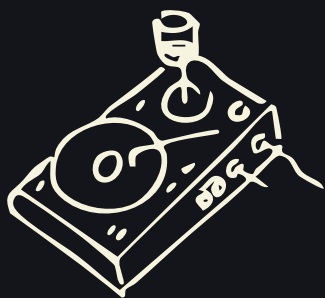


Vinos y Vinilos

LISTENING WINE BAR / BOG * COL



CALLE 127 # 15 - 03 | PISO 7



COPEO



COMIDA



VINO



COCTELES



BOTELLAS



PASANTES

COPEO



COPA TINTOS

Muga El Andén de la Estación Tempranillo Garnacha / <i>Vino Español</i>	\$57.500	\$280.000
Castillo De Molina Reserva Carmenere / <i>Vino Español</i>	\$48.000	\$230.000
Entrecote Merlot Cabernet Sauvignon Syrah / <i>Vino Frances</i>	\$37.500	\$185.000
Joel Gott 815 Cabernet Sauvignon / <i>Vino EEUU</i>	\$48.000	\$235.000
La Celia Malbec Reserva / <i>Vino Argentino</i>	\$35.000	\$170.000
Las Moras Black Label Cabernet Sauvignon Franc / <i>Vino Argentino</i>	\$48.000	\$235.000
Los Intocables Cabernet Sauvignon / <i>Vino Argentino</i>	\$45.000	\$220.000
Pata Negra Gran Reserva Tempranillo / <i>Vino España</i>	\$37.500	\$185.000
Piccini Memoro / <i>Vino Italiano</i>	\$37.500	\$170.000
Yellow Tail Shiraz / <i>Vino Australiano</i>	\$35.000	\$160.000

COPA BLANCOS

Estate Chardonnay / <i>Vino Español</i>	\$45.000	\$220.000
Mar De Frades Albariño / <i>Vino Español</i>	\$62.500	\$305.000
Napa Cellars Sauvignon Blanc / <i>Vino EEUU</i>	\$45.000	\$220.000
Navarro Correas CP Chardonnay / <i>Vino Argentino</i>	\$42.000	\$205.000
Piccini B Memoro / <i>Vino Italiano</i>	\$35.000	\$170.000
Ramón Bilbao Orgánico Verdejo / <i>Vino Español</i>	\$42.000	\$205.000
Yellow Tail Chardonnay / <i>Vino Australiano</i>	\$35.000	\$160.000

COPA ROSADOS

Calvet D' Anjou Cabernet Franc / <i>Vino Frances</i>	\$37.500	\$175.000
---	----------	-----------

COPA ESPUMOSOS

Piccini Regno T Lambrusco / <i>Vino Italiano</i>	\$30.000	\$140.000
Piccini Lambrusco B / <i>Vino Italiano</i>	\$30.000	\$140.000
Piba Cava Jaume Serra / <i>Vino Español</i>	\$42.000	\$210.000

COMIDAS

PASTAS

<i>Mafalda con Mariscos</i>	\$55K
Mix de mariscos , napolitana, granapadano albahaca, fondo de mariscos y tomates cherry	
<i>IL Pachero Relleno</i>	\$42.5K
Relleno de tartufo, zuchinni, calabacin, napolitana de tomate amarillo y queso	
<i>Pasta a la Rueda</i>	\$41K
Fettuccini al dente servido en una rueda de queso granapadano, flameado con Sambuca para un toque espectacular y un sabor único y envolvente.	
<i>Carbonara</i>	\$38K
Fetuchini con guanchale curado y granapadano	

PROVOLETA Van acompañado con pan masa madre

<i>Clásica</i>	<i>Chutney de Tomates</i>	<i>Balsámico Trufado</i>
\$33K	\$38K	\$39.8K

TABLA VINOS Y VINILOS

\$105K					
• Scamorza	• Aceituna verde	• Salami	• Grana padano	• Prosciutto	• Flor de alcaparras

<i>HUMMUS</i>	\$29K	<i>PROCCIUTO JALAPEÑO</i>	\$38K
Acompañado de pan naan, crocantes de garbanzos y tomates cherry.		Jalapeños rellenos con queso philadelphia y envuelto en jamón prociutto bañado en reduccion de balsamico X4	

