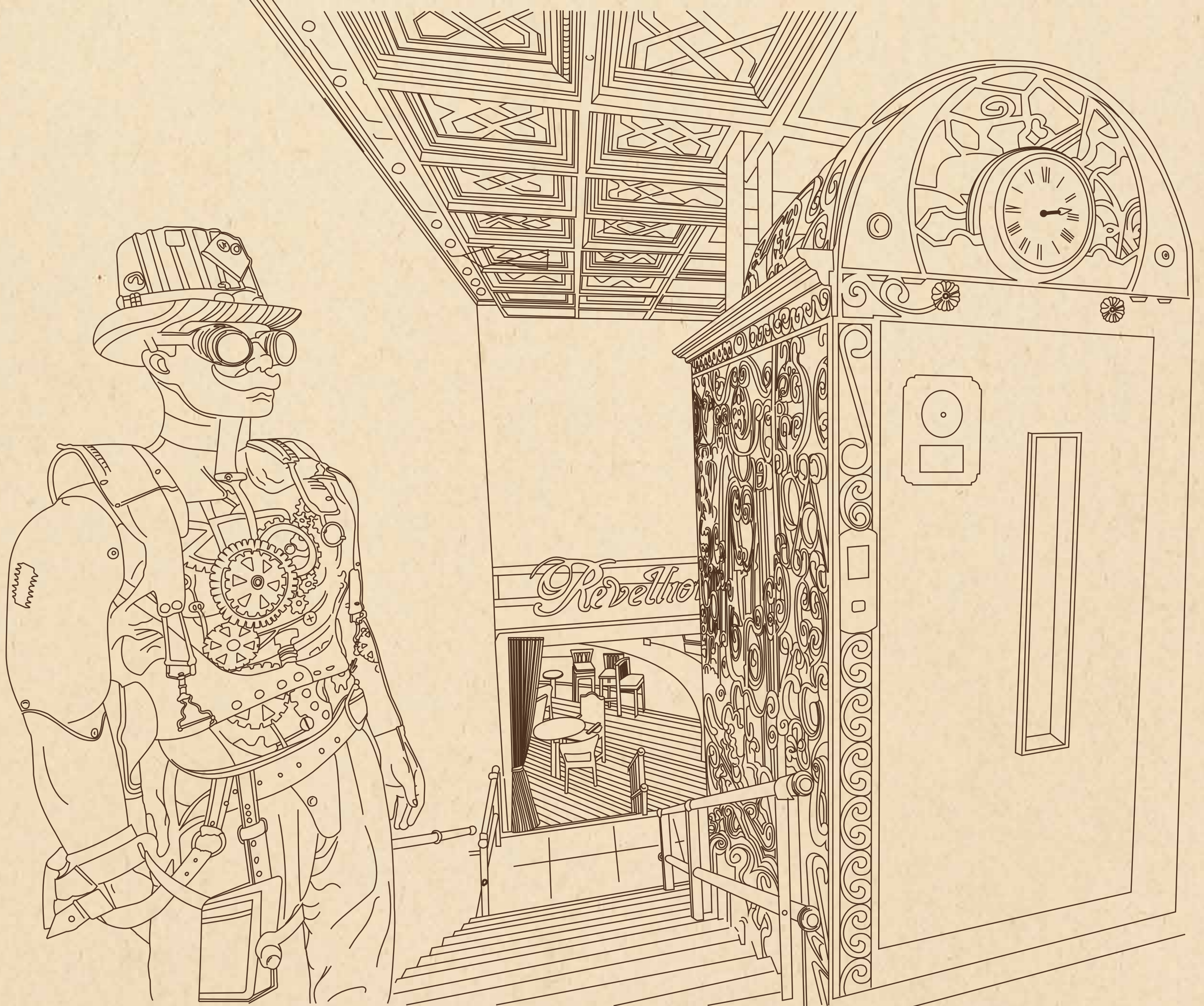




# A UN VIAJE EN EL TIEMPO



*¡Queridas damas y peculiares caballeros! Dejen que sus experiencias viajen a los más excéntricos y sublimes lugares de Colombia y New Orleans. Bienvenidos a un viaje en el tiempo, un lugar mágico, somos Rebeldes creadores de una experiencia única en el DownTown de Bogotá.*





