



@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 \$ 42.000
Mezcla mágica del dulce sabor del tamarindo, con un toque picante que despertará tus sentidos.
Mezcal \$ 54.000



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



DAISY MOJITO.....\$38.000
Nuestra versión de mojito clarificado con ron blanco infundado en limonaria, cordial de menta, hierbabuena y soda.



NO ES UN ZOMBIE.....\$38.000
Nuestra versión del clásico cóctel tiki a base de ron, con notas a piña, naranja, limón, cereza, pimienta y almendra, con textura sedosa y suave debido a su proceso de clarificación.



JUGUEMOS EN EL BOSQUE.....\$42.000
A base de Gin Selva, extracto de zanahoria, almíbar y zumo de naranja. En honor y colaboración con la fundación de niños "Juguemos en el Bosque".



POGO STICK.....\$44.000
A base de Gin con notas levemente dulces a maracuyá y cítricos.



KILLER QUEEN.....\$35.000
Cóctel suave y fresco, con notas vínicas y florales. con una composición de sabores que nos harán sentir los aromas de las flores de la primavera.

TWIST DE CLÁSICOS

MONKEY BALL \$38.000

Bebida tipo Highball, elaborada con whisky Monkey Shoulder, ginger ale, miel de jengibre y zumo de limón.

AVIÓN DE PAPEL \$38.000

Variación del cóctel clásico, con notas complejas de whiskey americano y levemente cítricas con Aperol, licor marrasquino y Fernet Branca.

NEGRONI BIANCO \$38.000

Nuestra versión de White Negroni a base de Gin Selva, con notas vínicas, a maní y alcachofa.

CLARITO \$38.000

Reversión del Negroni a base de tequila silver y vermouth bianco, con notas vínicas y a naranja

NAKED INFAMOUS \$38.000

Reversión del cóctel clásico, con notas a mezcal y levemente amargas, con Aperol, licor marrasquino, Fernet Branca y zumo de limón.

RUMFASHIONED \$40.000

Nuestra versión de old-fashioned, pero elaborada con un ron colombiano, aromatizado con piel de naranja y decorado con cereza amarena.

BAYA NEGRONI \$38.000

Versión de Negroni levemente ahumado por el mezcal, con notas frutales y florales.

EL PRESIDENTE \$35.000

Cóctel con carácter, a base de ron blanco, con una amplia variedad de sabores entre los cuales destacan sabores cítricos, florales y secos.

CABRONI \$38.000

Versión caribeña del Negroni, elaborado con ron oscuro colombiano, Campari y vermouth rosso.

CÓCTELES CLÁSICOS

PENICILLIN <i>Cóctel clásico moderno muy popular, que combina el sabor del whisky con el jengibre y el limón, dándole un toque refrescante y un ligero sabor ahumado.</i>	\$46.000
OLD FASHIONED <i>Cóctel que destaca por su simplicidad e intenso sabor. Se elabora con whiskey bourbon, azúcar, amargos y un toque de aceites de cítricos, se decora con cereza amarena.</i>	\$48.000
DAIQUIRI HEMINGWAY <i>Con un 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 marrasquino, zumo de limón y naranja.</i>	\$38.000
GIMLET <i>Cóctel clásico con historia desde el siglo XIX, elaborado con london dry gin, zumo de limón y almíbar</i>	\$35.000
MAI TAI <i>Conocido por su complejo equilibrio de sabores, el dulzor del almíbar de almendra, la vainilla y el licor de naranja se combina con la acidez del limón, mientras que el ron aporta una riqueza y un perfil profundo, decorado con hierbabuena y piña deshidratada.</i>	\$35.000
JUNGLE BIRD <i>A base de ron dorado, conocido por su equilibrio entre el amargo del Campari y el dulce sabor de la piña, con un toque de almíbar y cítricos.</i>	\$38.000
MOJITO <i>Originario de Cuba, muy popular por su sabor refrescante, elaborado con ron blanco, hierbabuena, zumo de limón, almíbar y soda.</i>	\$35.000
WHISKY SOUR <i>Elaborado con scotch whisky, almíbar, zumo de limón, clara de huevo (opcional) y cereza amarena.</i>	\$35.000
PIÑA COLADA <i>Sabor dulce y cremoso, donde la combinación de ron, coco y piña evoca una sensación de vacaciones y relajación, decorado con hierbabuena y cereza; (no lleva ingredientes lácteos).</i>	\$35.000
CAIPIRINHA <i>Clásico brasileiro, lleno de sabor por su licor de caña nacional la Cachaza. Fresco y cítrico, balanceado y tropical.</i>	\$35.000

