

VINOS & LICORES



SIGNATURE COCKTAILS

AIRES DE JARDÍN

Vodka, sirope de eucalipto, zumo de limón, pimienta rosada, espuma de cardamomo y polvo de flor de Jamaica.

————— ● **\$49.000**

MEZCALITA

MONTELOBOS
—MEZCAL ARTESANAL—

Mezcal, tequila reposado, Jagermeister, jalea de tamarindo o chipotle, zumo de limón mandarino y bitter de chocolate.

————— ● **\$52.000**

PALOMA INZOLENTE

Tequila, sirope de ciruela, tónica de toronja y zumo de limón Tahití.

————— ● **\$36.000**

SPARKLING COCKTAILS

APEROL

Aperol macerado con rooibos tea, prosecco, tónica de toronja 1976, rodaja de naranja.

————— ● **\$36.000**

PLUM ROYAL

Cordial de ciruela, angostura bitter, gotas de limón y prosecco.

————— ● **\$36.000**

SPRING MIMOSA

Óleo de naranja, cordial de frutas de estación y prosecco.

————— ● **\$33.000**

Nuestros cocteles de autor están inspirados en diferentes regiones de Colombia. Todos nuestros siropes están elaborados con frutas naturales y hierbas frescas de proveedores locales. Procuramos acercarnos a la práctica del desperdicio cero reutilizando el bagazo y las cáscaras de los alimentos en la elaboración de decoraciones comestibles, bebidas, infusiones y nuevas recetas. Creemos que, con una actitud más consciente, empoderada y realizando pequeños cambios en nuestros hábitos diarios, podemos generar un futuro más natural, hermoso y sostenible.

HAPPY BUDDHA

Tanqueray Rangpur Gin, blend de coco, sirope de maracuyá, zumo de limón.

————— ● **\$52.000**

RED HOT CAIPI

Vodka, Vermut Rosso, frutos rojos, maracuyá, limón, azúcar morena y tabasco.

————— ● **\$42.000**

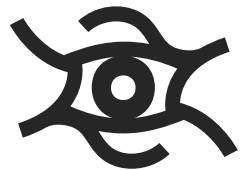
PASSION SPICY

Mezcal, licor 43, tequila, maracuyá, zumo de limón.

————— ● **\$50.000**



DONDE BESAN DOS BESAN TRES



¡ SI MAÑANA NO LO VAMOS A RECORDAR,
ENTONCES HAGÁMOSLO HOY!

UNFORGETTABLE COCKTAILS

NEGRONI #98

Ginebra , macerado con fresas, Martini Rosso, orange bitter y rodaja de naranja.

—————● **\$40.000**

MARGARITA

Tequila, Triple Sec y zumo de Limón.

—————● **\$40.000**

MOJITO

Ron , azúcar blanca, limón, hierbabuena, ginger beer y angostura bitter.

—————● **\$40.000**

DAIQUIRÍ DE TEMPORADA

Ron añejo macerado con fruta de temporada, sirope de vainilla, zumo de limón y piel de limón.

—————● **\$40.000**

SMOKED OLD FASHIONED

Bulleit Bourbon, mezcal, azúcar blanca y angostura bitter.

—————● **\$47.000**

GIN & TONIC

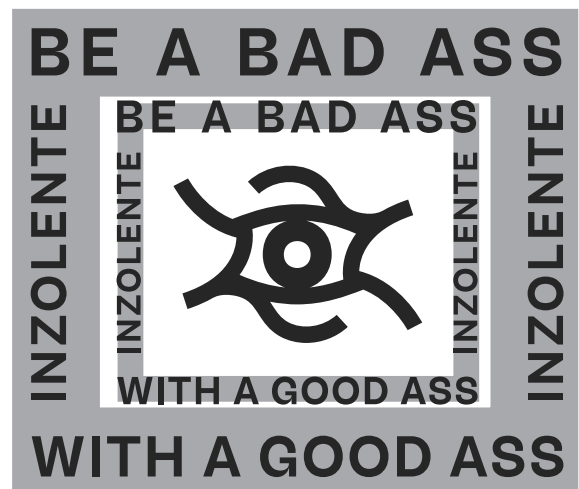
Gordon's, tónica, cítricos y botánicos de su elección.

—————● **\$42.000**

MOSCOW MULE

Vodka, zumo de limón, sirope de jengibre y ginger beer.

