Alambique
COMIDAS

NUESTRA COCINA ES **LENTA**,
SIN AFÁN, RESULTADO DE PROCESOS QUE,
ADEMÁS DE TRANSMITIR SABOR, INVITAN A
CONVERSAR, COMPARTIR, BRINDAR Y **DISFRUTAR**
DE UN ESPACIO CÁLIDO.

CREMA DE TOMATE POR UN LADO Y AGUACATE POR EL OTRO

Contraste de sabor, textura y temperatura, con picadillo de pepino, mango, cilantro cimarrón y limón.

$30.000

MEXICOREA

Tacos negros con camarones dorados apandos en tostacos, salsa de cilantro y kimchi morado x 3 unidades.

$40.000

CANASTICAS DE BUÑUELO

IMPERDIBLE

Rellenas de cóctel de camarones con shot de limonada de coco y ron x 4 unidades.

$43.000

PANDEBONO DEL PETRONIO

IMPERDIBLE

Rellenos de cazuela de mariscos con aguacate y limón x 3 unidades.

$45.000

PASTEL DE CARIMAÑOLA

Posta cartagenera, cubierta de yuca dorada al horno con suero, acompañada de queso costeño biche apanado en Tostacos y confitura de uchuvas.

$54.000

ENCOCADO DE CAMARONES

Trozos de pescado tierno, salteados en leche de coco y salsa criolla, acompañado de mote de queso (sopa del caribe a base de ñame, queso costeño, suero y limón) y ají de berenjena.

$48.000

QUINOTO VEGGIE

Pan de masa madre relleno de quinua, pesto de cilantro, portobello picado y variedad de quesos: Mozarella, Campesino y Parmesano. Al horno, acompañado de remolachas crocantes.

$42.000

I ❤ LOVE VEGAN

Alcachofas y espárragos fundidos en queso de almendras, setas apanadas sobre babaganush de berenjena y pan al sartén con kale tostado.

VEGANO

$48.000

ENSALADA ALAMBIQUE

Pollo salteado en reducción de vinagre de plátano maduro y coriandro, queso asado, lechuga romana, aguacate, tomate confitado, piña crocante, vinagreta de chontaduro y tejas de parmesano.

$43.000

BRISKET

IMPERDIBLE

Corte del pecho de la res en cocción lenta de 10 horas y terminado al carbón, servido con tomates San Marzano, sobre papas criollas fritas, queso llanero y Grana Padano.

$85.000

** Plato para compartir entre 2 o 3 personas.*

NUESTROS PLATOS
ESTÁN CREADOS PARA COMPARTIR

Productos sujetos a disponibilidad.
Información de alergias: si usted tiene alguna alergia, porfavor, infórmelo a la persona que lo atiende y tenga en cuenta que en nuestras cocinas preparamos productos que contienen trigo, huevo, frutos secos, maní, soya, leche, pescados y mariscos.

AGUACATES PERFECTOS

Rellenos de queso Monster y Roquefort, envueltos en carne y tocineta horneada, acompañados con mézclum y ají de maracuyá.

$52.000

ALBÓNDIGAS DE RES Y CERDO CON ALMENDRAS

Envueltas en hojaldre, rellenas de queso sabana, sobre una reducción de albahaca y ajonjolí.

$63.000

CEVICHE DE CHICHARRÓN

IMPERDIBLE

800 grs. de chicharrón asado a fuego lento, bañado en leche de tigre, con maíz cancha y aguacate.

** Plato para compartir entre 2 o 3 personas.*

$85.000 | *Porción personal 400 gr :* $60.000

CAZUELA DE PESCA'O Y MARISCOS

Con camarones, calamar, pulpo, mejillones, sierra, bagre, leche de coco, ñame, hierbas de azotea, tumbacatre, potenciada con vinagre de chontaduro, plátano cala'o en vinete y todos los sabores y saberes del pacífico, para aliviar sustos, desbalances y fríos, encima lleva ripio de patacón, cilantro cimarrón y limón.

$85.000

CAZUELA DE SOBREBARRIGA

IMPERDIBLE

Fundida en salsa de queso costeño y momposino, maíz tierno parrillado con Tajín, aguacate e hilos de cidra (guatila /chayote) con nachos de maíz capio y arracacha.

$72.000

CALENTA'O DE ÚRSULA

El más famoso de Macondo, arroz de coco salteado con camarones, pulpo, cubos de plátano maduro, maní, ajonjolí, cilantro cimarrón, acompañado de patacón, aguacate y suero con limón.

$55.000

CHICHARRÓN CON COSTILLA

En Demi glacé de Viche, corte donde se conserva el chicharrón unido a la costilla, al hornearse a fuego lento se mantiene la jugosidad y se obtienen diferentes texturas, con parisienne de papa y rollos de calabacín sobre salsa romesco de ahuyama asada.

$58.000

Heinzmann Lith.

