



MISIA



BAR

RASPAOS ENVENAOS

[Con alcohol]

- Mojito
- Tamarindo y vodka
- Lulo y Gin
- Margarita

20,000

COCTELES

- Aguardiente, gulupa y yerbabuena 19,000
- Vodka, naranja y jengibre 19,000
- Ron, coco y limón 21,000
- Gin, albahaca y maracuyá 21,000
- Whisky y mora macerada 26,000

REFAJOS

- Refajo cerveza tradicional 10,000
- Refajo cerveza artesanal 13,000

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ

- Espresso corto 3,000
- Tinto 3,500
- Capuccino 5,500
- Macchiato 5,000
- Espresso doble 5,500
- Chocolate Luker Premium 7,000

-Santander, Tumaco, Huila-

INFUSIONES

- Frutas y toronjil 3,500
- Canelazo 9,500

CERVEZA

- Águila 7,000
- Poker 7,000
- Club Colombia 7,000
- Corona 10,000
- Cerveza artesanal 11,500
- Colón 12,000

AGUARDIENTE

- | | | | |
|-----------------------|---------|--------|---------|
| | [Trago] | 1/2 | [Bot.] |
| • Néctar Club | 7,000 | 34,500 | 63,000 |
| • Antioqueño Rojo | 8,000 | 45,500 | 79,500 |
| • Antioqueño Azul | 8,000 | 44,000 | 80,000 |
| • Amarillo Manzanares | 9,000 | | 102,000 |

GIN

- | | | | |
|--------------|--------|---------|---------|
| • Beefeater | 20,000 | 121,500 | 226,500 |
| • Gin Mare | 25,000 | | 299,000 |
| • Hendrick's | 32,500 | | 360,000 |

RON

- | | | | |
|--------------------------|--------|--|---------|
| • Viejo de Caldas 8 años | 12,000 | | 135,000 |
| • Havanna 7 años | 12,500 | | 148,000 |
| • Medellín 8 años | 14,000 | | 160,000 |
| • Zacapa 23 años | 23,000 | | 270,000 |
| • Parce 8 años | 34,000 | | 325,000 |

TEQUILA

- | | | | |
|----------------------|--------|--------|---------|
| • Olmeca Reposado | 12,500 | 91,500 | 150,000 |
| • Don Julio Blanco | 21,500 | | 250,000 |
| • Don Julio Reposado | 24,500 | | 290,000 |

VODKA

- | | | | |
|--------------|--------|--------|---------|
| • Absolut | 13,000 | 89,000 | 150,000 |
| • Grey Goose | 30,000 | | 350,000 |

WHISKY

- | | | | |
|-----------------------|--------|---------|---------|
| • Buchanan's 12 años | 20,000 | 145,000 | 240,000 |
| • Old Parr 12 años | 19,500 | 175,000 | 225,000 |
| • Glenfiddich 12 años | 22,000 | | 250,000 |

DIGESTIVOS

- | | |
|--------------|--------|
| • Bayleys | 13,000 |
| • Limoncello | 17,000 |
| • Cointreau | 25,000 |

REFRESQUERÍA

REFRESCOS

- Agua de maíz con canela 7,000
- Agua de arroz con vainilla 8,000

OTRAS BEBIDAS

- Agua con gas / sin gas 4,900
- Tónica 5,000
- Gaseosa 6,000
- Quamba [Bebida carbonatada de panela y limón] 7,500
- San Pellegrino 12,000
- Fever Tree 13,000

JUGOS 9,700

Maracuyá | Patilla | Piña | Corozo | Lulo
Mango | Mora | Naranja | Mandarina
Tamarindo | Arazá | Badea | Coco |
Gulupa Feijoa | Guayaba agria | Copoazú

- Limonada 7,000

BATIDOS 11,000

Borjón, Malteada de Kola, Milo,
Nispero, Zapote

RASPAOS

[Con leche condensada]

- Kola 7,000
- Tamarindo 7,000
- Maracuyá 7,000
- Cholao de frutas 10,000





MISIA



VINOS

POR COPA

Blanco

- Inspira, Viña Chocalán, Sauvignon Blanc, Chile 20,000
- Castell D'Age, Fragments Blanc de Blancs, España 20,000

Rosado

- Castell D'Age, Fragments, Merlot, España 21,000

Tinto

- Finca La Solana, Luzón, Monastrell, Jumilla, España 16,000
- Inspira Viña Chocalán, Carménère, Chile 20,000
- Castell D'Age, Fragments, Tempranillo 21,000

POR BOTELLA

Espumante

- Agustí Torelló Mata, Brut reserva, Cava, España 120,000
- Prosecco Extra Dry, Canella, Italia 120,000

Blanco

- Luzón Blanco, Macabeo/Airén, Jumilla, España 75,000
- Inspira, Viña Chocalán, Sauvignon Blanc, Chile 100,000
- Amayala, Torrontés, Argentina 110,000
- Castell D'Age, Fragments Blanc de Blancs, España 110,000
- Joffre e Hijos, Pasión 4, Chardonnay, Argentina 135,000

Rosado

- Castell D'Age, Fragments, Merlot, España 120,000
- Les Jolies Filles, Provence, Francia 120,000

Tinto

- Finca Luzón, Monastrell/Syrah, Jumilla, España 375CC 45,000
- Finca La Solana, Luzón, Monastrell, Jumilla, España 85,000
- Inspira Viña Chocalán, Carménère, Chile 100,000
- Castell D'Age, Fragments, Tempranillo 120,000
- Pago de los Capellanes, Joven, Roble, Ribera del Duero, España 120,000
- Angelitos Negros, Tempranillo, Toro, España 120,000
- La Posta, Malbec, Pizzella, Argentina 130,000
- La Vendimia, Rioja, Álvaro Palacios, España 160,000
- Joffre e Hijos, Gran Cabernet, Argentina 200,000

La cocina es como es... popular.