

REFAN



Cocina Global,  
Ingrediente Local.

*Chubler*

## BAR SNACKS

<b>ACEITUNAS ROSTIZADAS</b> Mezcla de aceitunas rostizadas con piel de naranja.	\$ 15MIL
<b>CHIPS DE PAPAS</b> Con sal de nori y dip de cangrejo azul de San Andrés.	\$ 23MIL
<b>FOCACCIA CACIO E PEPE</b> Focaccia hecha en casa terminada con grana padano y pimienta negra.	\$ 15MIL
<b>CAMARONES FRITOS</b> Canasta de camarones apanados con mojo Peruano de ají amarillo.	\$ 34MIL

## PLATOS PEQUEÑOS

<b>STRACCIATELLA Y BABAGANOUSH</b> Ahumado, sésamo y miel picante, acompañado de arepa paisa.	\$ 31MIL
<b>PULPO A LA PARRILLA</b> Con yuca frita, alioli de suero costeño, olivada y paprika.	\$ 51MIL
<b>PALMITOS PARRILLADOS</b> Palmitos del Putumayo parrillados con vinagreta de pepitas, toronja fresca y cebolla roja.	\$ 28MIL
<b>CARPACCIO DE ATÚN</b> Carpaccio de atún con ponzu de limón mandarino, aceite picante, César y tortilla de maíz.	\$ 45MIL
<b>CHARLEE WALDORF</b> Manzanas, apio, rábano, uvas pasas rubias, yogurt griego, marañones caramelizados y peperoncino.	\$ 28MIL
<b>ENSALADA DE PEPINOS Y TOMATE</b> Con cebolla roja, semillas de girasol especiadas y grana padano.	\$ 28MIL
<b>CHIPS DE ZUCCHINI</b> Con tzatziki de yogurt griego.	\$ 27MIL

## ENTRADAS

<b>GAMBAS</b> Con mantequilla de ajo y almendras tostadas.	\$ 67MIL
<b>ALBÓNDIGAS DE CERDO</b> Con pomodoro Japonesa, queso fresco y furikake.	\$ 32MIL
<b>SANDUCHITOS DE CARPACCIO</b> De res con emulsión de parmesano, rugula, cebollas crispy y grana padano.	\$ 45MIL
<b>SANDUCHITOS DE JAMÓN</b> De pierna de cerdo hecho en casa, queso Pepper Jack y mayonesa de café.	\$ 38MIL
<b>TOSTADA DE QUESITO BATIDO</b> Tostada de queso Antioqueño batido con confitura de uchuva y pistachos.	\$ 15MIL
<b>TOSTADA DE REMOLACHA ROSTIZADA</b> Con cremoso de queso de cabra, marañones caramelizados, naranja fresca, cebollitas encurtidas y polen de abejas.	\$ 30MIL
<b>SOPA DE TOMATE CON QUESO A LA PARRILLA</b> Clásica, con albahaca fresca y acompañado de sanduche de nuestra mezcla de quesos fundidos en pan de masa madre.	\$ 40MIL

## PLATOS FUERTES

<b>CHARLEE BURGER</b> 210 gramos de tres cortes de res molidos a diario, con salsa secreta, queso cheddar, tomate, relish de pepinillo y cebolla en pan de papa hecho en casa.	\$ 50MIL
<b>CLUB SÁNDWICH</b> De pavo horneado, tocineta, huevo frito y pan hecho en casa.	\$ 50MIL
<b>ENSALADA CÉSAR</b> Lechuga romana, kale toscana, crutones de parmesano y grana padano. *Adiciones: Pechuga de pollo rotisserie: \$ 17MIL ó Salmon: \$ 28MIL	\$ 28MIL
<b>MILANESA DE CERDO</b> Con salsa Cacciatore.	\$ 44MIL
<b>POLLO ROTISSERIE</b> Medio pollo rostizado con Beurre Blanc de tomate y tomillo.	\$ 55MIL
<b>PESCA DEL DÍA</b> Con tomates cherry rostizados, limón amarillo en conserva y cebolla roja.	\$ 73MIL
<b>RAVIOLIS DE BURRATA Y TRUFA</b> Con confit de hongos, frutos secos, albahaca fresca y grana padano.	\$ 39MIL
<b>TAGLIATELLE DE CAMARONES</b> Con mantequilla de tomate y ajo, perejil fresco y pangrattato de hierbas.	\$ 40MIL
<b>SALMÓN A LA PARRILLA</b> Con cuscús verde, cebolla, tomates cherry y olivada.	\$ 79MIL
<b>ROLLATINI DE BERENJENA</b> Relleno de ricotta, espinacas salteadas con ajo y nuez de nogal, salsa pomodoro, pesto de albahaca y grana padano.	\$ 47MIL
<b>ENSALADA TAILANDESA CON POLLO ROTISSERIE</b> Lechuga napa, pimentón y tomate, con aderezo de maní y sésamo.	\$ 45MIL

## CORTE DE RES

Corte de res de pastoreo con mantequilla de miso.