PINCHOS Y TAPAS

<i>Jalapeño Miel</i>	\$28K	<i>Bocatto Di Cardinale</i>	\$32K
Relleno de queso philadelphia, dátíl envuelto en tocineta y miel peperoncino X4		Pinchos de queso pecorini con reducción balsámico X4	
<i>Jalapeño Trufado</i>	\$38K	<i>Dátíl Prosciutto</i>	\$33K
Relleno de queso philadelphia y dátíl envuelto en tocineta , queso pecorino y reducción de balsámico trufado X4		Envuelto en prosciutto , queso gorgonzola y balsámico trufado X4	
<i>Pimentón Gorgonzola</i>	\$32K	<i>Pincho Caprese</i>	\$24K
Relleno con atún, queso gorgonzola y balsámico X2		Bocconcini, albahaca, tomate seco y pesto X4	
<i>Pimentón Prociutto</i>	\$28K	<i>Mortadela Negroni</i>	\$20K
Relleno con atún, envuelto en prociutto con reducción de balsámico trufado X2		Brocheta de mortadela con pistacho, queso scamorza dulce, aceituna negroni y aromatizado con trufa X2	
<i>Pimentón Pulpo</i>	\$36K	<i>Mortadela Scamorza</i>	\$27K
Relleno con atún, pulpo y salsa gochujang X2		Brocheta de mortadela de pistacho, scamorza y balsámico. X4	
<i>Pulpo Negroni</i>	\$38K	<i>Pecorino Cherry</i>	\$26K
Pulpo cocido, aceituna negroni y salsa gochujang X4		Pecorino, tomate cherry, aceituna negroni y reducción de balsámico trufado X4	
<i>Tostada Salmón</i>	\$21K	<i>Bocatto Salmón Curado</i>	\$28K
Pan masa madre, gravlax de salmón, stracciatella y miel de pimienta con cebollin X4		Bocado de salmón curado relleno de queso philadelphia y cebollin X4	
<i>Tapa Napolitana</i>	\$31K	<i>Carpaccio de Salmón</i>	\$39K
Pan masa madre, salsa napolita y anchoas X4		Finas laminas, queso grana panado, acompañado con alcaparras	

POSTRES

<i>Baba Al Rum</i>	\$35K	<i>Mousse de Cioccolato</i>	\$35K
Postre clásico de Italia de Biscocho embebido de jarabe de ron, merengue y chutney de mango		Postre clásico de Italia de Biscocho embebido de jarabe de ron, merengue y chutney de mango	
<i>Tiramisú</i>	\$25K		
Postre tradicional italiano con base de bizcochos bañados en café y crema montada de mascarpone y cocoa			

VINOS



VINOS TINTOS

Alegoria Navarro Gran Reserva Malbec	\$480.000
Alma Mora Malbec	\$175.000
Finca Las Moras Malbec	\$140.000
La Celia Cabernet Sauvignon Reserva	\$180.000
La Celia Reserva Pioneer Malbec	\$250.000
La Celia Reserva Pioneer Cabernet Franc	\$230.000
Michel Torino Cabernet Sauvignon	\$150.000
Trapiche Reserva Malbec	\$195.000

/ *Vino Argentino*

Emilio Moro Finca Resalso Tempranillo	\$230.000
Emilio Moro Malleolus Tempranillo	\$650.000
Emilio Moro Rivera del Duero Tempranillo	\$390.000
Enate Cabernet Sauvignon Merlot	\$260.000
Lan Rioja Crianza	\$260.000
Marqués De Murrieta Gran Reserva	\$750.000
Marqués De Vargas Gran Reserva	\$620.000
Marqués De Vargas Reserva	\$390.000
Marqués De Murrieta Reserva	\$390.000
Muga Reserva Tempranillo	\$390.000
Pago De Capellanes Crianza Tempranillo	\$350.000
Ramón Bilbao Crianza Tempranillo	\$240.000
Ramón Bilbao Gran Reserva	\$420.000
Tomas Postigo 3 Años	\$650.000

/ *Vino Español*

Cousiño Macul Don Luis Carmenere	\$190.000
Cousiño Macul Antiguas Reservas Cabernet Sauvignon	\$275.000
Cousiño Macul Antiguas Reservas Merlot	\$275.000
Cousiño Macul Don Luis Merlot	\$160.000
Tarapacá Reserva Carmenére	\$180.000

