





*Bienvenida*@

Kammarata Café es un espacio mágico  
con un estilo picnic dentro de la ciudad.



## ACOMPañANTES

<b>Papas a la francesa</b>	<b>\$ 7.000</b> <sup>COP</sup>
<b>Papa criolla</b>	<b>\$ 7.000</b> <sup>COP</sup>
<b>Porción de camarones</b>	<b>\$ 12.000</b> <sup>COP</sup>
<b>Porción de arroz</b>	<b>\$ 4.000</b> <sup>COP</sup>

## ALMUERZO

<b>Almuerzo Kammarata</b>	<b>\$ 20.900</b> <sup>COP</sup>
(Pregunta por el menú de día)	
<b>Almuerzo Kammarata Res</b>	<b>\$ 21.900</b> <sup>COP</sup>
(Pregunta por el menú de día)	

## ENTRADAS

<b>Ceviche peruano</b>	<b>\$ 29.500</b> <sup>COP</sup>
(180g de tilapia en cuadros, cebolla morada en plumas, pimentón, maíz gigante y palmitos acompañado de chips de plátano)	
<b>Chicharrón acevichado</b>	<b>\$ 19.900</b> <sup>COP</sup>
(200g de chicharrón tostado bañados en leche de tigre, acompañado de tostones de plátano verde)	
<b>Coctel de camarón</b>	<b>\$ 29.500</b> <sup>COP</sup>
(200g de camarón aprox. Preparado en salsa de la casa (roja, neutra o picante) Maíz gigante y palmito acompañado de chips de plátano)	
<b>Camarones apanados</b>	<b>\$ 27.000</b> <sup>COP</sup>
(Acompañado de tostones de plátano verde)	
<b>Nuggets</b>	<b>\$ 19.500</b> <sup>COP</sup>
(Acompañado de papas a la francesa)	
<b>Morcilla</b>	<b>\$ 19.500</b> <sup>COP</sup>
(300gr de morcilla, acompañada de arepa)	

**Papas kammarata** **\$19.900**<sup>COP</sup>

(Papas francesas y criollas bañadas en salsa cheddar y tocineta)

**Chorizo santarosano** **\$14.900**<sup>COP</sup>

(Chorizos santarosanos acompañados de arepa lechonera, tomate y limón)

**Patacones con hogao** **\$ 6.900**<sup>COP</sup>

## CREMAS

**Crema de salmón** **\$16.000**<sup>COP</sup>

**Crema de tomate** **\$14.000**<sup>COP</sup>

## LINEA LIGERA

**Ensalada de pollo** **\$29.000**<sup>COP</sup>

(Trozos de pollo al sartén en cama de lechuga fresca con variedad de impregnaciones, mazorcas baby, acompañadas de almendras garrapiñadas, en reducción balsámico)

**Ensalada salmón** **\$39.900**<sup>COP</sup>

(Trozos de salmón al sartén en cama de lechuga fresca con variedad de impregnaciones, mazorcas baby, acompañadas de almendras garrapiñadas, en reducción balsámico)

**Salmón en salsa de maracuyá** **\$59.900**<sup>COP</sup>

(250g de salmón aprox. Sobre cama de ensalada de encurtidos bañado en reducción de maracuyá, acompañada de galleta parmesana)

**Salmón Kammarata** **\$57.000**<sup>COP</sup>

(250g de salmón bañado en una reducción de salsa soja con panela, sobre un puré de papa acompañado de vegetales salteados al wok)

## PLATOS FUERTES

**Bandeja paisa** **\$45.000**<sup>COP</sup>

(Frijoles, arroz, tajada de plátano maduro, chicharrón, huevo, carne molida, chorizo, arepa)

(Este plato está disponible de 12:00pm a 6:00pm)

**Cazuela de frijoles** **\$36.000**<sup>COP</sup>

(Frijoles, chicharrón, trocitos de maduro, arepa y porción de arroz)

(Este plato está disponible de 12:00pm a 6:00pm)

## Arroz vegetariano

**\$25.900**<sup>COP</sup>

(Vegetales salteados al wok, bañados en salsa inglesa y acompañados de una tortilla de huevo)

## Trucha

### Clásica

**\$35.000**<sup>COP</sup>

### Gratinada

**\$40.000**<sup>COP</sup>

(400g aprox. De trucha, acompañada de plátano verde y ensalada de la casa)

