



MUSEO DEL TEQUILA

LA EXPERIENCIA MEXICANA

FUNDADO EN 2002

DONDE RECIBIMOS  
CLIENTES

Y DESPEDIMOS AMIGOS

• B O G O T Á •

## SOBRE NOSOTROS

El Museo del tequila es un restaurante de alta cocina mexicana que cuenta con una exhibición permanente de botellas de tequila: más de 3.250 botellas, que lo acredita con la colección más grande de tequilas y mezcales del mundo fuera de México.

El restaurante tiene una capacidad para 200 personas; cuenta con salones adecuados para brindar un excelente servicio, dotado de bar y cocina. La decoración es un homenaje a la cultura mexicana, con objetos de gran valor para la historia del país. Además, el personal está siempre dispuesto a colaborar y a brindarte la información que desees sobre el lugar y sus piezas más representativas o preguntar por los códigos QR para que conozcas parte de la historia del Museo del Tequila.

## NUESTRA HISTORIA

El concepto nace hace más de cinco décadas cuando Don Alfonso González, viaja a México fascinado por su cine y la música que se transmitía en nuestro país, desde entonces aprendió de su cultura, sus costumbres, sus sabores y decidió comenzar a coleccionar botellas de Tequila y Mezcal.

En su primer viaje a México (1969) adquirió su primera botella y al pasar de los años cada vez que la familia viajaba a este país traían de 20 a 25 botellas de distintas presentaciones. Poco a poco se fue consolidando esta colección gracias a esa admiración y cariño que la familia González Aragón tiene por la cultura mexicana.

Luego de un tiempo pudieron cristalizar ese sueño y nació el Museo del Tequila, un lugar 100% mexicano que ofrece los platos más representativos de la gastronomía mexicana. En el Museo puedes encontrar piezas originales de la historia de México y objetos que pertenecieron a los artistas más importantes del país azteca.

## ALGUNOS DE NUESTROS RECONOCIMIENTOS



### ÁGUILA TLATELOLCO

Mejor Gastronomía Mexicana en Colombia  
EXCELENCIA EMPRESARIAL Embajada de México



### LONELY PLANET

Mejor restaurante de  
Comida Mexicana en Colombia

# MIENÚ





# ENTRADAS

## **GUACAMOLE**

Delicioso guacamole preparado con aguacate tipo hass, cebolla finamente picada, cilantro, jugo de limón, queso oaxaca y tomate. Macerado en el mocajete.

**\$ 35.900**

## **ADICIÓN**

**CHICHARRÓN CARNUDO**  
**PLÁTANO MACHO**

**\$ 17.900**  
**\$ 7.900**

## **TACOS DE BIRRIA**

Tres deliciosos tacos preparados con la técnica ancestral del estado de Jalisco.  
La birria, acompañada de consomé de sus propios jugos.

**\$ 36.900**

## **TACOS AL PASTOR**

Tres tacos con selecta carne de cerdo marinada al pastor y especias, piña, cebolla y cilantro en tortillas de maíz.

**\$ 34.900**

## **TACOS DE POLLO**

Tres deliciosos tacos con filete de pechuga cortado en julianas y salteado en sus jugos servidos en tortillas de maíz.

**\$ 34.900**

## **TACOS DE CARNE**

Tres tacos con exquisito lomo fino de res salteado en sus jugos con repollo encurtido y queso en tortillas de maíz.

**\$ 34.900**

## **TACOS DE COCHINITA PIBIL**

Tres tradicionales tacos preparados; con carne de cerdo desmechada, achiote, jugo de naranja, chile piquin, presentados con cebolla roja encurtida en tortillas de maíz.

**\$ 34.900**

## **TACOS DE CARNITAS**

De los antojitos más tradicionales de México, vienen 3 tacos con cebolla finamente picada y cilantro, acompañados de tortillas de maíz.

**\$ 34.900**

## **FLAUTAS**

Tres tacos dorados en tortillas de maíz con pollo, carne o mixtos sobre una cama de lechuga, queso, bañados con crema de leche, guacamole y tomate.

**\$ 29.900**

## **QUESADILLAS**

Orden de dos tortillas de harina de trigo rellenas de queso, champiñones y/o chorizo y guacamole.

