



Velvet Room

MENÚ



LOS PRECIOS INCLUYEN TODOS LOS IMPUESTOS / PRICES INCLUDE ALL TAXES.



ADVERTENCIA DE 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, 5920400 PBX: 5870000 Ext. 1190/1191, para el resto del país, línea gratuita nacional 018000-910165.

¡Gracias!

• SNACKS •

Patatas fritas a la francesa con sal de trufa y mayonesa trufada. \$35.000
(French potato fries with truffle salt and truffle mayonnaise).

Albóndiga frita de berenjena con salsa de tomate casera y parmigiano. \$15.000
(Aubergine fried ball with home made tomato dressing and parmesan).

Albóndiga frita de carne desmechada con mayonesa, ajo y perejil. \$15.000
(Short ribs fried ball with garlic-parsley mayo).

Pollo empanado con kellogg's corn flakes acompañado de nuestra salsa burger. \$15.000
(Kellogs fried chicken with our special burger sauce with avocado-lime emulsion).

Bruschetta de tartare de atún. \$15.000
(Bruschetta with tuna tartare).

Bruschetta con carpaccio de Angus. \$15.000
(Bruschetta with Angus carpaccio).

Bruschetta de Vitello Tonnato. \$15.000
(Bruschetta with Vitello Tonnato).

Bruschetta con pesto y tomate. \$12.000
(Bruschetta with pesto and tomatoes).

Trilogía de las tres bruschettas. \$40.000

• PARA PICAR •

Crocche - carimañolas de masa de yuca, maní y sésamo, relleno de guiso de cordero y pecorino rallado, papa al pomodoro toscana y suero mascarpone de albahaca. \$45.000
(Crocche-carimañola with yuca, peanuts and sesame, stuffed with lamb stew and pecorino cheese, pappalardo from Tuscany and suero-mascarpone with basil).

Tartare de atún rojo sobre cama de ensaladilla rusa de papa criolla, aliño de mandarina loca, mayonesa de aguacate y aceite verde. \$60.000
(Tuna tartare with criolla potatoes and mayonnaise, citric ponzu sauce and avocado mayonnaise).

Tataki de atún rojo, crema de almendras, aliño de soja y mandarina con brotes locales. \$68.000
(Tuna tataki, almond cream, soy and mandarin dressing a local mustard greens).

Jaiba gratinada, guisada con tomate y cebolla caramelizada, gratinada al horno con parmesano y pan rallado. \$55.000
(Oven baked spider crab, stewed with tomato, caramelized onions, grated in the oven with parmesan and bread).

Carpaccio de Angus, fondue parmesano, rúcula y aliño de la casa. \$51.000
(Angus carpaccio, parmesan cheese fondue, rocket and house dressing).

Ravioli plancha de risotto a la milanesa rellenos de ossobuco, salsa de pimiento amarillo y crujiente de azafrán. \$55.000
(Grilled gyoza of milanese risotto, stuffed with ossobuco, huancayna of bell yellow pepper and saffron crunch).

Burrata, tierra de aceituna negra, pesto de albahaca, piñones y tomates pelados. \$49.000
(Burrata, black olives powder, basil pesto, pine nuts and peeled tomatoes).

Canasta de focaccia hecha en casa para dos personas . \$15.000



APERITIVOS

\$45.000

Bellini

(Jugo de Durazno,
Cinzano Pro Spritz.)

Mimosa

(Jugo de Naranja,
Cinzano Pro Spritz.)

Boulebardier

(Campari, Vermouth
Rosso, Jack Daniels.)

Rossini

(Jugo de Fresa,
Cinzano Pro Spritz.)

Americano

(Campari, Vermouth
Rosso, Club Soda.)

Negroni

(Campari, Vermouth
Rosso, Bombay Sapphire.)

Aperol Spritz

(Aperol, Club Soda,
Cinzano Pro Spritz.)

Campari Spritz

(Campari, Club Soda,
Cinzano Pro Spritz.)

SIGNATURE

\$48.000

Norma's Fizz

(Bombay Sapphire, sirope
de lulo y zumo de lima.)

Rum Fashioned

(Ron Hechicera, azúcar
blanca y bitters de
chocolate.)

Oaxaca Mule

(Mezcal 400 Conejos,
sirope de jengibre, zumo
de lima, club soda y tajín.)

Spicy Margarita

(Tequila cazadores,
sirope de jalapeño zumo
de lima, sal y tajín.)

