



Delirio

exquisito

Delirio

exquisito



Prepárate
para *un viaje*
de sabores
donde lo mexicano
se mezcla con
la creatividad.

Mexicano / Fusión

CREA TU MARGARITA

Tequila + Sabor

<i>Tequila/Mezcal</i>	<i>Precio</i>	<i>Sabores</i>	
Don Julio	\$45.000	Tradicional	Mandarina
Jose Cuervo	\$36.000	Maracuyá	Coco
Mezcal 400	\$42.000	Tamarindo	Manzana Verde
1800	\$42.000	Kiwi	Sunrise
		Fresa	Cereza
		Mango Biche	
<i>Sabor Especial</i>	<i>Precio</i>		
Margarita Sangría	\$3.000		
Margarita Lychee	\$3.000		
Margarita Fresa-Piña	\$3.000		



Delirio

exquisito

ENTRADAS

Crocante de Palmitos

\$39.900

Timbal crocante relleno de palmitos de cangrejo, queso crema, queso mozzarella, pimetón crocante acompañado de aguacate; sobre un espejo de salsa teriyaki.

*Este producto va tempurizado y frito.

Edamames

\$29.000

Vainas de soja hervidas en agua y salteadas en soya, servidas con sal gruesa, acompañadas de salsa chipotle.

Icono Lomito

\$59.500

Cortes de solomito termino azul, acompañado de sour cream y lonjas de aguacate en una salsa a base de jengibre bañada en salsa Teriyaki y decorado con cebollin finamente picado.

Molde de Papas

\$42.900

Cacerola gratinada de papas a la francesa con tocineta, bañadas en salsa chipotle, sour cream, guacamole y pico de gallo.

Spring Rolls

\$39.800

Rollitos de masa oriental rellenos de pollo, queso, cebolla y albahaca salteados en curry, acompañados en salsa agridulce.

Trio de Tacos

\$38.500

Trio de tacos acompañado con guacamole, frijol refrito, queso, lechuga chifonada y pico de gallo mexicano con una proteína de su elección Acompañado de salsas de la casa.

Selecciona tu proteína:

Cerdo BBQ, pollo a la parrilla o carne molida.

Tacos de Atún

\$43.500

Tacos de maíz crocante con atún fresco sobre guacamole y salsa spicy trufada, pimentón rojo crocante y cilantro.

*ligeramente picante

Tacos de atún

Icono Lomito



TARTAR

Icono Tartar

Torre de salmón fresco estilo tartar, sobre nuestra salsa icono con una base de arroz crocante, queso crema y trocitos de tocineta.

\$39.800

Tartar De Atún

Torre de atún fresco estilo tartar, arroz crocante, guacamole y mayonesa oriental, acompañado de salsa ponzu.

\$39.800

Tartar De Salmón

Tartar de salmón fresco con arroz de sushi, jengibre, guacamole Delirio salsa teriyaki.

\$39.800

Tartar De Atún

Tartar De Salmón

Icono Tartar



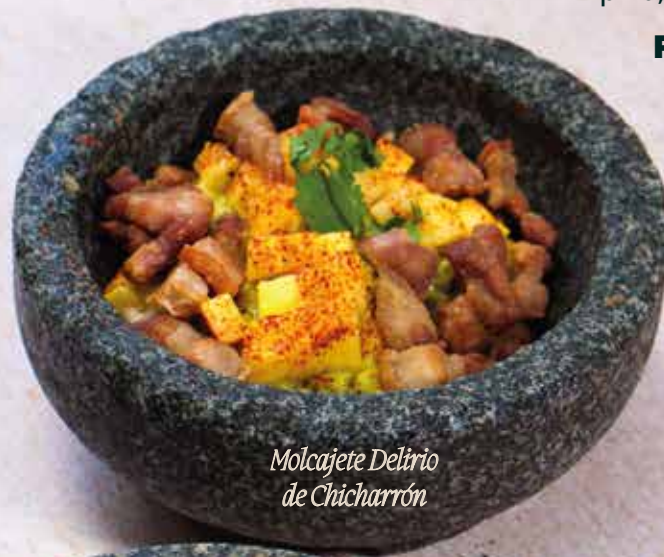
MOLCAJETES

Molcajete Delirio de Chicharrón

Guacamole rústico Delirio, con chicharrón y piña, acompañado de totopos.

