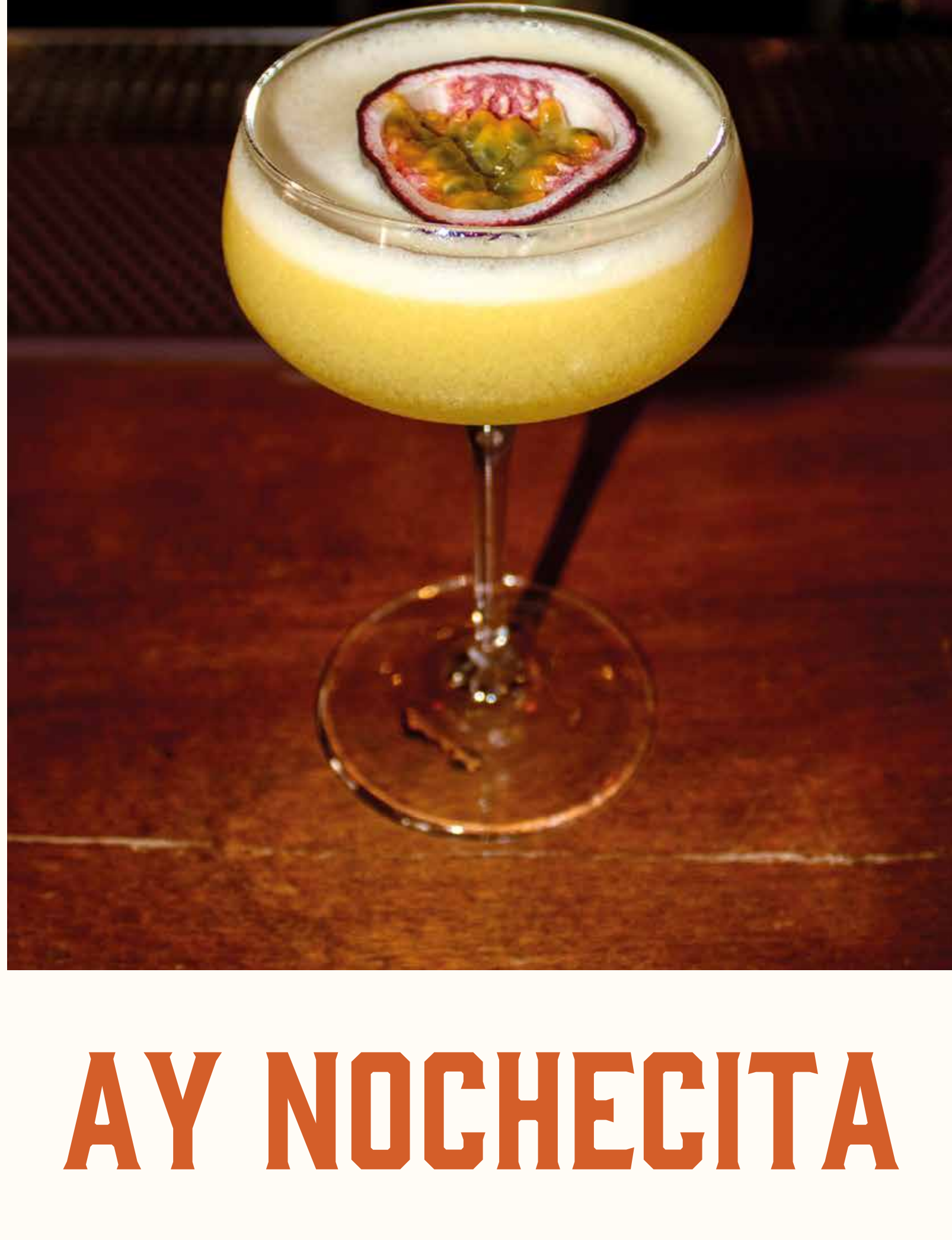




PEDRO
MANDINGA
BOGOTÁ
RUM BAR

CÓCTEL DE TEMPORADA

SEASONAL COCKTAIL



AY NOCHECITA

Combina Pedro Mandinga Especiado, Ron Carbón, pasifloras, vainilla chocoana y limón verde. Un cóctel inspirado en las noches que nos regalan algo maravilloso por contar, que celebra el amor, la amistad y nuestras raíces colombianas. **A cocktail made with Pedro Mandinga Especiado, Ron Carbón, passion fruit, Chocoan vanilla and green lime. Inspired by nights that leave us with something wonderful to tell, it celebrates love, friendship and our Colombian roots.**

\$46.000

ANTES DE ORDENAR, INFORMA AL MESERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA.

BEFORE ORDERING, PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS.

