

LICO RES & BE BIDAS

LIQUORS & DRINKS



ESENCIA
NATIVA



*En el ritual de maridar los momentos en Nativa
el recorrido de experiencias inicia desde la identidad
natural, atravesando las regiones Colombianas
y mezclando sensaciones alrededor del mundo.
Desde características ancestrales hasta nuevos
sabores artesanales probarás un poco de nuestra
identidad a través de una experiencia de sabores.*

In the ritual of pairing the moments in Nativa
the journey of experiences starts from the natural
identity, crossing the Colombian regions
and mixing sensations around the world.
From ancient features to new handmade flavors
you will try a little of our identity
through an experience of flavors.

CÓCTELES TIKI

TIKI COCKTAILS



Nativo
ron

Maya
mezcal

Pacífico
viche

\$49k

Sweet & sour de frutas citricas fresca,
a elegir el destilado base entre el ron,
viche o mezcal.



*Pink
tonic
\$48k*

Ginebra, agua tónica
y splash de matizante
perlado.

CÓCTELES DE AUTOR

SIGNATURE COCKTAILS

Cantarito
\$48k

Tequila, zumo
de naranja y toronja,
con un toque
de chamoy y tajín.





*Espresso
martini*
\$43k

Vodka, triple sec
y café expreso.

Nativo
\$46k

Candela (licor artesanal de la región), concentrado natural de tamarindo y café expreso.





*Pique /
mezcal
\$46k*

Mezcal, licores
fortificados
(vermouth rosso
aperol),
jugo de limón, miel
de limoncillo,
picante de chile.



*Margarita
al pastor
\$46k*

Tequila, syrup natural
de piña ahumada, zumo
de limón y sal de cilantro.

The image features a glass of Quilele cocktail. The glass is filled with a yellow-orange liquid, ice cubes, a slice of lime, and a sprig of rosemary. The glass is placed on a wooden surface. The background is dark with some green foliage. The text 'Quilele \$46k' is written in a white serif font in the upper right corner. Below it, the ingredients are listed in a smaller white sans-serif font. The overall aesthetic is rustic and sophisticated.

Quilele \$46k

Viche (licor artesanal del
pacífico colombiano),
licor fortificado
(vermouth rosso)
y syrup natural
de maracuyá.

*Jagger
boom*
\$46k

Jagermeister, ron superior, jugo de limón, y especias de la huerta.



Sour de sandía
\$46k

Whisky, vodka, syrup natural
de sandía y jugo de limón.



Salty New York
\$46k

Whisky, caramelo salado, zumo de
limón y vino tinto.





Mezcalita
\$48k
Mezcal, cointreau
y limón.



Paloma
\$48k
Tequila y mil976
de toronja.

CÓCTELES CLÁSICOS

CLASSIC COCKTAILS

Mojito

\$43k

Ron superior, zumo de limón, syrup simple, soda y hierbabuena.

Sabores: Fresa y flor de jamáica, tamarindo, frutos rojos, frutos amarillos y maracuyá



Gin tonic \$43k

Ginebra, agua tónica
y especias de la huerta.



Piña colada \$43k

Piña fresca, crema de coco,
licor de especias (amaretto),
ron superior y aguardiente.



Mimosa
\$29k

Vino espumoso
(prosecco) y jugo
de naranja.





Margarita

\$43k

Tequila, licor de naranja (triple sec) y jugo de limón.

Sabores: Fresa y flor de jamáica, tamarindo, frutos rojos, frutos amarillos y maracuyá



*Aperol
spritz*

\$43k

Licor fortificado
(aperol), vino
espumoso
(prosecco) y soda.

*Moscow
mule*

\$43k

Vodka, limón,
ginger beer
y syrup natural
de la casa.



Americano
\$43k

Vermouth rosso y campari.



Caipiriña
\$46k

Cachaza, limón, azúcar.



Negroni
\$43k

Vermouth rosso,
campari y ginebra.



Old Fashioned
\$43k

Bourbon, angostura y azúcar.

Martini
\$43k

Vermouth dry y ginebra



Pisco Sour
\$46k

Pisco, limon, azucar, egg white



SANGRÍAS

SANGRIAS

Tinto

\$155k

Vino tinto (lambrusco), licor clásico (vodka), frutas frescas (piña y manzanas verdes), zumo de limón y syrup de sandía natural.



Rosse *\$155k*

Vino rose (lambrusco),
licor clásico (brandy),
licor de especias (amaretto),
frutas frescas (fresa - lychee)
y zumo de limón.



