

RESERVAS
0980314883
0985847298

wine **MENÚ**

FOLLOW US FOR MORE
@WEWINE.EC



Looking for
something
to start
the party?

Dips & Bruschettas

1

Dips

6.00

Hummus de Garbanzo

Plato tradicional de la cocina mediterránea a base de crema de Garbanzos, zumo de limón, ajo y aceite de oliva acompañado de pan pita tradicional.

 **Maridaje Recomendado:** *Verdejo, Albariño, Tempranillo Joven.*

vegano

Dip de Alcachofa

Cremoso hecho a base de corazones de alcachofa, Aceite de Oliva, Queso Fresco y Gratinado con queso mozzarella.

 **Maridaje Recomendado:** *Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Pinot Noir.*

vegetariano

Todos nuestros Dips van acompañados con nuestro increíble pan de masa madre o pan Pita.

Bruschetta

7.00

Bruschetta Malbec

Bruschetta en pan de masa madre cubiertas de queso crema, acompañados de tomate cherry confitado en aceite de oliva, albahaca fresca junto con queso mozzarella.

 **Maridaje Recomendado:** *Merlot, Malbec.*

vegetariano

Bruschetta Merlot

Bruschetta en pan de masa madre cubiertas en queso crema, queso andino adrezado en reducción de vinagre balsámico dulce y acompañados de higos en almíbar con un toque aromático.

 **Maridaje Recomendado:** *Riesling, Sauvignon Blanc, Pinot Noir.*

8.00

Bruschetta Verdejo

Bruschetta de delicioso pan de masa madre cubiertas en aguacate, Salmon curado en casa y acompañados de tomates cherry confitado en aceite de oliva, espolvoreado con aceitunas Negras en polvo.

 **Maridaje Recomendado:** *Sauvignon Blanc, Chardonnay, Verdejo.*

Bruschetta Albariño

Bruschetta en pan de masa madre cubiertas en queso Burrata, acompañados de jamón serrano español y un mix de uvas glaseadas en reducción de vino tinto y brotes frescos.

 **Maridaje Recomendado:** *Albariño, Verdejo, Tempranillo Crianza Riojano.*

Bruschetta mix

Puedes armar tu Tabla de Brushetas con hasta 2 de nuestras 4 variedades de brushetas, una gran experiencia para compartir entre amigos.

 **Maridaje Recomendado:** *A Criterio del Sommelier de la Noche.*

10.00

A close-up photograph of a hand sprinkling a fine white powder, likely salt or a dry rub seasoning, onto a dish. The dish is served on a rustic, blue-toned ceramic plate and consists of several strips of cooked, reddish-brown meat, possibly chorizo or a similar cured sausage, arranged around a central pile of fresh green leafy vegetables. The lighting is warm and focused, creating a sense of depth and highlighting the textures of the food and the hand.

Looking for
something
delicious?

Entradas & Fuertes

Ensaladas

desde 9.00

Ensalada de Burrata Campestre

Ensalada fresca hecha a base de un mix de hojas verdes acompañada de Queso Burrata, Jamón serrano, choclito baby, tomates Cherrys, aceitunas y reducción de vinagre balsámico.

 **Maridaje Recomendado:** *Sauvignon Blanc, Chardonnay, Late Harvest, Rose Garnacha.*

9.00

Ensalada Mediterránea de Salmón

Ensalada fresca a base de un mix de hojas verdes acompañado de tomates Cherrys, aceitunas negras, queso Burrata, Salmon Curado en casa y queso parmesano Rallado.

 **Maridaje Recomendado:** *Sauvignon Blanc, Chardonnay, Grenache Rosado, Pinot Noir.*

12.00

Ensalada Cesar We Wine

Ensalada Cesar de Filete de Pollo o Salmon curado en casa a elección del cliente, acompañada de crutones frescos, vinagreta cesar de la casa, trozos de tocino crujiente, colocados sobre una cama de lechuga romana morada y verde, con un toque de queso parmesano rallado encima.

 **Maridaje Recomendado:** *Sauvignon Blanc, Chardonnay, Late Harvest.*

Pollo 10.00

Salmón 12.00

Entradas

desde 12.00

Tiradito de Salmón

Salmon Curado acompañado de picó de gallo, leche de tigre casera, maíz tostado y aguacate flameado.