## CÓCTELES DE AUTOR CRAF COCKTAILS *R*

**DAIQUIRI ANCHO REYES**.....\$39.000

Ancho reyes, sirope, limón, angostura. 🌶️

**MARGARITA NOLA**.....\$35.000

Tequila José Cuervo, mango biche, limón, triple sec. 🌶️ 🌿

**SEPTIMAZO**.....\$30.000

Vodka, lulo, curazao azul, limón.

**STEAMFUNK**.....\$35.000

Vodka, soda, hierbabuena, uchuva, uvas, fresa, azúcar, limón.

**REVELLION DO BRASIL**.....\$30.000

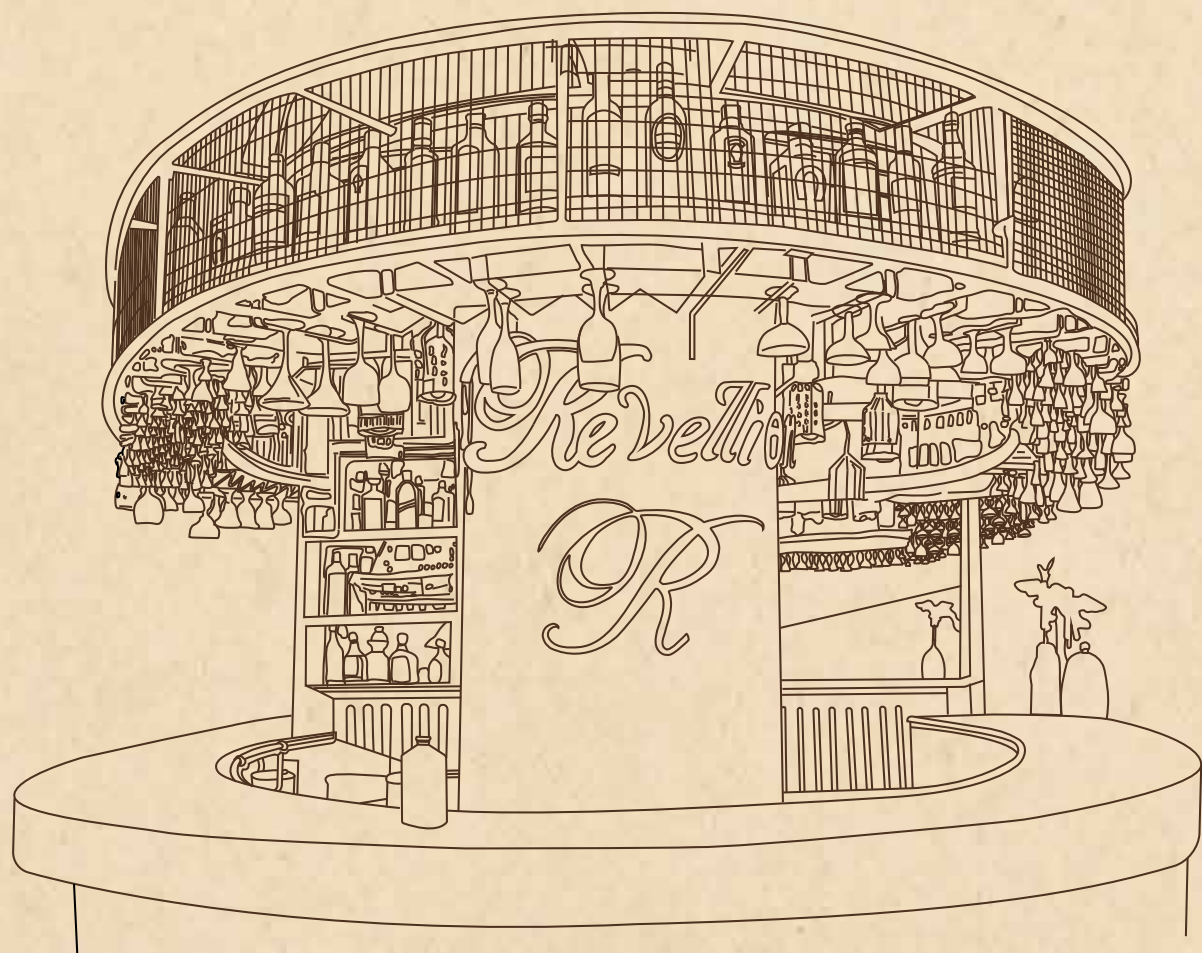
Cachaza, maracuyá, cascós limón, azúcar.