—————● **\$42.000**



SANGRÍAS ROSADA / TINTA / BLANCA —————● **\$175.000**

VINOS

VINO DE LA CASA

Santa Carolina Blanco/Tinto/Rosado

ESPUMANTES

Lambrusco Rosé - Tinto

ROSADOS

Ramón Bilbao

COPA BOTELLA

\$33.000 \$150.000

* **\$120.000**

* **\$240.000**



VINO TINTO

Ramón Bilbao

BOTELLA

\$250.000

VINO BLANCO

Ramón Bilbao

BOTELLA

\$240.000

LICORES more drink

AGUARDIENTES

	TRAGO	½ BOTELLA	BOTELLA
Antioqueño sin Azúcar	*	\$95.000	\$180.000
Antioqueño Verde		\$17.000	\$95.000
Antioqueño Rojo		\$17.000	\$95.000
Antioqueño Azul		\$17.000	\$95.000

RON

Zacapa 23 años		\$45.000	*	\$650.000
Medellín Añejo 8 años		\$18.000	\$120.000	\$200.000
La Hechicera		\$42.000	*	\$590.000
Cacique Añejo		\$20.000	*	\$250.000

TEQUILA & MEZCAL

Don Julio Reposado		\$66.000	*	\$820.000
Don Julio Blanco		\$51.500	*	\$700.000
Don Julio Añejo		\$62.000	*	\$700.000
Don Julio 70		\$90.000	*	\$950.000
Maestro Dobel Diamante		\$84.000	*	\$950.000
Gran Centenario Plata		\$25.000	*	\$410.000
Gran Centenario Reposado		\$22.000	*	\$300.000
Gran Centenario Añejo		\$38.000	*	\$640.000
Mezcal 400 Conejos		\$50.000	*	\$690.000
Mezcal Montelobos		*	*	\$600.000

GINEBRA

Tanqueray London Dry		\$34.000	*	\$490.000
Tanqueray Rangpur		\$36.000	*	\$595.000
Bombay Sapphire		\$28.000	*	\$340.000
Monkey		\$44.000	*	\$500.000
Hendrick's		\$48.000	*	\$520.000
Tanqueray Ten		\$51.000	*	\$840.000

VODKA

Absolut		\$31.000	*	\$490.000
Grey Goose		\$37.000	*	\$500.000
Ketel One		\$40.000	*	\$540.000

WHISKY

Buchanans Master		\$40.000	*	\$1.000.000
Buchanans 12 años		\$36.000	\$250.000	\$450.000
Johnnie Walker Black Label		\$35.000	*	\$460.000
Monkey Shoulder		\$35.000	*	\$350.000
Jack Daniel's No 7		\$34.000	*	\$440.000
Jack Daniel's Honey		\$34.000	*	\$440.000
Jack Daniel's Apple		\$34.000	*	\$440.000
Singleton		\$42.000		\$500.000
Macallan 12 años		*	*	\$1.100.000

WHISKY SINGLE MALT

Johnnie Walker Blue Label		*	*	\$2.500.000
---------------------------	--	---	---	-------------

BOURBON

Bulleit Bourbon		\$36.000	*	\$490.000
-----------------	--	----------	---	-----------

¡SI MAÑANA NO LO VAMOS A RECORDAR, ENTONCES HAGÁMOSLO HOY!

LA VIDA NO ES CORTA, LA VIDA ES EL AHORA Y EL AHORA PUEDE DURAR PARA SIEMPRE.

UN TRAGO COMO SEA
PERO
QUE SEA CONTIGO

LESS DRAMA
LESS DRAMA
LESS DRAMA
LESS DRAMA

LICORES

OTROS

LA VIDA NO ES CORTA, LA VIDA ES EL AHORA Y EL AHORA PUEDE DURAR PARA SIEMPRE

Campari		\$20.000	*
Frangelico		\$25.000	*
Cointreau		\$25.000	*
Baileys		\$20.000	*
Licor 43		\$25.000	*
Amaretto Disaronno		\$25.000	*
Jägermeister		\$25.000	*
Limoncello		\$25.000	*
Barú (lata)		\$15.000	*

TRAGO

BOTELLA

**SI MAÑANA
NO LO VAMOS
A RECORDAR**



**ENTONCES
HAGÁMOSLO
HOY**

CERVEZAS & OTROS



Heineken	\$18.000
Heineken 0.0	\$18.000
Sol	\$18.000
Stella Artois	\$20.000
Club Colombia (dorada, negra)	\$18.000
Corona	\$20.000

"El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994."

BEBIDAS SIN ALCOHOL

SODAS CONSCIENTES

(A BASE DE FRUTAS NATURALES
CON BRETAÑA)

SELVA NEGRA

Breña con frutos negros del bosque
macerados con pimienta rosada y especias.

