

LUSSAC®

CASUAL . FOOD . BAR

ADVERTENCIA PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere 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, 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, en un 100%, a la distribución entre los trabajadores del área de servicios.

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: 651 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

Sin perjuicio de la obligación de fijar los avisos señalada en el presente numeral, se deberá preguntar al consumidor al momento de solicitar la liquidación de su cuenta que manifieste si opta por pagar o no la propina o por pagar una cantidad diferente de la sugerida.

TIP WARNING

Consumers are informed that this business suggests its customers tip corresponding 10% of the total account, which may be accepted, rejected or modified by you, according to your assessment of the service provided. The moment you request the check, indicate to the waiter if you want this value to be included or not in the invoice or indicate the value you want this value to be included or not in the invoice or indicate the value you want to give as a tip.

In this business establishment, the money collected as a tip is allocated 100% to the workers of the service area.

In case you have any problem with the collection of the tip, please contact the Superintendence of Industry and Commerce service Line to file your complaint, at the following telephone numbers: In Bogotá 6513240, for the rest of the country, free national line: 018000-910165



SCROLL
DOWN

MENÚ DE DESAYUNO (BREAKFAST MENU)



TOSTADAS FRANCESAS LUSSAC (LUSSAC FRENCH TOASTS)

\$23.000

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, mermelada de frutos rojos, arándanos y fresa fresca.
Two toasts prepared with our house mix. A sweet toast with cinnamon flavor and a salty toast with Parmesan cheese flavor. Served with cream cheese, maple honey, red fruit jam, blueberries, and fresh strawberry.



TOSTADAS FRANCESAS LUSSAC
(LUSSAC FRENCH TOASTS)

DESAYUNO ANTIOQUEÑO (CALENTADO) (TRADITIONAL ANTIOQUIAN BREAKFAST - CALENTADO)

\$20.000

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.



DESAYUNO ANTIOQUEÑO (CALENTADO)
(TRADITIONAL ANTIOQUIAN BREAKFAST - CALENTADO)

PANQUEQUES DE BLUEBERRY (BLUEBERRY PANCAKES)

\$19.000

Esponjosos panqueques de blueberry, acompañados con miel de maple y blueberries frescos.
Spongy blueberry pancakes with maple syrup and fresh blueberries.



HUEVOS ITALIANOS
(ITALIAN-STYLE EGGS)

BOWL SALUDABLE **(HEALTHY BOWL)**

\$24.000

Fresa, arándanos y piña fresca, acompañada de yogurt griego, semillas de chía, granola de la casa, mantequilla de maní y sorbete de acai.

Strawberry, blueberries, and fresh pineapple, served with Greek yogurt, Chia seeds, house-made granola, peanut butter, and Acai sorbet.

FLORENTINA

\$19.000

Tostada de pan de semilla, cubierta en queso crema, aguacate fresco, lechugas orgánicas y huevos pochados en salsa florentina.

Toast of seeded bread, covered in cream cheese, fresh avocado, organic lettuce, and poached eggs in Florentine sauce.



ENTRADAS **(APPETIZERS)**



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 filled 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

\$38.000

Pesca blanca y camarones, con leche de tigre, leche de coco ahumada, zumo de cítricos, vegetales y mango fresco. Acompañado de Chips de yuca y maíz cancha.

White fish ceviche and shrimp, with Tiger milk, smoked coconut milk, citrus juice, vegetables, and fresh mango. Served with cassava chips and Cancha (toasted corn nuts).

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

\$50.000

Jamón serrano, chorizo español, queso gouda, queso sabana, queso azul, acompañado de mermelada de pimentón, miel, arándanos frescos, nuez del Brasil y pan baguette.

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

CARPACCIO GIUSEPPE

\$37.000

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

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

CARPACCIO CIPRIANI

\$37.000

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

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

LADY PIZZA

\$32.000

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.



LADY PIZZA

Y OLÉ

\$28.000

Papas criollas confitadas en laurel, cubierta de trilogia de salsas: (Salsa brava con cuatro tipos de picante y ñora española, salsa de naranja y cerveza roja, Alioli de ajo negro) tocino de cerdo crocante y cebollin fresco.

Confit creole potatoes with bay leaf, covered in a trio of salsas: (Brava sauce with a mix of four hot spices and spanish ñora peppers, orange sauce with red ale, and black garlic aioli), crispy pork bacon, and fresh chives.



Y OLÉ

TARTAR DE ATUN (ATUN TARTAR)

\$37.000

Cubos de Atún fresco, salsa dinamita, crotones de pan con pesto, kanikama crujiente y hojas de cilantro.

