




DIVINO
Food & Drinks

MIENÚ



TENEMOS LO MEJOR EN

GASTRONOMÍA • COCTELERÍA • CERVEZAS Y LICORES DEL MUNDO



Nuestro Gastro bar te invita a explorar sabores y bebidas de distintos rincones del mundo.

Ofrecemos una selección de cervezas, cócteles y platos preparados con los ingredientes más frescos, pensados para transportarte en un viaje sensorial único.

Cada plato y bebida es elaborado con esmero y dedicación para brindarte una experiencia inigualable, en un ambiente creado para compartir, disfrutar y saborear momentos especiales. Ya sea que busques relajarte, celebrar o simplemente disfrutar de buena comida, Divino es el lugar perfecto para cada ocasión.

Con cariño


DIVINO
Food & Drinks

Te damos la más cordial Bienvenida.

MENU



ENTRADAS

ROLL MIXTO

\$27.000

Fusión de sushi con ingredientes frescos y crujientes para compartir.

TARTELETA DE PLATANO

\$23.000

Crocantes de plátano verde rellenos de camarones acevichados.

DEDITOS DE QUESO

\$23.000

6 Deliciosos deditos de queso acompañados de salsa de la casa.

PAPAS CHEESE BACON

\$27.000

Papas bañadas en salsa de queso cheddar y deliciosa tocineta ahumada crispí.

EMPANADAS

\$25.000

4 empanadas acompañadas de salsas de la casa.

¡Antojos Divino, sabor que enamora!

ENTRADAS

NACHOS

\$33.000

Para compartir deliciosos y crocantes Totopos de maíz acompañados de birria en aderezo de chile, Trocitos de chicharrones, maduro, salsa de ajo, guacamole y queso cheddar.

CHICHARRONES Y PAPITAS

\$ 35.000

Chicharrones carnudos acompañados de papas criollas, guacamole y cascos de limón.

CEVICHE DE CHICHARRÓN

\$ 28.000

Chicharrones carnudos, acompañados de vegetales frescos en julianas, tostones de plátano y salsa de la casa.

CEVICHE DE FRUTOS DEL MAR

\$ 30.000

Frutos del mar, acompañados de vegetales frescos, tostones de plátano y salsa de la casa.



ANTOJOS DIVINO

HAMBURGUESA PHILADELPHIA

\$37.000

Pan artesanal, carne 100% de res a la parrilla, tocineta ahumada y crocante, acompañada de queso cheddar, vegetales, salsa de la casa y papas fritas.

HAMBURGUESA MEXICANA

\$38.000

Pan artesanal. Carne 100% de res a la parrilla, Totopos, frijol refrito, guacamole, pico de gallo, jalapeños, vegetales y papas fritas.

HAMBURGUESA CHICHARRÓN

\$38.000

Pan artesanal. carne 100% de res a la parrilla, chicharrones carnudos, acompañados de queso cheddar, salsa caramelizada y papas fritas.

HAMBURGUESA DIVINO

\$40.000

Combinación perfecta, costilla de cerdo bañada en salsa bbq ahumada, sobre carne 100% de res asada a la parrilla, acompañada de queso, vegetales y papas fritas.

En Divino, cada entrada es un pequeño adelanto de grandes sabores, pensado para abrir tu apetito y prepararte para una experiencia inolvidable.

ANTOJOS DIVINO

TACOS DE BIRRIA (X3 CON CONSOMÉ)

\$28.000

Tradicionales tacos de birria con costra de queso y caldo de su propia cocción, servido con consomé.

QUESADILLAS

\$28.000

Tortilla artesanal, queso y mix de carnes.

SALCHIPAPAS

\$47.000

Salchicha americana, carne desmechada, costilla de cerdo bañada en salsa bbq, papas a la francesa, papas cabello ángel, platanitos, maíz dulce, huevos de codorniz, salsas de la casa: cheddar, salsa de ajo y queso gratinado.

PICADA DIVINO (Para 2 personas) **\$70.000**

Mix de carnes, punta de anca, filete de pechuga, costillas en salsa Bbq ahumada, chicharrones crocantes, chorizo santarrosano, alitas apanadas, plátanos, papas criollas, guacamole, vegetales, chimichurri, pico de gallo y salsa de la casa.