TORTA DE CHÓCOLO Y TRES CERDOS

IMPERDIBLE

Base de chócolo al horno, con chicharrón caramelizado, roast pig y costillas desmechadas con mezcla de quesos: roquefort, Jack y mozarella.

$75.000 | *Porción personal :* $60.000

** Plato para compartir entre 2 o 3 personas.*

TAMAL DE PIPIÁN

Con papa, maní y achiote, relleno de cola de res confitada, acompañado de camarones en salsa de cilantro cimarrón y ensalada fresca de chontaduro.

$58.000

PIEDRA DEL PEÑOL

Morillo en reducción de Tapetusa y pimienta del putumayo, con pure ahumado de plátano maduro, acompañado de la piedra del peñol, monolito de papa antioqueña, rellena de mariscos asados en ajíes suaves con naranja agria y achiote.

$68.000

POSTRES

BUDÍN DE BUÑUELO Y ALMOJÁBANA

Con dulce de guayaba, bañado con un mela'o cremoso de panela y ralladura de naranja.

$17.000

GALLETA DE MANÍ

Horneada en cacerola de hierro con helado del día.

$17.000

HÚMEDA CREMOSA Y DELICIOSA TORTA DE ZANAHORIA

Y frutos secos, acompañada con helado de la casa.

$18.000

COLA DE RATÓN

Helado de gulupa, merengue de coco y cola de ratón: tomate de árbol confitado con panela y vino.

$17.000

NUESTROS PLATOS ESTÁN CREADOS PARA COMPARTIR

ALAMBIQUEMEDELLIN

WWW.ALAMBIQUEMEDELLIN.COM

Tanqueray.

PIONEROS EN EL VALLE DE UCO
LA CELIA
SINCE 1890

DESDE 1924
RAMÓN BILBAO
HARO · RIOJA ALTA

— Mezcal Artesanal —
400 CONEJOS

VIÑA
TARAPACÁ
DESDE 1874

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

Alambique

BEBIDAS

CÓCTELES

DRY MARTINI
Ginebra y Vermouth Dry.

$39.000

NEGRONI
Ginebra, Campari y Vermouth Rosso.

$36.000

MOJITO CUBANO
Ron, almíbar simple, zumo de limón, soda y hierbabuena.

$33.000

OLD FASHIONED
Bourbon, terrón de azúcar, Angostura Bitters y piel de naranja.

$37.000

CAIPIRIÑA
Cachaça, mezcla de limones, azúcar y hielo picado

$33.000

MARGARITA
Tequila, Triple Sec, zumo de limón y dash de almíbar simple.

$36.000

MOSCOW MULE
Vodka, zumo de limón y Ginger Ale Mil976.

$33.000

CÓCTELES DE LA CASA

AURORA BOREAL
Ginebra Tanqueray, kiwi macerado, almíbar de albahaca y poleo, soda y limón.

$38.000

POPOL VUH
Mezcal, zumo de tamarindo, zumo de limón, almíbar simple, sal de flor de jamaica.

$38.000

MEDELLÍN GUARAPO
Ginebra Beefeater, guarapo, pimienta verde, limoncillo y jengibre.

$33.000

VICHE SOUR
Bebida autóctona del Pacífico colombiano para dignificar el saber ancestral, con lulo, limón y Angostura Bitters.

$34.000

CALIX DE PIÑA
Ginebra Tanqueray, Campari, almíbar de piña, zumo de arándanos, zumo de limón y Angostura Bitters.

$36.000

FRESH CUCUMBER
Ginebra Hendricks, Chartreuse, limón asado, zumo de pepino, zumo de pomelo y almíbar simple.

$38.000

BESO DE MEZCAL

Mezcal, almíbar de pimiento escalfado y naranja, zumo de gulupa, zumo de mango, almíbar de jalapeño
y pimiento cayena *opcional.

$38.000

LULO SOUR

Tequila, lulo, Elemakule Bitters, clara de huevo, miel, Ginger Ale
y zumo de limón.

$34.000

JENEBRA

Ginebra, jengibre, tónica, zumo de naranja, limonaria y cardamomo.

$33.000

REFRESQUERÍA DE GUANÁBANA

Ginebra, guanábana, semillas de cardamomo y almíbar simple.

$34.000

GIN TONIC

SELVA

Tónica importada	Tónica Natural Pelletier
$37.000	$33.000

BEEFEATER

Tónica importada	Tónica Natural Pelletier
$35.000	$31.000

BOMBAY

Tónica importada	Tónica Natural Pelletier
$36.000	$32.000

HENDRICK'S

Tónica importada	Tónica Natural Pelletier
$42.000	$38.000

TANQUERAY

Tónica importada	Tónica Natural Pelletier
$35.000	$31.000

CITADELLE

Tónica importada	Tónica Natural Pelletier
$41.000	$35.000

MONKEY 47

Tónica importada	Tónica Natural Pelletier
$49.000	$44.000

VICHE

*LICOR ARTESANAL DEL PACIFICO COLOMBIANO, DESTILADO DE CAÑA.

