



BY MALÚ RESTAURANTE - BAR

# MENU

GOOD FOOD, GOOD MOOD



# NUESTROS PRINCIPIOS



# 1

## FRESCURA

Malú es un restaurante de barrio inspirado en la dieta mediterránea y adaptada a nuestro entorno, donde combinamos frescura y balance en cada plato.

# 2

## BALANCE

Con nuestros ingredientes muy bien seleccionados, buscamos ofrecerles un equilibrio perfecto entre sabor y bienestar.

# 3

## VARIEDAD

Pensado para ser tu opción favorita en cualquier momento del día, ya sea para un delicioso desayuno, un almuerzo reconfortante, una cena relajada, un café a mitad del día, un postre para alegrarte el momento o una tarde de cocteles con amigos.

# 4

## SOSTENIBILIDAD

Trabajamos con proveedores que realizan buenas prácticas ambientales y sociales que garantizan la mejor calidad.

# 5

## CALIDEZ Y SERVICIO

Nuestro ambiente moderno y acogedor refleja la calidez del Mediterráneo, brindando un espacio perfecto para disfrutar a cualquier hora del día, sin importar el momento. Nuestro equipo le agrega amor y pasión para brindar la mejor experiencia.

# BEBIDAS FRÍAS

## JUGOS NATURALES

LIMONADA NATURAL	\$ 10.900
JUGO DE FRESA	\$ 14.900
JUGO DE GUANABANA	\$ 14.900
LIMONADA DE YERBABUENA	\$ 14.900
JUGO DE MANGO	\$ 14.900
JUGO DE MORA	\$ 14.900
JUGO DE LULO	\$ 14.900
JUGO DE MARACUYÁ	\$ 14.900
JUGO DE NARANJA	\$ 15.900
JUGO DE MANDARINA	\$ 15.900
LIMONADA DE FRESA	\$ 14.900
LIMONADA DE COCO	\$ 17.900
<i>*JUGOS EN LECHE</i>	+ \$ 2.000



## SODAS

MARACUYÁ LYCHEE	\$ 14.900
FRUTOS ROJOS	\$ 14.900
MORA AZUL	\$ 14.900
SANDÍA	\$ 14.900
GINGER BEER CASERO	\$ 15.900



## OTRAS BEBIDAS

AGUA SIN GAS	\$ 9.900
AGUA CON GAS	\$ 9.900
BRETAÑA	\$ 9.900
GINGER CANADA DRY	\$ 9.900
PRODUCTOS POSTOBON	\$ 9.900
PRODUCTOS COCA COLA	\$ 10.900
MILO FRAPPÉ	\$ 12.900
CAPUCCINO FRAPPÉ	\$ 12.900
TÉ HATSU	\$ 14.900
AGUA PREMIUM	\$ 12.900
AGUA PREMIUM CARBONATADA	\$ 12.900
TÉ CHAI FRAPPÉ	\$ 19.900