**JÄGER SMASH**.....\$35.000

Jägermeister, pepino cohombro, sipore, limón, ginger.

**CABALLITOS DE FUEGO**.....\$85.000

8 caballitos de aguardiente, mil demonios con tajine, Blue Curaçao, frutos rojos, maracuyá, lulo, mango, aceituna, cereza.



Disponibile sin alcohol

*R* De autor created by Revellion

🌿 De New Orleans, Lousiana, EEUU  
NOLA inspired/traditional dishes

🌶️ Picante medio/a little bit spicy

🌿 Vegetariano/vegetarian

## CÓCTELES CLÁSICOS CLASSIC COCKTAILS

**APEROL SPRITZ**.....\$35.000

Aperol, espumoso, soda, zumo de limón.

**HURACÁN/HURRICANE**.....\$30.000

Ron Colombiano, limón, maracuyá, granadina. 🌿

**MARTINI**.....\$30.000

Ginebra o Vodka, Dry Vermouth, aceituna.

**MARGARITA**.....\$35.000

Tequila, triple sec, limón.

**MOJITO**.....\$30.000

Ron blanco, hierbanuena, azúcar, limón.

**RED GIN**.....\$35.000

Red Bull Red Edition, Ginebra, limón, frutos rojos.



## CÓCTELES SIN LICOR

**ALCOHOL FREE MOCKTAILS SOUBAR**

**MOJITO RED BULL**.....\$18.000

Red Bull, hierbabuena, limón, azúcar. \*

**STEAMFUNK**.....\$18.000

Ginger, hierbabuena, uchuva, uvas, fresa, limón. \*




**PLATOS PARA  
COMPARTIR**  


**AGUACATE FRITO/FRIED**  

**AVOCADO** .....\$19.500

*Aguacate hass apanado con panko, remoulade, pesto de cilantro, ají casero, brotes.*

*Hass avocado panko crust, remoulade, cilantro pesto, homemade salsa, sprouts.*

**CHICHARRONES/FRIED PORK**

**BELLY** .....\$28.900

*Chicharrón de cerdo, yuca frita, pesto de cilantro, cascós de limón.*

*Fried pork belly, tenderly cooked yucca, cilantro pesto, lemon.*

**PICADA FRITA/SAMPLER**

**APPETIZER** para 5-8.....\$119.900

*Alitas bbq, patacones, empanadas de queso, chicharrón, yuca frita, aros de cebolla, papa criolla frita, punta de cerdo, punta anca res, salsas caseras: bbq, guacamoles, ranch, ají de uchuva, chimichurri.*

*Bbq wings, fried plantains, melted cheese patties, fried pork belly, fried yucca, onion rings, fried baby creole potatoes, pork, beef, homemade sauces: bbq, guacamole, ranch dip, spicy uchuva salsa, chimichurri.*

**GUACAMOLE** 

**NACHOS**   .....\$31.900

*Guacamole casero Revellion, nachos de maíz  
Homemade guacamole, tortilla chips.*

**PICADA REVELLION /** 

**REVELLION CHOPED MEAT**

**PLATTER** para 2-3.....\$74.500

*Carnes de res, carne de cerdo, chorizo artesanal, morcilla, papa criolla, ají casero, chimichurri.*

*Beef pork, artesanal chorizo, morcilla, lightly fried baby "criolla" potatoes, homemade salsa, chimichurri.*

