



@MISTICOBARES



Místico surge de un hobby que se convirtió en emprendimiento durante el tiempo de la pandemia.

Hemos pensado en una experiencia especial, creando un espacio perfecto para que vivas y disfrutes momentos inolvidables con familia y amigos entre sonrisas y sabores deliciosos.

DESPIERTA TUS SENTIDOS.

@MISTICOBARES

# CÓCTELES DE AUTOR

**CABALLERO OAXACA**.....Tequila \$ 38.000  
*Mezcla mágica del dulce sabor del tamarindo, con un toque picante que despertará tus sentidos.*  
Mezcal \$ 47.000



**LULITO**.....\$38.000  
*Cóctel frutal elaborado con mezcal, cordial clarificado de lulo, licor de chile ancho y sal de ajonjolí negro.*



**PERSA**.....\$38.000  
*Cóctel con notas herbales y ahumadas del mezcal, levemente cítrico y dulce.*



**DAISY MOJITO**.....\$38.000  
*Nuestra versión de mojito clarificado con ron dorado, cordial de menta, hierbabuena y gasificado.*



**NO ES UN ZOMBIE**.....\$38.000  
*Nuestra versión del clásico cóctel tiki a base de ron y especiado clarificado con notas a piña, naranja, limón, cereza, pimienta y syrup de almendra, con textura sedosa y suave.*



**JUGUEMOS EN EL BOSQUE**.....\$40.000  
*Ofrece una experiencia de sabor única gracias a la combinación de la dulzura de la zanahoria, la frescura de la naranja y las notas complejas de la ginebra Selva. Las utilidades de este cóctel van destinadas a ayudar a la fundación "Juguemos en el bosque".*



**FLORAL**.....\$42.000  
*Cóctel a base de un destilado de feijoa y licor de naranja, vermouth blanco y aromatizado con fernet."*



**POGO STICK**.....\$43.000  
*A base de Ginebra con notas a maracuyá, cítricos y levemente dulce.*



# TWIST DE CLÁSICOS

**GIMDRICK'S** \$38.000  
*Elaborado con Ginebra Hendrick's, zumo de limón y almíbar.*

**MONKEY BALL** \$38.000  
*Elaborado con Whisky Monkey Shoulder, gaseosa de jengibre, miel de jengibre y zumo de limón.*

**SOURFIDDICH** \$40.000  
*Elaborado con Whisky Glenfiddich 12 años, almíbar, clara de huevo (opcional), zumo de limón y cereza.*

**AVIÓN DE PAPEL** \$38.000  
*Cóctel elaborado con Whiskey, aperol, zumo de limón y una mezcla de amargos.*

**FLIGHT** \$38.000  
*Reversión de cóctel clásico a base de Ginebra, licor de cassis y maraschino, con notas cítricas y frutales.*

**AMARITTO** \$38.000  
*Nuestra versión de white negroni, con ginebra Selva, vermouth bianco, amaro de maní y alcachofa.*

**CLARITO** \$38.000  
*Inspirado en la coctelería clásica, uniendo licores, vermouths y destilados. Este es un cóctel traslucido con un equilibrio entre lo dulce, lo seco y lo fresco del tequila.*

**NAKED INFAMOUS** \$38.000  
*Reversión del cóctel clásico, con notas a mezcal y levemente amargas con aperol, maraschino, fernet branca y zumo de limón.*

**RUMFASHIONED** \$38.000  
*Nuestra versión de oldfashioned, pero elaborada con un ron colombiano, aromatizado con piel de naranja y decorado con cereza amarena.*

