

MOCTELES

CUATRO

COCINA CASUAL



LIMONADA DE LA CASA \$17.300*

Limón mandarino, panela, soda y hierbabuena



COROZO Y GULUPA \$17.300*

Sirope de corozo, pomelo, gulupa y soda



FRUTOS ROJOS \$17.300*

Sirope de frutos rojos, pomelo, ginger Ale y limón



AMARILLA \$17.300*

Piña, naranja y sirope de piña



LULO FLORAL \$17.300*

Sirope floral, lulo, zumo de limón, mandarino y soda



FRAPIADO DE CAFÉ Y AÇAÍ \$17.300*

Café, helado de vainilla y sirope de açai

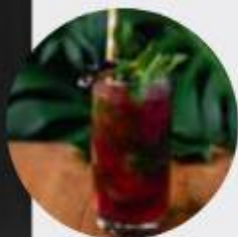
*Incluye imptoconsumo

CÓCTELES



MI CARIBE MEZCAL \$41.300*

Mezcal, sirope de piña soda, zumo de limón y mandarina



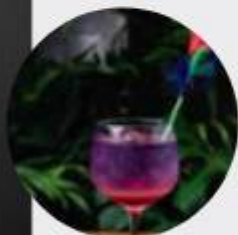
ROJO PACÍFICO \$41.300*

Sirope de corozo, flor de jamaica, limón, mandarina, ron, viche y soda



PACIFIC N´STORMY \$41.300*

Ron, viche de lulo, ginger beer y ginger ale



CAÑO CRISTALES \$41.300*

Ginebra fusionado con flor azul, sirope de corozo, limón mandarina, tónica y mandarina



BREBAJE AMAZÓNICO \$41.300*

Aperol, vino tinto sirope de açai con canela, té chuchuguaza, azúcar dorada, jugo de naranja y mandarina



ANDINA PRECOLOMBINA \$41.300*

Lulo, tequila infusionado en cacao, té matcha, panela y limón

*Incluye impoconsumo

CÓCTELES



RÁQUIRA

\$41.300*

Tequila infusionado en ajís santandereanos, sirope de asaí con gulupa, zumo de limón, tahine y helado con café



DÍA DE VELITAS

\$41.300*

Aguardiente, vodka, limón mandarina, pomelo sirope de frutos rojos con cardamomo



FERIA DE FLORES

\$41.300*

Gin, maracuya o gulupa, sirope de flores y tónica



MARGARITA

\$41.300*

Tequila, triple sec y zumo de limón



MOJITO

\$41.300*

Ron blanco, azúcar, zumo de limón y soda



GIN AND TONIC

\$41.300*

Ginebra, tónica y zumo de limón

*Incluye impoconsumo

CÓCTELES



JACK AND JAGGER \$41.300*

Whisky, Jägermeister y zumo de naranja



CÓCTEL GIGANTE \$75.900*

Ron blanco, triple sec, curacao blue, zumo de naranja, y ginger ale. [650 ml]

CERVEZAS

Heineken	\$16.900*
Corona	\$20.200*
Cerveza artesanal	\$18.900*
Club Colombia	\$16.900*

BEBIDAS FRÍAS



Agua	\$8.900*
Agua con gas	\$8.900*
Gaseosas	\$9.900*
Limonada natural	\$9.900*
Limonada con hierbabuena	\$9.900*
Limonada con gengibre	\$9.900*
Jugos de temporada	\$10.400*
Limonada de coco	\$12.200*
Limonada de coco en leche	\$15.900*
Jugos en leche	\$13.300*
Milo caliente o frío	\$12.700*
Malteada de la casa	\$22.900*



*Incluye impuesto de consumo

CAFÉS

Americano	
Espresso	
Latte	
Capuchino	
Maquiato	
Moka	
Infusión de té en agua	
Aromática con hierbas	

CUATRO

COCINA CASUAL

	\$7.900*
	\$6.500*
	\$9.900*
	\$9.900*
	\$6.900*
	\$9.100*
	\$10.600*
	\$7.900*

VINOS

COPA

Vt de La Casa Merlot	\$21.100*
Vt de La Casa La Huerta Cabernet Sauvignon	\$21.100*
Vb de La Casa La Huerta Sauvignon Blanc	\$21.100*

BOTELLA

TINTOS

Montes Cabernet Sauvignon	\$189.900*
Las Moras Malbec	\$120.200*
Montes Twins	\$253.000*
Marqués de Riscal Ardo	\$170.900*
Navarro Correas Blend	\$215.100*
Legado Muñoz Tempranillo	\$132.900*
Finca Muñoz Garnacha	\$126.900*
Santa Carolina Reservado Carmenére	\$112.600*