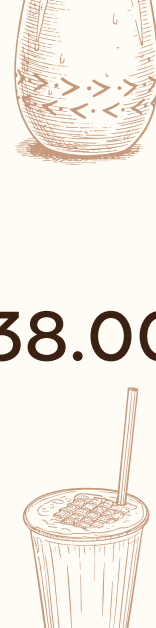


COCKTAILS

MOJITO MANDINGA | 13° ABV \$38.000

DULCE - CÍTRICO - FRESCO | SWEET - CITRUSY - REFRESHING

Ron Pedro Mandinga Silver, panela, hierbabuena, limón y soda. **Pedro Mandinga Silver rum, panela (unrefined cane sugar), mint, lime & soda.**



MAI TAI | 15.5° ABV \$45.000

CÍTRICO - DULCE - FRESCO | CITRUSY - SWEET - REFRESHING

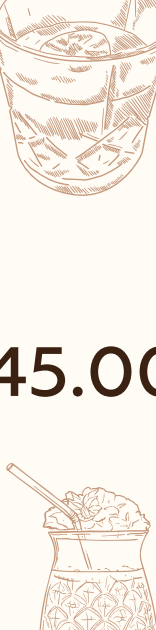
Ron Pedro Mandinga Silver, ron Plantation, licor de cítricos, lulo, limón, marañón, panela y amargos. **Pedro Mandinga Silver rum, Plantation rum, citrus liqueur, lulo, lime, cashew fruit, panela & bitters.**



CANAL BUCK | 13° ABV \$38.000

CÍTRICO - AMARGO - ESPECIALADO | CITRUSY - BITTER - SPICED

Ron Pedro Mandinga Especiado, mix de cítricos, jengibre y amargos. **Pedro Mandinga Spiced rum, citrus mix, ginger & bitters.**



CASCO SPRITZ | 13.6° ABV \$46.000

DULCE - FRUTAL - SUAVE | SWEET - FRUITY - SMOOTH

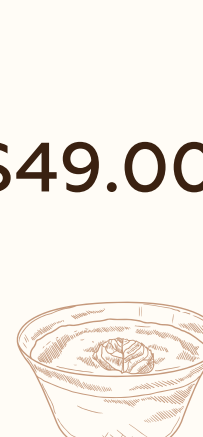
Ron Pedro Mandinga Silver, Aperol, sirope fassionola de la casa, vino espumoso y gulupa. **Pedro Mandinga Silver rum, Aperol, house fassionola syrup, sparkling wine & passion fruit.**



PANAMÁ VIEJO | 28° ABV \$42.000

DULCE - AMARGO - FUERTE | SWEET - BITTER - STRONG

Blending de rones Pedro Mandinga y Plantation, licor de banano y hielo de amargos. **Blend of Pedro Mandinga and Plantation rums, banana liqueur & bitters ice.**



MERENGÓN | 8.1° ABV \$45.000

DULCE - FRUTAL - SUAVE | SWEET - FRUITY - SMOOTH

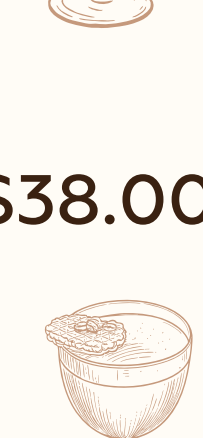
Ron Pedro Mandinga Silver, coco, limón, azúcar, mango, banano y piña. **Pedro Mandinga Silver rum, coconut, lime, sugar, mango, banana & pineapple.**



PEDRONI | 20.2° ABV \$42.000

AMARGO - DULCE - FUERTE | BITTER - SWEET - STRONG

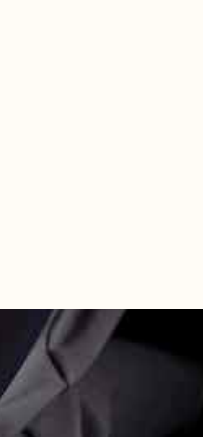
Ron Pedro Mandinga Silver, Campari, vermut bianco y piña. **Pedro Mandinga Silver rum, Campari, bianco vermouth & pineapple.**



PEDRO MULE | 12.3° ABV \$42.000

CÍTRICO - PICANTE - FRESCO | CITRUSY - SPICY - REFRESHING

Ron Pedro Mandinga Silver, jengibre, limón y cerveza de jengibre. **Pedro Mandinga Silver rum, ginger, lime & ginger beer.**