## Mojarra

**\$35.000**<sup>COP</sup>

(400g aprox. De mojarra, acompañada de plátano verde y ensalada de la casa)

## Costillas BBQ café

**\$47.000**<sup>COP</sup>

(500g de costilla ahumada bañada en salsa BBQ a base de café, acompañadas de papa criolla y ensalada dulce de la casa)

## Costichicharrón

**\$47.000**<sup>COP</sup>

(500g de costilleta ahumada bañada en salsa BBQ a base de café, acompañadas de papa criolla y ensalada dulce de la casa)

## Picada kammarata

**\$70.000**<sup>COP</sup>

(700g de proteína acompañado de papa criolla, papas a la francesa, morcilla, arepa lechonera frita y tostones de plátano verde)

## Pasta kammarata con pollo

**\$37.000**<sup>COP</sup>

(Pasta fetuccini con salsa italiana, 200g de pollo en cubos, bañado en salsa de queso cheddar, acompañados de trozos de tocineta)

## Pasta kammarata con camarón

**\$40.000**<sup>COP</sup>

(Pasta fetuccini con salsa italiana, 180g de camarón bañados en salsa de queso cheddar, acompañados de trozos de tocineta)

## Lomo salteado peruano

**\$45.000**<sup>COP</sup>

(Solomo bañado en salsa de carnes, acompañado de cascos de tomate, cebolla en pluma, papa criolla y arroz)

## Arroz mixto

**\$39.000**<sup>COP</sup>

(190g de cerdo, 190g de pollo, verduras salteadas al wok, mezcla homogénea con el arroz acompañado de palitos de yuca)

## COMIDAS RÁPIDAS

A partir de las 4:00pm, si es antes de esta hora consultar con el servicio a la mesa

## Hamburguesa

### Clásica

**\$27.500**<sup>COP</sup>

### Pollo apanado

**\$27.000**<sup>COP</sup>

(Acompañada de papas a la francesa)

### **Alitas BBQ**

**\$27.000**<sup>COP</sup>

(Mix de alitas y bombones de pollo bañadas en salsa BBQ acompañadas de papas a la francesa y lechuga crespas)

### **Alitas endiabladas**

**\$27.500**<sup>COP</sup>

(Mix de alitas y bombones de pollo bañadas en salsa picante, acompañadas de papas a la francesa y lechuga crespas)

### **Brochetas de cerdo o pollo**

**\$24.000**<sup>COP</sup>

(220g aprox de cerdo, acompañados de papa al vapor, arepa a la parrilla y ensalada)

### **SalchiKammarata**

**\$27.900**<sup>COP</sup>

(Salchichas, pollo desmechado, trozos de costicharron BBQ, papa a la francesa, gratinada con queso mozzarella acompañada de alioli de chipotle)

### **Pizza Hawaiana**

**\$29.000**<sup>COP</sup>

(Queso mozzarella, jamón y piña caramelizada)

### **Pizza Pollo y Champiñón**

**\$29.000**<sup>COP</sup>

(Queso mozzarella, pollo y champiñones)

### **Pizza tocineta, miel y pollo**

**\$29.000**<sup>COP</sup>

(Queso mozzarella, pollo desmechado, tocineta y miel)

### **Pizza pepperoni**

**\$ 29.000**<sup>COP</sup>

(Queso mozzarella y peperoni)

### **Pizza Mexicana**

**\$29.000**<sup>COP</sup>

(Queso mozzarella, pico de gallo, carne molida y jalapeño)

## **CORTES DE CARNE**

### **Punta de anca Res**

**\$45.000**<sup>COP</sup>

(Acompañada de arepa, plátano maduro y ensalada de la casa)

### **Churrasco**

**\$45.000**<sup>COP</sup>

(Acompañado de arepa, plátano maduro y ensalada de la casa)

### **Bife chorizo**

**\$45.000**<sup>COP</sup>

Acompañado de arepa, plátano maduro y ensalada de la casa)

### **Baby beef**

**\$47.000**<sup>COP</sup>

(Acompañado de arepa, plátano maduro y ensalada de la casa)

### **Osobuco teriyaki**

**\$37.000**<sup>COP</sup>

Codillo de cerdo bañado en salsa teriyaki, acompañada de pasta y vegetales vietnamitas)