BLANCOS

Marqués de Riscal Rueda	\$189.900*
Montes Sauvignon Blanc	\$183.500*
Alma Mora Chardonnay	\$148.000*
Morandé Reserva Pionero Chardonnay	\$141.900*
Finca Muñoz Verdejo	\$141.900*

*Incluye impuesto

ESPUMOSOS

CUATRO

COCINA CASUAL

Cava Codorniu Brut Prosecco Tenuta	\$226.500*
Santana Extra Dry	\$183.500*
Lambrusco Chianti	\$132.900*
Vino Rothberg	\$98.900*
Veuve Clicqot	\$839.500*

MEDIA BOTELLA

Marqués de Riscal Rueda	\$120.200*
Las Moras Malbec	\$70.900*

LICORES

Amaretto Disaronno	\$28.600*
Baileys ye Impoconsumo	\$17.200*
Campari	\$25.300*
Jägermeister	\$27.900*
Jerez Tío Pepe	\$20.900*
Cointreau	\$20.900*

GINEBRA

	TRAGO	BOTELLA
Gordon's	\$20.930*	\$250.470*
Tanqueray	\$30.360*	\$375.705*
Citadelle	\$34.845*	\$445.280*
Hendricks	\$42.435*	\$509.335*

*Incluye impoconsumo

VODKA

Smirnoff
Absolut
Grey Goose

*Incluye imptoconsumo

CUATRO

COCINA CASUAL

TRAGO

BOTELLA

\$19.665*	\$222.640*
\$26.565*	\$347.875*
\$42.435*	\$448.385*

RON

Bacardi Carta Blanca
Bacardi Gran Reserva 8 años
La Hechicera
Zacapa Ambar

TRAGO

BOTELLA

\$20.930*	\$170.775*
\$23.460*	\$306.130*
\$34.845*	\$487.025*
\$23.460*	\$306.130*

WHISKY

Buchanans 18 años
Buchanans 12 años
Johnnie Walker Black Label
Old Parr 12 años
Black and White
Jack Daniel's n° 7
Glenfiddich 12 años
Glenfiddich 15 años

TRAGO

BOTELLA

\$55.660*	\$626.175*
\$24.725*	\$403.535*
\$37.375*	\$361.790*
\$37.375*	\$389.620*
\$22.195*	\$166.980*
\$37.375*	\$347.875*
\$29.095*	\$347.875*
\$33.580*	\$403.535*

*Incluye imptoconsumo

TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
Don Julio Reposado	\$34.845*	\$487.025*
Don Julio Blanco	\$20.930*	\$264.385*
Jose Cuervo Silver	\$44.735*	\$504.735*
Jose Cuervo Tradicional	\$44.735*	\$574.885*
Tequila 1800 Silver	\$30.360*	\$375.705*

AGUARDIENTE

	TRAGO	BOTELLA
Aguardiente 1593	\$21.735*	\$218.500*
Antioqueño	\$13.915*	\$139.150*



ENTRADAS



CEVICHE DE CHICHARRÓN \$19.900*

Trocitos de panceta de cerdo crocantes, acompañados de julianas de cebolla, pimentón, maíz tostado y cilantro bañado en zumo de limón.

Reserva tu lugar



CROQUETAS DE PESCADO \$30.900*

Croquetas de pescado puestas sobre una cama de salsa de la casa y bañada en mayonesa de coco artesanal.

Reserva tu lugar



CREMA DE ZAPALLO CON JENGIBRE \$17.200*

Cremosa combinación de zapallo y jengibre acompañada de un toque de crema de leche y brotes de cilantro.

Reserva tu lugar



TOSTONES DE SALMÓN AHUMADO \$33.300*

Tostones de pan baguette cubiertos con sour cream, trocitos de salmón ahumado decorados con brotes de cilantro.

*Incluye imptoconsumo

ARROCES

ARROZ CREMOSO DE MARISCOS \$57.400*

Arroz cocinado en salsa cremosa de la casa, junto con verduras, anillos de calamar, y trozos de pescado, acompañado de ensalada de la casa.



ARROZ AL ESTILO ORIENTAL \$42.500*

Arroz salteado al estilo oriental junto con trozos de pollo, cerdo y verduras, aromatizado con aceite de ajonjolí tostado y acompañado de papa rústica.



HAMBURGUESA Y SÁNDUCHES



HAMBURGUESA DE LA CASA \$41.900*

Blend de carnes con queso cheddar en pan brioche, verduras frescas, tocineta, pepinillos, papa rústica y salsas de la casa.



SANDWICH EL CUATRO \$41.900*

Filete de pollo adobado y asado en plancha, servido en pan focaccia, con verduras frescas papa rústica y salsas de la casa.



CLUB SANDWICH \$41.900*

Clásico sandwich de tocineta, jamón, pollo apanado, queso y verduras frescas. Servido con papa rústica.

