

La culinaria es nuestro idioma, y cada plato es una conversación.

*The culinary arts are our language, and each dish is a conversation.*





Nuestra propuesta va más allá de la exquisita cocina; destacamos por un servicio diferencial y auténtico que transforma cada visita en una experiencia de calidad. Desde la calidez de nuestra bienvenida hasta la atención detallada en cada plato, nos esforzamos por elevar los estándares de hospitalidad y excelencia en el servicio.

---

*Our proposal goes beyond exquisite cuisine; we stand out for a distinctive and authentic service that transforms each visit into a quality experience. From the warmth of our welcome to the detailed attention in every dish, we strive to elevate the standards of hospitality and service excellence.*

📍 14-9 Restaurante Bar  
📱 @14\_9restaurantebar



Variedad de entradas en nuestra carta, ensaladas, pastas, cortes madurados, comida de mar, platos típicos, comida saludable y bebidas refrescantes.

---

*Variety of starters in our menu, salads, pasta, matured cuts, sea food, typical dishes, healthy food, and refreshing drinks.*



Deliciosa oferta gastronómica, con los mejores ingredientes para mayor experiencia de sabores.

---

*Delicious gastronomic offerings, with the best ingredients for more flavor experience.*



Arte culinario en un ambiente acogedor que refleja nuestra pasión por la calidad y la atención personalizada.

---

*Culinary art in a cozy atmosphere that reflects our passion for quality and personalized attention.*





La creatividad y la autenticidad bailan en perfecta armonía en este menú de sabor.

*Creativity and authenticity dance in perfect harmony in this flavorful menu.*



## Entradas

### Starters

#### Chorizo

Tradicional chorizo quindiano con arepa rellena de queso y cascós de limón mandarino.

*Traditional Quindian chorizo with cheese-filled arepa and slices of tangerine lemon.*

**\$16.000**

#### Torta de maíz

Tortitas de chόcolo con queso cuajada, acompańadas de miel y crema dulce.

*Corn cakes with curd cheese, accompanied by honey and sweet cream.*

**\$15.000**

#### Arepa

Arepa quindiana con queso cuajada rallado y hogao de la casa.

*Quindian arepa with grated curd cheese and homemade 'hogao' sauce.*

**\$10.000**

#### Montaditos

Patacones de plátano pintón con carne desmechada y queso cuajada.

*Green plantain tostones with shredded meat and curd cheese.*

**\$17.000**

#### Picada Colombiana


Morcillas y chicharrón con papa criolla, guacamole y aji.

*Blood sausages and pork cracklings with Andean potatoes, guacamole, and chili sauce.*

**\$21.000**

#### Ceviche

Tradicional ceviche con trucha, cebolla en plumas, limón mandarino, lulo, brotes de cilantro y chips de yuca.

**Solicita también la versión vegetariana **

*Traditional ceviche with trout, julienned onions, tangerine lemon, naranjilla, cilantro sprouts, and yuca chips.*

**Request the vegetarian version **

**\$27.000**



Cocina con alma, donde la tradición se encuentra con la innovación en cada plato.

*Cooking with soul, where tradition meets innovation in every dish.*

## Sopas y bebidas típicas

Typical soups and drinks

### Sopa de tomate

Sopa natural de tomates con queso cuajada y pan artesanal.

*Natural tomato soup with curd cheese and artisanal bread.*

\$16.000

### Crema de champiñones

Tradicional preparación con selección de champiñones acompañada de pan artesanal.

*Mushroom soup: Traditional preparation with a selection of mushrooms accompanied by artisanal bread.*

\$20.000

### Consomé de carne o pollo

Acompañados de arepas cuyabras o pan artesanal.

*Beef or chicken consommés accompanied by "arepas cuyabras" or artisanal bread.*

\$17.000

### Sopa campesina

Tradicional sopa de verduras con los secretos especiales del campo quindiano.

*Traditional vegetable soup with the special secrets of the Quindian countryside.*

\$16.000

### Colada de avena

Avena en hojuelas al estilo de los fogones quindianos acompañada de calientes buñuelitos.