**Solomillo paz** **\$52.000**<sup>COP</sup>

(Solomillo relleno de champiñon y queso azul, sobre una cama de pure bañado en una reducción de vino tinto y cafe)

**Lomo de cerdo** **\$35.000**<sup>COP</sup>

(Acompañado de arepa, plátano maduro y ensalada de la casa)

### **Filete de pechuga**

**Clásica** **\$33.000**<sup>COP</sup>

**Gratinada** **\$35.000**<sup>COP</sup>

**Salsa de Champiñones** **\$35.000**<sup>COP</sup>

(Acompañada de papa criolla y ensalada de la casa)

## **REPOSTERÍA**

**Postres cremosos** **\$ 8.500**<sup>COP</sup>

(Postre de frutos rojos, postre de frutos amarillos, limón)

**Pan de bonos** **\$ 3.000**<sup>COP</sup>

**Almojabanas** **\$ 3.000**<sup>COP</sup>

**Pan de maíz** **\$ 3.000**<sup>COP</sup>

## **TORTA PORCIÓN**

**Torta de almojabana** **\$12.000**<sup>COP</sup>

**Red Velvet** **\$12.000**<sup>COP</sup>

**Torta de zanahoria** **\$12.000**<sup>COP</sup>

**Torta de banano** **\$10.000**<sup>COP</sup>

**Torta de la casa** **\$12.000**<sup>COP</sup>

**Torta de snickers** **\$13.000**<sup>COP</sup>

**Torta envinada** **\$12.000**<sup>COP</sup>

**Torta de chocolate** **\$12.000**<sup>COP</sup>

**Torta de maracuyá** **\$13.000**<sup>COP</sup>

**Torta baileys** **\$12.000**<sup>COP</sup>

**Torta de banano y zanahoria** **\$12.000**<sup>COP</sup>

**Torta chocomaracuyá** **\$13.000**<sup>COP</sup>

# CAFÉ BAR



Nuestro café es una mezcla única de granos cuidadosamente seleccionados de las regiones más prestigiosas de Colombia. Con un aroma rico y profundo, cada taza es una experiencia sensorial que no olvidará fácilmente.



# CAFÉS CALIENTES

<b>Expreso</b>	<b>\$ 5.000</b>	<sup>COP</sup>
(Extracción de 25s aproximadamente)		
<b>Doppio</b>	<b>\$ 7.000</b>	<sup>COP</sup>
(Doble espresso con sabor más intenso y concentrado)		
<b>Americano</b>	<b>\$ 5.000</b>	<sup>COP</sup>
(Espresso acompañado con agua)		
<b>Café campesino pocillo</b>	<b>\$ 6.000</b>	<sup>COP</sup>
(Espresso, agua y panela)		
<b>Café campesino taza</b>	<b>\$ 7.500</b>	<sup>COP</sup>
(Espresso, agua y panela)		
<b>Café bombón</b>	<b>\$ 8.500</b>	<sup>COP</sup>
(Espresso, leche condensada, chantilly)		
<b>Capuchino</b>	<b>\$ 9.500</b>	<sup>COP</sup>
(Espresso doble y leche texturizada)		
<b>Latte</b>	<b>\$ 8.500</b>	<sup>COP</sup>
(Espresso sencillo y leche texturizada)		
<b>Latte arequipe</b>	<b>\$ 9.500</b>	<sup>COP</sup>
(Leche texturizada y arequipe)		
<b>Latte vainilla</b>	<b>\$ 8.500</b>	<sup>COP</sup>
(Leche texturizada, espresso y vainilla)		
<b>Café irlandés</b>	<b>\$16.000</b>	<sup>COP</sup>
(Whisky, espresso y chantilly)		
<b>Carajillo</b>	<b>\$13.000</b>	<sup>COP</sup>
(Espresso, azúcar, Brandy)		
<b>Turco</b>	<b>\$ 9.000</b>	<sup>COP</sup>
(Espresso doble, canela y cardamomo)		
<b>Capuchino nutella</b>	<b>\$ 9.500</b>	<sup>COP</sup>
(Espresso, leche texturizada, nutella y chantilly)		
<b>Capuchino Chantybrule</b>	<b>\$ 9.500</b>	<sup>COP</sup>
(Espresso, leche texturizada y azúcar morena caramelizada)		
<b>Capuchino bailey's</b>	<b>\$13.000</b>	<sup>COP</sup>
(Espresso doble, leche texturizada, shot Bailey`s)		
<b>Moccachino</b>	<b>\$ 9.500</b>	<sup>COP</sup>
(Espresso doble, leche texturizada, chocolate HERSHEY`S)		
<b>Macchiato</b>	<b>\$ 9.500</b>	<sup>COP</sup>
(Espresso doble, leche texturizada)		