CERVEZAS

BEERS

*Cerveza de
Barril*

\$18k

- Irish Red Ale: Roja
- Indian Pale Ale: Ipa
- Stonewall Inn: Rosada

Club Colombia

\$13k

- Dorada
- Roja

Heineken

\$16k

Corona

\$16k

Stella Artois

\$18k





VINOS

WINES

Copa Vino
\$38k

· Las Moras Cabernet Sauvignon
· Las Moras Chardonnay
· Las Moras Syrah

BOTELLAS

Tinto / Red

La Celia Malbec Reserva
\$160k

*Las Moras
Cabernet Sauvignon*
\$140k

Lambrusco Piccini
\$135k

Blanco / White

Las Moras Chardonnay
\$155k

*Santa Carolina Reservado
Sauvignon Blanc*
\$140k

Lambrusco Piccini
\$135k

JP Chenet
\$135k

Rosado / Rose

Las Moras Syrah
\$135k

Lambrusco Piccini
\$135k

JP Chenet
\$135k

OTROS LICORES

OTHER LIQUORS

CHAMPAÑA

Cava Gran Torelló Brut Nature

\$350K

Moët & Chandon Rose

\$945K

WHISKY

Shot sencillo:

Old Parr

\$20K

Baileys

\$17K

Baileys (Media)

\$140K

Buchanans Master (Botella)

\$450K

Glenfiddich 18 (Botella)

\$830K

Old Parr 12 (Botella 750 ml)

\$435K

Old Parr 12 (Media 500 ml)

\$330K

GINEBRA

Shot Tanqueray London Dry

\$18K

Hendrick's (Botella)

\$480K

Tanqueray London Dry (Botella)

\$320K

JAGERMEISTER

Shot sencillo

\$18K

Botella

\$330K

Media

\$200K

MEZCAL

Shot sencillo (Unión El Joven)

\$22K

400 Conejos (Botella)

\$540K

7 Misterios (Botella)

\$590K

TEQUILA

Shot sencillo:

1800 Añejo

\$28K

1800 Silver

\$23K

1800 Añejo (Botella)

\$640K

1800 Silver (Botella)

\$490K

Don Julio Reposado (Botella)

\$665K

Don Julio 70 (Botella)

\$800K

VODKA

Shot sencillo (Absolut)

\$11K

Absolut (Botella)

\$215K

Absolut (Media)

\$155K

Grey Goose (Botella)

\$400K

RON

Shot sencillo (Caldas 8 años)

\$18K

Caldas 8 años (Botella)

\$255K

Caldas 8 años (Media)

\$155K

Zacapa 23 (Botella)

\$590K

AGUARDIENTE

Shot sencillo (Azul)

\$15K

Antioqueño Rojo, Azul o Verde (Botella)

\$150K

Antioqueño Rojo, Azul o Verde (Media)

\$95K

SODAS



\$16k

Fresa y flor de jamáica
Strawberry and hibiscus flower

Tamarindo
Tamarind

Frutos amarillos
Yellow fruits

Frutos rojos
Red fruits

Maracuyá
Passion fruit



OTRAS BEBIDAS

OTHER DRINKS

Jugo de naranja \$16K

Jugo del día \$14K

Limonada natural \$14K

Limonada de coco \$16K

Coca-Cola \$10K

Canada Dry \$9K

Soda \$9K

Redbull \$17K

Gatorade \$12K

Agua (Mineral - Con gas) \$8K

Smirnoff \$20K

JP Chenet (Lata - Blanco o rosado) \$26K

Electrolit \$20K

BEBIDAS CALIENTES

HOT DRINKS

A close-up photograph of a rustic, light-brown ceramic coffee cup filled with dark coffee. The cup sits on a matching saucer. Several dark brown, roasted coffee beans are scattered on the saucer in front of the cup. The background is a dark, textured surface, possibly wood, with soft lighting creating highlights on the cup's rim and the coffee's surface.

Americano
\$9k

Espresso
\$8k

Capuccino
\$10k

Latte
\$11k

Chai latte
\$12k

Aromática
\$6k

Chocolate suizo
Swiss chocolate
\$12k

SHOTS SALUDABLES

HEALTHY SHOTS



● *Energy* *\$10k*

Zumo de maracuyá, zumo de naranja, jengibre, cúrcuma, pimienta cayena. (Picante).

Aumenta los niveles de energía y reduce la inflamación

● *Vital* *\$10k*

Extracto de zanahoria, tomate de árbol, zumo de naranja, zumo de limón, cúrcuma.

Antigripal y aumenta las defensas

● *Detox* *\$10k*

Zumo de naranja, espinaca bogotana, manzana verde, piña, jengibre, espirulina.

Digestivo y ayuda a eliminar toxinas

● *Wellness* *\$10k*

Flor de Jamaica, uva isabela, extracto de remolacha, zumo de naranja, zumo de limón, nuez moscada y hierbabuena.

Cardiovascular



ESENCIA
NATIVA