



 @mood.roof

CL 39 C 73-7 Tercer Piso | Medellín | Colombia

# Cócteles

## **MARGARITA TRADICIONAL \$ 22.900**

Tequila, limón

## **MARGARITA MANGO BICHE \$ 25.500**

Tequila, mango biche, limón

## **DAIQUIRÍ MARACUYÁ UCHUVA \$ 24.900**

Ron blanco, maracuyá, uchuva, limón

## **DAIQUIRÍ FRESA \$ 22.900**

Ron blanco, fresa, limón

## **CUBA LIBRE \$ 19.500**

Ron dorado, Coca-Cola, zumo de limón

## **BLUE HAWAII \$ 30.500**

Ron blanco, vodka, jugo de piña, curacao azul

## **AMARETTO SOUR \$ 24.900**

Whisky, amareto, limón

## **MOJITO TRADICIONAL \$ 19.900**

Ron blanco, limón, hierbabuena, soda

## **JAGGER BOOM \$ 26.900**

Jagger, energizante

## **MOSCOW MULE \$ 27.900**

Vodka, ginger beer, limón

## **GIN TONIC TRADICIONAL \$ 23.500**

Ginebra, pepino, agua tónica

## **GIN TONIC PEPINO NARANJA \$ 26.500**

Ginebra gordons pink, pepino, naranja, agua tónica

## **GIN TONIC SAPPHIRE \$ 28.500**

Gin tonic sapphire, agua tónica, toronja, romero



## **FONTANA DI TREVI \$ 31.900**

Vodka, absenta

## **MOOD TIKI PIÑA COLADA \$ 23.500**

Pulpa de Coco, ron, crema de coco y leche entera

## **SANGRÍA TINTO \$ 89.500**

Base de vino tinto lambrusco espumoso, ron dorado, soda, fresas, toronja, uvas, lyches y hierbabuena

## **SANGRÍA ROSÉ \$ 89.500**

Base de vino rosé lambrusco espumoso, vodka, soda, cerezas, naranja, uvas y lyches

## **BOWL CERVEZA \$ 45.500**

Tequila, limón, cerveza



# Cervezas

**MOOD AVISPADA \$ 13.500**

Cerveza negra, Stout

**MOOD ENTONADA \$ 13.500**

Cerveza trigo, Weissbier

**MOOD PARCHADA \$ 13.500**

Cerveza roja, Irish pale Ale

**MOOD RELAJADA \$ 13.500**

American Pale Ale

**MOOD SIN MENTE \$ 13.500**

Indian Pale Ale

**CLUB COLOMBIA DORADA \$ 9.000**

**CLUB COLOMBIA ROJA \$ 9.000**

**CLUB COLOMBIA NEGRA \$ 9.000**

**CORONA \$ 12.000**

**HEINEKEN \$ 12.000**

**STELLA \$ 12.000**

**ÁGUILA LIGHT \$ 8.000**



# Shots Dobles

**TEQUILA PATRON REPOSADO \$ 40.900**

**TEQUILA PATRON SILVER \$ 39.900**

**VODKA ABSOLUT \$ 14.500**

**VODKA GREY GOOSE \$ 31.900**

**AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO \$ 8.500**

**TAPA ROJA**

**AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO \$ 9.500**

**TAPA AZUL**

**RON VIEJO CALDAS CARTA DE \$ 12.500**

**ORO 8 AÑOS**

**RON MEDELLIN 8 AÑOS AÑEJO \$ 10.500**

**GINEBRA BOMBAY SAPPHIRE \$ 19.900**

**GINEBRA HENDRICKS \$ 30.900**

**WHISKY BUCHANANS DELUXE \$ 24.900**

**WHISKY CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$ 22.900**



# Licores

## Tequila

TEQUILA 1.800 REPOSADO \$ 335.000  
PATRÓN SILVER BT \$ 395.000  
DON JULIO REPOSADO BT \$ 495.000  
DON JULIO BLANCO BT \$ 498.000