 **Maridaje Recomendado:** *Albariño, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc.*

12.00

Tataki de Res

Delicioso corte de Picaña de res sellado a la plancha, flambeado en mesa, y bañado en una exquisita salsa japonesa hecha en casa, que combina un equilibrio de sabores en boca.

 **Maridaje Recomendado:** *Albariño, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc.*

12.00

Camarones Rebosados

Camarones al estilo japones cubiertos de panko crocante fritos, acompañados de papas fritas de la casa y las salsas de la casa.

 **Maridaje Recomendado:** *Sauvignon Blanc, Chardonnay, Verdejo.*

10.00

Pesca

desde 18.00

Salmón al Grill

Salmon fresco de 250gr preparado a la plancha cubierto de salsa Pesto hecha en casa, acompañado de vegetales ahumados y Papas Fritas.

 **Maridaje Recomendado:** *Sauvignon Blanc, Chardonnay, Verdejo, Prosecco.*

18.00

Pulpo al Balsámico

Pulpo marinado en especias de la casa, glaseado y preparado con una dulce reducción de Vinagre Balsámico, acompañado de papas asadas de la casa y una guarnición de vegetales ahumados.

 **Maridaje Recomendado:** *Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Pinot Noir.*

20.00

Carnes

20.00

RibEye

Delicioso corte de Res boliviano importado de 280g con su toque de marmoleo graso y preparado a la plancha, acompañado de papas fritas y vegetales ahumados de la casa.

 **Maridaje Recomendado:** *Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Tannat.*

Picaña

Corte importado boliviano de 280gr, acompañado de una deliciosa mantequilla de especias, acompañado de papas Fritas, ensalada fresca de la casa y chimichurri ahumado.

 **Maridaje Recomendado:** *Pinot Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon.*

American Style

desde 14.00

Hamburguesa de Picaña WW

Hamburguesa de picaña y cerdo ahumado, acompañada de tocino crocante, queso cheddar, pickles de pepinillos, salsa secreta de la casa, tomate y lechuga fresca sobre un pan brioche artesanal, acompañada con papas fritas de la casa.

 **Maridaje Recomendado:** *Cabernet Sauvignon, Bonarda, Carmenere.*

14.00

Hamburguesa Jack Daniels

Hamburguesa de res y cerdo bañada en deliciosa salsa Jack Daniels de la casa, cubierta de cebollas caramelizadas, Tocino Crocante, queso cheddar y colocada sobre un pan brioche artesanal y papas fritas de la casa.

 **Maridaje Recomendado:** *Cabernet Sauvignon, Bonarda, Tannat.*

15.00

Costillas San Louis

Gran Costillar de cerdo estilo San Louis de 500gramos, glaseado en salsa BBQ ahumada o en salsa Jack Daniels de la casa a elección del cliente, acompañada de papas fritas y ensalada fresca de la casa.

 **Maridaje Recomendado:** *Cabernet Sauvignon, Bonarda, Bordeaux.*

BBQ 20.00

JACK DANIELS 22.00

Tablas

desde 10.00

Tabla de Vegetales Ahumados

Selección de vegetales orgánicos, zanahorias, Rábanos, Remolachas, Tomates Cherrys meticulosamente seleccionados, cocinados y ahumados a fuego lento, colocados sobre una cama de rúcula.

Maridaje Recomendado: *Malbec, Syrah.*

10.00

Matambre a la Miel y Mostaza

Delicioso Matambre de cerdo preparado a la plancha y glaseado en nuestra salsa Honney Mustard casera, acompañado de deliciosa chistorra argentina y Papas Fritas de la casa.

Maridaje Recomendado: *Cabernet Sauvignon, Malbec, Tanat.*

16.00

Matambre Al Grill

Delicioso Matambre de cerdo preparado a la plancha acompañado de deliciosa chistorra argentina y Papas Fritas de la casa.

Maridaje Recomendado: *Malbec, Syrah.*

16.00

Tabla de Quesos

Selección de nuestros mejores quesos importados, Manchego, Gouda, Mozarella, Ibérico y burrata, acompañados de frutas, miel, pan de masa madre y Trufas de Chocolate.