	Botella	Cañita	Trago
MONTE MANGLAR (SOLEDAD CURAY, NARIÑO)	$195.000		$18.000
MANO DE BUEY (TUMACO, NARIÑO)	$180.000		$16.000
BOTICARIOS (TIMBIQUÍ, CAUCA)	$165.000	$80.000	$14.000
SUR (PUERTO MERIZALDE, VALLE DEL CAUCA)	$160.000		$12.000
LOS MELLOS (NUQUÍ, CHOCÓ)	$160.000	$75.000	$12.000
DOÑA SOFI VICHE (RÍO CAJAMBRE, CAUCA)	$170.000	$85.000	$14.000
DOÑA SOFI CURAO (RÍO CAJAMBRE, CAUCA)	$170.000	$85.000	$14.000
DR. VICHOTE (MUNGUIDÓ, CHOCÓ)	$150.000	$75.000	$12.000
EL KURRULAO VICHE (PUERTO SAIJA, CAUCA)	$150.000	$75.000	$12.000
EL KURRULAO TOMASECA (PUERTO SAIJA, CAUCA)	$150.000	$75.000	$12.000
BICHE VICHE (SAN JUAN, CHOCÓ)		$80.000	$12.000
VICHE PIPILONGO (SAN JUAN, CHOCÓ)		$70.000	$10.000

TAPETUSA

*LICOR ARTESANAL ANTIOQUEÑO. DESTILADO DE PANELA, CAÑA Y MAÍZ.

TEJADA (RÍO EL MELCOCHO, ANTIOQUIA)

Media	Trago
$70.000	$10.000

BRUJERÍA (GUARNE, ANTIOQUIA)

Media	Trago
$70.000	$10.000

DE LOS CAÑONES (EL CARMEN DE VIBORAL, ANTIOQUIA)

Media	Trago
$70.000	$10.000

MEDIACAÑA (SAN LUIS, ANTIOQUIA)

Media	Trago
$70.000	$10.000

VINOS BLANCOS

VINOS DE LA CASA

ALMA MORA CHARDONNAY (ARG)

Botella	Copa
$150.000	$25.000

TARAPACÁ VARIETAL, SAUVIGNON BLANC (CHL)

Botella	Copa
$120.000	$25.000

LA CELIA, CHARDONNAY (ARG)

Botella	Copa
$150.000	$25.000

MONTES, SAUVIGNON BLANC (CHL)

Botella

$175.000

MUGA MALVASIA, VIURA (ESP)

Botella

$200.000

VINOS ROSADOS

VINOS DE LA CASA

ALMA MORA SYRAH ROSÉ (ARG)

Botella	Copa
$140.000	$25.000

TARAPACÁ VARIETAL, ROSÉ (CHL)

Botella	Copa
$100.000	$25.000

LA CELIA ROSÉ (ARG)

Botella	Copa
$120.000	$25.000

LAMBRUSCO CHIARLI, ROSATTO (ITA)

Botella (ESPUMANTE)

$120.000

VINOS TINTOS

VINOS DE LA CASA

ALMA MORA, SYRAH (ARG)

Botella	Copa
$125.000	$25,000

TARAPACÁ, MERLOT (CHL)

Botella	Copa
$120.000	$25.000

LA CELIA, MALBEC (ARG)