## Ginebra

TANQUERAY BT \$ 265.000  
BOMBAY SAPPHIRE BT \$ 205.000  
HENDRICKS BT \$ 345.000

## Vodka

ABSOLUT BT \$ 160.000  
GREY GOOSE - BT \$ 320.000

## Ron

HAVANA CLUB ESPECIAL BT \$ 125.000  
VIEJO CALDAS CARTA DE \$ 140.000  
ORO 8 AÑOS BT  
VIEJO CALDAS ROBLE \$ 80.000  
BLANCO BT  
MEDELLIN 8 AÑOS AÑEJO \$ 120.000  
BT  
MEDELLIN 8 AÑOS AÑEJO \$ 72.000  
MEDIA BT

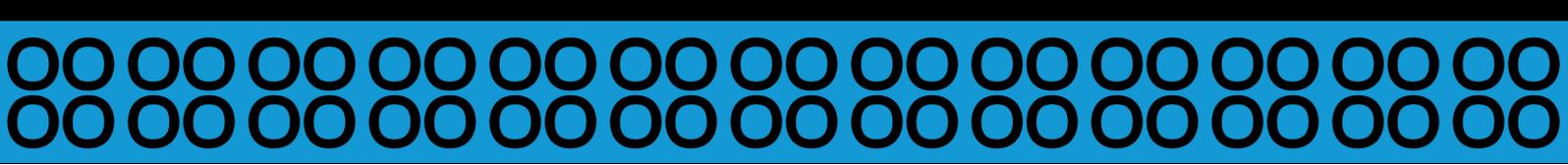
## Whisky

CHIVAS REGAL 12 AÑOS BT \$ 255.000  
CHIVAS REGAL 12 AÑOS MEDIA \$ 150.000  
BUCHANANS DELUXE BT \$ 255.000  
BUCHANANS DELUXE MEDIA BT \$ 155.000  
BUCHANANS MASTER BT \$ 310.000  
JOHNNIE WALKER RED LABEL \$ 125.000  
BLENDED BT

## Aguardiente

BT ANTIOQUEÑO TAPA ROJA \$ 67.000  
BT ANTIOQUEÑO TAPA AZUL \$ 75.000

JÄGERMEISTER BT \$ 175.000



# Otras bebidas

**MOJITO SIN LICOR \$ 16.500**

Soda, limón, hierbabuena

**PIÑA COLADA SIN LICOR \$ 17.500**

Pulpa de Coco, crema de coco y leche entera

**CLERICOT \$ 18.500**

Agua de flor de Jamaica, lyche, naranja, uva y fresas

**SODA MICHELADA \$ 9.900**

**SODA FLOR DE JAMAICA Y NARANJA \$ 13.500**

**SODA DE FRUTOS ROJOS \$ 13.500**

**SODA DE MARACUYÁ Y CANELA \$ 13.500**

**SODA DE LYCHEE \$ 13.500**

**LIMONADA NATURAL \$ 10.900**

**LIMONADA DE HIERBABUENA \$ 10.900**

**LIMONADA CEREZADA \$ 10.900**

**LIMONADA DE MANGO BICHE \$ 10.900**

**LIMONADA DE COCO \$ 10.900**

**COCA-COLA NORMAL/ZERO \$ 6.900**

**BOTELLA DE AGUA SIN GAS \$ 6.500**

**BOTELLA DE AGUA CON GAS \$ 5.900**



# Vinos

**VINO FINCA LAS MORAS \$ 88.000**  
**CHARDONAY BT**

**VINO SANTA RITA 120 \$ 98.000**  
**CABERNET BT**

**VINO SANTA HELENA \$ 69.500**  
**SAUVIGNON BLANC BT**

**VINO FINCA LAS MORAS \$ 90.000**  
**SYRAH ROSE BT**

**COPA VINO TINTO \$ 22.500**

**COPA VINO ROSADO \$ 22.500**

**COPA VINO BLANCO \$ 21.500**



# Postres

**BROWNIE CON HELADO \$ 14.900**  
Brownie de la casa con helado de vainilla y salsa dulce.

**SAINT HONORÉ DE MARACUYÁ \$ 15.900**  
Galleta crocante, profiteroles rellenos de crema pastelera de maracuyá, crema chantilly y discos de caramelo.