*Oatmeal porridge: Quindian-style rolled oats accompanied by warm fritters.*

\$17.000

### Aguapanela

Agua de panela de trapiches quindianos acompañada de queso cuajada y buñuelitos.

*Panela water from Quindian sugar mills accompanied by curd cheese and fritters.*

\$13.000

### Chocolate

Chocolate en leche con queso doble crema y buñuelitos.

*Hot chocolate with milk, double cream cheese, and fritters.*

\$11.000





Celebramos la simplicidad y lo natural.

*We celebrate simplicity and the natural.*



## Ensaladas

### salads

#### Ensalada César

Con lonjas de pollo a la parrilla, crotones de pan, lechugas orgánicas, queso parmesano, tomates cherry y tradicional salsa César.

**Solicita también la versión vegetariana** 🌿

*Caesar salad with grilled chicken strips, croutons, organic lettuces, Parmesan cheese, cherry tomatoes, and traditional Caesar dressing.*

**Request the vegetarian version** 🌿

**\$28.000**

#### Ensalada Mediterránea 🌿

Lechugas orgánicas, aceitunas, láminas de peras al oporto, queso blanco, tomates cherry y vinagreta de frambuesa.

**Mediterranean Salad:** *Organic lettuces, olives, port wine-infused pear slices, white cheese, cherry tomatoes, and raspberry vinaigrette.*

**\$29.000**

#### Ensalada Región 🌿

Aguacate, lechugas orgánicas, tomates, rábanos, cebolla puerro crocante y vinagreta de miel limón mandarina y apio

**Region Salad:** *Avocado, organic lettuces, tomatoes, radishes, crispy leek, and honey lemon mandarin celery vinaigrette.*

**\$24.000**



La parrilla es el escenario donde los sabores bailan y los aromas cantan.

*The grill is the stage where flavors dance, and aromas sing.*



# Locales y colombianos

## Locals and Colombian

### Carnes / Meats

#### Lomo ancho

Lonjas de lomo de res en cocción lenta acompañada de arroz titote, plátano tentación y ensalada de anillos de cebolla y rodajas de tomate.

*Slices of slow-cooked beef tenderloin accompanied by titote rice, temptation plantains, and salad of onion rings and tomato slices.*

**\$51.000**

#### Bistec

Bife de solomo a la parrilla con salsa criolla, huevo frito, arroz blanco y ensalada campesina.

*Grilled sirloin steak with Creole sauce, fried egg, white rice, and country-style salad.*

**\$48.000**

#### Solomo

Filete de Solomo a la parrilla acompañado de la guarnición de su preferencia.

*Grilled Sirloin Steak served with your choice of side.*

**\$48.000**

#### Churrasco

Acompañado de la guarnición de su preferencia.

*Churrasco served with your choice of side.*

**\$43.000**

#### Costillas de cerdo

Acompañado de la guarnición de su preferencia.

*Pork ribs served with your choice of side.*

**\$44.000**

### Guarniciones para platos a la parrilla

#### Sides for grilled dishes



- Papas criollas al cilantro  
*Cilantro-infused Creole potatoes*
- Yucas quindianas doradas  
*Golden Quindian cassava*
- Plátano maduro  
*Ripe plantain*
- Vegetales a la parrilla  
*Grilled vegetables*
- Piña asada  
*Grilled pineapple*

## Pescados / Seafood

### Róbalo

Filete de pescado con salsa de coco y achiote acompañado de arroz con coco, patacón de plátano pintón y ensalada.

*Robalo: Fish fillet with coconut and achiote sauce, accompanied by coconut rice, ripe plantain patty, and salad.*

**\$53.000**

### Tilapia

Filete de pescado blanco con salsa de chontaduro, papa criolla y ensalada.

*White fish fillet with chontaduro sauce, Andean yellow potato, and salad.*

**\$49.000**

### Trucha

Filete de trucha deshuesada, preparada a la parrilla, servida con tostón de plátano, hogao y ensalada.

