

CASUAL FOOD

— LUSSAC® —
CASUAL · FOOD · BAR

UNA CASA DE PUERTAS ABIERTAS DONDE LA REALIDAD
Y LA REFLEXIÓN SOBRE LA VELOCIDAD CON QUE CORRE LA
VIDA SON UN TEMA EN COMÚN.

ENTRADAS / PARA COMPARTIR


TABLA NÓRDICA DE SALMONES  · **Recomendado para 4 personas** ·
 Salmón ahumado con crema de cebollas caramelizadas, pan focaccia y ralladura de limón. / *Smoked salmon, with the perfect combination, of tomato focaccia and onion cream. Cepa recomendada Chardonnay.* 55





TABLA DE QUESOS    · **Recomendado para 4 personas** ·
 Combinación perfecta de queso brie horneado con salsa de panela y nueces, queso gouda con mermelada de tomate cherry y queso crema de eneldo. Acompañado de pan Francés. / *Combination of three cheeses: Brie baked with panela sauce and nuts, gouda cheese with cherry tomato jam and dill cream cheese. Accompanied with a variety of french breads. Cepa recomendada Merlot.* 53

TABLA COLOMBIANA · **Recomendado para 4 personas** ·
 Muestra colombiana de mini empanadas crocantes, pasteles de pollo, morcillas, chorizos y patas de chicharrón. Acompañados de crocantes arepas, ají de tomates verdes, salsa rosada y limón. *Colombian representative products; empanada, pastry filled with chicken, black sausage, colombian chorizo and fried pork skin. Cepa recomendada Tempranillo.* 50



CAZUELA DE PAPAS GRATINADAS 
 Papas criollas fritas con salsa de queso azul y tocineta, gratinadas con mix de quesos. *Creole potatoes in a blue cheese sauce and topped with bacon, covered with a mix of cheese gratin. Cepa recomendada Pinot Noir.* 28

DEGUSTACIÓN DE TRILOGÍA DE BRUSCHETAS   32

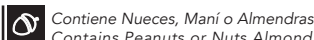
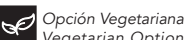
Escabeche: Mejillones en escabeche al vino blanco y perejil.

Blue mussels, marinated with white wine and parsley.

- **Francesa:** Espárragos salteados y gratinados en queso azul. *Sautéed asparagus, covered with melted blue cheese.*
- **Caprese:** Mozzarella di bufala marinadas al pesto, con tomates secos y albahaca. *Mozzarella cheese, marinated in pesto sauce, with sundried tomatoes and basil.*
- **Cepa recomendada Sangiovese.**

DIP DE ALCACHOFA  
 Combinación perfecta de espinaca y alcachofa gratinada con queso parmesano. Acompañado con chips de plátano verde. / *Perfect combination of spinach and artichoke, covered with melted parmesan cheese and served with plantain chips. Cepa recomendada Pinot Noir.* 28

*Valores expresados en miles de pesos.



ENTRADAS / PARA COMPARTIR

SPRING ROLLS

12 mini spring rolls rellenos de pollo y vegetales, acompañados de tres tipos de salsa: Maracuyá y rocoto, teriyaki y salsa de soya con chile dulce. / 12 mini spring rolls stuffed with chicken and vegetables, and accompanied with: Passion fruit & rocoto chili sauce, teriyaki sauce, and soya & sweet chili sauce. **Cepa recomendada Rose seco.** 27

TRILOGÍA DE CEVICHES

Ceviche de mero peruano con maíz tostado, ceviche de camarones en salsa roja y ceviche de chicharrón asado y aromas de cilantro. / White fish ceviche with toasted corn, traditional shrimp ceviche in red sauce, and our pork skin ceviche with bell peppers and coriander. **Cepa recomendada Sauvignon Blanc.** 35

CARPACCIO DE RES

Finas láminas de punta de solomito de res, aderezo con ajo, limón y aceite, terminado con queso gruyere, hojas de rugula fresca y alcaparras fritas. / Thin slices of beef, spiced with garlic, lemon and oil. Finished with gruyere cheese, rugula and fried capers. 25

