La Deriva.
SOCIAL CLUB
& PISCINA

ENTRADAS

Aguachile de Pesca blanca — $40.000
Acevichado de pesca blanca y camarón en aguachile, cebolla encurtida, naranja, crocante de tortilla morada.

Taco Ahogado de Pulpo — $110.000
Tacos húmedos de pulpo sobre aguachile picante, puré de camote, cilantro tatemado.

Tataki Res — $56.000
Mousse de aguacate, tataki de res, salsa de tamarindo, rocoto, ajo tostado, tortillas de maíz.

Pincho de Pork Belly x 3 — $35.000
Pork Belly crocante en tamarindo y jengibre, maní, ají dulce, cilantro y encurtido de cebolla.

Conchitas Acevichadas — $47.000
Pesca blanca, camarón y pulpo en leche de tigre y leche de coco.

Ceviche Mixto — $55.000
Pesca blanca, camarón, calamar crocante y salsa criolla. Ligeramente picante.

Pulpo Embarazado — $116.000
Pulpo asado con mayonesa hondashi, crocante de tocino, ají dulce y cilantro.

Langostino Embarazado — $65.000
Langostinos asados con mayonesa de hondashi, crocante de tocino, ají dulce y cilantro.

Tacos de Pescado x 3 — $52.000
Tortilla de maíz, pesca blanca apanada en panko, con salsas de tamarindo, tomatillo y encurtido de repollo morado.

Tacos Veggie x 3 — $45.000
Tortilla de maíz, vegetales marinados con salsa de tamarindo, tomatillo y encurtido de repollo morado.

Sashimi de Atún — $45.000
Lomo de atún, pasta de ají amarillo, pepino europeo y salsa japonesa de coco y ajonjolí. Ligeramente picante.

Los precios son en miles de pesos

Se prohíbe el expendio de bebidas alcohólicas a menores de edad.

Tacos de Tartar de Atún x 3 — $42.000
Atún marinado en Hondashi, maní y cebolla de rama, puré de camote, aguacate tatemado y zanahoria encurtida.

Bastones de Berenjenas — $42.000
Berenjenas crocantes en salsa agridulce de tamarindo y papas a la francesa.

Pulpo Mediterráneo — $116.000
Pulpo a la parrilla, espárragos, tomate cherry, portobellos y papa criolla con mayonesa de cilantro.

Tostadas de Camarón y Chorizo — $40.000
Camarón y chorizo en salsa mexicana, guacamole de la casa y jalapeño.

Brioche con Entraña y Bernesa Trufada — $45.000
Crostini de pan brioche, entrañita con salsa bernesa y aceite de trufa.

Caldereta de Mejillones — $47.000
Mejillones al vino con papas a la francesa.

SOPAS

Chupe de Camarones — $40.000
Crema tomatada con Bisquet de camarones.

SIDES

Arroz con Coco — $10.000
Arroz de Cilantro — $9.000
Yucas Fritas — $8.000
Papas a la Francesa — $8.000
Puré de Papa criolla — $10.000
Patacón con Guacamole — $10.000
Puré de Camote — $10.000

FUERTES

Pollo Thai — $51.000
Pollo marinado Thai, arroz al cilantro, ensalada fresca.

Ensalada Thai con Pollo — $37.000
Bowl Thai de Pollo parrillado, pepino, ají dulce, menta, albahaca, marañones, salsa de maní. – (Opción langostino 49K, veggie 30K)

Pesca del Día — $65.000
Pesca blanca sobre puré de papa criolla, mantequilla avellanada de limón y mézclum.

Pork Ribs Tamarindo — $65.000
Costillas, arroz de coco y zanahorias glaseadas.

Hamburguesa de Salmón — $49.000
Con guacamole, tomate, mezclum , crema agria y papas a la francesa

Fish and Chips — $47.000
Pesca blanca apanada en panko con papas a la francesa.

Arroz al Cilantro con Camarón y Pez — $55.000
Arroz cremoso al cilantro, camarón y pesca blanca.

Parrillada de Mariscos — $235.000
Filete de pesca blanca, camarón, calamar, pulpo, mejillones a la parrilla, acompañado con tomate cherry, patacón, papa criolla y espárragos.

