

Bar

CON WHISKY

DE AUTOR

CALOR TATAKOA \$25.000
(brebaje que transporta a un oasis tropical)
Whisky, miel jengibre, limon mandarina,
jagermeister, sal de jamaica

CLÁSICOS

BOULEVARDIER \$35.000
(Paris / Decada de los 20)
Whisky americano, vermouth rosso,
Campari

WHISKEY COCKTAIL \$25.000
(Since 1806/ New York)
Whisky con Fat- Washing , sirup
simple, bitter

CON TEQUILA

DE AUTOR

SOL JALISCO \$30.000
(Fuego exótico en el paladar)
Tequila, cordial cholupa, limón mandarina,
jagermeister, sal jamaica

AGUSTÍN \$25.000
(Honor a San Agustín Huila)
Tequila, jagermeister, sirup de mostaza dijon,
limón mandarina, zumo lulo

CLÁSICOS

MARGARITA \$30.000
(Cóctel insignia de Mexico adaptado al
estilo San Joaquín)
Tequila, macerado de piña, triple sec,
zumo de limón

PALOMA \$25.000
(Since 1860/ javier delgado)
Tequila, zumo toronja, limon
mandarina, sprite, sal

CON VODKA

DE AUTOR

MAUKA \$25.000
(Vida entre las montañas)
Vodka, mix cítrico licor de guayaba, orange bitter

TRADICIONAL

PREMIUM

CHIVAS 12
AÑOS
\$35.000

CENTENARIO
\$40.000

\$35.000

\$40.000

\$35.000

FINLANDIA
\$35.000

CLÁSICOS

COSMOPOLITAN \$30.000
(Estados Unidos)
Vodka, triple sec, zumo
limón, infusión jamaica

CON GIN

DE AUTOR

JULEP LYCHEES \$30.000
(Dulcura tropical)
Gin, maceración de tomillo,
zumo limón, extracto gengibre,
sirup de liches

LULADA ARDIENTE \$25.000
(sinergia de sabores)
Gin, aguardiente, agua miel,
limón mandarina, zumo lulo

CLÁSICOS

DAMA BLANCA \$30.000
(Since 1919/ Henry Macelhone)
Ginebra, triple sec, limón mandarina

NEGRONI \$30.000
(Since 1919/ Camilo el conde negroni)
Ginebra, campari de cacao, vermút rojo

DE VICHE Y/O AGUARDIENTE

DE AUTOR

BRUJERIA \$30.000
Viche, all spice, licor cacao, ginger beer

BEJUCO \$30.000
(Estar Bravo)
Viche, vodka, Martini dry, Espuma de cholupa

OIRAD \$25.000
(Audacia y autoridad)
Viche Curao, vino tinto, limon mandarina, agua miel

LOTO ANISADO \$25.000
Aguardiente, sirup de mango,
zumo de limón, sal de jamaica.

TRADICIONAL

PREMIUM

BEEFEATER

\$40.000

\$35.000

\$40.000

\$40.000

\$30.000

\$30.000

\$25.000

\$25.000

CON RON

TRADICIONAL

PREMIUM

Habana 7
Años
35000

DE AUTOR

LAGUNA AZUL \$25.000
(Tranquilidad en un collins)
Ron blanco, crema coco, limon
mandarina, curacao

CLÁSICOS

MOJITO CUBANO \$25.000
(La Concha Cuba / 1910)
Ron cubano, zumo limón, sirup simple,
hierbabuena, soda

PIÑA COLADA \$25.000
(Cóctel insignia de la coctelería tropical)
Mix de rones, Extracto de piña,
Extracto de cholupa, crema de coco

CREMOSOS

DE AUTOR

BAMBUCO \$30.000
(Evocando nuestras raíces Folclóricas)
Baileys, crema coco, zumo naranja,
licor de cacao, all spice

CLÁSICOS

GRASSHOPPER \$25.000
(Saltamontes)
Licor de menta, Crema de cacao,
crema de leche

MOCKTAILS

FENIX \$15.000
frutos amarillos, limon mandarina,
menta, agua miel, sal tocino

JOAQUIN \$15.000
Sirup de Guayaba, crema de
coco, menta, zumo de limón

MOJITO DE PEPINO \$15.000
Sirup de Pepino, hierbabuena, limón, Soda

JARDIN DE VERANO \$15.000
sirup de sandía, Sirup de pepino,
albahaca, limón

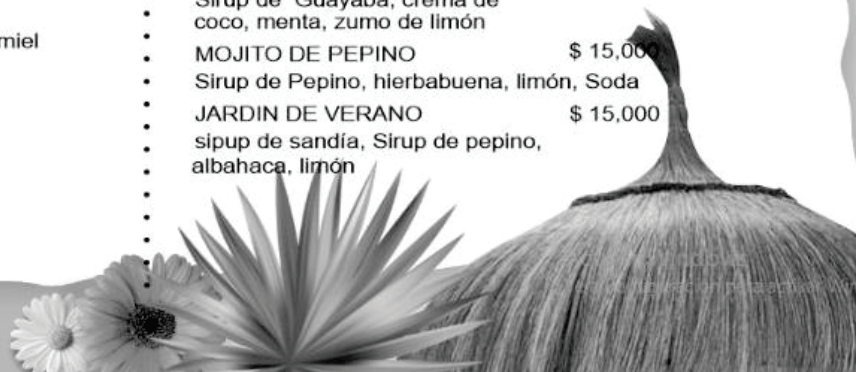


SAN JOAQUÍN

Hotel Campestre • Restaurante

Garzón - Huila, Colombia.

