



RECÍPROCO
CAFÉ BAR

-MENÚ-



Síguenos

 @reciporco_cali



RECÍPROCO

CAFÉ BAR

RECÍPROCO NEW MENÚ

BY
Felipe Cuellar

RECÍPROCO
CAFÉ BAR



Abrimos puertas con el 15 % del presupuesto en pandemia, acogiendo a nuestros clientes con el lema de vivir para servir, poco a poco con las restricciones vivimos para servir, a ustedes y nuestro servicio social, cada producto fue construido para ustedes con un giro muy Recíproco. cada receta cuenta una historia especial del por qué se encuentra en este menú.



- COCKTAILS MENU -

MAI TAI 17

DESCRIPCION: Deliciosa mezcla de rones inspirado en un clasico cocktail con orgeat del pacifico (Premix de base almendras) con zumo de limon pajarito , falernum (preparacion a base de botanicos & ron) . es acido ligeramente dulce especiado.

HISTORIA...

En el laboratorio del menù empezamos con el RHUM despues de probar muchas recetas de Mai- tai de trader vic & don beach, la receta numero 17 nos inspiro, nos gusto le cambiamos su balance en proporciones. Fue bautizada por un comensal amante de la cocteleria tiki.\$25

NINA

DESCRIPCION: complejidad & balance entre tequila, mezcal, acompañado con jugo de piña sin azucar , ginger & botanicos, se potencializa con una crusta de botanicos & salt (mezcla de sal).Es acido ligeramente picante.

HISTORIA...

Una dulce abogada visitaba nuestra barra entre semanas para contarnos, a través de historias su vivencia en los juzgados, leyes & declaraciones. Amante a todo mexico siempre pedia clasicos, maragarita paloma, lupe etc. Hasta que un dia de sorpresa le creamos un cocktail especial por siempre visitar entre semana nuestra barra & educarnos un poco mas consu sabiduria, su nombre de pila era Nina.\$25



- COCKTAILS MENU -

ZOMBIE RED

DESCRIPCION : se genera con un gran complemento de jugos & frutas acompañado de un perfil muy fuerte, de roncs & viches, es un cocktail con carácter notas acidas & dulces muy aromático.

HISTORIA...

Del pensamiento de un cocktail tiki clásico como lo es el zombie, admiramos la combinación a las Dudas de nuestros primeros clientes, pero si es fuerte, quiero prenderme, el color fue una representación a estas dudas.....\$25



ALE

DESCRIPCION : Gin con mezclas azahar & delicado sabor a lychee, Refrescante & seco.

HISTORIA...

Ale excelente cliente de la casa & su cultura energía, simpatiza con el gin con su obsesión de probar cocktails diferentes, le construimos un cocktail con todo lo que representa su personalidad.....\$25





- COCKTAILS MENU -

◀ **VIOLETA** ▶

DESCRIPCION: Inspirado en la esencia de un aviator enfocado en frutas aromaticas principalmente la fresa, carácter el gin .

HISTORIA...

Hace mucho tiempo Nuestro head bartender plasmó esta receta para nuestra primera reserva grande, celebraba el cumpleaños de una linda comensal llamada violeta, era piloto.....\$25



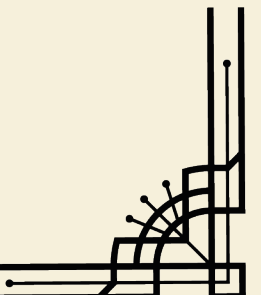
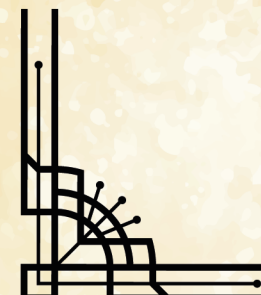
◀ **CONTIGO GIN** ▶

DESCRIPCION: un cocktail con tecnica de clarificacion en chocolate con notas a sauco.

HISTORIA...