*Trout: Boneless trout fillet, grilled and served with plantain toston, "hogao", and salad.*

**\$43.000**

### Salmón

Acompañado de la guarnición de su preferencia.

*Salmon served with your choice of side.*

**\$51.000**

## Aves / Birds

### Chuleta de pollo

Filete de suprema de pollo apanada, acompañada de cascos de limón, arroz y ensalada campesina.

*Breaded chicken supreme fillet, served with lemon wedges, rice, and country-style salad.*

**\$40.000**

### Filete de pollo a la parrilla

Acompañado de la guarnición de su preferencia.

*Grilled chicken fillet served with your choice of side.*

**\$38.000**

### Cazuela quindiana

Tradicional plato de la región paisa con frijoles, tajada de plátano, chicharrón, arroz, carne molida, aguacate huevo y arepa.

*A traditional dish from the Paisa region with beans, plantain slice, pork crackling, rice, ground beef, avocado, egg, and arepa.*

**\$37.000**

### Plátano

Maduro asado al horno, emplatado con queso cuajada rallado y salsa de guayaba.

*Baked ripe plantain, plated with grated curd cheese and guava sauce.*

**\$19.000**

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

Plato vegetariano  Vegetarian dish

Plato a la parrilla  Grilled dish





En el mundo de la cocina, la pasta y el arroz son el vínculo que une a todas las culturas a la mesa.

*In the world of cooking, pasta and rice are the link that brings together all cultures to the table.*

## Pastas y Arroces

### Pasta and rice

#### Fetuccini

En salsa pomodoro natural, con dados de queso y pesto.

*In natural pomodoro sauce, with cheese cubes and pesto.*

\$40.000

#### Marinera

Fetuccini con salsa de mariscos, camarón, anillos de calamar, palmitos y mejillones.

*Fettuccine with seafood sauce, shrimp, squid rings, heart of palm, and mussels.*

\$46.000

#### Espaguetti

Al burro con aceite de pesto y queso parmesano.

*To the butter with pesto oil and Parmesan cheese.*

\$32.000

#### Raviolis

Caldereta con chorizo y queso.

*Cheese ravioli: Stew with chorizo and cheese.*

\$40.000

#### Arroz Montañero

Receta de los fogones quindianos con solomo, plátano maduro en cubitos, monedas de chorizo y trocitos de chicharrón.

*Mountain-Style Rice: Recipe from Quindío stoves with sirloin, ripe plantain in cubes, slices of chorizo, and bits of crackling.*

\$41.000

#### Arroz Thai

Con verduras en julianas, apio, pimentón, zanahoria y raíces, todo al wok con pollo y camarones.

*Thai Rice: With julienned vegetables, celery, bell pepper, carrots, and roots, all stir-fried with chicken and shrimp in a wok.*

\$41.000

\*Nuestras pastas son servidas a la mesa con queso parmesano y pan artesanal.

*Our pastas are served at the table with Parmesan cheese and artisanal bread.*





¡Bienvenido al capítulo de los sandwiches y hamburguesas extraordinarias!

*Welcome to the chapter of extraordinary sandwiches and burgers!*



# Sándwiches y Hamburguesas

## Sandwiches and burgers

### Club Sandwich

Tradicional preparación inglesa con lechuga, tomate, pollo a la parrilla, tocineta y huevo frito.

**Solicita también la versión vegetariana con aguacate.** 🌿

*Traditional English preparation with lettuce, tomato, grilled chicken, bacon, and fried egg.*

**Request the vegetarian version with avocado.** 🌿

**\$36.000**

### Sandwich Capresse 🌿

Rodajas de queso blanco y tomate milano, hojas de albahaca con aderezo de pesto.

*Slices of white cheese and Milano tomato, basil leaves with pesto dressing.*

**\$35.000**

### Hamburguesa Tradicional

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

**Solicita también la versión vegetariana con aguacate.** 🌿

*150 grams of meat, homemade bread, romaine lettuce, tomato slices, onion, and yellow cheese.*

**Request the vegetarian version with avocado.** 🌿

**\$35.000**

### Hamburguesa Región

150 gramos de carne, pan de la casa, lechuga, piña asada, tocineta y mermelada de pimentón.