# MAÑANAS & TARDES

## GOFRES

GOFRES CON FRUTOS ROJOS \$ 22.900

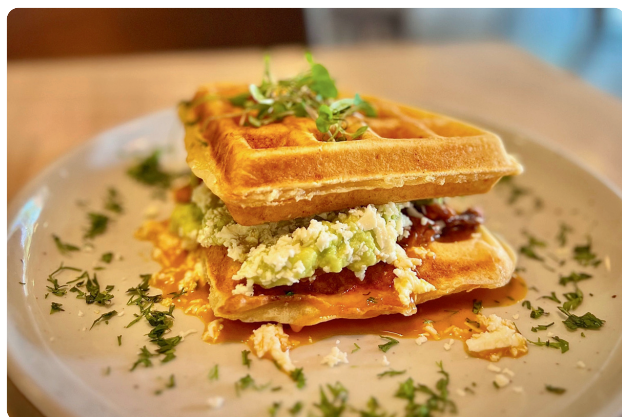
GOFRES EN SALSA DE AREQUIPE \$ 22.900

GOFRES CON CHOCOLATE Y  
AVELLANAS \$ 23.900

GOFRE DE PAN DE YUCA \$ 23.900

SÁNDUCHE GOFRE \$ 35.900

Gofre de pandeyuca, carne desmechada,  
guacamole y queso costeño



## AREPAS

AREPA CON GUACAMOLE Y  
QUESO COSTEÑO \$ 18.900

AREPA CON QUESO PAIPA \$ 21.900

AREPA CON GUACAMOLE Y  
POLLO CAMPESINO \$ 21.900

AREPA CON CARNE DESMECHADA \$ 21.900

## CLÁSICOS

AVENA CALIENTE CON CANELA \$ 11.900

SCONES \$ 15.900

CALDO CON POLLO \$ 22.900

CALDO CON QUINUA \$ 22.900

GRANOLA DE FRUTOS ROJOS \$ 31.900

CANASTA DE PAN \$ 29.900

PORCION DE FRUTA \$ 15.900



## PASTELERÍA

EMPANADITAS \$ 7.900

Lomo o espinaca y queso feta

CROISSANT \$ 13.900

CROISSANT DE ALMENDRA \$ 16.900

PAN DE CHOCOLATE \$ 15.900

TEQUEÑOS \$ 31.900

6 unidades con salsa de pimentón agri dulce  
ligeramente picante

MOZZARELLA STICKS \$ 31.900

6 unidades con salsa italiana y orégano

## TOSTADAS

TOSTADA CON AGUACATE Y PAPIKA	\$ 21.900
TOSTADA CON GUACAMOLE, POLLO CAMPESINO Y QUESO COSTEÑO	\$ 23.900
TOSTADA FRANCESA	\$ 24.900
TOSTADA FRANCESA A LA NARANJA	\$ 24.900



## HUEVOS

HUEVOS FRITOS	\$ 15.900
HUEVOS REVUELTOS	\$ 15.900
HUEVOS REVUELTOS CON PAPIKA AHUMADA	\$ 20.900
HUEVOS FRITOS, QUESO PAIPA, CEBOLLA Y TOMATE	\$ 25.900
HUEVOS REVUELTOS CON MAÍZ, TOCINO Y QUESO PAIPA	\$ 27.900
HUEVOS FRITOS CON SALSA ITALIANA	\$ 27.900
HUEVOS REVUELTOS CON ESPINACA Y QUESO FETA	\$ 30.900
HUEVOS FRITOS EN SALSA DE QUESO AZUL	\$ 30.900
HUEVOS FRITOS CON QUESO AZUL Y BONDIOLA	\$ 30.900
HUEVOS REVUELTOS CON QUESO BRIE Y ESPÁRRAGOS	\$ 30.900
HUEVOS AL SARTÉN	\$ 33.900

Huevos fritos sobre una cama de papas a la francesa horneadas y salsa de paprika ahumada ligeramente picante

## CALENTAO'S

	COMPLETO	1/2 PORCIÓN
<b>CALENTA'O DE POLLO</b> Pechuga de pollo, plátano maduro, cebolla grillé, maíz, 2 huevos fritos, hogado, papa cabello de ángel	\$ 51.900	\$ 28.900
<b>CALENTA'O DE LOMO</b> Lomo de res, plátano maduro, cebolla grillé, maíz, 2 huevos fritos, hogado, papa cabello de ángel	\$ 51.900	\$ 28.900
<b>CALENTA'O MIXTO</b> Lomo de res, pechuga de pollo, plátano maduro, cebolla grillé, maíz, 2 huevos fritos, hogado, papa cabello de ángel	\$ 51.900	\$ 28.900



# PARA COMPARTIR



## ALITAS

### ALITAS DE POLLO BBQ

8 piezas de alas con salsa BBQ

\$ 35.900

### ALITAS DE POLLO MIEL MOSTAZA

8 piezas de alas con salsa miel mostaza

\$ 35.900

### ALITAS DE POLLO CHILE DULCE

8 piezas de alas con salsa de chile dulce

\$ 35.900



## PATATAS

### PATATAS BRAVAS

Papas en cascots, salsa paprika y ají rocoto

\$ 23.900

### PATATAS ALIOLI

Papas en cascots con salsa de ajo y cebollín

\$ 28.900

### PATATAS JALAPEÑAS

Papas en casco, queso cheddar, tocineta horneada y jalapeños

\$ 27.900

### PATATAS MEDITERRÁNEAS

Papas en casco, salsa mediterránea y pimentón morrón

\$ 28.900



## PICADAS

### CAMARONES SALTEADOS AL CURRY

Camarones salteados con chimichurri de curry

\$ 40.900

### PICADA MALÚ (4 PERSONAS)

8 piezas de alitas de pollo, papas en casco, lomo de res en cubos, 8 salchichas coctel suizas y bastones de zanahoria