**\$ 34.900**

## **BOTANA MEXICANA PARA DOS**

Flautas de pollo y carne, acompañadas de quesadillas, frijol refrito, queso y guacamole.

**\$ 53.900**

## **TINGAS**

Dos tostadas de res o pollo desmechado preparado en la más tradicional salsa mexicana con frijol refrito, cubiertas con queso y crema de leche.

**\$ 36.900**

## **CHILAQUILES**

Totopos en salsa verde o roja, con pollo y cebolla, cubiertos con crema de leche, queso, acompañados de frijol refrito.

**\$ 35.900**

## **CHILES APANADOS**

Tres chiles rellenos de queso, carne de cerdo y uvas pasas, acompañados de nata agria.

**\$ 21.900**

## **CÓCTEL CHAMUCO (CÓCTEL DE CAMARONES)**

Camarones salteados con maíz tierno, cuadritos de aguacate, cebolla, salsa de la casa, lechuga y delicioso toque de jalapeños, acompañados de dos tostadas de maíz.

**\$ 34.900**



# MENÚ INFANTIL

(Recomendado para niños **menores de 12 años**)

## **BURRITO DE CARNE O POLLO**

**\$ 35.900**

Burrito del Museo de carne o pollo, preparado con pimentón, cebolla y salsa veracruzana, acompañado de papas a la francesa con salsa de tomate, gomitas, gaseosa y/o aguas frescas.

## **COMBO MI VECINDAD**

**\$ 35.900**

Delicioso taco de carne o pollo, salteado con queso, acompañado de papas a la francesa, salsa de tomate, gomitas, gaseosa y/o aguas frescas.

## **POLLO CRI CRI**

**\$ 35.900**

Deliciosos trocitos de pechuga cubiertos en crujiente choco crispy, acompañados de papas a la francesa, salsa de tomate, gomitas, gaseosa y/o aguas frescas.

## **QUESADILLAS**

**\$ 34.900**

Orden de dos tortillas de harina de trigo rellenas de queso, champiñones y/o chorizo y guacamole.

# PLATOS VEGETARIANOS

## TACOS VEGETARIANOS

Tres tortillas de maíz rellenas de zucchini verde y amarillo, champiñones, cebolla, pimentón en julianas, flor de jamaica y brotes de rúgula.

**\$ 34.900**

## ENCHILADAS VEGETARIANAS

Tres Tortillas rellenas de champiñones, cebolla, pimentón, lechuga, aceitunas, alcaparras, flor de jamaica y tomate, bañadas en nuestra salsa verde o roja, acompañadas de frijol refrito y arroz mexicano.

**\$ 32.900**

## FAJITAS VEGETARIANAS

Salteado de aceitunas, alcaparras, tomate, cebolla, pimentón, flor de jamaica, acompañados de guacamole, queso Oaxaca, frijol refrito, rábano y tortillas de maíz.

**\$ 32.900**

## QUESADILLAS

Orden de dos tortillas de harina de trigo rellenas de queso, champiñones y guacamole.

**\$ 33.900**

# SOPAS

## SOPA DE TORTILLA

Sopa mexicana a base de tomate, con pollo, totopos, queso Oaxaca, aguacate, crema de leche y chile guajillo.

**\$ 31.900**

## POZOLE

Sopa tradicional mexicana a base de maíz, cerdo, lechuga, aguacate, rábano, chile piquín, orégano, chicharrón y limón, acompañado de dos tostadas con crema de leche.

**\$ 39.900**

# ENSALADAS

## ENSALADA A LA TEQUILANA

Lechuga fresca con aceitunas, aguacate, tomate, trocitos de pollo, queso y vinagreta al Tequila

**\$ 32.900**





# PLATOS FUERTES



# CARNES

## **MOLCAJETE DE CARNES MIXTAS DEL MUSEO**

**\$ 79.900**

Lomo de res, lomo de cerdo, pechuga de pollo y chicharrón carnudo. Preparados al mejor estilo mexicano en un molcajete con pimentón, cebolla, chorizo y nuestra inigualable salsa mexicana, gratinado, acompañado con tortillas de maíz. Pídalo con o sin picante.

## **COSTILLAS DE CERDO EN REDUCCIÓN DE JAMAICA**

**\$ 62.900**

3 Unidades de costillas de cerdo asada a la plancha, aderezada en salsa de Jamaica, acompañada de papas a la francesa y guacamole.

