

TOSTADAS FRANCESAS LUSSAC (LUSSAC FRENCH TOASTS) \$20.000

Dos tostadas preparadas con mezcla de la casa. Una tostada dulce con sabor a canela y una tostada salada con sabor a queso parmesano. Acompañadas de queso crema, miel de maple y mermelada de frutos rojos.

Two toasts served in a house mix specialty. One sweet cinnamon toast joined by a second parmesan cheese toast. They come with cheese spread, maple syrup and red berries jam.

DESAYUNO ANTIOQUEÑO (CALENTADO) (TRADITIONAL ANTIOQUIAN BREAKFAST - CALENTADO) \$18.000 Arroz con frijoles y hogado. Acompañado de aguacate, arepa con queso de campo, huevo frito y chorizos colombianos.

Reheated rice and beans mix served with “hogado” (Colombian seasoning creole sauce). Avocado side order, Arepa (ground maize dough) served with fresh Colombian cheese, fried egg and pork chorizo sausages.

HUEVOS ITALIANOS (ITALIAN-STYLE EGGS) \$15.000

Huevos cocidos en salsa Italiana de tomates rostizados, cubiertos de queso parmesano y acompañados de pan baguette.

Baked eggs prepared in an Italian roasted tomatoes sauce, covered with Parmesan cheese and served with a baguette.

PANQUEQUES DE BLUEBERRY (BLUEBERRY PANCAKES) \$15.000

Esponjosos panqueques de blueberry, acompañados con miel de maple y blueberries frescos.

Spongy blueberry pancakes with maple syrup and fresh blueberries.

MUFFINS DE MAÍZ (CORN MUFFINS MIX) \$15.000

Mezcla de tres texturas de maíz, rellenos de queso crema, acompañado de queso campo asado y reducción de panela perfumada con especias.

A mixture of three corn textures, lled with cream cheese, accompanied by grilled country cheese and a reduction of panela (brown sugar) scented with spices

ENTRADAS

BOCADOS DE COLOMBIA (COLOMBIAN BITES AND FLAVORS) \$40.000 (Platter - for 2 persons)

Muestra colombiana de mini empanadas crocantes, morcilla, chorizo y patas de chicharrón marinado. Acompañados de crocantes arepas y papa criolla.

Colombian platter lled with small-size crispy empanadas, black pudding, pork chorizo sausage and marinated pork rinds. Served with crispy arepas (ground maize dough) and Colombian creole potatoes.

EL CEVICHERO (CEVICHE TRILOGY) \$43.000

Trilogia de ceviche: Ceviche de mero peruano con maíz tostado, ceviche de camarones tradicional y ceviche de tocineta marinada en especias.

Traditional Peruvian grouper ceviche with toasted corn, traditional shrimp ceviche and bacon spice marinated ceviche.

BBQ WINGS \$37.000

Alitas de pollo bañadas en salsa BBQ de la casa. Acompañadas de papas a la francesa.

Chicken wings bathed in a house specialty barbecue sauce. Served with French fries.

TABLA ESPAÑOLA \$53.000

Jamon serrano, chorizo español, queso gouda, queso sabana, queso azul, acompañado de mermelada de pimenton, miel, arandanos frescos, nuez del brasil, almendra laminada y pan baguette.

Serrano ham, Spanish chorizo, gouda cheese, savanna cheese, blue cheese, served with pepper jam, honey, fresh blueberries, brazil nut, laminated almond, and baguette

CARPACCIO GIUSEPPE \$35.000

Finas laminas de solomito de res, cubierto de aderezo de tocineta, champiñones frescos, aceite de oliva y queso parmesano.

Sirloin ne cuts, covered with bacon dressing, fresh mushrooms, olive oil and Parmesan cheese.

CARPACCIO CIPRIANI \$35.000

Laminas de pulpo cocido en aromas frutales y especias orientales, cubierto de mayonesa de sriracha, zumo de limon, cilantro, parmesano y kanikama crocante.

Octopus ne cuts cooked in fruit aromas and oriental spices, covered with sriracha mayonnaise, lemon juice, cilantro, parmesan and Kanikama crunch.

