

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 indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal del área de servicios y preparación de alimentos de la empresa. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 702 6367 o a la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio, para que radique su queja: 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910 165



La Carta

Flora son tradiciones pensadas de forma contemporánea.
Miradas, recuerdos y presentes de momentos; objetos,
rincones e imágenes que revisan el paso del
tiempo desde el presente.

Para Compartir

(v)	Focaccia, mantequilla tomate e hinojo	\$15,000
	Stracciatella, higos frescos y prosciutto	\$45,000
(v)	Pan con ricotta batida	\$13,000
(v)	Aceitunas marinadas	\$18,000
	Anchoas con mantequilla y pan	\$28,000
	Prosciutto con mantequilla	\$33,000
	Mortadella o Coppa	\$28,000
	Camarones enteros al carbón, tomate y chile	\$48,000

Entradas

	Chipirones y zucchini verde frito con mayonesa de limón	\$42,000
	Crudo de atún, aceite de oliva, limón, aceitunas castelvetrano y cebolla	\$42,000
	Salchicha italiana hecha en casa	\$36,000
(v)	Arancini con salsa de tomate y chile	\$35,000
	Albóndigas con salsa de tomate y parmesano	\$36,000
(v)	Burrata, puré de alverjas y hierbas	\$48,000
	Tartar de ternera, emulsión de atún y papas chip	\$36,000

Vegetales

	Berenjenas asadas, vinagreta de anchoas, orégano y pistachos	\$30,000
	Cogollos, alverjas, brotes y prosciutto	\$37,000
(v)	Espárragos, avellanas, alcaparras	\$35,000
(v)	Hinojo con ricotta batida y miga de pan	\$32,000
(v)	Tomates al horno y miel picante	\$25,000
	Habichuelines cesar, parmesano y miga de pan	\$36,000
(v)	Alcachofas fritas, mayonesa de limón	\$48,000



(v)—Platos Vegetarianos

Todos los platos de pasta se terminan con queso parmesano

Pasta Fresca

(v)	Spaghetti, tomate y stracciatella	\$52,000
	Spaghetti con albóndigas y tomate	\$47,000
	Spaghetti con langostinos	\$65,000
(v)	Spaghetti alla nerano	\$42,000
	Bucatini all'amatriciana	\$42,000
	Tagliatelle ragù bolognese	\$55,000
(v)	Tagliatelle tartufata	\$55,000
	Tagliatelle con cangrejo	\$55,000
(v)	Mafaldine cacio e pepe	\$47,000
(v)	Rigatoni alla vodka	\$42,000
	Rigatoni carbonara	\$46,000
	Balanzoni con salchicha, crema y salvia	\$47,000
(v)	Bottoni con ricotta, limón y yema curada	\$46,000
(v)	Cappelletti di zucca y queso de cabra	\$42,000
	Tortellini en brodo	\$45,000
(v)	Gnocchi de ricotta, shitakes, alverja y prosciutto frito ^(opcional)	\$45,000
	Lasagna verde alla bolognese ^(fin de semana)	\$54,000

Fuertes

	Pesca al carbón alla putanesca	\$73,000
	Atún sellado, mantequilla avellanada y tomates asados	\$80,000
	Chuletón de cerdo con hinojo y porcini—500g	\$99,000
	New York Swift Black Angus—500g	\$195,000
	Porterhouse Angus Nacional—800g	\$240,000
	Cuello de cordero braseado	\$102,000
	Pollo al mattone	\$70,000
	Porchetta de cerdo, polenta y salsa verde	\$65,000
	Cacciucco—estofado de mariscos a base de tomate, casarecce y alioli	\$84,000

Acompañamientos

	Spaghetti al' limone (v)	\$25,000
	Ensalada fresca (v)	\$22,000
	Papas con romero (v)	\$18,000