# CÓCTELES CLÁSICOS

<b>DAIQUIRI HEMINGWAY</b> <i>Con sabor cítrico, que rinde homenaje a la herencia cubana y a los gustos de Hemingway, pero en nuestra versión va con el ron colombiano Carbón, licor de Maraschino, zumo de limón y naranja.</i>	\$38.000
<b>MAI TAI</b> <i>Conocido por su complejo equilibrio de sabores, el dulzor del almíbar de almendra, almíbar de vainilla y el licor de naranja; combinados con la acidez del limón, mientras que el ron aporta una riqueza y un perfil profundo.</i>	\$35.000
<b>JUNGLE BIRD</b> <i>A base de Ron, conocido por su equilibrio entre el amargo del Campari y el dulce sabor de la piña, con un toque de almíbar y ácido que aporta el zumo de limón.</i>	\$38.000
<b>MOJITO</b> <i>Originario de Cuba, muy popular por su frescura y sabor refrescante, elaborado con ron blanco, hierbabuena, zumo de limón, almíbar y gasificado.</i>	\$35.000
<b>PIÑA COLADA</b> <i>Sabor dulce y cremoso, donde la combinación de ron, coco y piña evoca una sensación de vacaciones y relajación, con hierbabuena y cereza; (no lleva leche).</i>	\$35.000
<b>PENICILLIN</b> <i>Es un cóctel moderno y muy popular que combina el sabor del whisky con el jengibre y el limón, dándole un toque refrescante y un ligero sabor ahumado.</i>	\$43.000
<b>OLD FASHIONED</b> <i>Cóctel que destaca por su simplicidad y sabor. Se elabora con whiskey bourbon, azúcar, amargos y un toque de cítricos, se decora con cereza amarena.</i>	\$45.000
<b>NEW YORK SOUR</b> <i>Ofrece un equilibrio único de sabores, con la dulzura y acidez del whiskey bourbon, (opcional la clara de huevo) complementados por la riqueza del vino tinto.</i>	\$40.000
<b>MANHATTAN</b> <i>Destacado por su sabor profundo y sofisticado. Se elabora con whiskey rye, vermouth dulce y algunos amargos, se aromatiza y se decora con piel de naranja y cereza amarena.</i>	\$42.000

# CÓCTELES CLÁSICOS

**MARGARITA** \$35.000  
*Elaborado con tequila plata, triple sec y zumo de limón.*

**MARGARITA LUXURY** \$68.000  
*Elaborado con Don Julio Blanco, Cointreau y zumo de limón.*

**MEZCALITA** \$49.000  
*Elaborado con mezcal, triple sec y zumo de naranja.  
Copa decorada con tajín.*

**PRESSBOX** \$38.000  
*Mezcal, aperol, syrup de almendra, zumo de limón, bitter y notas picantes. Decorado con sal de ajonjolí negro.*

**PALOMA** **Tequila** \$40.000  
*Lo puedes elegir con tequila o mezcal, elaborado con soda de toronja, syrup y zumo de limón.* **Mezcal** \$52.000

**ESPRESSO MARTINI** \$38.000  
*Conocido por su equilibrio entre el sabor intenso del café espresso y la suavidad del vodka, con licor de café y syrup.*

**LYCHEE MARTINI** \$35.000  
*Versión frutal del Martini más conocida, elaborada con Vodka, licor de lychee y almibar de lychee.*

**COSMOPOLITAN** \$38.000  
*Conocido por su sabor refrescante y equilibrado, donde la acidez del limón y el dulzor del triple sec se combinan con el perfil suave del vodka.*

**PORN STAR FIZZ** \$35.000  
*Con vodka, conocido por su perfil de sabor afrutado, con el dulzor del maracuyá, complementado por la vainilla, un toque ácido del limón y gasificado.*

**BLOODY MARY** \$35.000  
*Cóctel reconstructivo a base de jugo de tomate especiado, zumo de limón y vodka. Decorado con aceitunas y albahaca.*

**HANKY PANKY** \$38.000  
*Es una bebida clásica que combina ginebra, vermouth dulce y un toque de Fernet-Branca, lo que le aporta un sabor herbal distintivo.*

# CÓCTELES CLÁSICOS

<b>MARTINEZ</b>	\$38.000
<i>Equilibrado, donde la ginebra se combina con la dulzura del vermouth y el licor de maraschino.</i>	
<b>SOUTH SIDE</b>	\$35.000
<i>Cóctel ligero y muy aromático, ideal para disfrutar en días cálidos o como aperitivo antes de las comidas, a base de ginebra, hierbabuena y clara de huevo (a elección).</i>	
<b>BRAMBLE</b>	\$38.000
<i>A base de ginebra, conocido por su atractivo visual, su sabor fresco y afrutado.</i>	
<b>DRY MARTINI</b>	\$35.000
<i>Ideal para disfrutar en ocasiones especiales o como aperitivo, estimulando el apetito antes de una comida, preparado con london dry gin y vermouth dry. Decorado con aceitunas.</i>	
<b>CLOVER CLUB</b>	\$35.000
<i>Bebida clásica que data de principios del siglo XX. Incluye ginebra, jarabe de frambuesa y zumo de limón, junto con clara de huevo para darle una textura espumosa.</i>	
<b>GIN BASIL SMASH</b>	\$38.000
<i>Ideal para los amantes de la ginebra y de las mezclas herbales, siendo el albahaca su ingrediente estrella, que le aporta un perfil de sabor fresco.</i>	
<b>NEGRONI</b>	\$38.000
<i>Se distingue por su elegancia y notas amargas, elaborado a base de ginebra, campari y vermouth rosso.</i>	
<b>BAYA NEGRONI</b>	\$38.000
<i>Versión de negroni levemente ahumado por el mezcal con notas frutales y florales.</i>	
<b>ROSITA</b>	\$38.000
<i>Versión Mexicana del Negroni, elaborado con tequila plata, campari y vermouth rosso.</i>	
<b>BULEVARDIER</b>	\$43 .000
<i>Versión Francesa del clásico negroni, pero elaborado a base de Whiskey bourbon, campari y vermouth rosso.</i>	