**Solicita también la versión vegetariana con aguacate.** 🌿

*150 grams of meat, homemade bread, lettuce, grilled pineapple, bacon, and bell pepper jam.*

**Request the vegetarian version with avocado.** 🌿

**\$39.000**



Los postres son la guinda del pastel  
en el banquete de la vida.

*Desserts are the icing on the cake in the banquet of life.*



## Menú infantil

### Kids' Menu

---

Espagueti con salchichas y pan artesanal.

*Spaghetti with sausages and artisan bread.*

**\$24.000**

Nuggets de pollo y papas a la francesa.

*Chicken nuggets and french fries.*

**\$24.000**

Lomitos de pollo con papas a la francesa  
o yuca dorada.

*Chicken tenderloins with french fries  
or golden yuca.*

**\$24.000**

Carnitas de res y arepitas rellenas  
de queso.

*little meats with cheese-filled arepitas.*

**\$28.000**

## Postres

### Desserts

---

**Arroz con leche**

*Rice pudding*

**\$12.000**

**Rollito de Nutella y maracuyá**

*Nutella and passion fruit roll*

**\$13.000**

**Tiramisú**

*Tiramisu*

**\$12.000**

**Torta de chocolate**

*Chocolate cake*

**\$13.000**

**Torta de banano**

*Banana cake*

**\$10.000**

Todas las tortas van acompañadas con  
helado de vainilla y son bajas en azúcares.

*All cakes are served with vanilla ice cream  
and are low in sugars.*



Cada trago cuenta una historia; nuestros licores narran experiencias extraordinarias.

*Every sip tells a story; our spirits narrate extraordinary experiences.*

## Licores

### Liquors

---

#### Whisky

##### Buchanas Deluxe

Botella .....	\$253.000
Media .....	\$138.000
Trago .....	\$23.000

##### Johnnie Walker Sello Rojo

Botella .....	\$92.000
Trago .....	\$11.000

##### Johnnie Walker Sello Negro

Botella .....	\$190.000
Trago .....	\$23.000

##### Old Parr

Botella .....	\$207.000
Media .....	\$161.000
Trago .....	\$18.500

##### Black and White

Botella .....	\$92.000
Trago .....	\$11.000

#### Crema de Whisky

##### Whisky Crema Bayleys

Botella .....	\$118.500
Media .....	\$73.500
Trago .....	\$11.500

#### Ginebra

##### Gordons

Botella .....	\$115.000
Trago .....	\$11.500

##### Hendricks Gin

Botella .....	\$340.500
Trago .....	\$31.000

##### Tanqueray

Botella .....	\$195.500
Trago .....	\$17.000

#### Aguardiente

##### Antioqueño Tapa Azúl

Botella .....	\$92.000
Media .....	\$57.500
Trago .....	\$11.500

##### Aguardiente Amarillo de Manzanares

Botella .....	\$92.000
Trago .....	\$11.500

#### Vodka

##### Vodka Absolut

Botella .....	\$174.000
Media .....	\$85.000
Trago .....	\$16.000

#### Ron

##### Bacardi Carta Blanco

Botella .....	\$65.500
---------------	----------

##### Parce 12 Años

Botella .....	\$345.000
Trago .....	\$31.000

##### Ron Viejo de Caldas

Botella .....	\$92.000
Media .....	\$52.000
Trago .....	\$11.500

##### Zacapa 12 Años

Botella .....	\$161.000
Trago .....	\$14.000

#### Tequila

##### Reposado José Cuervo Amarillo

Botella .....	\$126.500
Trago .....	\$11.500

##### Patrón Reposado

Botella .....	\$370.000
Trago .....	\$30.000

##### Jimador

Botella .....	\$190.000
Trago .....	\$18.000



En cada burbuja de cerveza hay una pequeña celebración esperando ser disfrutada.

