

REFAN



Cocina Global,
Ingrediente Local.

Chubler

BAR SNACKS

ACEITUNAS ROSTIZADAS Mezcla de aceitunas rostizadas con piel de naranja.	\$ 15MIL
CHIPS DE PAPAS Con sal de nori y dip de cangrejo azul de San Andrés.	\$ 27MIL
FOCACCIA CACIO E PEPE Focaccia hecha en casa terminada con grana padano y pimienta negra.	\$ 15MIL
CAMARONES FRITOS Canasta de camarones apanados con mojo Peruano de ají amarillo.	\$ 34MIL

PLATOS PEQUEÑOS

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

ENTRADAS

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

PLATOS FUERTES

CHARLEE BURGER 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
CLUB SÁNDWICH De pavo horneado, tocineta, huevo frito y pan hecho en casa.	\$ 50MIL
ENSALADA CÉSAR Lechuga romana, kale toscana, crutones de parmesano y grana padano. *Adiciones: Pechuga de pollo rotisserie: \$ 17MIL ó Salmon: \$ 35MIL	\$ 28MIL
MILANESA DE CERDO Con salsa Cacciatore.	\$ 55MIL
POLLO ROTISSERIE Medio pollo rostizado con Beurre Blanc de tomate y tomillo.	\$ 55MIL
PESCA DEL DÍA Con tomates cherry rostizados, limón amarillo en conserva y cebolla roja.	\$ 73MIL
RAVIOLIS DE BURRATA Y TRUFA Con confit de hongos, frutos secos, albahaca fresca y grana padano.	\$ 45MIL
TAGLIATELLE DE CAMARONES Con mantequilla de tomate y ajo, perejil fresco y pangrattato de hierbas.	\$ 40MIL
SALMÓN A LA PARRILLA Con cuscús verde, cebolla, tomates cherry y olivada.	\$ 79MIL
ROLLATINI DE BERENJENA Relleno de ricotta, espinacas salteadas con ajo y nuez de nogal, salsa pomodoro, pesto de albahaca y grana padano.	\$ 47MIL
ENSALADA TAILANDESA CON POLLO ROTISSERIE Lechuga napa, pimentón y tomate, con aderezo de maní y sésamo.	\$ 45MIL

CORTE DE RES

Corte de res de pastoreo con mantequilla de miso.

OPCIÓN NACIONAL REGENERATIVA	\$ 72MIL
-------------------------------------	----------

OPCIONES CERTIFICADA ANGUS:

◦ ENTRAÑA	\$ 118MIL
◦ RIBEYE	\$ 263MIL

ACOMPAÑAMIENTOS

Papas a la Francesa \$ 10MIL	Papas a la Francesa con parmesano y trufa \$ 17MIL	Arroz de palito \$ 12MIL
---------------------------------	---	-----------------------------

Ensalada verde

Zucchini, cogollo europeo, cebolla encurtida, nuez del nogal, vinagreta de naranja
\$ 16MIL

MENÚ INFANTIL

CHICKEN FINGERS Tiras de pollo apanado, acompañadas de papas a la francesa y salsa miel mostaza.	\$ 28MIL
PENNE BOLOÑESA Pasta penne, salsa a base de carne de res, cerdo, tomate, queso Grana Padano y mantequilla de ajo.	\$ 30MIL

POSTRES	\$ 28MIL
----------------	----------

TORTA DE CHOCOLATE

CRUMBLE DE MANZANA

TRES LECHES

VINOS TINTOS

PINOT

Duckhorn Decoy · Pinot Noir, Estados Unidos	\$ 572MIL
Joel Gott · Pinot Noir, Estados Unidos	\$ 270MIL
Belle Glos Clark & Telephone · Pinot Noir, Estados Unidos	\$ 580MIL

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 Ruiz · 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
Krug Grande Cuvee Box · Chardonnay, Pinot Noir, Francia	\$ 3.500MIL

COCTELERÍA DE AUTOR

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

COCTELERÍA ANCESTRAL

.....	\$ 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

TOMMY'S MARGARITA	\$ 45MIL
LAZY OLD FASHIONED	\$ 60MIL
SALTY SOUR	\$ 50MIL
NEGRONI	\$ 50MIL
BRAMBLE	\$ 50MIL
MOJITO	\$ 45MIL
AVIATION	\$ 50MIL
MOSCOW	\$ 45MIL
DRY DIRTY	\$ 45MIL
ESPRESSO MARTINI	\$ 45MIL
CARAJILLO	\$ 45MIL
PIÑA COLADA	\$ 45MIL
MARGARITA CLÁSICA	\$ 45MIL
BLOODY MARY	\$ 45MIL
AMERICANO	\$ 45MIL
MANHATTAN	\$ 55MIL

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

AGUA PANNA	\$ 23MIL
AGUA SAN PELLEGRINO	\$ 23MIL
AGUA MANANTIAL	\$ 11MIL
GASEOSAS	\$ 9MIL
RED BULL CLASSIC	\$ 17MIL
BRETAÑA	\$ 9MIL
TÓNICA MEDITERRÁNEA	\$ 25MIL
CANADA DRY GINGER ALE	\$ 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, 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 8000910165, 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.