Guaro Sour

(Aguardiente Amarillo,
sirope de maracuyá/piña,
zumo de lima, club soda
y clara de huevo.)

Primavera

(Mezcal 400 Conejos,
sirope de mango biche,
jengibre, jalapeño y
zumo de lima.)

Sabor a mi

(Vodka M, triple sec,
sirope de uchuva, miel de
torombolo, concentrado
de piña y gotas de limón.)

Passion Wine

(Tequila Cazadores,
licor de naranja, sirope
de maracuyá y zumo
de limón.)

Amor Escondido

(Tequila Cazadores,
zumo de uchuvas,
zumo de lima, agua
de miel y tajín.)

Especial Norma

Ron Bacardí, vermouth rosso,
sirope de agraz, miel de lulo y
zumo de limón.

Palomino

(Tequila Cazadores,
zumo de toronja,
zumo de lima, club
soda, sal y pimienta.)

CLÁSICOS VELVET

\$55.000

Whisky Sour

(Jack Daniels, sirope
simple, zumo de lima,
clara de huevo* y
bitters regular.)

Expresso Martini

(Vodka, licor de
café y expresso.)

Carajillo

(Licor 43 y
expresso.)

Penicillin

(Jack Daniels,
extracto de jengibre,
zumo de mandarina y
miel.)

Mint Julep

(Jack Daniels,
extracto de
jengibre, zumo de
mandarina y miel.)

SOFT DRINKS

Coca Cola

\$12.000

Soda

\$12.000

Limonada
Hierbabuena

\$15.000

Limonada
Natural

\$15.000

Agua con gas

\$10.000

Agua sin gas

\$10.000

Coca Cola Zero

\$12.000



VINO TINTO

Perez Cruz Cabernet
Franc (Chile)

BOT. \$275.000

Rufino Chianti
(Italia)
BOT. \$230.000

Perez Cruz Cabernet Sauvignon Pircaz
(Chile)

BOT. \$450.000

Marqués Carmenere
(Chile)

BOT. \$320.000

Perez Cruz Liguai (Chile)

BOT. \$495.000

Pago de Capellanes Crianza
Tempranillo (España)

BOT. \$600.000

Perez Cruz Quelen (Chile)

BOT. \$560.000

Marqués Black Label Cabernet
Sauvignon (Chile)

BOT. \$420.000

Zaccagnini Montepulciano
D'abruzzo (Italia)

BOT. \$280.000

Mastrojanni Rosso di Montalcino
(Italia)

BOT. \$340.000

Concha y Toro Reservado Cabernet
Sauvignon (Chile)

BOT. \$130.000

Mastrojanni Brunello di Montalcino
(Italia)

BOT. \$830.000

Concha y Toro Reservado
Carmenere (Chile)

BOT. \$130.000

Viña Otaño Tempranillo (España)

BOT. \$180.000

Reservado Malbec (Chile)

BOT. \$125.000

La Puñalada 100% Tempranillo (España)

BOT. \$150.000

Piccini Chianti (Italia)

BOT. \$220.000

Pasqua Montepulciano D'abruzzo (Italia)

