

NUESTRA  
COCINA ES LENTA

SIN AFAN

RESULTADO DE PROCESOS  
QUE, ADEMÁS DE

TRANSMITIR  
SABOR

INVITAN A

CONVERSAR, COMPARTIR, BRINDAR  
Y DISFRUTAR DE UN ESPACIO CÁLIDO.





NUESTRO  
MENÚ DE  
COMIDAS



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.



**CREMA DE TOMATE POR UN LADO  
Y AGUACATE POR EL OTRO**

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



\$36.000

**ERIZOS DE YUCA**

Rellenos de posta caramelizada, mayonesa de hogao y caviar. x 5 unidades.

\$54.000

**MEXICOREA**

Tacos negros con camarones dorados apanados en tostacos, salsa de cilantro y kimchi morado. x3 unidades.

\$54.000

**PANDEBONO DEL PETRONIO**

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



\$56.000

**CANASTICAS DE BUÑUELO**

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



\$55.000

**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.

**\$59.000****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 ) ají de berenjena.

**\$64.000****ENSALADA ALAMBIQUE**

Pollo salteado en reducción de vinagre de plátano maduro y coriandro, queso costeño asado, champiñones encurtidos, duraznos asados, lechuga romana, aguacate, uchuvas, tomate uvalina, piñas apanadas, hummus de remolacha y albahaca, vinagreta de chontaduro y teja de parmesano.

**\$57.000**

\*Opción vegetariana con croquetas de quinoa y lentejas.

**I LOVE VEGAN**

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

**\$62.000****QUINOTO VEGGIE**

Pan de masa madre relleno de quinua, pesto de cilantro, orellanas asadas y variedad de quesos: mozzarella, campesino y parmesano. Al horno, acompañado de remolachas crocantes.

**\$58.000**

# NUESTROS PLATOS

FUERON CREADOS PARA

## COMPARTIR

Productos sujetos a disponibilidad.  
 Información de alergias: si usted tiene alguna alergia, por favor, 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.

### BRISKET

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.



\$110.000

### 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'ó 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.

\$105.000

### AGUACATES PERFECTOS

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



\$69.000

### ALBÓNDIGAS DE RES Y CERDO CON ALMENDRAS

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

\$77.000

### CAZUELA DE SOBREBARRIGA

Fundida en salsa de queso costeño y momposino, maíz tierno parrillado con tajín, aguacate con nachos de maíz capio y arracacha.



\$98.000

### CEVICHE DE CHICHARRÓN

800g de chicharrón asado a fuego lento, bañado en mayo-tigre, con maíz cancha y aguacate.



\* Plato para compartir entre 2 o 3 personas.

\$119.000

Plato personal de 400g.  
 \$70.000



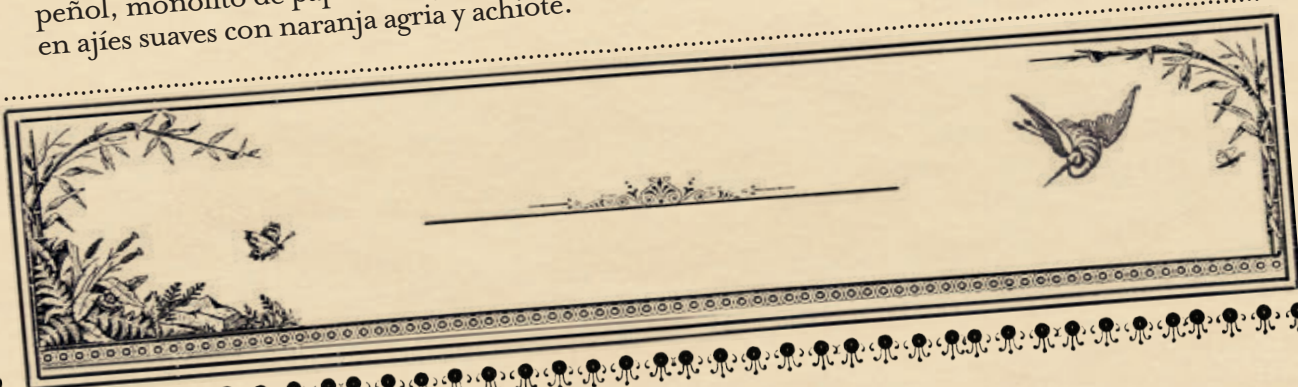


**PIEDRA DEL PEÑOL**

Morillo en reducción de tapetusa y pimienta del putumayo, con puré 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





## 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.

**\$67.000**



## TORTA DE CHÓCOLO Y TRES CERDOS

Base de chόcolo al horno, con chicharrón caramelizado, roast pig y costillas desmechadas con mezcla de quesos: roquefort, jack y mozzarella.

