

HENDRICK'S

Revellion



PRÓLOGO

Queridas damas y Peculiares caballeros: Dejen que sus paladares viajen a los más excéntricos y sublimes lugares de Colombia y New Orleans a través de sus genuinas cartas, que tienen el poder de enamorarlos una y otra vez.

Dear ladies & peculiar gentlemen: Enjoy the delicious favors of two eccentric and sublime places on earth: New Orleans, Louisiana, EEUU and Colombia, South America through the fashionable offerings of Revellion.

REVELLION

¿Por qué “Revellion”? Creamos esa palabra alrededor de cuatro conceptos:

1. “Réveillon”, derivación francesa de “Reveil”, significa “despertar” enténdase por tradición brasileña, donde las familias sin importar si son de sangre o de la vida, se reúnen antes de navidad y año nuevo para una larga cena 2. “Rêver” -en francés- es soñar, lo cual lleva a este mágico y excéntrico lugar donde sus tardes se vuelven noches 3. “La Rebelión”, canción del compositor Joe Arroyo, magnífico colombiano que en su letra y música celebró la lucha y espíritu de los esclavos revolucionarios 4. Revolución, liberación, evolución, fuerza; semejante a la palabra “Rebelión”, somos rebeldes creadores de una experiencia única en una zona mágica de Bogotá, un tributo al más grande visionario de lo inusual Francisco Javier Cisneros.

Why “Revellion”? We created this word around four concepts: 1. Originally in France, and currently in Brazil “Revellion” derives from the word réveil (meaning “waking”), because one must stay awake until midnight and beyond to celebrate a long dinner before Christmas and New Year’s. 2. In french “Rêver” means to dream; our aesthetic inspires us to. 3. The fantastic timeless salsa composition by Joe Arroyo, about the african slave struggle “La Rebelión” 4. Like “rebelión” -spanish for rebellion- we are rebels, creating a unique experience in a magical part of Bogota.

SOUL FOOD

La cósmica gastronomía de Revellion se llama “Soul food” (en español “comida para el alma”) es una cocina estadounidense tradicional de los afroamericanos del sur de este país.

Recitándoles un poco de historia creolé/cajún es una fusión de la influencia de los pobladores de esa ciudad de USA sobre sus 300 años de existencia: africana, francesa, española, italiana, caribeña e indígena. Esta cósmica ciudad es reconocida mundialmente por su música alegre de descendencia afro, misteriosa coctelería y cocina magistralmente rústica.

Nuestros sublimes platos para el alma fueron adaptados por la afamada Chef Lulu Chustz de New Orleans en colaboración con nuestro extraordinario Chef Felipe Rojas de Bogotá.

En Revellion, todo es hecho en casa al momento de su orden, siempre con ingredientes frescos y locales, con técnicas y sabores cajún/americanas y colombianas.

Por compromiso, alegría, y responsabilidad social empresarial, Revellion cuenta con Registro Nacional de Turismo No. 46895 a partir del 2017. Apoyamos el patrimonio cultural adoptando el monumento del ex-presidente Carlos Lleras Restrepo, ubicado en la Avenida Jiménez con la Carrera 8va, a una cuadra de Revellion..

BEBIDAS ESPIRITUOSAS/SPIRITS

GINEBRA

	Botella Bottle	Shot 2oz Trago
1/2 Hendrick's	170	
Bulldog	260	26
Tanqueray	240	24
Beefeater 24 años	370	37
Gordon's	120	

TEQUILA

	Botella Bottle	Shot 2oz Trago
Herradura Plata	340	34
Olmeca Reposado	180	18
José Cuervo Trad.	250	25

MEZCAL

	Botella Bottle	Shot 2oz Trago
Montelobos	310	31

RON

	Botella Bottle	Shot 2oz Trago
Sailor Jerry	180	18
Viejo de Caldas	120	12
La Hechicera	290	29
Bacardí Añejo	160	16
Bacardí Limón	140	14
1/2 Bacardí Limón	90	

AGUARDIENTE

	Botella Bottle	Shot 2oz Trago
Antioqueño sin azúcar	120	12
Néctar Club	100	

WHISK(E)Y

SINGLE MALT

	Botella Bottle	Shot 2oz Trago
Glenfiddich 15 años	320	32
Glenfiddich 18 años	360	36