En vista a pasar tiempo en un laboratorio uno de nuestros grandes bartenders plasmó esta receta con dos de sus ingredientes preferidos, el gin, el chocolate, así que decidió plasmarlo y acompañarlo de agua tónica de sauco.....\$25

RECÍPROCO





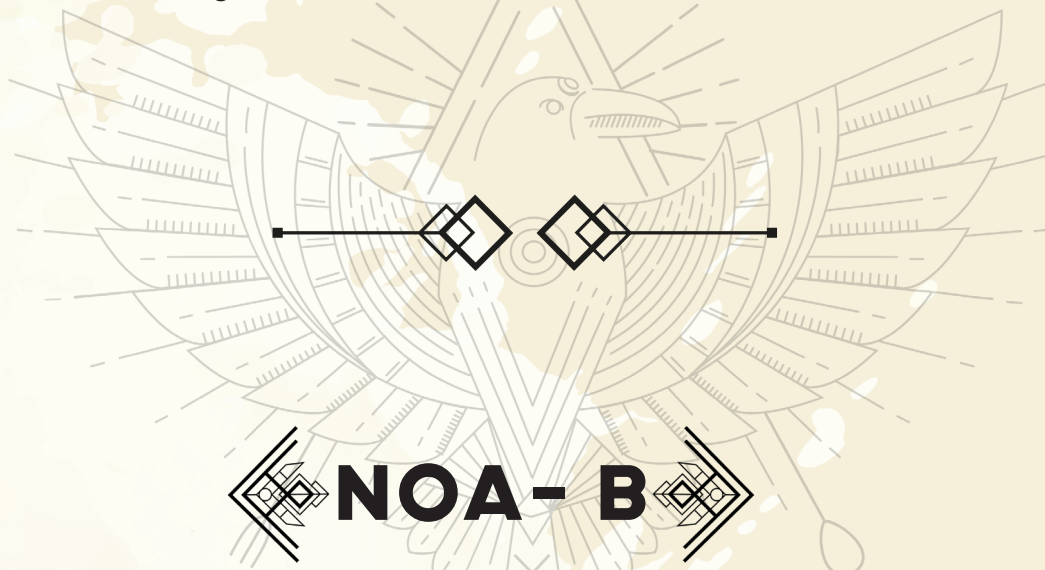
- COCKTAILS MENU -

◀ TR3S ▶

DESCRIPCION: Twist de un super cocktail clasico un Navy grog que lleva mezcla de rones con miel y toques acidos; ahora tiene brandy cherry, con uva mezcla de rones con unas notas agave.

HISTORIA...

En ruta de nuestros primero cocktails encontramos este clasico , buscamos un giro donde el hielo fue nuestro objetivo asi que el barco es una señal de alcanzar un hielo que represente un dulce icberg que suspende nuestra navy.....\$25



◀ NOA- B ▶

\$25

Cocktail refrescante con sabor anaranjado gracias al aperol & notas almendras, con un final a notas de frutas.....

HISTORIA...

El Aperol a muchos nos encanta , pero un cliente dijo no es que me guste mucho, asi que ese viernes, nuestro primer viernes en servicio, decidimos crear una receta con un giro a sus gustos personales, cuando lo probo decidimos inmortalizarlo aca en nuestro menù. Con su nombre claro esta Noa.....\$25

RECÍPROCO
CAFÉ BAR



- PARA MÁS INFORMACIÓN PREGUNTARLE AL BARTENDER -



- COCKTAILS MENU -



V- PUNCH

Un balance perfecto de 5 ingredientes principalmente el Viche con unas notas amargas de mamajuana con toma seca , frutas frescas para armonizar su lado amargo .

HISTORIA...

Amor al viche es amar nuestras raices un tributo a crear una linda receta fue nuestro motivo , cuando visitamos el litoral pacifico es entreñable el amor que sentimos decidimos plasmarlo en esta receta.....\$25



PINEAPPLE SMASH

Dulce & ligeramente acido , con notas muy frutales acompañado de lo fresco de la hierbauena, base ron con falernum.

HISTORIA...

Receta hermosa que amaba una dulce amiga del fundador del bar que entre poesia & lindos momentos , compartian en sus sesiones de platicas, mientras ella recitaba poesia el preparaba cocktails , golpeaba el smash del agitado y lo dulce de la piña siendo poesia.