\$ 119.900

# ENTRADAS

## CALIENTES

EMPANADA DE ESPINACA Y QUESO FETA	\$ 7.900
EMPANADA DE CARNE DE RES	\$ 7.900
<b>TEQUEÑOS</b> 6 unidades con salsa de pimentón agridulce ligeramente picante	\$ 31.900
<b>MOZZARELLA STICKS</b> 6 unidades con salsa italiana y orégano	\$ 31.900
<b>ALCACHOFA A LA PARRILLA</b>	\$ 38.900
<b>CAMARONES AL CURRY</b>	\$ 40.900
<b>ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA CON QUESO PECORINO</b>	\$ 42.900



## FRÍAS

ENSALADA DE REMOLACHA	\$ 24.900
CAPRESE	\$ 34.900
CARPACCIO DI MANZO	\$ 38.900
TARTAR DE ATÚN	\$ 46.900
BURRATA	\$ 54.900



# SOPAS & CREMAS

	1/2 PORCIÓN	1 PORCIÓN
CREMA DE ZANAHORIA	\$ 18.900	\$ 23.900
CREMA DE TOMATE	\$ 18.900	\$ 23.900
CREMA DE ALCACHOFA	\$ 19.900	\$ 24.900
LENTEJAS PARDINAS		\$ 28.900
<b>CRÉME BURRATA</b> Crema de tomate, burrata de búfala fresca y aguacate		\$ 46.900



# PASTAS

## PASTA AL PESTO

Fusilli o spaghetti

\$ 30.900

## PASTA CON SALSA DE QUESO AZUL

Fusilli o spaghetti

\$ 36.900

## PASTA CON SALSA DE TOMATES HORNEADOS

Fusilli o spaghetti

\$ 36.900

## PASTA CON GOULASH HÚNGARO

Fusilli o spaghetti

\$ 40.900

## PASTA CON SALMÓN A LA CREMA

Fusilli o spaghetti

\$ 40.900

## GNOQUIS AL PESTO

\$ 47.900

## GNOQUIS CON SALSA DE QUESO AZUL

\$ 48.900

## GNOQUIS CON SALSA DE TOMATES HORNEADOS

\$ 48.900

## GNOQUI CON GOULASH HÚNGARO

\$ 47.900



# ENSALADAS

## TABULE DE QUINUA

Picadillo de tomate, cebolla, hierbabuena, quinua, aceite de oliva, zumo de limón y tortilla árabe

COMPLETA 1/2 PORCIÓN

\$ 26.900

## INSALATONE

Mix de lechugas, rábano, aguacate, tomate cherry, aceitunas, queso mozzarella de búfala y vinagreta dijon

\$ 38.900 \$ 20.900

## ENSALADA DE QUINUA

Mix de lechugas, quinua, aguacate, almendras tostadas, queso feta, hierbabuena y vinagreta Dijon con miel

\$ 38.900 \$ 20.900

## ENSALADA DE QUINUA TIBIA

Quinua, uvas, tomate cherry, pepino europeo, aguacate, almendra tostada, cilantro y aceite de oliva

\$ 38.900 \$ 20.900

## ENSALADA GRIEGA

Mix de lechugas, queso feta, pepino europeo, tomate cherry, menta, aceitunas y vinagreta de yogurt griego

\$ 38.900 \$ 20.900

## ENSALADA BURRATA

Burrata fresca de búfala, rúgula, tomates cherry, baba ganoush y aguacate

\$ 54.900



# PIZZAS

<b>PIZZA MARGARITA</b>	<b>\$ 40.900</b>
<b>PIZZA MOZZARELLA Y ALBAHACA</b>	<b>\$ 40.900</b>
<b>PIZZA BABA GANOUSH Y RÚGULA</b>	<b>\$ 41.900</b>
<b>PIZZA TOCINO Y CEBOLLA</b>	<b>\$ 45.900</b>
<b>PIZZA DE QUESO AZUL Y ALMENDRAS</b>	<b>\$ 46.900</b>
<b>PIZZA TRES QUESOS</b>	<b>\$ 46.900</b>
<b>PIZZA BONDIOLA Y RÚGULA</b>	<b>\$ 46.900</b>