*In every bubble of beer, there is a little celebration waiting to be enjoyed.*



## Cervezas

### Beers

**Club Dorada**

\$10.000

**Poker**

\$10.000

**Aguila Light**

\$10.000

**Corona**

\$12.000

**Heineken**

\$12.000

## Cocteles

### Cocktails

**Cosmopolitan** ..... \$25.000

**Piña Colada** ..... \$25.000

**Sin licor | No liquor** ..... \$20.000

**Padrino** ..... \$25.000

**Margarita** ..... \$25.000

**Sky Gin** ..... \$25.000

**Mojito** ..... \$25.000

**Sin licor | No liquor** ..... \$10.000

**Mai Tai** ..... \$25.000

**Coctel de Temporada**

Seasonal cocktail

\$30.000

## Bebidas

### Beverages

**Limonada Natural**

Natural Lemonade

\$7.000

De Coco / Coconut Lemonade

Cerezada / Cherry Lemonade

De Hierbabuena / Mint lemonade

De Mango / Mango Lemonade

\$9.000

**Botella de Agua** ..... \$6.500

Water

Agua con Gas / Carbonated Water

\$6.500

**Bretaña Soda** ..... \$6.500

**Gatorade** ..... \$9.000

**Coca Cola**

**Coca Cola Zero** ..... \$6.500

**Electrolit** ..... \$10.000

**Soda Italiana** ..... \$12.000

Italian Soda

**Ginger** ..... \$6.500

**Té Hatsu** ..... \$9.000

Hatsu Tea

**Jugo Natural** ..... \$7.000

Natural Juice

En leche / With milk

\$9.000



# CARTA DE VINOS

BODEGA DE SENSACIONES


---



Una exquisita selección de vinos que complementarán tu experiencia gastronómica. Descubre el placer de maridar tus momentos con nuestras opciones vinícolas especialmente seleccionadas.

---

*An exquisite selection of wines to complement your gastronomic experience. Discover the pleasure of pairing your moments with our specially selected wine options.*





El vino es la poesía embotellada que despierta los sentidos y acaricia el alma.

*The wine is bottled poetry that awakens the senses and caresses the soul.*

## Blancos

### White Wines

---

#### Morande Pionero Reserva Sauvignon Blanc

**País / Country:** Chile

Notas cítricas y frutales que recuerdan la manzana verde, duraznos y pera, combinado armoniosamente con flores silvestres.

Temperatura / Temperature: 12° / 14°  
750 ml.

Alcohol 11.5% vol.

*Citrusy and fruity notes reminiscent of green apple, peaches, and pear, harmoniously combined with wildflowers.*

**\$75.000**

#### Márquez de Riscal Rueda

**País / Country:** España / Spain

Agradables aromas de verbena y frutas tropicales, generosos sabores y sensación en boca fresca y vivaz.

Temperatura / Temperature: 10°  
750 ml.

Alcohol 13% vol.

*Pleasant aromas of verbena and tropical fruits, generous flavors, and a fresh and lively mouthfeel.*

**\$110.000**

#### Trapiche Sauvignon Blanc

**País / Country:** Argentina

Aromas frescos de pomelos y espárragos, seco en boca con una acidez placentera.

Temperatura / Temperature: 10°  
750 ml.

Alcohol 13.5% vol.

*Fresh aromas of grapefruit and asparagus, dry on the palate with a pleasing acidity.*

**\$95.000**

#### Castillo de Liria Sauvignon Blanc

**País / Country:** España / Spain

Destacan los aromas de fruta fresca como la manzana y el melocotón, amable y frutal con equilibrio y buena acidez.

Temperatura / Temperature: 10°  
750 ml.

Alcohol 11.5% vol.

*Highlighted aromas of fresh fruit such as apple and peach, gentle and fruity with balance and good acidity.*

**\$75.000**



El vino es el compañero perfecto para la vida, añadiendo un toque de sofisticación a cada momento.

