SV SANVALENTÍN
COCINA & TRAGOS

MENÚ



La leyenda del caribe que celebra la vida

En el Caribe existe una forma particular de vivir.
Aquí la música aparece sin avisar.
Las mesas se llenan de historias.
El sabor nace de la tierra y del mar.
Y cada encuentro se convierte en una celebración.

SV SANVALENTÍN
COCINA & TRAGOS



Reserva para el final...

★ Tiramisú	$22.000
Torta de Chocolate	$11.000
Flan de Caramelo	$11.000
Cheesecake de Maracuyá	$11.000

★ *Recomendados de la casa*

La Hora 20 (20% off)

Términos y condiciones: No aplica domingos y festivos

Disponible en nuestra franja de almuerzo (11:00 a.m. a 2:00 p.m.)



El Anfitrión

Experiencias gastronómicas diseñadas para disfrutar en grupo.

★ Rincón del Mar	$ 302.500
Picada de Mariscos	$ 99.000
Parrilla Mixta	$ 88.000
Chicharronada	$ 55.000

Para Empezar

Frias

★ Carpaccio de Pulpo	$ 44.000
★ Tartar de Salmón	$ 44.000
Coctel de Camarón	$ 31.900
Carpaccio de Salmón	$ 29.700
Ceviche Peruano	$ 27.500
Ceviche Cartagenero	$ 27.500
Carpaccio de Res	$ 27.500

Calientes

★ Molcajete	$ 38.500
★ Camarones Bufalo	$ 35.200
Señor de los Anillos	$ 35.200
Trilogía Cabeza de Gato	$ 30.800
Coquillas de Camarones	$ 27.500
Coquillas Costeñas	$ 22.000
Crema de Cebolla Gratinada	$ 22.000

Frescos & Ligeros

Ensaladas

César con Mariscos	$ 55.000 20
César con Pollo	$ 49.000 20



Sabores del Mar

Pescados

★ Pargo a la Marinera	$ 108.900
Pargo en Zumo de Coco	$ 99.000
★ Pargo Frito	$ 93.500
★ Mero a la Coquera	$ 79.200
★ Salmon: Miel Naranja / Ajonjoli	$ 66.000
★ Robalo a la Cangreja	$ 82.500
Robalo Frito	$ 57.200
Filete de Robalo Caribeño	$ 71.500
Filete de Robalo Gratinado	$ 66.000
Filete de Róbalo: Zumo de Coco / Finas Hierbas / Al Ajillo.	$ 61.600

Tradición Caribe

Filete de Robalo a la plancha	$ 55.000
Mojarra Roja a la Marinera	$ 55.000
Mojarra Roja en Zumo de Coco	$ 49.500
Mojarra Roja Frita	$ 41.800
Mojarra Negra a la Marinera	$ 49.500
Mojarra Negra en Zumo de Coco	$ 42.900
Mojarra Negra frita	$ 35.200
Filete a la Marinera	$ 44.000
Filete: Zumo de coco / A la Milanesa / Al Ajillo	$ 35.200
Sierra en Posta	$ 41.800



Mariscos

★ Langosta al Ajillo	$ 148.500
★ Muelas de cangrejo al Ajillo	$ 107.800
★ Langostinos al Therminor Gratinado	$ 74.800
Langostinos: Apanados / Al ajillo	$ 73.700
Cazuela de Mariscos: / Gratinada	$ 60.500
Mariscos Mixtos	$ 55.000

Sabores que nacen del Caribe.



Cortes & Parrilla

Angus

★ New York	$ 148.500
★ Entraña	$ 137.500
★ Punta de Anca	$ 126.500
★ Costillas San Luis BBQ	$ 85.000

Nacionales

Solomito a la Marinera (Gratinado)	$ 71.500
Filet Mignon	$ 64.900
Solomito en Salsa de Champiñones (Gratinado)	$ 62.700
Solomito a la Parrilla	$ 60.500
★ Baby Beef	$ 57.200
Posta Cartagenera	$ 55.000
Lomo Peruano	$ 55.000
Churrasco	$ 52.800
Punta Gorda	$ 50.600
Carne en Bistec	$ 42.900
Carne Asada	$ 38.500



