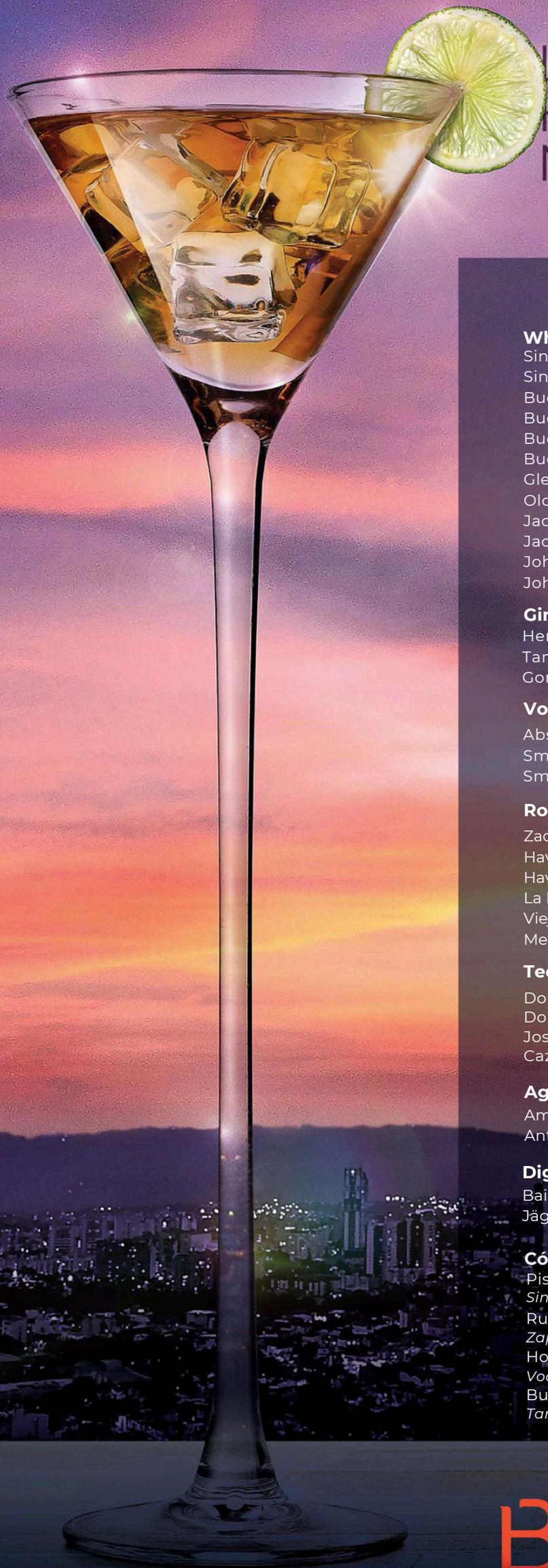


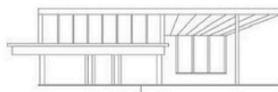
# LA MAESTRÍA HA LLEGADO MUY ALTO



	BOTELLA	TRAGO
<b>Whisky &amp; Maltas</b>		
Singleton 18 Años	\$ 1.150.000	\$ 105.000
Singleton 12 Años	\$ 620.000	\$ 55.000
Buchanan's 18 Años	\$ 875.000	\$ 69.000
Buchanan's Master	\$ 590.000	\$ 48.000
Buchanan's 12 Años	\$ 540.000	\$ 42.000
Buchanan's Two Soul	\$ 590.000	\$ 48.000
Glenfiddich 12 Años	\$ 480.000	\$ 37.000
Old Parr	\$ 480.000	\$ 37.000
Jack Daniel's	\$ 479.000	\$ 37.000
Jack Daniel's Honey	\$ 479.000	\$ 37.000
Johnnie Walker Red	\$ 254.000	
Johnnie Walker Black	\$ 480.000	
<b>Ginebra</b>		
Hendrick's	\$ 655.000	\$ 60.000
Tanqueray	\$ 415.000	
Gordon's	\$ 269.000	
<b>Vodka</b>		
Absolut	\$ 309.000	
Smirnoff Red	\$ 294.000	
Smirnoff Ice - Personal	\$ 25.000	
<b>Ron</b>		
Zacapa 23 Años	\$ 809.000	\$ 79.000
Havana Club 7 Años	\$ 359.000	\$ 38.000
Havana 3 Años	\$ 293.000	\$ 31.000
La Hechicera	\$ 780.000	\$ 55.000
Viejo de Caldas	\$ 217.000	
Medellín	\$ 195.000	
<b>Tequila</b>		
Don Julio 70	\$ 1.048.000	
Don Julio Reposado	\$ 689.000	\$ 85.000
Jose Cuervo Especial	\$ 342.000	\$ 35.000
Cazador Reposado / Blanco	\$ 294.000	
<b>Aguardientes</b>		
Amarillo	\$ 165.000	
Antioqueño	\$ 145.000	
<b>Digestivos</b>		
Baileys	\$ 280.000	\$ 29.000
Jägermeister	\$ 280.000	\$ 29.000
<b>Cócteles de la casa / AUTOR</b>		
Piso 18		\$ 77.000
Singleton 18, Angostura, Tangelo		
Rum 23		\$ 68.000
Zapaca 23, Tónica y Extracto de Maracuyá		
Holiday		\$ 58.000
Vodka Premium, Ginger beer		
Bucayba		\$ 49.000
Tanqueray, Soda y Sirope Blueberry		