Botella	Copa
$125.000	$25.000

ALTOS LAS HORMIGAS, MALBEC (ARG)
Botella
$170.000

FINCA EL ORIGEN, MALBEC (ARG)
$145.000 Botella

MONTES, MERLOT (CHL)
$130.000 Botella

KAIKEN, CABERNET SAUVIGNON (ARG)
$145.000 Botella

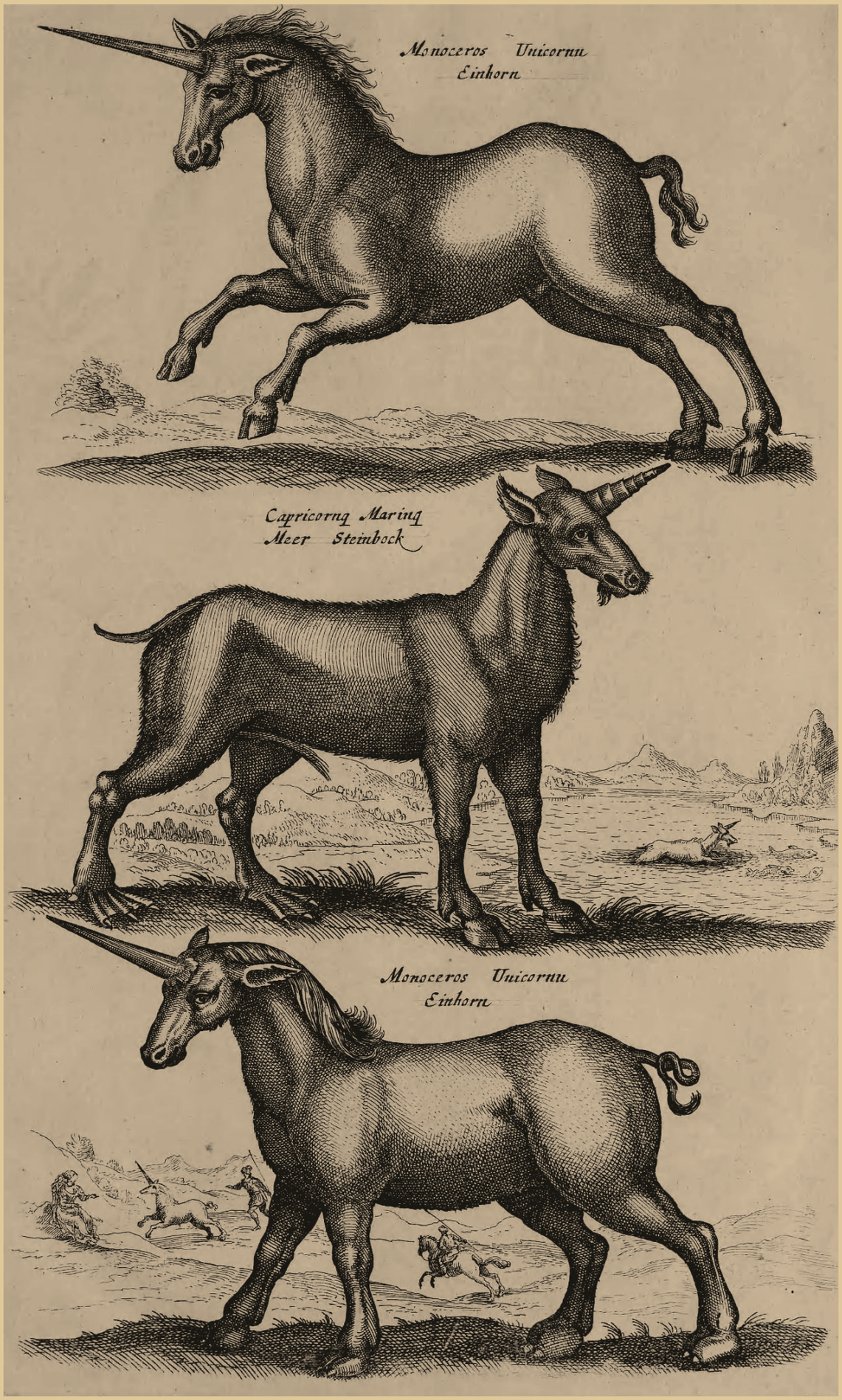
LÓPEZ DE HARO RESERVA, TEMPRANILLO (ESP)
$175.000 Botella

ENATE CRIANZA, CABERNET Y TEMPRANILLO (ESP)
$180.000 Botella

MARQUÉS DE VARGAS, TEMPRANILLO (ESP)
$270.000 Botella

EMILIO MORO FINCA RESALSO, TEMPRANILLO (ESP)
$175.000 Botella

RAMÓN BILBAO CRIANZA RIOJA, TEMPRANILLO (ESP)
$175.000 Botella


Monoceros Unicornu
Einhorn
Capricornq Maringq
Meer Steinbock
Monoceros Unicornu
Einhorn

SANGRÍAS

SANGRÍA PACÍFICO COLOMBIANO

Vino blanco, viche cura'o, almíbar de Guarapo, lulo macerado, piña asada y limón, acompañada de sal de chontaduro.

$110.000

SANGRÍA BLANCA

Vino Sauvignon Blanc, vodka, zumo de naranja, zumo de limón, almíbar de maracuyá y fruta picada.

