

RITM  VIVO

40-55

DESAYUNOS



TRADICIONAL

Arepa, huevos revueltos, tocineta, cuajada y fruta en cosecha, café o chocolate.

\$15.000

OMELETT

Huevos tipo omelett, jamón y queso, acompañado de croissant mini y fruta en cosecha, café o chocolate.

\$17.000



DESAYUNO ARTESANAL

Croissant artesanal, con jamón y queso, carne molida, salsa pesto, porción de fruta de cosecha, aguacate y huevos revueltos con maicitos.

\$23.000



CAFÉS

CALIENTES



ESPRESSO	\$4.000
AMERICANO	\$4.500
INFUSIÓN FRUTOS ROJOS	\$6.500
INFUSIÓN FRUTOS VERDES	\$6.500
INFUSIÓN FRUTOS AMARILLOS	\$6.500
LATTE CALIENTE	\$7.000
CAPUCCINO	\$8.000
CAPUCHINO CON LICOR	\$15.000
MOCACCINO	\$8.000
CHOCOLATE CALIENTE	\$8.000
CARAJILLO	\$8.500
IRLANDÉS	\$10.000

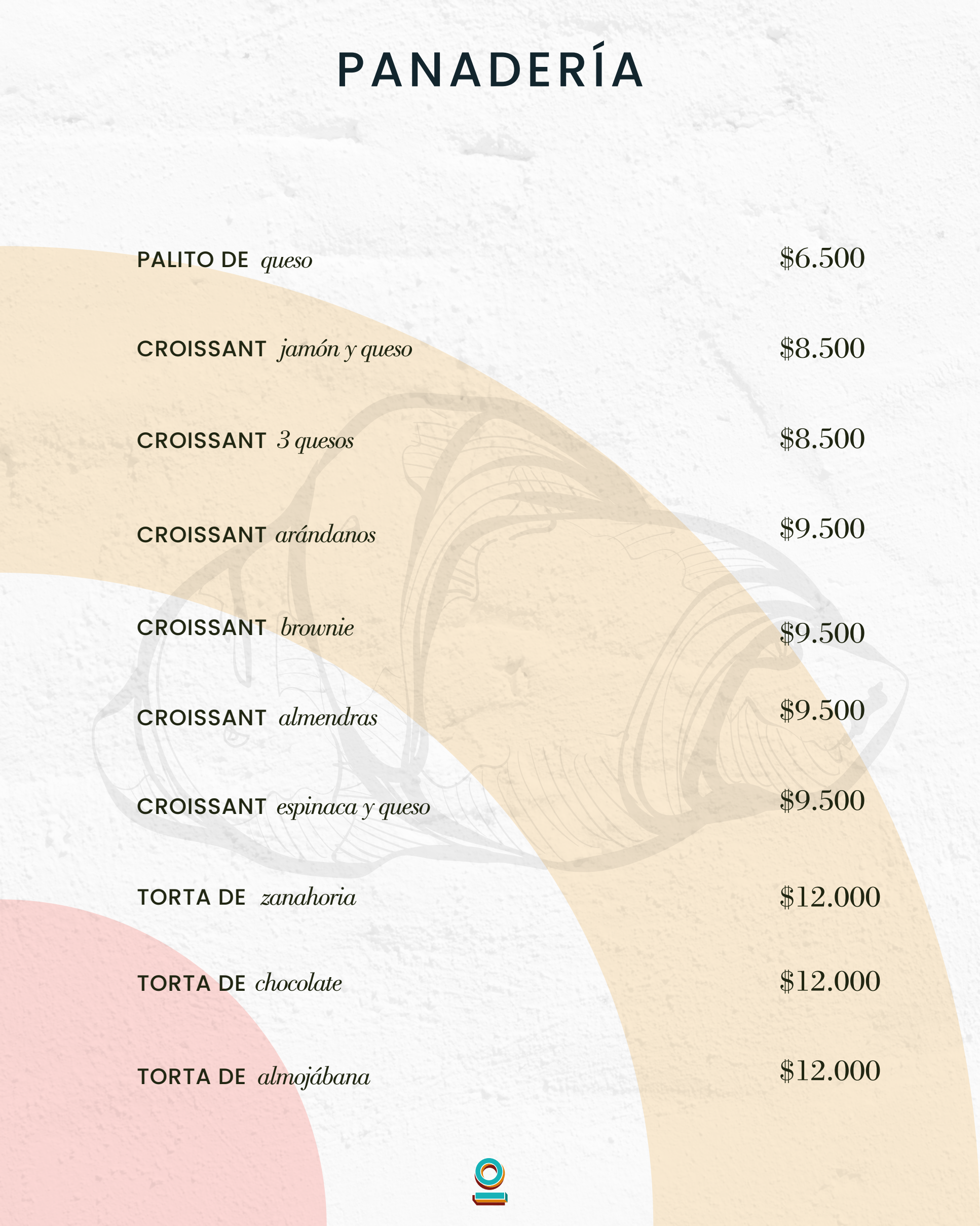
FRÍOS



ICE COFFEE	\$6.000
ICE LATTE	\$8.000
MILO FRÍO	\$8.500
FRAPUCCINO	\$10.000
AFOGATO	\$10.000
MALTEADA DE CHOCOLATE	\$12.500
MALTEADA DE FRESA	\$12.500
MALTEADA DE VAINILLA	\$12.500
MALTEADA DE CAFÉ	\$14.000
OPERA	\$15.000



