



Surgió de la idea de dos personas quienes querían fusionar en un mismo lugar la elegancia de lo clásico y lo acogedor de lo informal. También pensaron en un excelente menú para satisfacer todos los gustos y así brindar lo mejor a sus visitantes, quienes al conocerlo estarán felices de contar con este espacio de encuentro en la ciudad.

🌹 RESERVA CON NOSOTROS 🌹

*Celebra tus mejores momentos:
Cumpleaños, grados, despedidas, aniversarios,
reuniones empresariales, etc.
Pregunta por nuestros kits de celebración.*

🌹 SEAN SIEMPRE BIENVENIDOS 🌹



📞 317 855 2404 316 289 1765 316 404 9724 667 21 22

laestacion@laestacionbar.com

Av 9Nte. 20N 32

Granada

Call - Colombia



ADVERTENCIA DE PROPINA

Se informa que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, la cual podrá ser aceptada, rechazada o modificada por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado.

Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si desea que dicho valor sea o no incluido en la factura o el valor que ofrece como propina.

En caso de algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio a los teléfonos: en Bogotá, 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000 91 0165.

❧ QUEREMOS BRINDARTE LA MEJOR DE LAS EXPERIENCIAS ❧

Por eso nuestros platos son elaborados a la minuta y tienen un tiempo de preparación de 30 minutos en promedio.

Todos nuestros platos incluyen ICO

COCTELES



DE LA CASA *Con Licor*

LA ESTACIÓN (PECERA) \$ 69.000
Jägermeister, vodka, ron, triple sec y pulpa de lulo.

LONG ISLAND (PECERA) \$ 69.000
Vodka, ron, ginebra, triple sec, angostura y Nestea.

CORONA RITA \$ 45.000
Tequila, triple sec, jugo de limón, jugo de toronja, y submarino de cerveza coronita.

CON CACHAZA

CAIPIRIÑAS \$ 26.000
Cachaza, almíbar y fruta de su elección: fresa, limón o maracuyá.

CON CHAMPAGNE

CHERRY CHAMPAGNE \$ 29.000
Cerezas maceradas, champagne y licor de durazno.

STRAWBERRY CHAMPAGNE \$ 28.000
Fresas maceradas, triple sec, champagne y licor de durazno.

CON GINEBRA *Martini*

BEEFEATER \$ 41.000
LONDON #1 \$ 44.000
HENDRICK'S \$ 42.000
BOMBAY \$ 39.000

DRY MARTINI \$ 25.000
Ginebra tanqueray y vermouth dry.

TOM COLLINS \$ 24.000
Ginebra tanqueray, ginger, limón y granadina.

MARTINI 007 \$ 29.000
Ginebra tanqueray, vodka y vermouth dry.

GIN TONIC \$ 25.000
Ginebra tanqueray y tónica.

GIN FEST \$ 27.000
Ginebra tanqueray y tónica.

Adicional de especias:
Bayas de Enebros. Cardamomo.
Semillas de Cilantro. Clavos de olor.
Palo de Regaliz. Pimienta roja.
Flor de Jamaica. Pimienta negra.
Canela Cassia. Pimienta dulce.
Raíz de Angélica. Nuez moscada.
Anís estrellado. * 2 Especias por Gin.

CON BAILEYS

Línea Premium

LOUIS XV \$ 38.000
Baileys y coñac Rémy Martin.

MALTEADA DE BAILEYS \$ 24.000
Baileys y helado de vainilla.