## **CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA**

**\$ 58.900**

Lomo fino de res asado a la plancha, acompañado de una flauta de pollo, una quesadilla de maíz, frijol refrito, guacamole y arroz mexicano.

### **TAMPIQUEÑA CHINGONA**

Filete de lomo de res asado a la plancha, flameado con tequila, acompañado de chilaquiles y frijol refrito.

**\$ 63.900**

### **LOMO MEXICANÍSIMO**

Exquisito lomo de res en salsas roja y verde, cubierto de jalapeños y gratinado. Acompañado de arroz mexicano y tortillas de maíz.

**\$ 56.900**

### **PUNTAS DEL MUSEO**

Puntas de filete de lomo de res, preparadas con pimentón y cebolla en nuestra tradicional salsa mexicana, flameadas con tequila. Acompañadas de quesadilla de maíz, arroz mexicano y tortillas de maíz.

**\$ 55.900**

### **ANTOJITOS MEXICANOS**

Perfecta combinación de carnes en fajitas de res, cerdo y pollo, acompañadas de frijol refrito, guacamole, totopos y tortillas de maíz.

**\$ 57.900**

### **FAJITAS DE RES O POLLO**

Lomo de res y/o pollo en julianas, salteados a la plancha con pimentón y cebolla. Acompañados de guacamole, frijol refrito, rábano, y tortillas de maíz.

**\$ 55.900**

### **BURRO DEL MUSEO**

Lomo fino de res y/o pollo salteados con pimentón, cebolla, frijol refrito, salsa veracruzana en una tortilla de harina totalmente gratinada. Acompañado de lechuga nata agria, pico e' gallo y guacamole. Pídalo con o sin picante.

**\$ 58.900**

### **LOMO DE RES MEXICANO**

Tres medallones de lomo de res en deliciosa salsa de champiñones. Acompañado de arroz mexicano, tortillas de maíz y quesadilla de maíz.

**\$ 55.900**

### **FAJITAS DE CERDO AL MOLE**

Fajitas de lomo de cerdo cubiertas de nuestra tradicional salsa mole, acompañada de arroz mexicano, tostada con frijol refrito, cebolla y tortillas.

**\$ 61.900**



# POLLO

## **MOLE POBLANO**

Pechuga de pollo, cubierta de la más famosa y tradicional salsa mexicana: el mole, preparado con chocolate, nueces, almendras, varias clases de chiles y especias, acompañada de arroz mexicano, tostada con frijol refrito y cebolla morada.

**\$ 63.900**

## **ENCHILADAS EN MOLE**

Tres tortillas rellenas de pollo, bañadas en exquisito mole poblano, acompañadas de frijol refrito, cebolla morada, queso, ajonjolí y arroz mexicano.

**\$ 61.900**

## **ENCHILADAS EN SALSA VERDE O ROJA**

Tres tortillas rellenas de pollo, bañadas en nuestra tradicional salsa mexicana verde o roja, crema de leche, lechuga, queso, frijol refrito y arroz mexicano.

**\$ 52.900**

## **POLLO RELLENO EN SALSA DE TAMARINDO**

Deliciosa pechuga rellena de queso fresco, tocineta, pimentón, cubierto de nuestra deliciosa salsa de tamarindo, acompañado de papas a la francesa y ensalada de la casa.

**\$ 55.900**



# FRUTOS DEL MAR

## **LANGOSTINOS AL ESTILO SONORA**

Cinco langostinos a la plancha, cubiertos de una deliciosa salsa preparada con ajo, cebolla, champiñones, crema de leche, jalapeño y tequila, acompañados de puré de papa y ensalada de la casa.

**\$ 65.900**

## **FILETE DE ROBALO EN FINAS HIERBAS**

Filete de Robalo en finas hierbas, aceite de oliva, rodajas de tomate y cebolla en julianas, mostaza y mayonesa, acompañado de arroz mexicano y tortillas de maíz.

**\$ 64.900**

## **ROBALO A LA TALLA**

Filete de robalo preparado en una salsa veracruzana con pimentón, cebolla, cubierto con camarones, acompañado de arroz mexicano y tortillas de maíz.