# CÓCTELES CLÁSICOS

## CABRONI

\$38.000

*Versión caribeña del Negroni, elaborado con ron oscuro, campari y vermouth rosso.*

## SBAGLIATO

\$38.000

*Es una variante del clásico Negroni, que se caracteriza por ser más ligero y refrescante, al cambiar la ginebra por prosecco.*

## MOSCOW MULE

\$38.000

*A base de vodka, ginger beer, miel de jengibre y zumo de limón.*

## DARK AND STORMY

\$38.000

*A base de ron, ginger beer, miel de jengibre y zumo de limón.*

## MEZCAL MULE

\$47.000

*A base de Mezcal, ginger beer, miel de jengibre y zumo de limón.*

## PISCO SOUR

\$40.000

*A base de pisco, (que es un aguardiente de uva), limón, almibar y clara de huevo, que le da una textura suave y espumosa.*

## CARAJILLO FRIO O CALIENTE

\$35.000

*A base de café espresso y licor 43, es conocido por su sabor suave y su dulzura equilibrada.*



# GIN AND TONIC

<b>IRATTI</b> <i>Ginebra Hendricks, tónica, pepino y botones de rosas.</i>	\$59.000
<b>HERMO</b> <i>Ginebra Gordon's, tónica, limón fresco y pimienta de olor.</i>	\$35.000
<b>PINK</b> <i>Ginebra Gordon's pink, tónica, mora y lychee.</i>	\$38.000
<b>ANCESTRAL</b> <i>Ginebra Bombay, tónica, hierbabuena y piel de naranja.</i>	\$43.000
<b>SELVATICO</b> <i>Ginebra Selva, tónica, limón mandarino y moras.</i>	\$43.000
<b>AARON</b> <i>Ginebra Beefeater original, tónica, limón fresco y naranja fresca.</i>	\$44.000
<b>ABARNE</b> <i>Ginebra Beefeater 24, tónica, toronja deshidratada y piel de naranja.</i>	\$59.000
<b>AOKY</b> <i>Ginebra Tanqueray london, tónica, baya de enebro y piel de naranja.</i>	\$44.000
<b>FEDORA</b> <i>Ginebra Tanqueray rangpur, tónica, limón mandarino y cardamomo.</i>	\$48.000
<b>CONGO</b> <i>Ginebra Tanqueray ten, tónica, pimienta rosada y toronja deshidratada.</i>	\$65.000
<b>FOREST</b> <i>Ginebra Monkey 47, tónica, pimienta rosada y piel de naranja.</i>	\$82.000

# PARA DISFRUTAR EN EL BRUNCH

**BELLINI** \$35.000

*Cóctel refrescante a base de Prosecco y durazno.*

**MIMOSA** \$35.000

*Cóctel refrescante a base de Prosecco y naranja.*

**KIR ROYAL** \$38.000

*Cóctel refrescante a base de Prosecco y licor de cassis.*

## ESCOGE TU BEBIDA DE VERANO FAVORITA

*Cóctel refrescante elaborado a base de vino, con notas cítricas, un toque de ron y ginger ale.*

JARRA: \$140.000    COPA: \$35.000

**TINTO DE VERANO:** *Con vino tinto.*

**ATARDECER DE VERANO:** *Con vino rosado.*

**SOL DE VERANO:** *Con vino blanco.*

# SPRITZ TO SPRITZ

**APEROL SPRITZ** \$40.000

*Ideal para una tarde soleada, a base de aperol, prosecco y gasificante.*

**LIMONCELLO SPRITZ** \$45.000

*A Base de limoncello, prosecco y gasificante.*

**AMARETTO SPRITZ** \$38.000

*Cóctel refrescante ligeramente dulce, elaborado con Amaretto, prosecco y gasificante.*