/ *Vino Chileno*

VINOS ROSADOS

La Celia Rose	\$180.000
Michel Torino Colección Rose	\$140.000
/ <i>Vino Argentino</i>	
Enate Cabernet Sauvignon	\$260.000
Muga Garnacha	\$260.000
Ramón Bilbao Reserva Garnacha Viura	\$195.000
/ <i>Vino Español</i>	

Prosecco Mionetto Rose	\$195.000
/ <i>Vino Italiano</i>	

VINOS *BLANCOS*

Alma Mora Chardonnay	\$180.000
La Celia Pioneer Chardonnay	\$220.000
La Celia Reserva Chardonnay	\$150.000
Michel Torino Torrontes	\$140.000
Navarro Correas CP Sauvignon Blanc / <i>Vino Argentino</i>	\$230.000

Cousiño Macul Don Luis Sauvignon Blanc	\$160.000
Cousiño Macul Don Luis Chardonnay	\$190.000
Leyda Reserva Sauvignon Blanc	\$180.000
Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc / <i>Vino Chilenos</i>	\$230.000

Muga Reserva Viura	\$285.000
Ramón Bilbao Reserva Verdejo	\$240.000
Ramón Bilbao Orgánico Verdejo / <i>Vino Español</i>	\$220.000

Piccini Venezia Pinot Grigio / <i>Vino Italiano</i>	\$190.000
--	-----------

VINOS *ESPUMOSOS*

<i>Veuve Clicquot Brut Yellow Label</i>	\$900.000
<i>Veuve Clicquot Rose</i>	\$990.000
<i>JP Chenet Ice rose</i>	\$180.000
<i>Laurent-Perrier La Cuvée Brut</i> / <i>Vino Frances</i>	\$890.000

<i>Cava Jaume Serra Brut Nature Reserva</i> / <i>Vino Español</i>	\$210.000
--	-----------

<i>Prosecco Mionetto Brut Glera</i>	\$235.000
<i>Venetian Piccini Prosecco</i> / <i>Vino Italiano</i>	\$290.000

<i>Chandon extra brut</i>	\$225.000
<i>Chandon extra brut rose</i>	\$235.000
<i>Navarro Correas Extra Brut</i> / <i>Vino Argentino</i>	\$250.000

CÓCTELES



SPRITZ DE LA CASA

Limoncello Spritz **\$29K**
Inspirado en el clásico licor italiano, infusionamos pieles de limón colombiano en ginebra, y sellamos con Vino Espumoso Italiano.

Narancello Spritz **\$29K**
Versión artesanal del Spritz con naranja colombiana, sellado con espumoso vino italiano y notas ligeramente amargas.

Sicilia Spritz **\$32K**
Nada cómo compartir una buena tarde con quesos y vinos, fusionamos el queso parmesano con los ingredientes clásicos del Spritz

Italo-Americano Spritz **\$32K**
Clásico aperitivo italiano con Vermut, de la ciudad de Milán, transportado al nuevo continente, con notas cítricas y efervescentes.

VARIACIONES DE LA CASA

Vinilo Funky **\$42K**
Inspirado en el clásico Hanky Panky, con licor de notas herbáceas, matizado con Ginebra y Vermut Rosso.

Indie Martinez **\$42K**
Versión artesanal del Spritz con naranja colombiana, sellado con espumoso vino italiano y notas ligeramente amargas.

Flow Agave **Con Mezcal \$39k | Con Tequila \$42k**
Elixir de la tradicional planta del agave, fusionada con sandía y fresa, escarchada con ajíes deshidratados

Martini Intercontinental **\$79K**
Cóctel contundente con su corazón del destilado tequila Don Julio 70, con notas verdes, notas florales y sofisticado.

CÓCTELES SIN LICOR

Intensidad Silvestre **\$23K**
Mezclando los frutos rojos del bosque, presentamos esta versión de mocktail con notas frutales y frescas

Basílico **\$23K**
Albahaca Basilica integrada con tónica, para hacer de este mocktail una alternativa refrescante y deliciosa.

Nogroni **\$23K**
Para los amantes de los ingredientes amargos y herbáceos, creamos esta alternativa sin licor emulando el clásico negroni

(Recuerda que puedes perder el Cóctel Clásico que más te guste)
Tales como Negroni , Old Fashioned, Moscow Mule, Etc...