Maridaje Recomendado: *Sauvignon Blanc, Chardonnay, Verdejo.*

16.00

Tabla Marqués de Riscal

Queso Ibérico, manchego, Jamón serrano, Fuet, Chorizo Cular, Bondiola, Salame Toscana, Aceitunas, Frutas y pan de masa madre.

Maridaje Recomendado: *Cabernet Sauvignon, Bonarda, Bordeaux.*

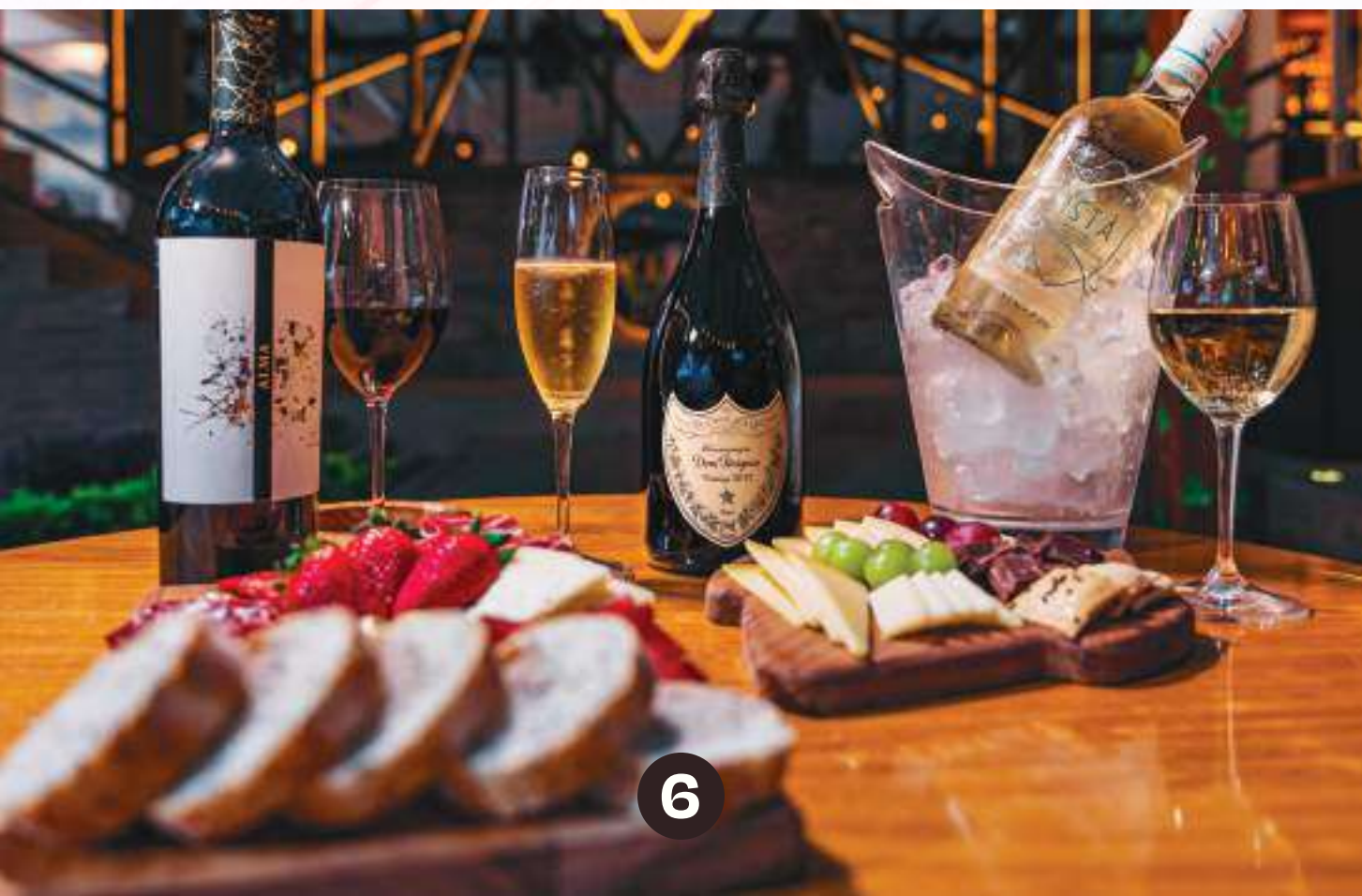
18.00

Tabla Tierra Mendosa

Gran Tabla Argentina Acompañada de Matambre de Cerdo, Chorizo Argentino, Chistorra, Picaña, morcilla Argentina, Pan de ajo Casero y chimichurri, ensalada fresca de la casa y papas fritas.