Perfecto para dipear.

\$59.900



Molcajete Delirio de Chicharrón

Molcajete

Guacamole rústico Delirio, con queso fresco, acompañado de totopos.

Perfecto para dipear.

\$42.600



Molcajete

Delirio

exquisito

MANOS A LA TORTILLA

Alambre

\$73.500

Julianas de solomito y chicharrón bañados en salsa caramelizada con queso fundido acompañado de guacamole Delirio y pico de gallo.

Escoge tus tortillas de maíz, harina o mixtas.

Euforia De Tacos (Para 2 personas)

\$64.000

6 tacos crocantes de maíz, guacamole, frijol refrito, salsa de la casa, queso Delirio, lechuga chifonada y pico de gallo mexicano.

Selecciona tu proteína:

- Carne Molida
- Cerdo BBQ

Tacos de Queso Encostrado (Para 2 personas)

\$67.000

Tortilla de queso encostrado rellena de carne de birria y chicharrón, acompañados de chipotle, guacamole y cebolla encurtida.

Ármalos en tortilla de maíz, harina o mixtas.

Tacos Gratinados de Carne

\$53.900

Cacerola de carne molida gratinada con queso Delirio, tocineta y jalapeños, acompañados de guacamole y pico de gallo.

Selecciona tus tortillas entre maíz, harina o mixtas.

Tacos de Queso Encostrado



MANOS A LA TORTILLA

Tacos New York

\$117.000

New York en julianas a las brasas acompañado con pimentón relleno de queso Delirio, chimichurri, salsa chipotle, cebolla encurtida.

Escoge tus tortillas de maíz, harina o mixtas.

Cacerola Gratinada de Chorizo

\$53.900

Chorizo en cacerola gratinado con queso Delirio, sour cream, acompañado con guacamole pico de gallo mexicano, chipotle y tortillas de maiz, harina o mixta.

Tacos al Pastor

\$45.000

Carne de cerdo en cocción lenta, salteados al wok y bañados en salsa de la casa, acompañado de piña parrillada, guacamole, pico de gallo, encurtido de cebolla y cilantro.

Escoge tus tortillas de maíz, harina o mixtas.

Fajitas

\$73.500

Nuestra interpretación de las clásicas fajitas, proteína en julianas a tu elección, salteadas con cebolla, pimentón y salsa soya, acompañadas de guacamole, frijol refrito, salsas de la casa, queso Delirio, pico de gallo mexicano, lechuga chifonada y 6 tortillas a su elección.

Selecciona tu proteína:
Pollo, solomito o mixta.

Cacerola Gratinada de Chorizo

Delirio

exquisito

MEXICANO AL CENTRO

Nachos gratinados de Chicharrón

\$88.000

Molcajete de Chicharrón confrijol refrito, gratinado al horno con queso Delirio, bañando en salsa de la casa, guacamole rústico y pico de gallo.

Acompañado de totopos

Nachos Gratinados

\$81.500

Molcajete, frijol refrito, gratinados al horno y bañados en salsa de la casa, con chicharrón, guacamole rústico y pico de gallo mexicano.

Selecciona tu proteína:

Carne de Birria, Pollo Parrillado o Mixto

Acompañado de totopos

Menú Delirante

Una explosión de sabores diseñada para compartir y disfrutar.
Nuestro Menú Delirante incluye:

\$89.000

Dos quesadillas:

2 Triángulos de tortilla de harina tostada con pollo parrillado y queso Delirio fundido, acompañados de salsa de la casa.

Dos spring rolls:

Rollitos crujientes de masa oriental rellenos de pollo, queso y albahaca, servidos con salsa agri dulce.

Dos tacos:

Tacos de cerdo BBQ, acompañados de guacamole, pico de gallo y salsas.

Dos canastas de guacamole y chicharrón:

Canastillas de maíz con guacamole, chicharrón y piña.