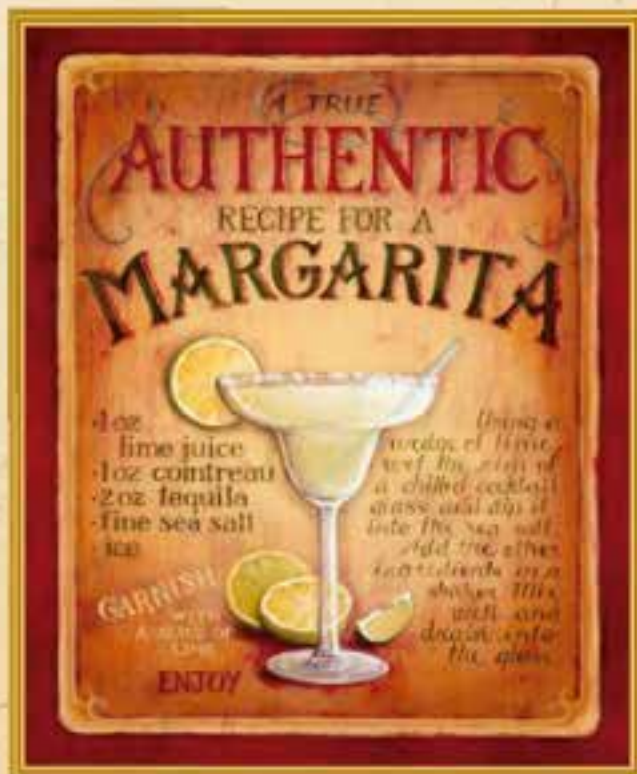
MALTEADA DE CAFÉ \$ 25.000
Baileys, café y helado.

GRANIZADO DE CAFÉ \$ 21.000
Café, Baileys y leche.

ORGASMO \$ 27.000
Baileys, amaretto y licor de café.

BAILEYS IRLANDÉS \$ 26.000
Baileys y whisky.

BAILEYS MARTINI \$ 26.000
Baileys, vodka y licor de cacao.



CON TEQUILA

Base de tequila, triple sec y limón.

OLMECA	\$ 29.000
PATRÓN	\$ 42.000
HERRADURA	\$ 38.000
1800	\$ 37.000
JIMADOR	\$ 31.000
MARGARITA CHILI'S 	\$ 34.000
Tequila, limón habanero, triple sec, tajín y tabasco.	

TEQUILA SUNRISE	\$ 25.000
Tequila, jugo de naranja, granadina.	
MARGARITA CLÁSICO	\$ 26.000
MARGARITA	\$ 28.000
Fresa, maracuyá, mango biche, lulo, mandarina, mora y cereza.	
MARGARITA BLUE	\$ 28.000
Tequila, limón y curacao.	
MARGARITA EMOTION	\$ 27.000
Tequila, piña, granadina.	
TABLAZO 	\$ 17.000
Tequila, ginger, limón y tabasco.	

CON VODKA

Línea Premium

GREY GOOSE \$ 36.000

LAGUNA AZUL \$ 26.000
Vodka, curacao y limón.

VODKATINI \$ 26.000
Vodka y vermouth.

VODKATONIC \$ 26.000
Vodka y tónica.

MARTINI LYCHEE \$ 29.000
Vodka, lychee y syrope de lychee.

MARTINI APPLE \$ 28.000
Vodka y licor de manzana.

MARTINI CHOCOLATE \$ 26.000
Vodka y licor de cacao.

SEX ON THE BEACH \$ 25.000
Vodka, licor de durazno, cramberry y jugo de naranja.


KAMIKASE \$ 25.000
Vodka, triple sec, jugo de naranja y limón.

CON BRANDY

CUCARACHO \$ 13.000
Brandy, tequila, vodka y licor de café.

ALEXANDER \$ 25.000
Brandy, crema de cacao y helado de vainilla.

CON JÄGERMEISTER

JÄGER LA ESTACIÓN  \$ 26.000
Jäger y vino tinto.

JÄGERBOMB \$ 25.000
Jäger y Red Bull.

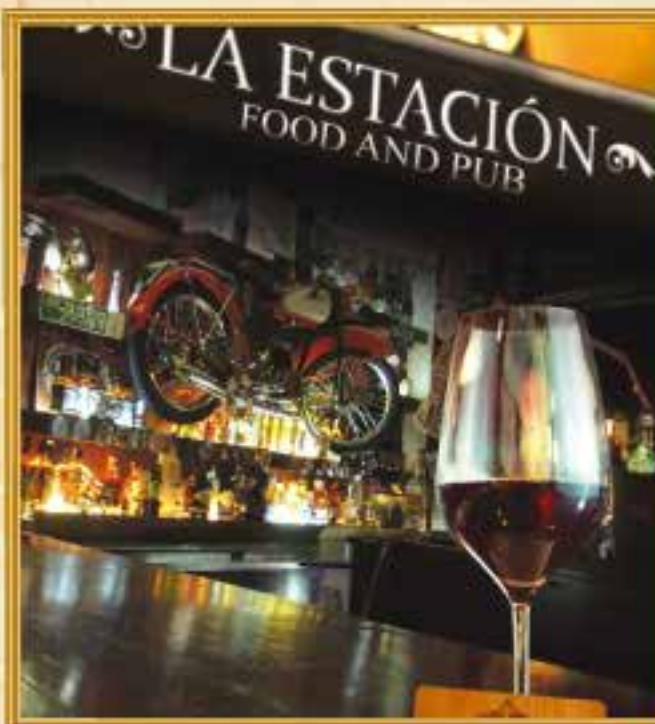
JÄGER-ROSS \$ 25.000
Jäger y vermouth rosso, limón y granadina.