# SÁNDUCHES

<b>SÁNDUCHE DE BABA GANOUSH</b> Baba ganoush, tomate, aguacate, pepino europeo, acompañado de papa a la francesa horneada	<b>\$ 43.900</b>
<b>SÁNDUCHE DE GOULASH HÚNGARO</b> Goulash, queso paipa fundido, acompañado de papas a la francesa horneadas	<b>\$ 43.900</b>
<b>SÁNDUCHE CON QUESO PAIPA</b> Queso paipa fundido, germinados, aguacate, tomate, espinaca baby, acompañado de papas a la francesa horneadas	<b>\$ 43.900</b>
<b>SÁNDUCHE DE MOZZARELLA DE BÚFALA</b> Queso mozzarella de búfala, rúgula, tomate, pesto, acompañado de papas a la francesa horneadas	<b>\$ 43.900</b>
<b>SÁNDUCHE DE POLLO CAMPESINO</b> Pechuga de pollo, queso paipa, aguacate, tomate, espinaca baby, acompañado de papa a la francesa horneada	<b>\$ 43.900</b>
<b>SÁNDUCHE DE ROAST BEEF</b> Roast Beef, queso mozzarella, tomate, lechuga, acompañado de papas a la francesa horneadas	<b>\$ 45.900</b>
<b>SÁNDUCHE DE QUESO BRIE</b> Queso brie, rúgula, tomate, acompañado de papas a la francesa horneadas	<b>\$ 48.900</b>



# PANECOTTIS

## PANECOTTI ESPINACA Y CHAMPINONES

Pan estilo baguette recién horneado relleno de queso mozzarella, con tomates secos, pesto, espinaca, champiñón, acompañado papas a la francesa hornadas

\$ 39.900

## PANECOTTI POLLO Y SALSA DE CHAMPIÑONES

Pan estilo baguette recién horneado relleno de queso mozzarella, con salsa de pollo bechamel, acompañado de papas a la francesa horneadas

\$ 39.900

## PANECOTTI BONDIOLA CERDO CHUTNEY

Pan estilo baguette recién horneado relleno de queso mozzarella, con bondiola de cerdo en salsa chutney, acompañado de papas a la francesa horneadas

\$ 44.900

## PANECOTTI PHILLY

Pan estilo baguette recién horneado relleno de queso mozzarella, roast beef, queso cheddar, cebolla grillé, acompañado de papas a la francesa horneadas

\$ 44.900

## PANECOTTI ROAST BEEF

Pan estilo baguette recién horneado relleno de queso mozzarella, roast beef, acompañado de papa a la francesa horneada

\$ 44.900

## PANECOTTI STEAK PIMIENTA

Pan estilo baguette recién horneado relleno de queso mozzarella, roast beef, salsa pimienta, acompañado de papas a la francesa horneadas

\$ 44.900



# ARMA TU DÚO

1/2  
CREMA



SÁNDUCHE  
CASERO



TU DÚO PERFECTO

## 1) ESCOGE TU CREMA

ZANAHORIA

TOMATE

## 2) ESCOGE TU SÁNDUCHE

GOULASH HÚNGARO

QUESO PAIPA

ROAST BEEF

MOZZARELLA DE BÚFALA

TU DÚO PERFECTO \$ 26.900



# BOWLS Y ARROCES

## CARNE

**BOWL DE CARNE DESMECHADA** \$ 44.900  
Carne desmechada, arroz, aguacate, plátano maduro

**BOWL DE ESTOFADO** \$ 47.900  
Lomo de res, papa criolla, picadillo de aguacate, tomate y cebolla

**BOWL DE LOMO PIMIENTA** \$ 53.900  
Lomo de res en salsa de pimienta, risón al burro, tomate cherry y queso pecorino

**BOWL DE LOMO SALTADO** \$ 53.900  
Lomo de res, cebolla, tomate, arroz y papa criolla

**BOWL BISTEC A CABALLO** \$ 53.900  
Lomo de res, arroz, hogao, huevo frito y papa criolla

## PESCADO

**BOWL SALTEADO DE PESCADO** \$ 55.900  
Pesca blanca, arroz, aguacate y plátano

**BOWL DE SALMÓN SALTEADO** \$ 55.900  
Salmón, puré de papa, tomates cherry y germinados

## VEGETARIANO

**BOWL DE LENTEJAS PARDINAS** \$ 35.900  
Lentejas pardinas, arroz, plátano maduro y aguacate

**BOWL VEGETARIANO** \$ 54.900  
Falafel de garbanzo, tabulé de quinua, baba ganoush y arroz blanco

## ARROCES

	COMPLETO	1/2 PORCIÓN
<b>ARROZ AL HORNO DE POLLO</b> Lechuga de pollo, plátano maduro, cebolla grillé, maíz, 2 huevos fritos, hogao, papa cabello de ángel	\$ 51.900	\$ 28.900