# BEBIDAS CALIENTES

## Agua panela con queso

Pocillo: \$ 6.500<sup>COP</sup> Taza: \$ 8.000<sup>COP</sup>

## Chocolate suizo en leche

Pocillo queso: \$ 7.500<sup>COP</sup> Taza queso: \$ 9.000<sup>COP</sup>

## Chocolate suizo en agua

Pocillo queso: \$ 6.500<sup>COP</sup> Taza queso: \$ 8.000<sup>COP</sup>

## Chocolate con masmelos

Pocillo queso: \$ 9.000<sup>COP</sup> Taza queso: \$ 10.000<sup>COP</sup>

## Milo caliente

Pocillo: \$ 7.000<sup>COP</sup> Taza: \$ 10.000<sup>COP</sup>

## Maicena

Pocillo: \$ 8.000<sup>COP</sup> Taza: \$ 9.000<sup>COP</sup>

**Aromática** \$ 5.000<sup>COP</sup>

(Frutos rojos, cidrón, hierbabuena, manzanilla)

**Té chai** \$ 9.500<sup>COP</sup>

(Té negro, leche, especias, canela y jengibre)

**Té de jengibre** \$ 5.000<sup>COP</sup>

**Maracuyazo con licor** \$ 13.000<sup>COP</sup>

**Infusión de frutas** \$ 9.500<sup>COP</sup>

(Frutos amarillos o frutos rojos)

**Copa de vino caliente** \$ 23.000<sup>COP</sup>

(Receta alemana)



## CAFÉS FRÍOS

<b>Latte frío</b>	<b>\$ 8.000</b>	<sup>COP</sup>
(Expresso, leche texturizada)		.
<b>Romano</b>	<b>\$ 9.000</b>	<sup>COP</sup>
(Expresso, naranja)		.
<b>Cold brew</b>	<b>\$ 9.000</b>	<sup>COP</sup>
(Destilado de café en frío 24 horas)		.
<b>Frappuccino café</b>	<b>\$ 9.500</b>	<sup>COP</sup>
(Expresso, leche en polvo, chantilly)		.
<b>Affogato</b>	<b>\$10.500</b>	<sup>COP</sup>
(Expresso, helado de vainilla, chantilly)		.
<b>Moccachino frío</b>	<b>\$13.000</b>	<sup>COP</sup>
		.
<b>Frappuchino bailey's</b>	<b>\$15.000</b>	<sup>COP</sup>
		.

## BEBIDAS FRÍAS

<b>Malteada</b>	<b>\$19.000</b>	<sup>COP</sup>
(Bailey's, oreo, chocolate, frutos rojos, fresa y vainilla)		.
<b>Jugo de naranja natural</b>	<b>\$ 8.000</b>	<sup>COP</sup>
		.
<b>Jugos naturales en agua</b>	<b>\$ 8.000</b>	<sup>COP</sup>
(mango, fresa, guanábana, mora, maracuyá y Lulo)		.
<b>Jugos naturales en leche</b>	<b>\$10.000</b>	<sup>COP</sup>
(mango, fresa, guanábana, mora, maracuyá y Lulo)		.
<b>Milo frío</b>	<b>\$10.000</b>	<sup>COP</sup>
		.
<b>Vaso de leche</b>	<b>\$ 5.000</b>	<sup>COP</sup>
		.
<b>Té helado de jengibre</b>	<b>\$ 8.000</b>	<sup>COP</sup>
		.
<b>Té chai frío</b>	<b>\$ 9.500</b>	<sup>COP</sup>
		.
<b>Soda</b>	<b>\$ 5.000</b>	<sup>COP</sup>
(Michelado *\$7.000*)		.
<b>Tamarindo</b>	<b>\$ 5.500</b>	<sup>COP</sup>
(Michelado *\$7.500*)		.
<b>Hatsu</b>	<b>\$ 8.000</b>	<sup>COP</sup>
		.
<b>Coca Cola</b>	<b>\$ 5.500</b>	<sup>COP</sup>
		.
<b>Cuatro</b>	<b>\$ 5.500</b>	<sup>COP</sup>
		.