ENSALADAS

Ensalada Bali

\$45.900

Combinación de lechuga crespa, mezclum con camarones y anillos de calamar, salteados en vinagreta de la casa, edamames, cidra deshidratada, cascós de aguacate y queso parmesano.

Ensalada Kahlo

\$45.900

Ensalada de lechuga crespa, aguacate fresco, maíz dulce, tomate, queso delirio, frijol salteados y totopos acompañada de salsa de la casa.

Una proteína a su elección:

- Carne de Birria
- Pollo Parrillado



Ensalada Kahlo

CARNES

Costillas Delirio

\$69.500

Costillas en cocción lenta, glaseadas con una delicada salsa teriyaki y un toque de aceite de sésamo, coronada con cebollín fresco y almendras picadas.

Sterling Delirante

\$80.000

Corte de solomito sterling envuelto en tocineta con pimentón crocante y chimichurri.

Entrañita

\$160.000

Corte importado a la brasa con chimichurri.

Acompaña tu plato con una guarnición

- Arroz yakimeshi
- Vegetales salteados
- Papas a la francesa
- Arroz de sushi
- Ensalada fresca

Solomito Encostrado

\$80.000

Solomito encostrado en especias de la casa con chimichurri.

New York Steak

\$110.000

Corte importado de 300 gramos a la parrilla con chimichurri de la casa.



Entrañita

Quesadillas



Nachos gratinados de Chicharrón



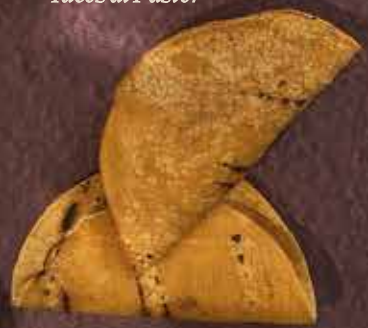
Menú Delirante



Tacos de Queso Encostrado



Tacos al Pastor



FUERTES

Salmón Oriental

\$73.000

Salmón a la parrilla bañado en salsa oriental (la salsa contiene maní) sobre una cama de espinaca crocante.

Salmón Encostrado

\$73.000

Filete de salmón a la parrilla encostrado en especias de la casa.

Acompaña tu plato con una guarnición de tu elección:

- Arroz yakimeshi
- Arroz de sushi
- Vegetales salteados
- Ensalada fresca
- Papas a la francesa

Salmón Garrapiñado

\$73.000

Salmón a la parrilla con almendras garrapiñadas, sobre una cama de pasta vermicelli, aguacate y salsa de base de cilantro.

Lettuce Wraps

\$45.000

Lechuga fresca con pollo y apio salteado en salsa de la casa, pico de gallo y almendras. Acompañados de pasta vermicelli frita y salsa ponzu.

Sopa Mexicana

Crema de tomate natural con pollo salteado en cubos con paprika, maíz dulce, cilantro, aguacate fresco, queso Delirio, chicharrón crocante y totopos.

\$42.000

MENÚ INFANTIL

Deditos De Pollo

Deditos de pollo acompañados con papas a la Francesa, miel y salsa de tomate.

\$25.000

ARROCES

Arroz Oriental

Arroz salteado con mariscos y vegetales al wok, crema de coco y teriyaki, decorado con salmón y tortilla crocante.
(Contiene cebolla y pimentón)

\$53.000

Cremoso Tatemado

Arroz cremoso de ají tatemado, tomates cherry y verduras salteadas.

Elige la proteína: Atún encostrado, Salmón o Salomito.

\$63.600

Arroz Yakimesshi

Arroz yakimeshi salteado con vegetales frescos (zucchini, zanahoria, cebolla, pimentón), cilantro, ajonjolí tostado y un toque de aceite de sésamo y soya, acompañado con pollo crocante bañado en nuestra salsa agridulce de la casa.

\$51.000

Cremoso Tatemado



WOK

Oriental Beef

\$62.500

Cubos de solomito salteados con Vegetales en salsa teriyaki.

Acompáñalo con una guarnición a su elección.

- Arroz yakimeshi
- Arroz de sushi
- Vegetales salteados
- Ensalada fresca
- Papas a la francesa

Mongolian

\$55.000

Pasta oriental con vegetales salteados (cebolla, zanahoria, zucchini, pimentón y maní).