CON WHISKY



CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 39.000
JAMESON	\$ 38.000
JACK DANIEL'S GENTLEMAN	\$ 41.000
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$ 39.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$ 39.000

MANHATTAN	\$ 26.000
Jack Daniel's No. 7, vermouth rosso, angostura y granadina.	
THE LEMMY - JACK & COKE	\$ 25.000
Jack Daniel's No. 7 y Coca Cola.	
PADRINO	\$ 26.000
Whisky y amaretto.	
MR. JONES	\$ 26.000
Whisky, tequila y granadina.	
MALTEADA JACK DANIEL'S	\$ 25.000
Jack Daniel's No. 7 y helado de vainilla.	



CON RON



ZACAPA 23	\$ 49.000
GRAN RESERVA R.V.C.	\$ 41.000
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$ 38.000

MOJITO CUBANO	\$ 26.000
Ron, angostura, azúcar, limón, soda, hierbabuena.	
MOJITO FRUTALES	\$ 29.000
Licor de coco, manzana, durazno, fresa y maracuyá.	
MOJITO AÑEJO	\$ 27.000
Bacardi añejo, angostura, azúcar, limón, soda, hierbabuena.	
DAIQUIRI	\$ 26.000
Ron, triple sec, almíbar y frutas de su elección: Limón, mango, mandarina, lulo, maracuyá, fresa.	
CUBA LIBRE	\$ 27.000
Ron, Coca Cola, angostura, limón y canela.	
PIÑA COLADA	\$ 28.000
Ron, piña, crema de coco, leche de coco.	

CON VINO

SANGRÍA DE LA CASA
Vino de la casa, ginebra, triple sec y frutas en almíbar.

COPA	\$ 23.000
JARRA (MEDIA)	\$ 42.000
JARRA	\$ 74.000
COPA DE VINO VERANO	\$ 25.000
Vino tinto, jugo de mandarina y triple sec.	

COCTELES sin Licor

PIÑA COLADA ICE	\$ 16.000
Crema de coco, leche de coco, piña.	
DESEO TROPICAL	\$ 13.000
Redbull, limón y cerezas.	
MOJITO FREE	\$ 12.000
Ginger, limón, azúcar y hierbabuena y soda.	
STRAWBERRY PASSION	\$ 12.000
Fresas maceradas, jugo de cramberry y refresco de mandarina.	



**PAGA 5
LLEVA 10**
Aplica condiciones y restricciones
MEGA JUEVES

**THIS BUD'S
FOR YOU.**

CERVEZAS PREMIUM



CERVEZAS NACIONALES

Linea Premium



PAULANER
Naturtrüb
Dunkel

\$ 25.000 \$ 125.000



ERDINGER
Pikantus
Weibbier
Dunkel

\$ 25.000 \$ 125.000



GRAN
TOROBAYO

\$ 24.000 \$ 120.000



GROLSCH

\$ 16.000 \$ 80.000

Club Colombia

\$ 8.000 \$ 40.000



\$ 8.000 \$ 40.000



\$ 8.000 \$ 40.000

CERVEZAS SIN ALCOHOL



\$ 8.000 \$ 40.000

Buckler 0.0

\$ 8.500 \$ 42.500



\$ 8.500 \$ 42.500

CERVEZAS IMPORTADAS



\$ 8.500 \$ 42.500



\$ 8.500 \$ 42.500



\$ 8.500 \$ 42.500



\$ 8.000 \$ 40.000



\$ 8.500 \$ 42.500



\$ 9.000 \$ 45.000



\$ 8.500 \$ 42.500



\$ 11.000

ICE
GREEN APPLE

CERVEZA ARTESANAL

3

CORDILLERAS

\$ 9.000 \$ 45.000

CERVEZAS PREPARADAS

CERVEZA ROJA \$ 12.000

CERVEZA VERDE \$ 13.000

CERVEZA MEXICANA \$ 16.000

DR. PEPPER \$ 19.000

HONEY BEER \$ 19.000



JAMESON



IRISH WHISKEY

#JamesonWay

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. 40% Vol.