**ALITAS DE POLLO (8 ALITAS)/ BBQ**

**CHICKEN WINGS (8 WINGS).....\$26.900**

*Alitas de pollo, salsa bbq Revellion con whiskey, bastones de apio y zanahoria, salsa ranch.*

*Chicken wings, Revellion bbq sauce with whiskey, carrots and celery sticks, homemade ranch dip.*

**MINI HAMBURGUESAS (3 UND) /**

**MINI HAMBURGERS** 

**(3 UND).....\$16.000**

*Carne de res parrillada, cebolla encurtida, queso doble crema, rugula, tomate, salsa de pimentón asado.*

*Handcrafter grilled Burger, pickled onion, melted mozzarella cheese, arugula, tomato, homemade roasted paprika sauce.*

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







**PLATOS  
GRANDES**

*R*

**RES / BEEF**

**MEDALLONES DE LOMO/ TENDERLOIN  
MEDALLIONS *R*.....\$54.900**

*Medallones de lomo de res, reducción de whiskey y vinagre balsámico, echalotes, 2 acompañamientos de su elección.  
Sirloin medallions, whiskey and balsamic vinegar reductions, shallots, 2 side dishes of your choice.*

**BABY BEEF/  
STRIP STEAK.....\$44.900**

*Lomo fino de res, mantequilla de pimentón asado y perejil, 2 acompañamientos de su elección.*

*Strip steak, roasted pepper and parsley butter, 2 side dishes of your choice.*

**HAMBURGUESA REVELLION/  
REVELLION HAMBURGER *R*...\$34.000**

*Carne de res parrillada, tocineta, cebolla caramelizada, queso doble crema, lechuga, tomate, papas criollas ligeramente fritas.  
Handcrafter grilled Burger, bacon, caramelized onions, melted mozzarella cheese, lettuce, tomato, lightly fried baby "criolla" potatoes.*

**SANDWICH REVELDE/ *R*  
REVELLION SANDWICH.....\$28.000**

*Carne desmechada, pan de centeno, plátano maduro, cebolla encurtida, salsa casera de aguacate, papa criolla frita.  
Shredded beef, french bread, sweet plantain, pickled onion, homemade avocado sauce, fried potato.*

**CERDO / PORK**

**BONDIOLA/  
BONDIOLA PORK.....\$38.000**

*Carne de cerdo, reducción de cerveza y naranja, chimichurri, 2 acompañamientos de su elección.  
Bondiola pork, beer and orange reduction, homemade chimichurri, 2 side dishes of your choice.*

