

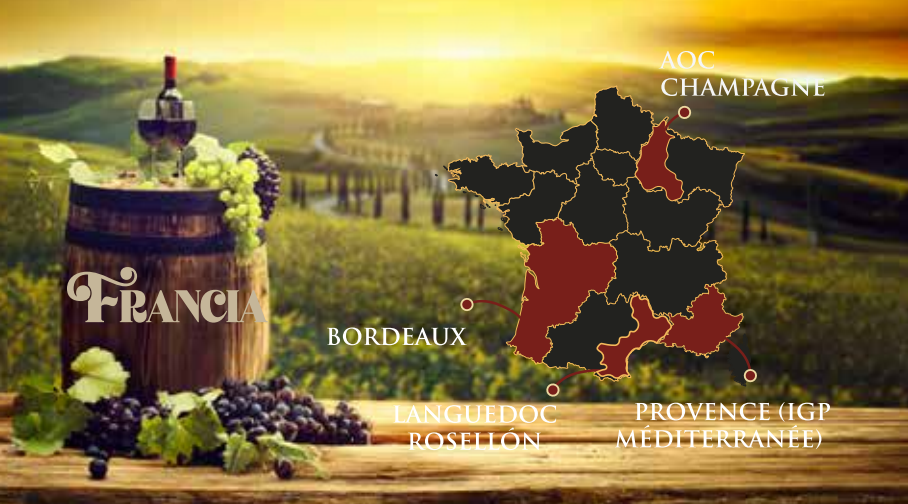


**GRAN PARRILLA
BOYACENSE**



M E N Ú

**VINOS &
COCTELES**



VINO BLANCO



COPA BOTELLA

Château Fayau Sauvignon Blanc

\$ 200

Color amarillo pálido con reflejos plateados, de aroma a cítricos de limonaria y toronja.

ESPUMOSO

BOTELLA

Rivarose brut syrah

\$ 265

Color rosado pálido y brillante. Aroma de fresa, frambuesa y suaves notas de toronja.

Veuve clicquot brut yellow label

\$ 1.188

Delicado equilibrio de sabores frutales entre pera, manzana y melocotón. Con toques de mandarina, pomelo y brioche.

VINO TINTO



BOTELLA

Fat bastard pinot noir

\$ 203

Color rojo rubí brillante, con encantadores aromas de fresa, cereza y frambuesa.

Chateau du moret cabernet sauvignon, merlot

\$ 301

Color granate de reflejo violeta. Aroma de frutos negros, moras y cereza.



VINO BLANCO



BOTELLA

\$ 161

Botter pinot grigio IGT

Color amarillo paja brillante y fresco. Con notas de manzana verde, pera, flores blancas y notas minerales.

Colli Martani DOC Grechetto

Color amarillo pajizo, de aroma a manzanilla y melocotón maduro con una refrescante sensación cítrica.

\$ 190

VINO TINTO



BOTELLA

\$ 110

Lambrusco Giotto

Color rojo rubí intenso, brillante de burbuja constante y rosada, de aroma afrutado, persistente y agradable.

Fellini Pietraluna Neroamaro

Color rojo violáceo con reflejos violetas negros, de aroma intenso y persistente, afrutado, con notas de grosella negra y frutos del bosque.

\$ 164

Fellini Primitivo

Color púrpura profundo con sensación balanceada de notas minerales, frutos negros y un elegante tanino marítimo.

\$ 164



VINO BLANCO



Sanz verdejo

Amarillo pajizo con irisaciones verdosas, limpio y brillante. Con aromas de manzana verde y cítricos, como el pomelo, junto a tonos de hierba fresca recién cortada.

COPA BOTELLA
\$ 128

Mireia gewürstraminer moscatel

Color amarillo verdoso brillante. Notas florales de violetas y rosas. Meloso y perfumado.

\$ 146

La Picossa Garnacha

Color amarillo dorado, con aromas cítricos y florales. En boca resulta fresco y vibrante, con un largo final mineral.

