

# COCTELES

\$ 24.900

## REFRESCANTE Y LIGERO

### LA GOJA

Nuestro Gin Tonic favorito, seco y floral.  
Beefeater, tónica, prosecco  
y lavanda, con hielo cortado a mano.

### EL DRAQUE

El ancestro del Mojito, reimaginado.  
Havana Club 3 Años y ron agrícola  
infusionado con corteza de chuchuhuasi,  
hierbabuena y limón.

### INCÓGNITA

Aperol y sandía, combinado con  
Jerez Fino y salvia para crear este cóctel  
con toque a sangría.

### TATA DUENDE

Havana Club 7 Años, horchata de  
coco tostado, licor de naranja,  
estragón y limón.

### EL COYOTE

Mezcal Montelobos y Olmeca Altos Plata,  
jengibre, limón, miel de agave,  
energizado con una infusión de coca.

### CACHIPORRA

"Café irlandés", rehecho frío  
y refrescante. Jameson, café cold brew,  
azúcar morena, hierbabuena, limón.

### ÁBRETE SÉSAMO

Chivas Regal 12 Años, jengibre, limón,  
el single malt ahumado Ardbeg, y ajonjolí.

### VESPERÍAS

El Vesper Martini de James Bond,  
estilo Bogotano. Beefeater, No. 3,  
y Wyborowa con Lillet Blanc,  
aromatizado con feijoa.

### LA REINA

El clásico Bee's Knees se encuentra con  
el cóctel más popular de Bogotá.  
Beefeater, miel, cítricos, mora  
y un toque de agua tónica.

### EL CAÍMAN

Beefeater refrescado  
con pepino, Yzaguirre Vermut Blanco,  
limón, toronjil, soda y sal.

### ROCINANTE

Olmeca Altos Plata junto con  
las notas ácidas-dulces del lulo,  
romero, limón y soda.

### NUEVO SIGLO

Un Pisco Sour en siglo 21  
(con jerez, sin huevo). Viñas de Oro,  
jerez fino infusionado con  
cacao amargo y limón.

### JOSELITO

Havana Club 7 Años acentuado  
con flor de moscada y realzado con limón  
y Jerez Oloroso sobre un hielo grande.

### EL GALÁN

Nuestra versión de Boulevardier.  
Chivas Regal Extra, Campari, Vermut Rojo,  
con un toque de Ancho Reyes.

### SANTÍSIMA TRINIDAD

El Manhattan se encuentra con  
el Old Fashioned en un twist Colombiano.  
Dubonnet, Rye Whiskey, Angostura,  
un toque de sirope de café,  
en un vaso ahumado con tabaco.

## AROMÁTICO Y FUERTE

### OPCIONES SIN ALCOHOL

\$ 8.000

**JENGIBRE** con té ayu y limón

**LULO** con soda y romero

**CAFÉ COLD BREW** Devoción

**TÉ FRIO** negro con rodaja de naranja

**MORA** con miel y soda

**MANDARINA** jugo de mandarina

TÓNICA IMPORTADA 8 | PELLEGRINO Y PANNA 9 | AGUA VIVANTE 4 | COKE.LIGHT.ZERO GINGER SODA 5

Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8% se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del subtotal 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 de propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal del área de servicios y preparación de alimentos del restaurante. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la superintendencia de industria y comercio para que radique su queja a los teléfonos: en bogotá 5920400 pbx: 5870000 ext 1190 1191, resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.

Haga sus eventos o reservas a través de [grupotakami.com](http://grupotakami.com)

UNA EXPERENCIA **TAKAMI**