# BUCAÿBA

S K Y  
G A S T R O  
B A R



## Vino Blanco

Casillero del Diablo Sauv. Blanc	\$ 193.000
Santa Rita 120 Res. Esp. Sauv. Blanc.	\$ 197.000
Barton & Guestier Reserve Chardonnay	\$ 197.000

## Vino Rosado

Santa Rita 120 Res. Esp. Rose	\$ 197.000
Lambrusco Rosato Ognigiorno Emilia IGT	\$ 130.000

## Vino Tinto

Marqués de Riscal Reserva	\$ 489.000
Séptima Malbec	\$ 272.000
Riscal Tempranillo	\$ 245.000
Zonin Montepulciano D'Abruzzo DOC	\$ 238.000
Casillero del Diablo Malbec / Merlot	\$ 193.000

## Vino Espumoso

Anna Codorníu Blanc de Blancs Res. Brut	\$ 360.000
Codorníu Clásico Brut	\$ 285.000
Champagne Veuve Clicquot	\$ 1.485.000
J.P. Chenet Sparkling Brut	\$ 223.000
J.P. Chenet Rose	\$ 223.000
J.P. Chenet Fizzy / Lata	\$ 39.000

## Coctelería Clásica

<b>Margarita Premiun</b> <i>Tequila Don Julio, Triple Sec, Limón</i>	\$ 59.000
<b>Padrino</b> <i>Whisky Jack Daniel's, Amaretto, Angostura</i>	\$ 51.000
<b>Cointreaufizz</b> <i>Cointreau, Zumo de Naranja, Hierbabuena, Soda</i>	\$ 49.000
<b>Gin &amp; Tonic Tanqueray</b> <i>Ginebra Tanqueray, Tónica Premium</i>	\$ 49.000
<b>Cosmopolitan</b> <i>Vodka Smirnoff, Triple Sec, Zumo de Limón y Arándanos</i>	\$ 49.000
<b>Margarita</b> <i>Tequila Cazadores, Triple Sec, Limón</i>	\$ 49.000
<b>Mai Tai</b> <i>Ron Havana 3 Años, Triple Sec, Zumo de Limón, Amaretto, Granadina y Soda</i>	\$ 43.000
<b>Mojito Hechicera</b> <i>Ron Hechicera, Hierbabuena, Limón</i>	\$ 55.000
<b>Mojito</b> <i>Ron Zapaca, Hierbabuena, Limón</i>	\$ 42.000
<b>Caipiroska</b> <i>Vodka, Limón y Soda</i>	\$ 42.000
<b>Dry Martini</b> <i>Ginebra, Vermouth y Aceituna</i>	\$ 42.000
<b>Gin &amp; Tonic Gordon's</b> <i>Ginebra Gordon's y Tónica</i>	\$ 42.000
<b>Screwdriver</b> <i>Vodka Smirnoff, Naranja y Granadina</i>	\$ 42.000
<b>Piña Colada</b> <i>Ron Havana 7 años, Crema de Coco</i>	\$ 42.000
<b>Bloody Mary</b> <i>Vodka Smirnoff, Jugo de Tomate, Zumo de Limón, Ají Tabasco y Rama de Apio</i>	\$ 39.000
<b>Pathfinder</b> <i>Jägermeister, Soda, Zumo de Limón y Amaretto</i>	\$ 39.000
<b>Caipirissima</b> <i>Ron Havana 3 Años, Azúcar y Zumo de Limón</i>	\$ 36.000
<b>Long Island Tea</b> <i>Ron Havana 3 Años, Vodka Smirnoff, Tequila Jose Cuervo, Ginebra Gordon's, Triple Sec y Zumo de Limón</i>	\$ 38.000
<b>Tequila Sunrise</b> <i>Tequila Cazadores, Zumo de Naranja, Granadina y Cereza</i>	\$ 38.000
<b>Cuba Libre</b> <i>Ron, Coca Cola y Zumo de Limón</i>	\$ 36.000
<b>Alexander</b> <i>Brandy, Crema de Cacao, Crema de Leche y Nuez Moscada</i>	\$ 39.000