Fresh Tuna cubes, dynamite sauce, pesto bread rolls, crispy Kanikama and coriander leaves.

DUQUE DE WELLINGTON

\$34.000

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 puff pastry dough, served on a four-cheese sauce bed.



DUQUE DE WELLINGTON

ORALE TOTOPOS

\$32.000

Crocantes tortillas de maíz con posta enchilada, crema agria, guacamole, frijoles refritos, queso fresco, maduritos, pico de gallo de tomate verde y jalapeño desflemado con hojas de cilantro fresco.

Crunch corn tortillas with round roast beef enchilada, sour cream, guacamole, refried beans, fresh cheese, sweet fried plantain, green tomato “pico de gallo” (chopped tomato, onion, and serrano peppers, with salt, lime juice, and cilantro) and Jalapeños “desflemados” (mild-spicy-flavor) with fresh coriander leaves.

BURRATA

\$38.000

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

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

PALLA DI FUOCO

\$38.000

Burrata apanada con panko, servida sobre un espejo de salsa arrabbiata y crema de leche. Acompañada de focaccia crocante, albahaca frita y especias mediterráneas.

Burrata topped with Panko, served over a mirror of Arrabbiata sauce and cream milk, with crunch Focaccia, fried basil, and Mediterranean spices.

CREMAS (SOUPS)

ZUPPA DI POMODORO

\$23.000

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.

ZAPALLO

\$23.000

Crema de zapallo asado con gengibre y miel, acompañado de queso brie, puerro crujiente y pan baguette gratinado con tomillo.

Roasted Zapallo squash cream with ginger and honey, served with Brie cheese, crispy leek, and Au Gratin bread with thyme.

FUERTES (MAIN COURSE)



SALMON MARRAKECH

\$54.000

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

GREGORY MIGNON

\$54.000

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.



GREGORY MIGNON

RISOTTO DE LANGOSTINOS CROCANTES (CRISPY PRAWNS RISOTTO)

\$55.000

Arroz meloso en fondo de pescador, acompañado de langostinos crujientes, suprema de limon, alioli tradicional, hojas de hortalizas frescas y bokchoy.

Broth rice in a fish bed, served by crunchy prawns, lemon supreme, traditional Aioli, fresh vegetables leaves and Bokchoy.

ATÚN TAMIL (CRUSTED TUNA)

\$53.000

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

\$52.000

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

\$47.000

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

\$45.000

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 fisher and seafood bed. Served with shrimp, squid, and mussels. Bread baguette and aioli.



PARRILLA (GRILL)

SOLOMITO ROMESCO (ROMESCO TENDERLOIN)

\$47.000

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-flavored spinach, Romesco sauce served with rustic mashed potatoes with bacon.

JIMMY CURRY (SKIRT STEAK)

\$50.000

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.

BARBACOA ANCESTRAL

\$55.000

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

\$50.000

Es un mix en tipos de cortes (Solomito de res, churrasco, pollo, chicharrón de cerdo 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 meat mix cut (beef tenderloin, skirt steak, chicken, pork rind and peasant chorizo) served with three types of Chimichurri sauce (traditional, black garlic and spicy) French-baked potatoes au Gratin in aged cheeses and blue cheese sauce.

POLLO A LA CACEROLA

\$41.000

Pechuga de pollo al grill, marinada en tomillo y mantequilla de limón, acompañada de mix de papas en salsa antioqueña, brocolinis y zanahorias baby salteadas en vino blanco.

This pan-fried grilled chicken breast, marinated in thyme and lemon butter, served with a mix of potatoes in Antioquia's local sauce, broccoli and baby carrots sautéed in white wine.

PASTA (HOMEMADE PASTA)

RAVIOLE RABO DE TORO

\$41.000

Raviolle relleno de rabo de toro en cocción lenta, servido en su propia salsa, crema montada de queso parmesano y setas frescas. Acompañado de pan baguette y puerro caramelizado.

Ravioli filled "Rabo de Toro" (tail) in slow cooking, served in its own sauce, Parmesan cream and fresh mushrooms, with a baguette bread and caramelized leek.

PLATOS TIPICOS COLOMBIANOS (COLOMBIAN TRADITIONAL DISHES)

BANDEJA COSTEÑA

\$38.000

Filete de pesca blanca frita, acompañada de arroz con coco, patacones, gajos de limón y ensalada fresca de la casa.

Fried white fish fillet, served with coconut rice, patacones (green-fried plantains, hogao (onion and tomato traditional local sauce), sliced lemon and fresh house salad.