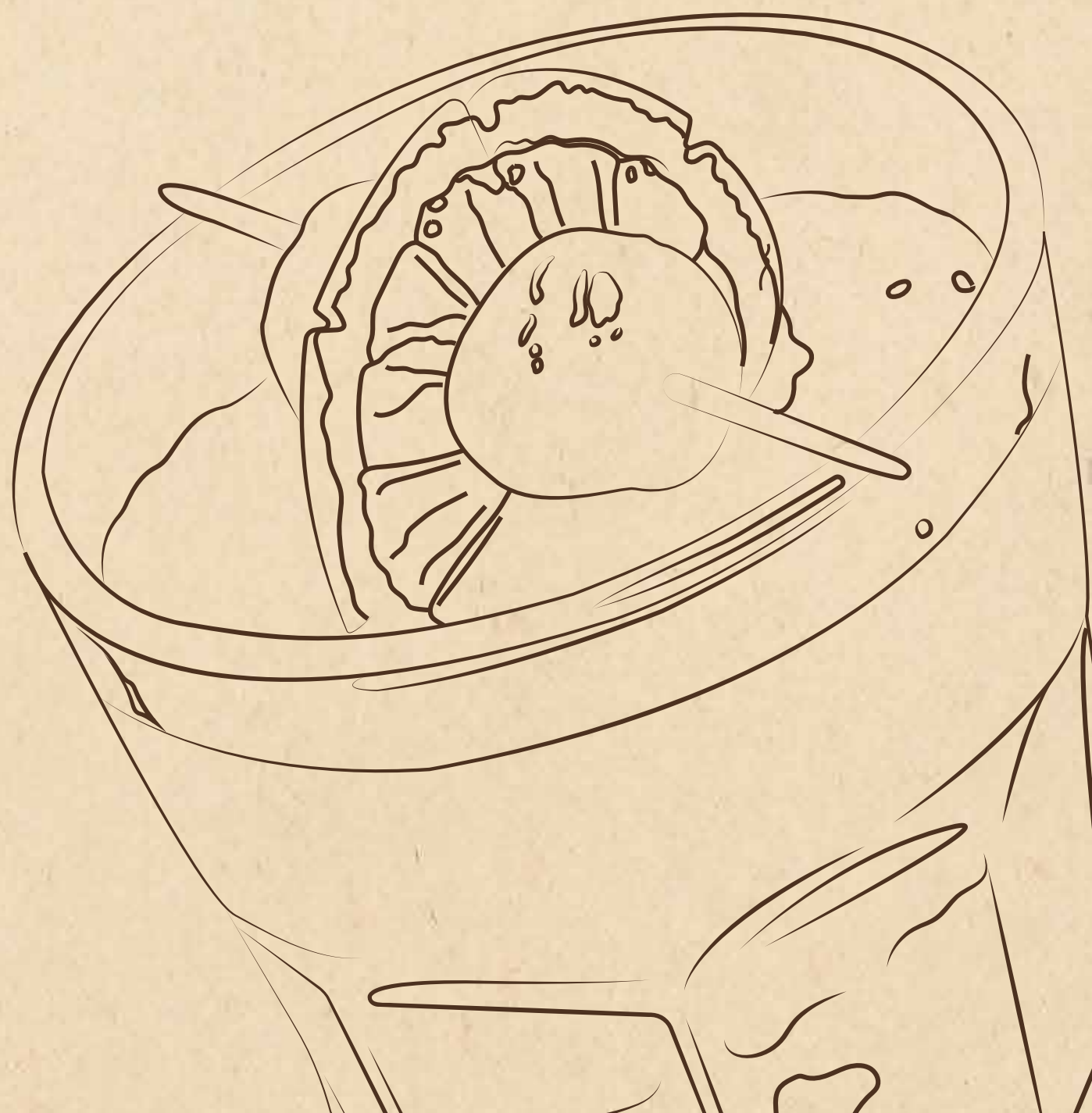
**COSTILLAS DE CERDO/  
PORK RIBS .....\$54.900**

*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.*

**POLLO/ CHICKEN**

**BROCHETAS DE POLLO/ CHICKEN  
SKEWER.....\$33.000**

*2 brochetas de Pollo, pimentón, cebolla, papa criolla, chimichurri.  
2 skewered chicken, pepper, onions, lightly fried baby "criolla" potatoes, homemade chimichurri.*







**PLATOS  
GRANDES**

*R*

**PESCADO/ FISH**

**SALMÓN A LA PARRILLA/  
GRILLED SALMON .....\$55.000**

*Filete de salmón, pesto de cilantro,  
2 acompañamientos de su elección.*

*Salmon fillet, cilantro pesto, 2 side dishes of  
your choice.*

**PESCADO BORRACHO/ FISH &  
CHIPS *R* .....\$39.500**

*Pescado blanco apanado y marinado con  
cerveza y limón, papas criollas, ají de uchuva  
casero, salsa ranch casera.*

*Fried breaded White fish marinated in beer  
and lemon juice, lightly fried baby "criolla"  
potatoes, homemade Cajun seasoning.*

**ARROCES Y PASTAS /  
RICE & PASTA**

**JAMBALAYA *R* .....\$41.000**

*Arroz, camarón, chorizo picante, santísima  
trinidad (cebolla, apio, pimentón), sazón  
casero cajun.*

*Rice, shrimp, spicy chorizo, holy Trinity  
(celery, onion, pepper), homemade cajun  
seasoning.*

**PASTA MAR Y TIERRA/SEAFOOD  
BACON PASTA .....\$48.900**

*Espaguetis, camarón, pescado blanco, tocine  
ta, salsa carbonara cremosa, pan francés.*