New York - Tomate de Árbol — $160.000
New York Steak con chimichurri de tomate de árbol y yucas fritas.

Hamburguesa de Garbanzo — $35.000
Hamburguesa de garbanzo, hummus de lenteja, tomate, mezclum, camote, salsa de yogurt y papas a la francesa.

Linguine de Mar — $55.000
Con camarones y portobello salteados al vino blanco.

Opción Veggie 49 k

POSTRES

Torta de Banano — $25.000
Torta de banano con helado de vainilla y almendras caramelizadas.

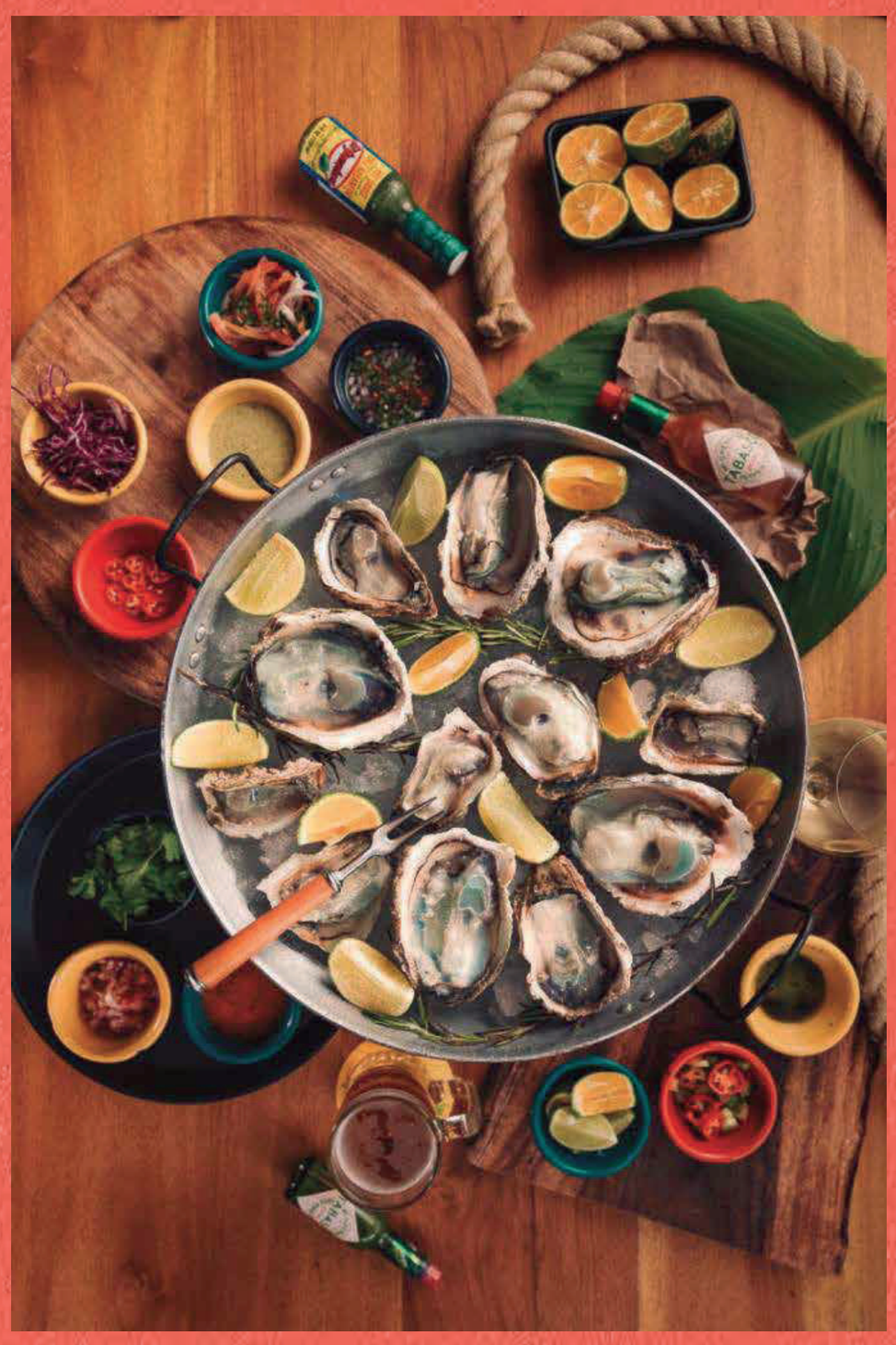
Macadamia Nut Cookie — $28.000
Galleta de macadamia y chocolate blanco, gelato de almendra caramelizada y curd de limón.