<b>ARROZ AL HORNO DE LOMO</b> Lomo de res, plátano maduro, cebolla grillé, maíz, 2 huevos fritos, hogao, papa cabello de ángel	\$ 51.900	\$ 28.900
---	-----------	-----------

<b>ARROZ AL HORNO MIXTO</b> Lomo de res, pechuga de pollo, plátano maduro, cebolla grillé, maíz, 2 huevos fritos, hogao, papa cabello de ángel	\$ 51.900	\$ 28.900
---	-----------	-----------

<b>ARROZ CALDOSO MALÚ</b> Caldo de pescado, camarones, pescado blanco, pimentón y perejil	\$ 60.900	
--	-----------	--

## POLLO

**BOWL DE POLLO EN SALSA MIEL** \$ 47.900  
Pechuga de pollo en salsa de miel, arroz, aguacate y germinados

**BOWL DE POLLO ESTRAGÓN** \$ 49.900  
Pechuga de pollo en salsa de estragón, papa criolla y ensalada verde

**BOWL DE POLLO EN SALSA DE QUESO AZUL** \$ 49.900  
Pechuga de pollo, arroz, papa criolla y germinados

## MARISCOS

**BOWL DE CAMARONES** \$ 53.900  
Camarones al curry, arroz con quinua, plátano maduro y aguacate



# MAR & TIERRA

## POLLO

### PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA \$ 47.900

Acompañado de ensalada verde

### PECHUGA DE POLLO CON ESTRAGÓN \$ 48.900

Acompañado con papas a la francesa horneada

### PECHUGA DE POLLO CON MIEL \$ 48.900

Acompañado de arroz y aguacate

### PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE QUESO AZUL \$ 48.900

Acompañado de papas a la francesa horneadas

### PECHUGA DE POLLO ROSTIZADA \$ 48.900

Acompañado de ensalada fresca



## PESCADOS

### CALDO DE PESCADO Y CAMARÓN \$ 55.900

Caldo marinero con espárragos y maíz

### ATÚN ENCOSTRADO \$ 62.900

Encostrado con mix de ajonjolí sobre rúgula fresca

### PESCA CON RISONI AL CILANTRO Y LIMÓN \$ 63.900

Sobre cama de risoni cremoso al limón

### SALTEADO DE PESCADO CON COCO Y PIMENTÓN \$ 63.900

Pescado en salsa de coco, arroz con quinua y aguacate

### PESCA A LA MEUNIERE \$ 79.900

Acompañado de ensalada fresca

### PESCA DEL DÍA A LA MEDITERRÁNEA \$ 79.900

Sobre cama de puré de papa y salsa mediterránea

### SALMÓN A LA PARRILLA \$ 79.900

Acompañado con puré de papa y ensalada fresca

# MAR & TIERRA

## CARNE

### ESTOFADO DE RES

Acompañado de arroz y aguacate

\$ 59.900

### LOMO A LA PARRILLA

Acompañado de ensalada verde y chimichurri

\$ 66.900

### BABY BEEF

Acompañado con papas a la francesa horneadas

\$ 66.900

### LOMO A LA PIMIENTA

Acompañado con risoni al burro

\$ 69.900

### BABY BEEF A LA PIMIENTA

Acompañado con papas a la francesa horneadas

\$ 69.900

### FILET MIGNON MALÚ

Acompañado con puré de papa y tocineta

\$ 69.900

### LOMO A LA MOSTAZA DIJON

Acompañado de ensalada fresca

\$ 72.900

### BABY BEEF A LA MOSTAZA DIJON

Acompañado con papas a la francesa horneadas

\$ 72.900

### BABY BEEF CON SALSA DE QUESO AZUL

Acompañado con papas a la francesa horneadas