CÓCTELES CLÁSICOS

NEW YORK SOUR <i>Ofrece un equilibrio único de sabores del whiskey bourbon, el zumo de limón, el almíbar y clara de huevo (opcional), complementados por la riqueza del sabor del vino tinto.</i>	\$45.000
MANHATTAN <i>Destacado por su sabor profundo y sofisticado. Se elabora con whiskey rye, vermouth dulce y algunos amargos, aromatiza y se decora con piel de naranja y cereza amarena.</i>	\$48.000
MARGARITA <i>Clásico mexicano de la coctelería; elaborado con tequila plata, triple sec y zumo de limón, escarchado con sal de ajonjolí negro (opcional).</i>	\$37.000
MARGARITA LUXURY <i>Versión sofisticada del cóctel clásico; elaborado con Don Julio Blanco, Cointreau y zumo de limón. Escarchado de ajonjolí negro (opcional).</i>	\$70.000
MEZCALITA <i>Elaborado con mezcal, triple sec, cítricos y sal de gusano (opcional).</i>	\$49.000
PRESSBOX <i>Preparación equilibrada, con mezcal, Aperol, syrup de almendra, zumo de limón y tintura de chiles.</i>	\$40.000
PALOMA <i>Bebida refrescante con bebida gasificada de toronja, zumo de limón y almíbar. Lo puedes elegir con tequila o mezcal.</i>	Tequila \$40.000 Mezcal \$54.000
EL DIABLO <i>Cóctel con notas frutales marcadas, fresco y con sabores intensos, a base de tequila, licor de cassis y ginger ale.</i>	\$38.000
ESPRESSO MARTINI <i>Conocido por su equilibrio entre el sabor intenso del café espresso y la suavidad del vodka, con licor de café y almíbar</i>	\$38.000
LYCHEE MARTINI <i>Versión frutal del Martini más conocida, elaborada con vodka, licor de lychee y almíbar de lychee.</i>	\$35.000
COSMOPOLITAN <i>Conocido por su sabor refrescante y equilibrado, donde se combinan las notas cítricas del limón y el jugo de arándanos con el dulzor del triple sec y dan un perfil suave al vodka.</i>	\$38.000

CÓCTELES CLÁSICOS

BLOODY MARY	\$35.000
<i>Cóctel reconstructivo a base de jugo de tomate especiado, zumo de limón y vodka, decorado con aceitunas y albahaca.</i>	
HANKY PANKY	\$38.000
<i>Es una bebida clásica que combina gin, vermouth dulce y un toque de Fernet Branca, lo que le aporta un sabor intenso y herbal distintivo.</i>	
MARTINEZ	\$38.000
<i>Preparación equilibrada, donde la gin se combina con la dulzura del vermouth y el licor marrasquino.</i>	
SOUTH SIDE	\$35.000
<i>Cóctel herbal a base de gin, con notas a hierbabuena, cítricas y dulces; con clara de huevo (opcional).</i>	
BRAMBLE	\$38.000
<i>Cóctel refrescante y afrutado que combina gin con frutos rojos y zumo de limón.</i>	
DRY MARTINI	\$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>	
CLOVER CLUB	\$35.000
<i>Bebida clásica que data de principios del siglo XX. Incluye gin, almíbar de frambuesa y zumo de limón, junto con clara de huevo para darle una textura espumosa.</i>	
GIN BASIL SMASH	\$38.000
<i>Cóctel clásico moderno a base de gin, albahaca, almíbar y zumo de limón; con notas herbales y frescas.</i>	
NEGRONI	\$38.000
<i>Se distingue por su elegancia, equilibrio y notas amargas, elaborado a base de gin, Campari y vermouth rosso.</i>	
ROSITA	\$40.000
<i>Versión mexicana del Negroni, elaborado con tequila plata, Campari y vermouth rosso.</i>	
BULEVARDIER	\$46.000
<i>Versión francesa del clásico Negroni, elaborado a base de whiskey bourbon, Campari y vermouth rosso.</i>	

CÓCTELES CLÁSICOS

SBAGLIATO

\$38.000

Otra versión italiana del Negroni, creada por error, elaborada a base de Campari, vermouth rosso y prosecco.

MOSCOW MULE

\$38.000

Bebida refrescante a base de vodka, ginger beer, miel de jengibre y zumo de limón.

DARK AND STORMY

\$40.000

Cóctel con notas tropicales a base de ron oscuro, ginger beer, miel de jengibre y zumo de limón.

PISCO SOUR

\$45.000

Cóctel clásico protagonizado por el pisco peruano, con zumo de limón, almíbar y clara de huevo.