\$ 35 \$ 155

Mar de frades albariño

Color limón pálido y lima brillante. Con aromas de Lychee, hierba fresca, pera y flores silvestres. Gracias a su afluencia Mediterránea.

\$ 336

ESPUMOSO

Cava dibón brut

Brillante, con un considerable desprendimiento de burbujas Su color amarillo paja traslucido que lo hace fresco. Notas de melón, y duraznos frescos.

\$ 141

Cava castillo perelada brut rose

Color cereza medio, limpio y brillante. Finas y persistentes burbujas y notas de frutos del bosque.

\$ 40 \$ 181

VINO ROSADO



Ramón Bilbao Garnacha Viura

Color rosado salmón brillante, de aroma a pera, manzana, grosella, fresa y manzanilla.

BOTELLA
\$ 188

Muga tempranillo, viura, garnacha

Color rosa pálido. Notas de melocotón, albaricoque, flores blancas, toronja y pomelo.

\$ 276

VINO TINTO



COPA BOTELLA

Mucho más tempranillo, garnacha, syrah

\$ 28 \$ 127

Color rojo picota intenso y reflejos de rubí, notas golosas de fruta roja, negra y suaves notas de roble.

Ibañez reserva vendimia nocturna

\$ 114

Color rojo granate de intensidad media con reflejos ocres. Acompañado de aromas a frutos rojos maduros, especias, toques ahumados y a roble.

La Picossa Garnacha

\$ 35 \$ 155

Color rojo Oscuro intenso con aromas de mora y cereza. Es suave y aterciopelado, con un gusto largo que nos recuerda la madera.

Vivanco crianza

\$ 159

Color rojo brillante con ligeros ribetes púrpuras. Aromas frescos e intensos a frutos rojos, con notas especiadas y de regaliz, acompañado de elegantes aromas tostados y ahumados.

Ramon Bilbao Crianza Tempranillo

\$ 188

Color Rubí violáceo medio. Aromas de fruta negra y roja. Cascara de frutos secos y flores. Con aportes de nuez moscada, canela y vainilla.

Vivanco reserva

\$ 249

Color rojo púrpura intenso, con un ribete teja gracias a su crianza en barrica. Aromas de canela salvia, cereza, moras negras y un componente mineral.

Finca Resalso Crianza Tempranillo

\$ 258

De color rojo cereza y violáceos a los bordes. De Nariz intensa, expresivo y fresco, sin olvidar sus notas de cereza, ciruela y aporte de cedro, cuero, vainilla y eneldo gracias a su paso en barrica.

Enate crianza cabernet/tempranillo

\$ 259

Color rojo cereza picota y aroma intenso de frutas rojas maduras. Notas tostadas de frutos secos.

VINO TINTO



BOTELLA

Carmelo rodero roble 9 meses

Color cereza limpio y brillante. intenso aroma floral y fruta roja del bosque, toques lácticos y vainillas, propio de su paso por madera.

\$ 276

Prima san román garnacha/tinta

Color rojo picota con matices morados y aromas de fruta roja; florales y la intensa mineralidad que ofrece taninos suaves y muy agradables.

\$ 314

Ramón bilbao gran reserva tempranillo, graciano, mazuelo

Color rojo profundo. Aroma de fruta madura, galleta, turrón, moras, ciruelas y cacao.

\$ 434

Emilio moro tempranillo

De color rojo cereza con ribetes rubí. Con notas complejas y equilibradas. Combinación armoniosa de las notas frutales del tempranillo, junto con notas de su paso por bodega.

\$ 449

Muga Reserva

De color rojo rubí y granate medio. De gran complejidad donde se encuentra frambuesa, mora, vainilla y regaliz. Al final chocolate y fruta negra madura.

\$ 486



HUNGRÍA

TOKAJ

VINO BLANCO



COPA BOTELLA

Royal Tokajy Late Harvest

Color amarillo pálido. Aromas delicados de frutas exóticas y especias. Ligero y fresco en el paladar con toques de melocotón blanco. De dulzor medio, textura suave y sedosa y un final de boca limpio, prolongado y vigoroso.