LADY PIZZA \$30.000

Masa crujiente de pizza rectangular, con base de salsa napolitana, pesto y bechamel, queso mozzarella, con topping de carne de res salteada, salsa de champiñones, cebollas caramelizadas y tocineta crocante.

Crispy rectangular pizza dough, based on Neapolitan sauce, pesto and bechamel, mozzarella cheese, with sautéed beef topping, mushroom sauce, caramelized onions, and crunchy bacon

TACOS A LA GUADALUPE (Mar) \$32.000

Tortillas de maíz, rellenas de camarones salteados en mandarina, miel y chile ahumado, láminas de aguacate, pico de gallo, mayonesa de chipotle y ensalada de kanikama. Acompañado de mole tropical. (3 unidades).

Corn tortilla, lled shrimp sauteéd in tangerine, honey and smoked chili, avocado slices, pico de gallo, chipotle mayonnaise and kanikama salad with tropical mole.

DUQUE DE WELLINGTON \$32.000

Medallones de solomito de res, cubierto en paté de setas, espinaca y envuelto en masa de hojaldre, servido sobre un espejo de salsa cuatro quesos.

Beef sirloin medallions, covered in mushroom pâté, spinach and wrapped in pu- pastry dough, served on a four-cheese sauce bed.

ORALE TOTOPOS \$28.000

Crocantes tortillas de maíz con queso fundido, chili con carne, crema agria, guacamole y pico de gallo.

Crispy corn tortillas with melted cheese, chili con carne, sour cream, guacamole and pico de gallo.

BURRATA \$33.000

Burrata de mozzarella de Búfala sobre cama de albahaca fresca marinada en pesto, sobre tomates cherrys marinados en aceite de oliva y vinagre balsámico.

Bu-alo Mozzarella burrata on a bed of fresh basil marinated in pesto, over cherry tomatoes bathed in olive oil and balsamic vinegar.

CREMAS (SOUPS)

ZUPPA DI POMODORO \$21.000

Crema de tomate rostizado, acompañado de crotones y albahaca crocante con pan baguette y queso parmesano.

Roasted tomato soup served with croutons and crispy basil in a baguette bread with parmesan cheese.

LA CREME \$21.000

Crema de puerros crocantes en vino blanco con panceta de cerdo ahumada.

Cream of crunch leeks in white wine and bacon.

FUERTES (MAIN COURSE)

SALMON MARRAKECH \$47.000

Filete de salmon marinado en especias mediterraneas, acompañado de ensalada de garbanzos, suprema de naranja, cebollas asadas y laminas crocantes de arracacha.con salsa alioli de ajo negro.

Salmon llet marinated in Mediterranean spices, served with chickpea salad, supreme orange, roasted onions and crunchy Arracacha (white carrot) ne cuts.with black garlic aioli.

GREGORY MIGNON \$45.000

Solomito de Res bañado en salsa de champiñones y tocineta. Acompañado de Aligot Francés y espárragos salteados en vino blanco.

Beef tenderloin bathed in a mushroom and bacon sauce. Served with French Aligot and sautéed asparagus in white wine.

JARDIN DE LANGOSTINOS (PRAWNS) \$49.000

Langostinos -ameados en ron y zumo de naranja, acompañado en dos texturas de platano, salsa de pimentones asados y mousse de aguacate con limon rostizado.

Prawns amed in rum and orange juice, served with two plantain textures, roasted pepper sauce and avocado mousse with roasted lemon.

ATÚN TAMIL (CRUSTED TUNA) \$46.000

Atún encostrado con ajonjolí, sobre una cama de risotto al curry y coco.

Sesame crusted tuna over a bed of curry risotto and coconut

OH MY PORK \$49.000

Costillas de cerdo glaseadas en salsa BBQ, chipotle y tamarindo. Acompañadas de yucas fritas con un dip ranchero, mazorca asada con parmesano y cebollin, acompañada de piña rostizada y col crocante.

Glazed pork ribs in BBQ sauce, chipotle, and tamarind. Served by fried yucca with a Ranchero dip, roasted corn on the cob with Parmesan cheese and chives, roasted pineapple, and crunchy cabbage.