	 Botella	 Media	 Shot
RON			
GRAN RESERVA R.V.C.	\$ 135.000		\$ 19.000
CARTA DE ORO R.V.C.	\$ 115.000	\$ 68.000	\$ 18.000
JUAN DE LA CRUZ R.V.C.	\$ 100.000	\$ 67.000	\$ 17.000
VIEJO DE CALDAS	\$ 95.000	\$ 55.000	\$ 12.000
ZACAPA 23	\$ 256.000		\$ 29.000
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$ 132.000		\$ 17.000
BACARDI SUPERIOR	\$ 104.000	\$ 66.000	\$ 14.000
BACARDI LIMÓN	\$ 98.000	\$ 62.000	\$ 13.000
RON MÁRQUEZ	\$ 98.000	\$ 59.000	\$ 13.000
COÑAC			
RÉMY MARTIN V.S.O.P.	\$ 275.000		\$ 38.000
GINEBRA			
BEEFEATER	\$ 180.000		\$ 19.000
BOMBAY	\$ 175.000		\$ 22.000
HENDRICK'S	\$ 257.000		\$ 32.000
TANQUERAY	\$ 178.000		\$ 18.000
LONDON #1	\$ 322.000		\$ 34.000
VODKA			
GREY GOOSE	\$ 232.000		\$ 29.000
ABSOLUT	\$ 132.000	\$ 71.000	\$ 14.000
TEQUILA			
OLMECA REPOSADO	\$ 126.000	\$ 72.000	\$ 18.000
OLMECA ALTOS	\$ 140.000	\$ 75.000	\$ 22.000
PATRÓN AÑEJO	\$ 340.000		\$ 36.000
HERRADURA REPOSADO	\$ 240.000		\$ 33.000
1800 AÑEJO	\$ 187.000		\$ 22.000
JIMADOR REPOSADO	\$ 128.000	\$ 69.000	\$ 21.000
JOSÉ CUERVO	\$ 108.000	\$ 68.000	\$ 16.000

PROHIBIDO EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD



WHISKY	🍷 Botella	🍷 Media	🍷 Shot
JAMESON	\$ 160.000		\$ 18.000
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$ 339.000		\$ 32.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 189.500		\$ 19.000
SOMETHING SPECIAL	\$ 120.000		\$ 16.000
SELLO ROJO JOHNNIE WALKER	\$ 134.000	\$ 68.000	\$ 17.000
SELLO NEGRO JOHNNIE WALKER	\$ 218.000		\$ 24.000
BUCHANANS 18 AÑOS	\$ 288.000		\$ 35.000
BUCHANANS 12 AÑOS	\$ 190.000	\$ 110.000	\$ 19.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$ 195.000	\$ 145.000	\$ 20.000
GLENFIDDICH 18 AÑOS	\$ 300.000		\$ 32.000
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	\$ 266.000		\$ 29.000
JACK DANIEL'S GENTLEMAN	\$ 221.000		\$ 26.000
JACK DANIEL'S OLD No. 7	\$ 160.000	\$ 95.000	\$ 21.000
JACK DANIEL'S HONEY	\$ 210.000		\$ 22.000
BAILEYS (Crema de Whisky)	\$ 98.000	\$ 52.000	\$ 12.000

AGUARDIENTE			
BLANCO SIN AZÚCAR	\$ 85.000	\$ 49.000	\$ 10.000

VINOS	🍷 Botella	🍷 Media	🍷 Copa
SANTA RITA	\$ 78.000	\$ 45.000	
CASILLERO DEL DIABLO	\$ 65.000	\$ 40.000	
GATO NEGRO	\$ 58.000	\$ 33.000	
DE LA CASA	\$ 55.000		\$ 17.000

ACOMPANANTES		CIGARRILLOS
LIMONADA	\$ 8.000	LUCKY STRIKE \$ 5.000
REFRESCO DE NARANJA	\$ 11.000	MARLBORO \$ 5.000
GINGER	\$ 11.000	FUSIÓN
COCA COLA	\$ 11.000	ICE
		ROJO
		GOLD

PROHIBIDO EL CONSUMO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD



JACK DANIEL'S
OLD
No. 7
BRAND

PROHIBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. JACK DANIEL'S OLD NO. 7 40% ALC/VOL.