SCOTCH

	Botella Bottle	Shot 2oz Trago
Monkey Shoulder	240	24
Buchanan's 12 años	230	23
Johnnie Walker Black	240	24
Johnnie Walker Red	155	15
Old Parr	240	24
Chivas Regal 12 años	250	25
Dewar's 12 años	230	23
Glenlivet Founders R.	430	43
Glenlivet 18 años	700	70
Haig Club	200	
1/2 Black & White	70	

AMERICAN

	Botella Bottle	Shot 2oz Trago
Jack Daniel's	235	23

VODKA

	Botella Bottle	Shot 2oz Trago
Absolut Vainilla	170	17
Grey Goose	300	30
Wyborowa	150	15
Absolut Elyx	35	35
Ketel One	25	25

CERVEZA

	Botella Bottle
Stella Artois	12
Heineken	10
Corona	12
Silly Saison Belgian Beer	15
Silly Sour Belgian Ale	15
Grolsch	10

CERVEZA DE BARRIL

	Vaso	Pinta
Club Colombia	7	10

OTROS

	Botella Bottle	Shot 2oz Trago
Jägermeister	210	21
Dubonnet	140	14
Baileys	140	14
Campari		18
Coñac Hennessy		25
Martini Rosso		11
Cointreau		21

OTRAS BEBIDAS

	Botella Bottle	Shot 2oz Trago
Copa de sangría		30
Jugos Naturales	8	7
Limonada		6
Limonada de Hierbabuena		7
Gaseosa	Jarrita	5
Agua Nacimiento		5
Red Bull		13
Soda Breñaña		6

VINO/WINE

Chile

Balduzzi Reserva Carménère 90k
 Balduzzi Cabernet Sauvignon 65k
 Balduzzi Sauvignon Blanc 65k
 Mis Rengo Cuvée Carménère 145k

Argentina

La Linda Malbec 89k
 La Linda Malbec 375 47k
 La Linda Malbec Rosé 89k
 Fechas de Los Andes Aguaribay 89k

Por Copa / By the glass

Balduzzi Reserva Carménère 12k
 Balduzzi Cabernet Sauvignon 12k
 Balduzzi Sauvignon Blanc 12k
 Brut Barón de Rothberg 10k

España

Finca Antigua Merlot 98k
 Finca Antigua Unico 120k

Italy

Botter Igt Pinot Grigio 85k
 Caleo Montepulciano d'Abruzzo 85k

Espumoso / Sparkling

Champagne G. H. Mumm 350k
 Semi Seco Brut Barón de Rothberg 50k


Postobón

Breñaña

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD 40% VOL ALC.

CÓCTELES/COCKTAILS

CÓCTELES DE AUTOR

Craft Cocktails 

Cinnamon Old Fashioned

Monkey Shoulder scotch whisky, bitter psychauds, bitter naranja, sirope de canela 25k

Gin Basil Smash

Hendrick's Gin, albahaca, limón, sirope 25k

Daiquiri Ancho Reyes

Ancho Reyes, sirope, limón, angostura 25k

Margarita NOLA

Tequila Olmeca Reposado, jugo de mango biche, zumo de limón, triple sec 26k

Steamfunk *

vodka, soda, hierbabuena, uchuva, uvas, fresa, azúcar, limón 25

Mojito Red Bull *

ron blanco, Red Bull, hierbabuena, limón, azúcar 15k

Septimazo

vodka, lulo, miel, curaçao azul, zumo de limón 18k

Negroni Revellion

Premiado 4to mejor Negroni en Colombia 2016
Awarded 4th best Negroni in Colombia 2016
ginebra, Vermouth Rosso, Campari 25k

Revellion do Brasil

cachaza, maracuyá, cascos de limón, azúcar 18k

CÓCTELES CLÁSICOS

Classic Cocktails

Gin & Tonic Hendrick's

Hendrick's Gin, tónica y su famoso pepino 35k

Huracán/Hurricane

Ron Viejo de Caldas Colombia, zumo de limón, sirope de maracuyá, granadina 18k

Old Fashioned

bourbon whiskey de preferencia, soda, azúcar, rodaja de naranja, cáscara de limón

Martini

ginebra o vodka, Dry Vermouth, aceituna 25k

Margarita

tequila, triplesec, limón 25k

Mojito

ron blanco, hierbabuena, azúcar, zumo de limón 25k

Cuba Libre

ron con Coca-Cola 18k

Padrino

bourbon, amaretto, naranja, cereza 25k

**Disponible sin alcohol.*

El barco de vapor Emilia Duran, una sublime embarcación de nombre magistral que recorrió el río Magdalena con las más intrépidas e inusuales historias en su interior.