\$ 72.900

### LOMO EN SALSA DE QUESO PECORINO

Acompañado con espárragos a la parrilla

\$ 72.900

### LOMO CON SALSA DE QUESO AZUL

Acompañado con papas a la francesa horneadas

\$ 72.900

## MARISCOS

### CAMARONES SALTEADOS

En cama de espárragos al limón

\$ 55.900



# MENÚ NIÑOS

RISONI AL BURRO	\$ 15.900	ALITAS DE POLLO (4 PIEZAS)	\$ 31.900
CREMITA DE TOMATE	\$ 18.900	POLLITO CAMPESINO	\$ 33.900
CREMITA DE ZANAHORIA	\$ 18.900	Pechuga de pollo con papas a la francesa horneadas	
CREMITA DE ALCACHOFA	\$ 19.900	PIZZA MARGARITA	\$ 40.900
FUSILLI	\$ 31.900	MEDALLONES DE LOMITO DE RES	\$ 44.900
Con salsa italiana		Medallones de lomo de res con papas a la francesa horneadas	
FUSILLI CON POLLO	\$ 34.900		
Con salsa italiana y trozos de pechuga de pollo			

# ACOMPañAMIENTOS

## CALIENTES

ARROZ	\$ 8.900
PURÉ DE PAPA	\$ 12.900
PAPAS A LA FRANCESA HORNEADAS	\$ 13.900
RISONI AL BURRO	\$ 15.900
RISONI CREMOSO CON CILANTRO Y LIMÓN	\$ 18.900

## FRÍOS

ENSALADA FRESCA	\$ 16.900
ENSALADA VERDE	\$ 16.900

# ADICIONES

CEBOLLA PUERRO	\$ 1.600	MAÍZ	\$ 3.300	TOCINO	\$ 6.500
TOMATE CHONTO	\$ 1.500	YOGURT GRIEGO	\$ 4.000	QUESO BRIE	\$ 8.500
ESPINACA	\$ 1.700	QUESO PAIPA	\$ 5.500	QUESO FETA	\$ 8.500
RÚGULA	\$ 2.800	ESPÁRRAGOS	\$ 5.500	MOZZARELLA DE BÚFALA	\$ 9.000
ACEITUNAS	\$ 3.000	QUESO AZUL	\$ 6.500	BONDIOLA	\$ 11.000

# UN DULCE FINAL

**HELADO VAINILLA** \$ 8.900

**HELADO CHOCOLATE** \$ 8.900

**TENTACIÓN BLANCA** \$ 22.900  
Copa de helado de vainilla bañado de sirope de lyches y ralladura de limón

**DOLCE VITTA** \$ 22.900  
Copa de helado de vainilla bañado con frutos rojos

**MAGDALENA DE BANANO Y CHOCOLATE** \$ 14.900

**TORTA DE ZANAHORIA** \$ 14.900

**PIE DE AREQUIPE Y GUAYABA** \$ 22.900

**PANNA COTTA DE CHOCOLATE Y AVELLANAS** \$ 19.900

**PANNA COTTA CON SALSA DE AREQUIPE** \$ 19.900

**PANNA COTTA DE MORA** \$ 19.900

**PANNA COTTA MARACUYÁ** \$ 19.900

**FLAN DE CAMELO** \$ 22.900

**CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS** \$ 22.900

**TORTA ALEMANA DE MANZANA** \$ 20.900

**BLONDIE DE LIMÓN** \$ 20.900

**BLONDIE DE LIMÓN CON HELADO DE VAINILLA** \$ 23.900

**TORTA DE CHOCOLATE SIN HARINA** \$ 25.900

**BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA** \$ 26.900

**CHEESECAKE DE AREQUIPE SUGAR FREE** \$ 23.900

**ALMOND BREAD PUDDING** \$ 25.900

**ALMOND BREAD PUDDING CON HELADO DE VAINILLA** \$ 32.900

**AMARETTO BLISS** \$ 26.900  
Helado de vainilla con trozos de Brownie en conserva de amaretto, bañado con salsa de chocolate y choco nips



# BEBIDAS CALIENTES

## CAFÉ

AMERICANO	\$ 7.900
EXPRESSO	\$ 7.900
MACHIATO	\$ 7.900
CAFÉ LATTE	\$ 8.900
CAPUCCINO	\$ 8.900
AMERICANO DOBLE	\$ 8.900
EXPRESSO DOBLE	\$ 10.900
LATTE MACHIATO	\$ 10.900