CARPACCIO DE SALMÓN

Finas láminas de salmón fresco, aderezado con salsa cesar, limón y aceite, terminado con queso gruyere, hojas de rugula fresca y alcaparras fritas. / Thin slices of fresh salmon, seasoned with Cesar dressing, lemon and oil. Finished with gruyere cheese, rugula and fried capers. 27

FUERTES

SUPREMA SAINT LOUIS

Suprema de pollo rellena con tocineta, tomates secos y queso holandés. Acompañado de salsa cremosa de mostaza y papas provenzal. / Chicken breast stuffed with bacon, sundried tomatos and gouda cheese, accompanied with creamy mustard sauce and baked provenzal style potatoes. **Cepa recomendada Merlot - Carmenere.** 39

SALMÓN

Salmón pacífico a la plancha y verduras de estación. Acompañado con chips crocantes de yuca. / Grilled pacific salmon on top passion fruit sauce, served with seasonal vegetables, and fried cassava chips. **Cepa recomendada Chardonnay - Rioja Blanco.** 45

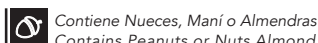
TILAPIA GRATINADA

Tilapia sobre una cama de pan baguett, bañado en salsa de camarón y champiñones al gratín. Tilapia (white fish) on a bed of baguette bread, dipped in shrimps and mushrooms sauce. **Cepa recomendada Merlot.** 35

LANGOSTINOS PARMESANO

Langostinos apanados, en costra de queso parmesano, acompañado de arroz con coco y chutney de tamarindo. Breaded shrimps, crusted in Parmesan cheese, served with coconut rice and tamarind chutney. **Cepa recomendada Chardonnay-Rioja Blanco** 35

*Valores expresados en miles de pesos.



FUERTES

COSTILLAS BBQ

Costillas de cerdo en cocción lenta al vacío, servidas con nuestra salsa BBQ hecha en casa. Acompañado de papas a la francesa. / *Slow-cooked BBQ ribs with french fries.*
Cepa recomendada Merlot. 43

PARRILLA / GRILL

NACIONAL
CERTIFICADA



IMPORTADA

PUNTA DE ANCA 350grs.

Acompañada con papas y salsa chimichurri. / *Picanha with chimichurri sauce and rustic potatoes.* Cepa recomendada Malbec. 45 70

VACÍO 350grs.

Acompañada con miloha de papa y cebolla glaseadas. / *Flap meat with melted potato and glazed onions.*
Cepa recomendada Malbec. 42 65

POLLO LUSSAC

Pechuga de pollo bañada en salsa de puerro caramelizada al vino, acompañado de papa puré rústica. / *Chicken breast, finished in caramelized leeks wine sauce, served with rustic mashed potatoes.* Cepa recomendada Rose Seco. 33

POLLO MARINADO A LA PLANCHA 🥜

Pollo marinado con ensalada de brotes. / *Chicken breast, marinated in antique mustard and organic mix, topped with almonds and bacon, and covered in a sweet balsamic dressing.* Cepa recomendada Rose seco. 33

SOLOMITO 300grs. 🍷

Solomito con salsa de queso azul, ensalada de brotes, acompañado de papa rustica. / *Tenderloin with blue cheese sauce, sprouts salad, served with rustic potatoes.* Cepa recomendada Cabernet Sauvignon Malbec. 40

BABY BEEF 300grs. 🍷

Corte delgado de solomito, con queso mozzarella derretido y cebolla, papas a la francesa, acompañado de salsa B.B. / *Thin cut tenderloin, with melted mozzarella cheese and onions, french fries, served with BBQ sauce.*
Cepa recomendada Cabernet Sauvignon. 40

SOLOMITO LUSSAC 300grs.

Medallón de solomito bañado en salsa de cebolla blanca y puerro, acompañado de papa provenzal. / *Tenderloin medallion finished in a white onion and leek sauce, served with provenzal potatoes.* Cepa recomendada Cabernet Sauvignon. 40

SOLOMITO RÚSTICO 300grs.

