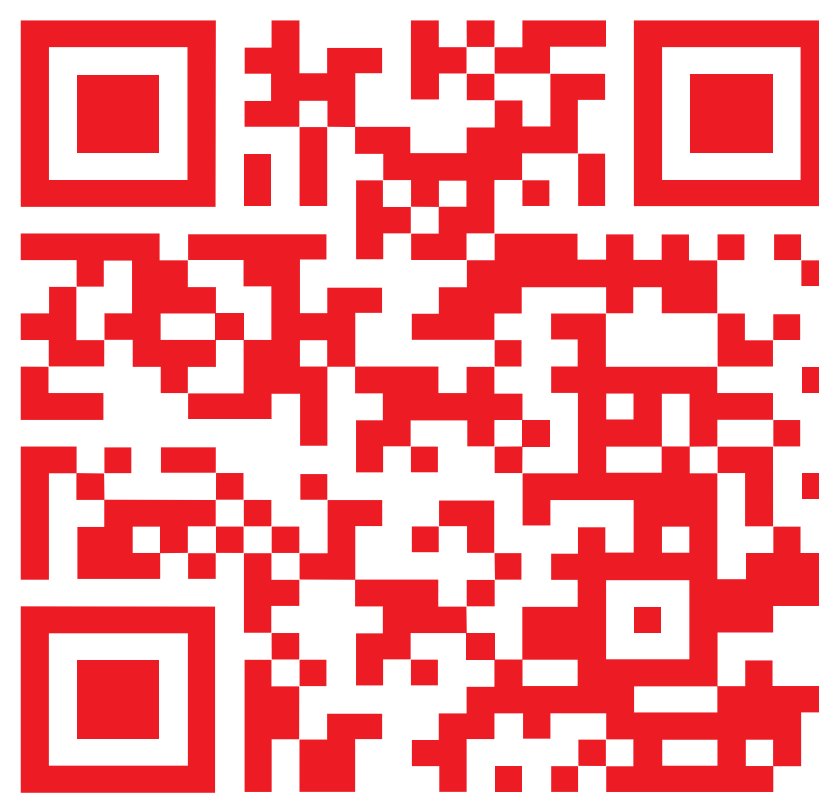




MENÚ DE BEBIDAS

Nuestra gama completa de bebidas, desde vinos internacionales hasta refrescos.



LICORES Y DESTILADOS

WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$27.900	\$255.000
BUCHANAN'S MASTER	\$27.900	\$255.000
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$27.900	\$89.900
OLD PARR 12 AÑOS	\$27.900	\$255.000
BLACK LABEL	\$27.900	\$259.000
CHIVAS 18 AÑOS	\$27.900	\$359.000
CHIVAS 12 AÑOS	\$27.900	\$255.000

RON

	TRAGO	BOTELLA
ZACAPA ÁMBAR	\$21.900	\$219.900
ZACAPA 23	\$27.900	\$279.900

VODKA

	TRAGO	BOTELLA
SMIRNOFF	\$14.900	\$89.900
ABSOLUT	\$19.900	\$179.900

GINEBRAS

	COPA	BOTELLA
GORDONS LONDON DRY	\$27.900	\$255.000
GORDONS LONDON PINK	\$27.900	\$255.000
TANQUERAY LONDON DRY	\$27.900	\$89.900
HENDRICK'S BEEFEATER	\$27.900	\$255.000
LONDON N° 1	\$27.900	\$259.000
MOM	\$27.900	\$359.000
BULLDOG	\$27.900	\$359.000