**Moscow Mule** \$ 52.000  
*Vodka Absolut, Sirope de Jengibre, Ginger Beer y Zumo de Limón*

**Tinto de Verano** \$ 36.000

## Cócteles Low (bajos de alcohol)

<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, Espumante y Soda</i>	\$ 42.000
<b>Tanqueray Green</b> <i>Tanqueray, Hierbabuena y Sprite</i>	\$ 42.000
<b>Vodka Smash</b> <i>Vodka Premium y Sirope</i>	\$ 42.000
<b>Whisky Fresh</b> <i>Johnnie Walker Black, Naraja y Sirope</i>	\$ 42.000
<b>Piña Colada, sin licor</b> <i>Jugo de Piña, Crema de Coco y Leche</i>	\$ 28.000
<b>Mojito Red Bull, sin licor</b> <i>Red Bull, Hierbabuena, Limón y Azúcar</i>	\$ 28.000
<b>Mojito, sin licor</b> <i>Soda, Hierbabuena, Limón y Azúcar</i>	\$ 19.000

## Cervezas

Stella Artois	\$ 19.000
Corona	\$ 17.000
Club Colombia	\$ 14.000
Heineken	\$ 15.000
Águila Light	\$ 12.000
Águila	\$ 12.000
Artesanal	\$ 17.000
Adicional de Michelada	\$ 5.500

## Beer's Pool!

6 Cervezas Importadas (botella) <i>Stella Artois</i>	\$ 93.000
6 Cervezas Artesanales	\$ 82.000
6 Cervezas importadas (botella) <i>Corona o Heineken</i>	\$ 79.000
6 Cervezas Nacionales (lata) <i>Club Colombia, Águila Light o Águila</i>	\$ 59.000

## No Alcohólicas

Red Bull	\$ 19.000
Gatorade	\$ 17.500
Té Hatsu	\$ 14.500
Té Kombucha	\$ 14.500
Soda Breña	\$ 9.500
Gaseosa	\$ 9.500
Ginger Ale	\$ 9.500
Sodas Frutales con Breña	\$ 18.500
Limonadas, Frappés o Jugos de Frutas	\$ 14.000
Agua con Gas	\$ 13.000
Agua sin Gas	\$ 13.000

## Bebidas Calientes

Café Americano	\$ 6.500
Café Expreso	\$ 7.500
Capuccino	\$ 8.500
Mocaccino	\$ 8.500
Latte	\$ 8.500
Infusión	\$ 9.000

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.

# Selección CALIENTE

S K Y  
G A S T R O  
B A R

Chorizos al ron \$ 40.000

Chorizo de carnes mixtas salteadas con salsa BBQ de la casa con perfume de ron añejado acompañados con stick de yuca y aros crujientes de cebolla.

Sliders White Meat / 3 Und. \$ 42.000

¡Trío de mini Hamburguesas para degustar! Una con pollo crujiente, champiñones salteados y queso gruyere; otra con pescado rebozado, pepinillos y salsa tártara de la casa; la última con chicharrón de cerdo crujiente, cebolla roja encurtida y emulsión de ají amarillo, acompañadas de nuestras papas cascos con sazón de la casa.

Sliders de res / 3 Und. \$ 75.000

Tres mini hamburguesas con carne de res. Una con champiñones, tocino y queso; otra con crujientes de cebolla y salsa BBQ aromatizada con escocés; y última con queso. Acompañadas con papas cascos a la parmesana.

Costillas de cerdo \$ 89.900

Costillas de cerdo marinadas en Escocés y glaseadas con BBQ de la casa acompañadas con ensalada coleslaw y papas francesas.

Fish and chips \$ 56.000

Dedos de pescado apanados acompañados con papas cascos y salsa tártara.

Falafel stick \$ 25.000

Deditos crujientes de falafel con aderezo tzatziki.

Sándwich de bondiola \$ 55.000

Bondiola de cerdo al grill, salsa tártara, queso, lechuga, tomate, ensalada coleslaw y pepinillos en pan baguette y papas.

Empanadas argentinas \$ 45.000

Típicas empanadas de carne, horneadas y con relleno jugoso, acompañadas con ají casero y chimichurri tradicional.

Mini papa rellena / 5 Und. \$ 55.000

Mezcla de papa con sobrebarriga finamente picada y salteada con hogao casero, rebozadas con salsa Orly y acompañadas con ají criollo.

Chicharrón de cerdo \$ 47.000

Panza de cerdo crujiente realizada al horno acompañada con papas cascos y ají de suero costeño.