\* Plato para compartir entre 2 o 3 personas.

**\$98.000**

Porción personal

**\$75.000**



NUESTROS  
POSTRES  
FUERON CREADOS PARA  
COMPARTIR





### BUDÍN DE BUÑUELO Y ALMOJÁBANA

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

\$25.000



### HÚMEDA CREMOSA Y DELICIOSA TORTA DE ZANAHORIA

Y frutos secos, acompañada  
con helado de la casa.

\$25.000



### GALLETA DE MANÍ

Horneada en cacerola de  
hierro con helado del día.

\$25.000



### COLA DE RATÓN

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

\$25.000



NUESTRO  
MENÚ DE  
**BEBIDAS**



CÓCTELES - GIN TONIC  
VICHE - TAPETUSA - VINO-VERMUT - SANGRÍAS  
CERVEZAS Y MICHELADAS  
AGUARDIENTE - GINEBRA - RON - TEQUILA - MEZCAL  
- VODKA - WHISKEY - BOURBON  
BEBIDAS NATURALES - SODAS  
INFUSIONES - CAFÉ

*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*

# CÓCTELES

## CLÁSICOS



### MOSCOW MULE

Vodka Absolut, zumo de limón y Ginger Ale Mil976.

**\$40.000**



### NEGRONI

Ginebra Beefeater, Campari y Vermouth Rosso.

**\$43.000**

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, licor de café, almíbar y café espresso.

**\$40.000**

### APEROL SPRITZ

Aperol, Cinzano to Spritz, y un dash de soda.

**\$38.000**

### FERNET CON COLA

Fernet Branca con bebida de cola.

**\$37.000**

### DRY MARTINI

Ginebra Beefeater y Vermouth Dry.

**\$44.000**

### CAIPIRIÑA

Cachaça, mezcla de limones, azúcar y hielo picado.

**\$40.000**

### MARGARITA MEZCAL

Mezcal, Michelada con Tajín y toronja.

**\$40.000**

### MOJITO CUBANO

Ron Bacardí, almíbar simple, zumo de limón, soda y hierbabuena.

**\$40.000**

### OLD FASHIONED

Bourbon Bulleit, terrón de azúcar, Angostura Bitters y piel de naranja.

**\$45.000**

### MARGARITA

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

**\$40.000**

# LOS DE LA CASA

## BESO DE MEZCAL

Mezcal Ojo De Tigre, almíbar de pimiento escalfado y naranja, zumo de gulupa, zumo de mango, almíbar de jalapeño y pimienta cayena \*opcional.

\$47.000

## AURORA BOREAL

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

\$47.000

## POPOL VUH

Mezcal Ojo De Tigre, zumo de tamarindo, zumo de limón, almíbar simple, sal de flor de jamaica.

\$47.000

## CALIX DE PIÑA

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

\$44.000

## MEDELLÍN GUARAPO

Ginebra Beefeater, guarapo, pimienta verde, limonaria y jengibre.

\$43.000

## REFRESQUERÍA DE GUANÁBANA

Ginebra Beefeater, guanábana, semillas de cardamomo y almíbar simple.

\$44.000

## FRESH CUCUMBER

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

\$47.000

## JENEBRA

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

\$40.000

## LULO SOUR

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

\$44.000

## VICHE SOUR

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

\$44.000



*VICHE*

*LICOR ARTESANAL DEL PACIFICO COLOMBIANO, DESTILADO DE CAÑA.*

**MANO DE BUEY**

(Tumaco, Nariño)