EL VIEJO Y EL MAR | 14.2° ABV \$49.000

CÍTRICO - DULCE - FRESCO | CITRUSY - SWEET - REFRESHING

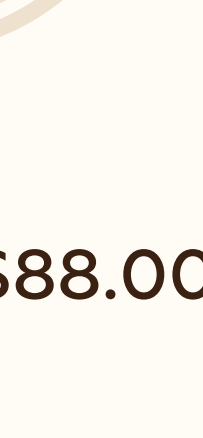
Daiquiri con ron Pedro Mandinga Silver, St. Germain, toronja, limón, clara de huevo y flores. **Daiquiri with Pedro Mandinga Silver rum, St. Germain, grapefruit, lime, egg white & flowers.**



RUM BAR PUNCH | 13° ABV \$38.000

DULCE - ESPECIALADO - FRESCO | SWEET - SPICED - REFRESHING

Ron Pedro Mandinga Especiado, Fernet-Branca, jamaica, jengibre, romero, panela y limón. **Pedro Mandinga Spiced rum, Fernet-Branca, hibiscus, ginger, rosemary, panela & lime.**



HALLELUJAH | 20.6° ABV \$44.000

DULCE - FRUTAL - FUERTE | SWEET - FRUITY - STRONG

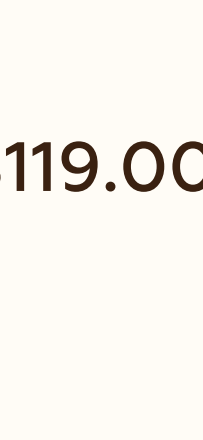
Pedro Mandinga Blend, Plantation Dark, vermut rosso, jerez, sirope de fassionola y limón. **Pedro Mandinga Blend, Plantation Dark, rosso vermouth, sherry, fassionola syrup & lime.**



COLO MANDINGA | 14.3° ABV \$38.000

DULCE - AMARGO - ESPECIALADO | SWEET - BITTER - SPICED

Ron Pedro Mandinga Especiado, licor de café Tía María, espresso y panela. **Pedro Mandinga Spiced rum, Tía María coffee liqueur, espresso & panela.**



VIAJES
DE RON

RUM FLIGHTS

VIAJE PANAMEÑO \$88.000

PANAMANIAN FLIGHT

- Pedro Mandinga Silver
- Pedro Mandinga Blend
- Abuelo 7 Años
- Abuelo 12 Años

VIAJE COLOMBIANO \$119.000

COLOMBIAN FLIGHT

- Ron Carbón
- Caldas 15 Sensaciones
- Coloma 15 Años
- La Hechicera Reserva Familiar

VIAJE VENEZOLANO \$119.000

VENEZUELAN FLIGHT

- Roble Extra Añejo
- Pampero Aniversario
- Diplomático Mantuano
- Santa Teresa 1796

VIAJE CARIBEÑO \$119.000

CARIBBEAN FLIGHT

- Sailor Jerry Spiced Rum
- Plantation Dark Rum
- Havana Club Selección Maestros
- Bacardí Gran Reserva 10 Años

VIAJE CENTROAMÉRICA \$119.000

CENTRAL AMERICAN FLIGHT

- Abuelo Añejo
- Flor de Caña 12 Años
- Botrán Solera 15
- Zacapa Gran Solera 23

VIAJE PREMIUM \$352.000

PREMIUM FLIGHT

- Viejo de Caldas León Dormido
- Diplomático Single Vintage
- Zacapa XO
- Flor de Caña 25 Años

VIAJE DE LA CASA \$77.000

HOUSE FLIGHT

- Ron Pedro Mandinga Piña
- Ron Pedro Mandinga Coco
- Ron Pedro Mandinga Especiado
- Licor de Banano Pedro Mandinga

COPAS DE 30 ML | 30 ML POURS



COMIDA

FOOD

PEDRO PATACÓN \$55.000

Patacones servidos con encocado de camarón y tocineta crujiente, con ají dulce, cilantro y limón. *Fried plantains served with coconut shrimp stew and crispy bacon, with sweet pepper, cilantro and lime.*

CRIOLLITAS MANDINGA \$21.000

Papitas criollas fritas servidas con mayonesa brava de pimentón. *Fried criolla potatoes served with spicy bell pepper mayonnaise.*

MARRANITAS DE PLÁTANO \$30.000

PLANTAIN MARRANITAS

Croquetas de plátano maduro rellenas de bondiola de cerdo. Servidas con ají de lulo. *Sweet plantain croquettes filled with pork shoulder. Served with lulo chili sauce.*

BOCAS DEL TORO \$43.000

Pan ciabatta con mantequilla, sobrebarriga bañada en salsa casera, queso cheddar americano, tomate y aguacate. Terminado con salsa mil islas, servido con salsa chipotle de la casa y chips de plátano. *Buttered ciabatta bread with flank steak in house sauce, American cheddar, tomato and avocado. Finished with thousand island dressing, served with house chipotle sauce and plantain chips.*