VINO ROSSO SELECCIÓN VAPIANO

	COPA	BOTELLA
SANTA RITA 120 RVA ESP MERLOT Nuestro 120 merlot es un vino 750ML de color rojo violáceo, con intensos aromas frutales que recuerdan frutos rojos junto a notas florales, vainilla y tabaco. Es un vino de gran volumen y elegancia, con un buen balance entre una adecuada acidez y taninos maduros que se desarrollan en toda la boca.	\$18.900	\$89.900
PROXIMO BY MARQUÉS DE RISCAL Maridaje: la estructura y el cuerpo de este vino lo hacen perfecto para combinar con una amplia variedad de platos, desde pasta y legumbres, hasta aves y asados, así como pollo al curry y cerdo.	\$18.900	\$89.900
ARGENTINO NORTON DOC MALBEC Color rojo violáceo intenso aromas a ciruelas maduras, especias y pimienta negra de buena estructura en boca, taninos dulces, redondo y aterciopelado.		\$108.000
PEDRIEL SERIES MERLOT Maridaje: la estructura y el cuerpo de este vino lo hacen perfecto para combinar con una amplia variedad de platos, desde pasta y legumbres, hasta aves y asados, así como pollo al curry y cerdo.		\$134.900
PICCOLO LAS MORAS 187ML		\$34.900
LAS MORAS ORGANICO MALBEC El vino Las Moras Orgánico es un vino tinto argentino viene en botella de 750 ML. El tipo de uva es Malbec. ¡Un vino tinto Malbec es el complemento perfecto para tus celebraciones! Debe consumirse a una temperatura de 16 a 18° C.		\$134.900
ENTRECOTE TINTO El vino Entrecote es un vino tinto francés de 750 ML. El tipo de uva es una combinación de 40% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon y 30% Syrah. ¡Un buen vino tinto para una noche especial! Debe consumirse a una temperatura de 16 a 18° C.		\$134.900
SANTA RITA ESTATE RESERVE CARMENERE		\$134.900
MEDIA BT MORANDE PIONERO RESERVA CABERNET El vino Las Moras Orgánico es un vino tinto argentino viene en botella de 750 ML. El tipo de uva es Malbec. ¡Un vino tinto Malbec es el complemento perfecto para tus celebraciones! Debe consumirse a una temperatura de 16 a 18° C.		\$51.900
MEDIA BT SANTA RITA 120 RVA ESP CABERNET SAUVIGNON		\$105.000

VINO BLANCO

SELECCIÓN VAPIANO

	COPA	BOTELLA
VIÑAS DEL VERO MACABEO En la fase visual, viñas del Vero macabeo-chardonnay se muestra brillante, luminoso y atractivo. Nos ofrece una paleta aromática de expresión amplia y compleja: frutas, flores y hierbas en gran equilibrio que nos invitan a degustarlo de inmediato, donde encontramos la armonía con los aromas anteriores.	\$18.900	\$89.900
LAS MORAS ORGANICO CHARDONAY El vino Las Moras Orgánico es un vino tinto argentino viene en botella de 750 ML. El tipo de uva es Malbec. ¡Un vino tinto Malbec es el complemento perfecto para tus celebraciones! Debe consumirse a una temperatura de 16 a 18° C.		\$134.900
SANTA RITA 120 RVA ESP SAUVIGNON Vino fresco, frutal y equilibrado, en nariz hay un agradable balance de frutos cítricos, frutas tropicales y la tipicidad herbácea de la variedad. La presencia de 2 % de Semillón, potencia la sensación frutal, lo hace agradable, persistente y equilibrado en nariz y boca.	\$18.900	\$89.900
ITALIANO PASCUA CHARDONAY DI PUGLIA Este vino ofrece notas de fruta tropical, (banana y piña) y almendra en boca es refrescante a la vez que untuoso con un final largo y agradable en conjunto se muestra como un vino fresco y equilibrado maridaje este vino marida bien con pasta (como orecchiette con tomate y albahaca) pescados, pollo y carnes frías.		\$134.900
MEDIA BT SANTA RITA 120 RVA ES SAUVIGNON BLANC Vino fresco, frutal y equilibrado en nariz hay un agradable balance de frutos cítricos, frutas tropicales y la tipicidad herbácea de la variedad. La presencia de 2 % de semillón, potencia la sensación frutal, lo hace agradable, persistente y equilibrado en nariz y boca.		\$51.000
MEDIA BT MORANDE PIONERO RVA SAUVIGNON BLANC		\$89.900