CARAJILLO FRIO O CALIENTE

\$35.000

Preparación para los amantes de lo intenso a base de licor 43 y café espresso.

GIN AND TONIC

*Todos nuestros Gin and Tonic
se sirven con agua tónica neutra y los
botánicos recomendados por el bartender.*

HENDRICK´S <i>Pepino y botones de rosas.</i>	\$65.000
BOMBAY SAPHIRE <i>Hierbabuena y piel de naranja.</i>	\$48.000
SELVA <i>Limón mandarino y moras.</i>	\$46.000
MONKEY 47 <i>Pimienta rosada y piel de naranja.</i>	\$85.000
CANAÏMA GIN <i>Baya de enebro y toronja deshidratada.</i>	\$48.000
BEEFEATER <i>Limón fresco y naranja fresca.</i>	\$48.000
BEEFEATER 24 <i>Toronja deshidratada y piel de naranja.</i>	\$60.000
TANQUERAY LONDON DRY <i>Baya de enebro y piel de naranja.</i>	\$48.000
TANQUERAY RANGPUR <i>Limón mandarino y cardamomo.</i>	\$55.000
TANQUERAY TEN <i>Pimienta rosada y toronja deshidratada.</i>	\$70.000
GORDON´S <i>Limón fresco y pimienta.</i>	\$38.000
GORDON´S PINK <i>Moras y lychee.</i>	\$40.000

PARA DISFRUTAR EN EL BRUNCH

FRENCH 75

\$38.000

Cóctel refrescante a base de prosecco, gin, zumo de limón y almíbar.

MIMOSA

\$38.000

Cóctel refrescante a base de prosecco y zumo de naranja.

KIR ROYAL

\$40.000

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

\$30.000

Ideal para una tarde soleada, a base de Aperol, prosecco y un toque de soda.

LIMONCELLO SPRITZ

\$45.000

A base de limoncello, prosecco y un toque de soda.

AMARETTO SPRITZ

\$38.000

Cóctel refrescante ligeramente dulce, elaborado con amaretto, prosecco y un toque de soda.

CAMPARI SPRITZ

\$50.000

Cóctel refrescante con ligeras notas amargas, a base de Campari, prosecco y un toque de soda.

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 blanco, triple sec, zumo de naranja, almíbar de vainilla y lambrusco tinto.

WHISKYS/WHISKEYS

		TRAGO 60 ML	M	B
GLENFIDDICH 12 AÑOS		\$40.000		\$ 465.000
GLENFIDDICH 15 AÑOS		\$60.000		\$ 700.000
GLENFIDDICH 18 AÑOS		\$98.000		\$ 1.150.000
MONKEY SHOULDER		\$33.000		\$ 350.000
THE BALVENIE 12 AÑOS		\$70.000		\$ 820.000
THE BALVENIE CARIBEAN 14 AÑOS		\$107.000		\$ 1.250.000
BUCHANANAS MASTER		\$39.000		\$ 420.000
BUCHANANS 18 AÑOS		\$66.000		\$ 770.000
BUCHANANS DELUXE 12 AÑOS		\$33.000	\$230.000	\$ 350.000
BUCHANANS TWO SOUL		\$42.000		\$ 480.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL		\$33.000	\$210.000	\$ 340.000
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL		\$185.000		\$ 2.160.000
JOHNNIE WALKER 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 18 AÑOS		\$130.000		\$ 1.400.000
THE SINGLETON 12 AÑOS		\$36.000		\$ 370.000
JAMESON		\$25.000		\$ 240.000
TULLAMORE DEW		\$26.000		\$ 260.000
BULLEIT BOURBON		\$35.000		\$ 390.000
BULLEIT RYE		\$37.000		\$ 420.000
JACK DANIEL'S N°7		\$26.000	\$170.000	\$ 290.000
JACK DANIEL'S FIRE		\$26.000		\$ 290.000
JACK DANIEL'S HONEY		\$26.000		\$ 290.000

RONES

		TRAGO 60 ML	M	B
CARBÓN		\$23.000		\$250.000
DICTADOR 20 AÑOS		\$77.000		\$810.000
LA HECHICERA		\$50.000		\$530.000
MEDELLIN 8 AÑOS		\$18.000	\$120.000	\$180.000
MEDELLIN 12 AÑOS		\$22.000		\$230.000
MEDELLIN 19 AÑOS GRAN SOLERA		\$30.000		\$330.000
VIEJO DE CALDAS 5 AÑOS		\$15.000	\$85.000	\$160.000
VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS		\$22.000	\$125.000	\$235.000
VIEJO DE CALDAS 15 AÑOS		\$28.000		\$300.000
SAILOR JERRY		\$22.000		\$200.000
ZACAPA AMBAR 12 AÑOS		\$28.000		\$315.000
ZACAPA 23 AÑOS		\$48.000		\$550.000
DIPLOMATICO MANTUANO		\$32.000		\$320.000
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA		\$46.000		\$480.000
SANTA TERESA 1796		\$49.000		\$550.000