SANTUARIO INCA \$41.000

Arroz Chaufa al estilo peruano, salteado a base de mixtura de mariscos (pulpo, calamar, camaron, mejillon y langostino) aderezado con salsa soya, cilantro y cubierto de omelette crocante.

Peruvian style Chaufa rice, sautéed with a mixture of seafood (octopus, squid, shrimp, mussels, and prawns) seasoned with soy sauce, cilantro and covered with crispy omelet.

PAELLA VILLA JOYOSA \$41.000

Paella a la marinera, cocida en fondo de pescador y mariscos. Acompañada de camarones, calamares y mejillones.

Pan baguette y Salsa alioli. "Paella a la Marinera," cooked in a sher and seafood bed. Served with shrimp, squid, and mussels. Bread baguette and aioli.

PARRILLA (GRILL)

SOLOMITO ROMESCO (ROMESCO TENDERLOIN) \$45.000

Solomito de res terminado con espinaca salteada al limón, salsa Romesco acompañado de puré de papas rústica con tocineta.

Beef tenderloin topped with sautéed lime-avored spinach, Romesco sauce served with rustic mashed potatoes with bacon.

JIMMY CURRY (SKIRT STEAK) \$47.000

Churrasco de 280grs asado a la parrilla, servido sobre cama de queso asado y base de chimichurri con mousse de hortalizas y espárragos salteados. Acompañado de papas provenzal, aderezadas con especias.

Grilled Churrasco 280 grs, served on a bed of roasted cheese and a base of chimichurri sauce with vegetable mousse and sautéed asparagus. It comes with Provencal potatoes seasoned with spices.

Mr. BLUE \$45.000

Solomito de res bañado en salsa de queso azul y tocineta. Acompañado de papas provenzal, espárragos y lechugas orgánicas.

Beef tenderloin bathed in blue cheese and bacon sauce. Served with Provencal potatoes, asparagus and organic lettuce.

BARBACOA ANCESTRAL \$49.000

200 grs de brangus madurado, glaseado en mantequilla avellanada de ajo negro, acompañado de vegetales al grill y pesto de pimenton, con papas gratinadas.

200 grams of aged Brangus beef, glazed in black garlic hazelnut butter, accompanied by grilled vegetables and pepper pesto served with potato Au Gratin.

LA MACELLERIA \$49.000

Es un mix en tipos de cortes (Solomito de res, churrasco, punta trasera, costichi en BBQ de la casa y chorizo campesino.) Acompañada de tres tipos de chimichurri (Tradicional, ajo negro y picante) con papas a la francesa gratinadas en quesos madurados y salsa de queso azul.

It is a mix of cuts (Beef sirloin, churrasco (skirt steak), picanha (round), costichi on BBQ style special sauce and traditional chorizo). Served with three types of chimichurri (traditional, black, and spicy garlic) with French fries au gratin in a matured and blue cheeses sauce.

POLLO SEVILLANA \$35.000

Pechuga de pollo en salsa sevillana de crema de leche, alcaparras, queso parmesano, ralladura de limon y perejil, acompañada de vegetales al grill y papa en acordeon en mantequilla de nas hierbas.

Chicken breast in a Sevillana sauce of milk cream, capers, Parmesan cheese, lemon and parsley grated, served with grilled vegetables and potatoes accordion in ne herb butter

CERDO GARAM MASALA \$35.000

Solomito de Cerdo, cubierto en salsa de piña rostizada y garam masala, sobre cama de pure cremoso de maiz, acompañado de lechugas organicas, tomates perlas y almendras leteadas con reduccion balsamica.

Pork sirloin, covered in roasted pineapple sauce and Garam Masala, on a creamy bed of mashed potatoes, served with organic lettuce, pearl tomatoes and lleted almonds with balsamic reduction.

NIDO DE CERDO \$38.000

Lonjas de costichi (corte entre costilla y tocino de cerdo) marinada en ralladura y zumo de frutos cítricos, cerveza negra, salsa BBQ de la casa y panela, sellada al grill y cocida al vacío por 5 horas, servida en corona crocante de deos de arroz, cubiertas en mix de hojas frescas de cilantro, rábano y rúgula.