**CAMPARI SPRITZ** \$50.000

*Cóctel refrescante con ligeras notas amargas, a base de campari, prosecco y gasificante.*

# SANGRIAS PARA COMPARTIR

**JARRA: \$ 150.000**

**BLANCA**

*Elaborado con vodka, licor de durazno, zumo de naranja, almíbar de vainilla y lambrusco blanco.*





**ROSADA**

*Elaborado con vodka, licor y almibar de lychee, zumo de naranja y lambrusco rosado.*
















**TINTO**

*Elaborado con ron, triple sec, zumo de naranja, almíbar de vainilla y lambrusco tinto.*

# WHISKYS/WHISKEYS

		TRAGO DOBLE	M	B
GLENFIDDICH 12 AÑOS		\$40.000		\$ 465.000
GLENFIDDICH 15 AÑOS		\$58.000		\$ 670.000
GLENFIDDICH 18 AÑOS		\$98.000		\$ 1.150.000
MONKEY SHOULDER		\$32.000		\$ 328.000
BALVENIE 12 AÑOS		\$68.000		\$ 790.000
BALVENIE CARIBEAN 14 AÑOS		\$131.000		\$ 1.550.000
BUCHANANAS MASTER		\$37.000		\$ 420.000
BUCHANANS 18 AÑOS		\$66.000		\$ 770.000
BUCHANANS DELUXE 12 AÑOS		\$33.000	\$220.000	\$ 350.000
BUCHANANS TWO SOUL		\$40.000		\$ 460.000
JW BLACK LABEL		\$33.000	\$210.000	\$ 340.000
JW BLUE LABEL		\$177.000		\$ 2.100.000
JW DOUBLE BLACK		\$41.000		\$ 430.000
MACALLAN 12 AÑOS DOUBLE CASK		\$73.000		\$ 770.000
MACALLAN 18 AÑOS DOUBLE CASK		\$305.000		\$ 3.300.000
OLD PARR 12 AÑOS		\$30.000	\$245.000	\$ 345.000
THE GLENLIVET FOUNDERS RESERVE		\$39.000		\$ 400.000
THE SINGLETON 12		\$36.000		\$ 370.000
JAMESON		\$25.000		\$ 240.000
TULLAMORE DEW		\$26.000		\$ 260.000
BULLEIT BOURBON		\$35.000		\$ 380.000
BULLEIT RYE		\$37.000		\$ 410.000
JACK DANIELS		\$26.000	\$170.000	\$ 290.000
JACK DANIELS FIRE		\$27.000		\$ 295.000
JACK DANIELS HONEY		\$26.000		\$ 290.000

# RONES

		TRAGO DOBLE	M	B
CARBÓN		\$30.000		\$320.000
DICTADOR 20 AÑOS		\$75.000		\$810.000
LA HECHICERA		\$49.000		\$520.000
MEDELLIN 8 AÑOS		\$18.000	\$105.000	\$172.000
MEDELLIN 12 AÑOS		\$20.000		\$218.000
MEDELLIN 19 AÑOS GRAN SOLERA		\$30.000		\$328.000
VIEJO DE CALDAS 5 AÑOS		\$15.000	\$80.000	\$148.000
VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS		\$20.000	\$105.000	\$220.000
VIEJO DE CALDAS 15 AÑOS		\$26.000		\$278.000
SAILOR JERRY		\$20.000		\$195.000
ZACAPA AMBAR 12 AÑOS		\$28.000		\$315.000
ZACAPA 23 AÑOS		\$48.000		\$550.000
DIPLOMATICO MANTUANO		\$27.000		\$278.000
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA		\$46.000		\$480.000
SANTA TERESA 1796		\$51.000		\$590.000

## VODKAS

		TRAGO DOBLE	M	B
ABSOLUT		\$22.000		\$200.000
GREY GOOSE		\$47.000		\$490.000
KETEL ONE		\$32.000		\$410.000
TITOS		\$50.000		\$555.000