*Wine is the perfect companion for life, adding a touch of sophistication to every moment.*



## Rosados

### Rosé Wines

#### Márquez de Riscal

**País / Country:** España / Spain

Aromas fragrantés de fruta roja, notas de flores blancas, suaves texturas envolventes y un largo y fresco final.

Temperatura / Temperature: 8° / 10°  
750 ml.

Alcohol 13.5% vol.

*Fragrant aromas of red fruit, notes of white flowers, smooth enveloping textures, and a long, fresh finish.*

**\$110.000**

#### VR Aire de Protos

**País / Country:** España / Spain

Fresco y sedoso, su elegante acidez se equilibra con un complejo recuerdo frutal, y cierta untuosidad debido a la crianza sobre lías. Muy agradable de beber.

Temperatura / Temperature: 8° / 9°  
750 ml.

Alcohol 13.5% vol.

*Fresh and silky, its elegant acidity is balanced with a complex fruit memory, and a certain unctuousness due to aging on lees. Very pleasant to drink.*

**\$120.000**

#### Castillo de Liria

**País / Country:** España / Spain

Equilibrado, fresco y elegante, seduce por su brillantez y aromas a fresa con notas florales.

Temperatura / Temperature: 8°  
750 ml.

Alcohol 12% vol.

*Balanced, fresh, and elegant, it seduces with its brightness and aromas of strawberry with floral notes.*

**\$70.000**







Cada botella de vino es una historia embotellada,  
lista para ser descorchada y compartida.

*Each bottle of wine is a bottled story,  
ready to be uncorked and shared.*

## Tintos

### Red Wines

---

#### Morande Pionero Reserva Cabernet Sauvignon

**País / Country:** Chile

Buena estructura y un cuerpo medio, con sabores frutales, a chocolate negro y café.  
Temperatura / Temperature: 16°  
750 ml.  
Alcohol 13.5% vol.

*Good structure and a medium body, with fruity flavors, dark chocolate, and coffee.*

**\$70.000**

#### Márquez de Riscal Tempranillo

**País / Country:** España / Spain

Intenso, con reflejos violáceos, predominan sus aromas a frutas rojas y regaliz, con final afrutado y fácil de beber.  
Temperatura / Temperature: 16° / 18°  
750 ml.  
Alcohol 13.5% vol.

*Intense, with violet reflections, predominant aromas of red fruits and licorice, with a fruity and easy-to-drink finish.*

**\$90.000**

#### Márquez de Riscal Reserva

**País / Country:** España / Spain

Fresco, con taninos pulidos muy agradables, con buena estructura pero fácil de beber, de final largo y con leves recuerdos balsámicos.  
Temperatura / Temperature: 16° / 18°  
750 ml.  
Alcohol 13.5% vol.

*Fresh, with very pleasant polished tannins, good structure but easy to drink, a long finish, and subtle balsamic undertones.*

**\$210.000**

#### Vino Protos Ribera Duero Roble

**País / Country:** España / Spain

Se destacan aromas de fruta roja y negra acompañada con notas especiadas, con buena estructura, frutal y fresco.  
Temperatura / Temperature: 14°  
750 ml.  
Alcohol 14.5% vol.

*Highlighted aromas of red and black fruit accompanied by spicy notes, with good structure, fruity, and fresh.*

**\$110.000**



El vino es el regalo de la tierra que nos invita a disfrutar del presente y a brindar por el futuro.

*Wine is the gift from the earth that invites us to enjoy the present and toast to the future.*



## Morande Pionero Reserva Carmenere

**País / Country:** Chile

Complejo y persistente a frutos negros, especias, chocolate, sabores terrosos y trufados, taninos masivos y aterciopelados, con elegancia estructura. Con notas especiadas como pimienta negra, canela y granos de café tostado.

750 ml.

Alcohol 13.5% vol.

*Complex and persistent with black fruits, spices, chocolate, earthy and truffle flavors, massive yet velvety tannins, and an elegantly structured profile. With spicy notes like black pepper, cinnamon, and roasted coffee beans.*

**\$70.000**

## Vino Castillo de Liria

**País / Country:** España / Spain

Equilibrado en acidez y en componentes tánicos, donde destacan los aromas de frutos rojos como las zarzamoras y las frambuesas.