@sanjoaquin.co @sanjoaquineventos



Bar

SODAARTESANAL

SANDIA	\$ 10,000
Almibar de sandia, limon, soda	
MANGO	\$ 10,000
Almibar de mango, limon, soda	
FRUTOS AMARILLOS	\$ 10,000
Cholupa, maracuya, piña, limon, soda	
FRUTOS ROJOS	\$ 10,000
Fresa, Mora, uva, limon, soda	
LLICHES CON HIERBABUENA	\$ 10,000
Almibar de liches y hierbabuena, limón, soda	

TEQUILA

	PRECIO
1800 Añejo	\$ 385,000
Don Julio Reposado	\$ 380,000
1800 Silver	\$ 330,000
Centenario	\$ 240,000
3 Caballos Reposado	\$ 195,000
3 Caballos Silver	\$ 170,000
Jose Cuervo Reposado	\$ 160,000
Jose Cuervo Silver	\$ 160,000
Olmeca Reposado	\$ 140,000
Olmeca Silver	\$ 140,000

WHISKY

Macallan 12 años	\$ 490,000
Buchanans Maxter	\$ 285,000
The Glenlivet 12 años	\$ 280,000
The Singleton 12 años	\$ 270,000
Buchanans Dlux	\$ 250,000
Jack Daniels # 7	\$ 250,000
Old Parr 12 años	\$ 240,000
Chivas 12 años	\$ 230,000
Sello Negro 12 años (black label)	\$ 230,000
Jamenson	\$ 160,000
Something special	\$ 120,000

TRADICIONAL PREMIUM

TRAGO

GIN PRECIO

Beefeater	\$ 180,000
Gordons Dry	\$ 130,000

VODKA

Absolut	\$ 170,000
Smirnoff lulo	\$ 80,000

AGUARDIENTE

Viche Curao	\$ 150,000
Viche	\$ 150,000
Aguardiente doble anis	\$ 50,000
aguardiente antioqueño	\$ 60,000

RON

Ron Zacapa 23 años	\$ 395,000
Ron Parce 12 años (Premio mejor del mundo)	\$ 270,000
Ron zacapa Ambar	\$ 220,000
Habana 7 años	\$ 170,000
Ron Abuelo	\$ 130,000
Ron Viejo Caldas 8 años	\$ 130,000
Habana Añejo	\$ 120,000
Bacardi Carta blanca	\$ 120,000
Ron Medellín	\$ 95,000
Ron Santafe 4 años	\$ 80,000
Ron Viejo Caldas tradicional	\$ 45,000

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

Bayles 700 ml	\$ 130,000	\$ 15,000
Aperol	\$ 14,000	
Campari		\$ 16,000
jagermeister		\$ 18,000

VINO TINTO

Taracapa gran Reserva, cabernet sauvignon	\$ 170.000
Ramon Bilbao, Tempranillo de Rioja	\$ 150.000
Casillero del Diablo, red Dark red	\$ 150.000
Casillero del diablo, cabernet sauvignon	\$ 120.000
La Celia, Malbec-cabernet Frank	\$ 120.000
Reservado santa carolina, Merlot	\$ 80.000
Gato negro, Merlot	\$ 80.000
Rosaleda, Merlot	\$ 50.000

TRAGO

MICHELADA

Mango Biche	\$ 8,000
Vodka, mix mango biche	
Honey Chelada	\$ 8,000
vodka, miel abejas, limon, pimienta	

VINO BLANCO

Michel Torino Torrentes	\$ 90,000
Rosaleda sauvignon blanc	\$ 50,000

VINO COPAS

Baron the rothberg brut	\$ 12,000
Rosaleda Merlot	\$ 10,000
Rosaleda sauvignon blanc	\$ 10,000

ESPUMOSO

J.P. Chenet	\$ 120,000
Peterlongo bot	\$ 80,000
Baron the rothberg brut	\$ 60,000

SANGRIA DE VINO TINTO

Jarra	\$ 75,000
Copa	\$ 20,000



SAN JOAQUIN
Hotel Campestre • Restaurante
Carzón - Huila, Colombia



SAN JOAQUIN
Hotel Campestre • Restaurante
Carzón - Huila, Colombia