¿Serían de amor o de un funesto misterio?

Contemple la barra Emilia Durán inspirada en esta apoteósica nave y deje en la proa sus más extraordinarias historias.

Francisco J. Generos
Chiriquí

Carta al barco Emilia Durán

PLATOS PARA COMPARTIR/TO SHARE

Aguacate Frito / *Fried Avocado*

aguacate hass apanado con pankó, remoulade, pesto de cilantro, ají casero, trébol silvestre orgánico
hass avocado pankó crust, remoulade, cilantro pesto, homemade salsa organic cloverleaf 16.5k

Empanadas Colombianas / *Colombian Fried Corn Patties*

3 empanadas de pollo ó carne ó queso, remoulade
3 fried corn patties of chicken or beef or melted cheese, remoulade dipping sauce 9.5k

Chicharrones / *Fried Pork Belly*

chicharrón de cerdo yuca monteriana, pesto de cilantro
fried pork belly, tenderly cooked yucca, cilantro pesto 21k

Fried

Guacamole & Nachos

guacamole casero Revellion, nachos de maíz
homemade guacamole, tortilla chips 27k

Picada Revellion para 2-3 / *Revellion Chopped Meat Platte for 2-3 people*

carne de res, carne de cerdo, chorizo artesanal, morcilla, papa criolla, ají casero, chimichurri
beef, pork, artisanal chorizo, morcilla, lightly fried baby "criolla" potatoes, homemade salsa, chimichurri 49k

Alitas de Pollo / *BBQ Chicken Wings*

alitas de pollo, salsa bbq Revellion con whiskey, bastones de apio y zanahoria, salsa ranch
chicken wings Revellion bbq sauce with whiskey carrots & celery sticks homemade ranch dip
➤ 8 alitas/wings 21k ➤ 16 alitas/wings 39.5

Picada Frita para 5-8 / *Sampler Appetizer for 5-8 people*

alitas, patacones, empanadas de carne, empanadas de queso, chicharrón yuca frita, aros de cebolla, papa criolla frita, punta de cerdo, punta ancares, salsas caseras: bbq, guacamole ranch, ají de uchuva casero, chimichurri
bbq wings, fried plantains, beef patty, melted cheese patty, fried pork belly, fried yucca, onion rings, fried baby creole potatoes, pork, beef, homemade sauces: whiskey bbq, guacamole, ranch dip, spicy uchuva salsa, chimichurri 89k

PLATOS GRANDES/LARGE PLATES

Costillas de Cerdo / *Pork Ribs*

costillas de cerdo, salsa bbq Revellion con whiskey, 2 acompañamientos de su elección
pork ribs, Revellion bbq sauce with whiskey, 2 side dishes of your choice 39.5k

AVES *Chicken*

Pollo al Horno / *Oven Baked Chicken*

dos piernas pernil de pollo, salsa ranch casera, 2 acompañamientos de su elección
two chicken leg quarters, homemade ranch dip, 2 side dishes of your choice 28k

CERDO *Pork*

Bondiola / *Bondiola Pork*

carne de cerdo, reducción de cerveza y naranja chimichurri, 2 acompañamientos de su elección
bondiola pork, beer & orange reduction, homemade chimichurri, 2 side dishes of your choice 28.5k

⌚ Preparación 25 minutos

de New Orleans, Louisiana, EEUU
NOLA inspired/traditional dishes

de autor
created by Revellion

medio picante
a little bit spicy

🌿 vegetariano
vegetarian

Llegó a Colombia un revolucionario. Pero no aquel empeinado caballero que había participado en una guerra, sino uno que con su honorable ingenio transformó el transporte del país con la tecnología de vapor.

Esta singular barra de licores que se llama barra Cisneros está inspirada en su excelsa labor. ¡Así que al son de un buen licor alcen sus copas y griten salud por el ingeniero civil Francisco Javier Cisneros!