VINO ESPUMOSO

SELECCIÓN VAPIANO

	COPA	BOTELLA
LAMBRUSCO OGNIGIORNO TINTO Vista de color rojo rubí intenso olfato afrutado, agradable y persistente con aroma a violeta. Gusto - fresco, afrutado con notas de bayas silvestres como fresa y frambuesa, maridaje ideal para acompañar con pasta, pizza, sándwiches, tapas y postres. Tipo de uva - lambrusco 100%.	\$18.900	\$88.000
LAMBRUSCO OGNIGIORNO ROSADO Vista - de color rosa. Olfato - afrutado, agradable y persistente al gusto- fresco, afrutado, armonioso con notas de bayas silvestres como la fresa. Maridaje ideal para acompañar con pizza, comidas ligeras, postres o vinos para disfrutar. Tipo de uva - lambrusco 100%.		\$88.000
CINZANO PRO SPRITZ	\$21.900	\$119.900
PROSECCO DOC ZONIN	\$23.900	\$129.900

CÓCTELES



De autor

GIN PINEAPPLE Mezcla perfecta de ginebra Tanqueray, piña y limón.	\$27.900	UCHUVA RUSO Exótica mezcla de vodka y uchuva.	\$29.900
GREEN APPLE Delicada mezcla de whisky haig club Man manzana verde y toronja.	\$32.900	GIN KIWI Tanqueray London Dry con notas de kiwi, jengibre y hierbabuena.	\$31.900
TROPICAL BOURBON Bulleit Bourbon/ Refrescante combinación de whisky Bulleit bourbon maracuyá y jengibre.	\$31.900	GINGER BLACK HIGHBALL Refrescante combinación de Johnnie Walker Black Label con extracto de jengibre hecho en casa, y un toque cítrico y soda.	\$31.900
VAPIANO IN THE HOUSE Único de la casa, whisky The Singleton of Dufftown canela y agraz.	\$31.900		

Clásicos

APPLE MARTINI	\$29.900
LICHEE MARTINI	\$29.900

Premium

PERFECT GIN SERVICE Escogé tu ginebra preferida y disfrútala con tónica	\$31.900
CUCUMBER LEMONADE	\$30.900

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

LIMONCELLO	\$16.900	MARTINI	\$16.900
AMARETTO DISARONNO	\$13.000	CAMPARI	\$16.900
COINTREAU	\$16.900	GRAPPA	\$16.900
AMARO LUCANO	\$11.000		

CREMA DE WHISKY

		TRAGO	BOTELLA
BAILEYS	\$16.900	50 ML \$27.900	70 ML \$255.000

CERVEZA

MICHELOT	\$11.900	CLUB COLOMBIA (DOR 330 ML BT)	\$9.900
BBC CAJICA (DORADA)	\$12.900	CORONA 330 ML	\$9.900
BBC MONSERRATE (ROJA)	\$12.900	STELLA ARTOIS (330 ML)	\$9.900
BBC CHAPINERO (NEGRA)	\$12.900		

AGUA, REFRESCOS Y TÉ FRÍO

AGUA MINERAL SIN GAS 300 ML	\$5.200	COLOMBIANA ZERO 10 ONZ	\$5.200
AGUA MINERAL CON GAS 300 ML	\$12.900	MANZANA POSTOBON 10 ONZ	\$5.200
COCA COLA 10 ONZ	\$5.200	HATSU AMARILLO 400 ML	\$8.900
COCA COLA ZERO 10 ONZ	\$5.200	HATSU ROSA 400 ML	\$8.900
GINGER 10 ONZ	\$5.200	HATSU BLANCO 400 ML	\$8.900
COLOMBIANA 10 ONZ	\$5.200	HATSU NEGRO 400 ML	\$8.900