VODKAS

	TRAGO 60 ML	M	B
ABSOLUT	 \$22.000		\$210.000
GREY GOOSE	 \$47.000		\$490.000
KETEL ONE	 \$36.000		\$410.000
TITO'S	 \$50.000		\$555.000

GIN

	TRAGO 60 ML	M	B
HENDRICKS	 \$50.000		\$570.000
SELVA GIN	 \$29.000		\$290.000
BEEFEATER 24 LONDON DRY	 \$46.000		\$480.000
BEEFEATER LONDON DRY	 \$35.000		\$395.000
BOMBAY SAPHIRE	 \$33.000		\$330.000
TANQUERAY LONDON DRY	 \$33.000		\$380.000
TANQUERAY RANGPUR LIME	 \$35.000		\$395.000
TANQUERAY TEN	 \$54.000		\$610.000
GORDON'S LONDON DRY	 \$24.000		
GORDON'S PINK	 \$25.000		\$250.000
MONKEY 47	 \$78.000		\$620.000
CANAÏMA GIN	\$36.000		\$390.000

AGAVES

	TRAGO 60 ML	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	\$ 70.000		\$ 740.000
JOSE CUERVO PLATINO	\$ 67.000		\$ 770.000
RESERVA DE LA FAMILIA			
JOSE CUERVO EXTRA AÑEJO	\$115.000		\$1.350.000
RESERVA DE LA FAMILIA			
MEZCAL CONTRALUZ	\$65.000		\$670.000
MEZCAL OJO DE TIGRE	\$36.000		\$400.000
MEZCAL 400 CONEJOS	\$47.000		\$530.000

AGUARDIENTES

	TRAGO 60 ML	M	B
ANTIOQUEÑO AZUL, VERDE Y ROJO	\$15.000	\$65.000	\$120.000
REAL AMARILLO	\$15.000		\$120.000

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

Para un buen comienzo y buen final

		TRAGO 60 ML	B
BAILEYS		\$18.000	\$190.000
COGNAC HENNESSY VS		\$73.000	\$790.000
GRAND MARNIER		\$51.000	\$540.000
FERNET BRANCA		\$35.000	\$395.000
JÄGERMAISTER		\$28.000	\$260.000
LICOR 43		\$30.000	\$330.000
AMARETTO DISARONNO		\$33.000	\$340.000
LIMONCELLO		\$22.000	\$200.000
SAMBUCA		\$32.000	\$330.000
VERMOUTH ROSSO, BIANCO Y EXTRA DRY		\$17.000	\$170.000

VINOS

VINO TINTO

		C	B
APOTHIC RED		\$42.000	\$195.000
EMILIO MORO FINCA RESALSO		\$52.000	\$250.000
RAMÓN BILBAO CRIANZA		\$40.000	\$180.000
LA CELIA RESERVA		\$38.000	\$175.000
LOS INTOCABLES		\$42.000	\$200.000
MEMORO PICCINI		\$35.000	\$160.000
LAMBRUSCO ROSSO			\$130.000
VINO DE TEMPORADA		\$25.000	\$90.000
VINO CALIENTE		\$35.000	

VINO ROSADO

		C	B
RAMÓN BILBAO		\$40.000	\$180.000
LAMBRUSCO ROSATO			\$130.000
VINO DE TEMPORADA		\$25.000	\$90.000

VINO BLANCO

		C	B
APOTHIC WHITE		\$42.000	\$195.000
MAR DE FRADES			\$325.000
RAMÓN BILBAO VERDEJO		\$40.000	\$180.000
LAMBRUSCO BIANCO			\$130.000
PROSECO MIONETTO PIBA		\$48.000	
VINO DE TEMPORADA		\$25.000	\$90.000

BEBIDAS SOFT

COCA COLA	\$8.000	AGUA MANANTIAL SIN GAS	\$7.000
GINGER ALE	\$8.000	AGUA MANANTIAL CON GAS	\$6.000
RED BULL	\$15.000	AGUA PANNA SIN GAS	\$15.000
TE HATSU	\$10.000	AGUA S. PELLEGRINO CON GAS	\$15.000



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 310 269 4136 con la Superintendencia De Industria y Comercio a los teléfonos: en Bogotá 6015920400, para el resto del país línea gratuita nacional 018000910165