



THE NEW
PLACE
TO BE !

Pink Dolphin

GASTRO BAR

Menü

CARTAGENA
Calle de la Factoría
Cra. 3a #36-13

CALI
Boulevard del Río
Cra 3#7-15

BARRANQUILLA
Cl.68 #54-1 10
El Prado

Cócteles de Autor

\$45.000

Nuestros cócteles de autor están hechos con productos típicos de Colombia. Descubre el sabor colombiano en un cóctel moderno.



PINK DOLPHIN

FRESCO Y FLORAL

ginebra Selva guayaba, limón & pepino clarificado



BARBARROSA

AHUMADO Y INTENSO

ron la Hechicera, vaso ahumado con canela, syrup de jengibre & angostura



NUQUI

DULCE Y AGRIO

viche bailadores, lulo, syrup de limón mandarina, espuma de piña ahumada & miel de panela



CARIBBEAN SPRITZ

FRESCO Y FLORAL

aperol, vodka Absolut, maracuyá & soda breña



IGUANABANA

DULCE Y FLORAL

pisco, disaronno, clara de huevo guanábana, limón & angostura



DELIRIO

DULCE Y AGRIO

mezcal, jugo de lulo, limón & tajín



EL PAISA IMPACTANTE

aguardiente, licor de café, limón & ginger beer

Cócteles Clásicos

\$38.000

MOJITO

ron Havana 3 años, limón, azúcar, hierbabuena & soda

MARGARITA

tequila Olmeca, triple sec sirope de agave & limón

PIÑA COLADA

ron Havana 3 años, crema de coco, leche de coco & piña

PISCO SOUR

pisco, azúcar, limón & clara de huevo

MOSCOW MULE

vodka Absolut, limón & ginger beer

NEGRONI

ginebra, campari & yzaguire rojo

OLD FASHIONED

whiskey, angostura & azúcar

MARTINI DRY

ginebra, martini dry & aceitunas

CAIPIRIÑA

cachaça, azúcar & limón

GIN TÓNIC

ginebra Selva & tónica Pelletier & Co

Mocktail

HIBISCUS IN LOVE —\$29.000—

flor de jamaica, piña, maracuyá & ginger beer

LULADA —\$20.000—

lulo, azúcar, hielo, limón

CALI VICHE —\$25.000—

mango viche, pepino, cilantro y Soda de Sandía/Albahaca

THE NEW
PLACE
TO BE !

Destilados & Licores

RON



LA HECHICERA	\$40.000	\$550.000
HAVANA CLUB 3 AÑOS	\$24.000	\$340.000
SAILOR JERRY	\$27.000	\$370.000
ZACAPA 23	\$44.000	\$590.000

TEQUILA



OLMECA REPOSADO	\$30.000	\$420.000
HERRADURA ULTRA	\$48.000	\$590.000
PATRÓN AÑEJO	\$49.000	\$600.000
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$29.000	\$410.000

GINEBRA



BEEFEATER	\$26.000	\$380.000
MONKEY 47	\$53.000	\$730.000
SELVA	\$32.000	\$470.000
BOMBAY SAPPHIRE	\$30.000	\$460.000
HENDRICK'S	\$35.000	\$480.000
GORDONS	\$30.000	\$400.000
TANQUERAY	\$31.000	\$450.000

LICORES



YZAGUIRRE ROJO	\$23.000	\$320.000
YZAGUIRRE DRY	\$23.000	\$320.000
SOHO LICOR DE LYCHEE	\$17.000	\$300.000
LICOR DE CAFÉ	\$24.000	\$340.000
APEROL	\$17.000	\$300.000
CAMPARI	\$17.000	\$300.000
DISARONNO	\$21.000	\$320.000
JÄGERMEISTER	\$18.000	\$300.000

MEZCAL



DEL MAGUEY	\$38.000	\$550.000
400 CONEJOS JOVEN	\$38.000	\$550.000
OJO DE TIGRE	\$39.000	\$520.000

OTROS DESTILADOS



AGUARDIENTE BLANCO DEL VALLE	\$20.000	\$120.000
PISCO BARSOL	\$20.000	\$240.000
CACHAÇA	\$22.000	\$320.000
VICHE BAILADORES	\$29.000	\$450.000

SINGLE MALT



MACALLAN DOUBLE CASK 12	\$59.000	\$700.000
THE GLENLIVET FOUNDERS	\$32.000	\$470.000

VODKA



ABSOLUT	\$28.000	\$390.000
GREY GOOSE	\$38.000	\$550.000

BLENDED WHISKY



BUCHANAN'S 12	\$31.000	\$520.000
OLD PARR 12	\$30.000	\$480.000
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$26.000	\$480.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$31.000	\$480.000

WHISKEY



BULLET BOURBON	\$31.000	\$480.000
JACK DANIEL'S	\$31.000	\$480.000

Otras Bebidas

CERVEZA NACIONAL	\$13.000
CERVEZA IMPORTADA	\$16.000
CERVEZA ARTESANAL	\$17.000
+ MICHELADA	\$3.000

Bebidas Sin Alcohol

SODAS

COCA COLA	\$ 10.000	RED BULL	\$ 15.000
SODA BRETaña	\$ 10.000	AGUA TONICA	\$ 10.000
GINGER ALE	\$ 10.000	AGUA HATSU	\$ 9.000
GINGER BEER	\$ 15.000		

Para Compartir

NACHOS con carne y pollo desmechado, guacamole y pico de gallo casero	\$39.000	MIX VALLUNO marranitas, aborrajados y empanadas vallunas con aji de maní y hogao	\$30.000
PICADA DE LA CASA con chicharrón, chorizo, empanadas, aborrajados, pollo y carne de res. con papas criollas y chimichurri de limón mandarino	\$65.000	CHORI-FRIES papas fritas con chorizo y salsa de queso	\$30.000

Snacks

EMPANADAS DE CAMARÓN x3 con aji de hierbas de azotea	\$26.000
CHULETA VALLUNA sobre tostada de plátano y salsa tártara	\$35.000
AREPITAS DE QUESO X4 rellenas de carne desmechada guisada	\$26.000
PANCETA CROCANTE con guacamole	\$28.000

Principales

acompañados de papas fritas y ensalada de la casa

HAMBURGUESA DE RES PREMIUM con tocineta queso y cebolla caramelizada	—\$36.000—
COSTILLAS DE CERDO con salsa BBQ de uchuvás	—\$52.000—
PUNTA DE ANCA	—\$55.000—

*Pregunta por nuestra carta del restaurante **Attraversiamo**

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor 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 como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.