Temperatura / Temperature: 12°

750 ml.

Alcohol 12.5% vol.

*Balanced in acidity and tannic components, featuring aromas of red fruits such as blackberries and raspberries.*

**\$75.000**



El vino es un recordatorio de que, al igual que las uvas, nuestras mejores cualidades se desarrollan bajo presión y cuidado amoroso.

*Wine is a reminder that, just like grapes, our best qualities develop under pressure and loving care.*

## Espumosos Sparkling Wines

### Lambrusco Bianco

**País / Country:** Italia / Italy  
Gusto espontaneo, chispeante y fresco.  
Temperatura / Temperature: 8° / 10°  
750 ml.  
Alcohol 7.5% vol.

*Spontaneous, sparkling, and fresh flavor.*

**\$98.400**

### JP Chenet Blanco Ice Edition

**País / Country:** Francia / France  
Gusto fino y sedoso de carácter afrutado con notas de almendras tostadas  
Temperatura / Temperature: 8° / 10°  
750 ml.  
Alcohol 10.5% vol.

*fine and silky taste with fruity character and notes of toasted almonds.*

**\$133.000**

### Codorniu Rosado

**País / Country:** España / Spain  
Gusto fresco, muy afrutado y de finas burbujas.  
Temperatura / Temperature: 8° / 10°  
750 ml.  
Alcohol 12% vol.

*fresh, very fruity, and with fine bubbles flavor.*

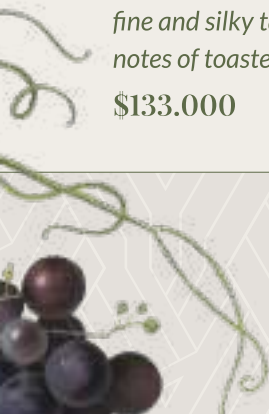
**\$110.000**

### Lambrusco Rosado

**País / Country:** Italia / Italy  
Gusto fresco y ligero.  
Temperatura / Temperature: 8° / 10°  
750 ml.  
Alcohol 7.5% vol.

*Fresh and light flavor.*

**\$98.400**



## Sangría

Jarra ..... \$110.000  
Copa ..... \$30.000

En el **Hotel Mocawa Plaza** y en **14-9 Restaurante Bar**, estamos profundamente comprometidos con la protección del medio ambiente y la promoción de prácticas sostenibles en todas nuestras operaciones. Reconocemos la importancia de conservar los recursos naturales y minimizar nuestro impacto en el entorno.

Nuestra cocina se basa en ingredientes saludables y nutritivos, cuidadosamente seleccionados para crear deliciosas y balanceadas opciones para nuestros clientes. Priorizamos las frutas y verduras de temporada, así como las proteínas magras y los granos integrales, garantizando una experiencia culinaria que no solo es deliciosa, sino también beneficiosa para la salud.

At **Hotel Mocawa Plaza** and at **14-9 Restaurant Bar**, we are deeply committed to environmental protection and the promotion of sustainable practices in all our operations. We recognize the importance of conserving natural resources and minimizing our impact on the environment.

Our cuisine is based on healthy and nutritious ingredients, carefully selected to create delicious and balanced options for our customers. We prioritize seasonal fruits and vegetables, as well as lean proteins and whole grains, ensuring a culinary experience that is not only delicious but also beneficial to health.



## Información y Reservas

Horario de atención: 12:00 pm a 9:30 pm

☎ 606 735 9599 ext 0119

📍 14-9 Restaurante Bar

📱 @14\_9restaurantebar

\*Los precios mencionados ya incluyen el impuesto; 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



## Información y Reservas

Horario de atención: 12:00 pm a 9:30 pm

☎ 606 735 9599 ext 0119

---

📍 14-9 Restaurante Bar

📧 @14\_9restaurantebar