CARNES, AVES Y PESCADOS

LOMO DE RES EN SALSA DE MOSTAZA \$74.900*

Medallones de lomo de res en salsa de mostaza acompañados de papa rústica y ensalada de la casa.

—



ENTRECOT CON CHIMICHURRI \$68.900* ARGENTINO

Corte de res, acompañado de chimichurri clásico, papa rústica y ensalada de la casa.

—



LOMO SALTADO \$60.900*

Tiras de lomo de res salteadas con jengibre, cascots de tomate, cebolla, cilantro y salsa de la casa, todo servido sobre una cama de papa rústica y acompañado de arroz blanco.

—



MILANESA DE POLLO \$57.400*

Filete de pechuga apanada y gratinada, acompañada de salsa pomodoro, papa rústica ensalada de la casa y arroz blanco.



CUATRO

COCINA CASUAL

*Incluye imponente consumo

FILETE DE PECHUGA EN SALSA \$45.900*

Filete de pechuga bañada en salsa de champiñones al ajillo, acompañada de papa rústica y ensalada de la casa.

Reservados todos los derechos. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra. Queda permitida la impresión en su totalidad.



POLLO A LA NARANJA \$40.200*

Trozos de pechuga de pollo apanada y salteada en salsa de naranja, acompañado de arroz al cilantro, papa rústica y ensalada de la casa.

Reservados todos los derechos. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra. Queda permitida la impresión en su totalidad.



PECHUGA EN SALSA DE AGRAZ \$45.900*

Pechuga parrillada bañada en salsa de agraz, servida sobre arroz cremoso, acompañada con ensalada de la casa.

Reservados todos los derechos. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra. Queda permitida la impresión en su totalidad.



SALMÓN EN SALSA TERIYAKI \$74.600*

Filete de salmón a la plancha bañada en salsa teriyaki, acompañado de arroz cremoso y ensalada de la casa.

Reservados todos los derechos. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra. Queda permitida la impresión en su totalidad.



AJIACO SANTA FERREÑO \$36.900*

Sopa clásica bogotana a base de papa, acompañada de pollo, mazorca, arroz blanco y aguacate.



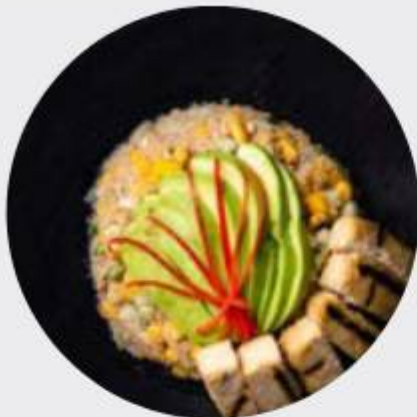
CUATRO
COCINA CASUAL

*Incluye imboconsumo

ENSALADAS

CUATRO

COCINA CASUAL



ENSALADA DE QUINUA \$28.900*

Ensalada de quinua y maíz tostado con vinagreta de ajonjolí [con proteína de tofu o pechuga de pollo].



ENSALADA DE LA CASA \$41.500*

Mix de lechugas acompañadas de fresa, tomate, aguacate y mix de frutos secos bañada en vinagreta de reducción de balsámico [con proteína de tofu o pechuga de pollo].

MENÚ INFANTIL



DUOLOGÍA \$33.300* HAMBURGUESAS

2 Mini hamburguesas con queso y tocineta acompañada de papa rústica, helado y bebida.



NUGGETS \$40.200* DE POLLO

Nuggets hechos con pechuga y especias, acompañados con salsa miel-mostaza, papa rústica, helado y jugo.



SANDWICH DE \$22.900* JAMÓN Y QUESO

Clásico sandwich con jamón y queso, dorado en plancha con mantequilla, acompañada de papa rústica, helado y bebida.

*Incluye imoconsumo

POSTRES

BROWNIE DE MILO \$21.900*

Brownie de milo con centro melcochudo, servido con helado de vainilla.



CREMA CATALANA \$11.900*

Clásico postre español de leche y huevos, con capa crocante de caramelo.



CUATRO

COCINA CASUAL

TORTA DE ZANAHORIA 11.900*

Clásica torta de zanahoria con frosting de queso crema y chocolate blanco.



CHEESECAKE DE AGRAZ \$17.200*

Delicada mezcla de queso crema, servida sobre galleta triturada, acompañada de salsa de agraz.



ADICIONES

Arroz blanco \$ 5.900
Aguacate \$ 8.100
Tocineta \$ 6.900
Patacones \$ 4.600

Pepinillos \$ 3.500
Papa rústica \$ 10.400
Queso mozzarella \$ 3.500
Jamón de cerdo \$ 5.800

Ensalada \$ 8.100
Panes x3 \$ 9.200
Bola de helado \$ 2.900

*Incluye impropio consumo