RON VIEJO DE CALDAS

PROHIBIDO EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD

**YORK
RAILWAY STATION
1956**



LA ESTACIÓN FOOD



ENTRADAS

- LA PAU** \$ 21.000
Calamares a la romana acompañados de salsa tártara.
- OLAIJAS DE CAMARONES** \$ 25.000
Camarones encostrados en coco acompañados con salsa de maracuyá.
- FOUR LANE** \$ 18.000
Deditos de queso mozzarella apanados, acompañados de salsa honey mustard.
- BONELESS DE POLLO** \$ 20.000
Croquetas de pollo acompañadas con sour cream. (seis unidades)
- TABLA DE MADURADOS** \$ 35.000
Chorizo español, jamón serrano, salami, queso holandés, pan, cebollitas, queso tilsit, aceitunas y cerezas.

PAPITAS

- PAPITAS PRILLI** \$ 21.000
Papas chascadas, mini salchichas acompañadas de queso cheddar.
- FRENCH CHEDDAR** \$ 10.000
Papitas a la francesa acompañadas de queso cheddar.

LA POUTINE SPECIALS new

- Papas a la francesa con queso fundido y salsa bechamel.
- ROCK VILLE** \$ 24.000
Pollo gratinado, chicharrones BBQ, dip de tocineta y puerro.
- NICE VILLE** \$ 25.000
Pollo, chorizo, aceitunas y maíz.
- SAINTE** \$ 24.000
Pollo, chorizo, champiñones y pimentón.
- D'RIO** \$ 25.000
Pollo, maíz, tocineta y madurito.
- VEGGIE** \$ 19.000
Champiñones, aceitunas, tomate en cuadritos, zanahoria y habichuela (opcional jalapeños).
- ARAGÓN** \$ 25.000
Jamón serrano, chorizo español, salami (con salsa napolitana).
- PALAIS** \$ 26.000
Costilla deshuesada.
- MONTREAL** \$ 22.000
Pollo, jamón, piña.

(30 minutos aprox.)



PLATOS LA ESTACIÓN

Acompañados de nuestra papa en casco artesanal y ensalada de la casa.

LOMO LA ESTACIÓN *new* \$ 35.000
Exquisito lomo biche, bañado en salsa de vino tinto.

ROSEMONT \$ 40.000
Gustoso salmón en salsa de coco, acompañado de puré de papa encostrado con coco y ensalada de la casa.

BRIGHOUSE \$ 37.000
Medallones de lomo biche madurado a la parrilla.

CALICANTO \$ 32.000
Apetitoso filete de pollo a la parrilla.

SUNNY BAY \$ 36.000
Delicioso chuletón, bañado en salsa de su elección: ciruela, BBQ o Búfalo, acompañado de bastones de yuca.

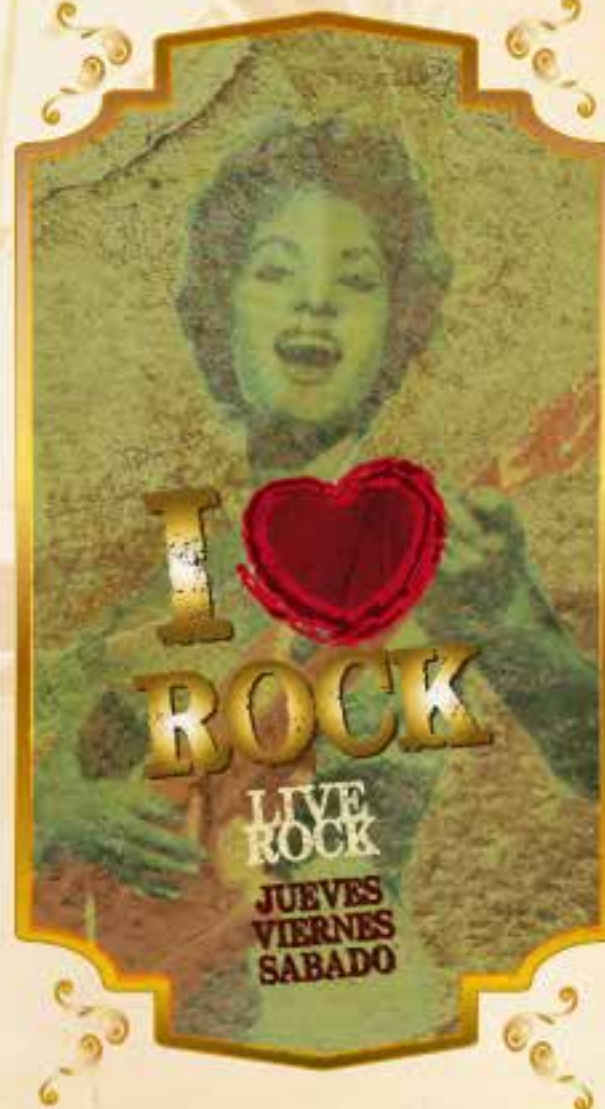
CEDEÑO \$ 35.000
Seleccionado lomo de cerdo albardado con tocineta, bañado en salsa de maracuyá.

