



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 TLAHELCO

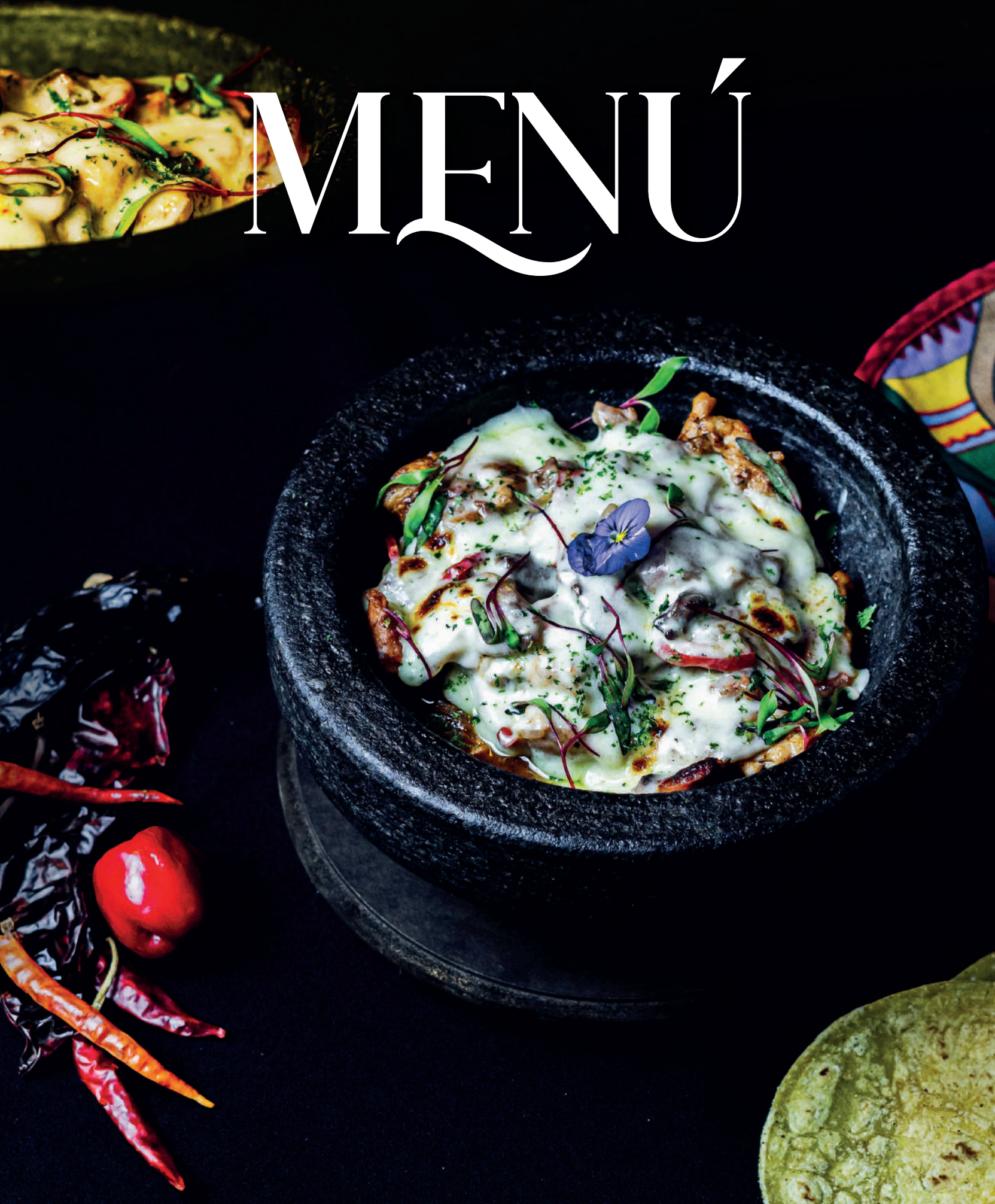
Mejor Gastronomía Mexicana en Colombia
EXCELENCIA EMPRESARIAL Embajada de México



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 criski, 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	\$ 11.900
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 + Langostinos 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 + Delicioso postre de chocolate: Una explosión de cacao con una textura más densa y jugosa para deleitar tu paladar.



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
\$ 619.900
\$ 399.900
\$ 629.900

TRAGO

\$ 72.900
\$ 57.900
\$ 61.900
\$ 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
PATRÓN
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 ARTESANALMENTE 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

WHISKY

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

BOTELLA

TRAGO

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.**



MUSEO DEL TEQUILA

LA EXPERIENCIA MEXICANA



museodeltequila.com.co