Slices of costichi (cut between rib and pork bacon) marinated in shredded and citrus fruit juice, black beer, BBQ special sauce and panela (sugarcane), grilled sealed and vacuum cooked for 5 hours, served in crunchy crown of rice noodles, covered in a mix of fresh coriander, radish, and arugula leaves.

POLLO LUSSAC (LUSSAC CHICKEN) \$35.000

Pechuga de pollo bañada en salsa de puerro caramelizado al vino. Acompañado de puré de papa rústico y vegetales parrillados.

Chicken breast bathed in a caramelized leeks and wine sauce. Served with rustic mashed potatoes and grilled vegetables.

PASTA (HOMEMADE PASTA)

RISO DA GIARDINO \$30.000

Risotto de setas al vino blanco. Mushroom risotto in white wine.)

LOS MEDICI \$29.000

Capelletis rellenos de manzana verde y queso azul, bañados en salsa especial de la casa de peras y queso azul. Acompañada de Pan Baguette y queso parmesano. Green apple and blue cheese stuffed pasta bathed in a house specialty sauce full of pears and blue cheese. Served with baguette and Parmesan cheese

LOS SIGNORI \$25.000

Pasta italiana a base de papa, intervenida con plátano maduro y queso parmesano en salsa de cuatro quesos. Acompañado de ensalada fresca y pan baguette. Italian potato-based pasta, served with ripe banana and Parmesan cheese in a 4-cheese sauce, accompanied by fresh salad and baguette bread.

PLATOS TIPICOS COLOMBIANOS (COLOMBIAN TRADITIONAL DISHES)

CAZUELA DE FRIJOLES (BEANS) \$32.000

Frijoles con chicharrón, aguacate, plátano maduro, carne molida, ripio de papa, maicitos y hogao. Acompañado de arroz. Beans served in a casserole with pork rinds, avocado, sweet plantain, ground beef, mashed chips, sweet corn and hogao (Colombian seasoning creole sauce). Served with side rice.

AJIACO SANTAFEREÑO (HEARTY CHICKEN SOUP) \$32.000

Tradicional sopa colombiana con maíz, pollo, crema de leche, aguacate, alcaparras y arroz. Traditional Colombian soup with corn, chicken, white cream, avocado, capers and rice.

ENSALADAS (SALADS)

CESAR CON POLLO (CHICKEN CAESAR) \$28.000

Lechuga romana con pollo salteado , queso parmesano, aderezo cesar, servido en aro de pan frances deshidratado. Roman lettuce with sautéed chicken, Parmesan cheese, Cesar dressing, served with dried French bread ring.

CESAR CON SALMON (SALMON CAESAR) \$33.000

Lechuga romana con salmon salteado, queso parmesano, aderezo cesar, servido en aro de pan frances deshidratado. Roman lettuce with sautéed salmon, Parmesan cheese, Cesar dressing, served in dried French bread ring.

BOWLS Y SALUDABLES

BOWL SOLOMITO (TENDERLOIN BOWL) \$35.000

Dados de solomito, arroz verde, maíz dulce, cebolla francesa, repollo morado fresco, plátano maduro, julianas de zanahoria y aguacate. Bite-size strips of Tenderloin, green rice, sweet corn, French onion, cabbage, sweet plantain, carrot and avocado.

BOWL DE POLLO (CHICKEN BOWL) \$35.000

Dados de Pollo, arroz perla, jengibre encurtido, cebolla francesa, zucchini amarillo, pepino, brócoli y quinua. Bite-size strips of chicken, pearl rice, pickled ginger, French onion, yellow zucchini, cucumber, broccoli and quinoa.

BOWL DE SALMON (SALMON BOWL) \$37.000

Salmon, arroz morado, cebollas caramelizadas al vino tinto, puerro crispy, jengibre encurtido, aguacate, edamame y zucchini Amarillo servido con mayonesa de siracha.