LIMONADAS Y JUGOS DE LA CASA

LIMONADA CEREZADA	\$8.900	JUGO FRUTOS AMARILLOS	\$6.500
LIMONADA COCO	\$9.900	JUGO FRUTOS ROJOS	\$6.500
LIMONADA NATURAL	\$7.900	JUGO MANGO	\$6.500
LIMONADA YERBABUENA	\$8.900		

CAFÉ ILLY Y BEBIDAS CALIENTES

Por supuesto también obtienes nuestros cafés descafeinados y si lo deseas con leche sin lactosa.

ESPRESSO	\$4.200	CAPUCCINO	\$6.500
ESPRESSO DOBLE	\$5.500	CAPPUCCINO DESCAF	\$4.900
ESPRESSO MACHIATO	\$4.900	LATTE MACCHIATO	\$6.500
AMERICANO	\$4.900	LATTE MACCHIATO DESCAF	\$4.900
AMERICANO DESCAF	\$4.900	CHOCOLATE	\$4.900

TÉ E INFUSIONES

TÉ SERENITA Flores de manzanilla, lavanda, tilo y limonaria, notas de catado aromático y floral.	\$7.900	TÉ INFUSIÓN VAPIANO Rooibos almendra, manzana, hibiscos, mango y limón, hibiscos, notas de catado, notas cítricas dulce, suave.	\$7.900
TÉ EARL GREY Té negro, assam, flores de aciano y bergamota, notas de catado cítrico, aromático y fruta.	\$7.900	TÉ ENGLISH BREAKFAST Té negro assam y ceylon notas de catado amaderado con mucho cuerpo.	\$7.900
TÉ FRESCHEZZA VERDE Té verde y menta notas de catado refrescante y fragante.	\$7.900	TÉ SEGRETI DELLA GIOCONDA Té blanco, coco y rosas, notas de catado ligero, floral y dulce.	\$7.900
TÉ VAINILLA CHAI Té negro, assam, especias y vainilla, notas de catado: amaderado y notas de vainilla.	\$7.900	TÉ GIARDINO OOLONG	\$7.900

DOLCI HECHO A MANO

Hacemos cada dolci desde cero, aquí en nuestro restaurante todos los días.

BLUE BERRY CHEESCAKE	\$10.900	RISO AL LATTE	\$10.900
Queso crema con galleta y salsa de arándano.		Arroz con leche acompañado con suave dulce de leche.	
TIRAMISÚ	\$14.900	PANNA COTA	\$12.900
Combinación de queso mascarpone con crema batida, el mejor café expreso, un toque de licor y cacao.		Crema aromática hecha a base de leche cocida lentamente con vainas de vainilla y salsa de fresas.	
CHEESE CAKE	\$10.900	BROWNIE CON HELADO	\$14.900
Cheese cake cremoso hecho en casa, con salsa de fresa.		Tradicional brownie de Milo acompañado con helado de vainilla y más Milo.	
DEATH BY CHOCOLATE	\$10.900	TRES LECHE CON BAILEYS	\$14.900
Torta de chocolate hecha con la receta secreta de la casa.		Tradicional postre 3 leches bañado con crema de whisky.	
CREMA DI FRAGOLA	\$12.900	PASTICCINI UNIDAD	\$3.900
Dulce crema a base de queso mascarpone y crema batida acompañada de fresas frescas y un toque de cacao.		Galleta de acompañamiento en diferentes sabores.	

GELATO VAPIANO



PERSONAL UN SABOR	\$5.900	1/2 LITRO	\$24.900
PERSONAL DOS SABORES	\$8.900	1 LITRO	\$37.900

ADVERTENCIA PROPINA

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, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destina el 100% al personal involucrado en cadena de las diferentes áreas de servicio de la compañía.

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: 6 51 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.