$90.000

SANGRÍA ROSÉ

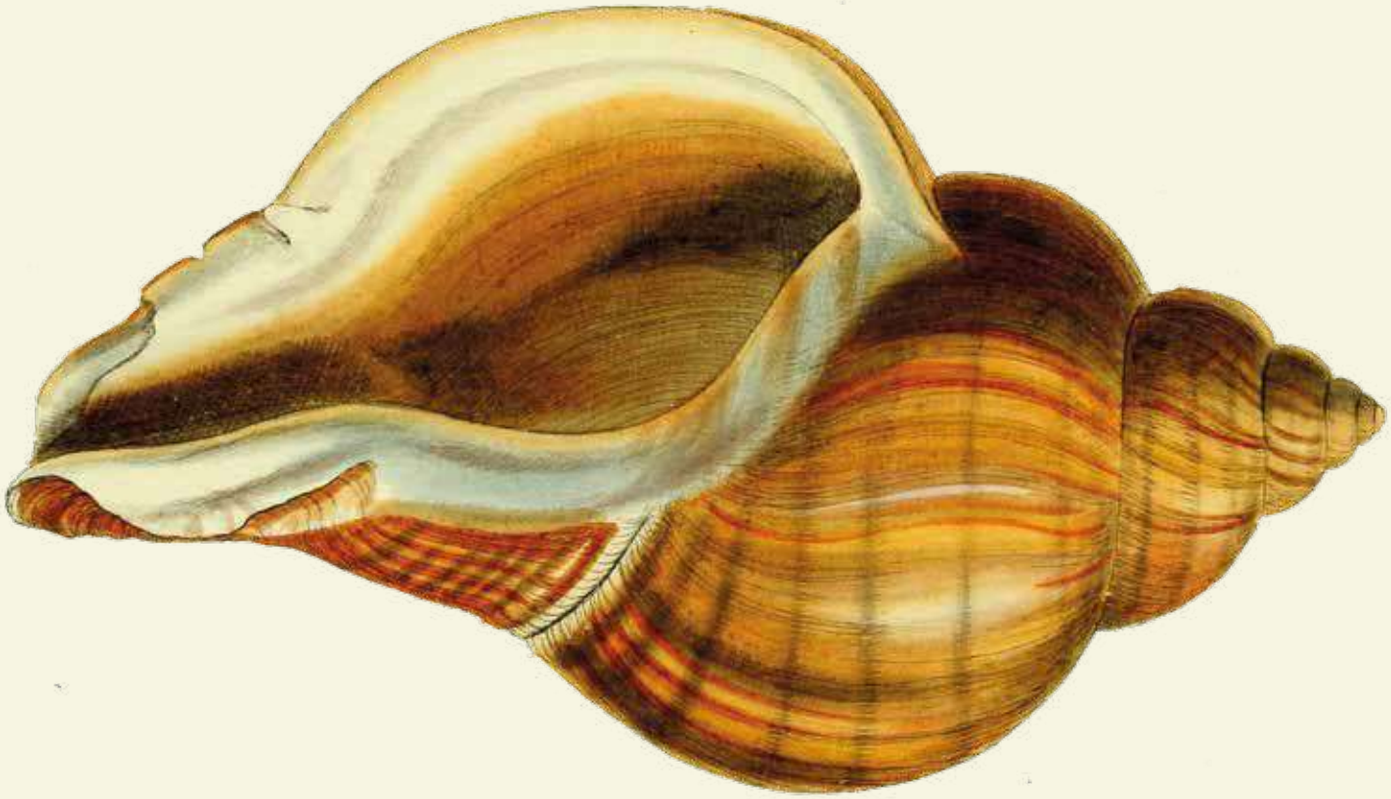
Vino Lambrusco, tequila, almíbar simple, Ginger Ale, zumo de limón, zumo de naranja y fruta picada.

$110.000

SANGRÍA

Vino Merlot, Vodka, Soho, almíbar de lychee, soda, jugo de cramberries y fruta picada.

$90.000



CERVEZAS Y MICHELADAS

DRAFT BBC
Barrll

350 ML Lager | Chapinero | Monserrate | Cajicá	$12.000
550 ML Lager | Chapinero | Monserrate | Cajicá	$14.000

ARTESANALES

CÁBALA Blonde | Pilsner | Red IPA	$20.000
3 CORDILLERAS Blanca | Mestiza | Mulata | Negra	$13.000