Sabores de Tierra

Aves

★ Cordon Blue a la Carbonara	$ 49.500	
Alitas de Pollo BBQ	$ 42.900	
Pechuga: Romana / Florentina	$ 39.600	
Pechuga a la Tocineta	$ 39.600	
Pechuga en Salsa de Champiñones	$ 38.500	
Pechuga a la Plancha	$ 33.000	

Cerdo

Costillas de Cerdo BBQ	$ 66.000	
Lomo de Cerdo Gratinado	$ 40.700	
Lomo de Cerdo en Salsa Agridulce	$ 37.400	
Lomo de Cerdo	$ 33.000	

La vida se celebra alrededor de la mesa,
y cada plato es un motivo para compartir.



Pastas & Creaciones

Pastas

A Elección: Spaghetti / Penne

★ Marinera	$ 57.200	
★ Camarones al Rosé	$ 51.700	
Al Ajillo con Camaron	$ 49.500	
Carbonara con Pollo	$ 46.200	20
Boloñesa	$ 41.800	20
Finas Hierbas con Pollo	$ 41.800	20
Ajillo con Queso	$ 38.500	
Napolitana	$ 30.800	20

Lasañas

★ Mariscos	$ 57.200	
Pollo con Champiñones	$ 49.500	20
Boloñesa	$ 44.000	

Crepes

Pollo y Pesto	$ 38.500	20
Pollo y Espinaca	$ 36.300	20



Arroces del Caribe

★ Cremoso de Mariscos	$ 73.700
Mariscos	$ 50.600
Camarones	$ 48.400
Thai	$ 46.200
Apastelado	$ 33.000



Los Más Pequeños

Menú Infantil

Incluyen papa a la francesa, torta de chocolate y jugo de temporada.

Deditos de Pescado al Panco	$ 40.000
Mini Pechuga	$ 35.000
Macarrones con Queso Fundido	$ 35.000
Nuggets x 5 unidades	$ 35.000



Tradición y Sabor

Solo fines de semana

Sabores que conservan la esencia de nuestras raíces.

★	Bandeja Paisa	$ 66.000	

Sancocho

	Robalo	$ 62.700	
	Sierra	$ 55.000	
	Gallina Criolla	$ 55.000	
★	Trifásico	$ 55.000	
	De Mojarra	$ 46.200	
	Mondongo	$ 35.200	
★	Mote de Queso	$ 33.000	*Todos los Días*

Un viaje al corazón de Colombia a través de sus sabores más queridos

Acompañamientos

Todos los Días

Cada plato fuerte incluye tres opciones

★	Patacones	$ 10.000
★	Arroz con coco	$ 8.000
	Arroz Blanco	$ 8.000
	Puré de Papa	$ 8.000
	Papa a la Francesa	$ 8.000
	Cascos de Papa	$ 8.000
	Papa Chip	$ 8.000
	Maduro con Queso	$ 8.000
	Platanos tentación	$ 8.000
	Yuca Cocida	$ 8.000

Acompañamientos

Sopas

★	Pescado	$ 10.000	(Lunes a Viernes)
	Pollo	$ 10.000	(Lunes a Viernes)
★	Frijol	$ 10.000	(Miercoles)
	Patacón	$ 10.000	(Viernes)
	Consomé	$ 13.200	(Solo Fin de Semana)

Ensaladas

	Vegetales Frescos	$ 10.000	Todos los Días
★	Papa y Verdura Cocida	$ 8.000	(Martes y Jueves)

SV SANVALENTÍN
COCINA & TRAGOS

MENÚ
Bebidas



La leyenda del caribe que celebra la vida

En el Caribe existe una forma particular de vivir.
Aquí la música aparece sin avisar.
Las mesas se llenan de historias.
El sabor nace de la tierra y del mar.
Y cada encuentro se convierte en una celebración.