ALITAS

Disfruta nuestras jugosas alitas de pollo apanadas, acompañadas de papas fritas y vegetales

12 piezas (1 salsa) 24 piezas (2 salsas)

\$ 45.000

\$ 65.000

SALSAS DE LA CASA

SALSA BÚFALO

Salsa artesanal ahumada con un toque picante tipo búfalo.

SALSA MIEL MOSTAZA

Dulce y especiada delicada al paladar, seguro te encantará.

SALSA RANCH

Delicada salsa especiada para acompañar tus alitas y los bastones de zanahoria y apio.

SALSA TERIYAKI DE FRUTOS ROJOS

Exquisita salsa artesanal a base de frutos rojos y un delicioso sabor oriental.

SALSA BBQ

Nuestra reconocida salsa bbq de la casa cuenta esos toques ahumados y cítricos, clásica y perfecta combinación.

SALSA DE AJO

Deliciosa mezcla con nuestra mayonesa artesanal.

MENÚ DEL DÍA

Incluyen limonada natural

SOBREBARRIGA ASADA O EN SALSA CRIOLLA

Acompañada de arroz, papas fritas y ensalada de la casa.

PECHUGA A LA PLANCHA

Acompañada de arroz, papas fritas y ensalada de la casa.

CHULETA A LA PLANCHA

Acompañada de arroz, papas fritas y ensalada de la casa.

AJIACO SANTA FERREÑO

Acompañada de pollo desmechado, mazorca aromatizada con guascas, crema de leche, alcaparras, arroz y aguacate.

CHURRASQUITO A LA PLANCHA

Acompañada de arroz, papas fritas y ensalada de la casa.

TILAPIA A LA PLANCHA

Acompañada de arroz, papas fritas y ensalada de la casa.

\$23.000

¡Cada día, una Sorpresa

En Divino, el menú del día está diseñado para ofrecerte sabores variados y deliciosos. Descubre cada semana lo mejor que el chef tiene reservado para sorprender.

PLATOS ESPECIALES

T- BONE STEAK

\$80.000

Exquisito corte de res con hueso que reúne dos piezas de carnes succulentas: el solomillo y el bife ancho, acompañado de chimichurri, guacamole, papas y vegetales.

RIB EYE CON ARROZ CREMOSO

\$62.000

Rib eye parrillado, acompañado de un arroz cremoso al estilo Funghi (risotto con lomo fino y champiñones).

FILETE MIGNON

\$74.000

Jugoso medallón de lomo de res con tocineta, bañado en salsa de champiñones, sobre cremoso pure de papa.

NEW YORK STEAK

\$62.000

Jugoso corte asado a la parrilla, servido con espárragos parrillados sobre pasta en salsa de la casa, acompañado de vegetales.

BISTEC A CABALLO

\$74.000

Filete de lomo de res sellado a la parrilla y terminado en nuestra salsa criolla con hogao, servido con 2 huevos fritos, arroz blanco, papas a la francesa y aguacate.

PESCADOS

SALMÓN EN SALSA DE CAMARONES AL AJILLO

\$63.000

Filete de salmón a la plancha, bañado en salsa de camarones al ajillo, sobre cremoso pure de papa, acompañado de vegetales.

SALMÓN PASIÓN

\$63.000

Filete de salmón a la plancha, bañado en salsa agridulce de maracuyá, sobre cremoso pure de papa, servido con calamares apanados, acompañado con vegetales.

TILAPIA EN SALSA DE CAMARONES Y CHAMPIÑONES

\$45.000

Filete de tilapia a la plancha, bañado en salsa de camarones y champiñones, acompañado de tostones de plátano, arroz y ensalsada.



PLATOS ESPECIALES

PUNTA DE ANCA

\$62.000

Suave corte de carne con sabor intenso, servido al término deseado, acompañado de chimichurri, guacamole, y papas fritas.

BIFE CHORIZO

\$62.000

Delicioso corte de chata de res a la parrilla, servido al término deseado, acompañado de chorizo santarrosano, chimichurri, guacamole, y papas fritas.

CHURRASCO A LA PLANCHA

\$56.000

Delicioso corte de carne en estilo mariposa asado a la parrilla, servido al término deseado, acompañado de chimichurri, guacamole, papas y vegetales.