## GINEBRAS

		TRAGO DOBLE	M	B
HENDRICKS		\$46.000		\$530.000
SELVA		\$30.000		\$300.000
BEEFEATER 24		\$46.000		\$480.000
BEEFEATER		\$31.000		\$320.000
BOMBAY SAPHIRE		\$30.000		\$310.000
TANQUERAY LONDON DRY		\$31.000		\$350.000
TANQUERAY RANGPUR LIME		\$35.000		\$395.000
TANQUERAY TEN		\$52.000		\$600.000
GORDONS		\$18.000		
GORDONS PINK		\$25.000		\$250.000
MONKEY 47		\$70.000		\$620.000

## AGAVES

		TRAGO DOBLE	M	B
1800 AÑEJO		\$ 47.000		\$ 540.000
1800 REPOSADO		\$ 45.000		\$ 520.000
DON JULIO BLANCO		\$ 51.000		\$ 540.000
DON JULIO REPOSADO		\$ 63.000		\$ 670.000
DON JULIO AÑEJO		\$ 66.000		\$ 700.000
DON JULIO 70		\$ 85.000		\$ 910.000
MAESTRO DOBEL DIAMANTE		\$ 67.000		\$ 710.000
JOSE CUERVO PLATINO		\$ 100.000		\$ 1.187.000
RESERVA DE LA FAMILIA				
JOSE CUERVO EXTRA AÑEJO		\$125.000		\$1.480.000
RESERVA DE LA FAMILIA				
MEZCAL CONTRALUZ		\$70.000		\$750.000
MEZCAL OJO DE TIGRE		\$36.000		\$400.000
MEZCAL 400 CONEJOS		\$45.000		\$520.000

## AGUARDIENTES

		TRAGO DOBLE	M	B
ANTIOQUEÑO AZUL, VERDE Y ROJO		\$15.000	\$65.000	\$120.000








# APERITIVOS Y DIGESTIVOS

## Para un buen comienzo y buen final

		TRAGO DOBLE	B
AMARETTO DISARONO		\$33.000	\$340.000
BAILEYS		\$18.000	\$175.000
COGNAC HENNESSY		\$71.000	\$760.000
FERNET BRANCA		\$35.000	\$395.000
GRAND MARNIER		\$51.000	\$540.000
JAGERMAISTER		\$28.000	\$270.000
LICOR 43		\$30.000	\$330.000
LIMONCELLO		\$22.000	\$200.000
SAMBUCA		\$32.000	\$330.000
VERMOUTH ROSSO, BIANCO Y EXTRA DRY		\$15.000	\$155.000

## VINOS

### VINO TINTO

		C	B
APOTHIC		\$42.000	\$195.000
EMILIO MORO FINCA RESALSO		\$50.000	\$240.000
LA CELIA RESERVA		\$38.000	\$175.000
LOS INTOCABLES		\$40.000	\$180.000
MEMORO PICCINI		\$35.000	\$160.000
RAMÓN BILBAO CRIANZA		\$35.000	\$160.000
LAMBRUSCO			\$130.000
VINO DE TEMPORADA		\$25.000	\$90.000
VINO CALIENTE		\$35.000	

### VINO ROSADO

		C	B
RAMÓN BILBAO		\$35.000	\$160.000
LAMBRUSCO			\$130.000
VINO DE TEMPORADA		\$25.000	\$90.000

### VINO BLANCO

		C	B
MAR DE FRADES			\$325.000
RAMÓN BILBAO VERDEJO		\$35.000	\$160.000
LAMBRUSCO			\$130.000
PROSSECO		\$38.000	\$140.000
VINO DE TEMPORADA		\$25.000	\$90.000
APOTHIC		\$42.000	\$195.000

## BEBIDAS SOFT

COCA COLA	\$8.000
AGUS SIN GAS	\$7.000
AGUA CON GAS	\$6.000
GINGER ALE	\$8.000
RED BULL	\$15.000
TE HATSU	\$10.000



20 M 20

MÍSTICO

BAR

@MISTICOBARES

TODOS NUESTROS PRODUCTOS TIENEN INCLUIDO  
EL IMPUESTO AL CONSUMO.

## ADVERTENCIA DE SERVICIO VOLUNTARIO

Se informa que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores servicio voluntario correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado.

Al momento de solicitar la cuenta indique si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar.

En caso de algún inconveniente con el cobro, comuníquese con el administrador del sitio al teléfono 310 300 2740 o con la Superintendencia De Industria y Comercio a los teléfonos: en Bogotá 6015920400, para el resto del país línea gratuita nacional 018000910165