## ADICIONES

LECHE CALIENTE	\$ 3.900
LECHE DE ALMENDRAS	\$ 6.900



## TÉ Y OTRAS BEBIDAS

AROMÁTICA	\$ 6.900
LECHE DORADA	\$ 10.900
TÉ BLANCO	\$ 11.900
TÉ NEGRO	\$ 11.900
TÉ ROOIBOS MELANGE	\$ 11.900
TÉ VERDE	\$ 11.900
MILO CALIENTE	\$ 11.900
CHOCOLATE CALIENTE	\$ 10.900
TÉ CHAI	\$ 13.900

# BEBIDAS ALCOHÓLICAS

## CERVEZA

ANDINA	\$ 14.900
CORONA	\$ 16.900
CLUB COLOMBIA	\$ 15.900
STELLA ARTIS	\$ 17.900



3 CORDILLERAS ARTESANAL	\$ 15.900
SOL	\$ 16.900
HEINEKEN	\$ 17.900

## VINOS

TINTO	COPA	BOTELLA
LIVANA CARMENERE	\$ 20.900	\$ 77.000
LIVANA CABERNET SAUVIGNON	\$ 20.900	\$ 77.000
LAS MORAS MALBEC	\$ 35.000	\$ 80.000
PICCINI MEMORO	\$ 38.000	\$ 92.000

BLANCO	COPA	BOTELLA
LIVANA SAUVIGNON BLANC	\$ 20.900	\$ 77.000
LAS MORAS CHARDONNAY	\$ 35.000	\$ 80.000
MICHEL TORINO TORRONTES	\$ 35.000	\$ 80.000
RAMÓN BILBAO VERDEJO	\$ 40.000	\$ 110.000

ROSÉ	COPA	BOTELLA
LIVANA ROSÉ	\$ 20.900	\$ 77.000
PICCINI MEMORO	\$ 40.000	\$ 92.000






CAVA & ESPUMOSO	BOTELLA
ROTHBERG DEMI SEC	\$ 80.000
CHANDON EXTRA BRUT	\$ 138.000

VINOS ESPECIALES	BOTELLA
EMILIO MORO FINCA RESALSO	\$ 146.000
JOEL GOTT CABERNET SAUVIGNON	\$ 150.000
RAMÓN BILBAO ORGANICO VERDEJO	\$ 116.000
MAR DE FRADES ALBARIÑO	\$ 197.000

BEBIDAS COMPLEMENTARIAS	BOTELLA
BRETAÑA	\$ 9.900
AGUA TÓNICA CANADA DRY	\$ 9.900
AGUA TÓNICA PREMIUM MIL 976	\$ 1.900
AGUA PREMIUM	\$ 12.900
AGUA PREMIUM CARBONATADA	\$ 12.900

# COCTELES

<b>SHOT IBIZA</b>	<b>\$ 15.000</b>	<b>DRY MARTINI</b>	<b>\$ 34.900</b>
Vodka, Triple sec, sirope fresa y canela		Ginebra y extra dry Martini	
<b>MIMOSA</b>	<b>\$ 24.900</b>	<b>GIN TONIC</b>	<b>\$ 35.900</b>
Vino espumoso, jugo de naranja y fresa		Ginebra, tónica, limón, pepino y romero	
<b>MOJITO</b>	<b>\$ 29.900</b>	<b>MARGARITA</b>	<b>\$ 35.900</b>
Ron blanco, limón, hierbabuena y soda		Tequila, triple sec y limón	
<b>SANTORINI</b>	<b>\$ 29.900</b>	<b>MALÚ MULE</b>	<b>\$ 36.900</b>
Ron, concentrado de blueberry, limón y dulce de maracuyá		Ginebra, soda, mezcla de jengibre, almibar y limón	
<b>RON Y MANGO</b>	<b>\$ 29.900</b>	<b>CARAJILLO 43</b>	<b>\$ 26.900</b>
Ron blanco, Campari, jugo de mango, limón y hierbabuena		Café expresso y Licor 43	
<b>MANDARINE ICE</b>	<b>\$ 30.900</b>	<b>GIN TONIC MIL 976 0.0 %</b>	<b>\$ 19.900</b>
Vodka, jugo de mandarina granizado y limón		Clásico gin tonic 0% alcohol	
<b>CREMA DE WHISKY</b>	<b>\$ 30.900</b>	<b>SANGRIA BLANCA (JARRA PARA 4 COPAS)</b>	<b>\$ 85.000</b>
Canela y café		Vino blanco, jugo de naranja, fresa manzana verde, soda y triple sec	
<b>MALLORCA'S GIN</b>	<b>\$ 32.900</b>	<b>SANGRIA ROJA (JARRA PARA 4 COPAS)</b>	<b>\$ 85.000</b>
Ginebra, tónica, romero, cordial de mandarina y jengibre		Vino tinto, jugo de naranja, uva, manzana roja soda y triple sec	
<b>MYKONOS</b>	<b>\$ 32.900</b>		
Whisky, Angostura Bitter, jengibre y limón			
<b>DESPILOTE</b>	<b>\$ 32.900</b>		
Ginebra, Vodka, Whisky, Ron, jugo de naranja y sirope fresa			
<b>TINTO DE VERANO</b>	<b>\$ 32.900</b>		
<b>MARTINI LYCHEE</b>	<b>\$ 32.900</b>		
Vodka, lychee y sirope			
<b>PINK TONIC</b>	<b>\$ 33.900</b>		
Ginebra, Whisky, fresa, limón y coulis de agraz			
<b>SOUL SIDE</b>	<b>\$ 34.900</b>		
Ginebra, limón, hierbabuena y almibar			
<b>MARGARITA DIABLO</b>	<b>\$ 34.900</b>		
Tequila, Vermouth Dulce, Triple sec, Vino tinto, limón y sal pimienta			
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>\$ 34.900</b>		
Aperol, Prosecco, soda y rodaja de toronja			