COSTILLA EN SALSA BBQ AHUMADA

\$56.000

Costilla de cerdo bañada en salsa bbq ahumada, acompañada de papas fritas, anillos de cebolla, y espárragos parrillados.

LOMO AL VINO

\$55.000

Jugoso corte de lomo fino de res bañado en salsa de vino y ciruelas, dándole un toque de elegancia y sabor, acompañado de un cremoso pure de papa con almendras y ensalada gourmet.

PLATOS ESPECIALES

ENSALADA DIVINO

\$34.000

Pechuga de pollo a la parrilla, mix de lechugas, aguacate, frutas frescas, frutos secos, queso, aderezos.

SALMÓN SALAD

\$52.000

Salmón fresco sobre lechuga batavia, rúgula, tomate cherry, aguacate, maíz tierno, cebolla caramelizada, y aderezo de la casa.

ENSALADA CESAR CON POLLO

\$34.000

Fresca y crujiente mezcla de lechuga romana, croutones, queso parmesano y pollo grillé con aderezo César. Acompañado con Tostadas finas hierbas.

MENÚ INFANTIL

PASTA BOLOGNESA INFANTIL

\$29.000

Deliciosa pasta bañada en la auténtica salsa boloñesa de la casa, con especias frescas y albahaca acompañada de tostadas finas hierbas y queso parmesano.

NUGGETS DE POLLO

\$29.000

Deliciosas croquetas de pechuga, acompañada de papas fritas.

POLLO

POLLO DIVINO

\$56.000

Pechuga a la plancha rellena de picadillo mediterráneo (champiñones, tomates deshidratados, pimentón y albaca), gratinada con queso, acompañada de cremoso pure de papa.

PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑONES

\$46.000

Filete de pechuga grillada a la parrilla bañada en nuestra deliciosa salsa de champiñones, acompañada de papas y vegetales.

CORDON BLUE

\$46.000

Delicioso cordon blue de pollo apanado, relleno de jamón, queso, albahaca, bañado en pesto. Acompañado de cremoso pure de papa y vegetales



PLATOS ESPECIALES

PASTA BOLOGNESA

\$33.000

Deliciosa pasta bañada en la auténtica salsa boloñesa de la casa, con especias frescas y albahaca acompañada de tostadas finas hierbas y queso parmesano.

RISOTTO FUNGHI

\$44.000

Arroz cremoso al estilo Funghi (risotto con lomo fino y champiñones).

LASAGNA DE POLLO Y CHAMPIÑONES

\$33.000

Cortes de pollo con champiñones salteados en finas hierbas, salsa bechamel, queso gratinado y tostadas finas hierbas.

LASAGNA BOLOGNESA

\$33.000

Deliciosa Lasagna bañada en la auténtica salsa boloñesa de la casa, con especias frescas, albahaca, queso gratinado y tostadas finas hierbas.

LASAGNA VEGETARIANA

\$30.000

Deliciosa Lasagna bañada en la auténtica salsa de la casa, con especias frescas, albahaca, queso gratinado y tostadas finas hierbas.

PLATOS ESPECIALES

ARROZ MARINERO

\$49.000

Una exquisita combinación de frutos del mar con arroz y verduras acompañados de tostones de plátano.

CREPE MARINERO

\$38.000

Crepe artesanal de frutos del mar, acompañado de queso gratinado, salsa de camarones, y tostadas finas hierbas.

CREPE POLLO CHAMPIÑONES

\$33.000

Crepe artesanal relleno de pollo, champiñones salteados, acompañado de queso gratinado, salsa bechamel, tostadas finas hierbas.

CREPE VEGERARIANO

\$30.000

Crepe artesanal relleno de champiñones salteados, maíz tierno, tomate, lechuga, mix de pimentones, acompañado de queso gratinado, salsa de vinagreta y pan.

ADICIONES

\$7.000

PAPAS FRITAS

PLATANO

GUACAMOLE

ARROZ

ENSALADA DE LA CASA

\$9.000

POSTRES

MALTEADAS

\$20.000

Cremosas y deliciosas (frutos rojos, frutos amarillos, vainilla, arequipe, chocolate oreo).