TINTO

1	Cinque Per Logonovo, Sangiovese, Merlot, Syrah. <i>Toscana, Italia</i>	\$270,000
2	Félix Callejo Parajes De Callejo, Tempranillo, Albillo Mayor. <i>Ribera Del Duero, España</i>	\$266,000
3	Tedeschi Capitel Nicalò, Valpolicella. <i>Valpolicella, Italia</i>	\$231,000
4	Château Mondésir-Gazin, Merlot-Malbec. <i>Côtes de Bordeaux, Francia</i>	\$221,000
5	Frey Sohler Pinot Noir. <i>Alsacia, Francia</i>	\$219,000
6	Tinto Rey, Tempranillo. <i>California, USA</i>	\$204,000
(n) 7	Heinrich, Blaufränkisch. <i>Burgenland, Austria</i>	\$202,000
8	La Fou El Sender, Syrah, Garnacha. <i>Terra Alta, España</i>	\$198,000
9	Ca' Bolani, Cabernet Franc. <i>Friuli Aquileia, Italia</i>	\$197,000
10	Mosole, Refosco. <i>Veneto, Italia</i>	\$191,000
11	Varvaglione 12 e Mezzo, Negroamaro. <i>Salento, Italia</i>	\$188,000
12	Ciù Ciù <i>Lacrima Di Morro D'Alba, Italia</i>	\$181,000

ROSÉ

1	Soalheiro Minera Rose Albariño, Pinot Noir. <i>Melgaço / Portugal</i>	\$208,000
2	Tinto Rey Rosé, Verdejo, Tannat, Tempranillo. <i>California, USA</i>	\$191,000
3	Palm Château de l'Escarelle, Garnacha, Cinsault. <i>Provence, Francia</i>	\$168,000

ESPUMOSO

1	Bollinger Special Cuvée Brut. Pinot Noir, Chardonnay. <i>Champagne, Francia</i>	\$645,000
2	Agustí Torelló Mata. Brut Nature Gran Reserva Barrica. <i>Cava, España</i>	\$261,000
3	Langlois Château Brut, Chenin Blanc, Cabernet Franc, Chardonnay. <i>Crémant De Loire, Francia</i>	\$229,000
4	Ciù Ciù Rymarosé Organic Brut, Sangiovese. <i>Marche, Italia</i>	\$213,000
5	Malibràn Ruio Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut. Glera. <i>Prosecco, Italia</i>	\$204,000

NARANJA

1	Alta Alella, AUS. Xarel-lo. <i>España</i>	\$280,000
---	---	-----------

BLANCO

1	Raimbault-Pineau Sancerre, Sauvignon Blanc. <i>Sancerre, Francia</i>	\$293,000
2	Trimbach, Riesling. <i>Alsacia, France</i>	\$293,000
3	Rafael Palacios Louro, Godello. <i>Valdeorras, España</i>	\$260,000
4	Masi Modello Pinot Grigio. <i>Veneto, Italia</i>	\$245,000
5	Abalo Méndez, Albariño. <i>Rías Baixas, España</i>	\$211,000
6	Wieninger, Grüner Veltliner. <i>Viena, Austria</i>	\$207,000
7	Petite Estones Blanc, Garnacha Blanca. <i>Catalunya, España</i>	\$191,000
8	Grand Marrenon Blanc, Garnacha Blanca, Clairette, Vermentino. <i>Luberon, Francia</i>	\$186,000
9	Protos Ecológico, Verdejo. <i>Rueda, España</i>	\$184,000
10	Mosole, Chardonnay. <i>Veneto, Italia</i>	\$166,000

SELECCIÓN ESPECIAL

1	Fossacolle Brunello di Montalcino. Sangiovese. <i>Italia</i>	\$428,000
2	Tenuta delle Terre Nere Etna San Lorenzo Rosso. Nerello Mascalese. <i>Etna, Italia</i>	\$411,000
3	Francisco Barona. Garnacha. <i>Ribera del Duero, España</i>	\$362,000
4	Pago de Carraovejas. Tempranillo. <i>Ribera del Duero, España</i>	\$359,000
5	Marchesi Di Barolo. Barbaresco Serragrilli. Nebbiolo. <i>Piemonte, Italia</i>	\$346,000
6	Viñedo De Párganos. Calados De Puntido. Tempranillo. <i>Rioja, España</i>	\$327,000
7	Artuke. Finca de los Locos. Tempranillo. <i>Rioja, España</i>	\$314,000
8	Gaja Sito Moresco. Nebbiolo, Barbera, Merlot. <i>Piemonte, Italia</i>	\$306,000
9	Raúl Pérez, La Vitoriana. Mencia, Bastardo. <i>Bierzo, España</i>	\$281,000
1	Ropiteau Freres Pouilly - Fuissé. Chardonnay. <i>Bourgogne, Francia</i>	\$323,000
2	Felix De Callejo. El Lebrero. Albillo. <i>Ribera del Duero, España</i>	\$318,000
3	William Fèvre. Chardonnay. <i>Chablis, Francia</i>	\$288,000
4	Tenuta delle Terre Nere Etna Bianco Carricante. <i>Etna, Italia</i>	\$287,000
5	La Vizcaína La Del Vivo Lomas de Valtuille. Godello. <i>Bierzo, España</i>	\$270,000