CAZUELA DE FRIJOLES (BEANS)

\$34.000

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 SANTA FERREÑO (HEARTY CHICKEN SOUP)

\$34.000

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)

\$29.000

Mix de lechugas, con cubos de pollo salteado, queso parmesano, aderezo cesar y crotones de pan francés.
Mix of lettuce, with sautéed chicken cubes, Parmesan cheese, Caesar dressing and French bread croutons.



BOWLS Y SALUDABLES



BOWL SOLOMITO (TENDERLOIN BOWL)

\$45.000

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)

\$37.000

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)

\$48.000

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)

\$28.000

Base de quinua, cilantro, aguacate, tomate cherry, brocoli, portobello salteado, lentejas crocantes, cebollas confitadas y vinagreta de la casa.

Quinoa, coriander, avocado, cherry tomato, broccoli, sautéed Portobello, crunchy lentils, onion confit and special vinaigrette.

CHANA MASALA

\$32.000

Hummus tradicional, con garbanzos acevichados, mermelada de tomate cherry y cubos de tofu, acompañado de chips de plátano, yuca y arracacha.

Traditional hummus, with chickpeas in Ceviche style, cherry tomato jam and tofu cubes, served with banana chips, cassava and Arracacha (white carrots).

HAMBURGUESAS (BURGERS)



HAMBURGUESA LUSSAC (LUSSAC BURGUER)

\$33.000

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.

CLUB SANDWICH

\$39.000

Sándwich de pollo con queso mozzarella y cebollas caramelizadas, dip de tocineta, huevo, lechuga y tomate fresco. Acompañado con papas a la francesa.

Chicken sandwich with Mozzarella cheese and caramelized onions, bacon dip, egg, lettuce, and fresh tomato. Served with French fries.



MENÚ INFANTIL (KIDS MENU)



DEDOS DE POLLO (CHICKEN FINGERS)

\$27.000

Pollo apanado acompañado con papas a la francesa. Bite-size strips of chicken.



POSTRES (DESSERTS)



CHOCOLATE CAKE

\$17.000

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.

NEVADO TRES LECHE (VANILLA CAKE)

\$17.000

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.

HELADO DE ARROZ CON LECHE

\$17.000

Helado de arroz con leche sobre espejo de caramelo salado de canela.
Rice ice cream with milk on cinnamon salted caramel mirror.

CRUMBLE DE MANZANA

\$17.000

Manzana confitada en vino blanco, vino tinto y especias, en cama de crumble, acompañada de cuero de sandia con manzana y helado de vainilla.
Apple candied in white wine, red wine, and spices, in a bed of crumble, served with watermelon skin with apples and vanilla ice cream.



LUSSAC[®]
CASUAL . FOOD . BAR

BEBIDAS

LICORES

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

TE (TEA)

Hatsu	\$11.000
-------	-----------------

ENERGIZANTES / ENERGIZERS

Red Bull Energy Drink	\$16.000
Red Bull Sugar Free	\$16.000

TÓNICAS

Fever Tree	\$17.000
Tónica Mil976	\$12.000

BEBIDAS FRÍAS (COLD DRINKS)

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

GASEOSA / BRETAÑA

Gaseosas	\$6.000
Breña	\$6.000

AGUA / WATER

Agua Natural	\$7.000
Agua con Gas	\$7.000



	BOTELLA	MEDIA	COPA
VINO DE LA CASA			
Santa Carolina <i>(Chile)</i>	\$100.000		\$21.000
Finca las Moras <i>(Argentina)</i>	\$100.000		\$21.000

VINO BLANCO / ROSADO

	BOTELLA	MEDIA	COPA
SAUVIGNON BLANC			
Castillo de Molina Reserva <i>(Chile)</i>	\$134.000		
CHARDONNAY			
Cousiño Macul Antigua Reserva <i>(Chile)</i>	\$146.000		
Castillo De Molina <i>(Chile)</i>	\$133.000	\$85.000	
CHAMPAGNE			
Veuve Clicquot <i>(Francia)</i>	\$728.000		



	BOTELLA	MEDIA	PIBA
PROSECCO			
Mioneto Brut <i>(Italia)</i>	\$177.000		\$48.000



	BOTELLA	MEDIA	COPA
ESPUMOSO			
Navarro Correa Brut Malbec Rose <i>(Argentina)</i>	\$170.000		
Lambrusco Rosé	\$134.000		
ROSÉ			
Ramón Bilbao	\$148.000		
Rosé D´anjou <i>(Francia)</i>	\$110.000		



VINO TINTO

	BOTELLA	MEDIA	COPA
CABERNET SAUVIGNON			
Las Moras Black Label <i>(Chile)</i>	\$150.000		
Cousiño Macul Antigua Reserva <i>(Chile)</i>	\$148.000		

*Valores expresados en miles de pesos. The prices are expressed in thousand of colombian pesos.

PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. SI TOMAS, NO MANEJES.

VINO TINTO

	BOTELLA	MEDIA	COPA
CARMENERE			
Castillo De Molina Reserva <i>(Chile)</i>	\$133.000		
Misiones De Rengo Joven <i>(Chile)</i>	\$105.000		
PINOT NOIR			
Castillo De Molina <i>(Chile)</i>	\$111.000		
Trapiche Roble <i>(Argentina)</i>	\$111.000		
MALBEC			
Las Moras Black Label <i>(Argentina)</i>	\$184.000		
La Celia Pioneer <i>(Argentina)</i>	\$133.000	\$85.000	
Las Moras Reserva Malbec <i>(Argentina)</i>	\$143.000		

TEMPRANILLO

Mayor De Castilla Crianza <i>(España)</i>	\$151.000		
Rioja Bordón Crianza <i>(España)</i>	\$124.000		
Ramón Bilbao Crianza	\$148.000		
Ramón Bilbao Reserva	\$230.000		

BLEND

La Celia Reserva Malbec / Cabernet Franc <i>(Argentina)</i>	\$120.000		
---	-----------	--	--

SANGRÍAS

SANGRÍA BLANCA / <i>Vino blanco, ginebra y piña.</i>	\$100.000
SANGRÍA ROJA / <i>Vino tinto, brandy, canela, durazno, naranja y limón.</i>	\$100.000
SANGRÍA ROSÉ / <i>Vino rosé, vodka, fresas, lychees, naranja.</i>	\$100.000

LS

CASUAL . FOOD . BAR

LUSSAC
MEDELLÍN - COLOMBIA

*Valores expresados en miles de pesos. The prices are expressed in thousand of colombian pesos.

PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. SI TOMAS, NO MANEJES.

AGUARDIENTE

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

RON

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO DOBLE
Ron Zacapa XO	\$730.000		\$80.000
Ron Zacapa 23 años	\$345.000		\$40.000
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

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO DOBLE
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
Smirnoff	\$195.000	\$110.000	\$21.000
Absolut	\$165.000	\$85.000	

GINEBRA

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO DOBLE
Tanqueray Ten	\$400.000		\$41.000
Hendrick's	\$395.000		\$40.000
Tanqueray	\$330.000		\$35.000
Gordon's	\$220.000		\$25.000

CREMA DE LICOR

	BOTELLA	MEDIA	COPA DOBLE
Baileys	\$135.000	\$90.000	\$18.000

*Valores expresados en miles de pesos. The prices are expressed in thousand of colombian pesos.

PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. SI TOMAS, NO MANEJES.

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		

APERITIVOS - DIGESTIVOS

	BOTELLA	MEDIA	COPA DOBLE
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
Heineken		\$11.000
Andina		\$10.000
Andina Light		\$10.000

TRAGOS LARGOS

Bloody Mary <i>(Vodka Smirnoff, jugo de tomate, limón, salsa Worcestershire, ají, sal y pimienta.)</i>	\$30.000
Caipirosca <i>(Vodka, limón y azúcar.)</i>	\$30.000
Cuba Libre <i>(Ron, Coca Cola y limón.)</i>	\$30.000
Daiquiri de Fresa <i>(Ron, limón y fresas.)</i>	\$30.000
Tom Collins <i>(Ginebra Gordon's, limón, granadina, soda.)</i>	\$30.000

CÓCTELES

Dry Martini <i>(Ginebra Gordon's, Vermouth seco y aceitunas.)</i>	\$39.000
Margarita Lussac (Clásico) <i>(Tequila, Triple Sec y zumo de limón. Se sirve frozen.)</i>	\$30.000
Mojito Lussac (Clásico) <i>(Ron cubano, hierbabuena y limón.)</i>	\$29.000
Tinto de Verano <i>(Vino tinto servido con fruta, licor de durazno y toque cítrico.)</i>	\$25.000

*Valores expresados en miles de pesos. The prices are expressed in thousand of colombian pesos.

PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. SI TOMAS, NO MANEJES.

Gin and Tonic Premium <i>(Ginebra premium y tónica.)</i>	\$41.000
Gin and Tonic Lussac <i>(Tanqueray y tónica.)</i>	\$35.000
Mimosa <i>(Prosecco, fresa y jugo de naranja.)</i>	\$53.000



LUSSAC
CASUAL . FOOD . BAR

Instagram: @lussacpark10 Facebook: Lussac Park 10