NACIONALES E IMPORTADAS

ÁGUILA	$9.000
ÁGUILA LIGHT	$9.000
ÁGUILA CERO	$9.000
CORONA	$14.000
STELLA ARTOIS	$15.000
CLUB COLOMBIA Dorada	$10.000

MICHELADA	$2.000

AGUARDIENTES

ANTIOQUEÑO TAPA AZUL

Media	Trago doble	Trago
$50.000	$13.000	$9.000

ANTIOQUEÑO TAPA ROJA

Media	Trago doble	Trago
$45.000	$12.000	$8.000

GINEBRAS

SELVA

Botella	Trago doble	Trago
$320.000	$32.000	$16.000

BEEFEATER

Botella	Trago doble	Trago
$245.000	$29.000	$16.000

BOMBAY SAPPHIRE

Botella	Trago doble	Trago
$250.000	$29.000	$16.000

HENDRICK'S

Botella	Trago doble	Trago
$400.000	$34.000	$17.000

TANQUERAY

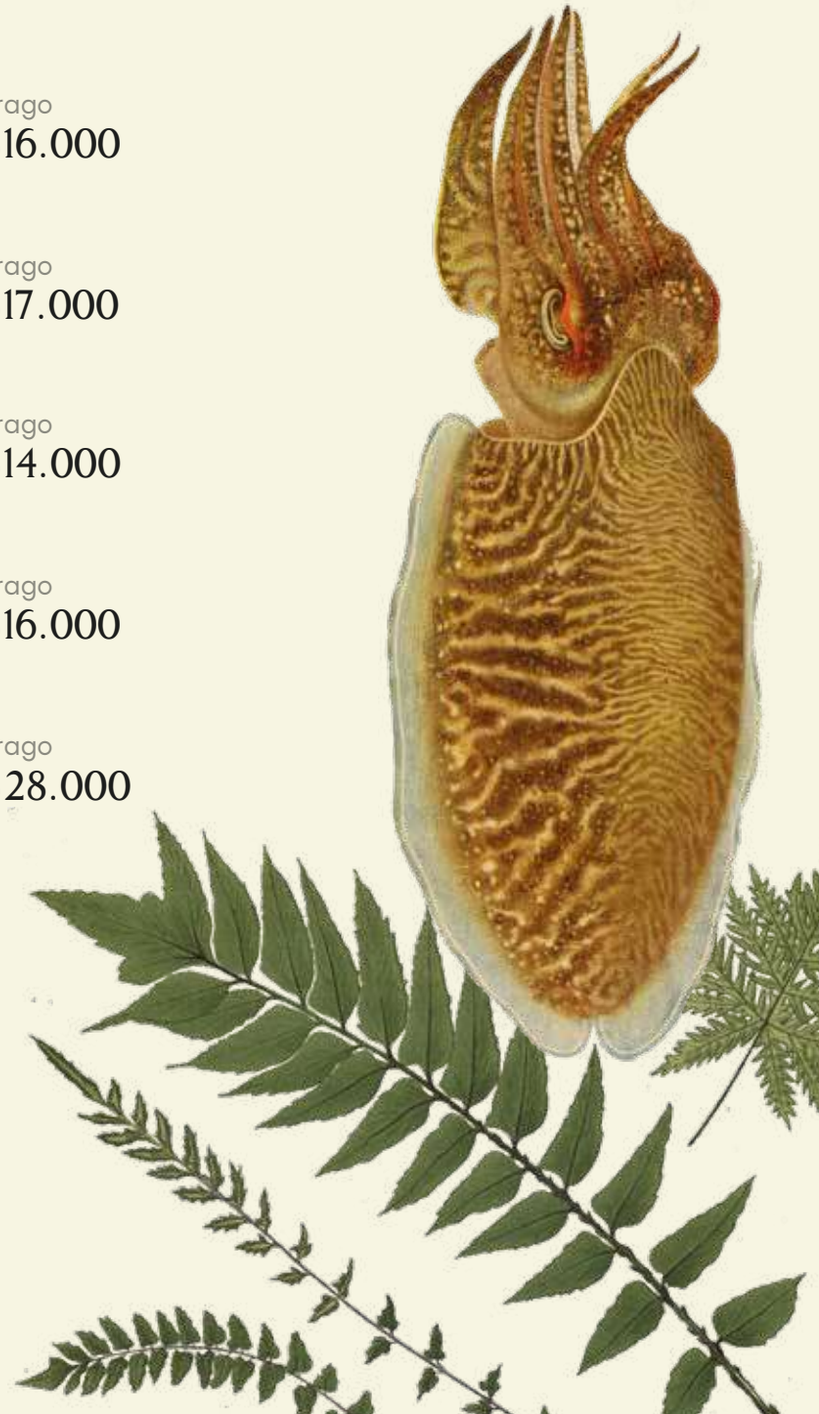
Botella	Trago doble	Trago
$240.000	$29.000	$14.000

CITADELLE

Botella	Trago doble	Trago
$320.000	$32.000	$16.000

MONKEY 47

Botella	Trago doble	Trago
$390.000	55.000	$28.000



RONES

DIPLOMATICO, RESERVA 12 AÑOS

Botella	Trago doble	Trago
$370.000	$35.000	$18.000

PAMPERO ANIVERSARIO

Botella	Trago doble	Trago
$255.000	$30.000	$16.000

SANTA TERESA 1796 SOLERA

Botella	Trago doble	Trago
$440.000	$41.000	$22.000

LA HECHICERA

Media	Trago doble	Trago
$350.000	$34.000	$18.000

PARCE 8 AÑOS

Botella	Trago doble	Trago
$385.000	$33.000	$19.000

ZACAPA 23 AÑOS

Botella	Trago doble	Trago
$440.000	$41.000	$22.000

ZACAPA ÁMBAR 12 AÑOS

Botella	Trago doble	Trago
$220.000	$29.000	$16.000

VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL

Media	Trago doble	Trago
$46.000	$13.000	$7.000

VIEJO DE CALDAS, 15 AÑOS

Botella	Trago doble	Trago
$220.000	$29.000	$16.000

HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL

Botella	Trago doble	Trago
$110.000	$20.000	$11.000

TEQUILAS

MAESTRO DOBEL DIAMANTE

Botella	Trago doble
$410.000	$38.000

1800 AÑEJO

Botella	Trago doble
$430.000	$37.000

1800 REPOSADO

Botella	Trago doble
$390.000	$32.000

DON JULIO REPOSADO

Botella	Trago doble
$460.000	$41.000

DON JULIO BLANCO

Botella	Trago doble
$380.000	$31.000

PATRÓN SILVER

Botella	Trago doble
$360.000	$31.000

PATRÓN REPOSADO

Botella	Trago doble
$390.000	$33.000

CENTENARIO REPOSADO

Botella	Trago doble
$200.000	$22.000

CENTENARIO PLATA

Botella	Trago doble
$180.000	$20.000

OLMECA REPOSADO

Botella	Trago doble
$160.000	$25.000

OLMECA ALTOS REPOSADO

Botella	Trago doble
340.000	$40.000

TAB. XXXIV.