Cocteles

CLÁSICOS

<i>Milano Sour</i> Bourbon, Campari, Limón \$48,000	<i>Boulevardier</i> Bourbon, Campari, Vermouth Rosso \$42,000
<i>Titos Mule</i> Vodka, Jengibre, Soda, Limón \$46,000	<i>Gin Basil Smash</i> Bombay, Albahaca, Limón \$42,000
<i>French 75</i> Bombay, Limón, Prosecco V8 \$48,000	<i>Margarita</i> Cazadores Blanco, Cointreau, Limón \$43,000
<i>Dry Martini</i> Bombay, Vermouth Extra Dry, Aceitunas Castelvetro \$45,000	<i>Bloody Mary</i> Vodka, Jugo de Tomate, Horseradish, Salsa Inglesa, Limón y Tabasco \$46,000
<i>Martínez</i> Bombay, Vermouth Rosso, Luxardo Maraschino, Angostura \$49,000	<i>Espresso Martini</i> Vodka, Licor de Café, Espresso \$47,000
<i>Old Fashioned</i> Rye Whisky, Azúcar, Angostura \$49,000	<i>Carajillo</i> Licor 43, Espresso \$38,000
	<i>Paper Plane</i> Bourbon, Aperol, Amaro \$40,000

SPRITZ

<i>Venetian</i> Aperol, Campari, Prosecco V8 \$45,000
<i>Aperol Spritz</i> Aperol, Prosecco V8, Soda \$44,000
<i>Punch Spritz</i> Eu de Vie Persicum, Lambrusco, Angostura, Toronja, Soda \$42,000
<i>Spritz Fizz</i> Aperol, Limón, Dry Vermouth, Syrup, Naranja, Clara, Prosecco V8 \$46,000

NEGRONI

<i>Clásico</i> Bombay, Campari, Vermouth Rosso \$42,000
<i>Mezcal</i> Mezcal, Campari, Vermouth Rosso \$45,000
<i>Sbagliato</i> Campari, Vermouth Rosso, Prosecco V8 \$43,000
<i>Sour</i> Bombay, Campari, Vermouth Rosso, Clara \$46,000
<i>Starlino</i> Tanqueray 10, Campari Vermouth Starlino \$49,000

Mocktails

<i>Mango Spritz</i> Mango, Piña, Fresa, Hierbabuena, Soda \$18,000	<i>Frambuesa Gassosa</i> Frambuesa, Eucalipto, Limón, Pimienta, Soda \$23,000
---	--

Licores

		TRAGO	BOTELLA
<i>Ginebra</i>	Bombay Sapphire	\$34,000	\$346,000
	Citadell	\$34,000	\$377,000
	Tanqueray 10	\$44,000	\$490,000
	London No. 1	\$45,000	\$465,000
	Condesa	\$35,000	\$381,000
<i>Whiskey</i>	Buchanans 12 Años	\$36,000	\$393,000
	Buchanans 18 Años	\$58,000	\$591,000
	Glenfidich 12 Años	\$37,000	\$410,000
	Macallan 12 Años	\$80,000	\$696,000
	Bulleit Bourbon	\$30,000	\$337,000
<i>Vodka</i>	Grey Goose	\$40,000	\$414,000
	Titos	\$36,000	\$401,000
<i>Tequila</i>	Don Julio 70	\$65,000	\$620,000
	Patrón Cristalino	\$53,000	\$567,000
	Tierra Noble Reposado	\$36,000	\$396,000
	Tierra Noble Cristalino	\$42,000	\$474,000
<i>Mezcal</i>	Mezcal Unión	\$38,000	\$382,000
<i>Ron</i>	Santa Teresa 1976	\$47,000	\$435,000
	Quimbaya	\$45,000	\$468,000