Maridaje Recomendado: *Cabernet Sauvignon, Malbec, Tanat.*

26.00



A close-up photograph of a hand pulling a slice of pizza. The slice is covered in melted cheese that is stretching into a long, thin strand. The toppings include a slice of pepperoni and some green leafy vegetables. The background is dark and out of focus.

Looking for
something
to share?

Pizzas Especialidad

Pizzas

Pizza Margarita

13.00

Clásica Pizza de salsa Napolitana, queso Mozarela, albahaca y tomates Cherrys.

Maridaje Recomendado: *Malbec, Tempranillo, Pino Grigio.*

Pizza Jamón Serrano

16.00

Pizza de salsa Napolitana, queso Mozarela, Jamón Serrano y Rúcula.

Maridaje Recomendado: *Sauvignon Blanc, Verdejo.*

Pizza Diavola

15.00

Pizza de salsa Napolitana, queso Mozarela, Salami Picante y albahaca Rúcula.

Maridaje Recomendado: *Monte Pulciano, Tempranillo Rosado.*

Pizza Al Enemigo

15.00

Pizza de salsa Napolitana, queso Mozarela, Chorizo Argentino, Rúcula y Cherrys.

Maridaje Recomendado: *Chardonnay, Verdejo.*

Pizza Al Quattro Formagio

16.00

Masa artesanal cubierta con queso Parmesano, Blue, Mozarela y Andino.

Maridaje Recomendado: *Malbec, Tempranillo, Pino Grigio.*

Pizza Hawaiiiana

16.00

Masa cubierta con queso mozarela, salami toscano y confit de piña dulce.

Maridaje Recomendado: *Chardonnay, Verdejo.*

Deliciosas pizzas hechas con masa artesanal de la casa, acompañadas de nuestros mejores productos.



Looking for
something
Extra?



Postres & Extras

Postres

5.00

Tiramisú

Clásico postre italiano hecho a base de café y chocolate fino de aroma.

 **Maridaje Recomendado:** *Late Harves, Porto.*

Torta de Red Velvet

Torta americana cremosa .

 **Maridaje Recomendado:** *Late Harves, Porto.*

Bebidas

Club Verde	5.00	Café Americano	2.00
Corona	5.00	Té	2.00
Modelo	6.00	Agua Sin Gas	2.50
Santana Chulla Chela 300ml	4.00	Agua Con Gas	2.50
Santana Chulla Chela 500ml	6.00	Gaseosas	3.50
Santana de Temporada	6.00	Jugo del Día	3.50
Red Bull	5.00	Frappe de la Casa	6.00
Red Bull Sugar Free	5.00	Limonada	3.00
Red Bull Red Edition	5.00	Limonada Imperial	3.50

Extras

Charcutería

Jamón Serrano 40gr	4.00
Fuet 40gr	4.00
Salami 40gr	4.00
Chorizo Cular 40gr	4.00
Chorizo español 100gr	7.00
Chistorra 100gr	6.00

Quesos

Andino 80gr	4.00
Mozarela 80gr	4.00
Manchego 80gr	5.00
Queso Crema 80gr	3.00
Burrata 80gr	4.00
Ibérico 80gr	5.00

Varios

Aceitunas Verdes 70gr	2.00
Aceitunas Negras 70gr	2.00
Fresas 70gr	2.00
Naranjas 70gr	3.00

Pan

Canasta de Pan de masa madre	3.00
------------------------------	------



Looking for
some
Wine?



