

## Tapas / Tapas

Taco de pescado, arepita de arroz, emulsión de limón.

*Fish taco, rice arepa, lime emulsion.*  
\$ 32.000

Araye de cordero, especies, labneh.

*Lamb stews, spices, labneh.*  
\$ 25.000

Perrito de langosta, mayonesa de chiles y aguacate.

Lobster hot dog with chili mayonnaise and avocado.  
\$ 30.000

Galletas de titoté con ajonjolí, atún curado  
y emulsión de arrayán.

Tuna, myrtle emulsion in titoté and sesame seeds cracker.  
\$ 39.000

Sanduchito de panza de cerdo glaseada en bbq de tomate de  
árbol, palmitos frescos grillados y germinado de lechugas

*Pork belly slider glazed in tree tomato BBQ, grilled fresh hearts  
of palm, and lettuce sprouts.*  
\$ 25.000

## Menú Coctelería / Cocktail Menu

Los favoritos desde que abrimos  
*Guest favourites since opening*

### TERRITORIO No. 6

Piedemonte (destilado de hojas de coca y cacao) Vermú de Monte,  
perfume de vainilla salvaje, pipa aromática

### TERRITORIO No. 6

*Foothills (coca leaves and cacao spirit), wild red vermouth, wild  
vanilla, aromatic pipe*  
\$60.000

### Lluvia con sol

Prontoalivio (Lippia alba, hierba tipo verbena), destilado; shrub de  
archucha (pepino andino); vino espumoso

### Sunshower

*Prontoalivio (Lippia alba, verbena-like herb) spirit, archucha (Andean  
cucumber) shrub, sparkling wine*  
\$60.000

### Azulón Amazónico (Cyanoloxia rothschildii)

Chondur (amaro medicinal), fermentado de hojas de coca, destilado  
de mango Cruce de las Rocas,  
mucílago y manteca de cacao.

### Amazonian Grosbeak (Cyanoloxia rothschildii)

*Chondur (medicinal amaro), fermented from coca leaves, Cruce de  
las Rocas mango distillate, mucilage, and cacao butter.*  
\$75.000

### El Ají

Destilado de tamarindo, Tequila Silver, cordial de ajíes: topito,  
habanero y ojo de pez; tintura de vainilla salvaje, naranja  
agria y aceite de culantro.

### The Chilli Pepper

*Tamarind distillate, Tequila Silver, chili cordial: topito, habanero, and  
fish-eye peppers; wild vanilla tincture, sour orange, and culantro oil.*  
\$70.000  
0 Alcohol \$50.000

### Las Baganvillas

Territorio Montaña, umeshu de ciruela criolla, chocolate blanco  
de pomarrosa, soda de oxalis.

### The Bougainvilleas

*TERRITORIO Montaña (Passiflora distillate), umeshu of native  
plum (Spondias purpurea), white chocolate of rose apple,  
oxalis soda.*  
\$70.000  
0 Alcohol \$50.000

### La Sala de Laura Negroni

Territorio Páramo, Vermú de Monte, Campari,  
cascarilla de cacao

*Territorio Páramo, wild red vermouth, Campari, cacao husk*  
\$60.000

## Serie Distrito / District Series (2026)

Cada cóctel es el retrato de un personaje urbano, una  
interpretación líquida de su energía y estilo construida a partir  
de un ejercicio psicográfico que funciona como una radiografía  
contemporánea de quienes transitan la ciudad. Cada personaje  
tiene un sticker de colección, parte de un álbum que invita a  
recorrer la capital a través de sus protagonistas.

*Each cocktail is the portrait of an urban character, a liquid  
interpretation of their energy and style shaped through a  
psychographic exercise that works as a contemporary reading  
of those who move through the city. Each character has a  
collectible sticker, part of an album that invites you to explore  
the capital through its protagonists.*

### María José

Territorio Páramo, jerez fino, reducción de kéfir,  
hidrolato de koji. Velo de mambe.

*Territorio Páramo, fino sherry, kefir reduction,  
koji hydrolate. Mambe veil.*  
\$70.000  
0 Alcohol \$50.000

### Sebastián

Tequila Patrón, kimchi, limón mandarino, leche  
de eneldo y soda de melón.

*Patrón Tequila, kimchi, mandarin lime, dill milk, melon soda.*  
\$70.000  
0 Alcohol \$50.000

### Eliana

Ñeque (ron artesanal) macerado con mojojoi, St. Germain,  
Territorio Piedemonte (destilado de hojas de coca y cacao),  
kéfir de manzana

*Ñeque (artisanal rum) macerated with mojojoi, St-Germain,  
Territorio Piedemonte (coca leaves and cacao spirit), apple kefir*  
\$70.000

### Daniela

Grey Goose vodka, jerez oloroso Alfonso, vermouth andino, licor  
macerado de limón mandarino, vinagre de guayaba agria. Aspí  
de higo, limón mandarino y guatila.

*Grey Goose vodka, Oloroso sherry Alfonso, Andean vermouth,  
mandarin lemon macerated liqueur, sour guava vinegar. Fig,  
mandarin lemon, and chayote aspic.*  
\$70.000  
0 Alcohol \$50.000