LANGOSTAS





OSTRAS







PUNCHES

El coctel ideal para compartir con amigos. Se puede servir más de una vez y todos los tripulantes alcanzarán a ponerse a media caña.

Sotaveno Punch x 6: Base de Glenfiddich con almíbar de uchuva y pimienta dulce. **$190.000**

La Corriente Punch x 6: Vodka Ketel One y mezcal infusionado con flor de Jamaica y notas pronunciadas de jengibre y limón. **$195.000**

COCTELES DE AUTOR

Perla Negra — $ 48.000
Base de Vodka, notas pronunciadas de limón y coco, licor de mandarina y Sake en neblina de coco.

Atolón — $49.000
Bulleit Bourbon infusionado en canela y vainilla, con tamarindo, cítricos y chocolate artesanal al 80%. Nube con aroma a chocolate.

Corsario — $35.000
Base de Ron Medellín 8 años con notas ácidas y un dulzor a base de pistacho y almendras.

El Golfo — $55.000
El sabor tradicional del aguardiente antioqueño, lulo, limón y un toque de leche condensada.

Mar de Dudas - Highball — $39.000
Base de Johnnie Walker Black, sabor ligero de jengibre y hoja de coca, acompañado de piña fermentada.

Anzuelo — $44.000
Base de Mezcal Unión con mezcla perfecta entre lo ácido y dulce de la guayaba manzana, lulo y uvas.

Marejada — $43.000
Tequila Don Julio Blanco infusionada con leche de coco confitada y sabores cítricos pronunciados y ligeros.

Litoral — $44.000
Ginebra, shrub de manzana verde, lavanda y cardamomo, licor de eucalipto, limón, amargas cítricas bittermens.

Agua al Cuello — $42.000
Base de Mezcal Unión y sandía acompañado de cítricos ligeros.

La Corriente — $38.000
Vodka Ketel One infusionado con flor de Jamaica y notas pronunciadas de jengibre y limón.

Sotavento — $42.000
Base Glenfiddich con almíbar de uchuva y pimienta dulce.

Barlovento — $48.000
Base Tequila Don Julio Blanco, miel de jengibre, romero y un toque de Mezcal Unión (cóctel clarificado).

Maremoto — $ 55.000
Base tequila Don Julio blanco, carbón activado, gulupa y limón asado, burbuja con aroma crítico.

Bruma — $ 43.000
Base de ginebra Tanqueray Rangpur, limonaria, toronjil, pepino y burbuja con aroma cítrico.

Marea — $ 41.000
Base de vodka con butterfly pea tea, arándanos, soda de sandía Hatsu y limón.

Capitán — $ 38.000
Ron Zacapá Ambar y Malibú, crema de piña, demerara y zumo de limón

Lady Negroni — $ 38.000
Base de ginebra Tangueray Dry, Campari, Vermouth, notas de romero

BATIDOS

Submarino Amarillo — $15.000
Piña, banano, leche de almendras, miel y zumo de naranja.

Oahu — $15.000
Sandía, fresa, piña, crema de coco y naranja.

Limonada de Natural / de Sandía — $12.000

GIN

	Bot	Med	Tra
Tanqueray Dry	$310.000	$200.000	$30.000
Tanqueray Rangpur	$350.000		$35.000
Hendricks	$430.000	$250.000	$43.000
Hendricks Orbium	$515.000		$41.000
Monkey 47	$500.000		$48.000
Mom	$450.000		$45.000
Hendricks Lunar	$465.000		$39.000

MEZCAL

	Bot	Med	Tra
Mezcal Unión	$470.000		$45.000
Montelobos	$400.000		$40.000
Nahuales	$727.000		$73.000
7 Misterios	$630.000		$55.000
Amores	$415.000		$45.000