Inspirado en Meli paz - mi maestra de poesia - en el cielo te encuentras en mi corazon vives.\$25





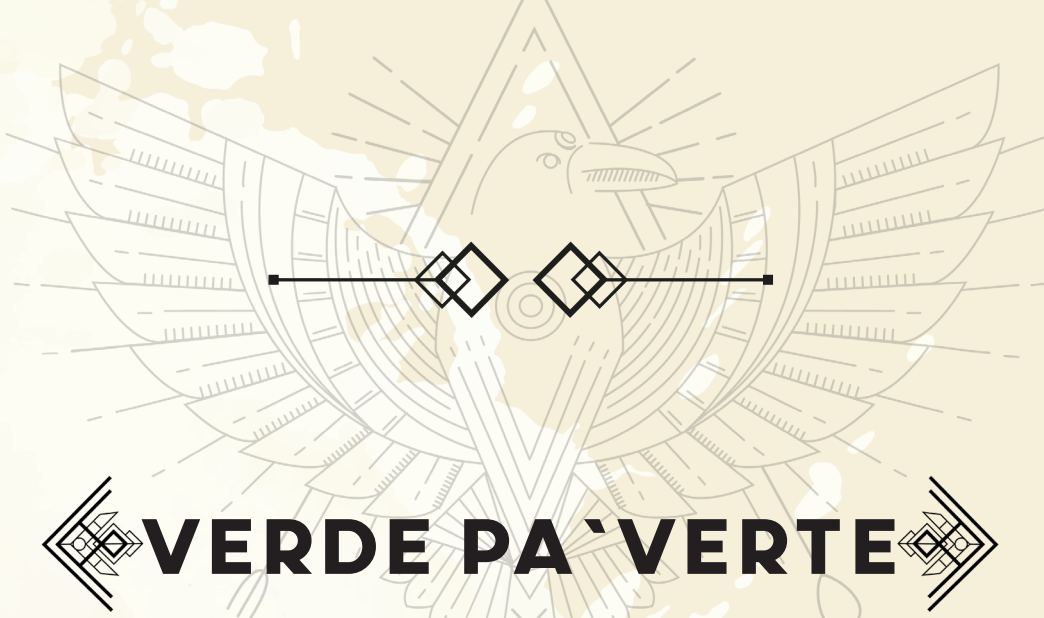
- COCKTAILS MENU -

VALLE DEL EMPERADOR

Su base el balance del té negro con sabores a lychiees & notas criticas, con el carácter del gin .

HISTORIA...

Uno de los emperadores de china se acredita el descubrimiento del té decidimos, acreditarle con una linda receta & amor al té.\$25



VERDE PA`VERTE

Fabricamos un licor de manzana con dulces notas a brandy cherry & gin.

HISTORIA...