PANADERÍA



PALITO DE <i>queso</i>	\$6.500
CROISSANT <i>jamón y queso</i>	\$8.500
CROISSANT <i>3 quesos</i>	\$8.500
CROISSANT <i>arándanos</i>	\$9.500
CROISSANT <i>brownie</i>	\$9.500
CROISSANT <i>almendras</i>	\$9.500
CROISSANT <i>espinaca y queso</i>	\$9.500
TORTA DE <i>zanahoria</i>	\$12.000
TORTA DE <i>chocolate</i>	\$12.000
TORTA DE <i>almojábana</i>	\$12.000



Pregunta por nuestro
menú del día

POR SÓLO \$22.800



CARNES



BULLERENGUE

Chorizo mixto de 35cm, chimichurri artesanal, ensalada César (lechuga en julianas, tomate, crotones de pan) salsa de cebolla dulce, papa al vapor, tartará de la casa.

\$33.000

MAPALÉ

300gr carne de cerdo, chimichurri artesanal, ensalada César (lechuga en julianas, tomate, crotones de pan) salsa de cebolla dulce, papa al vapor, tartará de la casa.

\$37.000



MILONGA

300gr pechuga de pollo, chimichurri artesanal, ensalada César (lechuga en julianas, tomate, crotones de pan) salsa de cebolla dulce, papa al vapor, tartará de la casa.

\$39.000

CARNES



CHACARERA

300gr **carne de res**, chimichurri artesanal, ensalada César (lechuga en julianas, tomate, crotones de pan) salsa de cebolla dulce, papa al vapor, tartará de la casa.

\$42 .000

JOROPO

Tres brochetas de **cerdo, pollo y vegetales**, acompañadas de papa criolla, queso asado y encurtidos, con una guarnición de yuca frita y ensalada de la casa.

\$65000



ENSALADAS

MERENGUE *(vegetariana)*

Base de lechuga en julianas, zanahoria, tomate, aguacate, **berenjena y champiñones** queso mozzarella, maiz desgranado, , salsa de cebolla dulce.

\$20.000



SANDUNGUERA

Base de lechuga en julianas, tomate, maiz tierno, carne de **res**, jamon , queso mozzarella, crocantes de plátano, maíz desgranado, salsa de cebolla dulce.

\$28.000

CAPRICIOSA

Base de lechuga en julianas, tomate, aguacate, huevo cocido, jamón , queso mozzarella, **pechuga de pollo**, maíz desgranado, crotones de pan, salsa de cebolla dulce.

\$32.000



PAPAS



ZOUKERAS *(vegetarianas)*

Papa capira, berenjena apanada con ajonjolí aguacate, queso costeño rayado, lechuga en julianas.

\$21.000

HIP HOP

Papa capira, salchicha, chorizo coctelero, queso costeño rayado, lechuga en julianas.

\$24.000



SALSA CHOKE

Papa capira, chorizo campesino, maiz desgranado, cerdo asado, trozos de plátano maduro y queso costeño rayado.

\$28.000

NORTEÑAS

Papa capira, carne molida, pico de gallo, guacamole, sour cream, queso mozzarella fundido.

\$29.000



HAMBURGUESAS

BOGALOO *(vegetariana)*

Pan de hamburguesa con ajonjolí, **berenjena** apanada con ajonjolí, queso mozzarella, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y papa capira.

\$28.000



CUMBIA

Pan de hamburguesa con ajonjolí, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, carne de **res** artesanal **Certified Angus Beef®** a la plancha, queso costeño apanado, papa capira.

\$35.000



CORRONCHA

Pan con ajonjolí, **cerdo** desmechado, crocante de platano, queso mozzarella, tocineta, cebolla natural, lechuga en julianas y tomate, papa capira.

\$35.000



CAMBRÉ

Pan con ajonjolí, **res** artesana **Certified Angus Beef®**, queso mozzarella, tocineta, cebolla caramelizada, lechuga y tomate, papa capira.

\$36.000



BACHATERA

Pan de hamburguesa con ajonjolí, lechuga, tomate, cebolla, **pollo** a la plancha, queso mozzarella, tocineta, papa capira.

\$37.000



PARA COMPARTIR

PUNTA TALÓN



Trío de pinchos apañados

- Queso apanado con Doritos.
- Salchicha envuelta en queso apanada en plátano verde.
- Salchicha con queso, apanada con ajonjolí.

\$29.000

CARNAVALITO

5 mini pasteles de pollo, 5 mini papas rellenas, 5 mini empanadas con ají encurtido

\$31.000



TAPATÍO

Nachos con carne molida, frijol refrito, pico de gallo, queso mozzarella, guacamole, sour cream y salsas de la casa.