\$ 34

\$ 237



VINO BLANCO



Black's Station Chardonnay

Color amarillo brillante, con notas de fruta de durazno y albaricoque, especias de barrica que aporta cremosidad en el paladar.

COPA BOTELLA

\$ 195

VINO ROSADO



Tinto Rey Rosado Blend

Color melocotón, aromas a nectarina y lima dan paso a sabores plenos de fresa, mandarina y fruta roja fresca.

COPA BOTELLA

\$ 46 \$ 206

VINO TINTO



Powers Merlot

Color a mora y cereza profundo brillante, sabor de cassís, cereza y hierba recién cortada y especias al final.

COPA BOTELLA

\$ 47 \$ 211

Napa cellers cabernet sauvignon

Tiene un sabor poderoso. Se siente tánico en boca y su acidez contiene notas de cata a roble, vainilla, chocolate y frutas negras. Es perfecto para maridar con ternera, cordero, queso curado y aves.

\$ 483



ESPUMOSO

COPA BOTELLA

Garibaldi moscatel demi sec

\$ 119

Color claro con reflejos verdosos, brillante y fina burbuja. Aromas a melón, manzana verde flores blancas y miel.

Garibaldi silvaner riesling brut

\$ 26

\$ 119

Color amarillo paja, reflejos verdosos brillantes y fina burbuja. Aromas a piña, loma y un toque mineral.



VINO BLANCO

COPA BOTELLA

Lauca Sauvignon Blanc

\$ 95

Color amarillo, verdes pálidos. Aromas cítricos, flores blancas, manzana verde y durazno blanco.

Lauca Reserva Chardonnay

\$ 122

Color amarillo dorado. Aromas a frutos tropicales, mango, papaya, durazno maduro y vainilla.

Leyda reserva sauvignon blanc

\$ 45

\$ 203

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Frutas blancas, cítricos, hierbas frescas y notas minerales que lo hacen expresivo y aromático.

VINO TINTO

COPA BOTELLA

Lauca Merlot

\$ 20

\$ 95

Color azul oscuro brillante. Aroma a Ciruela madura y cereza negra. Cacao, pimienta, café y roble.

VINO TINTO



Lauca reserva cabernet suavignon

Color azulado purpura oscuro y vivo. Aroma de fresas, ciruelas maduras y toques de vainilla.

COPA

BOTELLA

\$ 122

Lauca reserva carmenere

Color rojo purpura profundo e intenso. Aroma de frutos rojos y negros combinadas con especias como pimienta negra, café y roble francés.

\$ 27

\$ 122

Santa carolina assamblage malbec, cabernet

Color purpura con destellos rubíes profundos. Aromas robustos a frutos rojos, vainilla nuez moscada y suaves notas de tabaco.

\$ 38

\$ 170

Arboleda carmenere

Color rojo rubí con brillos violetas. Aromas de arándanos y moras, con toques especiados de nuez moscada y granos de café.

\$ 260

Tarapaca gran reserva cabernet

Color rojo violáceo. Aromas maduros y afrutados de ciruela, mora y casis acompañado de una sutil nota herbácea de laurel. Clavo de olor pimienta y vainilla.

\$ 276

Tarapaca gran reserva carmenere

Color rojo cereza negra y ribetes violetas. Aromas a especias, clavos y pimienta. Notas de moras, arándanos y ciruelas.

\$ 276

San pedro 1865 carmenere

Color rojo carmín intenso brillante, alta intensidad de frutos rojos, negros maduros, especias, chocolate y café.

\$ 343



VINO BLANCO



Santa rosa estate chardonnay

Color amarillo pálido con notas verdosas brillantes. Aromas de frutos tropicales melocotón, mango, manzana verde; flores blancas y mantequilla.

COPA

BOTELLA

\$ 32

\$ 146

La mascota chardonnay

\$ 209

Color amarillo claro y matices verdosos. Aromas a pera realzados con toques de vainilla dulce.