*Spaguetti, shrimp, white fish, creamy bacon  
carbonara sauce, french bread.*

**PASTA VEGETARIANA/ VEGGIE  
PASTA .....\$28.000**

*Pasta penne, champiñón, tomate cherry,  
zucchini verde y Amarillo, salsa cremosa  
de vino blanco, pan francés.*

*Penne pasta, yellow and Green zucchini,  
mushrooms, cherry tomato, white wine  
cream sauce, french bread.*

**GUMBO *R* .....\$33.000**

*Pollo, chorizo picante, santísima trinidad  
(cebolla, apio, pimentón), arroz.*

*Chicken, spicy chorizo, holy Trinity (celery,  
onion, pepper), rice.*

**ACOMPÑAMIENTOS  
SIDE DISHES**

- » - *Puré de papa criolla gratinado/Mashed  
potatoes au gratin.*
- » - *Papa criolla ligeramente frita/  
Lightly fried baby "criolla" potatoes.*
- » - *Ensalada de la casa/ Revellion house salad.*
- » - *Verdura Caliente/ Grilled Vegetables.*







## WHISK(E)Y SINGLE MALT

	<i>Botella/ Bottle</i>	<i>Shot 2oz/ Trago</i>
<b>GLENFIDDICH</b> <i>12 años</i>	\$410.000	\$41.000
<b>GLENFIDDICH</b> <i>15 años</i>	\$490.000	\$49.000
<b>GLENFIDDICH</b> <i>18 años</i>	\$790.000	\$79.000

## SCOTCH

<b>GLENLIVET FOUNDERS R.</b>	\$250.000	\$25.000
<b>GLENLIVET CARIBEAN</b>	\$350.000	\$35.000
<b>CHIVAS REGAL</b> <i>12 años</i>	\$320.000	\$32.000
<b>CHIVAS REGAL</b> <i>25 años</i>		\$220.000
<b>CHIVAS EXTRA</b>	\$340.000	\$34.000
<b>MONKEY SHOULDER</b>	\$290.000	\$29.000
<b>BUCHANAN'S</b> <i>12 años</i>	\$320.000	\$32.000
<b>1/2 BUCHANAN'S</b>	\$180.000	
<b>BUCHANAN'S</b> <i>18 años</i>	\$600.000	\$60.000
<b>BUCHANAN'S MASTER</b>	\$370.000	\$37.000
<b>JOHNNIE WALKER BLACK</b>	\$290.000	\$29.000
<b>JOHNNIE WALKER RED</b>	\$180.000	\$18.000
<b>OLD PARR</b>	\$280.000	\$28.000
<b>BALLANTINE'S</b>	\$170.000	
<b>1/2 BALLANTINE'S</b>	\$98.000	

## WHISK(E)Y

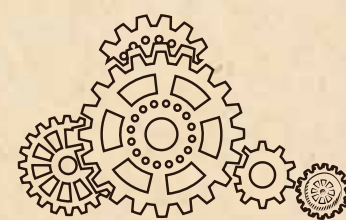
	<i>Botella/ Bottle</i>	<i>Shot 2oz/ Trago</i>
<b>JAMESON</b>	\$240.000	\$24.000
<b>1/2 JAMESON</b>	\$125.000	

## AMERICAN

<b>JACK DANIEL'S</b>	\$260.000	\$26.000
<b>BULLEIT</b>	\$360.000	\$36.000

## GINEBRA

<b>BEEFEATER</b>	\$290.000	\$29.000
<b>BEEFEATER 24</b>	\$390.000	\$39.000
<b>HENDRICK'S</b>	\$420.000	\$42.000
<b>1/2 HENDRICK'S</b>	\$255.000	
<b>BULLDOG</b>	\$320.000	\$32.000
<b>TANQUERAY</b>	\$290.000	\$29.000
<b>BOMBAY</b>	\$260.000	\$26.000



**TODAS LAS BOTELLAS  
INCLUYEN  
1 LATA DE RED BULL**

**¡REVÉLATE!**

Creando tu propio cóctel con (Ginebra)

Fresa, limón, arándanos, naranja,  
pepino, romero, infusión de Jengibre  
o Jamaica.