Solomito en filetes, sobre una cama de pure de maíz rústico, acompañado de papas a la francesa. / *Tenderloin on a bed of mashed rustic corn, served with french fries.*
Cepa recomendada Cabernet Sauvignon. 42

*Valores expresados en miles de pesos.



Contiene Picante
Contains spicy



Contiene Queso
Contains Cheese



Opción Vegetariana
Vegetarian Option



Contiene Nueces, Maní o Almendras
Contains Peanuts or Nuts Almond



PASTAS / HOME MADE PASTA

RISOTTO FUNGHI

Risotto de setas al vino blanco. / Mushroom risotto, cooked in white wine.

Cepa recomendada Pinot Noir. 36

RAVIOLI CUATRO QUESOS

Raviolis rellenos de queso gruyere, queso crema, queso azul y parmesano con salsa carbonara y tocineta crocante. / Stuffed with gruyere cheese, cream cheese, blue cheese and parmesan cheese.

Cepa recomendada Sangiovese. 35

SORRENTINOS MANESSI

Sorrentinos en masa de remolacha rellenos de jamón serrano, tomates secos, queso gruyere y nueces de macadamia en crema de vino blanco cosecha tardía y salvia. Opcional vegetariana. / Sorrentinos stuffed with serrano ham, sundried tomatos, gruyere cheese and macadamia nuts on top a white wine cream.

Optional Vegetarian. Cepa recomendada Rose seco. 36

ENSALADAS / SALAD

ENSALADA DEL HUERTO CON PAVO

Mezclum hojas verdes frescas, con portobellos frescos, tomates cherry, almendras, jamón de pavo y vinagreta de pimentón asado.

*Opcional la vinagreta. *Opcional vegetariana. / Fresh green mix, with portobello mushrooms, cherry tomatoes, almonds, turkey ham and roasted pepper dressing. *Optional dressing on the side. *Optional vegetarian

Cepa recomendada Sauvignon Blanc. 31

ENSALADA CAPRESSE

Mozzarella de búfala marinada en pesto, albahaca fresca y tomates en diferentes texturas. Acompañada con vinagreta de balsámico en tostón de pan de campo.

Mozzarella di bufala marinated in pesto, fresh basil, and tomato mix, topped with balsamic dressing and served with bread.

Cepa recomendada Sauvignon Blanc - Riesling. 28

ENSALADA CÉSAR

Lechuga romana con pollo, queso parmesano y crutones con aderezo César.

Chicken, romaine lettuce, parmesan cheese, croutons and cesar dressing.)

*Optional dressing on the side. Cepa recomendada Torrentes. 32

ENSALADA CÉSAR DE SALMÓN

Mezclum de lechuga, con salmón grille, crotones y queso parmesano, acompañado con aderezo César. Lettuce mesclun with grilled salmon, croutons and parmesan cheese, served with caesar dressing.

*Optional dressing on the side. Cepa recomendada Chardonay-Rioja Blanco. 35

*Valores expresados en miles de pesos.

PLATOS TÍPICOS COLOMBIANOS

CAZUELA DE FRIJOLES

Frijoles con chicharrón, platano maduro, carne molida, ripio de papa, maicitos y hogao. Acompañado de arroz. / Beans served in a casserole with ground beef, fried sweet plantain, fried pork skin, sweet corn, avocado and potato chips, served with side rice. *Cepa recomendada Tempranillo.* 29

AJIACO

Traditional colombian soup, with corn, chicken, white cream and capers on the side. *Cepa recomendada Chardonnay.* 29

CREMAS / SOUPS

CREMA DE TOMATES ASADOS

Creamy roasted tomato soup, accompanied with croutons. *Cepa recomendada Chardonnay.* 18