COPA DE HELADO VAINILLA

\$18.000

Helado de Vainilla y chocolate con salsa de chocolate, nueces y crema de chantilly.

COPA DE HELADO FESTIVAL

\$18.000

Elige sabor de helado: frutos rojos, vainilla o chocolate.



WAFLES DIVINO

NUTELLA

Waffle con Nutella, crema de chantilly y helado. Elige sabor de helado: frutos rojos, vainilla o chocolate.

DE FRUTA

Waffle con fruta crema de chantilly y helado. Elige tu fruta: fresa o durazno. Elige sabor de helado: frutos rojos, vainilla o chocolate.

AREQUIPE

Waffle con salsa de arequipe, crema de chantilly y helado. Elige sabor de helado: frutos rojos, vainilla o chocolate.

\$25.000

TORTA ARTESANAL

\$20.000

Una deliciosa torta artesanal, con los sabores frescos que trae la temporada, perfecta para disfrutar en cualquier momento.

Nuestras Bebidas

Explora el sabor en cada sorbo. En Divino, cada bebida es una invitación a descubrir nuevas sensaciones. Desde cócteles artesanales hasta cervezas selectas y refrescos únicos, nuestra carta de bebidas está diseñada para sorprender y refrescar.

Utilizamos ingredientes frescos y técnicas actuales para ofrecerte combinaciones equilibradas, vibrantes y memorables. Ya sea que quieras brindar, refrescarte o acompañar tu comida con un buen trago, encontrarás en nuestra selección el complemento perfecto para cualquier ocasión.

Salud por los momentos especiales.

Salud por...


DIVINO
Food & Drinks



BEBIDAS

| | |
|--------------------------------|-----------|
| JUGOS NATURALES EN AGUA | \$ 13.000 |
| JUGOS NATURALES EN LECHE | \$ 15.000 |
| LIMONADA NATURAL | \$ 12.000 |
| LIMONADA CEREZADA | \$ 15.000 |
| LIMONADA DE YERBABUENA | \$ 15.000 |
| LIMONADA DE MANGO | \$ 15.000 |
| LIMONADA DE COCO | \$ 15.000 |
| SMIRNOFF ICE ROJO | \$ 19.000 |
| SMIRNOFF ICE MANZANA | \$ 19.000 |
| RED BULL | \$ 18.000 |
| MONSTER | \$ 18.000 |
| BEBIDA CON ELECTROLICTOS | \$ 18.000 |
| GATORADE | \$ 10.000 |
| COCA COLA | \$ 10.000 |
| COCA COLA ZERO | \$ 10.000 |
| GINGER | \$ 10.000 |
| SODA | \$ 10.000 |
| TONICA | \$ 10.000 |
| SODAS HATSU | \$ 10.000 |
| AGUA CON GAS | \$ 10.000 |
| AGUA MINERAL | \$ 10.000 |

VARIOS

| | |
|----------------------|-----------|
| CHICLES | \$ 5.000 |
| CIGARILLOS ½ PAQUETE | \$ 17.000 |

SODAS ITALIANAS

MORFEO

Frutos amarillos súper refrescante.

ATENEA

Deliciosa soda de frutos rojos.

VENUS

Frutos verdes para aquellos que buscan algo innovador.

POSEIDON

Su bonito color azul lo convierte en el preferido de muchos.

AFRODITA

Espectacular soda con lychee, perfecta, erótica, encantadora.

COCTEL SIN ALCOHOL

MOJITOS DE SABORES SIN LICOR

Sabores disponibles: Blue Raspberry, Sandía, Coco, Frutos amarillos, Lychee.

\$25.000

CÓCTELES DE AUTOR

MEGA CÓCTEL

\$ 182.000

MEDIA DE TEQUILA, JP CHENET, BLUE CURACAO, RODAJAS DE NARANJA Y LIMÓN. Uno de los cócteles más pedidos de la casa, ideal para compartir con tus amigos.

DIVINO

\$ 45.000

TEQUILA DON JULIO, CHAMPAGNE JP CHENET, GINEBRA, ZUMO DE LIMÓN, SIROPE DE TAMARINDO. Jugamos con los ingredientes y este fue el resultado.