ESPUMANTE

Alsina y Sarda Brut Rosé Macabeu, Xarel·lo, Parellada y Pinot Noir	30,00
Alsina y Sarda Blanc de Blancs Macabeu, Xarel·lo, Parellada	32,00
Alsina y Sarda Brut Reserva Chardonnay, Pinot Noir	35,00
Vallformosa Rosé Macabeu, Xarel·lo, Parellada	28,00
Vallformosa Cero Alcohol Macabeu, Xarel·lo, Parellada	25,00
Marqués de Cáceres Brut Xarel·lo, Macabeo y Parellada	35,00
Seguras Viudas Brut Rosé Trepát, Pinot Noir, Garnacha	30,00
Seguras Viudas Brut Macabeo, Xarel·lo, Parellada	32,00
Seguras Viudas Heredad Chardonnay, Macabeo	80,00

ROSADO

El Coto Rosado Tempranillo, Garnacha	28,00
Pago de Araiz Garnacha, Tempranillo	30,00
Salina Monastrell	32,00
Aires de Protos Tempranillo	30,00
Excellens Rosé Garnacha, Tempranillo	32,00

BLANCO

Marqués de Cáceres Viura	32,00
Protos Verdejo	30,00
Mara Martín Viura	30,00
Atlantik Albariño	32,00
Pazo Cilleiro Albariño D.O. Rías Baixas	35,00

TINTO

Protos Roble Tempranillo	30,00
Protos Crianza Tempranillo	50,00
Protos Reserva Tempranillo	100,00
Protos Gran Reserva Tempranillo	150,00
Marqués de Cáceres Crianza Tempranillo	30,00
El Coto Crianza Tempranillo 12 meses	30,00
El Coto Mayor Tempranillo 15 meses	40,00
El Coto Imaz Reserva Tempranillo 18 meses	84,00
El Coto Real Reserva Tempranillo 20 meses	100,00
Beronia Joven Tempranillo	30,00
Beronia Crianza Tempranillo	42,00
Beronia Reserva Tempranillo	48,00
Urbión Cuvée Tempranillo	32,00
Prado Rey Joven Tempranillo	32,00
Celeste Crianza Tempranillo	44,00
Lopez de Haro Joven Tempranillo	30,00
Lopez de Haro Crianza Tempranillo	35,00
Lopez de Haro Reserva Tempranillo	40,00
Lopez de Haro Gran Reserva Tempranillo	65,00
Matsu El Pícaro Tempranillo	30,00
Matsu El Recio Tempranillo	45,00
Matsu El Viejo Tempranillo	120,00
Emilio Moro Tempranillo	70,00

Chile

Por Ti Tempranillo	66,00
Alma de Luzón Tempranillo	100,00
Pago de Carraovejas Tempranillo	140,00

ESPUMANTE

Morandé Charmat Brut	27,00
Montes Alpha Angels Brut	42,00

ROSADO

Tais Pinot Noir	35,00
Marqués de Casa y Concha Rosé	60,00

BLANCO

Casillero del Diablo Sauvignon Blanc	30,00
--	--------------

TINTO

La Y Reserva Carmenere	27,00
Adobe Reserva Carmenere	27,00
Santa Ema Carmenere	27,00
Morandé Pionero Reserva Carmenere	27,00
Morandé Gran Reserva Carmenere	30,00
Novas Gran Reserva Carmenere	40,00
Casillero del Diablo Carmenere	35,00
Adobe Reserva Merlot	27,00
Santa Carolina Reserva Merlot	27,00
Misiones de Rengo Merlot	30,00
Doña Dominga Reserva Merlot	35,00
Morandé Pionero Reserva Merlot	27,00

Argentina

Morandé Gran Reserva Merlot	35,00
Casillero del Diablo Merlot	30,00
Morandé Pionero Reserva Cabernet Sauvignon	27,00
Morandé Gran Reserva Cabernet Sauvignon	30,00
Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon	30,00
Novas Gran Reserva Cabernet Sauvignon	40,00
La Capitana Gran Reserva Cabernet Sauvignon	44,00
Adobe Reserva Pinot Noir	27,00
Novas Gran Reserva Pinot Noir	40,00
Morandé Pionero Reserva Pinot Noir	30,00
Casillero del Diablo Pinot Noir	30,00
Santa Ema Pinot Noir	40,00
Marqués de Casa y Concha Pinot Noir	60,00
Casillero del Diablo Syrah	30,00
Casillero del Diablo Malbec	30,00
Santa Carolina Assemblage Malbec, Cabernet Sauvignon	35,00
Cuvée Don Reca Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Carmenere, Petit Verdot	60,00
Diablo Dark Red Malbec	44,00

ESPUMANTE

Cordero Con Piel de Lobos Brut Blanca de Blancas	35,00
Punto Ar Torrontés	32,00

ROSADO

San Gimignano Cabernet Sauvignon Rosé	30,00
---	--------------



*APLICAN RESTRICCIONES

MIÉRCOLES KARAOKE *Night*

2X1

VINO/COCTELES



25%

DTO.