BOT. \$140.000 **CP.** \$40.000

Pasqua Sangiovese di Puglia (Italia)
BOT. \$140.000 **CP.** \$40.000





Durigutti Cabernet Sauvignon
(Argentina)
BOT. \$250.000

Durigutti Malbec Clásico (Argentina)
BOT. \$260.000

Durigutti Bonarda
(Argentina)
BOT. \$250.000

Proyecto de las Compuertas
Durigutti Malbec 1914
(Argentina)
BOT. \$590.000

Proyecto de las Compuertas
Durigutti Cordisco (Argentina)
BOT. \$340.000

Vagabundo Merlot
(Chile)
BOT. \$170.000

Vagabundo Pinot Noir
(Chile)
BOT. \$180.000

Perez Cruz Syrah
(Chile)
BOT. \$270.000

Perez Cruz Carmenere
(Chile)
BOT. \$270.000

Perez Cruz Cot
(Chile)
BOT. \$275.000

ESPUMOSOS

Canella Brut Rose
(Italia)
BOT. \$280.000

Cinzano Spumante
(Italia)
BOT. \$160.000
CP. \$35.000

Don Román Brut
(España)
BOT. \$245.000

Valdobbiadene Millesimato
(Italia)
BOT. \$310.000

Don Román Rose Cava
(España)
BOT. \$240.000

Zonin Glera Prosecco
(Italia)
BOT. \$260.000



VINO BLANCO

Cartagena Sauvignon Blanc (Chile) BOT. \$270.000	Concha y Toro Reservado Sauvignon Blanc (Chile) BOT. \$140.000 CP. \$40.000
Cartagena Gewurztraminer (Chile) BOT. \$275.000	Alma Mora Chardonnay (Argentina) BOT. \$235.000
Viogner Durigutti (Argentina) BOT. \$280.000	Enate Chardonnay (España) BOT. \$270.000
Vagabundo Chardonnay (Chile) BOT. \$170.000	Marqués Chardonnay (Chile) BOT. \$290.000
Canallas Merseguera-Moscatel (España) BOT. \$250.000	Amelia Chardonnay (Chile) BOT. \$700.000
Zaccagnini Pinot Grigio (Italia) BOT. \$270.000	Viura Rioja Monteleiva (España) BOT. \$180.000
Pasqua di Puglia Chardonnay (Italia) BOT. \$140.000 CP. \$40.000	Albariño Chan de Rosas (España) BOT. \$260.000
Calasole Vermentino Maremma Toscana (Italia) BOT. \$320.000	Nuestro Verdejo (España) BOT. \$220.000

VINO ROSADO

Canallas Bobal (Valencia, España) BOT. \$220.000	Cerasuolo D'Abruzzo (Italia) BOT. \$340.000	Les Jolies Filles (Francia) BOT. \$285.000
Criolla Parral Proyecto de las Compuertas Durigutti (Argentina) BOT. \$340.000	Lambrusco Rosso Ogni giorno Emilia (Italia) BOT. \$160.000	Rocca Di Montemassi Syrah Syrosa (Italia) BOT. \$315.000



LICORES

WHISKY

Buchanan's 18 Años

BOT. \$890.000

TRG. \$80.000

J.W. Blue Label

BOT. \$2'250.000

TRG. \$230.000

J.W. Red Label

BOT. \$260.000

TRG. \$30.000

Buchanan's Deluxe

BOT. \$420.000

TRG. \$42.000

J.W. Black Label

BOT. \$380.000

TRG. \$40.000

Jack Daniels

BOT. \$370.000

TRG. \$40.000

GINEBRA

Tanqueray Ten

BOT. \$640.000

TRG. \$70.000

Fifty Pounds
London Dry

BOT. \$480.000

TRG. \$45.000

Malfy Gin Rose

BOT. \$430.000

TRG. \$40.000

Tanqueray

BOT. \$390.000

TRG. \$40.000

Malfy Gin Originale

BOT. \$430.000

TRG. \$40.000

Malfy Gine Limone

BOT. \$430.000

TRG. \$40.000

Bombay

BOT. \$340.000

TRG. \$36.000

Malfy Gin Naranja

BOT. \$430.000

TRG. \$40.000

TEQUILA

Don Julio 70

BOT. \$960.000

TRG. \$110.000

Don Julio Reposado

BOT. \$610.000

TRG. \$60.000

Patrón Reposado

BOT. \$510.000

TRG. \$55.000

Don Julio Añejo

BOT. \$690.000

TRG. \$70.000

Don Julio Blanco

BOT. \$570.000

TRG. \$55.000

Patrón Silver

BOT. \$480.000

TRG. \$50.000



RON

Zacapa 23
BOT. \$720.000
TRG. \$68.000

Hechicera
BOT. \$580.000
TRG. \$65.000

Bacardi Carta Blanca
BOT. \$180.000
TRG. \$30.000

Bacardi Añejo
BOT. \$150.000
TRG. \$25.000



MEZCAL

400 Conejos
BOT. \$570.000
TRG. \$60.000

Montelobos
BOT. \$520.000
TRG. \$50.000

VODKA

Grey Goose
BOT. \$570.000
TRG. \$60.000

Sky
BOT. \$210.000
TRG. \$28.000

AGUARDIENTE

Aguardiente Amarillo
BOT. \$180.000
TRG. \$20.000

OTROS LICORES

Jagermeister
BOT. \$310.000
TRG. \$45.000

Baileys
BOT. \$210.000
TRG. \$35.000

Licor de Café
BOT. \$170.000
TRG. \$25.000

Campari
BOT. \$280.000
TRG. \$35.000

Aperol
BOT. \$280.000
TRG. \$35.000

Licor 43
BOT. \$345.000
TRG. \$40.000

Saint Germain
BOT. \$310.000
TRG. \$30.000

Cointreau
BOT. \$450.000
TRG. \$50.000

CERVEZAS

Corona | \$18.000