SOBREVIVIRÉ

\$ 45.000

TEQUILA DON JULIO BLANCO, ZUMO DE LIMÓN, ALMÍBAR Y HIERBABUENA. Porque otro amor llegó con fuerza para amar.

GUERITO

\$ 45.000

MEZCAL, MIEL DE AGAVE, REDUCCIÓN DE MARACUYÁ, JALAPEÑOS Y ZUMO DE LIMÓN. Una bebida propia de Dioses, para bien o para mal siempre se recomienda un mezcal.



COCTELES DE AUTOR

BLUE HAWAI

\$ 45.000

TEQUILA, TRIPLE SEC, BLUE CURACAO, CERVEZA, ZUMO DE LIMÓN. La noche sube de temperatura, y cálida como el verano nuestros cuerpos piden una bebida que nos refresque y esta es la perfecta.

NUNCA ES SUFICIENTE PARA MI

\$ 45.000

VODKA, LICOR DE FRESA, ZUMO DE LIMÓN, FRUTOS ROJOS, SMIRNOFF ICE. Porque siempre quiero más de ti.

ORGASMO

\$ 45.000

BAILEYS, RON, LICOR DE CAFÉ, AMARETTO HELADO, SALSA DE CHOCOLATE. Ideal para compartir con la persona deseada.

PUTA MADRE

\$ 50.000

GINEBRA, VODKA, TEQUILA, RON, BLUE CURACAO, AMARETTO, LICOR DE FRESA, GINGER ALE. Este no es un trago cualquiera, es la mezcla de todas las madres, jugos escondidos y secretos de abuelas que guardan las mejores recetas de fiesta.

BENDECIDA

\$ 55.000

TEQUILA DON JULIO, MEZCAL, TORONJA, Y LIMÓN. Un homenaje a las Bendecidas.

CÓCTELES CLÁSICOS

GIN AND TONIC

\$ 40.000

Ginebra, Tónica, Botánicos, Frutas, Especias.

MARGARITA

\$ 38.000

Tequila reposado, Triple sec y zumo de limón.

MOJITO CLÁSICO/ MOJITO DE SABORES

\$ 38.000

Ron Dorado, Zumo de Limón, hierbabuena, Soda.

MOJITO CAZADOR

\$ 38.000

Jagermeister, Zumo de Limón, Hierbabuena, Soda.

MARTINY DRY

\$ 38.000

Ginebra, Vermut Extra Seco, Aceituna.



CÓCTELES CLÁSICOS

PIÑA COLADA

\$ 38.000

Ron Dorado, Ron Malibú, Piña, Helado, Chantilly.

CAIPIRINHA

\$ 38.000

Cachaza, Zumo de Limón, Hielo Picado.

NEGRONI

\$ 38.000

Ginebra, Campari, Vermouth Rojo.

PADRINO

\$ 42.000

Whisky Escocés Amaretto.

MANHATTAN

\$ 42.000

Jack Daniel's, Vermouth Dulce, Amargo de Angostura y Cereza.

NEW YORK SOUR

\$ 42.000

Whisky, Zumo de Limón, Sirope Simple, Vino Tinto.

LONG ISLAND

\$ 50.000

Ron Blanco, Vodka, Tequila, Ginebra, Triple Sec, Zumo de Limón, Coca Cola/Te.

CÓCTELES CLÁSICOS

DAIQUIRI DE FRESA

Ron, Zumo de Limón, Fresas Frescas, Granadina.

\$ 38.000

CABEZA DE JABALÍ

Ginebra, Tequila Blanco, Vodka, Ron Blanco, Triple Sec, Aguardiente, Curacao Azul, Jugo de Naranja y Cereza.

\$ 68.000

SEX ON THE BEACH

Vodka, Licor de Durazno, Jugo de Arándano, Jugo de Naranja.

\$ 38.000



CERVEZAS DEL MUNDO

CERVEZAS LAGER

Son cervezas que se elaboran con levaduras de fermentación baja. Suelen ser muy limpias y transparentes y tienen un final seco. Suelen ser muy refrescantes y con poca graduación alcohólica, aunque sus versiones más oscuras son bastante potentes.