<b>Sprite</b>	<b>\$ 5.500</b>	<sup>COP</sup>
<b>Agua manantial</b>	<b>\$ 5.000</b>	<sup>COP</sup>
<b>Agua saborizada</b>	<b>\$ 5.500</b>	<sup>COP</sup>
<b>Gatorade</b>	<b>\$ 8.000</b>	<sup>COP</sup>
<b>Monster</b>	<b>\$13.000</b>	<sup>COP</sup>
<b>Vaso michelado</b>	<b>\$ 2.000</b>	<sup>COP</sup>

## CON HELADO

<b>Copa de helado</b>	<b>\$15.000</b>	<sup>COP</sup>
<small>(Helado, lecherita, chantilly, masmelo, oreo)</small>		

<b>Ensalada de frutas</b>	<b>\$19.000</b>	<sup>COP</sup>
<small>(Frutas frescas, Lecherita, helado, chantilly)</small>		

## LIMONADAS



<b>Café</b>	<b>\$10.000</b>	<sup>COP</sup>
<b>Natural</b>	<b>\$ 8.000</b>	<sup>COP</sup>
<b>Hierbabuena</b>	<b>\$10.000</b>	<sup>COP</sup>
<b>Mango biche</b>	<b>\$10.000</b>	<sup>COP</sup>
<b>Cereza</b>	<b>\$12.000</b>	<sup>COP</sup>
<b>Piña jengibre</b>	<b>\$10.000</b>	<sup>COP</sup>
<b>Sandía</b>	<b>\$10.000</b>	<sup>COP</sup>
<b>Coco</b>	<b>\$12.000</b>	<sup>COP</sup>
<b>Coco hierbabuena</b>	<b>\$10.000</b>	<sup>COP</sup>
<b>Vino tinto</b>	<b>\$20.000</b>	<sup>COP</sup>
<b>Lyche</b>	<b>\$12.000</b>	<sup>COP</sup>

## SODAS ITALIANAS

<b>Frutos rojos</b>	<b>\$16.000</b>	<sup>COP</sup>
<b>Frutos verdes</b>	<b>\$16.000</b>	<sup>COP</sup>
<b>Frutos amarillos</b>	<b>\$16.000</b>	<sup>COP</sup>

# Cocteles



Nuestros cocteles son realmente únicos y deliciosos. En nuestro bar nos esforzamos por ofrecer una experiencia sensorial incomparable a través de combinaciones creativas y sabores exquisitos.

## CÓCTELES SIN LICOR

<b>Coctel de piña</b>	<b>\$16.000</b>	COP
(Base de piña y naranja)		COP
<b>Coctel de maracuyá</b>	<b>\$16.000</b>	COP
(Base de limón y maracuyá)		COP
<b>Coctel de mango biche</b>	<b>\$16.000</b>	COP
(Limón, mango biche)		COP
<b>Coctel de coco</b>	<b>\$16.000</b>	COP
(Limón y coco)		COP
<b>Piña colada</b>	<b>\$16.000</b>	
(Siropo de coco, piña y piña colada)		

## CÓCTELES SUAVES

<b>Coctel de coco</b>	<b>\$25.000</b>	COP
(Licor de coco y limón)		COP
<b>Mojito</b>	<b>\$26.000</b>	COP
(Hierbabuena, carta blanca)		COP
<b>Cuba libre</b>	<b>\$26.000</b>	COP
(Ron y coca cola)		COP
<b>Patron</b>	<b>\$26.000</b>	COP
(Limón y aguardiente)		COP
<b>Tequila sunrise</b>	<b>\$29.000</b>	
(Tequila y zumo de naranja)		