Alitas al whisky / 7 Und. - 14 Mitades \$ 63.500

Alas de pollo marinadas en nuestro aderezo especial, fritas y glaseadas con salsa BBQ de whisky, acompañadas con bastones de zanahoria, apio y aderezo de queso azul.

Alitas hawainas / 7 Und. - 14 Mitades \$ 64.500

Alas de pollo marinadas en nuestro aderezo especial, fritas y bañadas con nuestra salsa agripicante de piña acompañadas con bastones de zanahoria, apio y aderezo de queso azul.

Sándwich de porchetta \$ 34.500

Crujiente porchetta de cerdo hecha en casa, mostaza, lechuga, tomate, encurtido de cebolla roja, ají dulce, cilantro y limón acompañados con papas.

Ceviche de chicharrón \$ 38.000

Chicharrón de cerdo aderezado con salsa americana, cebolla, pimiento rojo y cilantro sobre tostadas de maíz.

Aros de calamares \$ 55.000

Fritos con aderezo alioli de ajo asado y papas.

Langostinos apanados \$ 77.000

Apanados con coco y panko acompañado con teriyaki de maracuyá y papas.

Pollo al cajún \$ 38.000

Dados de pollo frito y marinados en aderezo cajún acompañados con papas y aderezo blue cheese.

Hamburguesa de pollo crujiente \$ 41.000

Pechuga de pollo crujiente salsa tártara con champiñones, queso, lechuga, tomate, pepinillos y acompañada con papas.

Hamburguesa Bucayba \$ 49.000

Pan artesanal de la casa, carne de res, salsa BBQ, lechuga, tomate, champiñones, cebolla caramelizada, tocineta, queso, huevo frito y papas.

Picada 18 \$ 85.000

250 gr de punta de anca, chorizo, morcilla, papa casco, aguacate y chimichurri de la casa.



Los precios incluyen impuestos

Propina sugerida del 10% sobre el valor de la cuenta

LOS  
SABORES  
HAN  
LLEGADO  
MUY  
ALTO



BUCAÿBA

S K Y  
G A S T R O  
B A R

## Selección FRÍA

Ceviche Bucayba \$49.900

Cubos de pescado marinados en leche de tigre con ají amarillo, cebolla roja, ají dulce, cubos de aguacate, maíz crujiente, cilantro y confitura de piña con ron añejo, acompañado con chips de la casa.

Frutos del mar apanados \$ 63.000

Camarones, calamares y pulpo a la vinagreta con cebolla, pimientos, ajo, cilantro, aceite de oliva, vinagre de manzana acompañados con variedad de crujientes.

Tiradito de pescado \$ 38.000

Finas láminas de pescado blanco, encurtido de cebolla roja, aguacate, cilantro, aderezo de limón asado y emulsión de ají amarillo.

S K Y  
G A S T R O  
B A R

Tiradito de salmón \$ 59.500

Láminas de salmón en mezcla de la casa, crujiente de alcaparras, juliana de cebolla, emulsión de aguacate y aderezo de thai.

Ensalada Piso 18 \$ 22.000

Mezcla de verdes, tomates Cherry, aguacate, maíz dulce, espárragos y crujientes de maíz con aderezo de la casa.

Ensalada de Salmón \$ 44.000

Ensalada de salmón curado con mezcla de lechugas, cebolla roja encurtida, crujiente de queso crema, alcaparras y huevo poché, aderezado con vinagreta de limón dulce.

Hummus \$ 23.000

Puré de garbanzos aromatizado con tahine, aceite de oliva y ajo asado, acompañado con pan pita.

Tostadas de atún \$ 49.500

Tostadas de maíz con cubos de atún rojo marinados en emulsión de pimienta morrón, condimentado con cebolla roja, cilantro, aguacate y apio en rama.

Ceviche de atún \$ 55.000

Atún rojo marinado con limón y salsa de soya, condimentado con cebolla roja, cebolla larga, ají dulce y emulsión de chipotle, acompañado de variedad de crujientes.

Tacos saludables / 3 Und. \$ 46.000

Hoja de lechuga con roast beef de lomo de res, acompañado con cebolla roja, ensalada de repollo, pimientos asados y aderezo thai.

Maki de salmón / 8 Rolls \$ 48.000

Maki relleno con salmón, queso crema y aguacate coronado con ensalada de surimi, pepino encurtido, cebolla larga, mango, piña y aderezada con emulsión de chile chipotle.

Maki de langostinos crujientes / 8 Rolls \$ 51.000

Con langostino crujiente, queso crema, pepino encurtido, piña aderezada con cajún y emulsión de chile chipotle.

Paleta de quesos y jamones \$ 119.000

Completa paleta de jamón serrano, chorizo español, cábano, variedad de quesos maduros y frescos, frutos secos, grisinis, tostadas de baguette y mermelada de frutos rojos.