

TAPAS—	
Pulpo a la gallega	\$ 28.500
Papas bravas	\$ 22.000
Langostinos al ajillo (x6)	\$ 34.000
Langostinos al ajillo (x12)	\$ 63.000
Langostinos crispy (x6)	\$ 34.000
Langostinos crispy (x6)	\$ 34.000
Calamares crispy	\$ 19.200
I and the second	

PICADAS	
Típica especial (4 personas) Chicharrón, morcilla, chorizo cocktail, chorizo picante, costillitas y 10 empanadas	\$ 73.900
Típica especial (2 personas) Chicharrón, morcilla, chorizo cocktail y costillitas	\$ 42.900

CARPACCIO -	
CARFACCIO	
Carpaccio de res acompañado con queso parmesano, rúgula y limón.	\$29.900

**NACHOS** 

## Nachos Sachi Especiales \$ 34.900 Sour cream, guacamole, queso chedar, fríjol refrito, pico de gallo y carne de cerdo desmechada (pulled pork)

CAMEMBERT -	
CAMEMBERI	
Pimentón dulce Acompañado con mermelada de pimentón dulce	\$ 27.900
Manzana verde y almendras Acompañado con manzana verde, almendras y miel	\$ 29.900

BURRATAS	
DURRAIAS	
Burrata tradicional Rúgula, maní con arándanos, reduccion de vinagre balsámico	\$ 22.900
Burrata serrano Jamón serrano, rúgula, maní con arándanos, reducción de vinagre balsámico	\$ 27.900

SANDUCHES	
Cuatro carnes Madurados Rost Beef Pernil Jamón de pavo Cuatro quesos	\$ 19.900 \$ 25.900 \$ 25.900 \$ 25.900 \$ 25.900 \$ 28.000

PAELLAS Y RISSOT	OS —
Paella mixta Para 2 personas Preparación: 1 hora y 10 minutos	\$ 64.000
Rissoto de camarones Para 2 personas Preparación 1 hora	\$ 60.000

PIZZAS —	
(Para 2 personas)	
Margarita Queso mozarella, tomate, albahaca	\$24.900
Queso azul y manzana Queso azul, mozarella y manzana verde	\$27.900
Queso azul y cebolla dulce Queso azul, mozarella y cebolla dulce	\$27.900
Tres Quesos Queso mozarella, Peper Jack y provolone	\$27.900
Madurados Queso mozarella, jamón serrano, salami y chorizo español	\$35.900

_	
Queso papialpa asado	\$ 22.900
acompañado de mermelada	

**PAPIALPA** 

(Entre 50 y 100gr por porción)		
•Colby Jack	• Monster	
• Manchego	•Gouda Ahumado	
• Parmesano	• Provolone	
•Pepper Jack	• Holandés	
•Camembert	•Emental	
• Mozarella		



**JAMONES Y CARNES**-

(Entre 50 y 100gr por porción)

Peperoni •Jamón tradicional

Chorizo español •Rost Beef

Jamón Serrano •Pernil

Cábano •Salami

Jamón de pavo

ADICIONES -	
Cábano	\$ 8.000
Chicharrón ahumado	\$ 12.400
Chorizo coctel ahumado	\$ 12.400
Chorizo cábano picante	\$ 7.000
Morcilla	\$ 9.900
Costillitas ahumadas	\$ 12.400
Papa rellena	\$ 4.500
Pastel de pollo	\$ 4.500
Empanadas (5 unidades)	\$ 5.500
Croquetas de pollo	\$ 4.200
Palitos de queso (2 unidades)	\$ 5.000
Rollos de tocineta con queso	\$ 3.900
Papas chips Con salsa de tomate y miel mostaza	\$ 8.000
Platanitos naturales Con sour cream	\$ 6.200
Platanitos de limón Con sour cream	\$ 6.200
Maduritos Con sour cream	\$ 6.200
Yuquitas Con sour cream	\$ 6.200
Rosquitas monterianas	\$ 7.500
Rosquitas Jack	\$ 5.500





ACOMPAÑANTES		
ACOMPANANTES		
Aceitunas Rellenas de anchoas	\$ 13.900	
Aceitunas Verde Reina Española (100 gr)	\$ 8.900	
Banderillas Encurtidos vegetales ligeramente picantes	\$ 14.900	
Guindillas Encurtidos vegetales ligeramente picantes	\$ 13.900	
Pan danés Acompañado con aceite de oliva y balsámico.	\$ 4.900	

CERVEZAS — NACIONALES	
Águila	\$ 5.500
Pilsen	\$ 5.500
Club Colombia Dorada	\$ 6.000
Club Colombia Roja	\$ 6.000
Club Colombia Negra	\$ 6.500
Redds	\$ 5.000
Costeñita	\$ 3.500



## CERVEZASARTESANALES



Al tomar cerveza que proviene directamente del barril, se conservan mejor sus cualidades.