**\$ 66.900**

## **PIÑA VERACRUZANA**

Haciendo honor a su nombre; media piña rellena de camarones, palmitos, pimentón, cebolla y piña finamente picados; Preparados con crema de leche y gratinada acompañada de tortillas de maíz.

**\$ 65.900**

## **CAMARONES A LA MEXICANA**

Camarones preparados en nuestra salsa mexicana con pimentón, cebolla, flameados con Tequila, acompañados de arroz mexicano y tortillas de maíz.

**\$ 62.900**

# ÓRDENES

Orden de totopos	\$ 12.900
Orden de tortillas (4)	\$ 8.900
Orden de guacamole	\$ 11.900
Orden de frijol refrito	\$ 9.900
Orden de pico e´ gallo	\$ 9.900
Orden de Nata agria	\$ 9.900



# POSTRES

Delirio de Cajeta	\$ 23.900
Pie de Maracuyá	\$ 23.900
Mousse de Tequila	\$ 23.900
Crepa del Museo	\$ 23.900

# BEBIDAS

## AGUAS FRESCAS

HORCHATA .....	\$ 12.900
JAMAICA .....	\$ 11.900
TAMARINDO .....	\$ 11.900

## JUGOS NATURALES

FRESA, MORA, MANGO, LULO, MARACUYA .....	\$ 12.900
LIMONADA NATURAL .....	\$ 12.900
LIMONADA CEREZADA .....	\$ 14.900
LIMONADA COCO .....	\$ 16.900

## OTROS

GASEOSAS .....	\$ 7.900
BOTELLA AGUA .....	\$ 8.900
DECANTE DE SANGRITA .....	\$ 16.900
COPA DE SANGRITA .....	\$ 6.900
RED BULL .....	\$ 19.900
COPA ZUMO DE LIMÓN .....	\$ 3.000

# CERVEZAS

## ¿CÓMO QUIERES TU CERVEZA?

CHELADA .....	\$ 2.000
(Vaso escarchado con sal y tajín con hielo y zumo de limón.)	
MICHELADA .....	\$ 3.000
(Vaso escarchado con sal y tajín, hielo, zumo de limón, salsa inglesa y tabasco.)	
CLUB COLOMBIA .....	\$ 14.900
CORONA .....	\$ 17.900
STELLA ARTOIS .....	\$ 17.900
SOL .....	\$ 17.900
TEKATE .....	\$ 17.900
HEINEKEN .....	\$ 17.900
CERVEZA IMPORTADA SIN ALCOHOL .....	\$ 17.900



# MARGARITAS

**DEL MUSEO** ..... \$ 44.900

**DE SABORES** ..... \$ 44.900

MANGO, MARACUYÁ, FRESA, JAMAICA, TAMARINDO, BLUE

**DE MEZCAL** ..... \$ 57.900

**PREMIUM**

Con DON JULIO, HERRADURA, PATRÓN o 1800 (Reposados) ..... \$ 59.900

Con DON JULIO 70, HERRADURA ULTRA o 1800 (Cristalinos) ..... \$ 79.900

# CÓCTELES

## CÓCTELES DE AUTOR

**CATRINA** ..... \$ 53.900

Margarita tradicional frappe con cerveza corona (210 ml)

**CHAPULÍN** ..... \$ 47.900

Infusión de ginebra con frutos rojos, arándanos, fresas, triple sec, zumo de limón, ramas de romero, hielo seco y ginger.

**NIEBLA DE ACAPULCO** ..... \$ 47.900

Infusión de Tequila con frutos verdes, curazao azul, zumo de limón, mango verde con Tajín, hielo seco y ginger.

**CANTARITO "EL PARIAN"** ..... \$ 48.900

Tradicional y refrescante cóctel del estado de Jalisco, servido en típicos cantaritos de barro escarchados con tajín y tabasco, rellenos de toronja, zumo de limón y naranja, un trago de tequila reposado y licor de naranja, una pizca de sal, garnitura de naranja y limón.

**PALOMA QUERIDA** ..... \$ 47.900

Tequila blanco, zumo de limón, jugo de toronja, sirope de agave y flores de pensamiento. Escarchado con Tajín.

**MEZCALITA DEL MUSEO** ..... \$ 57.900

Mezcal artesanal, sirope de jengibre, jarabe de agave, zumo de limón. Escarchado con sal o tajín, en las rocas.