ALEMANIA

Bitburger premium> \$ 22.000

AC/DC> \$ 28.000

INGLATERRA

Trooper Original (500ml)> \$ 28.000

BÉLGICA

Stella Artois> \$ 18.000

COLOMBIA

Club Colombia dorada> \$ 12.000

ESPAÑA

Estrella Galicia> \$ 22.000

ESTADOS UNIDOS

Budweiser> \$ 12.000

HOLANDA

Heineken> \$ 12.000

CERVEZAS

JAPON

Asahi> \$ 22.000

MEXICO

Coronita> \$ 12.000

Corona> \$ 18.000

Modelo Especial> \$ 22.000

RUSIA

Baltika> \$ 28.000

CERVEZAS ALE - ROJAS

Son las cervezas que se elaboran con levaduras de fermentación alta. Existen multitud de estilos de ales son cervezas que invitan a la creatividad ya que se pueden elaborar con gran cantidad de ingredientes adjuntos diferentes.

COLOMBIA

Club Colombia dorada> \$ 12.000

HOLANDA

8,6 Red> \$ 28.000

ITALIA

Peroni.....> \$ 17.000

CERVEZAS

CERVEZAS ALE - AFRUTADAS

Estas cervezas se elaboran con adjuntos especiales que aportan sabores únicos. Ingredientes como azúcar cande, miel, melaza, anís, frutas, verduras, piel de naranja o limón, crean combinaciones infinitas, según la creatividad de cada cervecero.

BÉLGICA

| | |
|--------------------------|-----------|
| Liefmans Fruitesse | \$ 25.000 |
| Floris Framboisse | \$ 32.000 |
| Floris Passion | \$ 32.000 |
| Delirium Red | \$ 33.000 |

COLOMBIA

| | |
|-----------------------------|-----------|
| BBC Cajicá | \$ 18.000 |
| BBC Rosada | \$ 18.000 |
| Tres cordilleras Rosada ... | \$ 18.000 |

CERVEZAS ALE - TRIGO

Son las cervezas elaboradas con malta de trigo o de centeno. Estas cervezas tienen muy buena retención de la espuma y son bastante turbias.

ALEMANIA

| | |
|----------------------------|-----------|
| Erdinger weissbier (500ml) | \$ 33.000 |
| Erdinger Dunkel (500ml) | \$ 33.000 |
| Erdinger Pikantus (500ml) | \$ 33.000 |
| Paulaner Dunkel (500ml) | \$ 33.000 |
| Paulaner Weissbier (500ml) | \$ 33.000 |



CERVEZAS

CERVEZAS ALE - ESPECIALES

Estas cervezas son menos comunes y suelen tener sabores y aromas más complejos. Son ideales para aquellos que buscan algo diferente.

BÉLGICA

| | |
|-------------------------------|-----------|
| Straffe Hendrik Quadrupel ... | \$ 30.000 |
| Maredsous Triple Triple | \$ 30.000 |
| Chimay Blue | \$ 33.000 |
| Gulden Draak Classic | \$ 33.000 |
| Gulden Draak Quadrupel | \$ 33.000 |
| Delirium Tremens | \$ 33.000 |
| Delirium Christmas | \$ 33.000 |

ESCOCIA

| | |
|--------------------|-----------|
| Innis & Gunn | \$ 27.000 |
|--------------------|-----------|

FRANCIA

| | |
|---------------------|-----------|
| Cannabis Beer | \$ 35.000 |
|---------------------|-----------|

CERVEZAS

CERVEZAS ALE - NEGRAS

Elaboradas con cebada tostada, estas cervezas ofrecen notas de chocolate y café, creando una experiencia única.

Con espuma cremosa y una alta graduación alcohólica de entre 6% y 8%.

ALEMANIA

Steam Brew Imperial Stout **\$ 28.000**

Köstritzer **\$ 22.000**

ESPAÑA

1906 Black Coupage **\$ 22.000**

HOLANDA

8,6 Black **\$ 28.000**

INGLATERRA

Iron Maiden - Trooper Fear Of The Dark **\$ 28.000**

IRLANDA

Guinness Draught stout **\$ 44.000**



CERVEZAS ALE - LUPADAS (IPA)

La India Pale Ale (IPA) es el estilo de cerveza artesanal más popular hoy en día. Su distintivo sabor proviene del lúpulo y las hierbas, que le otorgan su característico amargor y, a menudo, un alto contenido alcohólico.