Salmon, purple rice, red wine caramelized onions, deep fried leek, pickled ginger, avocado, edamame and yellow zucchini, served with sriracha mayonnaise

BOWL VEGANO (VEGAN BOWL) \$25.000

Base de quinua, cilantro, aguacate, tomate cherry, brocoli, portobello salteado, lentejas crocantes, cebollas contadas y vinagreta de la casa. Quinoa, coriander, avocado, cherry tomato, broccoli, sautéed Portobello, crunchy lentils, onion cont and special vinaigrette.

FLOR DE MACARENA \$28.000

Rosa de portobellos, hongos shiitake, zuchinni verde, zuchinni amarillo y manzana roja. sobre crocante de tres tipos de papa, queso vegano, lentejas crocantes y mousse refrescante de aguacate y hortalizas. Portobello, Shiitake mushrooms, green zucchini, yellow zucchini, and red apple. On three-type crunchy potatoes, vegan cheese, crunchy lentils and refreshing mousse of avocado and vegetables

HAMBURGUESAS (BURGERS)

HAMBURGUESA LUSSAC (LUSSAC BURGUER) \$30.000

Pan artesanal, carne hecha en casa de 160 grs, queso sabana, tocineta, lechuga, tomate, cebollas caramelizadas al vino tinto acompañado de papas a la francesa con aioli. Artisan bread, 160 grs. of homemade meat, Sabana cheese, bacon, lettuce, tomato, caramelized onions in red wine, served with French fries in garlic aioli

HAMBURGUESA GENOVESA (GENOVESA BURGER) \$30.000

Pan artesanal, croqueta de pollo rellena de jamon ahumado y queso azul, cubierta de cebollas rojas crocantes y pesto genoves, con lechuga romana y tomate verde. Acompañada de papas a la francesa y salsas tradicionales. Artisan bread, chicken croquette lled with smoked ham and blue cheese, covered with crunchy red onions and Pesto Genovese, with Romaine lettuce and green tomato. Served with French fries and traditional sauces

CLUB SANDWICH \$32.000

Sándwich con pollo, lechuga, tocineta y huevo, con una costra de queso parmesano. Acompañado con papas a la francesa. Layers of chicken, lettuce, tomato, bacon and egg sandwich with a Parmesan crust. Served with French fries

MENÚ INFANTIL (KIDS MENU)

DEDOS DE POLLO (CHICKEN FINGERS) \$25.000

Pollo apanado acompañado con papas a la francesa. Bite-size strips of chicken, pearl rice, pickled ginger, French onion, yellow zucchini, cucumber, broccoli and quinoa.

PIZZA MARGARITA \$18.000 Autentica Pizza Italiana con salsa napolitana, queso mozzarella, albahaca fresca, tomate en rodajas y aceite de oliva.

Authentic Italian pizza with Napolitan sauce, Mozzarella cheese, fresh basil, tomato slices and olive oil

POSTRES (DESSERTS)

ROLLO DE CANELA (CINNAMON ROLL) \$15.000

Rollo de canela en hojaldre, glaseado en caramelo salado, acompañado de una bola de helado de vainilla. Cinnamon roll in pu- pastry, glazed in salty caramel, served with vanilla ice cream.

CHOCOLATE CAKE \$15.000

Suave torta de chocolate con una capa de arequipe en el centro, cubierta con chocolate cremoso. Acompañado de una bola de helado. Soft chocolate cake with a middle layer of dulce de leche, topped with creamy chocolate. Served with a scoop of ice cream.

CHEESECAKE \$15.000

Postre cremoso a base de queso crema, bañado con salsa de fresas y un toque de amapola. Classic creamy cheesecake covered with strawberry sauce and topped with a touch of poppy seeds

NEVADO TRES LECHES (VANILLA CAKE) \$15.000

Suave torta de vainilla sobre una cremosa cama de tres leches, arequipe y crema Chantilly de chocolate blanco. Soft vanilla cake soaked on a creamy three milk bed, with dulce de leche and whipped white chocolate cream

CULTIVO DE MENTA \$15.000

Maceta de chocolate, rellena de bizcocho de banana, mousse de chocolate, mousse de arequipe, nutella, arena de galletas de chocolate, menta fresca y helado. Chocolate mallet, lled with banana cake, chocolate, caramel mousse, Nutella, grind chocolate cookies, fresh mint and ice cream.