TACOS DE PANCETA \$37.000

PORK BELLY TACOS

3 tostadas con panceta, guacamole, pico de gallo, salsa verde de la casa, cilantro y limón. *3 tostadas with pork belly, guacamole, pico de gallo, house green salsa, cilantro and lime.*

GRILLED CHEESE \$36.000

Sándwich con pan de centeno de masa madre, con queso doble crema, parmesano, fontina y gouda. Servido con salsa agri dulce de pimentón. *Sandwich on sourdough rye bread with double cream cheese, parmesan, fontina and gouda. Served with sweet-and-sour bell pepper sauce.*

PINCHOS DE POLLO \$26.000

CHICKEN SKEWERS

180 gramos de pechuga de pollo asados a la plancha, bañados en salsa BBQ de la casa y servidos con tomate fresco. *180 g of grilled chicken breast, glazed in house BBQ sauce and served with fresh tomato.*

MANDINGA BURGER \$44.000

200 gr de carne de res, con queso cheddar americano, cebolla roja, salsa mil islas y gravy de stout de la casa. Servido con papas en casco y salsa de tomate. *200 g beef patty with American cheddar, red onion, thousand island dressing and house stout gravy. Served with potato wedges and ketchup.*

TEQUEÑOS \$37.000

5 unidades con salsa agri dulce de pimentón. *5 units with sweet-and-sour bell pepper sauce.*

EMPANADAS DE CARNE \$38.000

BEEF EMPANADAS

4 empanadas con ají casero. *4 empanadas with house chili sauce.*

FISH TACOS 35.000

3 tostadas con filete de tilapia fresca a la plancha, ceviche de mango, guacamole, salsa chipotle de la casa, cilantro y limón. *3 tostadas with fresh grilled tilapia fillet, mango ceviche, guacamole, house chipotle sauce, cilantro and lime.*

PICADA PEDRO \$88.000

Pinchos de pollo y empanadas de pollo y res, tequeños y croquetas de plátano maduro rellenas de bondiola de cerdo, carimañolas de queso con masa de yuca. Servido con ají de lulo y salsa agri dulce de pimentón. *Chicken skewers, chicken and beef empanadas, tequeños and sweet plantain croquettes filled with pork shoulder, cheese carimañolas in yuca dough. Served with lulo chili sauce and sweet-and-sour bell pepper sauce.*



RONES

RUMS

PANAMÁ	SHOT	BOTTLE
PEDRO MANDINGA SILVER	\$26.000	\$330.000
PEDRO MANDINGA BLEND	\$29.000	\$363.000
RON ABUELO AÑEJO	\$20.000	\$264.000
RON ABUELO 7 AÑOS	\$31.000	\$418.000
RON ABUELO 12 AÑOS	\$48.000	\$605.000
COLOMBIA	SHOT	BOTTLE
RON CALDAS ESPECIAL	\$33.000	\$407.000
RON CALDAS LEÓN DORMIDO	\$72.000	\$1'000.000
RON COLOMA 15 AÑOS	\$46.000	\$571.000
MEDELLÍN 12 AÑOS	\$21.000	\$278.000
MEDELLÍN GRAN SOLERA 19	\$41.000	\$462.000
PARCE 8 AÑOS	\$44.000	\$571.000
PARCE 12 AÑOS	\$55.000	\$693.000
LA HECHICERA	\$52.000	\$627.000
LA HECHICERA BANANO	\$75.000	\$946.000
RON AMULETO	\$19.000	\$308.000
RON DEFENSOR 12 AÑOS	\$55.000	\$759.000
RON DEFENSOR 18 AÑOS	\$61.000	\$792.000
CIERVA DORADA 12 AÑOS	\$50.000	\$726.000
RON CARBÓN	\$39.000	\$373.000
RON BOYACÁ 12 AÑOS	\$30.000	\$430.000
RON SANTA FÉ 12 AÑOS	\$30.000	\$430.000
RON QUIMBAYA	\$65.000	\$890.000
RON CIÉNAGA DEL VIENTO AÑEJO	\$30.000	\$430.000
VENEZUELA	SHOT	BOTTLE
SANTA TERESA 1796	\$50.000	\$605.000
DIPLOMÁTICO SINGLE VINTAGE	\$143.000	\$1'759.000
DIPLOMÁTICO AMBASSADOR	\$286.000	\$3'223.000
NICARAGUA	SHOT	BOTTLE
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS	\$20.000	\$242.000
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$22.000	\$275.000
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$35.000	\$473.000
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS	\$52.000	\$638.000
FLOR DE CAÑA 25 AÑOS	\$186.000	\$2'420.000
GUATEMALA	SHOT	BOTTLE
BOTRÁN 15 SOLERA	\$31.000	\$439.000
BOTRÁN 18 SOLERA	\$39.000	\$528.000
ZACAPA 23 SOLERA	\$54.000	\$659.000
ZACAPA XO	\$160.000	\$1'925.000
PUERTO RICO	SHOT	BOTTLE
BACARDÍ GRAN RESERVA 8 AÑOS	\$26.000	\$329.000
BACARDÍ GRAN RESERVA 10 AÑOS	\$42.000	\$549.000
CUBA	SHOT	BOTTLE
HAVANA 3 AÑOS	\$20.000	\$242.000
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$25.000	\$319.000
HAVANA SELECCIÓN MAESTROS	\$50.000	\$583.000
JAMAICA / BARBADOS	SHOT	BOTTLE
PLANTATION ORIGINAL DARK	\$31.000	\$392.000
ESTADOS UNIDOS	SHOT	BOTTLE
SAILOR JERRY	\$24.000	\$275.000