ALEMANIA

Steam Brew German Red Ipa **\$ 28.000**

INGLATERRA

Iron Maiden- Ipa **\$ 28.000**

CERVEZAS ALE - SUPER STRONG

Son cervezas tipo Lager que contienen altos grado de alcohol

ALEMANIA

Weidmann **\$ 32.000**

HOLANDA

Atlas 12 **\$ 32.000**

MICHELADAS

Chelada con sal y limón **\$ 3.000**

Michelada con chamoy, tajín y limón **\$ 5.000**

Michelada con Tabasco, clamato, salsa inglesa. **\$ 7.000**

CERVEZAS

CERVEZAS 750 ML

Hollandia **\$ 35.000**

Tres Cordillera Rosada **\$ 48.000**

Straffe Hendrik Quadrupel **\$ 75.000**

Delirium Red **\$ 75.000**

Delirium tremens **\$ 75.000**

Delirium Christmas **\$ 75.000**

Gulden Draak Classic **\$ 80.000**

Gulden Draak Quadrupel **\$ 80.000**

CERVEZAS SIN ALCOHOL

ESPAÑA

Estrella Galicia 0,0 **\$ 17.000**

HOLANDA

Heineken 0,0 **\$ 12.000**

MEXICO

Corona 0,0 **\$ 18.000**



LICORES

WHISKYS

BOTELLA MEDIA SHOT

| | | | |
|----------------------------|-------------|------------|--|
| Johnnie Walker Blue Label | \$1.400.000 | | |
| Macallan 12 años | \$ 600.000 | | |
| Glenfiddich 12 años | \$350.000 | | |
| Buchanan's 18 años | \$ 650.000 | | |
| Buchanan's Master | \$ 430.000 | | |
| Buchanan's 12 años | \$ 350.000 | \$ 200.000 | |
| Old Parr | \$ 350.000 | \$ 200.000 | |
| Johnnie Walker Black Label | \$ 350.000 | \$ 200.000 | |
| Johnnie Walker Red Label | \$ 230.000 | \$ 150.000 | |
| Something | \$ 230.000 | \$ 150.000 | |

WHISKEYS

BOTELLA MEDIA SHOT

| | | | |
|----------------------|------------|------------|--|
| Jack Daniel's Honey | \$300.000 | | |
| Jack Daniel's 7 años | \$300.000 | \$ 175.000 | |
| Jameson | \$ 230.000 | \$ 150.000 | |



LICORES

TEQUILAS

BOTELLA MEDIA SHOT

| | | | |
|-------------------------|------------|------------|--|
| Patrón Añejo | \$ 590.000 | | |
| Patrón Reposado | \$ 530.000 | | |
| Patrón Silver | \$ 430.000 | | |
| Don Julio Añejo | \$ 580.000 | | |
| Don Julio Reposado | \$ 500.000 | | |
| Don Julio Blanco | \$ 420.000 | | |
| 1800 Añejo | \$ 550.000 | | |
| 1800 Reposado | \$ 430.000 | | |
| 1800 Silver | \$ 390.000 | | |
| Milagro Reposado | \$ 490.000 | | |
| Corralejo Reposado | \$ 440.000 | | |
| Jimador Reposado | \$ 230.000 | \$ 140.000 | |
| Jimador Blanco | \$ 230.000 | | |
| José Cuervo Tradicional | \$ 280.000 | | |
| José Cuervo Reposado | \$ 220.000 | \$ 130.000 | |
| Olmeca Reposado | \$ 220.000 | \$ 130.000 | |
| Olmeca Blanco | \$ 220.000 | | |



MEZCALES

BOTELLA MEDIA SHOT

| | | | |
|-------------|-----------|-----------|--|
| 400 Conejos | \$399.000 | | |
| Union | \$290.000 | \$ 32.000 | |