\$55.000



MERO TUMBAO

Picada de pollo, cerdo, res, papas, arepa, mazorca dulce, chorizo y morcilla. Acompañado de salsa BBQ. (3 personas).

\$62.000



JUGOS & GASEOSAS

AGUA MANANTIAL	\$5.000
AGUA MANANTIAL CON GAS	\$5.500
SODA SCHWEPPEs	\$5.000
COCA COLA ORIGINAL	\$5.000
COCA COLA ZERO	\$5.000
VIVE 100	\$5.000
SPRITE	\$5.000
FUZE TEA	\$5.000
KOLA ROMÁN	\$4.000

LIMONADAS

VASO MICHELADO	\$2.000
VASO MICHELADO CON MANGO	\$3.500
LIMONADA NATURAL	\$10.000
LIMONADA DE PIÑA Y HIERBABUENA	\$12.000
LIMONADA DE CEREZA	\$12.000
LIMONADA DE COCO	\$12.000
LIMONADA DE CAFÉ	\$12.000
LIMONADA DE VINO	\$14.000

COLOMBIANA	\$5.000
MANZANA POSTOBÓN	\$5.000
QUATRO	\$5.000
JUGOS NATURALES EN AGUA	\$7.000
JUGOS NATURALES EN LECHE	\$8.000
GATORADE	\$8.000
TE HATSU	\$9.000
RED BULL	\$15.000
ELECTROLIT	\$14.000

SODAS SABORIZADAS

SODA DE MARACUYÁ	\$15.500
SODA DE HIERBABUENA	\$15.500
SODA DE MANDARINA	\$15.500
SODA DE CEREZA	\$16.000
SODA DE LYCHEE	\$16.000
SODA DE SANDÍA	\$16.000



COCTELES & CERVEZAS

TEQUILA SUNRISE	\$25.000
CAIPIRIÑA	\$26.000
MOJITO	\$27.000
DAIQUIRI	\$27.000
CUBA LIBRE	\$27.000
MARGARITA TRADICIONAL	\$28.000
JÄGERMEISTER MOJITO	\$29.000
JACK APPLE TONIC	\$29.000
MARGARITA TAMARINDO	\$30.000
MARGARITA MARACUYA	\$30.000
MARTINI	\$30.000
PIÑA COLADA	\$40.000
JARRA DE REFAJO	\$50.000
JARRA DE SANGRÍA	\$80.000

COSTEÑITA	\$5.000
COLA & POLA	\$6.000
PILSEN	\$10.000
AGUILA	\$10.000
AGUILA LIGTH	\$10.000
CLUB COLOMBIA	\$12.000
TRES CORDILLERAS	\$14.000
HEINEKEN	\$14.000
STELLA ARTOIS	\$14.000
CORONA	\$16.000
SMIRNOFF ICE	\$19.000



LICORES NACIONALES

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO VERDE

Trago	\$15.000
Media	\$75.000
Litro	\$162.000

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO ROJO

Trago	\$15.000
Media	\$81.000
Litro	\$173.000

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO AZUL

Trago	\$15.000
Media	\$87.000
Litro	\$200.000

LICOR DE RON MEDELLÍN

Trago	\$18.000
Media	\$87.000
Botella	\$150.000

RON MEDELLÍN 3 AÑOS

Trago	\$19.000
Media	\$98.000
Botella	\$173.000

RON MEDELLÍN 5 AÑOS

Trago	\$19.000
Media	\$116.000
Botella	\$185.000

RON MEDELLÍN 8 AÑOS

Trago	\$25.000
Media	\$173.000
Botella	\$248.000

RON VIEJO DE CALDAS 3 AÑOS

RON
VIEJO DE
CALDAS
TRADICIONAL

Trago	\$19.000
Media	\$98.000
Botella	\$173.000
Litro	\$230.000

RON VIEJO DE CALDAS 5 AÑOS

RON
VIEJO DE
CALDAS
JUAN DE LA CRUZ

Trago	\$20.000
Media	\$116.000
Botella	\$185.000

RON VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS

RON
VIEJO DE
CALDAS
CARTA DE ORO

Trago	\$25.000
Media	\$173.000
Botella	\$248.000

RON VIEJO DE CALDAS 15 AÑOS

RON
VIEJO DE
CALDAS
GRAN RESERVA
ESPECIAL

Botella	\$276.000
---------------	-----------



LICORES EXTRANJEROS

JACK DANIEL'S OLD No. 7



Trago		\$26.000
Media		\$225.000
Botella		\$340.000

JACK DANIEL'S HONEY



Trago		\$27.000
Media		\$271.000
Botella		\$386.000

TEQUILA EL JIMADOR



Trago		\$27.000
Media		\$173.000
Botella		\$288.000

VINO

Copa		\$25.000
Botella		\$110.000

JÄGERMEISTER



Trago		\$27.000
Media		\$190.000
Botella		\$288.000

VODKA SKYY



Trago		\$27.000
Botella		\$219.000

Visitanos también en

**Social
CLUB**

web  **socialclubacademia**
Calle 12 sur # 48-01, Local 102
Rotonda Aguacatala, Medellín