TRAGO

\$19.000

**GIN TONIC**



**MONKEY 47**

Tónica Mil976

**\$65.000**

Tónica Natural Pelletier

**\$62.000**

**BEEFEATER**

Tónica Mil976

**\$41.000**

Tónica Natural Pelletier

**\$37.000**

**BOMBAY**

Tónica Mil976

**\$42.000**

Tónica Natural Pelletier

**\$37.000**

**HENDRICK'S**

Tónica Mil976

**\$48.000**

Tónica Natural Pelletier

**\$44.000**

**TANQUERAY**

Tónica Mil976

**\$41.000**

Tónica Natural Pelletier

**\$37.000**

**CITADELLE**

Tónica Mil976

**\$47.000**

Tónica Natural Pelletier

**\$43.000**

**SELVA**

Tónica Mil976

**\$44.000**

Tónica Natural Pelletier

**\$41.000**



## VINOS BLANCOS



NOMBRE	DE LA CASA	COPA	BOTELLA
<b>MR. WILDMAN, CHARDONAY</b> <i>ORGÁNICO</i> Chile		\$28.000	\$138.000
<b>TARAPACÁ VARIETAL, SAUVIGNON BLANC</b> Chile		\$28.000	\$138.000
<b>ANALIVIA, VERDEJO RUEDA</b> España		\$35.000	\$173.000
<b>MAR DE FRADES, ALBARIÑO</b> España			\$287.000
<b>MUGA, VIURA MALVASIA</b> España			\$230.000
<b>COTO BIANCO, VERDEJO, VIURA, SAUVIGNON BLANC</b> España			\$254.000

## VINOS ROSADOS

NOMBRE	DE LA CASA	COPA	BOTELLA
<b>MR. WILDMAN, ROSÉ</b> <i>ORGÁNICO</i> Chile		\$28.000	\$138.000
<b>TARAPACÁ VARIETAL, ROSÉ</b> Chile		\$28.000	\$138.000
<b>LA CELIA ROSÉ</b> Argentina		\$34.000	\$151.000
<b>MUGA, GARNACHA Y VIURA ROSÉ</b> España			\$225.000
<b>LAMBRUSCO CHIARLI, ROSATO</b> Italia			\$138.000



# VINOS TINTOS



NOMBRE	DE LA CASA	COPA	BOTELLA
<b>MR. WILDMAN, CABERNET SAUVIGNON</b> Chile	 <b>ORGÁNICO</b>	\$28.000	\$138.000
<b>TARAPACÁ, VARIETAL MERLOT</b> Chile		\$28.000	\$138.000
<b>LA CELIA, RESERVA MALBEC</b> Argentina		\$34.000	\$173.000
<b>ALMA MORA, MALBEC</b> Argentina			\$160.000
<b>RAMÓN BILBAO CRIANZA RIOJA, TEMPRANILLO</b> España			\$202.000
<b>ENATE CRIANZA, TEMPRANILLO CABERNET-SUAVIGNON</b> España			\$225.000
<b>MONTES, MERLOT</b> Chile			\$173.000
<b>SANTA CAROLINA GRAN RESERVA, CARMENERE</b> Chile			\$402.000



<b>RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA, TEMPRANILLO GARNACHA</b> España			\$225.000
<b>ALTOS LAS HORMIGAS, MALBEC</b> Argentina			\$230.000
<b>PAGO DE CAPELLANES JOVEN, TEMPRANILLO</b> España			\$145.000
<b>LA MALDITA REVOLUTION, GARNACHA</b> España			\$219.000
<b>DIABLO PURPLE, MALBEC</b> Chile			\$196.000
<b>MUCHO MÁS, TEMPRANILLO GARNACHA SYRAH</b> España			\$162.000





**ESPUMANTE**

**SANTA MARGHERITA**

Chardonnay, glera, malbec.