MEZCALES

*BEBIDA ARTESANAL, PREGUNTA SU DISPONIBILIDAD.

MONTELOBOS

Botella	Trago doble
$460.000	$45.000

400 CONEJOS

Botella	Trago doble
$410.000	$40.000

7 MISTERIOS

Botella	Trago doble
$440.000	$41.000

AMORES

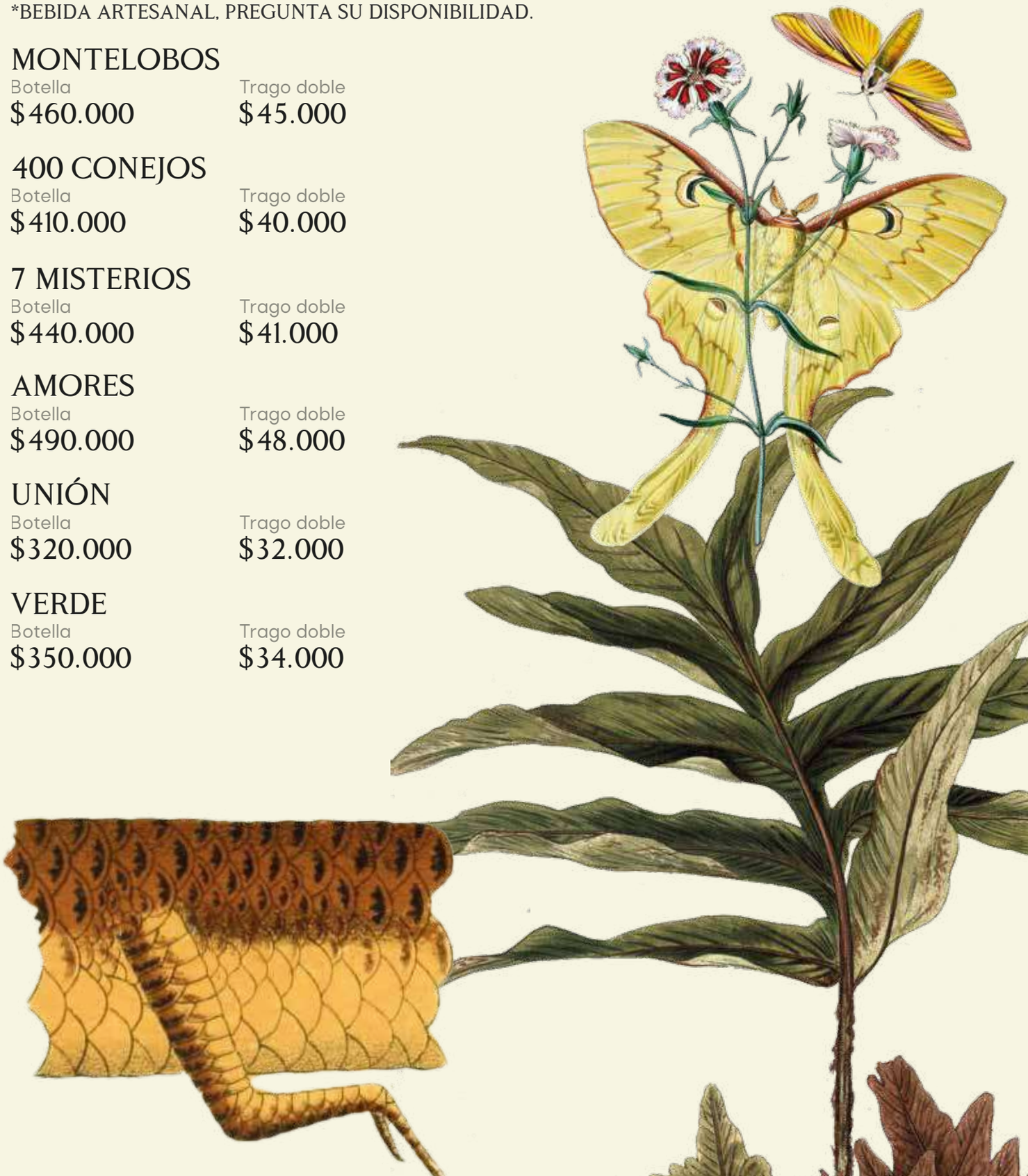
Botella	Trago doble
$490.000	$48.000

UNIÓN

Botella	Trago doble
$320.000	$32.000

VERDE

Botella	Trago doble
$350.000	$34.000



VODKA

GREY GOOSE

Botella	Trago doble	Trago
$290.000	$27.000	$16.000

KETEL ONE

Botella	Trago doble	Trago
$330.000	$29.000	$18.000

52.
II
55.
III
56.
III
53.
III
51.
III
54.
IV
57.
IV

WHISKEY

JAPONESES

	Botella	Trago doble	Trago	
IWAI MARS MATALTAGE COSMO	$1.120.000	$95.000	$49.000	
IWAI MARS MATALTAGE TRADITION	$760.000	$61.000	$31.000	
IWAI MARS MATALTAGE BLENDED	$540.000	$42.000	$24.000	