WHISKY

	Bot	Med	Tra
Buchanan's 18 Años	$716.000		$67.000
Buchanan's 12 Años	$332.000	$170.000	$38.000
Johnnie Walker Black Label	$310.000		$35.000
Johnnie Walker Blue Label	$1.900.000		$150.000
Old Parr 12 Años	$330.000	$225.000	$32.000
Monkey Shoulder	$300.000		$33.000
Iwai Tradicional	$616.000		$48.000

AMERICAN WHISKY

	Bot	Med	Tra
Bulleit Bourbon	$341.000		$33.000
Bulleit Rye	$370.000		$38.000
Jack Daniels #7	$300.000	$170.000	$30.000

SINGLE MALT

	Bot	Med	Tra
Singleton Dufftown 12	$348.000		$38.000
Glenfiddich 12 Años	$320.000		$35.000
Glenfiddich 15 Años	$440.000		$45.000
Glenfiddich 21 Años	$1.725.000		$170.000
Macallan 12 Años	$636.000		$52.000
Macallan 15 años	$1380.000		$110.000

VODKA

		Bot	Med	Tra
Ketel One		$360.000		$37.000
Smirnoff		$205.000		$25.000
Belvedere		$520.000		$53.000
Grey Goose	480(1L)	$450.000		$45.000

RON

	Bot	Med	Tra
Medellín 19 Años	$290.000		$32.000
Medellín 8 Años	$200.000	$120.000	$25.000
Medellín 5 Años	$160.000		
Zacapa 23	$568.000		$50.000
Zacapa Ámbar	$257.000		$32.000
Hechicera	$400.000		$30.000
Sailor Jerry	$180.000		$20.000
Ron Parce 8 Años	$420.000		$40.000
Flor de Caña	$430.000		$40.000

AGUARDIENTE

	Bot	Med	Tra
Aguardiente Antioqueño	$160.000	$95.000	$15.000
Aguardiente Sin Azúcar	$160.000	$95.000	$15.000
Aguardiente Sin Azúcar 24°	$150.000	$85.000	
Viche Vibora	$140.000		$12.000
Aguardiente Real	$185.000		$20.000
Aguardiente Real Sin Azúcar	$195.000		$22.000

TEQUILA

	Bot	Med	Tra
Don Julio Blanco	$450.000		$38.000
Don Julio Reposado	$520.000		$50.000
Don Julio Añejo	$580.000		$41.000
Don Julio 70	$810.000		$65.000
1800 Cristalino	$510.000		$43.000
Maestro Dobel	$605.000		$56.000
Don Julio 1942	$1.970.000		$155.000

GIN & TONICS

TONIGHT WE *Tanqueray*™

Tanqueray $42.000
Con notas cítricas.

Rangpur $46.000
Con toronja y pimienta rosada.

Hendrick's $50.000
Con pepino y pétalos de rosa.

Monkey 47 $72.000
Con manzana verde y romero.

Mom Tonic $55.000
Con fresas y pimienta rosada.

Orbium $57.000
Con Vermouth rosso, cítricos y flores.

Hendricks Lunar Tonic $55.000

MICHELADAS

Michelada Maracuyá	$16.500
Michelada Mango Biche	$15.500
Michelada Roja	$15.000

BEER

Michelob ULTRA · Corona · Stella Artois · Budweiser · BBC

Corona	$12.000
Stella Artois	$12.000
Budweiser	$10.000
BBC Cajicá Miel	$11.000
BBC Monserrate	$11.000
BBC Lager	$11.000
Michelob	$12.000

LICORES

	Bot	Tra
Baileys	$152.000	$19.000
Aperol	$190.000	$22.000
Ancho Reyes	$310.000	$33.000
Campari	$180.000	$20.000
Amareto Disaronno	$210.000	$25.000
Grand Manier	$320.000	$35.000
Frangelico	$210.000	$25.000
Jagermeister	$250.000	$27.000
Licor 43	$210.000	$25.000

SODAS SABORIZADAS

Maracuyá, Mango	$12.000
Pera, lychee, limonaria	$12.000
Mangostino highball	$12.000
Lulo mojito	$12.000
Red Bull twist	$12.000

MIXED DRINKS

Barú	$12.000
Fizzy JP Chenet	$35.000

COCTELES CLÁSICOS

Bloody Mary $52.000
Vodka Ketel One, Mezcal Unión acompañado de un mix de tomate y tabasco.