TASTY NIGHT

TODA LA CARTA DE COMIDA CON EL 25% DE DESCUENTO

TODA LA NOCHE



BANCO
INTERNACIONAL
Queremos ser más



Beneficio Exclusivo
con tus Tarjetas
de Crédito y Débito.

BLANCO

Protos RobleTrivento
White Malbec 30,00

El Enemigo
Chardonnay 70,00

TINTO

Trapiche
Merlot 27,00

Postales del Fin del Mundo Roble
Malbec 35,00

Alfredo Roca Fincas
Malbec 32,00

Santa Julia
Malbec 30,00

Rutini Trumpeter
Malbec 35,00

Punto Ar Solei
Malbec 35,00

Alta Vista Estate Premium
Malbec 45,00

Patos Reserva
Malbec 30,00

Patos Gran Reserva
Malbec 50,00

Apogeo
Malbec 60,00

Cordero Con Piel de Lobos
Malbec 30,00

El Enemigo
Malbec 70,00

Mosquita Muerta
Malbec 110,00

Mosquita Muerta Malcriado
Malbec 210,00

Luca
Malbec 77,00

San Gimignano Syrah
Syrah 38,00

Reserva Fin del Mundo
Pinot Noir 38,00

Alfredo Roca Reserva de Familia
Pinot Noir 60,00

Alta Vista Estate Premium
Bonarda 45,00

Alfredo Roca Dedicación Personal
Bonarda 50,00

El Enemigo
Bonarda 70,00

Italianos

El Enemigo Cabernet Franc	70,00
Trapiche Cabernet Sauvignon	30,00
San Gimignano Roble Cabernet Sauvignon	38,00
Alta Vista Vive Malbec, Cabernet Franc, Merlot	30,00
San Gimignano Blend Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah	40,00
Pipsi Malbec, Petit Verdot, Bonarda, Cabernet Franc, Merlot	50,00
Luca Beso de Dante Cabernet Sauvignon, Malbec	100,00
El Gran Enemigo Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec	190,00

ESPUMANTE

Lambrusco Rosé Lambrusco	30,00
Lambrusco Tinto Lambrusco	30,00
Anna Spumante Dolce Dolce	32,00
Le Contesse Brut Rosé	35,00

ROSADO

Chiola Cerasuolo d'Abruzzo	28,00
4Bucce Doc Rosato Piemonte	28,00

BLANCO

Tavo Pinot Grigio	28,00
Lume Trebbiano d'Abruzzo	28,00
Banfi Le Rime Pinot Grigio	30,00
Riporta Pinot Grigio	32,00
Tommasi Le Rosse Pinot Grigio	40,00
Ista Pinot Grigio	40,00

Ecuador

TINTO

Tommasi Valpolicella	40,00
Bajo Montepulciano d'Abruzzo	50,00
Banfi Col Di Sasso Sangiovese, Cabernet Sauvignon	32,00
Banfi Chianti Clasico Reserva	55,00
Banfi Chianti Clasico Reserva Reserva	75,00
Vajra Barolo Docg Albe Barolo	140,00
Riporta Sangiovese	32,00
Riporta Primitivo	32,00
Riporta Nero D'Avola	35,00
Riporta Primitivo Di Manduria	40,00
Ottobucce Doc Rosso Piemonte	30,00
Surani Primitivo di Manduria, Cabernet Sauvignon	50,00

BLANCO

Armonía Chardonnay	30,00
Armonía Rosé	30,00
Travesía Sauvignon Blanc	30,00
Enigma Chardonnay	38,00
Mito Naranja Chardonnay	40,00

TINTO

Armonía Merlot	30,00
Armonía Cabernet Sauvignon	30,00
Paradoja Cabernet Sauvignon, Malbec	50,00
Almirante Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot	80,00