VINO ROSADO



COPA BOTELLA

Santa rosa estate rosé syrah

\$ 32 \$ 146

Color rosado Salmon. Aroma a frutos rojos, cereza, fresa, frambuesa y toques ligeros de jazmín y rosas

VINO TINTO

COPA BOTELLA

Santa rosa estate merlot

\$ 33 \$ 152

De origen argentino, con aromas de frutos rojos. En boca un sabor equilibrado, con taninos suaves y armoniosos con la acidez.

La mascota malbec

\$ 209

Color rojo purpura intenso de tonalidades rubí. Aroma a fruta negra, mermelada y vainilla.

Los intocables cabernet sauvignon

\$ 212

Color rojizo profundo con tonos negros. Aroma de frutos negros maduros, hoja de tabaco, naranja pimienta negra y almendra tostada.

Los intocables malbec

\$ 212

Color violáceo oscuro, aroma a frutos rojos maduros y cocidos; intensas notas de canela, caramelo y menta fresca.

Zuccardi reserva malbec

\$ 217

Color violeta profundo. Aromas a fruta negra y roja como mora y ciruela.

Navarro Correas blend malbec, cabernet, merlot

\$ 224

Color rojo purpura, de aroma a mora madura, frutos negros y notas dedicadas a especias.

Navarro Correas colección malbec

\$ 224

Color rojo intenso. Aromas a frutos negros, ciruela, violeta, regaliz, canela, cuero, tabaco, clavo de olor y pimienta.

Luigi bosca red blend

\$ 313

Color rojo granate brillante con aromas muy atractivos a fruta negra, pimienta negra y notas de té. Con leves tonos ahumados de la crianza en roble.

Navarro Correas alegoría malbec

\$ 465

Color rojo violáceo intenso. Aromas y sabores a ciruelas, moras, higos y cerezas negras. Notas especiadas a regaliz, canela y clavo de olor.



Portugal

VINHO - VERDE

ARRUDA DOS VINHOS

VINO BLANCO



BOTELLA

Casal García Vinho Verde

Trajadura, Loureiro, Arinto y Azal.
Color verde pálido traslucido de suave nota de aguja. Suave y fresco con aromas a fruta verde y minerales.

\$ 168

VINO ROSADO



Casal García Vinho Verde

Vinhao, Azal Tinto, Borracal.
Color rosado frambuesa limpio con ligera aguja que lo hace especial. Notas de frutos del bosque cereza, frambuesa y fresas maduras.

\$ 168

VINO TINTO



S. Sebastiao Tinto Syrah - Tinta Roriz

Color rubí oscuro y profundo. Notas de ciruela, mora silvestre, grosella y trufas negras.

\$ 149

COCTELES CON VINO

Forest Feydy

Ensamble de notas dulces y amargas otorgadas por una reducción de sandía y campari; toques cítricos de limón mandarina completado con nuestro espumante Garibaldi.

\$ 39.9





Wine sour

Vino rosado acompañado de licor de liches con notas frutales de sandía y limón en el estilo sour proporcionado por la albumina con toques de angostura.

\$ 39.9



White martini

Vodka macerado en albahaca diluido en las rocas con vino blanco y destilado de uchuvas en difusión de glitter dorado.

\$ 45.9



Caliz de chiquinquirá

Combinación de reducción de corozo y vino tinto con notas cítricas de limón y licor de naranjas en las rocas finalizado con nuestra espuma de arroz con canela y germinados.

\$ 49.9





GRAN PARRILLA
BOYACENSE®

COCTELERÍA Y LICORES

CÓCTELES DE AUTOR



CHÍA

Tequila cazadores, Licor de lychee Scho, infusión de frutos rojos, esferas de lychee, flor de margarita.

\$49.900



BASIL

"Al que buen árbol se arrima, buena suerte le acobija"

Ginebra, monín de manzana y pepino, esferas de manzana, zumo de limón.

\$32.100



SABOR ANDINO

"Tantico saborcito, con un aroma que enamora"

Tequila, licor de uchuva, almíbar de uchuva, zumo de limón.

\$32.100



BLOODY LULO.

Vodka smirnoff, brody marry, zumo de naranja, pimienta, ají tabasco, lulo.