➡ **Valor: \$7.000 más el trago** ➡  
que escojas.





## TEQUILA

	Botella/ Bottle	Shot 2oz/ Trago
DON JULIO 70	\$750.000	\$75.000
1800 REPOSADO	\$380.000	\$38.000
HERRADURA PLATA	\$390.000	\$39.000
OLMECA REPOSADO	\$200.000	\$20.000
1/2 OLMECA	\$110.000	
JOSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$260.000	\$26.000
MEZCAL OJO DE TIGRE	\$320.000	\$32.000

## RON

LA HECHICERA	\$ 380.000	\$38.000
SAILOR JERRY	\$ 200.000	\$20.000
ZACAPA 23 años	\$480.000	\$48.000
ZACAPA AMBAR	\$250.000	\$25.000
BACARDÍ LIMÓN	\$200.000	
1/2 BACARDÍ LIMÓN	\$105.000	

## VODKA

ABSOLUT	\$190.000	
GREY GOOSE	\$390.000	\$39.000
KETEL ONE	\$350.000	\$35.000

## AGUARDIENTE

MIL DEMONIOS	\$280.000	\$28.000
1/2 MIL DEMONIOS	\$155.000	
ANTIOQUEÑO AZUL	\$160.000	

## OTROS

JÄGERMEISTER	\$250.000	\$25.000
DUBONNET	\$170.000	\$17.000
BAILEYS	\$180.000	\$18.000

## OTROS

	Botella/ Bottle	Shot 2oz/ Trago
AMARETTO DISARONNO		\$35.000
COÑAC HENNESSY		\$45.000

## CERVEZA

STELLA ARTOIS	\$15.000
HEINEKEN	\$15.000
CORONA	\$15.000
KOLBER (Rubia, Roja, Temporada)	\$16.000
3 CORDILLERAS (negra, rosada)	\$16.000



## OTRAS BEBIDAS

RED BULL ENERGY DRINK	\$15.000
RED BULL SUGARFREE	\$15.000
RED BULL RED EDITION	\$15.000
GASEOSAS (Postobón, Coca Cola, Soda, Tónica, Ginger)	\$6.000
TÉ HATSU	\$15.000
AGUA CON GAS/ SIN GAS	\$6.000
LIMONADA NATURAL	\$7.000
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$8.000
LIMONADA CEREZADA	\$8.000
SODA ITALIANA (Frutos rojos, frutos amarillos, mix lulo-limón)	\$15.000





**VINO /WINE**  
**ESPAÑA**

*Botella/  
Bottle*

<i>Finca Antigua Crianza</i>	\$149.000
<i>Mano a Mano Tempranillo</i>	\$151.000
<i>1/2 Candidato Tempranillo</i>	\$60.000

**ITALIA**

<i>Caleo Montepulciano D'abruzzo</i>	\$125.000
<i>Caleo Nero Dávola</i>	\$129.000
<i>Botter Igt Pinot Grigio</i>	\$129.000