OTRAS BEBIDAS

OTHER DRINKS

CERVEZA | BEER

Pola del Pub

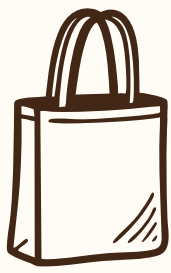
RUBIA ORIGINAL	\$21.000
AMERICAN PALE ALE	\$21.000
COFFEE MILK STOUT	\$22.000
INDIA PALE ALE	\$22.000

SIN LICOR | NON-ALCOHOLIC

SEASONAL MOCKTAIL	\$32.000
COCO BONGO Cold Brew Colo , banano, coco	\$30.000
LULADA VIRGIN Lulo, mix cítrico, marañón	\$30.000
SMOOTHIE Mango, banano, piña y coco	\$30.000
CERVEZA 0.0 ABV 0.0 ABV BEER	\$35.000
AMERICANO	\$8.000
ESPRESSO	\$8.000
COLD BREW 	\$11.000
AGUA REGULAR STILL WATER	\$8.000
AGUA WATER 	\$28.000
TÓNICA 1976 1976 TONIC	\$17.000
COCA-COLA ORIGINAL O ZERO 269 ml	\$9.000
GINGER ALE	\$9.000
GINGER BEER	\$17.000
RED BULL	\$22.000

PARA LLEVAR | TAKE HOME

PEDRO MANDINGA SILVER BOTELLA 750 ML	\$165.000
PEDRO MANDINGA BLEND BOTELLA 750 ML	\$195.000
SOUVENIRS Sujetos a disponibilidad. Subject to availability	



TULAS
TOTE BAGS



PINES
PINS

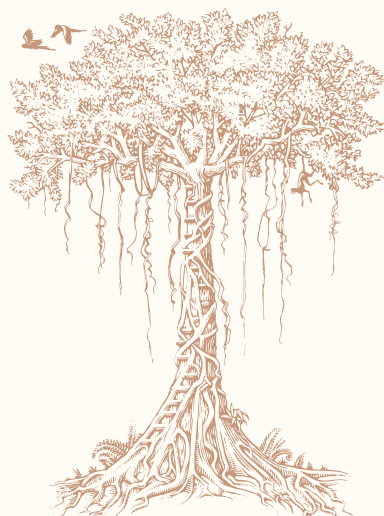


GORRAS
CAPS



SACOS
HOODIES

SUJETOS A DISPONIBILIDAD SUBJECT TO AVAILABILITY



*TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN
ESTABLECIDOS EN PESOS COLOMBIANOS.



PEDROMANDINGABOG

WWW.PEDROMANDINGA.COM

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, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar 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 bogotá 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.

Tip notice: consumers are informed that this business establishment suggests a tip corresponding to 10% of the bill amount, which can be accepted, rejected, or modified by you, according to your assessment of the service provided. When requesting the bill, inform the attendant whether you want this amount to be included in the invoice or specify the tip amount you wish to give. In this business establishment, funds collected as tips are exclusively allocated to recognizing the work of the personnel involved in the service chain. If you encounter any issues with the tipping charge, please contact the consumer help line of the superintendence of industry and commerce at (601) 592 0400 in bogotá or for the rest of the country, the toll-free national line: 01 8000 910165, to lodge your complaint. You can also file it via email at contactenos@sic.gov.co, mentioning in the subject or body of the email - tip charge complaint.