\$31.100



ATARDECERES

Reducción de pimentón amarillo tatemado con notas ahumadas de mezcal macerado en salmuera picante de piña equilibrada con limón mandarino.

\$45.900

PAIPA

\$25.500

"Bienvenido sumerge a un ritual de tradicion"

Ron quimbaya, zumo de limón mandarino, almíbar de maracuyá y lulo.

GUAROJITO PASSION

\$35.200

"Pos eso si pa cualquier momento, un guarito con aliento"

Aguardiente desquite, licor de naranja, almíbar de maracuyá, hierbabuena.

VALLE DE LEYVA

\$39.800

"Una jedionda bebida tan ancestral como nuestra historia"

Whisky johnny walker sello rojo, monín de amaretto y jengibre, espuma artesanal de feijoa y tierra de arepa boyacense.

CÓCTELES CLASICOS



APEROL SPRITS

\$45.400

Aperol, vino espumoso, bretaña.

MOJITO

\$20.100

Ron blanco, bretaña, zumo de limón y hierbabuena.

RAQUIRA

\$23.400

"No quiero vivir con sabor a poco"

Tequila, extracto de jengibre, zumo de naranja, paleta de piña y uchuva.

MARGARITA

\$25.800

Tequila, licor de naranja, zumo de limón, tajín.

GIN TONIC TRADICIONAL

\$27.600

Ginebra, agua tónica, naranja y pepino.

GIN TONIC FRUTOS ROJOS

\$32.000

Ginebra, agua tónica, granadina, infusión de frutos rojos, arándanos.

GIN TONIC LYCHEE

\$32.200

Ginebra, agua tónica, extracto de lychees, zumo de limón.

DRY MARTINI

\$32.300

Martini extra dry, ginebra aceitunas.

CARAJILLO DEL CAMPO

\$34.000

Aguardiente desquite, licor 43, café espresso, biter de cacao.

MARTINI DE LYCHEE

\$37.200

Martini vermouth rosso, vodka smirnoff, extracto de lychees.

NEGRONI

\$37.300

Campari, vermouth cinzano rosso, ginebra, hielo.



MIMOSAS

MIMOSA PASSION

Vino espumoso, almíbar de maracuyá, zumo de naranja, naranja.

\$30.200

MIMOSA SAUCO Y LYCHEE

Vino espumoso, monín de sauco, lychees.

\$33.000

MIMOSA SANDIA

Vino espumoso, monín de sandía, sandía.

\$36.800

SODAS ARTESANALES



LYCHEES

Extracto de lychees, zumo de limón, zumo de naranja y bretaña

\$15.900



FRUTOS ROJOS

Infusión de frutos rojos, monín de sandía, zumo de limón y bretaña.

\$15.900



SAN FRANCISCO

Jugo de mandarina, almíbar de piña, zumo de limón, cereza y bretaña.

\$22.800

PASSION TROPICAL

Almíbar de maracuyá, zumo de naranja, hierbabuena y bretaña.

\$16.200

TAMARINDO

Extracto de tamarindo, monín de mango Spicy, bretaña, hierbabuena.

\$15.900

MOCKTAILS



FIXI

\$22.200

Monín de jengibre, almíbar de piña y hierbabuena, zumo de limón y bretona.

MOJITO

\$12.300

Ginger ale, zumo de limón, almíbar de Maracuyá, hierba buena y fruta a elección.

DEL HUERTO

\$16.700

Ginger ale, monín de kiwi, monín de manzana, zumo de limón

REFAJOS



TROPICAL

\$18.200

Cerveza, monín piña chipotle, zumo de limón y tajín.

EL MUNICIPAL

\$18.200

Cerveza, monín mango spicy, zumo de limón y tajín.

JARRA 2 PAX

\$20.900

Refajo tradicional.

JARRA 4 PAX

\$35.900

Refajo tradicional.

JARRA 6 PAX

\$55.900

Refajo tradicional.