BOTELLAS



GINEBRAS

Media Botella Tanqueray	\$190.000	
Tanqueray	\$350.000	\$38.000
Tanqueray N° Ten	\$495.000	\$57.000
Gordons	\$210.000	\$33.000
Gordons Pink	\$245.000	\$35.000

LICOR

Licor 43		\$36.000
Jägermeister	\$230.000	\$35.000

TEQUILAS Y MEZCAL

Don Julio 70	\$800.000	\$82.000
Don Julio Añejo	\$595.000	
Don Julio Reposado	\$570.000	
Don Julio Blanco	\$550.000	\$62.000
1800 Cristalino	\$650.000	
1800 Añejo	\$475.000	
1800 Reposado	\$430.000	
1800 Silver	\$410.000	
Maestro Dobel	\$650.000	\$69.500
Centenario Plata	\$270.000	
Jose Cuervo Tradicional	\$330.000	\$38.000
Jose Cuervo Especial Reposado	\$215.000	
Jose Cuervo Silver	\$215.000	
400 Conejos	\$530.000	\$58.000

RON Y AGUARDIENTE

Zacapa Ambar	\$350.000	\$82.000
Ron Flor de Caña 7 Años	\$250.000	
Santa Fé 12 Años	\$350.000	\$42.000
Santa Fé 4 Años	\$160.000	
Media Santa Fé 4 Años	\$90.000	
Aguardiente Nectar Premium	\$235.000	\$28.000

VODKA

Belvedere	\$535.000	
Ciroc	\$390.000	\$45.000
Ketel One	\$420.000	
Smirnoff	\$230.000	\$35.000

WHISKY

Johnnie Walker Blue Label	\$1.750.000	\$82.000
Johnnie Walker Gold Label	\$520.000	
Johnnie Walker Double Black Label	\$395.000	
Johnnie Walker Black Label	\$380.000	\$42.000
Johnnie Walker Red Label	\$183.000	\$33.000
Media Johnnie Walker Red Label	\$110.000	
Buchanan's 18 años	\$780.000	\$78.000
Buchanan's Master	\$440.000	
Buchanan's 12 años	\$390.000	\$42.000
Media Buchanan's 12 años	\$220.000	
Singleton 18 años	\$820.000	
Singleton 15 años	\$560.000	
Singleton 12 años	\$440.000	
Bulleit Bourbon	\$390.000	\$42.000
Old Parr 18	\$750.000	
Old Parr 12	\$390.000	
Media Old Parr 12	\$270.000	
Baileys	\$180.000	
Glenmorangie Lasanta	\$550.000	

PASANTES



CERVERZA

BBC Monserrate	\$19.200
BBC Rosada	\$15.500
Stella Artois	\$14.500
Draft Stella Artois	\$19.500
Draft Club Colombia	\$18.000
Club Colombia	\$14.500
Corona Extra	\$15.500
Corona Cero	\$15.500
Michelado	\$2.000

BEBIDAS CALIENTES

Aromatica	\$7.700
Americano	\$7.700
Expresso	\$7.700
Capuccino	\$7.700
Latte	\$7.700

PASANTES

Manantial	\$7.700
Manantia Gas	\$7.700
Agua Evian	\$16.000
Agua Evian Gas	\$16.000
Coca Cola	\$7.700
Coca Cola Zero	\$7.700
Ginger Schweppes	\$7.700
Ginger Mil 976	\$14.000
Soda Sparkling Toronja Mil 976	\$14.000
Soda Schweppes	\$7.700
Tonica Schweppes	\$7.700
Tonica Pink Mil 976	\$14.000
Tonica Mil 976	\$14.000

ENERGIZANTES

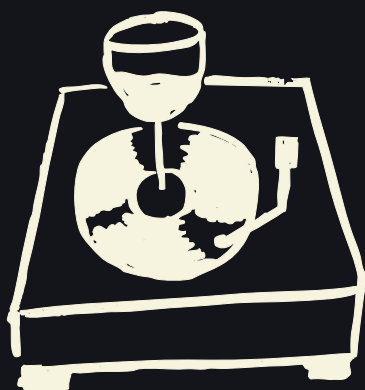
Red Bull con Azúcar	\$17.500
Red Bull sin Azúcar	\$17.500
Red Bull Red	\$17.500

CIGARRILLO

Vuse Go Max	\$50.000
Vuse Go	\$40.000

@vinosyviniolosrooftop

www.vinosvinilos.com | Bog - Col



CALLE 127 # 15 - 03 | PISO 7