



ANDEVA¹⁷
Mocawa Lounge





DESDE LO ALTO

En lo más alto del cielo quindiano, donde la mirada se encuentra con la cordillera, nace Andeva 17:

Un espacio elevado para los sentidos, inspirado en las formas suaves del viento y la fuerza serena de los Andes.

Cada plato, cada copa, cada detalle ha sido diseñado bajo el concepto de elegancia casual y creado para acompañar las horas doradas de la ciudad, con elegancia ligera y sabor sin prisa.

Bienvenido a un encuentro que solo se vive desde aquí.

FROM ABOVE

At the highest point of the Quindío sky, where the gaze meets the mountains, Andeva 17 is born:

An elevated space for the senses, inspired by the soft shapes of the wind and the quiet strength of the Andes.

Every dish, every drink, every detail is crafted under the concept of casual elegance, made to accompany the golden hours of the city, with effortless charm and unhurried flavor.

Welcome to a moment that can only be lived from here.





ANTOJOS / CRAVINGS

EMPANADAS DE CARNE MOCAWA

7 empanaditas para compartir acompañadas de cremoso de guacamole, aji de la casa y cascotes de limón.

7 mini empanadas to share, served with creamy guacamole, house chili sauce, and lime wedges.

\$15.000

SANDWICH IBÉRICO

Focaccia artesanal con hierbas mediterráneas, rellena de jamón ibérico de primera calidad, tomate fresco y un delicado toque de aceite de oliva extra virgen.

Artisanal focaccia with Mediterranean herbs, filled with premium Iberian ham, fresh tomato, and extra virgin olive oil.

\$29.000

SANDWICH ESPECIAL ANDEVA 17

Jugosa porción de 150 g. de pollo a la parrilla, servida en pan artesanal de la casa, acompañada de lechuga romana fresca, rodajas de tomate, cebolla y queso amarillo fundido.

Juicy 150 g portion of grilled chicken, served on house-made artisan bread with fresh romaine lettuce, tomato slices, onion, and melted yellow cheese.

\$35.000

HAMBURGUESA TRADICIONAL

150 g. de carne, pan de la casa, lechuga romana, rodajas de tomate, cebolla y queso amarillo.

Classic Burger: 150 g. of meat, house-made bread, romaine lettuce, tomato slices, onion, and yellow cheese.

\$35.000

HAMBURGUESA ESPECIAL ANDEVA 17

150 g. de carne de res, rellena con tocineta ahumada y parmesano crocante, servida en pan de carbón activado. Acompañada de papas a la francesa.

150g. of beef, stuffed with smoked bacon and crispy parmesan, served on activated charcoal bread. Comes with French fries.

\$40.000

🌱 HAMBURGUESA “LA VEGGIE DEL VIÑEDO”

Hamburguesa de frijol, champiñones, pimentón y cebolla caramelizada en vino tinto.

Bean burger with mushrooms, roasted peppers and red wine-caramelized onion.

\$27.000

ANTOJOS
CRAVINGS



ANTOJOS / CRAVINGS

BROCHETA DE LANGOSTINOS

120 g. de langostinos frescos marinados en salsa oriental con jengibre y soya, asados a la parrilla para realzar su sabor.

120g. of fresh prawns marinated in an oriental sauce with ginger and soy, grilled to enhance their flavor.

\$43.000

DE TODITO EN ANDEVA 17 (PARA COMPARTIR)

Papas criollas, croquetas, empanaditas, sobrebarriga y lomo. Servidos con mango biche, aguacate, ají de guayaba y salsa de chontaduro.

Native potatoes, croquettes, empanadas, flank steak, and beef loin. Served with green mango, avocado, guava chili, and chontaduro sauce.

\$79.000

CANASTAS VIAJERAS (PARA COMPARTIR)

Tres patacones con sabores del país: chicharrón con guacamole, sobrebarriga criolla y camarones encocados.

Three patacones with Colombian flavors: crispy pork & guac, shredded beef, and coconut shrimp.

\$47.000

GOLDEN WINGS

Alitas crocantes (6 und.) acompañadas con salsa artesanal de miel mostaza, teriyaki o bbq de guayaba y bastones de vegetales.

Crispy wings (6 pcs) served with your choice of honey mustard, teriyaki, or guava BBQ sauce, and veggie sticks.