Selecciona tu proteína:

Solomito, pollo o mixto en salsa de ostras.



QUESADILLAS

Quesadillas Birria

\$51.500

Triángulos de tortilla de harina tostada con queso Delirio fundido, carne de birria, acompañado con salsa de la casa, pico de gallo y guacamole.

Quesadillas Delirio

\$51.500

Triángulos de tortilla de harina tostada con exquisita fusión de salmón y camarones salteados con vegetales en salsas de la casa, acompañadas de guacamole y teriyaki.

Quesadillas Pollo Parrillado

\$51.500

Triángulos de tortilla de harina tostada con queso Delirio fundido, pollo parrillado, cebolla y pimentón, acompañado con salsa de la casa, pico de gallo y guacamole.

Quesadillas Cerdo Al Pastor

\$51.500

Triángulos de tortilla de harina tostada con queso Delirio fundido, cerdo al pastor y piña, acompañado con salsa de la casa, pico de gallo y guacamole.

*También puedes armar tus Quesadillas Mixtas con la siguiente proteína:
Birria y pollo.

Quesadillas



BURRITOS

Burrito cerdo al pastor

\$36.000

Cerdo al pastor 110g, acompañado de arroz yakimeshi, piña fresca, frijol negro, queso Delirio, guacamole cremoso, envuelto en una tortilla integral. Incluye chipotle, sour cream y salsa verde.

Burrito de birria

\$36.000

110g de Birria acompañada de arroz yakimeshi en una tortilla con cebolla encurtida, frijol negro, guacamole fresco y queso Delirio. Incluye salsas chipotle, sour cream y salsa verde.

Burrito pollo parrillado

\$36.000

Pollo a la parrilla 110g, envuelto en tortilla con arroz yakimeshi, lechuga fresca, queso Delirio, guacamole cremoso y frijol negro. Todo acompañado de salsa chipotle, sour cream y salsa verde.

Burritos Gratinados

\$52.900

2 tortillas de harina blanda, rellenas de proteína (Carne de birria, pollo o mixto) frijol refrito cremoso, chicharrón crocante y queso Delirio. Acompañada de lechuga fresca, guacamole y pico de gallo mexicano.



BOWL

Bowl cerdo al pastor

\$36.000

Cerdo al pastor (110g), acompañado de arroz yakimeshi, piña fresca, frijol negro, queso Delirio, guacamole cremoso. Incluye chipotle y sour cream.

Bowl de birria

\$36.000

110g de Birria acompañada de arroz yakimeshi, con cebolla encurtida, frijol negro, guacamole fresco y queso Delirio. Incluye salsas chipotle y sour cream.

Bowl pollo parrillado

\$36.000

Pollo a la parrilla (110g) con arroz yakimeshi, lechuga fresca, queso Delirio, guacamole cremoso y frijol negro. Todo acompañado de salsa chipotle y sour cream.



Delirio

exquisito

Bowl de Birria



POSTRES

Cheesecake de Oreo

\$24.900

Crema de cheesecake bañada con galleta de oreo triturada con toques de arequipe de la casa.

Cheesecake Deconstruido

\$24.900

Base de galleta triturada, crema blanca y confitura de frutos rojos.

Encostrado de Arequipe

\$29.000

Tortilla de queso crocante rellena de crema de cheesecake, bañada en arequipe y acompañada con helado de vainilla.

Adición de Helado

\$5.900

Churro

\$29.000

Sánduche de churro crocante relleno de helado de vainilla, bañado en arequipe de la casa y salsa de frutos rojos.

Delirio De Maracuyá

\$24.900

Crema de cheesecake en reducción de maracuyá servida en una concha crocante sobre un espejo de leche condensada.

Milhoja Delirio

\$29.000

Milhoja al horno con chocolate, arequipe ó mixta, succulenta crema pastelera, banano, fresa ó mixta.