PICADA LA ESTACIÓN \$ 50.000
Carne de cerdo, res, pollo, costilla ahumada, chorizo, tomate, papa criolla, yuca, moneditas de plátano, pimentón, chimichurri y guacamole.



SAMPLER PLATTER

GRAND CENTRAL \$ 42.000
Camarones encostrados con coco, costilla ahumada, alitas, un burro de res y pollo, bastones de apio, zanahoria, salsa BBQ y sour cream.





NACHOS

Crujientes totopos de maíz acompañados de frijol refrito, lechuga, pimentón, pico de gallo, guacamole, queso mozzarella y sour cream.

JUAREZ Carne de res.	\$ 26.000
GARIBALDI Carne de res y de pollo.	\$ 27.000
AZTECA Con pollo.	\$ 24.000
CAMPECHE Pollo y chicharroncitos.	\$ 25.000
PUEBLA Con pollo, res, chorizo, maíz tierno y queso gratinado.	\$ 29.000
ADICIÓN DE QUESO CHEDDAR	\$ 5.000

BROCHETAS

Acompañadas con papas de la casa.



BURRITOS

Envueltos en tortilla de harina de trigo, con lechuga, pimentón, pico de gallo, guacamole, frijol refrito, acompañados de crujientes chips y ají mexican sweet.

TOLUCA Carne de res.	\$ 15.000
TORREÓN Carne de res y pollo.	\$ 16.000
SINALOA Carne de cerdo, res, pollo, chorizo, maíz tierno y jalapeños (no incluye pico de gallo).	\$ 19.000
SONORA Tocineta, pollo, plátano maduro y maíz tierno (no incluye pimentón).	\$ 20.000
DEL MONTE Champiñones salteados en aceite de oliva, zanahoria, habichuela y jalapeños.	\$ 14.000

NOTHING HILL Trozos de lomo biche madurado preparado a la parrilla.	\$ 26.000
HILL GATE Pechuga de pollo en trozos preparada a la parrilla.	\$ 22.000
TOWER HILL Jugoso lomo de cerdo a la parrilla.	\$ 24.000
DOLLIS HILL Trozos de pechuga de pollo y lomo biche a la parrilla.	\$ 24.000



COSTILLAS

Suave y exquisita costilla de cerdo acompañada de papas a la francesa, bastones de zanahoria, apio y sour cream.

BROWNSVILLE \$ 35.000
En salsa BBQ.

TORCUATO \$ 35.000
En salsa búfalo.

LAURENCE WEST \$ 36.000
En salsa de ciruela.

JACK \$ 38.000
En salsa Jack Daniel's.



HAMBURGUESAS

Disfruta de nuestra hamburguesa elaborada con carne y pan artesanal, queso mozzarella, tocineta, tomate, lechuga y cebolla acompañada de papas a la francesa y nuestras deliciosas salsas.

DEL BRONX \$ 22.000
Exquisita carne de res a la parrilla.

MCKERNAN \$ 20.000
Delicioso filete de pollo a la parrilla.

TERMINI \$ 23.000
Exquisita carne de res desmechada y huevo.

PINEAPPLE \$ 23.000
Filete de pollo con una rodaja de piña asada.

