENERE</b> Carmenere \$400.000	

##### ESPAÑA

<b>FAUSTINO RESERVA</b> Rioja \$340.000	<b>LAN RESERVA</b> Rioja \$300.000	<b>LAN CRIANZA</b> Rioja \$240.000	<b>CEPA GAVILAN</b> Ribera del duero \$280.000
<b>VIÑA PEDROSA CRIANZA</b> Ribera del duero \$420.000	<b>VIÑA PEDROSA RESERVA</b> Ribera del duero \$880.000	<b>PORTIA PRIMA</b> Ribera del duero \$420.000	<b>PORTIA CIANZA</b> Ribera del duero \$260.000
<b>FAUSTINO CRIANZA</b> Rioja \$240.000	<b>ROMANICO TESO LA MONJA</b> Toro \$290.000		

##### ITALIA

<b>CASTIGLIONI</b> Chianti \$270.000	<b>FONTERUTOLI</b> Chianti \$370.000	<b>CASTELGIOCONDO</b> Brunello di Montalcino \$950.000
--	--	--

##### FRANCIA

<b>PINOT NOIR LOUIS LATOUR</b> Borgoña \$440.000	<b>COTES DE NUITS LOUIS LATOUR</b> Borgoña \$560.000	<b>CORTON DOMAINE LATOUR</b> Beajuloais \$1.340.000
<b>MOUTON CADET ROUGE</b> Bourdaux \$260.000	<b>GEORGE DUBOEUF RHONE</b> Cotes du Rhone \$220.000	<b>MOUTON CADET</b> Medoc \$280.000

##### ROSADOS

<b>CONDESA LEGANZA ROSE</b> Tempranillo \$190.000	<b>MOUTON CADET</b> Merlot \$260.000	<b>COUSIÑO GRIS</b> Cabernet Rosé \$190.000
	<b>SANTA MARGHERITA STILROSE</b> Italia \$210.000	

##### ESPUMANTES

<b>TAITTINGER</b> Champagne \$790.000	<b>TAITTINGER ROSE</b> Champagne \$920.000	<b>UNDURRAGA BRUT ROYAL</b> Espumante Chileno \$220.000
<b>JUVE &amp; CAMPS</b> Cava \$300.000	<b>VEUVE &amp; CLICQUOT</b> Champagne \$870.000	<b>CANELLA DOC</b> Prosecco DOC \$220.000
	<b>MILLESIMATTO MAGNUM</b> Prosecco DOCG \$400.000	

### COPA DE VINO TINTO, BLANCO, ROSADO O ESPUMANTE \$45.000

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina voluntaria correspondiente al 10% del Valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indiquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indiquele el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan 100% entre los trabajadores del área de servicios de Alimentos y Bebidas, el cual administra el Comité de Propinas, conformado por los mismos trabajadores. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: (601) 6513240 o la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 5920400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.



## BEBIDAS

### **AGUA IMPORTADA**

\$22.000

### **CERVEZA NACIONAL**

\$11.000

### **SODA HATSU SABORIZADA**

\$15.000

### **JUGO DE MANDARINA**

\$15.000

### **AGUA HATSU SIN GAS**

\$10.000

### **CERVEZA IMPORTADA**

\$15.000

### **RED BULL**

\$20.000

### **GASIFICADAS NATURALES DE LA CASA**

\$16.000

### **AGUA HATSU CON GAS**

\$10.000

### **GASEOSA**

\$10.000

### **TONICA IMPORTADA**

\$15.000

### **TONICA CANADA DRY**

\$10.000

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina voluntaria correspondiente al 10% del Valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan 100% ente los trabajadores del área de servicios de Alimentos y Bebidas, el cual administra el Comité de Propinas, conformado por los mismos trabajadores. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: (601) 6513240 o la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 5920400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.