# LICORES

**MAESTRO DOBEL**  
TEQUILA

  
**GLENMORANGIE**  
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

  
RUM  
**Flor de Caña**  
EST. 1890

WHISKEY	TRAGO	BOTELA
OLD PARR 12	\$ 28.900	\$ 295.000
JW BLACK LABEL	\$ 28.900	\$ 295.000
BUCHANAN'S 12	\$ 28.900	\$ 295.000
GLENMORANGIE	\$ 31.900	\$ 350.000
BUCHANAN'S MASTER	\$ 34.900	\$ 350.000
BUCHANAN'S 18	\$ 45.900	\$ 545.000

TEQUILA	TRAGO	BOTELLA
GRAN CENTENARIO PLATA	\$ 19.900	\$ 210.000
DON JULIO REPOSADO	\$ 32.900	\$ 350.000
1800 AÑEJO	\$ 32.900	\$ 395.000
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$ 39.900	\$ 475.000
DON JULIO 70	\$ 49.900	\$ 575.000

MEZCAL	TRAGO	BOTELLA
UNION	\$ 27.900	\$ 290.000
400 CONEJOS	\$ 33.900	\$ 350.000

VODKA	TRAGO	BOTELLA
ABSOLUT	\$ 17.900	\$ 175.000
SMIRNOFF	\$ 17.900	\$ 175.000
KETEL ONE	\$ 22.900	\$ 270.000

RON	TRAGO	BOTELLA
FLOR DE CAÑA AÑEJO	\$ 12.900	\$ 135.000
FLOR DE CAÑA 12	\$ 23.900	\$ 240.000
ZACAPA 23	\$ 36.900	\$ 400.000

OTROS LICORES	TRAGO	BOTELLA
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	\$ 9.900	\$ 90.000
LIMONCELO VILLA MASSA	\$ 23.900	\$ 215.000
BAILEY'S	\$ 15.900	\$ 125.000
CAMPARI	\$ 17.900	\$ 135.000
LICOR 43	\$ 20.900	\$ 220.000

GINEBRA	TRAGO	BOTELLA
GORDON'S	\$ 12.900	\$ 135.000
TANQUERAY	\$ 24.900	\$ 270.000
MARTIN MILLER	\$ 32.900	\$ 345.000
HENDRICK'S	\$ 32.900	\$ 390.000



**Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. Ley 124 de 1994. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.**

## ADVERTENCIA PROPINA:

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del subtotal de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado, de acuerdo con la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal del área de servicios y preparación de alimentos de la empresa. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6016513240 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 6015920400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.



## PUNTOS DE VENTA

Carrera 11 # 93 - 61

Calle 104 # 18A - 52

Carrera 19c # 91 - 63

## CONTACTO

@ [www.malurestaurante.com](http://www.malurestaurante.com)

☎ 3150625037

📷 [malurestaurante](#)

Apreciado cliente:  
Nuestros platos y precios están sujetos a cambio sin previo aviso y aplican solo para consumo en nuestro restaurante.  
Impuestos incluidos.  
Las fotografías publicadas son imágenes de referencia.