HELADO DE AGUACATE (AVOCADO ICE CREAM) \$15.000

Helado de aguacate en crema de coco y lima, sobre cama de almendras crocantes y coco caramelizado. Avocado ice cream in coconut and lime cream, on crunchy almonds served in a caramelized coconut bed.

BEBIDAS CALIENTES (HOT DRINKS)

Capuccino con espresso doble	\$7.900
Mocachino	\$7.900
Chocolate	\$6.800
Expresso late	\$6.800
Expresso doble	\$6.800
Expresso	\$5.800
Americano	\$5.800
Aromática	\$5.800

BEBIDAS FRÍAS (COLD DRINKS)

Frapuchino	\$9.500
Frapuchino Lussac (Amaretto)	\$12.000
Milo	\$8.400
Limonada de coco / Coconut lemonade	\$11.000
Limonada de hierbabuena / Peppermint lemonade	\$10.000
Limonada natural / Lemonade	\$9.000
Limonada cerezada / Cherry lemonade	\$10.000
Jugos / Juices	\$9.000
Soda artesanal / Handmade soda	\$10.000
TE (TEA)	
Hatsu	\$11.000

GASEOSA / BRETAÑA

Gaseosas	\$6.000
Breña	\$6.000

ENERGIZANTES / ENERGIZERS

Red Bull Energy Drink \$15.000

Red Bull Sugar Free \$15.000

AGUA / WATER

Agua Nacimiento

Agua con gas

TÓNICAS

Fever Tree \$17.000

Tónica Mil976 \$12.000

VINO BLANCO / ROSADO

BOTELLA

MEDIA

COPA

SAUVIGNON BLANC

Castillo de Molina Reserva (Chile) \$134.000

Vino de la Casa \$100.000 \$21.000

CHARDONNAY

Cousiño Macul Antigua Reserva (Chile) \$146.000

Castillo De Molina (Chile) \$133.000 \$85.000

Vino de la Casa \$100.000 \$21.000

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot (Francia) \$728.000

PROSECCO

	BOTELLA	MEDIA	PIBA
Mioneto Brut (Italia)	\$177.000		\$48.000

ESPUMOSO

Navarro Correa Brut Malbec Rose (Argentina)	\$170.000		
LAMBRUSCO ROSÉ	\$134.000		

	BOTELLA	MEDIA	COPA
ROSÉ			
Ramón Bilbao	\$148.000		
Rosé D'anjou (Francia)	\$100.000		
Vino de la Casa	\$100.000		\$21.000

VINO TINTO

	BOTELLA	MEDIA	COPA
CABERNET SAUVIGNON			
Las Moras Black Label (Chile)	\$150.000		
Cousiño Macul Antigua Reserva (Chile)	\$148.000		
Vino de la Casa	\$100.000		\$21.000

MERLOT

Vino de la Casa (Chile)	\$100.000		\$21.000
-------------------------	-----------	--	----------

CARMENERE

	BOTELLA	MEDIA	COPA
Castillo De Molina Reserva (Chile)	\$133.000		

Misiones De Rengo (Chile)	\$105.000		
Vino de la casa	\$100.000		\$21.000
PINOT NOIR			
Castillo De Molina (Chile)	\$111.000		
Trapiche Roble (Argentina)	\$111.000		
MALBEC			
	BOTELLA	MEDIA	COPA
Las Moras Black Label (Argentina)	\$184.000		
La Celia Pioneer (Argentina)	\$133.000		
Las Moras Reserva Malbec (Argentina)	\$143.000		
Vino de la Casa	\$100.000		\$21.000
TEMPRANILLO			
Mayor De Castilla Crianza (España)	\$151.000		
Rioja Bordón Crianza (España)	\$124.000		
Ramón Bilbao Crianza	\$148.000		
Ramón Bilbao Reserva	\$230.000		
BLEND			
La Celia reserva Malbec- Cabernet	\$120.000		
SANGRÍAS			
SANGRÍA BLANCA / Vino blanco, brandy, durazno, canela, hierbabuena y naranja.	\$100.000		
SANGRÍA ROJA / Vino tinto, brandy, canela, durazno, naranja y limón.	\$100.000		
SANGRÍA ROSÉ / Vino rosé, vodka, fresas, liches, naranja.	\$100.000		