Cervezas y Vino

Club Colombia ^(Barril)	\$15,000
Stella Artois ^(Barril)	\$15,000
Copa Vino Blanco	\$40,000
Copa Vino Tinto	\$40,000
Copa de Prosecco V8	\$40,000

Bebidas

Soda	\$9,000
Agua Siembra 477ml	\$11,000
Agua Siembra con gas 280ml	\$10,000
Acqua Panna 505ml	\$23,000
San Pellegrino 505ml	\$25,000
Coca-Cola Clásica	\$9,000
Coca-Cola sin azúcar	\$9,000
Juniper Tonic	\$17,000
Fever Tree	\$24,000
Cordial de Jengibre	\$11,000
Cordial de Mora y Romero	\$11,000
Cordial de Toronja	\$11,000

Consumers are informed that this business establishment suggests to its consumers a tip corresponding to 10% of the value of the bill, which may be accepted, rejected or modified by you, according to your assessment of the service provided. When requesting the account, tell the person who attends you whether or not you want said amount to be included in the bill or indicate the amount you want to give as a tip. In this business establishment, 100% of the money collected as tips is allocated to all personnel in the company's service and food preparation area. In the event that you have any inconvenience with the collection of the tip, contact the exclusive line provided in Bogotá to address concerns on the subject: 702 6367 or the citizen service line of the Superintendence of Industry and Commerce, to file your complaint: 592 0400 in Bogotá or for the rest of the country national toll-free line: 01 8000 910 165



Menu

Flora are traditions seen from a contemporary perspective. Memories and motifs of moments; objects, corners and images that review the passage of time.

For Sharing

(v)	Focaccia with tomato and fennel butter	\$15,000
	House-made stracciatella, figs, prosciutto	\$45,000
(v)	Sourdough with whipped ricotta	\$13,000
(v)	Marinated olives	\$18,000
	Anchovies, butter and sourdough	\$28,000
	Prosciutto with butter	\$33,000
	Mortadella or Coppa	\$28,000
	Whole grilled shrimp, tomato and chile	\$48,000

Appetizers

	Fried squid and green zucchini with lemon mayonnaise	\$42,000
	Tuna crudo with olive oil, castelvetrano olives, onion and lemon	\$42,000
	House-made pork sausage with red grapes	\$36,000
(v)	Arancini with tomato chile sauce	\$35,000
	Meatballs with tomato sauce and parmesan cheese	\$36,000
(v)	Burrata, pea purée and herbs	\$48,000
	Veal tartare, tonnato sauce and crisps	\$36,000

Vegetables

	Aubergine with anchovies dressing, oregano and pistachios	\$30,000
	Gem lettuce, peas, sprouts and prosciutto	\$37,000
(v)	Asparagus, hazelnut and capers	\$35,000
(v)	Fennel with whipped ricotta and breadcrumbs	\$32,000
(v)	Oven baked tomato with chili honey	\$25,000
	Cesar green beans, parmesan and breadcrumbs	\$36,000
(v)	Fried artichokes with lemon mayonnaise	\$48,000



(v)—Vegetarian Dishes

All pasta dishes are finished with Parmesan cheese.

Fresh Pasta

(v)	Spaghetti tomato and stracciatella	\$52,000
	Spaghetti meatballs	\$47,000
	Spaghetti with shrimp	\$65,000
(v)	Spaghetti alla nerano	\$42,000
	Bucatini all'amatriciana	\$42,000
	Tagliatelle ragù bolognese	\$55,000
(v)	Tagliatelle tartufata	\$55,000
	Tagliatelle with crabmeat	\$55,000
(v)	Mafaldine cacio e pepe	\$47,000
(v)	Rigatoni alla vodka	\$42,000
	Rigatoni carbonara	\$46,000
	Balanzoni with house-made pork sausage, cream and sage	\$47,000
(v)	Bottoni filled with ricotta lemon and cured egg yolks	\$46,000
(v)	Cappelletti di zucca and goat cheese	\$42,000
	Tortellini en brodo	\$45,000
(v)	Ricotta gnocchi, shitake, mushrooms, peas, fried prosciutto (optional)	\$45,000
	Lasagna alla bolognese (weekends only)	\$54,000

