



INZOLENTE

BY HASHTAG

BE A BAD ASS WITH A GOOD ASS

MED

COL

LESS DRAMA
LESS DRAMA
LESS DRAMA

PIQUEO

APPETIZERS

MINI BURGUERS

inzolentes

Hamburguesitas en pan brioche con mayonesa de cilantro rellenas de carne de res grillada, pimentón ahumado, queso cheddar fundido y repollo encurtido, acompañadas de papas fritas en casco. (x 2 unidades)

LESS DRAMA
LESS DRAMA
LESS DRAMA
\$38
LESS DRAMA

PAPAS INZOLENTE

Papas fritas en casco con mayonesa de cilantro, especial de la casa y guacamole.

LESS DRAMA
LESS DRAMA
LESS DRAMA
\$19
LESS DRAMA

TACOS DE LA BIRRIA

Carne de res en adobo mexicano, encurtidos típicos y salsa verde mexicana (ligeramente picante), acompañados de caldo de birria. Para una experiencia auténtica mexicana se recomienda acompañar este plato con un shot de tequila o mezcal.

LESS DRAMA
LESS DRAMA
LESS DRAMA
\$42
LESS DRAMA

CAMARONES VIRGINIA

Salteados con cebolla de rama y ají dulce, bañados en reducción de nuestra salsa shoyu de jengibre, acompañados de puré de aguacate, quinua de coco, aderezo de yogurt y tortillas de harina.

LESS DRAMA
LESS DRAMA
LESS DRAMA
\$58
LESS DRAMA

CALDERETA DE TOTOPOS DE POLLO

Con puré de frijol borracho, guacamole, mezcla de queso mozzarella y queso fresco, pico de gallo, jalapeños y proteína de pollo parrillado.

LESS DRAMA
LESS DRAMA
LESS DRAMA
\$48
LESS DRAMA

CALDERETA DE TOTOPOS DE BIRRIA

Con puré de frijol borracho, guacamole, mezcla de queso mozzarella y queso fresco, pico de gallo, jalapeños y proteína de birria de res.

LESS DRAMA
LESS DRAMA
LESS DRAMA
\$52
LESS DRAMA

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

PIQUEO

APPETIZERS

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

TABLA SINVERGÜENZA *la española*

Selección de fina charcutería salami, chorizo español, queso madurado, queso mozzarella, queso de búfala, jamón serrano, acompañado con aceitunas verdes, nueces, frutillas, tostadas de mantequillas, salsa pesto de la casa y mermelada de frutos rojos.

LESS DRAMA
\$160
LESS DRAMA

PIQUEO IRREVERENTE

Chorizo argentino, chicharrón crocante, arepitas de mote fritas, pataconitos, queso papialpa y empanadas acompañadas con guacamole, chimichurri, mayonesa de cilantro y hogao.

LESS DRAMA
\$125
LESS DRAMA

FULL POWER FUERTES

RIBEYE

Corte grueso de 350 gramos de carne de res grillada, mix verde de ensalada con chícharos y pimientos dulces, acompañados de papas fritas en casco con sour creepers y mayonesa de cilantro.

LESS DRAMA
\$130
LESS DRAMA

PALETERO DE BIFFE

Corte especial de la paleta con 350 gramos, mix verde de ensalada con chícharos y pimientos dulces acompañados de papas fritas en casco con sour creepers y mayonesa de cilantro.

LESS DRAMA
\$97
LESS DRAMA

BURGER INZOLENTE

En pan brioche con salsa de la casa, 150 gramos de carne de res grillada, tocineta ahumada, queso mozzarella y cheddar fundidos, mix verde de ensalada, acompañada de papas fritas en casco.

LESS DRAMA
\$55
LESS DRAMA

Burger Vegetariana

En pan brioche con portobello grillado, quesos fundidos, cebollas caramelizadas, pimentón ahumado y aguacate fresco, aderezado con mayonesa de ajo, acompañada de papas fritas en casco.

LESS DRAMA
\$56
LESS DRAMA

BREAK THE RULES

LAS PALETAS

Helados artesanales refrescantes en forma de paleta, acompañados de salsas, crumble y trozos de fruta natural. Puedes elegir el sabor: Chocolate, Snickers, Hierbabuena, Guanábana, Coco-limón.

LESS DRAMA
\$15
LESS DRAMA

VINOS & LICORES

BEBIDAS, COCTELES,

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



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.

SIGNATURE COCKTAILS

AIRES DE JARDÍN

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

• \$49.000

VIAJE AL PACÍFICO

Viche, Jägermeister, syrup de eucalipto, lulo, zumo de limón y mambe.

• \$50.000

MEZCALITA

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

• \$52.000

HAPPY BUDDHA

Tanqueray Rangpur Gin, blend de Coco, syrup de maracuyá, zumo de limón y curry amarillo.

• \$52.000

RED HOT CAIPI

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

• \$42.000

PASSION SPICY

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

• \$50.000



SPARKLING COCKTAILS

APEROL SPRITZ

Aperol macerado con rooibos tea, prosecco, soda, rodaja de naranja y rodaja de naranja.

• \$37.000

PLUM ROYAL

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

• \$36.000

SPRING MIMOSA

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

• \$33.000

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 biter y rodaja de naranja.

————— • **\$46.000**

MARGARITA

Tequila Centario Plata, Triple Sec y Zumo de Limón

————— • **\$48.000**

MOJITO

Ron , azúcar blanca, limón, hierbabuena, soda y angostura bitter.