## CÓCTELES MEDIOS Y FUERTES

<b>Dry martini</b>	<b>\$29.500</b>	COP
(Vermú, ginebra)		COP
<b>Gin tonic</b>	<b>\$30.000</b>	COP
(Ginebra, agua tónica)		COP
<b>Barbados surprise</b>	<b>\$24.000</b>	COP
(Gin toni, agua tónica)		COP
<b>Margarita</b>	<b>\$27.000</b>	
(Clásica, Blue, red, maracuyá)		
<b>Margarita XL</b>	<b>\$70.000</b>	COP
<b>Camaleón</b>	<b>\$27.000</b>	COP
(Licor de melón, vodka y limón)		COP
<b>Blue lagoon</b>	<b>\$28.000</b>	COP
(Vodka, curazao)		COP
<b>Caipirinha</b>	<b>\$22.000</b>	COP
(Cachaça y limón)		COP
<b>Long island</b>	<b>\$35.000</b>	
(4 licores y curazao)		

<b>Pecera de fourloko</b>	<b>70.000</b>	COP
<b>Satanás</b>	<b>\$37.000</b>	COP
(6 tipos de licores) Flameado		
<b>Cabeza de jabalí</b>	<b>\$36.000</b>	COP
(6 tipos de licores a base de zumo de naranja)		
<b>Blue Hawaii</b>	<b>\$30.000</b>	COP
(Bacardi, limón, naranja, curazao)		

## CÓCTELES CREMOSOS


<b>Piña colada</b>	<b>\$30.000</b>	COP
(Licor de coco, piña colada)		
<b>Orgasmo</b>	<b>\$31.000</b>	COP
(Crema de whisky, licor de amaretto)		
<b>Alexander</b>	<b>\$31.000</b>	COP
(Ginebra, licor de café y crema de leche)		
<b>Coffee martini</b>	<b>\$32.000</b>	COP
(Vodka, expreso y jarabe de goma)		

## ELIXIR KAMMARATA

<b>Dulce elixir</b>	<b>\$27.000</b>	COP
(Ron viejo de caldas roble blanco, jugo de naranja, granadina y blue curaçao)		
<b>Elixir del sol</b>	<b>\$27.000</b>	COP
(Aguardiente amarillo, jugo de mango natural, limos y almíbar dulce)		
<b>Elixir del eje</b>	<b>\$29.000</b>	COP
(Crema de ron, café expreso, almíbar simple y amaretto)		



# Licores



Nuestros cocteles son realmente únicos y deliciosos. En nuestro bar nos esforzamos por ofrecer una experiencia sensorial incomparable a través de combinaciones creativas y sabores exquisitos.



# CERVEZAS

<b>Corona</b>	<b>\$11.000</b>	<sup>COP</sup>
<b>Heineken</b>	<b>\$10.000</b>	<sup>COP</sup>
<b>Artesanal 3 cordilleras</b>	<b>\$11.000</b>	<sup>COP</sup>
<b>Club Colombia</b>	<b>\$10.000</b>	<sup>COP</sup>
<b>Águila light</b>	<b>\$ 9.000</b>	<sup>COP</sup>
<b>Poker</b>	<b>\$ 7.000</b>	<sup>COP</sup>
<b>Vaso michelado</b>	<b>\$ 2.000</b>	<sup>COP</sup>

# CERVEZAS ENVENENADAS

<b>Michelada de amaretto</b>	<b>\$20.000</b>	<sup>COP</sup>
(Club negra, amaretto)		
<b>Michelada mexicana</b>	<b>\$20.000</b>	<sup>COP</sup>
(Tequila, Corona y ají)		

# TRAGOS

<b>Jack Daniel's</b>	<b>\$205.000</b>	<sup>COP</sup>
(La botella)		
<b>Jack Daniel's (honey)</b>	<b>\$210.000</b>	<sup>COP</sup>
(La botella)		
<b>Jack Daniel's (fire)</b>	<b>\$210.000</b>	<sup>COP</sup>
(La botella)		
<b>Jagermeister</b>	<b>\$210.000</b>	<sup>COP</sup>
(La botella)		
<b>Buchanan's</b>	<b>\$390.000</b>	<sup>COP</sup>
(Máster 12 años) La botella		
<b>Old parr</b>	<b>\$280.000</b>	<sup>COP</sup>
(La botella)		
<b>Chivas 12 años</b>	<b>\$290.000</b>	<sup>COP</sup>
(La botella)		
<b>Jimador reposado</b>	<b>\$230.000</b>	<sup>COP</sup>
(La botella)		
<b>Jose cuervo</b>	<b>\$190.000</b>	<sup>COP</sup>
(La botella)		