Mains

	Grilled catch of the day alla putanesca	\$73,000
	Seared fresh tuna, brown butter and roasted tomatoes	\$80,000
	Pork with fennel and porcini—500g	\$99,000
	New York Swift Black Angus—500g	\$195,000
	Porterhouse Local Angus—800g	\$240,000
	Braised lamb neck	\$102,000
	Chicken al mattone	\$70,000
	Porchetta, polenta and green sauce	\$65,000
	Seafood stew tomato base, white fish, mussels, clams, grilled shrimp, casarecce and alioli	\$84,000

Sides

Spaghetti al' limone (v)
\$25,000

Fresh Salad (v)
\$22,000

Rosemary roasted potatoes (v)
\$18,000

RED		WHITE		
1	Cinque Per Logonovo, Sangiovese, Merlot, Syrah. <i>Toscana, Italy</i>	\$270,000	1 Raimbault—Pineau Sancerre, Sauvignon Blanc. <i>Sancerre, France</i>	\$293,000
2	Félix Callejo Parajes De Callejo, Tempranillo, Albillo Mayor. <i>Ribera Del Duero, Spain</i>	\$266,000	2 Trimbach, Riesling. <i>Alsacia, France</i>	\$293,000
3	Tedeschi Capitel Nicalò, Valpolicella. <i>Valpolicella, Italy</i>	\$231,000	3 Rafael Palacios Louro, Godello. <i>Valdeorras, Spain</i>	\$260,000
4	Château Mondésir—Gazin, Merlot—Malbec. <i>Côtes de Bordeaux, France</i>	\$221,000	4 Masi Modello Pinot Grigio. <i>Veneto, Italy</i>	\$245,000
5	Frey Sohler Pinot Noir. <i>Alsacia, France</i>	\$219,000	5 Abalo Méndez, Albariño. <i>Rías Baixas, Spain</i>	\$211,000
6	Tinto Rey, Tempranillo. <i>California, USA</i>	\$204,000	6 Wieninger, Grüner Veltliner. <i>Viena, Austria</i>	\$207,000
(n) 7	Heinrich, Blaufränkisch. <i>Burgenland, Austria</i>	\$202,000	7 Petite Estones Blanc, Garnacha Blanca. <i>Catalunya, Spain</i>	\$191,000
8	La Fou El Sender, Syrah, Garnacha. <i>Terra Alta, Spain</i>	\$198,000	8 Grand Marrenon Blanc, Garnacha Blanca, Clairette, Vermentino. <i>Luberon, France</i>	\$186,000
9	Ca' Bolani, Cabernet Franc. <i>Friuli Aquileia, Italy</i>	\$197,000	9 Protos Ecológico, Verdejo. <i>Rueda, Spain</i>	\$184,000
10	Mosole, Refosco. <i>Veneto, Italy</i>	\$191,000	10 Mosole. Chardonnay. <i>Veneto, Italy</i>	\$166,000
11	Varvagione 12 e Mezzo, Negroamaro. <i>Salento, Italy</i>	\$188,000	SPECIAL SELECTION	
12	Ciù Ciù <i>Lacrima Di Morro D'Alba, Italy</i>	\$181,000	1 Fossacolle Brunello di Montalcino. Sangiovese. <i>Italy</i>	\$428,000
ROSÉ			2 Tenuta delle Terre Nere Etna San Lorenzo Rosso. Nerello Mascalese. <i>Etna, Italy</i>	\$411,000
1	Soalheiro Minera Rose Albariño, Pinot Noir. <i>Melgaço / Portugal</i>	\$208,000	3 Francisco Barona. Garnacha. <i>Ribera del Duero, Spain</i>	\$362,000
2	Tinto Rey Rosé, Verdejo, Tannat, Tempranillo. <i>California, USA</i>	\$191,000	4 Pago de Carraovejas. Tempranillo. <i>Ribera del Duero, Spain</i>	\$359,000
3	Palm Château de l'Escarelle, Garnacha, Cinsault. <i>Provence, France</i>	\$168,000	5 Marchesi Di Barolo. Barbaresco Serragrilli. Nebbiolo. <i>Piemonte, Italy</i>	\$346,000
SPARKLING			6 Viñedo De Páganos. Calados De Puntido. Tempranillo. <i>Rioja, Spain</i>	\$327,000
1	Bollinger Special Cuvée Brut. Pinot Noir, Chardonnay. <i>Champagne, France</i>	\$645,000	7 Artuke. Finca de los Locos. Tempranillo. <i>Rioja, Spain</i>	\$314,000
2	Agustí Torelló Mata. Brut Nature Gran Reserva Barrica. <i>Cava, Spain</i>	\$261,000	8 Gaja Sito Moresco. Nebbiolo, Barbera, Merlot. <i>Piemonte, Italy</i>	\$306,000
3	Langlois Château Brut, Chenin Blanc, Cabernet Franc, Chardonnay. <i>Crémant De Loire, France</i>	\$229,000	9 Raúl Pérez, La Vitoriana. Mencia, Bastardo. <i>Bierzo, Spain</i>	\$281,000
4	Ciù Ciù Rymarosè Organic Brut, Sangiovese. <i>Marche, Italy</i>	\$213,000	Ropiteau Freres Pouilly - Fuissé. Chardonnay. <i>Bourgogne, France</i>	\$323,000
5	Malibràn Ruio Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut. Glera. <i>Prosecco, Italy</i>	\$204,000	Felix De Callejo. El Lebrero. Albillo. <i>Ribera del Duero, Spain</i>	\$318,000
ORANGE			William Fèvre. Chardonnay. <i>Chablis, France</i>	\$288,000
1	Alta Alella, AUS. Xarel-lo. <i>Spain</i>	\$280,000	Tenuta delle Terre Nere Etna Bianco Carricante. <i>Etna, Italy</i>	\$287,000
			La Vizcaína La Del Vivo Lomas de Valtuille. Godello. <i>Bierzo, Spain</i>	\$270,000