# CÓCTELES SIN ALCOHOL

**DURANGO PASIÓN** ..... \$ 16.900

Jalea de Maracuyá, sirope de jengibre, zumo de limón y soda.

**NOCHES DE JALISCO** ..... \$ 16.900

Jalea de Frutos rojos, sirope de albahaca, jugo de naranja y soda



# CATA DE TEQUILAS

Disfruta una **EXPERIENCIA PERSONALIZADA**



En nuestra cata podrán aprender todo lo relacionado con esta bebida, la forma ideal de tomar este legendario licor, los diferentes tipos y clases que existen, sus acompañamientos, diferencias con el mezcal, la denominación de origen, preparación de cocteles, entre otros temas. Comprenderás desde el proceso de elaboración hasta su embotellamiento, y al mismo tiempo podrán preguntar lo que deseen sobre este fascinante mundo.

- Al finalizar obtendrás tu certificado personalizado de participación como: **Aficionado del Tequila** y con información completa de lo que aprendieron en la cata.
- El precio puede variar si deseas catar Tequilas Premium y/o mezcales.

## CATA DE TEQUILAS

\$ 98.900 por persona

1. Un Tequila Blanco
2. Un Tequila Reposado
3. Un Tequila Añejo

## CATA DE TEQUILAS CON MARIDAJE

\$ 177.900 por persona

Tres momentos de la cata que vas a vivir:

1. Un Tequila Blanco + Camarones al estilo Sonora.
2. Un Tequila Reposado + el plato más importante de la gastronomía mexicana: El Mole Poblano y un Taco al pastor.
3. Un Tequila Añejo + Postre: Delicada crepa artesanal de trigo, rellena de banano y suave cajeta caramelizada, gratinada al horno hasta lograr una textura cálida, cremosa e irresistiblemente dorada.



BLANCO



REPOSADO

AÑEJO

**SR. JULIÁN ALEXANDER GONZÁLEZ**

EMBAJADOR DEL TEQUILA Y EXPERTO TEQUILERO



Único en Colombia.  
Gerente General del Museo del Tequila.



# TEQUILAS

## TEQUILAS EXTRA AÑEJOS

DON JULIO 1942 .....  
RESERVA DE LA FAMILIA .....

## BOTELLA

\$1.790.000 .....  
\$1.399.000 .....

## TRAGO

\$ 170.000 .....  
\$ 139.900 .....

## TEQUILAS CRISTALINOS

DON JULIO 70 .....  
1800 .....  
HERRADURA ULTRA .....  
JIMADOR .....  
MAESTRO DOBEL DIAMANTE .....

## BOTELLA

\$ 729.900 .....  
\$ 579.900 .....  
\$ 659.900 .....  
\$ 399.900 .....  
\$ 629.900 .....

## TRAGO

\$ 72.900 .....  
\$ 57.900 .....  
\$ 65.900 .....  
\$ 39.900 .....  
\$ 62.900 .....

## TEQUILAS AÑEJOS

DON JULIO .....  
1800 .....  
PATRÓN .....  
HERRADURA .....  
CENTENARIO .....  
CORRALEJO .....  
GRAN CORRALEJO .....

## BOTELLA

\$ 599.900 .....  
\$ 549.900 .....  
\$ 609.900 .....  
\$ 599.900 .....  
\$ 459.900 .....  
\$ 589.900 .....  
\$1.200.000 .....

## TRAGO

\$ 59.900 .....  
\$ 54.900 .....  
\$ 60.900 .....  
\$ 59.900 .....  
\$ 45.900 .....  
\$ 58.900 .....  
\$ 120.000 .....

## TEQUILAS REPOSADOS

DON JULIO .....  
1800 .....  
CORRALEJO .....  
PATRÓN .....  
JIMADOR .....  
CAZADORES .....  
HERRADURA .....  
JOSE CUERVO TRADICIONAL .....  
CENTENARIO .....

## BOTELLA

\$ 549.900 .....  
\$ 449.900 .....  
\$ 519.900 .....  
\$ 549.900 .....  
\$ 349.900 .....  
\$ 349.900 .....  
\$ 489.900 .....  
\$ 359.900 .....  
\$ 349.900 .....