*APLICAN RESTRICCIONES

JUEVES

BLACK PINK

Night

HOMBRES

2X1 3X2

WHISKEY Y RON CERVEZAS

MUJERES

BARRA LIBRE
DE VINOS

DE 9H00 A 11H00PM



Francia

Cautivo Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot	100,00
Tomás Carlos Gran Blend	180,00

ESPUMANTE

Alsina y Sarda Brut Rosé Calvet Celebration Brut	332,00
Calvet Celebration Brut Rosé	32,00
Veuve du Vernay Brut	35,00
Veuve du Vernay Brut Rosé	35,00
Moët Chandon Champagne	165,00
Veuve Clicquot Champagne	185,00
Dom Pérignon Champagne	475,00

ROSADO

Calvet D'Anjou Cabernet Franc	30,00
---	--------------

BLANCO

Calvet Reserve Sauvignon Blanc, Semillón	32,00
--	--------------

TINTO

Marius Syrah, Grenache	30,00
Calvet Reserve Cabernet Sauvignon, Merlot	30,00
Pay Doc's Syrah	35,00
Calvet Côtes du Rhône Cabernet Sauvignon, Merlot	35,00
Bellevue La Randée Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	35,00
Lafont Fourcat Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec	35,00
Bila-Haut Côtes du Roussillon Villages	38,00
Tour Labatut San Emilion Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	65,00
Tour Puyblanquet San Emilion Merlot, Cabernet Franc	90,00

Alemania, EEUU, Austria & más

ESPUMANTE

Henkell Blanc de Blancs	32,00
Henkell Rosé	34,00
Henkell Dry Sec	34,00

BLANCO

Dixie Chardonnay	40,00
Von Winning Riesling	45,00
Southern Ocean Sauvignon Blanc Marlborough	30,00
Neethlingshof Estate Chenin Blanc	40,00

TINTO

Gere Tamas Pinot Noir	40,00
FreakShow Cabernet Sauvignon	90,00
FreakShow Zinfandel	90,00
Michael David Syrah	90,00
Earthquake Zinfandel	120,00
19 Crimes Red Wine	38,00
Penfolds Cabernet Sauvignon	45,00
Neethlingshof Estate Pinotage	50,00
Michael David Petit Verdot, Petit Syrah	90,00
FreakShow Blend	90,00
Penfolds Shiraz, Cabernet Sauvignon	45,00

*APLICAN RESTRICCIONES

VIERNES
AFTER
Office

2X1

VINO DE LA CASA



15%
DTO.

VINOS DE LA SEMANA

DE 18H00 A 20H00PM



RESERVAS
0980314883
0985847298

we wine

FOLLOW US FOR MORE
@WEWINE.EC



Looking for
something
Stronger?



Cocktails, Drinks & more

We are Cocktails

12.00

La Guapa

Gin, Vermut seco, Licor de Moras, Vino Tinto.

Cumba York

Gin de Cerezas, Pros seco italiano.

Matador

Ron, Tequila, Zumo de Limón y Cerveza Artesanal.

Malito Spyce

Tequila Gran Malo, Piña, Toronja.

We Wine

Whiskey, Amargo de angostura, Reducción de Vino Tinto Naranja.

Crazy Bull.

Gin, Red Bull, Zumo de limón, Jarabe de Azúcar.

We are Classics

8.00

Cuba Libre

Ron Abuelo 7años, Coca-Cola, Limón.

Gin Tonic

Gin Beefeater acompañado de botánicos o frutas.

A ELECCIÓN: Frutos rojos • Pepino • Limón • Naranja Cardamomo • Anís • Canela • Romero

10.00

Mojito

Ron Abuelo 7años, Hierba Buena, Limón, Jarabe de Azúcar.

SABORES: Frutos rojos • Clásico • Maracuyá

Padrino

Whisky Grants 12, Amaretto, Cereza Marrasquino.

Margarita

Tequila Rancho, Triplesec, Limón, Jarabe de Azúcar.

Pisco Sour

Pisco Tabernero, Limón Fresco, Sirope de Azúcar, Clara, Angostura.