Café

Espresso

\$7.900

Americano

\$7.900

Cappuccino

\$9.900

Latte

\$7.900

Arómatica

\$6.000

Trago Baileys

\$23.900

Milhoja Delírio





LICORES

<i>Licor</i>	<i>Trago</i>	<i>Media</i>	<i>Botella</i>
<i>GINEBRA</i>			
GINEBRA GORDON S	\$24.000	-----	\$232.200
GORDON S PINK	\$27.000	-----	\$261.000
HENDRICKS	\$48.000	-----	\$470.900
TANQUERAY	\$38.000	-----	\$368.000
<i>WHISKY</i>			
BUCHANANS 12 AÑOS	\$39.000	\$200.000	\$380.000
BUCHANANS 18 AÑOS	\$67.000	-----	\$670.000
OLD PARR	\$40.000	\$225.000	\$385.900
CHIVAS 12 AÑOS	\$42.000	-----	\$415.800
CHIVAS 18 AÑOS	\$67.000	-----	\$723.000
<i>VODKA</i>			
VODKA SMIRNOFF	\$20.900	-----	\$216.000
ABSOLUT	\$28.000	-----	\$235.900
GREY GOOSE	\$50.000	-----	\$480.000
<i>RON</i>			
RON ZACAPA 23	\$62.000	-----	\$600.000
RON MEDELIN 3 AÑOS	\$23.000	\$90.000	\$140.000
RON MEDELIN 8 AÑOS	\$24.000	\$140.000	\$230.000
<i>AGUARDIENTE</i>			
AGUARDIENTE AZUL	\$19.000	\$80.000	\$145.000
AGUARDIENTE ROJO	\$19.000	\$80.000	\$145.000

LICORES

Licor

Trago

Media

Botella

SANGRÍAS

JARRA TINTO, BLANCA O ROSE

\$120.900

ESPUMOSA, TINTO, BLANCA O ROSE

\$145.000

COPA DE SANGRÍA

\$39.000

TEQUILA

1800 AÑEJO

\$49.000

\$486.000

1800 REPOSADO

\$47.000

\$464.500

1800 SILVER

\$43.500

\$432.000

DON JULIO REPOSADO

\$56.000

\$550.000

DON JULIO AÑEJO

\$60.000

\$590.000

DON JULIO BLANCO

\$50.000

\$496.800

MAESTRO DOBEL

\$66.000

\$650.000

MEZCAL

400 CONEJOS

\$51.000

\$529.000

COINTREAU TRAGO

\$29.000



CREA TU GIN

Gin + Tónica + Sabor

GINEBRA

GINEBRA GORDON S	\$38.900
GORDON S PINK	\$40.900
HENDRICKS	\$57.900
TANQUERAY	\$44.900

TÓNICA

GINGER BEER
INDI
OCEAN
PINK

SABOR

LIMÓN, ALBAHACA Y JENGIBRE
PEPINO
PEPINO Y LIMÓN
FRUTOS ROJOS



BEBIDAS

BRETAÑA		\$8.900
HATSU TE	HATSU	\$11.000
HATSU WATER	HATSU	\$8.900
HATSU WATER CON GAS	HATSU	\$8.900
HATSU SODA	HATSU	\$10.000
GASEOSA POSTOBON		\$8.900
RED BULL		\$18.600
OHRA WATTER (Premium mineral) Con gas o sin gas		\$18.000
MIL 976(OCEAN, INDIE, JENGIBRE, LIMON)		\$13.900

JUGOS

EN AGUA	\$11.000
LECHE	\$13.000
Fresa / Mora / Maracuyá / Mango / Tamarindo	-----
Mandarina	\$14.900
Fresa y mandarina michelado con minisigüí	+\$2.000
Piña, manzana y jengibre	-----
Mora y banano	-----
Limonada de mango biche michelada con tajín	\$13.900
Limonada de fresa	\$13.900
Limonada de coco	\$15.900
Limonada de hierbabuena	\$13.900
Limonada de manzana verde	\$13.900
Limonada de cereza	\$13.900
Limonada natural	\$11.000

CERVEZA

INTERNACIONALES



Corona es una cerveza refrescante que se disfruta mejor acompañada de un limón. Su líquido dorado se elabora 100% en México.

