



DONCELES

MENÚ

FRESCOS

AGUACHILE VERDE	\$45.000
Pesca del día, aguacate, lactofermento de jalapeño y tomatillo.	
AGUACHILE ROJO	\$54.000
Gambas a las brasas, pesca del día, pepino, salsa de chiles rojos.	
AGUACHILE NEGRO	\$39.000
Setas a las brasas, aguacate, mizuna, encurtidos , recado negro. 🌿	
CÓCTEL DE CAMARÓN	\$42.000
Aguacate tatemado, cilantro, tostada de harina.	

BOTANAS

GUACAMOLE DONCELES	\$29.000
Aguacate, tomatillo, cebolla, jalapeño, cilantro.	
ELOTE	\$33.000
Texturas de maíz, queso Paipa y alioli de chiles.	
	X2 UND
	\$17.000
	X1 UND
TOSTADA DE PESCADO	\$32.000
Pescado blanco, sal de jamaica, aguacate, encurtidos, chipotle lactofermentado.	
	X2 UND
	\$16.000
	X1 UND
TOSTADA DE HONGOS	\$28.000
Hongos a la parrilla, jardín, chipotle lactofermentado. 🌿	
	X2 UND
	\$14.000
	X1 UND
TOSTADA DE TARTAR	\$40.000
New York tartar, miel mostaza de habanero, sal de cenizas.	
	X2 UND
	\$20.000
	X1 UND
TETELA	\$23.000
Brisket, papa, salsa de aguacate y chiles.	

BROCHETA DE PASTOR **\$42.000**
Cerdo al pastor, pico de gallo de piña ahumada, salsa verde. X2 UND
\$21.000
X1 UND

BROCHETA DE HONGOS **\$35.000**
Hongos las brasas, encurtidos, recado negro. 🍄

TACO DE CABEZA **\$34.000**
Queso de cabeza, Glasé donceles, jardín. X2 UND
\$17.000
X1 UND

LECHUGAS A LAS BRASAS **\$28.000**
Cogollo y kale a la brasa, tomate perla, queso Paipa, vinagreta.

FUERTES

TIKIN XIC **\$71.000**
Pesca a la Zaranda, mantequilla de perejil, salsa de chile morita, jardín.

½ POLLO GÜERO **\$60.000**
Pollo a las brasas, mojo verde, salsa taquera.

COCHINITA **\$65.000**
Costilla de cerdo, xnipec, salsa taquera.

ASADO DE BIRRIA **\$120.000**
Asado de tira, adobo de chiles, cilantros, guacamole.

BRISKET **\$80.000**
Pecho ahumado, demi glace, salsa macha.

PASILLO DEL HUMO **\$75.000**
New york steak 250GR, mantequilla de chile morita y tuétano, cebollas asadas

..... **\$110.000**
Rib Eye Steak 250GR, Mantequilla de chile morita y tuétano, cebollas asadas.

POSTRES

PALETA DE MANGO	\$19.900
Chamoy, Sal de jamaica.	
TAMAL DE CHOCOLATE	\$26.900
Souffle, Arroz crocante, helado de vainilla y polvo de cocoa y chile.	
FLAN DE MAÍZ	\$22.900
Inglesa de mezcal y garapiñado de habas.	

BEBIDAS

SAN PELLEGRINO 505 ML	\$19.000
SAN PELLEGRINO 750 ML	\$27.000
ACQUA PANNA 505 ML	\$19.000
ACQUA PANNA 750 ML	\$27.000
AGUA MANANTIAL	\$10.900
AGUA MANANTIAL GAS	\$10.900
BRETAÑA	\$10.900
SPRITE	\$10.900
COCA COLA	\$10.900
COCA COLA ZERO	\$10.900
MIL976 GINGER BEER	\$14.900
MIL976 TONICA OCENA	\$14.900
S.PELLEGRINO TÓNICA	\$17.000
TONICA CANADA DRY	\$10.900
RED BULL	\$19.900

MOCKTAILS

SODA JAMAICA	\$20.900
Infusión de jamaica, limón mandarino, soda de manzana.	
SODA TAMARINDO	\$24.900
Almíbar de tamarindo, soda de tamarindo, jugo naranja.	
HORCHATA DONCELES	\$24.900
Horchata de la casa	

CALIENTES

AMERICANO	\$9.900
CAPUCCINO	\$10.900
CAPUCCINO ALMENDRAS	\$15.900
EXPRESSO DOBLE	\$11.900
EXPRESSO	\$9.900
LATTE	\$10.900
LATTE ALMENDRAS	\$16.900
AROMÁTICA	\$8.000

CERVEZAS

STELLA ARTOIS	\$19.000
CORONA CERO	\$17.900
CORONA	\$19.900
CLUB COLOMBIA DORADA	\$16.900

CÓCTELES DE AUTOR

PALOMA DONCELES \$55.000

Mezcal Verde Momento, lacto fermento de gulupa y jalapeño, zumo de toronja y soda de toronja

MARGARITA DONCELES \$60.000

Don Julio Blanco, licor de uchuva y naranja, zumo de limón y sal de hibiscus.

PILONCILLO DE LA PASIÓN \$48.000

Whisky Monkey Shoulder, Campari, miel de panela y jengibre, zumo de maracuyá y soda.

JARDIN AZTECA \$48.000

Gin Hendrick's, syrup de sandía y menta Martini bianco.

YERBA SAGRADA \$55.000

Vodka Ketel One, óleo de guanábana y eucalipto, vino espumoso.

TEPACHE DE LA CASA \$45.000

Mezcal Verde Momento, tepache de la casa.

SOUR DONCELES \$50.000

Pisco Viñas de Oro Quebranta, miel de agave, limón mandarina y gotas de angostura.

COCTELERÍA CLÁSICA

MARGARITA ORIGINAL \$55.000

Tequila blanco, Cointreau, zumo de limón y sal.

MOSCOW MULE \$48.000

Vodka, zumo de limón, sirope y ginger beer.

APEROL SPRITZ \$33.000

Aperol, espumoso, soda y naranja.

NEGRONI \$48.000

Ginebra, Campari y Vermut Rosso.

OLD FASHIONED \$45.000

Whisky Monkey Shoulder, angostura, azúcar, soda y naranja.

GIN AND TONIC CLÁSICO

Ginebra y tónica a elección.



Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina, correspondiente al 10% (indicar el porcentaje que se sugiere) 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. Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo del 8%.