## TRAGO

\$ 54.900 .....  
\$ 44.900 .....  
\$ 51.900 .....  
\$ 54.900 .....  
\$ 34.900 .....  
\$ 34.900 .....  
\$ 48.900 .....  
\$ 35.900 .....  
\$ 34.900 .....

## TEQUILAS BLANCOS

RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO .....  
DON JULIO .....  
1800 .....  
JIMADOR .....  
HERRADURA .....  
PATRON .....  
CORRALEJO .....  
CENTENARIO .....  
CAZADORES .....

## BOTELLA

\$ 619.900 .....  
\$ 479.900 .....  
\$ 429.900 .....  
\$ 329.900 .....  
\$ 439.900 .....  
\$ 489.900 .....  
\$ 469.900 .....  
\$ 319.900 .....  
\$ 319.000 .....

## TRAGO

\$ 61.900 .....  
\$ 47.900 .....  
\$ 42.900 .....  
\$ 32.900 .....  
\$ 43.900 .....  
\$ 48.900 .....  
\$ 46.900 .....  
\$ 31.900 .....  
\$ 31.900 .....

ELABORADO A PARTIR  
DE AGUICATE EN TEQUILA

# MEZCALES



## MEZCALES

UNIÓN .....	\$ 439.900 .....	\$ 43.900
400 CONEJOS .....	\$ 499.900 .....	\$ 49.900
AMORES .....	\$ 499.900 .....	\$ 49.900
MONTELOBOS .....	\$ 499.900 .....	\$ 49.900

## BOTELLA

## TRAGO

## WHISKY

BUCHANAN'S 12 AÑOS .....	\$ 399.000 .....	\$ 39.900
BUCHANAN'S 18 AÑOS .....	\$ 639.000 .....	\$ 63.900

## BOTELLA

## TRAGO

# CURIOSIDADES DEL MUSEO DEL TEQUILA

- Moño Charro y Toalla, obsequios de **Vicente Fernández** el día de su última presentación en Bogotá. (Se encuentra en el 3er piso)
- Huevo de avestruz pintado por **Vicente Fernández**, obsequio del artista. (Se encuentra en el 3er piso)
- Rifle usado por el ejército de **Emiliano Zapata** en la Revolución Mexicana (Se encuentra en el 2do piso)
- Canción inédita de puño y letra de **José Alfredo Jiménez**, escrita para Colombia, y una botonadura que perteneció al artista. (Se encuentra en el 2do piso)
- Collar que perteneció a **Pedro Infante** y la primera botella del Tequila (A-001) de Pedro Infante. (Se encuentra en el 3er piso)
- Sombrero de **Jorge Hernández**, obsequio del líder de la agrupación **Los Tigres del Norte**. (Se encuentra en el 3er piso)
- Autógrafo de **Roberto Gómez Bolaños "Chespirito"** cuando visitó el Museo del Tequila. (Se encuentra en el 2do piso)
- Colección de máscaras mesoamericanas. (Se encuentra en el 3er piso)
- **Calendario Azteca**, único en el mundo con más de 9.723 piezas elaborado en 8 tipos de maderas diferentes, mide 2.25 metros, escala 1:½ (Se encuentra en el 3er piso)



## DISTINTIVO T

Obtenido en Guadalajara por garantizar la pureza y calidad del Tequila y expandir la cultura mexicana fuera de sus fronteras.

Nuestro establecimiento es único en Colombia en obtener el reconocimiento: **Distintivo T** otorgado por el Gobierno Mexicano, donde se puede tener la certeza de que se están degustando tequilas certificados, y donde todo el personal está capacitado en la cultura del tequila, ofreciendo:

- ✓ Un excelente servicio y confianza al tomar tequila.
- ✓ Difusión de la Cultura del Tequila y el Mezcal.
- ✓ Defensa en contra de la adulteración y venta de seudo tequilas, así como proteger la salud del consumidor
- ✓ Protección de la Denominación de Origen "Tequila" y del "Mezcal" que son patrimonio nacional de México.
- ✓ Este distintivo fue el primero otorgado fuera de México, y la capacitación a todo el personal del Museo fue impartida por el Doctor **Jaime Augusto Villalobos**, presidente de la **CULTURA Y CAPACITACIÓN DEL TEQUILA A.C.**



[museodeltequila.com.co](http://museodeltequila.com.co)