**FRAISIER \$ 14.900**  
Bizcocho genovés, almibar de flor de jamaica, crema diplomática, chocolate blanco y fresas.



# *Pa' Mecatear*

## **CEVICHE DE CHICHARRÓN \$ 30.000**

Crocante chicharrón acompañado de plátano verde, mango tomy, cebolla encurtida y limón

## **CEVICHE PLAYERO \$ 30.000**

Camarón marinado, acompañados de naranja, limón, cebolla roja, salsa de tomate

## **COQUITAS DE PLÁTANO \$ 24.500**

Crujientes coquitas de plátano verde, con pulled pork, guacamole, hogao y cebolla encurtida. X3

## **PLÁTANO ASADO \$ 19.500**

Dulce plátano maduro, con queso mozzarella derretido y mermelada de guayaba de la casa

## **TENTÁCULOS DE MAZORCA \$ 22.500**

Suaves mazorcas, crema de tres quesos y parmesano

## **ALAMBRE DE CHICHARRÓN \$ 33.000**

Delicioso chicharrón con hogao cubierto de una capa de queso mozzarella y parmesano gratinado al horno



## **EMPANADAS X4 \$ 19.500**

Empanadas rellenas acompañadas de dip de guacamole, ají de maní y hogao

## **TRIO DE AREPAS \$ 19.500**

Arepas asadas rellenas de hogao, pulled pork desmechado y guacamole

## **PAPAS BRAVAS \$ 28.500**

Papa en casco doraditas acompañadas de Pulled Pork, sour cream, guacamole y queso parmesano

## **CRISPETAS DE POLLO \$ 26.500**

Trozos de pollo adobados con papa criolla y salsa a elección

## **CRISPETAS DE CAMARÓN \$ 28.500**

Trozos de camarón frescos con papa criolla y salsa a elección

## **NACHOS \$ 25.500**

Nachos con suave sour cream, pico e gallo, guacamole y frijol refrito



# Los de siempre

## TACOS PULLED PORK \$ 26.500

Crujientes tacos con pulled pork, piña parrillada y especias. X3

## TACOS DE CAMARÓN \$ 27.500

Deliciosos tacos con camarón apanado, mango en trozos, aguacate y limón. X3

## TACOS ROPA VIEJA \$ 26.500

Crocantes tacos con sobrebarriga desmechada, aguacate y dip de pimentón. X3

## MAICITOS \$ 29.000

Suaves maicitos acompañados de pollo salteado, salsa bechamel, queso mozzarella y nachos.

## PICADA X4 \$ 94.000

Mezcla exquisita de chorizo, pollo, chicharrón, solomito, papa, plátano verde y aguacate

## PICADA MAR Y TIERRA X4 \$ 97.000

Ceviche, camarones, chicharrón, papas y patacones, acompañados de aguacate



# Los Potentes

## HAMBURGUESA DE COSTILLA \$ 32.000

Jugosa carne de costilla, carne de res con queso mozzarella, mezclum de hojas frescas y piña. Acompañado de papas

## HAMBURGUESA PORKBELLY \$ 30.500

Panceta de cerdo caramelizada, carne de res en queso mozzarella, frijol refrito, mezclum y aguacate. Acompañado de papas

## HAMBURGUESA VEGANA \$ 32.000

Apetitoso gluten en mostaza desmechado con manzana parrillada, mezclum, aguacate y tomate. Acompañado de papas

## BROCHETAS DE POLLO \$ 30.000

Brochetas de pollo asadas con panceta, cebolla y pimentón. Acompañadas de ensalada de la casa y papas.

## SOLOMITO DE RES \$ 48.000

320gr de Solomito de res con chimichurri de la casa, acompañado de papas y ensalada fresca.

## COSTILLAS \$ 45.000

450 gr Costillas san Luis parrilladas con ensalada de la casa y papas.