LICORES

VODKAS

BOTELLA MEDIA SHOT

| | | | |
|--------------------------|------------|------------|-----------|
| Absolut | \$ 230.000 | \$ 135.000 | \$ 25.000 |
| Absolut Citron | \$ 230.000 | | |
| Smirnoff Rojo | \$ 230.000 | \$ 135.000 | |
| Smirnoff Lulo | \$ 160.000 | \$ 95.000 | |
| Smirnoff Tamarindo | \$ 160.000 | | |

GINEBRAS

BOTELLA MEDIA SHOT

| | | | |
|----------------------------|------------|--|-----------|
| Hendrick's | \$ 430.000 | | |
| Tanqueray | \$ 320.000 | | |
| Bombay | \$ 300.000 | | |
| Gordons Premium Pink | \$ 220.000 | | \$ 27.000 |

VINOS & CHAMPANAS

BOTELLA MEDIA SHOT

| | | | |
|---|------------|-----------|-----------|
| Vino Espumoso Casa Nova 2.5ml | \$ 210.000 | | |
| Jp Chenet (Rosada, Tinto Cassis, Frambuesa) | \$ 160.000 | \$ 55.000 | |
| Chandon Rose | \$ 160.000 | | |
| Dubonnet | \$ 160.000 | \$ 95.000 | |
| Casillero Del Diablo Cabernet Sauvignon/ Merlot | \$ 160.000 | \$ 95.000 | \$ 25.000 |
| Gato Negro Merlot / Rose | \$ 160.000 | \$ 95.000 | |
| Copa De Vino Caliente | | | \$ 32.000 |
| Copa de sangria | | | \$ 32.000 |
| Tinto De Verano | | | \$ 32.000 |

LICORES

ESPECIALES

BOTELLA MEDIA SHOT

| | | | |
|----------------------|------------|------------|-----------|
| Coñac Hennessy | \$ 540.000 | | |
| Jagermeister | \$ 230.000 | \$ 145.000 | \$ 33.000 |
| Baileys | \$ 190.000 | \$ 105.000 | \$ 27.000 |

RONES

BOTELLA MEDIA SHOT

| | | | |
|-------------------------|-----------|------------|-----------|
| Zacapa 12 Años | \$290.000 | | |
| Medellín 5 Años | \$190.000 | \$ 125.000 | |
| Medellín 3 Años | \$160.000 | \$ 105.000 | |
| Bacardi Limón | \$160.000 | \$ 105.000 | |
| Bacardi Zombie | \$160.000 | | |
| Bacardi Hurricane | \$160.000 | | |
| Viejo de Caldas | \$160.000 | \$ 105.000 | |
| Santafé | \$160.000 | \$ 105.000 | \$ 15.000 |

AGUARDIENTES

BOTELLA MEDIA SHOT

| | | | |
|----------------------------|------------|------------|-------|
| Mil Demonios | \$240.000 | | |
| Desquite | \$200.000 | | |
| Aguardiente Amarillo | \$ 210.000 | \$ 125.000 | 15000 |
| Aguardiente Rosado | \$ 210.000 | | |
| Néctar Verde | \$ 160.000 | \$ 105.000 | |
| Antioqueño Azul | \$ 160.000 | \$ 105.000 | 12000 |
| Antioqueño Verde | \$ 160.000 | \$ 105.000 | |

DIVINO

Food & Drinks

En Divino, cada plato se prepara al momento de tu pedido, asegurando frescura en cada bocado. Ten en cuenta que algunos ingredientes pueden contener trazas de gluten, nueces, maní, huevo, leche y mariscos. Si tienes alguna alergia, ¡háznoslo saber al momento de ordenar!


No podemos garantizar que nuestros platos estén completamente libres de alérgenos.

También te informamos que sugerimos una propina del 10% del total de la cuenta, pero puedes ajustarla según tu experiencia. Al pedir la cuenta, indícale a tu mesero si deseas incluirla o el monto que prefieres. Recuerda que la propina es voluntaria, como lo establece la Ley 1935 de 2018.

Los precios están en miles de pesos colombianos e incluyen el impuesto nacional al consumo. No se venden bebidas alcohólicas a menores de edad (Ley 124 de 1994).

El consumo excesivo de alcohol es perjudicial para la salud (Ley 30 de 1986).

 @divinobogota

 @divino.bogota

RESERVAS: 300 1905628
CALLE 8 SUR # 38-43 CIUDAD MONTES





Moments