<b>OPCIÓN NACIONAL REGENERATIVA</b>	\$ 72MIL
-------------------------------------	----------

## OPCIONES CERTIFICADA ANGUS:

◦ <b>ENTRAÑA</b>	\$ 118MIL
◦ <b>RIBEYE</b>	\$ 263MIL

## ACOMPAÑAMIENTOS

Papas a la Francesa \$ 10MIL	Papas a la Francesa con parmesano y trufa \$ 17MIL	Arroz de palito \$ 11MIL
---------------------------------	---	-----------------------------

Ensalada verde

Zucchini, cogollo europeo, cebolla encurtida, nuez del nogal, vinagreta de naranja  
\$ 12MIL

<b>MENÚ INFANTIL</b>	\$ 28MIL
----------------------	----------

## CHICKEN FINGERS

Tiras de pollo apanado, acompañadas de papas a la francesa y salsa miel mostaza.

## PENNE BOLOÑESA

Pasta penne, salsa a base de carne de res, cerdo, tomate, queso Grana Padano y mantequilla de ajo.

<b>POSTRES</b>	\$ 28MIL
----------------	----------

## TORTA DE CHOCOLATE

## CRUMBLE DE MANZANA

## TRES LECHE

## VINOS TINTOS

### PINOT

Duckhorn Decoy · Pinot Noir, Estados Unidos .....	\$ 572MIL
Joel Gott · Pinot Noir, Estados Unidos .....	\$ 270MIL

### MALBEC

El Enemigo · Valle de Uco, Mendoza, 2018, Argentina .....	\$ 440MIL
Luigi Bosca Sangre · Lujan de cuyo, Mendoza Argentina .....	\$ 280MIL
Rutini · Valle de Uco, Mendoza, 2018, Argentina .....	\$ 340MIL

### TEMPRANILLO

Pago de Capellanes · D.O Ribera del Duero, España .....	\$ 300MIL
Ramón de Bilbao · Crianza, D.O Rioja, España .....	\$ 170MIL
Marqués de Vargas · Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, España .....	\$ 420MIL
Muga · Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano D.O Rioja, España .....	\$ 430MIL
Prima · Tinta de Toro, Garnacha, España .....	\$ 250MIL

### SYRAH

Montes Alpha · D.O Valle de Colchagua, Chile .....	\$ 240MIL
--	-----------

### CABERNET

Navarro Correa Colección Privada · Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentina .....	\$ 200MIL
Durigutti · Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentina .....	\$ 280MIL
Gerard Bertrand · Cabernet Sauvignon, Syrah, D.O Languedoc Narbonne, Francia .....	\$ 170MIL
Pérez Cruz · Cabernet Sauvignon, D.O Maipo Andes, Chile .....	\$ 240MIL
Joel Gott · Cabernet Sauvignon, Estados Unidos .....	\$ 280MIL

### CARMENERE

1865 · Valle del Maipo, Chile .....	\$ 330MIL
-------------------------------------	-----------

### MERLOT

Rutini · Valle de Uco, Mendoza, 2018, Argentina .....	\$ 380MIL
---	-----------

## VINOS BLANCOS

Santiago Ruíz · Albariño, D.O. Rias Baixas, España .....	\$ 630MIL
Mar de Frades · Albariño, D.O. Rias Baixas, España .....	\$ 300MIL
El Enemigo · Chardonnay Valle de Uco, Mendoza, Argentina .....	\$ 450MIL
Wittman 100 · Riesling, Trocker, Alemania .....	\$ 175MIL
Ramón Bilbao · Verdejo, D.O Rueda, España .....	\$ 175MIL
Cartagena · Sauvignon Blanc. D.O. Lo Abarca, Chile .....	\$ 300MIL
Cartagena · Gewurztraminer, D.O. Lo Abarca, Chile .....	\$ 300MIL

## VINOS ROSADOS

Muga · Garnacha, viura, tempranillo, D.O Rioja, España .....	\$ 230MIL
Marqués de Murrieta Primer Rosé · Mazuelo, D.O Rioja, España .....	\$ 630MIL
Kaiken Estate · Malbec Rosé, Mendoza, Argentina .....	\$ 190MIL
Amalaya · Malbec, Torrontes, Valle Calchaquí, Argentina .....	\$ 200MIL
Ramón Bilbao · Garnacha, Viura D.O Rioja, España .....	\$ 170MIL
Canallas · Bobal, España .....	\$ 270MIL
Izadi larrosa Blanca · Garnacha, D.O Rioja, España .....	\$ 190MIL

## VINOS ESPUMOSOS

Dom Perignon · Brut, Champagne, Francia .....	\$ 3.500MIL
Veuve Clicquot Brut · Brut, Remis, Champagne, Francia .....	\$ 1.230MIL
Veuve Clicquot Rosé · Pinot noir, Chardonnay, Meunier, Francia .....	\$ 1.280MIL
Moët & Chandon Imperial · Chardonnay, Pinot noir, Meunier, Francia .....	\$ 1.200MIL
Moët & Chandon Rosé · Chardonnay, Pinot noir, Meunier, Francia .....	\$ 1.250MIL
Chandon Extra Brut · Chardonnay, Pinot Noir, Argentina .....	\$ 250MIL
Chandon Rosé · Chardonnay, Pinot Noir, Malbec, Argentina .....	\$ 250MIL