Cocktails

CLASSIC

<i>Milano Sour</i> Bourbon, Campari, Lemon \$48,000	<i>Boulevardier</i> Bourbon, Campari, Vermouth Rosso \$42,000
<i>Titos Mule</i> Vodka, Ginger, Soda, Lemon \$46,000	<i>Gin Basil Smash</i> Bombay, Basil, Lemon \$42,000
<i>French 75</i> Bombay, Lemon, Prosecco V8 \$48,000	<i>Margarita</i> Cazadores Blanco, Cointreau, Lemon \$43,000
<i>Dry Martini</i> Bombay, Vermouth Extra Dry, Castelvetrano Olives \$45,000	<i>Bloody Mary</i> Vodka, Tomato Juice, Horseradish, Lemon, Worcestershire, Tabasco \$46,000
<i>Martínez</i> Bombay, Vermouth Rosso, Luxardo Maraschino, Angostura \$49,000	<i>Espresso Martini</i> Vodka, Coffee Liqueur, Espresso \$47,000
<i>Old Fashioned</i> Rye Whisky, Sugar, Angostura \$49,000	<i>Carajillo</i> Liqueur 43, Espresso \$38,000
	<i>Paper Plane</i> Bourbon, Aperol, Amaro \$40,000

SPRITZ

<i>Venetian</i> Aperol, Campari, Prosecco V8 \$45,000
<i>Aperol Spritz</i> Aperol, Prosecco V8, Soda \$44,000
<i>Punch Spritz</i> Eu de Vie Persicum, Lambrusco, Angostura, Grapefruit, Soda \$42,000
<i>Spritz Fizz</i> Aperol, Lemon, Dry Vermouth, Syrup, Orange, Egg White, Prosecco V8 \$46,000

NEGRONI

<i>Classic</i> Bombay, Campari, Vermouth Rosso \$42,000
<i>Mezcal</i> Mezcal, Campari, Vermouth Rosso \$45,000
<i>Sbagliato</i> Campari, Vermouth Rosso, Prosecco V8 \$43,000
<i>Sour</i> Bombay, Campari, Vermouth Rosso, Egg White \$46,000
<i>Starlino</i> Tanqueray 10, Campari, Vermouth Starlino \$49,000

Mocktails

<i>Mango Spritz</i> Mango, Pineapple, Strawberry, Mint, Soda \$18,000	<i>Raspberry Gassosa</i> Raspberry, Eucalyptus, Lemon, Pepper, Soda \$23,000
--	---