CREMA DE BRÓCOLI CON QUESO TILSIT

Broccoli cream with cheese tilsit. *Cepa recomendada Rioja Blanco.* 18

SOPA DE AHUYAMA CON QUESO FETA Y PESTO

Pumpkin soup with feta cheese and pesto. *Cepa recomendada Rose Seco.* 18

CREMA DE CHAMPIÑONES

Mushroom soup, with parmesan cheese. *Cepa recomendada Rose Seco.* 18

CASUAL FOOD

CLUB SANDWICH

Sándwich con pollo, lechuga, tocineta y huevo, con una costra de queso parmesano. Acompañado con papas a la francesa. Sandwich with chicken, lettuce, tomato, bacon and egg, with a parmesan crust served with french fries. *Cepa recomendada Merlot.* 30

SÁNDWICH DE PAVO

Sándwich con jamón de pavo, queso sabana, mostaza antigua, en pan de campo. Acompañado con papas a la francesa. / Turkey sandwich with romaine lettuce, sabana cheese and antique mustard accompanied with french fries. *Cepa recomendada Rose seco.* 27

HAMBURGUESAS / BURGUER

HAMBURGUESA CHEDDAR 150grs.

Carne rellena de queso cheddar con lechuga, tomate y tocineta en pan de maíz. Acompañado con papas a la francesa. 150grs. of meat stuffed with cheddar cheese on a corn bread, with lettuce, bacon and french fries. *Cepa recomendada Malbec.* 29

*Valores expresados en miles de pesos.



Contiene Picante
Contains spicy



Contiene Queso
Contains Cheese



Opción Vegetariana
Vegetarian Option



Contiene Nueces, Maní o Almendras
Contains Peanuts or Nuts Almond

HAMBURGUESAS / BURGUER

HAMBURGUESA AZUL 150grs.

Carne rellena de queso azul con cebollas caramelizadas y lechuga en pan de maíz. Acompañado con papas a la francesa. / 150grs. of meat stuffed with blue cheese, caramelized onions and provenzal french fries.

Cepa recomendada Cabernet Sauvignon - Shiraz. 29

HAMBURGUESA CÉSAR 150 grs.

Pollo apanado, lechuga romana, lascas de queso parmesano. Acompañado con papas a la francesa. / Cesar hamburger, with romaine lettuce,

fried chicken, parmesan cheese and french fries. Cepa recomendada Rose seco. 28

ARROCES

ARROZ CAJÚN DE POLLO

Arroz salteado con julianas de pollo, aromatizado y especiado con paprika, orégano y ajo terminado con espinaca. / Fried rice with chicken flavored and spiced with paprika, oregano and garlic, finished with spinach. 30

ARROZ CHAUFA DE CERDO

Arroz salteado con cerdo, aderezado con salsa soya, cilantro terminado con julianas de tortilla. / Fried Rice made with pork, seasoned with soy sauce, coriander and finished with tortilla. 30

ARROZ CHAUFA DE MARISCOS

Arroz salteado a base de mixtura de mariscos (pulpo, calamar, camarón, mejillón y langostino), aderezado con salsa soya, cilantro terminado con julianas de tortilla. / Fried rice based on mixture of seafood (octopus, squid, shrimp, mussels and shrimp), seasoned with soy sauce, coriander and tortilla. 35

MENÚ INFANTIL / KIDS MENU

DEDOS DE POLLO

Pollo apanado acompañado con papas a la francesa.

Chicken fingers with french fries. 22

PENNE CARBONARA

Pasta corta en salsa carbonara con queso parmesano.

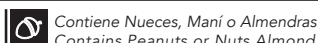
Penne pasta in carbonara sauce with parmesan cheese. 27

AREPA CON POLLO

Pollo desmechado gratinado y guacamole sobre arepa de maíz.

Colombian arepa with chicken and cheese gratin. (Guacamole on the side). 22

*Valores expresados en miles de pesos.