Carta a Francisco Javier Cisneros

PLATOS GRANDES/LARGE PLATES

Pescado Borracho / *Fish & Chips* *Revellion* *R*

pescado blanco marinado y apanado con cerveza y limón, papas criollas, ají de uchuva casero, salsa ranch casera
fried breaded white fish marinated in beer & lemon juice, lightly fried baby "criolla" potatoes, homemade spicy uchuva sauce, homemade ranch dip 29.5k

ARROCES Y PASTAS *Rice & Pasta*

Jambalaya / *Jambalaya* *R*

arroz, camarón, chorizo español, santísima trinidad (cebolla, apio, pimentón), sazón casero cajun
rice, shrimp, chorizo, holy trinity, (celery, onion, pepper), homemade cajun seasoning 38k

Pasta Mar & Tierra / *Seafood* *Bacon Pasta* *R*

espaguetis, camarón, pescado blanco, tocineta, salsa carbonara cremosa, pan francés
spaghetti, shrimp, white fish, creamy bacon carbonara sauce, french bread 38k

Pasta Vegetariana / *Veggie Pasta* *R*

penne, champiñón, tomate cherry, zucchini verde y amarillo, salsa cremosa de vino blanco, pan francés
penne, yellow & green zucchini, mushrooms, cherry tomatoes, white wine cream sauce, french bread 28k

Ensalada Cesar / *Caesar* *Salad*

pollo parrillado, lechuga romana, croutones de pan, queso parmesano rallado, aderezo cesar casero
grilled chicken, romaine lettuce, croutons, grated parmesan, homemade caesar dressing 23k

RES *Beef*

Medallones de Lomo / *Enderloin* *Medallions* *R*

medallones de lomo de res, reducción de whiskey & vinagre balsámico, echalotes, 2 acompañamientos de su elección
sirloin medallions, whiskey and balsamic vinegar reduction, shallots, 2 side dishes of your choice 42k

Baby Beef / *Strip* *Steak*

lomo fino de res, mantequilla de pimentón, asado & perejil, 2 acompañamientos de su elección
strip steak, roasted pepper & parsley butter, 2 side dishes of your choice 36k

Hamburguesa Revellion / *Revellion* *Hamburger* *R*

carne de res parrillada, tocineta, cebolla caramelizada, queso, lechuga, tomate, papas criollas ligeramente frita
handcrafted grilled burger, bacon, caramelized onions, melted mozzarella cheese, lettuce, tomato, lightly fried baby "criolla" potatoes 28k

ACOMPAÑAMIENTOS *Side dishes*

Puré de papa criolla gratinado / *Mashed potatoes* *au gratin* *R*

Papa criolla ligeramente frita / *Lightly fried baby* *"criolla"* *potatoes*

Ensalada de la casa / *Revellion* *house salad*

Verdura caliente / *Grilled* *vegetables*

⌚ Preparación 35 minutos

R de New Orleans, Louisiana, EEUU
NOLA inspired/traditional dishes

R de autor
created by Revellion

R medio picante
a little bit spicy

R vegetariano
vegetarian

Cisneros le dio vida al tren y el tren así mismo, les dio vida a los cosmonautas inusuales que con solo pequeños pasabocas en sus bolsillos exploraron los lugares más cósmicos del país.

¡Ahora! Si que le quedo la duda de sabor de estos enigmáticos bocados lo invito a degustarlos aquí.


Francis J. Cisneros
Chicopee




POSTRES & CAFÉ/DESSERTS & COFFEE

POSTRES

Desserts

Queso Asado con Arequipe / *Grilled Cheese & Soft Caramel* 
queso asado, arequipe, chutney de pera
grilled cheese, soft caramel, pear chutney 12k

Delicia Revellion / *Revellion Ice Cream Delight* 
helado de vainilla artesanal, almíbar de lulo casero, crumble de almendra casera
artisanal vanilla ice cream, homemade lulo syrup and almond crumble 12k

Carmen Elosequi / *The Second Wife*
semifrío de vainilla, galleta, salsa de mango y maracuyá, crema de chantilly
vanilla semifreddo, cookie wafer, mango and passion fruit sauce 8k

La dulce Carmen Elosequi, el pedacito de Cuba que necesitaba Francisco Javier Cisneros para endulzar sus elocuentes decisiones con sabor a plato fuerte...