\$16.000



Sofisticada lager de origen Belga con más de 600 años de tradición. Caracterizada por un sutil amargor. Perfectamente servida con su cáliz de cristal.

\$16.000



Cerveza Lager Premium dorada hecha con ingredientes de origen natural con un sabor único y balanceado..

\$16.000

ARTESANALES



Cervezas artesanales elaboradas en pequeñas cantidades con ingredientes selectos provenientes de los mejores cultivos del mundo.

Cajicá Miel **\$15.900**

Monsserrate Roja **\$15.900**

Chapinero Porter **\$15.900**

NACIONALES



Roja **\$12,900**

Negra **\$12,900**

Dorada **\$12,900**

COCTELES

TENTACION		\$35.900
MULA MEXICO		\$55.900
MULA MEZCAL		\$52.900
MULA INGLESA		\$42.900
MULA RUSA		\$42.900
CIELO ROJO		\$37.900
CARAJILLO 43		\$37.900
GINGER 43		\$49.900
MOJITO BACARDI		\$42.900

COCTELES HATSU

FRUTOS ROJOS		\$18.900
FANTASIA LYCHEE		\$18.900
FANTASIA PRIMAVERAL		\$18.900
FANTASIA MARACUYA		\$18.900
FANTASIA PIÑA		\$18.900
FANTASIA FRESA		\$18.900
MOJITO SIN LICOR		\$18.900
MOJITO SIN LICOR MARACUYA		\$18.900

VINO

MERLOT

TARAPACA RESERVA **\$158.900**

SANTA CAROLINA RESERVA **\$169.000**

CARMENERE

SANTA CAROLINA RESERVADO **\$135.000**

TARAPACA RESERVA **\$158.900**

TARAPACA GRAN RESERVA **\$240.000**

TEMPRANILLO

Copa

Botella

RAMÓN BILBAO CRIANZA **\$42.900** **\$186.000**

EMILIO MORO FINCA RESALSO **\$265.000**

RAMON BILBAO RESERVA **\$290.000**

MALBEC

COPA DE VINO DE LA CASA **\$28.900**

LAS MORAS **\$120.000**

LA CELIA RESERVA **\$170.000**

ALMA MORA **\$180.000**

NAVARRO CORREA COLECCIÓN PRIVADO **\$220.000**

LAS MORA BLACK LABEL **\$239.000**

CABERNET SAUVIGNON

SANTA CAROLINA RESERVADO **\$150.000**

ALMA MORA **\$160.000**

NAVARRO CORREA COLECCIÓN PRIVADO **\$220.000**



VINO

OTROS

LA CELIA RESERVADO **\$155.000**
(MALBEC, CABERNET, FRANC)

ENATE **\$230.000**
(CABERNET, SAUVIGNON, MERLOT)

CHARDONAY

COPA DE VINO DE LA CASA **\$28.900**

LAS MORAS **\$120.000**

LAS MORAS ORGANICOS **\$160.000**

ENATE **\$240.000**

ROSE

COPA DE VINO DE LA CASA **\$28.900**

LAS MORAS **\$120.000**

MICHEL TORINO (syrah) **\$153.000**

ALMA MORA (SYRAH) **\$150.000**

RAMÓN BILBAO **\$186.000**

RAMÓN BILBAO COPA **\$41.000**

ENATE ROSE **\$227.000**

SAUVIGNON BLANC

SANTA CAROLINA RESERVADO **\$135.000**

TARAPACA **\$158.900**

VERDEJO

Copa

Botella

RAMÓN BILBAO **\$41.900** **\$185.000**

ALBARIÑO

PAZO DE SAN MAURO **\$295.000**

MAR DE FRADES **\$295.000**

ESPUMOSOS

MIONETTO PROSECCO BLANCO **\$193.000**

NAVARRO CORREA EXTRA BRUT BLANCO **\$215.000**

NAVARRO CORREA BRUT MALBEC ROSE **\$215.000**



De nuestras
manos, el sabor
se vuelve arte



DEURO
EXQUISITE



Delirio

exquisito

Conoce más



 *@delirioexquisito*

 *www.delirioestaurante.com.co*

 *Poblado: +57 311 366 3840*

 *Laureles: +57 350 767 1075*