POSTRES / DESSERTS

CHOCOLATE CHUNK COOKIE MALTEADA

Refrescante malteada preparada con nuestras deliciosas galletas de troncos de chocolate y helado de vainilla. *Refreshing milk shake made with our delicious chip cookies with trunks of chocolate and vainilla ice cream.* 19

TORTA LUSSAC

Torta esponjosa de tres chocolates con relleno y cubierta cremosa de chocolate acompañado de una bola de helado. / *Fluffy three chocolate cake with a creamy chocolate filling and covered in chocolate accompanied with a scoop of ice cream.* 13

TORTA DE CHOCOLATE

Suave torta de chocolate con una capa de arequipe en el centro, cubierta con chocolate cremoso. Acompañado de una bola de helado. / *Soft chocolate cake with a layer of caramel in the middle, topped with creamy chocolate accompanied with a scoop of ice cream.* 13

TORTA DE ZANAHORIA

Torta húmeda de zanahoria con cubierta de queso crema dulce y almendras. *Moist carrot cake topped with sweet cream cheese and almonds.* 13

CHEESECAKE CLÁSICO

Postre cremoso a base de queso crema, bañado con salsa de fresas y un toque de amapola. / *Classic creamy covered with strawberry sauce and topped with a touch of poppy seeds.* 13

TRILOGÍA DE GALLETAS • Recomendado para 3 personas •

Nuestro postre de la casa. Tres tipos de galletas, troncos de chocolate, chocolate blanco, avena y miel. Acompañados con helado. / *In this dessert we have a decadent trilogy of freshly baked cookies consisting of white chocolate, oatmeal, and chocolate chunk flavors. This dessert would not be complete without your flavorful choice of ice cream.* Tiempo de preparación: 15 minutos. 43

CHOCOLATE CHUNK COOKIE

Deliciosa galleta de troncos de chocolate de leche, horneada al momento. Servida con helado. / *Delicious milk chocolate chip cookie served with ice cream.* Tiempo de preparación: 15 minutos. 15

COPA DE HELADO / CUP OF ICE CREAM

Helado de vainilla o macadamia, con salsa de caramelo o salsa de chocolate Hershey's. / *Vanilla or macadamia nuts ice cream, topped with caramel or chocolate hershey's sauce.* 10

*Valores expresados en miles de pesos.

BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS

· PERGAMINO ·
—

CAFÉ PERGAMINO

Americano	4.5
Expresso	4.5
Expresso late	6.5
Expresso doble	6.5
Capuccino con expresso doble	6.5

AROMÁTICA

Aromática	4.5
Aromática de frutos rojos	6

BEBIDAS FRÍAS / COLD DRINKS

JUGOS / JUICE

Limonada natural / Lemonade	6.5
Limonada de coco / Coconut lemonade	6.5
Limonada de hierbabuena / Peppermint lemonade	6.5
Mora / Blackberry juice	6.5
Mango / Mango juice	6.5
Fresa / Strawberry juice	6.5
Mandarina natural / Tangerinne juice	6.5
Uva y Açai / Grape and Açai juice	6.5
Naranja / Orange juice	6.5
Jarra de Limonada Lussac / Fresa, sandía, mango biche	20

TÉ / TEA

Hatsu	7.5
-------------	-----

GASEOSAS / SODA

Gaseosas	4.5
Fever Tree	12
Tónica 1976	8

ENERGIZANTES / ENERGIZERS

Red Bull Energy Drink	13
Red Bull Sugar Free	13

AGUAS / WATER

Agua Lussac	4.5
Voss	15

*Valores expresados en miles de pesos.