Spirits

		DRINK	BOTTLE
<i>Gin</i>	Bombay Sapphire	\$34,000	\$346,000
	Citadell	\$34,000	\$377,000
	Tanqueray 10	\$44,000	\$490,000
	London No. 1	\$45,000	\$465,000
	Condesa	\$35,000	\$381,000
<i>Whiskey</i>	Buchanans 12 Years	\$36,000	\$393,000
	Buchanans 18 Years	\$58,000	\$591,000
	Glenfidich 12 Years	\$37,000	\$410,000
	Macallan 12 Years	\$80,000	\$696,000
	Bulleit Bourbon	\$30,000	\$337,000
<i>Vodka</i>	Grey Goose	\$40,000	\$414,000
	Titos	\$36,000	\$401,000
<i>Tequila</i>	Don Julio 70	\$65,000	\$620,000
	Patrón Cristalino	\$53,000	\$567,000
	Tierra Noble Reposado	\$36,000	\$396,000
	Tierra Noble Cristalino	\$42,000	\$474,000
<i>Mezcal</i>	Mezcal Unión	\$38,000	\$382,000
<i>Rum</i>	Santa Teresa 1976	\$47,000	\$435,000
	Quimbaya	\$45,000	\$468,000

Beer & Wine

Club Colombia (Draft)	\$15,000
Stella Artois (Draft)	\$15,000
Glass of White Wine	\$40,000
Glass of Red Wine	\$40,000
Glass of Prosecco V8	\$40,000

Drinks

Soda	\$9,000
Still Siembra Water 477ml	\$11,000
Sparkling Siembra Water 280ml	\$10,000
Acqua Panna 505ml	\$23,000
San Pellegrino 505ml	\$25,000
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	\$9,000
Juniper Tonic	\$17,000
Fever Tree	\$24,000
Ginger Cordial	\$11,000
Blackberry Rosemary Cordial	\$11,000
Grapefruit Cordial	\$11,000

flora



Postres

Helado de pistacho, aceite de oliva y sal	\$25,000
Tiramisù	\$25,000
Cannolo relleno de chocolate	\$20,000
Panna cotta con haba tonka y miel	\$24,000
Mascarpone hecho en casa, frambuesas y merengue	\$25,000
Torta de chocolate	\$25,000

Digestivo

Grappa Di Amarone	\$50,000
Limoncello del Contadino	\$34,000
Amaro Lucano	\$35,000
Vecchio Amaro del Capo	\$31,000
Stambecko Amaro	\$42,000
Fernet Branca	\$29,000
Vermouth Martini Rosso	\$33,000
Starlino Vermouth	\$45,000
Disaronno Amaretto	\$36,000
Cointreau	\$32,000
Joy Armagnac 1989	\$64,000
González Byass Leonor Palo Cortado	\$37,000

Café y Té

Espresso	\$8,000
Americano	\$8,000
Latte	\$9,000
Macchiato	\$9,000
Capuccino	\$9,000
English Breakfast	\$7,000
Infusión de jengibre, hierbabuena y mora	\$7,000

flora



Desserts

Pistachio ice cream, olive oil and sea salt	\$25,000
Tiramisù	\$25,000
Cannolo filled with chocolate	\$20,000
Panna cotta, haba tonka and honey	\$24,000
House-made mascarpone, raspberries, meringue	\$25,000
Chocolate cake	\$25,000

Digestives & Liquors

Grappa Di Amarone	\$50,000
Limoncello del Contadino	\$34,000
Amaro Lucano	\$35,000
Vecchio Amaro del Capo	\$31,000
Stambeco Amaro	\$42,000
Fernet Branca	\$29,000
Vermouth Martini Rosso	\$33,000
Starlino Vermouth	\$45,000
Disaronno Amaretto	\$36,000
Cointreau	\$32,000
Joy Armagnac 1989	\$64,000
González Byass Leonor Palo Cortado	\$37,000

Coffee & Tea

Espresso	\$8,000
Americano	\$8,000
Latte	\$9,000
Macchiato	\$9,000
Capuccino	\$9,000
English Breakfast	\$7,000
Ginger, mint and blackberry infusion	\$7,000

flora