SABORES: Frutos rojos • Clásico • Maracuyá

Espresso Martini

Vodka Absolut, Expreso de Café, Kalua.

Mai-Thai

Ron Abuelo 7 años, Zumo de limón, Azúcar, Orgreat.

SABORES: Frutos rojos • Clásico • Maracuyá

Cosmopolitan

Vodka Absolut, Cramberry, Triplesec, splash de limón.

Aperol Spritz

Aperol, Pro Secco, Agua Mineral, Naranja.

Daiquiri

Ron Abuelo 7 Años, zumo de limón Fresco, Jarabe Simple.

Paloma

Tequila Rancho, Mrs. Perkins de Toronja, Spyce.

New York Sour

Whisky Grants 12, clara, zumo de limón, Vino Tinto.

Martini / Dirty Martini

Gin/Vodka, Vermut Dry Sec, Piel de Limón.

Caipirinha

Cachasa/Ron, Zumo de limón, Azúcar.

12.00

Old Fashioned

Bourbon Wild Turkey, Amargo de Angostura, Naranja en almíbar.

Long island ice Tea

Ron, Vodka, Triplesec, Gin, Tequila.

Moscow Mule

Vodka Absolut, Ginger Ale, Sirope de jengibre.

Bloody Mary

Vodka Absolut, V8, Zumo de Limón, Spyce Mix.

Piña Colada

Ron Abuelo 7 años, Zumo de Piña, Crema de Coco.

Negroni

Campari, Gin Beefeater, Vermut Rosso.

Shots

Jagger Bom

Jaggermeister, Red Bull.

12.00

Cazador de Media Noche

Antioqueño Azul, Sambuca, Blue Curasao.

8.00

We are Sangritas

Tequila Jose Cuervo, Mix de Sangrita.

10.00



We are Drinks

GIN



Beefeater	12.00	70.00
Beefeater Pink		80.00
Bombay	14.00	80.00
Tanqueray		90.00
Hendrick's		95.00

TEQUILA

Rancho Pueblo Viejo	8.00	65.00
Jose Cuervo Reposado		110.00
Gran Malo		110.00
Corralejo Blanco	12.00	120.00
Corralejo Reposado		150.00
Don Julio Blanco		210.00
Ojo de Tigre Mezcal		100.00

VODKA

Wyborowa		80.00
Absolut		110.00

RON

Flor de caña 7 años	10.00	65.00
Flor de caña 12 años		90.00
Flor de caña 18 años		130.00
Ron Abuelo 7 años	10.00	65.00
Ron Abuelo 12 años		80.00
Ron Abuelo Finish Collection XV		140.00
Botran 12 años		95.00
Botran 15 años		150.00

SINGEL MALT

Glenfiddich 12 años	14.00	170.00
Glenmorangie 10 Años		140.00
Glenlivet Founders 10 Años		150.00
Glenlivet Doble Oak 12Años		160.00

WHISKY

Ballentines Finest	10.00	67.00
Chivas 12 años	10.00	105.00
Chivas Extra 13 Sherry Cask		145.00
Chivas XV		170.00
Old Parr	13.00	150.00
Johnnie Walker Double Black	13.00	150.00
Johnnie Walker Gold		210.00
Johnnie Walker Blue Label		410.00
Royal Salut 21 Años		465.00

BOURBON

Wild Turkey	12.00	95.00
Jack Daniels	13.00	120.00

We are Drinks

LIQUORS & MORE



Fernet Branca	12.00	67.00
Jägermeister	10.00	125.00
Sambuca	9.00	90.00
Brandy Napoleon	9.00	67.00
Aguardiente Antioqueño Amarillo	8.00	70.00
Aguardiente Antioqueño Azul	8.00	70.00
Aguardiente Antioqueño Verde	8.00	70.00
Amarillo de Manzanares	8.00	75.00
Baillyes Irish	10.00	80.00
Cointreau	10.00	100.00

BEER`S AND DRAFT BEER`S

Club Verde	5.00
Corona	5.00
Modelo	6.00
Chulla chela 300ml	4.00
Chulla chela 500ml	6.00

REDBULL FAMILY

Classico	5.00
Sugar Free	5.00
Red Edition	5.00

Still
Thirsty?

FOLLOW US FOR MORE
@WEWINE.EC