CASUAL
DRINKS

— LUSSAC® —
CASUAL · FOOD · BAR

◆ VINOS

	BOTELLA	MEDIA BOTELLA	COPA	PIBA
CABERNET SAUVIGNON				
Navarro Correas Colección Privada (Argentina) ...	115			
Santa Rita 120 (Chile)	90	70		
Santa Rita Medalla Real (Chile)	180			
1865 (Chile)	160			
Cousiño Macul Antigua Reserva (Chile)	105			
Cousiño Macul Don Luis (Chile)	105	75		
Enate Crianza Tempranillo (España)	115			
La Consulta (Argentina)	75		15	
Las Moras Black Label (Chile)	135			
Misiones De Rengo Cuvee (Chile)	145			
Tabali Reserva (Chile)	135			
Trapiche Medalla (Argentina)	160			
CARMENERE				
Castillo De Molina Reserva (Chile)	100			
Leyda Reserva (Chile)	90			
Misiones De Rengo (Chile)	80			
Misiones De Rengo Cuvee (Chile)	145			
Tabali Reserva (Chile)	135			
CAVA				
Navarro Correas Extra Brut (Argentina)	115			
Navarro Correas Extra Brut Malbec (Argentina) ...	110			
Jp Chenet Brut (Francia)	100			35
Jp Chenet Rosé (Francia)	100			35
CHAMPAGNE				
Laurent Perrier Brut (Francia)	380			
Laurent Perrier Cuvee Rosé Brut (Francia)	480			
Veuve Clicquot (Francia)	400			
CHARDONNAY				
Navarro Correas Colección Privada (Argentina) ...	115			
Castillo De Molina (Chile)	100	55		
Cousiño Macul Antigua Reserva (Chile)	105			
Enate (España)	115			
Enate Fermentado (España)	180			
Jp Chenet (Francia)	80			
Las Moras Reserva (Argentina)	80			
La Celia Viognier (Argentina)	105			
La Consulta (Argentina)	75		15	
Los Árboles	80			

*Valores expresados en miles de pesos.

◆ VINOS

BOTELLA

GRAN CAVA

Cousiño Macul Finis Terrae Cabernet Sauvignon & Merlot (Chile)	145
La Celia Supremo Malbec (Argentina)	215
Mora Negra Malbec (Argentina)	180
Muga Selección Especial Tempranillo (España)	215
Prado Rey Ribera Duero Elite Tinta Fina (España)	215
Trapiche Gran Medalla Cabernet Sauvignon (Argentina)	180
Trapiche Gran Medalla Malbec (Argentina)	180

DE ITALIA

	BOTELLA	MEDIA BOTELLA	COPA	PIBA
Piccini Memoro (Italia)	100			
Pinot Grigio Venezie Piccini (Italia)	100			

MALBEC

Navarro Correas Colección Privada (Argentina) ...	115			
1865 (Chile)	160			
La Celia Pioneer (Argentina)	90	55		
La Consulta (Argentina)	75		15	
Las Moras (Argentina)	70			
Las Moras Black Label (Argentina)	105			
Trapiche Broquel (Argentina)	100			
Los Árboles	80			

PINOT NOIR

Castillo De Molina (Chile)	90			
Trapiche Roble (Argentina)	80			

PROSECCO

Mioneto Brut (Italia)	135			50
Mioneto Brut Magnum (1.5l) (Italia)	250			
Mioneto Rosé (Italia)	160			

SAUVIGNON BLANC

Navarro Correas Colección Privada (Argentina) ...	115			
35 Sur (Chile)	75			
Castillo De Molina Reserva (Chile)	90			
Tabali (Chile)	75			
Santa Rita 120 (Chile)	90	70		
Santa Rita Vieja Reserva (Chile)	135			



*Valores expresados en miles de pesos.

◆ VINOS

	BOTELLA	MEDIA BOTELLA	COPA	PIBA
ROSÉ				
Cousiño Macul Gris <i>(Chile)</i>	75			
Enate <i>(España)</i>	100			
Jp Chenet Cinsault <i>(Francia)</i>	70			
La Consulta <i>(Argentina)</i>	75		15	
Las Moras <i>(Argentina)</i>	70			
Misiones De Rengo <i>(Chile)</i>	75			
Muga <i>(España)</i>	115			
Rosé D'anjou <i>(Francia)</i>	70			
Santa Rita 120 <i>(Chile)</i>	90			
SANGIOVESE				
Brunello Don Montalcino Piccini <i>(Italia)</i>	215			
TEMPRANILLO				
Mayor De Castilla Crianza <i>(España)</i>	115			
Muga Reserva Tempranillo <i>(España)</i>	160			
Prado Rey Ribera Duero Crianza <i>(España)</i>	145			
Rioja Bordón Crianza <i>(España)</i>	90	55		
TORRONTES				
Trapiche Broquel <i>(Argentina)</i>	100			
TRIVARIETAL				
Navarro Correas Colección Privada <i>(Argentina)</i> ...	115			
VIURA				
Muga <i>(España)</i>	100			
Rioja Bordón <i>(España)</i>	70			

*Valores expresados en miles de pesos.