\$18.000

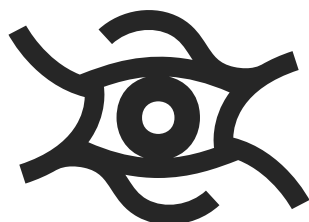
GUAYACÁN

Breña con maracuyá, ciruela criolla,
y zumo de limón Tahití, escarchado con
sal de chiles y flor de Jamaica.

\$18.000

OTRAS BEBIDAS

Pepsi	\$10.000
Pepsi (sin azúcar)	\$10.000
Canada Dry Ginger Ale	\$10.000
Canada Dry Agua Tónica	\$10.000
Soda Breña	\$10.000
Sodas Hatsu (frambuesa, uva amarilla)	\$10.000
Ginger Beer Agua Tónica 1976	\$19.000
Té Hatsu (amarillo, negro, blanco, lila)	\$14.000
Agua Hatsu con Gas	\$10.000
Agua Hatsu	\$10.000
Colombiana	\$10.000
Colombiana (sin azúcar)	\$10.000
Red Bull	\$19.000
Red Bull (sin azúcar)	\$19.000
Gatorade	\$13.000
Hidra Tao (mora azul y maracuyá)	\$17.000



INZOLENTE

BE HAPPY



inzolenterooftop

ADVERTENCIA PROPINA

Este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina 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, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea aceptado modificado o no incluido en la factura.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la superintendencia de industria y comercio para que indique su petición.

Línea gratuita nacional: 018000-91-0165



MED

INZOLENTE

COL

BE HAPPY

LA VIDA NO ES CORTA, LA VIDA ES EL AHORA Y EL AHORA PUEDE DURAR PARA SIEMPRE

APPETIZERS

PIQUEO

Para compartir

PIQUEO INZOLENTE

Salami, jamón serrano, deditos de pollo, deditos de mozzarella, aceitunas, frutas, queso costeño, almendras, pesto, pan de masa madre.

\$89

PIQUEO IRREVERENTE

Chorizo antioqueño, chicharrón crocante, empanadas de papa, arepitas, patacones, queso papialpa, chimichurri casero, guacamole artesanal, mayonesa de cilantro.

\$125

TACOS

TACOS AL PASTOR 3 UNIDADES

Salteado con piña, aderezados al pastor acompañados de frijol refrito, guacamole artesanal, salsa verde picosa, cebolla, cilantro.

Elígelos entre pollo, camarones o champiñones (V).

\$42

TACOS DE BIRRIA 3 UNIDADES

Acompañados de caldo de birria, frijol refrito, guacamole artesanal, salsa verde picosa, cebolla, cilantro.

\$42

CALDERETA DE TOTOPOS DE BIRRIA

Cacerola de birria, frijol refrito, queso mozzarella, guacamole artesanal, cebolla, cilantro y totopos.

\$52

CALDERETAS

CALDERETA DE TOTOPOS DE POLLO

Cacerola de pollo, frijol refrito, queso mozzarella, guacamole artesanal, cebolla, cilantro y totopos.

\$48

SI MAÑANA NO LO VAMOS A RECORDAR, ENTONCES HAGÁMOSLO HOY

APPETIZERS

LA VIDA NO ES CORTA, LA VIDA ES EL AHORA Y EL AHORA PUEDE DURAR PARA SIEMPRE

PAPAS PAPAS INZOLESNTES



Papas en cascos fritas, mayonesa de ajo, mayonesa de cilantro, guacamole artesanal.

\$19

PAPAS MEXICANAS

Papas en cascos fritas, birria, frijol refrito, guacamole artesanal.

\$25

PORCIÓN DE PAPAS

Con salsa de tomate.

\$19

BURGERS

HAMBURGUESA INZOLENTE

Pan brioche, carne de res y cerdo, mermelada de tocineta, pepinillos, mezcla de quesos, papas fritas.

\$49

MINI BURGERS *inzolentes*

2 mini burgers, carne de res y cerdo, mezcla de quesos, lechuga, mayonesa de cilantro, mayonesa de ajo, tocineta, lechuga, papas fritas.

\$38

Veggie Burger (V)

Pan brioche, portobello apanado, mezcla de quesos, cebollas caramelizadas, aguacate, pimentón ahumado, mayonesa de ajo, papas fritas.

\$49

CARNES

PALETERO DE RES

Corte especial de la paleta (350 gr), ensaladilla, papas fritas, mayonesa de ajo.

\$79

POSTRES

BROWNIE MELCOCHUDO CON HELADO.

Brownie melcochudo de chocolate acompañado con helado de vainilla.

\$24