AGUARDIENTE

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO DOBLE
Antioqueño	\$116.000	\$74.000	\$16.000
Antioqueño Sin Azúcar	\$116.000	\$74.000	\$16.000

RON

Ron Zacapa XO	\$730.000		\$80.000
Ron Zacapa 23 años	\$345.000		\$40.000
Ron Havanna Club 3 años	\$128.000		
Ron Havanna Club Especial	\$140.000		\$18.000
Ron Havanna Club 7 años	\$215.000		\$21.000
Ron Medellín Añejo 12 años	\$240.000		\$25.000
Ron Medellín Añejo 8 años	\$185.000	\$105.000	\$19.000
Ron Medellín Añejo 3 años	\$135.000	\$83.000	\$15.000

WHISKY

Dalwhinnie 15 años	\$545.000		
Buchanan's 18 años	\$490.000		\$50.000
Buchanan's Master	\$345.000		\$37.000
Buchanan's 12 años	\$325.000	\$189.000	\$35.000
Old Parr 12 años	\$325.000	\$225.000	\$35.000
Johnnie Walker Black Label	\$325.000	\$187.000	\$35.000
Johnnie Walker Red Label	\$185.000	\$104.000	\$20.000
Chivas Regal 12 años	\$256.000	\$154.000	
Chivas Extra	\$295.000		

VODKA

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO DOBLE
Grey Goose	\$375.000		\$45.000
Ketel One	\$310.000		\$35.000
Smirnof	\$195.000	\$110.000	\$21.000
Absolut	\$165.000	\$85.000	

GINEBRA

Tanqueray Ten	\$400.000		\$41.000
Hendrick's	\$395.000		\$40.000
Tanqueray	\$330.000		\$35.000
Gordon's	\$220.000		\$25,000

TEQUILA

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO DOBLE
Don Julio 70	\$530.000		\$45.000
Maestro Tequilero	\$530.000		\$45.000
Don Julio Añejo	\$370.000		\$40.000
Don Julio Reposado	\$345.000		\$37.000
Don Julio Blanco	\$343.000		\$37.000
1800 Añejo	\$343.000		\$37.000
1800 Reposado	\$315.000		\$35.000
1800 Silver	\$317.000		\$35.000
José Cuervo Especial	\$180.000	\$110.000	\$24.000
Olmecca Altos Plata	\$312.000		

CREMA DE LICOR	BOTELLA	MEDIA	TRAGO DOBLE
Baileys	\$135.000	\$90.000	\$18.000

APERITIVOS – DIGESTIVOS

Amaretto			\$29.000
Cointreau			\$29.000
Tío Pepe			\$28.000
Hennessy V.S.O.P			\$53.000
Dubonnet			\$21.000

CERVEZAS

Tres cordilleras	\$11.000		
Sol	\$11.000		
Miller Lite	\$11.000		
Andina	\$9.000		
Andina Light	\$9.000		

TRAGOS LARGOS

Bloody Mary	\$30.000		
(Vodka Smirnoff-, jugo de tomate, limón, salsa Worcestershire, ají, sal y pimienta.)			
Caipirosca	\$30.000		
(Vodka, limón y azúcar.)			
Cuba Libre	\$30.000		
(Ron, Pepsi y limón.)			
Tom Collins	\$30.000		
(Ginebra Gordon's, limón, granadina, soda.)			

CÓCTELES

Dry Martini \$39.000

(Ginebra Gordon's, Vermouth seco y aceitunas.)

Margarita Lussac (Clásico) \$30.000

(Tequila, Triple Sec y zumo de limón. Se sirve frozen.)

Mojito Lussac (Clásico) \$29.000

(Ron cubano, hierbabuena y limón.)

Tinto de Verano \$25.000

(Vino tinto servido con fruta, licor de durazno y toque cítrico.)

Gin and Tonic Premium \$41.000

(Ginebra premium y tónica.)

Gin and Tonic Lussac \$35.000

(Tanqueray y tónica.)

Mimosa \$53.000

(Prosecco, fresa y jugo de naranja.)