————— • **\$40.000**

DAIQUIRÍ DE TEMPORADA

Ron Cacique Añejo macerado con murrapo, syrup de vainilla, zumo de limón y piel de limón.

————— • **\$40.000**

SMOKED OLD FASHIONED

Bulleit Bourbon, Mezcal, azúcar blanca y angostura bitter.

————— • **\$50.000**

GIN & TONIC

Gin Selva, tónica, cítricos y botánicos de su elección

————— • **\$45.000**

PALOMA INZOLENTE

Tequila Cazadores, syrup de ciruela, tónica de toronja y zumo de limón mandarino.

————— • **\$36.000**

MOSCOW MULE

Vodka, Zumo de limón, syrup de jengibre y ginger beer.

————— • **\$45.000**

BE A BAD ASS

INZOLENTE BE A BAD ASS INZOLENTE INZOLENTE



WITH A GOOD ASS WITH A GOOD ASS

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

TINTO DE VERANO ————— • **\$150.000**

VINOS

VINO DE LA CASA

Santa Carolina Blanco/Tinto/Rosado

COPA

\$33.000

BOTELLA

\$150.000

ESPUMANTES

Lambrusco Rosé - Tinto

*

\$120.000

ROSADOS

Ramón Bilbao

*

\$240.000



VINOS TINTOS

La Celia Reserva

Ramón Bilbao

Vino orgánico Novas Cabernet Sauvignon

BOTELLA

\$240.000

\$250.000

\$200.000

VINOS BLANCOS

Vino orgánico Novas Chardonnay

La Celia Reserva

Ramón Bilbao

BOTELLA

\$200.000

\$240.000

\$240.000

LICORES

more drink



AGUARDIENTES

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



RON

Zacapa 23 años	\$45.000	*	\$530.000
Medellín Añejo 8 años	\$18.000	\$152.000	\$252.000
Hechicera	\$42.000	*	\$640.000
Cacique Añejo	\$18.000	*	\$250.000



TEQUILA & MEZCAL

Don Julio Reposado	\$62.000	*	\$940.000
Don Julio Blanco	\$51.500	*	\$830.000
Don Julio Añejo	\$66.000	*	\$1.180.000
Don Julio 70	\$90.000	*	\$1.500.000
Maestro Dobel Diamante	\$84.000	*	\$1.300.000
Gran Centenario Plata	\$25.000	*	\$410.000
Gran Centenario Reposado	\$22.000	*	\$320.000
Gran Centenario Añejo	\$38.000	*	\$640.000
Mezcal 400 conejos	\$50.000	*	\$820.000

UN TRAGO COMO SEA
PERO
QUE SEA CONTIGO

GINEBRA

Tanqueray London Dry	\$34.000	*	\$560.000
Tanqueray Rangpur	\$36.000	*	\$595.000
Bombay Sapphire	\$28.000	*	\$368.000
Monkey	\$44.000	*	\$525.000
Hendrick's	\$48.000	*	\$850.000
Tanqueray Ten	\$51.000	*	\$840.000

VODKA

Absolut	\$31.000	\$210.000	\$510.000
Ciroc	\$33.000	*	\$440.000
Grey Goose	\$40.000	*	\$590.000
Ketel One	\$37.000	*	\$580.000

WHISKY

Buchanans Master	\$35.000	*	\$590.000
Buchanans 12 años	\$36.000	\$340.000	\$600.000
Jhonnie walker Black Label	\$35.000	*	\$540.000
Monkey Shoulder	\$35.000	*	\$520.000
Jack Daniel's No 7	\$34.000	*	\$520.000
Jack Daniel's Honey	\$34.000	*	\$520.000
Jack Daniel's Apple	\$34.000	*	\$520.000



WHISKY SINGLE MALT

Johnie Walker Blue Label	*	*	\$2.500.000
Macallan 12 años	\$85.000	*	\$1.300.000



BOURBON

Bulleit Bourbon	\$36.000	*	\$590.000
-----------------	----------	---	-----------

LESS DRAMA
LESS DRAMA
LESS DRAMA

OTROS LICORES

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

	TRAGO	BOTELLA
Campari	\$22.000	*
Frangelico	\$36.000	*
Cointreau	\$40.000	*
Baileys	\$20.000	*
Licor 43	\$32.000	*
Amaretto Disaronno	\$47.000	*
Jägermeister  Jägermeister	\$22.000	*
Limoncello	\$28.000	*
Viche Monte Manglar	*	\$555.000

SI MAÑANA
NO LO VAMOS
A RECORDAR



ENTONCES
HAGÁMOSLO
HOY

CERVEZAS & OTROS



Heineken	\$14.000
Heineken 0.0	\$13.000
Sol	\$14.000
Stella Artois	\$18.000
Club Colombia (dorada, negra)	\$15.000
Corona	\$18.000

"El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohíbese 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)

SELVA NEGRA

Frutos negros del bosque macerados con pimienta rosada y especias.

\$18.000

GUAYACÁN

Maracuyá, ciruela criolla, limón mandarino macerados con hojas de menta poleo, escarchada 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 Bretaña	\$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 0 (Sin Azúcar)	\$10.000
Red Bull	\$20.000
Red Bull Sin Azúcar	\$20.000

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



INZOLENTE

BY HASHTAG



inzolenterooftop