BRIGHTON \$ 23.000
Deliciosa preparación artesanal de carne de res, huevo, maíz y pimentón

HAMBURGUESAS PICANTES

PANCHO VILLA \$ 24.000
Exquisita carne de res a la parrilla, queso cheddar y salsa búfalo.

Elige el nivel de picante que más te gusta



PAGA 5 LLEVA 7

Heineken
open your world

Aplica condiciones y restricciones



ALITAS PICANTES

6 Piezas 12 Piezas

ASHBI \$ 16.000 \$ 27.000
Alitas bañadas en exquisita salsa búfalo hecha en casa.

DEL CAPI ^{new} \$ 17.000 \$ 28.000
Alitas fritas bañadas en nuestra deliciosa salsa chili.

Elige el nivel de picante que más te gusta



ALITAS

Deliciosas alitas apanadas y acompañadas de bastones de zanahoria, apio y sour cream.

6 Piezas 12 Piezas

LA ESTACIÓN \$ 16.000 \$ 27.000
Alitas fritas acompañadas de salsa agridulce.

TEJIPIO \$ 16.000 \$ 27.000
Alitas bañadas en nuestra tradicional salsa BBQ.

GOLDEN GATE \$ 16.000 \$ 28.000
Alitas bañadas en miel.

HIGHLAND \$ 16.000 \$ 26.000
Alitas bañadas en deliciosa salsa miel mostaza.

BEVERLY HILLS \$ 15.000 \$ 26.000
Alitas bañadas en exquisita salsa miel BBQ.

(Dos piezas = Un Ala)



COSTILLITAS

250 gr. de deliciosas costillas ahumadas bañadas en salsa de su elección. \$ 25.000

TENNESSE
En salsa de ciruela.

ROCKERS
En salsa de BBQ.

LOUISIANA
En salsa BBQ Miel.

MANHATTAN
En salsa Búfalo.

LA ESTACIÓN
RIBS
FOOD & FUN



ENSALADAS

- ARCO VERDE** \$ 20.000
Variedad de lechugas, tomates deshidratados, pimentón asado, pollo, queso parmesano y vinagre balsámico.
- VALMY** \$ 19.000
Pollo, jamón, queso mozzarella, piña, lechuga y salsa de la casa.
- CESAR POLLO** \$ 25.000
Pollo en julianas, lechuga batavia, lechuga romana, tomates cherry, croutones de pan, queso parmesano, y salsa césar.
- FINESS ^{Mele}** \$ 20.000
Pollo, aguacate, piña, cebolla morada, tomate cherry y lechuga batavia.



POSTRES

- Dulce Tentación** \$ 8.000
Helado de vainilla bañado en salsa de chocolate.
- Antojito** \$ 9.000
Delicioso brownie con helado y salsa de chocolate.



BEBIDAS

- SODAS ARTESANALES** \$ 9.000
Saborizadas con kiwi, coco, mora, fresa, manzana, maracuyá.
- MALTEADAS**
- Brownie, vainilla.* \$12.000
Café. \$14.000
- GRANIZADO DE CAFÉ** \$ 8.000
LIMONADAS FRAPPE
- Tradicional.* \$ 8.000
Cereza. \$ 9.000
Hierbabuena, mango biche. \$11.000
Coco: leche, coco, crema de coco y limón. \$13.000
- FRAPPÉ DE MANDARINA** \$11.000
TE HELADO Limón \$ 9.000
JUGOS COMBINADOS \$11.000
Frutos rojos, mandarina-fresa, lulo-limón, maracuyá-mango.
- JUGOS EN AGUA** \$ 8.000
Fresa, mango, mora, lulo, maracuyá.
- JUGOS EN LECHE** \$ 9.000
Fresa, mango, mora, lulo, maracuyá.
- GASEOSA** \$ 4.500
Coca Cola, Sprite, Cuatro, Ginger, Tónica y Soda.
- TÓNICA FEVER TREE** \$11.000
GINGER BEER \$11.000
SANGRITA CHAPALA \$11.000
BOTELLA CON AGUA \$ 5.000
- OTROS**
- REDBULL** \$ 12.500
VASO MICHELADO \$ 800
Trident \$ 4.500



SIGUENOS EN:



La Estacion Food and Pub

LaEstacionBar.com