Brut Rosé de Italia



**\$333.000**

**VERMUT**

YZAGUIRRE ROJO	\$26.000
CINZANO ROSSO	\$24.000
MARTINI ROSSO	\$26.000

**SANGRÍA**

**PACÍFICO COLOMBIANO**

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

**\$120.000**

**SANGRÍA ROSÉ**

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

**\$127.000**

**SANGRÍA BLANCA**

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

**\$104.000**

**SANGRÍA**

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

**\$120.000**

# CERVEZAS & MICHELADAS

## DRAFT

350ML

550ML

**DRAFT BBC . BARRIL**

Lager | Monserrate | Cajicá

\$16.000

\$19.000

**DRAFT CLUB COLOMBIA DORADA**

\$16.000



## ARTESANALES

BOTELLA

**La Comadreja**

*SANTA ELENA SESSION IPA*

Con extracto de copal del Amazonas



\$21.000

## NACIONALES E IMPORTADAS

BOTELLA

**ÁGUILA**

\$10.000

**ÁGUILA LIGHT**

\$10.000

**CORONA**

\$17.000

**CORONA CERO**

\$16.000

**STELLA ARTOIS**

\$18.000

**CLUB COLOMBIA DORADA**

\$12.000

**COSTEÑITA**

\$8.000



**MICHELADA ..... \$3.000**





# AGUARDIENTE

	MEDIA	TRAGO DOBLE	TRAGO
<b>ANTIOQUEÑO</b> Tapa Azul	\$65.000	\$16.000	\$11.000
<b>ANTIOQUEÑO</b> Tapa Verde	\$65.000	\$16.000	\$11.000
<b>ANTIOQUEÑO</b> Tapa Roja	\$62.000	\$14.000	\$10.000
<b>AMARILLO</b> De Manzanares	\$65.000	\$16.000	\$11.000
<b>MIL DEMONIOS</b> Artesanal	\$75.000	\$22.000	\$13.000

# GINEBRA

	BOTELLA	TRAGO DOBLE	TRAGO
<b>MONKEY 47</b>	\$471.000	\$67.000	\$33.000
<b>HENDRICK'S</b>	\$460.000	\$39.000	\$18.000
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>	☼	\$34.000	\$16.000
<b>BEEFEATER</b>	☼	\$34.000	\$16.000
<b>TANQUERAY</b>	☼	\$34.000	\$18.000
<b>SELVA</b>	☼	\$37.000	\$19.000



# RON



	BOTELLA	TRAGO DOBLE	TRAGO
LA HECHICERA	\$415.000	\$40.000	\$22.000
DIPLOMATICO (Reserva 12 años)	\$425.000	\$42.000	\$23.000
SANTA TERESA 1796 SOLERA	\$506.000	\$47.000	☼
PARCE 8 AÑOS	\$449.000	\$40.000	\$24.000
ZACAPA 23 AÑOS	\$552.000	\$59.000	\$31.000
ZACAPA ÁMBAR 12 AÑOS	\$265.000	\$33.000	\$18.000
VIEJO DE CALDAS (Tradicional)	MEDIA \$84.000	\$17.000	☼
VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS	MEDIA \$120.000	\$23.000	\$14.000
VIEJO DE CALDAS 15 AÑOS	\$276.000	\$32.000	\$19.000
HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	\$127.000	\$23.000	\$13.000
ARTESANAL RON QUIMBAYA	\$506.000	\$47.000	☼
ARTESANAL VEINTE RON INDEPENDIENTE	☼	\$17.000	\$12.000

## VODKA

	BOTELLA	TRAGO DOBLE	TRAGO
GREY GOOSE	\$435.000	\$41.000	\$22.000
KETEL ONE	\$403.000	\$38.000	\$21.000

## TEQUILAS

	BOTELLA	TRAGO DOBLE
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$564.000	\$49.000
1800 AÑEJO	\$495.000	\$42.000
1800 REPOSADO	\$449.000	\$40.000
DON JULIO RESERVA REPOSADO	\$540.000	\$51.000
DON JULIO RESERVA SILVER	\$390.000	\$43.000
PATRÓN SILVER	\$425.000	\$40.000
PATRÓN REPOSADO	\$483.000	\$44.000
CENTENARIO REPOSADO	\$230.000	\$28.000
CENTENARIO PLATA	\$230.000	\$26.000
OLMECA REPOSADO	\$179.000	\$19.000
OLMECA ALTOS REPOSADO	\$391.000	\$44.000
HERRADURA ULTRA AÑEJO	\$520.000	\$46.000

# MEZCAL

LICOR  
ARTESANAL

PREGUNTA POR SU  
DISPONIBILIDAD



	BOTELLA	TRAGO DOBLE
OJO DE TIGRE	\$403.000	\$42.000
MONTELOBOS	\$540.000	\$55.000
400 CONEJOS	\$525.000	\$54.000
7 MISTERIOS	\$565.000	\$58.000
UNIÓN	\$379.000	\$42.000