ESCOCESES

	Botella	Trago doble	Trago	Media
THE MACALLAN 15 AÑOS	$1.125.000	$110.000	$60.000	
MACALLAN 12 AÑOS	$670.000	$52.000	$28.000	
GLENFIDDICH 15 AÑOS	$600.000	$52.000	$28.000	
GLENFIDDICH 12 AÑOS	$350.000	$32.000	$18.000	
MONKEY SHOULDER	$280.000	$26.000	$14.000	
BUCHANAN'S 12 AÑOS	$290.000	$28.000	$15.000	
JOHNNIE WALKER SELLO NEGRO	$320.000	$26.000	$15.000	$150.000
BAILEYS	$115.000	$17.000	$12.000	$69.000

IRLANDÉS

	Botella	Trago doble	Trago
JAMESON	$190.000	$24.000	$13.000

BOURBON

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL

Botella	Trago doble	Trago
$540.000	$54.000	$29.000

BULLEIT

Botella	Trago doble	Trago
$310.000	$32.000	$17.000

BULLEIT RYE

Botella	Trago doble	Trago
$320.000	$33.000	$18.000

WILD TURKEY

Botella	Trago doble	Trago
$260.000	$30.000	$16.000

JACK DANIEL'S OLD No.7

Botella	Media	Trago doble	Trago
$215.000	$120.000	$26.000	$14.000

BEBIDAS NATURALES

GUARAPO $10.000

Jugo extraído de la caña de azúcar por medio de prensa en frío, refrescante y 100% natural, cargado de historia y cultura de todos los pueblos del caribe.

~ GUARAPO MICHELADO CON SAL DE MANGO BICHE
~ GUARAPO CON LULO Y YERBABUENA
~ GUARAPO CON UCHUVA Y CANELA

JUGOS $14.000

Nuestros jugos son 100% naturales.

~ LULADA DEL VALLE
~ FRESA Y LYCHEES
~ GUANABANA Y FRESA
~ LULO Y HIERBABUENA
~ MARACUYÁ, PIÑA Y CARDAMOMO
~ PIÑA, MIEL Y JENGIBRE
~ GUANÁBANA Y MORA
~ MORA Y GULUPA
~ MANDARINA, MANGO Y BANANO

INFUSIONES EN FRÍO $6.000

~ Flor de jamaica con tamarindo.
~ Flor de jamaica, té verde, endulzante de miel y almendras, trocitos de toronja y blueberry.

MARIMBA $11.000

Bebida de panela con limón.

SODAS

SODAS DE FRUTAS — $ 10.000

Sodas saborizadas con frutas naturales.

~ UCHUVA
~ MARACUYÁ
~ FRUTOS ROJOS CON PIMIENTA
~ FEIJOA
~ UVA
~ TAMARINDO
~ PIÑA ASADA

BEBIDA DE LYCHEES — $ 12.000

Soda, lychees, limón y jengibre.

BEBIDAS

AGUA CON GAS	$10.000
AGUA SIN GAS	$10.000
GASEOSAS	$8.000
SODA	$8.000
TÓNICA NATURAL PELLETIERE	$9.000
TÓNICA MIL976 Ocean | Indi | Jengibre Limón | Pink | Cero Calorías	$12.000
TÉ HATSU Blanco | Lila | Negro | Rosado	$10.000

INFUSIONES

CANELAZO SANTA ELENA Infusión de panela orgánica, canela y y aroma de maracuyá, con aguardiente *opcional.	$6.000
NARANJILLO CAUCANO Infusión de naranja, limonaria y clavos, con o sin brandy.	$6.000
INFUSIÓN DE MANZANA CRIOLLA Concentrado de manzana y canela en vaso glaseado.	$6.000

CAFÉS

CAFÉ ESPRESSO	$6.000
CAFÉ AMERICANO	$5.000
CARAJILLO (TINTO CON LICOR)	$12.000
CAPUCCINO PEQUEÑO	$5.000
CAPUCCINO GRANDE	$7.000

Calle 10 # 43A-30
+57 310 587 0362
alambiquerestaurantebar@gmail.com

ALAMBIQUEMEDELLIN

WWW.ALAMBIQUEMEDELLIN.COM