\$41.000

ROLLITOS VIETNAMITA

Rollitos de papel de arroz (4 und.) rellenos de vegetales frescos, acompañados en salsa oriental infusionada con café.

Rice paper rolls (4 pcs) filled with fresh vegetables, served with a coffee-infused oriental sauce.

\$32.000

CEVICHE DE CHICHARRÓN

Sabor tropical con chicharrón crocante, vegetales, limón y cilantro fresco. Equilibrio dulce, ácido y crocante.

Tropical flavor with crispy pork, vegetables, lime, and fresh cilantro. A sweet, tangy, and crunchy balance.

\$31.000

ANTOJOS
CRAVINGS



LA CÚSPIDE / THE SUMMIT

**Un final dulce o un comienzo tentador.
Nuestros postres están pensados para disfrutar sin prisa...
y con todos los sentidos.**

A sweet ending or a tempting beginning.
Our desserts are made to be savored slowly... with all the senses.

TIRAMISÚ

Un clásico italiano reinventado con el alma del paisaje cafetero. Capas suaves de bizcocho empapadas en café de la región, crema aireada y un delicado toque de cacao fino que celebra la tradición y el aroma de nuestras montañas

An Italian classic reimagined with the soul of the coffee landscape. Soft layers of sponge soaked in regional coffee, airy cream, and a delicate touch of fine cocoa, celebrating tradition and the aroma of our mountains.

\$12.000

TERRITORIO ANDINO

Delicado postre de vainilla con duraznos confitados, kiwi y fresas frescas del altiplano.

Delicate vanilla dessert with candied peaches, kiwi and fresh highland strawberries.

\$21.000

FLAN DE LA CORDILLERA

Suave combinación de bizcocho de chocolate y flan bañado en caramelo artesanal.

Soft combination of chocolate cake and flan, topped with handcrafted caramel.

\$15.000

POSTRES
DESSERTS



Nuestros pequeños invitados encuentran aquí platos hechos con cariño, que celebran lo sencillo, lo feliz y lo especial de ser niño.

Our little guests will find here dishes made with love, celebrating the simple, the joyful, and the special magic of being a child.

NUGGETS

Con papas a la francesa.

Chicken nuggets and french fries.

\$28.000

ESPAGUETI CON SALCHICHAS Y PAN ARTESANAL

Spaghetti with Sausages
and Artisan Bread

\$32.000

MINI HAMBURGUESA

Con papas a la francesa.

Served with french fries.

\$31.000

Todos los menús
infantiles incluyen cajita
de té Hatsu.

Every kids' menu comes with a
Hatsu tea box.

INFANTIL
KIDS MENU



CAFÉS / COFFEE

ESPRESSO

Extracción pura del café, con mucho cuerpo, aroma y sabor, con una capa espumosa en la parte superior, servido en pocillo transparente.

Pure coffee extraction, full-bodied, aromatic, and flavorful, with a frothy layer on top, served in a transparent cup.

\$7.000

CAFÉ AMERICANO

Mezcla de espresso especial San Alberto con agua.

Blend of special San Alberto espresso with water.

\$8.000

CAPUCCINO

Leche texturizada en baja proporción con adición de un espresso especial San Alberto.

Texturized milk in a low proportion with the addition of a special San Alberto espresso.

\$9.000

OTRAS BEBIDAS CALIENTES MORE HOT DRINKS

COLADA DE LA ABUELA

Bebida tradicional a base de maizena, panela, leche y canela, acompañada de tostada.

Traditional drink made with cornstarch, panela (unrefined whole cane sugar), milk, and cinnamon, accompanied by toast.

\$9.000

WAYÚ INFUSIONES

Fruta deshidratada: piña, piña con jengibre, piña con maracuyá, frutos rojos (fresa, mora y flor de jamaica).

Dried fruit: pineapple, ginger-infused pineapple, passion fruit-infused pineapple, mixed berries (strawberry, blackberry, and hibiscus flower).