# WHISKEY

**IRLANDÉS**

**BOTELLA**

**TRAGO DOBLE**

**TRAGO**

**JAMESON**

**\$242.000**

**\$31.000**

**\$16.000**



**ESCOCESES**

**BOTELLA**

**TRAGO DOBLE**

**TRAGO**

**MACALLAN 15 AÑOS**

**\$1'409.000**

**\$138.000**

**\$75.000**

**MACALLAN 12 AÑOS**

**\$770.000**

**\$69.000**

**\$36.000**

**GLENFIDDICH 15 AÑOS**

**\$690.000**

**\$59.000**

**\$33.000**

**GLENFIDDICH 12 AÑOS**

**\$402.000**

**\$37.000**

**\$21.000**

**GLENLIVET 15 AÑOS**

**\$775.000**

**\$65.000**

**\$33.000**

**GLENLIVET 12 AÑOS**

**\$455.000**

**\$44.000**

**\$26.000**

**MONKEY SHOULDER**

**\$322.000**

**\$31.000**

**\$18.000**

**BUCHANAN'S 12 AÑOS**

**\$346.000**

**\$32.000**

**\$18.000**

**JOHNNIE WALKER (Sello negro)**

**\$370.000**

**\$31.000**

**\$18.000**

**B  
O  
U  
R  
B  
O  
N**



	TRAGO DOBLE	TRAGO
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	\$53.000	\$28.000
BULLEIT	\$36.000	\$19.000
BULLEIT RYE	\$38.000	\$21.000
GENTLEMAN JACK	\$35.000	\$19.000
JACK DANIEL'S OLD NO.7	\$33.000	\$15.000



**BEBIDAS  
NATURALES**

**GUARAPO..... \$14.000**

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

**LIMONADA**

Natural  
**\$12.000**

De coco  
**\$17.000**

**JUGOS** Nuestros jugos son 100% naturales..... **\$19.000**

Lulo y hierbabuena \* Maracuyá, piña y cardamomo

Lulada del valle \* Guanábana y mora \* Guanábana y fresa

Piña, miel y jengibre \* Mandarina, mango y banano

**INFUSIONES EN FRIO.....\$12.000**

Flor de jamaica con tamarindo.


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

**SODAS DE FRUTAS ..... \$16.000**

Soda (*Bretaña*) saborizada con almíbar de frutas naturales.

- \*Uchuva
- \*Maracuyá
- \*Frutos rojos con pimienta
- \*Uva
- \*Tamarindo
- \*Piña asada

**BEBIDA DE LYCHEES**  
Soda, lychees, limón y jengibre  
**\$16.000**



## BEBIDAS

<b>AGUA MANANTIAL CON O SIN GAS</b> .....	<b>\$10.000</b>
<b>COCACOLA CON O SIN AZUCAR</b> .....	<b>\$9.000</b>
<b>SODA SCHWEPPE</b> .....	<b>\$9.000</b>
<b>TÓNICA NATURAL PELLETIERE</b> .....	<b>\$11.000</b>
<b>TÓNICA MIL976</b> (Ocean   Indi   Jengibre Limón   Pink   Cero Calorías).....	<b>\$14.000</b>
<b>TÉ HATSU</b> (Blanco   Lila   Negro   Rosado  Rojo   Amarillo ) .....	<b>\$14.000</b>

## CAFÉ



<b>CAFÉ ESPRESSO</b> .....	<b>\$7.000</b>
<b>CAFÉ AMERICANO</b> .....	<b>\$7.000</b>
<b>CARAJILLO</b> Tinto con licor 43. Pídelo caliente o frío. ....	<b>\$14.000</b>
<b>COLD BREW</b> .....	<b>\$13.000</b>
<b>CAPUCCINO</b> .....	<b>\$9.000</b>



## INFUSIONES

### CANELAZO SANTA ELENA

Infusión de panela orgánica,  
canela y aroma de maracuyá.