Margarita $43.000
Base de Tequila Don Julio Blanco acompañado de licor de naranja
y complementado con licor de limón mandarino.

Mojito $35.000
Base de ron blanco con notas de uchuva, limón y yerbabuena.

Carajillo $35.000
Cold brew artesanal, Licor 43

Mojito Ron 19 años $42.000
Base de Ron Medellín 19 años con notas de limón y yerbabuena.

Martini Lychee Vodka $42.000
Base de Ketel One y licor de lychee.

Spritz $38.000
Base de Aperol con notas de naranja y limón.

Spritz Frutos Rojos $39.000
Base de Aperol con notas rojas.

Mezcal Margarita $48.000
Base de mezcal acompañado de licor de naranja y complementado
con licor de limón mandarino.

Los precios son en miles de pesos

Se prohíbe el expendio de bebidas alcohólicas a menores de edad.

Negroni — $40.000
Cóctel clásico seco a base de ginebra Tanqueray Dry, Campari y Vermouth con notas de canela.

Old Fashioned — $39.000
Base de Bulleit Bourbon, acompañado de naranja y caramelo salado.

Dry Martini Gin — $44.000
Base de Ginebra Tanqueray dry y Vermouth Dry.

Dry Martini Vodka — $42.000
Base de Vodka Ketel One y Vermouth Dry.

Martini Lychee Gin — $37.000
Base de ginebra Tanqueray dry y licor de lychee.

Piña Colada — $41.000

Moscow Mule — $37.000

Mezcal Mule — $50.000

Espresso Martini — $43.000

VINO BLANCO

	Bot	Cop
La Celia Pioneer Chardonnay	$200.000	
Las Moras orgánico Chardonnay	$130.000	
Napa Cellars	$200.000	$45.000
Tarapaca Joven Blanco	$130.000	
Muga Blanco Viura	$200.000	
Mar de frades	$230.000	
Mauro	$700.000	

VINO TINTO

	Bot	Cop
Trapiche Reserva Malbec	$150.000	
Tarapaca Reserva Merlot	$150.000	
Prima	$225.000	$45.000
Muga Reserva Tempranillo	$262.000	
Mauro	$588.000	

VINO ROSADO

	Bot	Cop
Ramon Bilbao Rosé	$160.000	
Muga Rioja	$167.000	
Alma Mora Syrah	$150.000	$35.000

CHAMPAÑAS Y ESPUMANTES

	Bot
Dom Perignon	$3.000.000
Mionetto Brut	$141.000
Veuve Clicquout	$900.000
Navarro Correas Extra Brut	$153.000
Cava Freixenet	$125.000
Piccini Lambrusco Rose	$95.000

BEBIDAS

Bretaña	$7.000	Té Hatsu	$9.000
Pepsi	$7.000	Soda Hatsu	$8.000
Pepsi light	$7.000	Redbull	$15.000
Canada Dry Tonic	$8.000	Redbull Sugar Free	$15.000
Canada Dry Ginger Ale	$7.000	Agua Nacimiento	$6.000
Tónica Indie, Oceann y Ginger Beer	$9.000	Agua con gas Sierra Fría	$6.000

BEBIDAS CALIENTES

Tinto	$5.000
Aromática de frutos rojos - frutos amarillos	$5.000

Sangría rosé - Sparkling $150.000
Sparkling con lychees, fresas y naranja.

Sangría blanca - Sparkling $150.000
Sparkling con manzana, uvas verdes y mango. Opcional Tajín.

INFORMACIÓN SOBRE PROPINA:

Este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores dar 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 mometo de solicitar la cuenta, indíquele a la persona que lo atendió si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o dígale cuál es el valor exacto que quiere dejar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogota o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - "Queja cobro de propina".



Los precios son en miles de pesos

Se prohíbe el expendio de bebidas alcohólicas a menores de edad

18+ www.bavaria.co/ConsumoResponsable

PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.