\$7.000

AROMÁTICAS

Herb teas

\$3.000

CAFÉ
COFFEE



BEBIDAS / DRINKS

CERVEZAS

BEERS

Club Dorada	\$13.000
Club Roja	\$13.000
Aguila Light	\$12.000
Corona	\$15.000
Stella	\$15.000

LIMONADAS

LEMONADES

Limonada Natural Natural Lemonade	\$10.000
De Coco Coconut Lemonade	\$13.000
Cerezada Cherry Lemonade	\$12.000
De Hierbabuena Mint lemonade	\$12.000
De Mango Mango Lemonade	\$12.000

OTRAS BEBIDAS

DIFFERENT BEVERAGES

Botella de Agua Water	\$7.000
Agua con Gas Carbonated Water	\$7.000
Soda	\$8.000
Coca Cola Coca Cola Zero	\$8.000
Soda de frutos amarillos / rojos	\$14.000
Yellow / red fruit soda	
Ginger	\$9.000



VINOS / WINES

TINTOS / RED WINES

Márquez de Riscal Reserva	\$240.000
Márquez de Riscal Tempranillo	\$120.000
Morande Pionero Reserva Carmenere	\$92.000

BLANCOS / WHITE WINES

Castillo de Liria Sauvignon Blanc	\$75.000
Trapiche Sauvignon Blanc	\$95.000

ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

Lambrusco Emilia Blanco o Rosado	\$110.000
--	-----------

COCTELES ANDEVA 17

ANDEVA 17 COCKTAILS

MYSTIC BEER

Ron Bacardí carta blanca, ginger beer, limón tahití y almibar de maracuyá.

A refreshing mix of Bacardi Superior Rum, ginger beer, Tahiti lime, and passion fruit syrup.

\$35.000

ANDEVA 17

Licor Jägermeister, Convier Triple Sec blue, ginebra Gordons, naranja y romero.

A bold blend of Jägermeister, Convier Blue Triple Sec, Gordon's gin, fresh orange, and rosemary.

\$38.000

CAZADOR

Ron Viejo de Caldas, licor de café de Colombia y espresso San Alberto.

A smooth fusion of Ron Viejo de Caldas, Colombian coffee liqueur, and San Alberto espresso.

\$31.000

TENTACIÓN

Tequila Reposado José Cuervo Especial Amarillo, Convier Triple Sec Blanco, fresas, miel, tajín, zumo de limón, chamoy.

José Cuervo Especial Reposado Tequila, Convier White Triple Sec, strawberries, honey, Tajin, lime juice, and chamoy.

\$40.000

EVA

Ron Bacardí carta blanca, Convier fresa, zumo de arándanos, soda y naranja.

Bacardi Superior Rum, strawberry liqueur, cranberry juice, soda, and orange.

\$36.000

BEBIDAS
DRINKS



COCTELES MOCAWA / MOCAWA COCKTAILS

MARGARITA GOLD

Convier Triple Sec Blanco, Tequila Reposado Jose Cuervo Especial Amarillo, sal y limón de la casa y almibar de frutos amarillos.

Convier White Triple Sec, Jose Cuervo Especial Gold Tequila, house salt & lime, and yellow fruit syrup.

\$35.000

MOJITO CUBANO

Hierbabuena, limón, soda, Ron Bacardi Carta Blanca y almibar simple.

Fresh spearmint, lime, Bacardi Carta Blanca Rum, soda, and simple syrup.

\$30.000

COSMOPOLITAN 2.0

Vodka Smirnoff, Convier Triple Sec Blanco, jugo de arándanos, limón, cereza roja y naranja.

Smirnoff vodka, White Triple Sec, cranberry juice, lime, red cherry, and orange.

\$31.000

MUHAI THAI

Limón, Convier Amaretto, Convier Triple Sec Blue, Ron Viejo de Caldas y manzana roja.

Lime, Convier Amaretto, Convier Blue Triple Sec, Ron Viejo de Caldas, and red apple.

\$33.000

PIÑA HURACÁN

Pulpa de coco, Ron Bacardi Carta Blanca y almibar de piña.

Bacardi Carta Blanca Rum, Coconut Pulp, and pineapple syrup.

\$30.000

RUM APEROL

Aperol, Ron Viejo de Caldas, soda y naranja.

Aperol, Ron Viejo de Caldas, soda, and orange.

\$38.000

JULEP LABEL

Limón, Whisky Johnnie Walker Sello Rojo, soda y hierbabuena.

Johnnie Walker Red Label Whisky, lime, soda, and fresh spearmint.