◆ CERVEZAS

IMPORTADAS

Miller Genuine Draft	8.5
Miller Lite	8.5
Grolsch	13
Peroni	8.5
Redd's Dry	8.5
Redd's	8.5
Heineken	8.5
Buckler (Sin Alcohol)	8.5
Amstel	15
Murphy's Irish Red	13
Murphy's Irish Stout	13

NACIONALES

Club Colombia Dorada	8.5
Club Colombia Negra	8.5
Club Colombia Roja	8.5
Aguila	8.5
Aguila Cero (Sin Alcohol)	8.5
Aguila Light	8.5
Pilsen	8.5

◆ AGUARDIENTE

	BOTELLA	MEDIA BOTELLA	TRAGO
Antioqueño	98	65	15
Antioqueño sin azúcar	98	65	15
Aguardiente Real	130		17

◆ RON

Ron Zacapa 23 años	250		27
Ron Zacapa XO	550		58
Ron Medellín Añejo 3 años	105	65	15
Ron Medellín Añejo 8 años	145	90	20
Ron Medellín Añejo 12 años	190		22

◆ WHISKY

Buchanan's 12 Años	250	165	27
Buchanan's 18 Años	380		40
Buchanan's Master	270		29
Old Parr 12 Años	250	175_(0,5L)	27
Old Parr Superior	430		44
Old Parr Tribute	270		29
Johnnie Walker BlueLabel	800		
Johnnie Walker Platinum	430		
Johnnie Walker BlackLabel	250	165	27
Johnnie Walker RedLabel	155	85	17
Johnnie Walker GoldLabel	310		
Johnnie Walker Swing	340		35

*Valores expresados en miles de pesos.

	BOTELLA	MEDIA BOTELLA	TRAGO
♦ VODKA			
Smirnoff	150	85	16
Smirnoff Ice	13		
Ciroc	250		28
Grey Goose	290		33
Ketel One	240		27
♦ GINEBRA			
Tanqueray	250		28
Tanqueray Ten	300		32
Gordon's	165		19
Gordon's Gin & Tonic			14
Hendrick's	330		34
♦ TEQUILA			
Don Julio Reposado	250		27
Don Julio Blanco	250		27
Don Julio Añejo	270		29
Jose Cuervo Especial	140	85	18
Jose Cuervo Tradicional	195		25
1800 Añejo	270		29
1800 Añejo Reposado	250		27
1800 Silver	250		27
♦ CREMA DE LICOR			
Baileys	110		13
Baileys Dulce de Leche	100		13
♦ APERITIVOS- DIGESTIVOS			
Amaretto			22
Cointreau			22
Tio Pepe			22

*Valores expresados en miles de pesos.

◆ **MARTINI**

APPLE & MELON MARTINI Green Apple Vodka, melón.	22
DRY MARTINI Ginebra, Vermouth seco y aceitunas.	30
LYCHEE MARTINI Vodka, Soho y lychees.	22
VODKA MARTINI (PREMIUM) Vodka Ciroc, vermouth seco y aceitunas.	32
WHITE TEA MARTINI Té blanco Hatsu de mangostino, Vodka, Ginebra.	25

◆ **MARGARITA**

MARGARITA DE HIBISCOS Tequila con infusión de flor de jamaica y limón.	22
MARGARITA DE UCHUVA Y NARANJA Tequila, limón, uchuvas y naranja.	22
MARGARITA LUSSAC (CLÁSICO) Tequila, Triple Sec y zumo de limón, se sirve frozen.	23
MARGARITA PREMIUM ★ <i>Tequila Don Julio</i> , Cointreau y zumo de limón, se sirve agitado sobre hielo.	35