**VINO /WINE**  
**ARGENTINA**

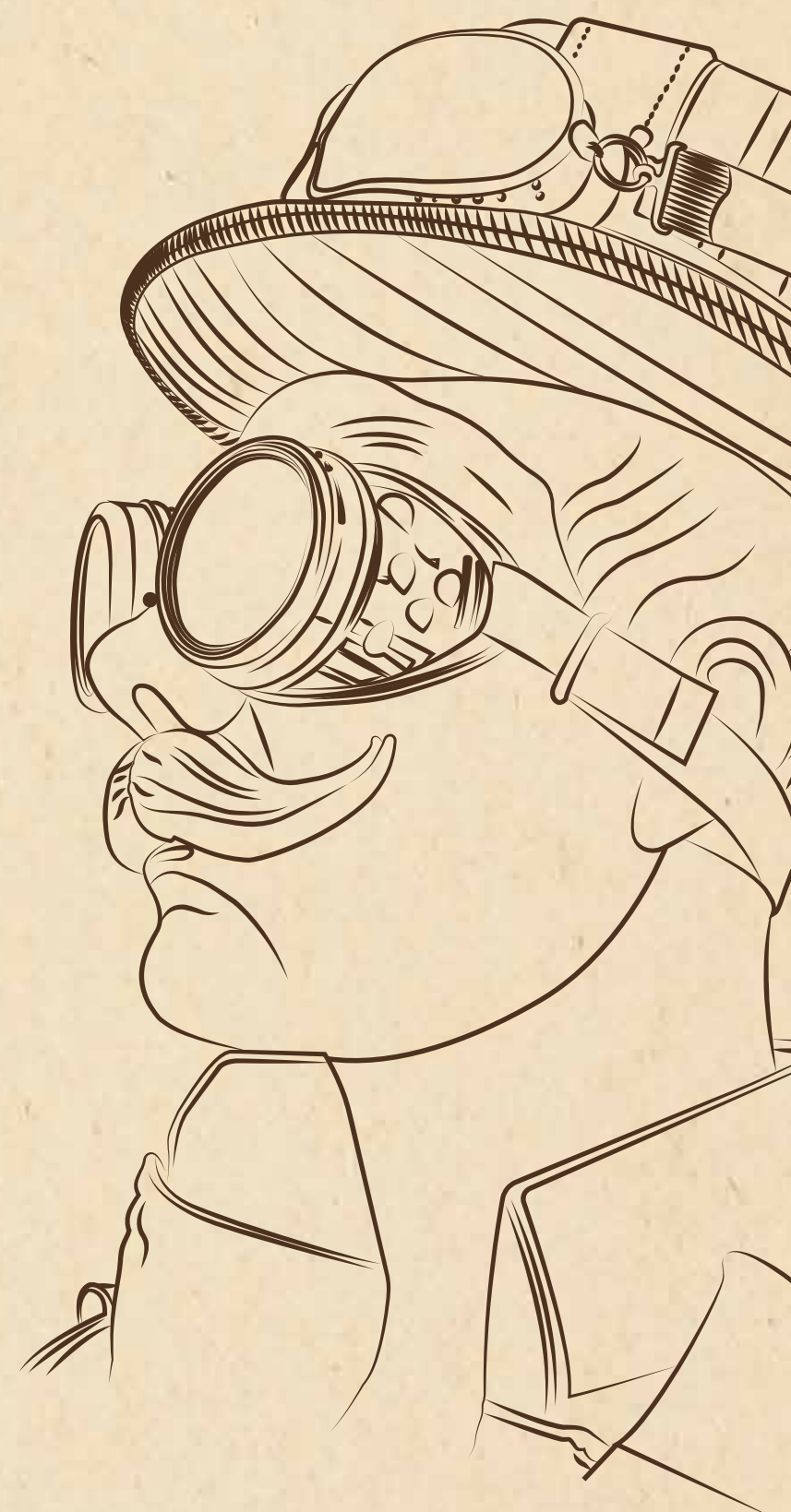
*Botella/  
Bottle*

<i>La Linda Malbec</i>	\$133.000
<i>La Linda Rosé</i>	\$133.000
<i>La Linda Old Wines</i>	\$152.000
<i>Luigi Bosca Cabernet Reserve ó Malbec</i>	\$216.000

**POR COPA**

*By the  
glass*

<i>Vino tinto</i>	\$18.000
-------------------	----------



**POSTRES**  
**DESSERTS**

**DELICIA REVELLION/  
REVELLION ICE CREAM DELIGHT**...\$15.000  
*Helado de vainilla artesanal, almíbar de lulo casero, crumble de almendra casera.  
Artisanal vanilla ice cream, homemade lulo syrup and almond crumble.*

**CAFÉ**  
**COFFEE**

<b>AMERICANO</b> .....	\$6.000
<b>EXPRESSO</b> .....	\$4.000
<b>AROMÁTICA REVELLION</b> .....	\$5.000
<i>(Miz de frutos deshidratados)</i>	
<b>AROMÁTICA CISNEROS</b> .....	\$9.000
<i>(Jengibre, limón, hierbabuena, aguardiente)</i>	