## COCTELERÍA DE AUTOR

<b>SPRITZ REAL</b> .....	\$ 60MIL
Extra Brut, espuma Real de americano con flor de saúco y óleos de naranja.	
<b>FRENCH DE LA HUERTA</b> .....	\$ 50MIL
Pisco acholado, sirope de lulo, limón, Extra Brut y naranja.	
<b>CENIT DE TEQUILA</b> .....	\$ 45MIL
Tequila Blanco, sirope de cúrcuma, limón, toronja, agua con gas y perfume de coriandro.	
<b>OLIMPO AZTECA</b> .....	\$ 60MIL
Mezcal Espadín, Luxardo Maraschino, Vermouth Rosso, limón y sirope simple.	
<b>CARAMELITO</b> .....	\$ 45MIL
Tequila Blanco, Cointreau, limón, sirope de frambuesas y óleo cítrico, sal rosada y perfume de lavanda.	
<b>PAISAJE FINAL</b> .....	\$ 60MIL
Maestro Dobel Diamante, sirope de lulo, bitter de naranja y perfume de toronja.	
<b>URAMEX</b> .....	\$ 45MIL
Mezcal 400 Conejos, Ron Medellín, limón, lulo, panela y oleo de banano.	

<b>COCTELERÍA ANCESTRAL</b> .....	\$ 45MIL
-----------------------------------	----------

### COLLINS PAISA

Aguardiente Antioqueño, Extra Brut, limón, sirope de gulupa y perfume de limón mandarino.

### CALIMA

Ron, Bulleit Bourbon, limón, chontaduro, miel de agave y perfume de limón mandarino.

CALIFÍCANOS EN:



Tripadvisor

## COCTELES CLÁSICOS

AMERICANO .....	\$ 50MIL
APEROL SPRITZ .....	\$ 49MIL
BLOODY MARY .....	\$ 48MIL
DIRTY MARTINI (SUCIO) .....	\$ 49MIL
ESPRESSO MARTINI .....	\$ 42MIL
GIN TONIC PREMIUM .....	\$ 75MIL
MANHATTAN .....	\$ 50MIL
MARGARITA .....	\$ 60MIL
MOJITO PREMIUM .....	\$ 75MIL
MOSCOW MULE .....	\$ 59MIL
NEGRONI .....	\$ 44MIL
OLD FASHION .....	\$ 55MIL
VODKA MARTINI .....	\$ 60MIL

## BEBIDAS SIN LICOR .....

\$ 15MIL

**LYCHEE BEERY FIZZ**  
Mora, lychee, limón, soda.

**BREEZE JAMAICAN**  
Flor de Jamaica, naranja, limón, cardamomo.

### GUANDOLO

**BLACK TEA**  
Té negro, toronja, limón, miel.

**ROSEMARY OASIS**  
Infusión de romero y sandía, limón.

**CENIT 0%**  
Cúrcuma, limón, toronja, agua con gas y perfume de Coriandro.

**INNOCENT PUNCH**  
Piña, sirope de lulo, limón, agua con gas y Hierbabuena.

### SODA DE CAFÉ

## JUGOS NATURALES .....

\$ 11MIL

COPOAZÚ

ARAZÁ

CAMU-CAMU

COROZO

GULUPA

## BEBIDAS CALIENTES - FRÍAS

CAFÉ AMERICANO .....	\$ 8MIL
EXPRESO .....	\$ 8MIL
LATE .....	\$ 9MIL
CAPUCHINO .....	\$ 10MIL
CAPUCHINO DE ALMENDRAS .....	\$ 11MIL
LATE FRÍO .....	\$ 10MIL
AMERICANO FRÍO .....	\$ 10MIL
ARÓMATICA REAL (Piña, kiwi, yerbabuena, limonaria) .....	\$ 7MIL
TÉ CALIENTE HARNEY & SONS .....	\$ 12MIL

## OTROS

JUGOS DE TEMPORADA .....	\$ 11MIL
AGUA PANNA .....	\$ 23MIL
AGUA SAN PELLEGRINO .....	\$ 23MIL
AGUA VIDRIO .....	\$ 11MIL
GASEOSAS .....	\$ 9MIL
RED BULL CLASSIC .....	\$ 17MIL
BRETAÑA .....	\$ 9MIL
TÓNICA INDIA .....	\$ 25MIL
TÓNICA MEDITERRÁNEA .....	\$ 25MIL
TÓNICA CANADA DRY .....	\$ 9MIL
TÉ HATSU .....	\$ 12MIL

- NO ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO -

**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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele 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 8000910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co) escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.