◆ **MOJITO**

MOJITO DEL BOSQUE Variación con hierbabuena, fresas, agráz y cranberry.	22
MOJITO LUSSAC (CLÁSICO) Ron blanco cubano, hierbabuena y limón.	22
MOJITO PREMIUM ★ <i>Ron Zacapa</i> , hierbabuena y limón.	32

◆ **WINE COCKTAILS**

MULLED WINE Vino caliente con especias y cítricos.	17
---	-----------

	TANQUERAY CON TÓNICA NACIONAL	TANQUERAY TEN CON FEVER TREE	HENDRICK'S CON TÓNICA 1976
♦ GIN & TONIC			
GIN AND TONIC BOTICARIO			
Ginebra, Agua Tónica, Canela, Romero y Piel de Limón.	30	35	32
GIN AND TONIC LUSSAC			
Ginebra y Agua Tónica.	30	35	32
GIN AND TONIC NARANJA			
Ginebra, agua tónica, piel de naranja, limonaria y hierbabuena.	30	35	32
GIN AND TONIC RUBY RED			
Ginebra, agua tónica, agráz y gengibre.	30	35	32
♦ BEER COCKTAILS			
BEER JULEP			
Cerveza, Whisky escocés, hierbabuena y limón.			17
MICHELADA HAWAI			
Cerveza Miller, Ron, piña ácida, limón y sal roja de Hawái.			17
MICHELADA HIMALAYA			
Cerveza Peroni, especias, té negro, limón y sal del Himalaya.			17
MICHELADA NARANJA			
Cerveza, almibar de naranja roja y sal negra de Hawái.			17
REFAJO LUSSAC			
Cerveza Heineken, gaseosa, naranja.			55
♦ OTROS			
SANGRITA DON CHAPALA			12
♦ TRAGOS LARGOS			
BLOODY MARY			
Vodka, jugo de tomate, limón, salsa worcestershire, ají, sal y pimienta.			23
CAIPIROSKA			
Vodka, limón y azúcar.			23
CUBA LIBRE			
Ron, Coca Cola y limón.			23
DAIQUIRI DE FRESA			
Ron, limón y fresas.			23
LONG ISLAND TEA			
Ron blanco, Tequila blanco, Vodka, Ginebra, Triple Sec, limón y Coca Cola.			23
LUSSAC COSMOPOLITAN			
Vodka, Triple Sec, limón y cranberry con espuma de Cointreau.			23
TOM COLLINS			
Ginebra, limón, granadina, soda.			23

*Valores expresados en miles de pesos.

♦ **SANGRÍA**

SANGRÍA BLANCA

Vino blanco, brandy, mango, durazno, hierbabuena y naranja. **75**

SANGRÍA ROJA

Vino tinto, brandy, canela, manzana, durazno, naranja y limón. **75**

SANGRÍA ROSÉ

Vino rosé, vodka, fresas, lychees, naranja. **75**

♦ **CIGARRILLOS**

Malboro Rojo (x20)	7.5	Malboro Green Blue (x20)	7.5
Malboro Rojo (x10)	4,5	Malboro Green Blue (x10)	4,5
Malboro Ice (x20)	7.5	Marlboro Light (x20)	7.5
Malboro Ice (x10)	4,5	Marlboro Light (x10)	4,5

♦ **AGUAS**

Agua	4.5
Agua Voss	15

♦ **GASEOSAS**

Coca Cola / Postobon	4.5
Tónica 1976	8
Fever Tree	12

♦ **TÉ**

Hatsu	7.5
-------------	------------

♦ **ENERGIZANTES**

Red Bull Energy Drink	13
Red Bull Sugar Free	13



*Valores expresados en miles de pesos.



— LUSSAC® —
CASUAL · FOOD · BAR

UNA CASA DE PUERTAS ABIERTAS DONDE LA REALIDAD
Y LA REFLEXIÓN SOBRE LA VELOCIDAD CON QUE CORRE LA
VIDA SON UN TEMA EN COMÚN.

 Lussac Park 10  @lussacpark10

 Hotel Park 10  Hotel Park 10

 D'Groupe  @d_groupe  d_groupe