**\$11.000**

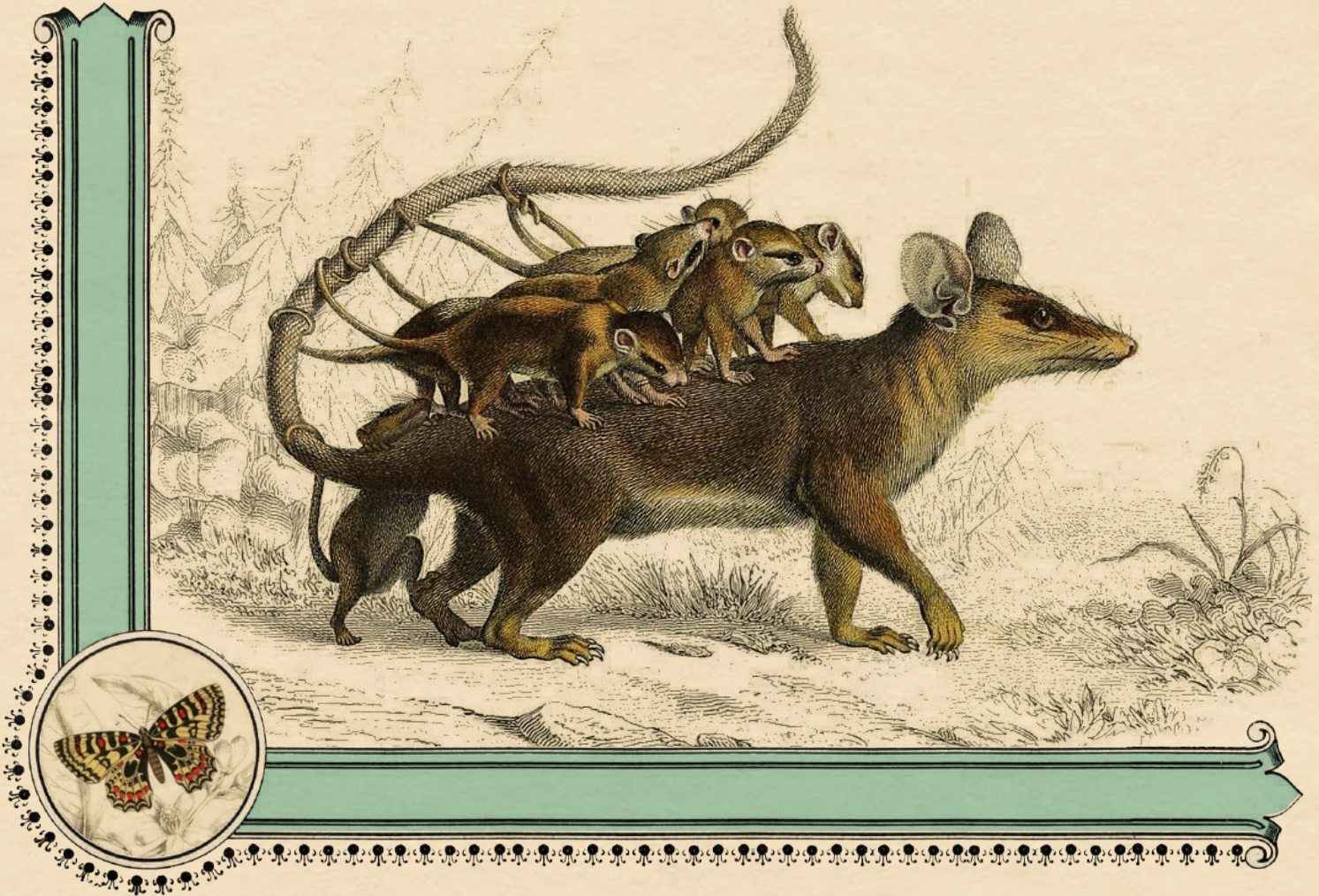
Con aguardiente \*Opcional  
**\$19.000**

### NARANJILLO CAUCANO

Infusión de naranja, limonaria  
y clavos, ( *con o sin brandy* ).

**\$11.000**

Con brandy \*Opcional  
**\$19.000**



## DIGESTIVOS

	BOTELLA	TRAGO DOBLE	TRAGO
BAILEYS	\$135.000	\$23.000	\$13.000
LUXARDO LIMONCELLO	\$338.000	\$31.000	\$16.000

## KOMBUCHA

CÚRCUMA, DURAZNO Y UCHUVA \$16.000	HIERBABUENA, PEPINO Y JENGÍBRE \$16.000	CIRUELA, FRESA Y FLOR DE JAMAICA \$16.000
--	---	---

Redes: @alambiquemedellin

Alambique

WWW.ALAMBIQUEMEDELLIN.COM

DISEÑO Y EDICIÓN : SARA DE GREIFF