\$30.000

SKY GIN

Ginebra Gordons, agua tónica, limón y almibar de maracuyá.

Gordon's gin, tonic water, lime, and passion fruit syrup.

\$39.000

OLD FASHION PLUS

Whisky Johnnie Walker Sello Rojo, gotas amargas, azúcar y naranja.

Johnnie Walker Red Label whisky, bitters, sugar, and orange.

\$31.000

BEBIDAS
DRINKS



LICORES / LIQUORS

WHISKY

BUCHANANS DELUXE

Botella\$323.000
Media\$195.000
Trago\$33.000

BUCHANANS MASTER

Botella\$377.000
Trago\$38.000

WHISKEY JACK DANIELS #7

Botella\$275.000
Trago\$28.000

BUCHANANS 18 AÑOS

Botella\$770.000
Trago\$80.000

JOHNNIE WALKER SELLO NEGRO

Botella\$283.000
Trago\$30.000

BLACK AND WHITE

Botella\$92.000
Trago\$11.000

OLD PARR

Botella\$305.000
Media\$207.000

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO

Botella\$503.000
Trago\$49.000

PATRÓN REPOSADO

Botella\$525.000
Trago\$51.000

1800 SILVER

Botella\$345.000
Trago\$35.000

MEZCAL 400 CONEJOS

Botella\$465.000
Trago\$48.000

CREMA DE WHISKY

WHISKY CREMA BAYLEYS

Botella\$195.000
Media\$130.000
Trago\$39.000



LICORES / LIQUORS

GINEBRA

GORDONS

Botella.....\$205.000

Trago.....\$26.000

HENDRICKS GIN

Botella.....\$430.000

Trago.....\$42.000

TANQUERAY

Botella.....\$295.000

Trago.....\$33.000

AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO TAPA AZUL

Botella.....\$141.000

AGUARDIENTE AMARILLO DE MANZANARES

Botella.....\$147.000

Media.....\$85.000

Trago.....\$17.000

VODKA

VODKA ABSOLUT

Botella.....\$205.000

Trago.....\$24.000

SMIRNOFF

Botella.....\$195.000

Trago.....\$22.000

RON

PARCE 8 AÑOS

Botella.....\$417.000

Trago.....\$41.000

RON VIEJO DE CALDAS

Botella.....\$143.000

Media.....\$65.000

Trago.....\$21.000

RON VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS

Botella.....\$181.000

Trago.....\$25.000

ZACAPA 23 AÑOS

Botella.....\$415.000

Trago.....\$41.000

ZACAPA 12 AÑOS

Botella.....\$275.000

Trago.....\$29.000



INFORMACIÓN & CONTACTO

INFO & CONTACT

¿Listo para elevar tus sentidos?

Reserva, descubre y conéctate con Andeva 17 desde un solo lugar, nuestro espacio también es ideal para la celebración de eventos con toda la altura.

Escanea el código y déjate llevar.

Ready to elevate your senses?

Book, explore, and connect with Andeva 17 in just one click, our space is also perfect for hosting events, elevated in every sense. Scan the code and rise above.



 andeva17.com

 Piso 17, Hotel Mocawa Plaza – Armenia Quindío

Cuando el día cae, Andeva despierta

As the day fades, Andeva comes alive

Jueves a **Sábado** / Thursday to Saturday:
3:00 p.m. – 12:00 a.m.

Domingo a Miércoles / Sunday to Wednesday
3:00 p.m. – 9:00 p.m.

RESERVAS
BOOKING



*Los precios mencionados ya incluyen el impuesto al consumo; valor en pesos colombianos. Propina voluntaria.

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 caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, a los teléfonos: En Bogotá 651 3240, para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000-910165"

*The prices mentioned already include the tax consumption; Value in Colombian pesos.

TIP WARNING: Consumers are informed that this commercial establishment suggests to their consumers a tip corresponding to 10% of the value of the account, which may be accepted, rejected or modified by you, in accordance with their assessment of the service provided. At the time of requesting the account, tell the person who attends it if you want that value to be included in the invoice or indicate the value you want to give as a tip.

In case you have any problem with the collection of the tip, contact the Attention Line of the Superintendence of Industry and Commerce to file your complaint, to the telephone numbers: In Bogotá 651 3240, for the rest of the country free national line: 01 8000-910165