**Ron viejo de caldas** \$105.000<sup>COP</sup>

(La botella tradicional)

**Ron viejo de caldas** \$125.000<sup>COP</sup>

(La botella 5 años)

**Aguardiente antioqueño** \$ 80.000<sup>COP</sup>

(La botella tapa azul)

**Aguardiente amarillo** \$100.000<sup>COP</sup>

(La botella)

**Aguardiente amarillo** \$ 55.000<sup>COP</sup>

(La media)

## SHOTS

**Tequila jimador** \$19.000<sup>COP</sup>

**Buchanan's** \$19.000<sup>COP</sup>

**Whisky grants** \$19.000<sup>COP</sup>

**Whisky old parr** \$19.000<sup>COP</sup>

**Whisky buchanan's** \$19.000<sup>COP</sup>

**Whisky jack daniel's** \$19.000<sup>COP</sup>

**Bailey's** \$18.000<sup>COP</sup>

**Brandy domecq** \$15.000<sup>COP</sup>

**Jagermeister** \$15.000<sup>COP</sup>

**Ron viejo de caldas** \$13.000<sup>COP</sup>

**Aguardiente antioqueño** \$13.000<sup>COP</sup>



# VINOS

**Casillero del diablo**

**\$120.000**<sup>COP</sup>

(La botella)

**9 lives**

**\$130.000**<sup>COP</sup>

(La botella)

**JP chenet**

**\$100.000**<sup>COP</sup>

(La botella)

**Finca las moras**

**\$ 90.000**<sup>COP</sup>

(La botella)

**Frontera**

**\$ 85.000**<sup>COP</sup>

(La botella)

**Gato negro**

**\$ 80.000**<sup>COP</sup>

(La botella)

**Copa de vino**

**\$20.000**<sup>COP</sup>

**Copa de sangría**

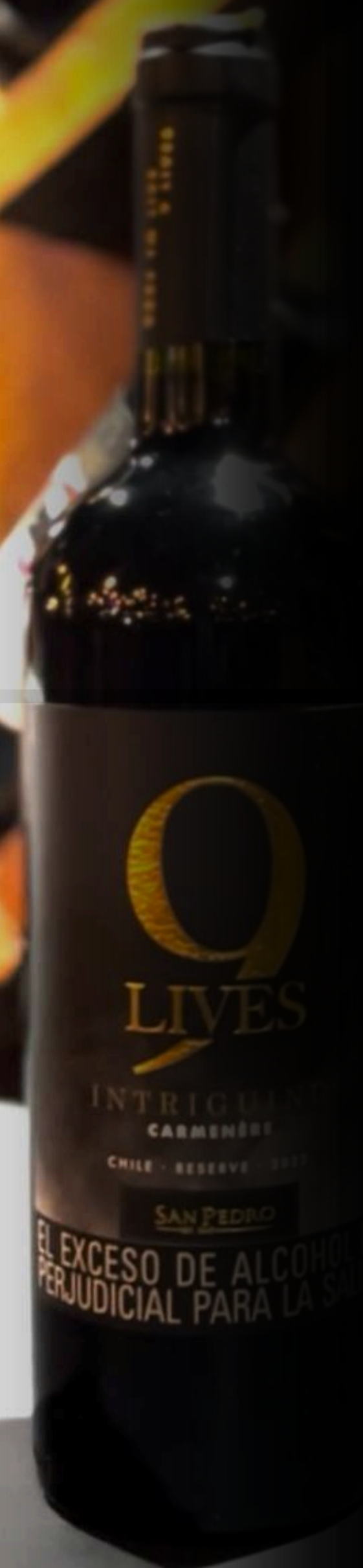
**\$25.000**<sup>COP</sup>

**Jarra de sangría**

**\$72.000**<sup>COP</sup>

**Jarra de sangría rosse**

**\$90.000**<sup>COP</sup>



PARA MASCOTAS

Helado

\$5.000<sup>COP</sup>

“Somos

**Petfriendly”**

*Jack*  
*Pacho*





*Gracias*

Por visitar Kammarata Café, esperamos que tu visita sea una experiencia mágica.



# KAMMARATA *Cafe*