BEBIDAS CALIENTES

Hot Beverages

Machiatto	3.5
Espresso	3.9
Americano	4.5
Espresso Doble	5.2
Aromática	5.5
Cappuccino	5.9
Mocaccino	5.9
Café Latte	5.9


agregue su bebida caliente un shot ⁶ de whiskey, aguardiente o Baileys


El café fue traído a Colombia por los Jesuitas a finales de 1700. A finales de 1800, el tercer departamento que ya había consolidado el cultivo de café fue Cundinamarca. Esta tradición cafetera de Cundinamarca se ha conservado y fortalecido hacia los cafés especiales. Es el caso del café que Revellion ofrece a sus clientes: Café Paraíso.


El Café Paraíso proviene de una pequeña finca (El Paraíso), situada en la población de San Francisco de Sales en Cundinamarca / Colombia, se trata de café arábigo, variedad Castillo, familiar de Revellion.

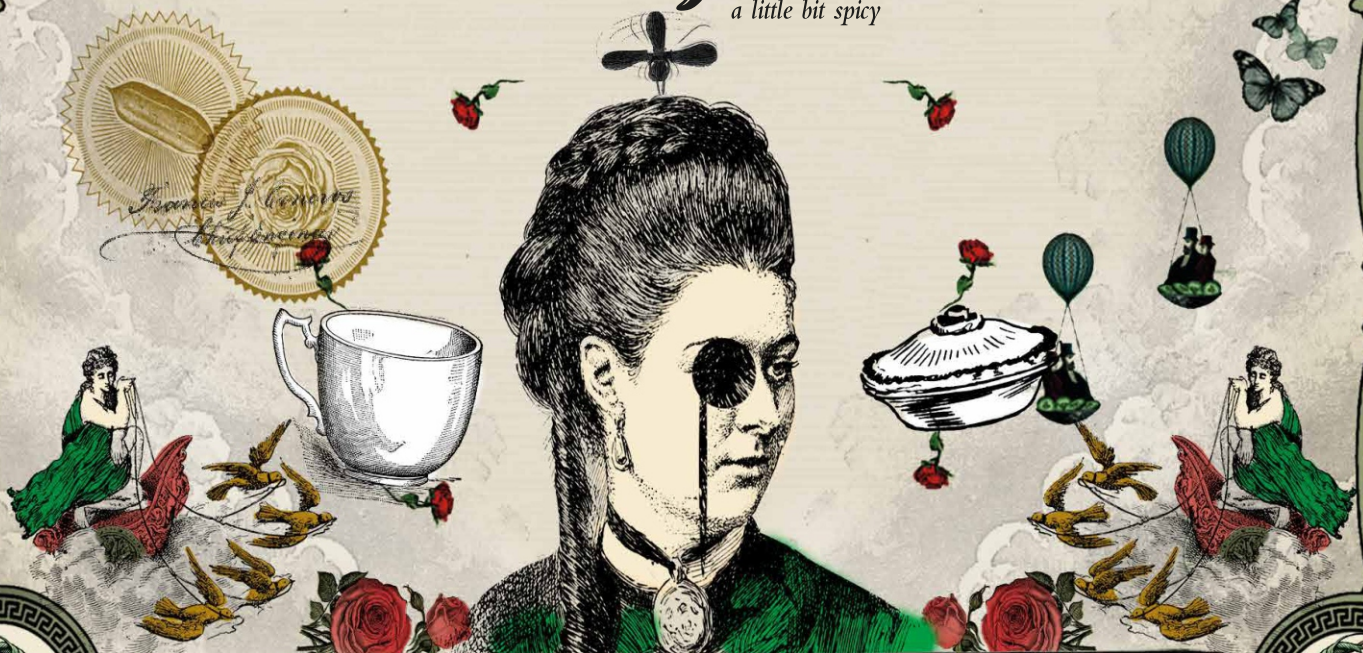
Es cultivado a 1.700 metros sobre el nivel del mar, con la mejor técnica y todo el amor de sus propietarios, obteniendo así un café de primera calidad o Especial Premium, por encima de los cafés más famosos en el mercado colombiano.

Bolsa de Café Paraíso
exclusivo de Revellion (500grs.) 25

 de New Orleans, Louisiana, EEUU
NOLA inspired/traditional dishes

 de autor
created by Revellion

 medio picante
a little bit spicy



Carta a la dulce Carmen Elosequi