LICORES

CERVEZAS IMPORTADAS

Heineken 330ml	\$	13.900
Corona 330ml	\$	15.900
Stella Artois 300ml	\$	15.900

CERVEZAS NACIONALES

Aguila original 330ml	\$	10.900
Poker 330ml	\$	10.900
Club Colombia dorada 330ml	\$	11.900

Club Colombia
Nueva imagen, mismo sabor.

AGUARDIENTES

	BOTELLA	TRAGO
Antioqueño rojo	\$ 108.000	\$ 11.000
Antioqueño azul	\$ 114.000	\$ 11.000
Desquite artesanal	\$ 161.000	\$ 16.000
Antioqueño real	\$ 186.000	\$ 19.000
Desquite tradicion	\$ 190.000	\$ 19.000

APERITIVOS

	BOTELLA	TRAGO
Vermouth cinzano dry	\$ 151.000	\$ 15.000
Vermouth cinzano rosso	\$ 151.000	\$ 15.000
Aperol	\$ 213.000	\$ 21.000
Jerez dry zack	\$ 231.000	\$ 23.000
Campari	\$ 255.000	\$ 25.000

COGÑAC

	BOTELLA	TRAGO
Cogñac remy martin	\$ 689.000	\$ 70.000

DIGESTIVOS

	BOTELLA	TRAGO
Crema de baileys original	\$ 124.000	\$ 12.000
Cointreau	\$ 310.000	\$ 31.000
Amaretto d'saronno	\$ 317.000	\$ 32.000

GINEBRAS

	BOTELLA	TRAGO
Greenal	\$ 206.000	\$ 21.000
Bombay sapphire	\$ 292.000	\$ 29.000
Tanqueray london dry gin	\$ 318.000	\$ 32.000

LICORES

	BOTELLA	TRAGO
Licor 43	\$ 316.000	\$ 32.000
472 Uchuva	\$ 368.000	\$ 37.000
472 Feijoa	\$ 384.000	\$ 38.000

RON

	BOTELLA	TRAGO
Bacardi carta blanca	\$ 127.000	\$ 13.000
Quimbaya	\$ 136.000	\$ 14.000
Sailor jerry	\$ 211.000	\$ 21.000
Zacapa 12 ambar añejo	\$ 298.000	\$ 30.000

TEQUILA

	BOTELLA	TRAGO
Jose cuervo especial silver	\$ 200.000	\$ 20.000
Cazadores blanco	\$ 217.000	\$ 22.000
Don julio reserva reposado	\$ 612.000	\$ 61.000

VODKA

	BOTELLA	TRAGO
Smirnoff red	\$ 195.000	\$ 19.000
Grey goose	\$ 460.000	\$ 46.000

WHISKY

	BOTELLA	TRAGO
Johnnie walker sello rojo	\$ 153.000	\$ 15.000
Jack daniels 7	\$ 271.000	\$ 27.000
Old parr 12 años	\$ 315.000	\$ 31.000
Johnnie walker sello negro	\$ 319.000	\$ 32.000
Buchanans 12 años	\$ 349.000	\$ 35.000
Buchannans master	\$ 410.000	\$ 41.000
The glenlivet 12 años	\$ 429.000	\$ 43.000
Buchanans 18 años	\$ 843.000	\$ 84.000

Advertencia de propina

Todos nuestros precios incluyen el 8% de imponible.

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 04 00 en bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910 165, 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.”

NUESTRAS SEDES

PARQUE LA 93

Calle 93b # 11a - 84
Local 101
PBX: 746 6785

C.C. PASEO VILLA DEL RÍO

Dg. 57C Sur # 62 - 50
Locales 346 - 406A - 407A
PBX: 746 6785

AUTOPISTA NORTE

Calle 162 # 22 - 68
PBX: 746 6785

C.C. GRAN ESTACIÓN

Avenida El Dorado # 62 - 49
Locales 267 - 268
PBX: 746 6785

C.C. NUESTRO BOGOTÁ

Ak 86 # 55A - 75
Locales 130 - 134 - 138
PBX: 746 6785

AV. QUITO

Calle 71A # 30 - 53
PBX: 746 6785



WWW.MIGRANPARRILLABOYACENSE.COM.CO



@GRANPARRILLABOYACENSE