Listo para pasarla bien, es una frase que en nuestro bar es verde pa`verte.\$25



- PARA MÁS INFORMACIÓN PREGUNTARLE AL BARTENDER -



- COCKTAILS MENU -



HOMEMADE

- MAI-TAI 17.....\$25
- ZOMBIE RED.....\$25
- NEBLINA.....\$25
- SWEET NUTS.....\$25
- PAIN-KILLER.....\$25

- HONEY-BEE.....\$25
- V. PUNCH.....\$25
- TR3S.....\$25
- NINA.....\$25



CLASSICS

JULEPS

- MINT.....\$25
- MOJITO.....\$25

MULE

- TEQUILA (MEZCAL 20%).....\$25
- MOSCOW.....\$25

SOURS

- LUPE.....\$25
- WHISKEY SOUR.....\$25
- TOMMY'S.....\$25
- MARGARITA.....\$25

FASHIONED

- OLD.....\$25
- VIEJA GUARDIA.....\$25
- OAXACA.....\$25



8

- PARA MÁS INFORMACIÓN PREGUNTARLE AL BARTENDER -



- COCKTAILS MENU -

OTHERS CLASSICS

- NEGRONI.....\$27
- FRENCH 75.....\$25
- AFFINITY.....\$25

- AMERICANO.....\$27
- GARIBALDI.....\$25



MARTINIS

- DRY MARTINI.....\$25
- MANHATTAN.....\$25
- VESPER.....\$25

- GIBSON.....\$25
- MARTÍNEZ COCKTAIL.....\$25
- BLOOD -N- SAND.....\$25

RECÍPR
CAFÉ BAR



- PARA MÁS INFORMACIÓN PREGUNTARLE AL BARTENDER -



- COCKTAILS MENU -

◀ **CRUSTA** ▶

• MARGARITA\$25

• BRANDY.....\$25



◀ **OTHER DRINKS** ▶

• ITALIAN SODA.....\$9
• HATSU.....\$9
• SODA BRETANA.....\$6

• AGUA.....\$4
• COKE.....\$6
• RED BULL.....\$11

RECÍPRICO
CAFÉ BAR



- PARA MÁS INFORMACIÓN PREGUNTARLE AL BARTENDER -



- COCKTAILS MENU -

BEVERAGES WINE

- APEROL SPRITZ\$25
- SANGRIA ROSE\$20

- VERMOUTH MIX\$25

TRIDENTE DEL CAZADOR

- HUNTER\$25

RECÍPROCO
CAFÉ BAR

BEERS

- ARTESANAL\$10
- CORONA\$13
- 3 CORDILLERAS\$10

- CLUB COLOMBIA\$8
- HEINEKEN\$8
- STELLA ARTOIS\$10



- COFFEE MENU -

◀ **COFFEE** ▶

- ESPRESSO \$5
- DOBLE ESPRESSO \$7
- CAPUCCINO \$7
- MOCACCINO \$7
- CAFFÉ LATTE \$7
- CAFFÉ MACCHIATO \$6
- FRAPPUCCINO \$8

- LATTE MACCHIATO \$5
- AMERICANO \$5
- COLD BREW \$6
- AFFOGATO \$10
- BOMBÓN \$6
- CARAJILLO \$10



◀ **FILTERED** ▶

- V-60 \$8
- CHEMEX \$8

- FRENCH PRESS \$8
- AERO PRESS \$8

RECÍPROCO
CAFÉ BAR



- PARA MÁS INFORMACIÓN PREGUNTARLE AL BARTENDER -



- FOOD MENU -

BURGER

- **AMERICANA**\$23
(Carne Angus 160g, lechuga crespa, queso americano, cebolla dulce, tocineta, pepinillos y salsa de maiz)
- **NAPOLITANA**\$21
(Carne Angus 160g, rugula, queso Philadelphia, salsa napolitana, salsa de maiz, queso parmesano)
- **NATIVA**\$18
(Carne Angus 100g, lechuga crespa, queso mozzarella, carne desmechada, tocineta, pico de gallo, salsa maiz)

PIZZA

- **AZTECA**\$21
(Salsa napolitana, queso mozzarella, pollo y carne desmechada, guacamole, pico de gallo y nachos triturados)
- **NAPOLITANA**\$21
(Salsa napolitana, queso mozzarella, pepperoni, queso parmesano)
- **NATIVA**\$20
(Salsa napolitana, queso mozzarella, jamon serrano, rugula)

- FOOD MENU -

OTHER FOOD

- **NACHOS**\$17
(Carne y pollo desmechado, pico de gallo, guacamole, frijol, salsa de maiz, salsa brava y queso cheddar.)
- **SUPER NACHOS**\$21
- **PAPAS AMERICANAS**\$17
(Carne Angus en trozos, queso mozzarella, tocineta picada, salsa de maiz, salsa brava y queso cheddar)
- **PAPAS NAPOLITANAS**\$17
(Carne Angus en trozos, salsa napolitana, queso mozzarella, queso parmesano y cebollin picado)
- **PAPAS AZTECAS**\$17
(Carne y pollo desmechado, frijol refrito, queso cheddar, salsa de maiz, salsa brava, pico de gallo y guacamole)
- **CHORIPAN**\$17
(Chorizo, queso mozzarella, chimichurri, salsa de maiz)
- **BURRITO**\$18
(Carne y pollo desmechado, frijol refrito, arroz, queso cheddar, salsa de maiz, salsa brava, pico de gallo y guacamole)
- **P. CHEESESTEAK SANDWICH**\$18
(Carne picada, queso americano, cebolla dulce, salsa brava con cebollin picado, salsa de maiz)



- FOOD MENU -

BAKERY

- PANDEBONITOS.....\$9
- PAM CANELITA.....\$9

- X 2 MIX.....\$16



SWEET

- MINI BROWNIES.....\$3
- MINI CHOCORRAMOS.....\$3

- POSTRE.....\$7

RECÍPROCO
CAFÉ BAR





RECÍPROCO

CAFÉ BAR

“El barman es un artista, y la coctelera, un arte que se nutre de espíritu, sabor, aroma y color”.

Santiago Policastro



Síguenos

 @reciporco_cali