SV SANVALENTÍN
COCINA & TRAGOS



Coctelería de autor

Creaciones inspiradas en la esencia del Caribe:

Carajillo 43	$44.000
French San Valentín	$38.500
★ Caracolí	$35.200
★ El Taíno	$35.200
Haig Passion Fruit	$29.700

★ *Recomendados de la casa*

La Hora 20 (20% off) - bebidas alcoholicas

Términos y condiciones: No aplica domingos y festivos

Disponible en horario de (11:00 a.m. - 7:00 p.m. & 10:00 p.m. al cierre)

Coctelería Clásica

Pisco Sour	$38.500
Amaretto Sour	$33.000
Aperol Spritz	$33.000
Cuba Libre	$33.000
Dry Martini	$33.000
Negroni	$33.000
Whisky Sour	$33.000
Tequila Sunrise	$30.800
Coco Loco	$30.200
Caipiroska	$30.000
Espresso Martini	$29.700
Caipirinha	$27.500
★ Daiquiri	$27.500
★ Moscow Mule	$27.500
★ Piña Colada	$27.500
Gin & Tonic Hendricks	$60.500
Gin & Tonic Gordons Frutos Rojos	$33.000
Gin & Tonic Classic	$33.000
★ Margarita Don Julio 70	$87.000
★ Margarita Don Julio Reposado	$67.000
Margarita Patrón Reposado	$65.000
★ Margarita Patrón Silver	$50.000
★ Margarita Coronita	$49.500
Margarita Clásico	$27.500
★ Mojito Havana 7 años	$43.000
Mojito Havana Especial	$40.000
Mojito Havana 3 años	$35.000
★ Mojito Bacardí	$27.500

20 La Hora 20 (20% off) Disponible en horario de (11:00 a.m. - 7:00 p.m. & 10:00 p.m. al cierre)



Sangría

★ Jarra de Sangría	$110.000
Media Jarra de Sangría	$55.000
Copa de Sangría	$23.000



Mocktails

(Sin Alcohol)

Mocktail Frutos Rojos	$27.500
★ Mocktail Maracuyá	$27.500
Mocktail Lulada	$27.500
★ Mocktail Maracumango	$27.500
★ Mocktail Sangre Toro	$27.500

20 La Hora 20 (20% off) Disponible en horario de (11:00 a.m. - 7:00 p.m. & 10:00 p.m. al cierre)



Selección de Vinos

Vinos tintos

Gran Reserva

Pais	Etiquea	Cepa	Botella	Copa
★ARG	Trivento Golden Reserve	Malbec	$320.000	-
EE.UU	Robert Mondavi Private Selection	Merlot	$280.000	-
CHL	Diablo	Malbec	$250.000	-
CHL	Diablo Dark Red Blend	Syrah, Malbec y Cabernet Sauvignon	$220.000	-

Reserva

CHL	Marqués de Casa Concha	Merlot	$320.000	-
★ESP	Torres Sangre De Toro	Tempranillo	$220.000	-
ESP	Sangre de Toro	Garnacha Y Cariñena	$200.000	-
CHL	Novas	Mourvèdre	$190.000	-
CHL	Casillero del Diablo Devil's Carnaval Red	Carmenere Blend	$180.000	-
ARG	Trivento Reserve	Cabernet Sauvignon - Malbec	$170.000	-
★ARG	Trivento Reserve	Malbec	$160.000	-
CHL	Casillero Red Blend	Cabernet Sauvignon, Syrah & Carmenere	$150.000	-
★CHL	Adobe (Orgánico)	Merlot / Carmenere	$120.000	-

La Hora 20 (20% off) *Disponible en horario de (11:00 a.m. - 7:00 p.m. & 10:00 p.m. al cierre)*

Joven

Pais	Etiqueta	Cepa	Botella	Copa
CHL	Casillero Del Diablo	Merlot / Cabernet Sauvignon / Carmenere / Malbec	$192.500	-
★ ARG	Finca De Las Moras	Cabernet / Malbec	$143.000	-
ARG	Trapiche	Merlot / Cabernet Sauvignon / Carmenere / Malbec	$143.000	-
CHL	Santa Rita 120	Cabernet Sauvignon / Carmenere	$132.000	-
CHL	Santa Helena	Cabernet Sauvignon / Carmenere	$110.000	-
CHL	Santa Rita 3 Medallas	Cabernet Sauvignon / Carmenere/ Merlot / Malbec	$110.000	-
CHL	Morandé Pionero	Carmenere / Merlot	$104.500	-
MEX	Marqués De León	Tempranillo	$99.000	$21.000
★ CHL	Reservado	Cabernet Sauvignon / Carmenere/ Merlot / Malbec	$75.000	$16.000

Vinos Blancos

Reserva

Pais	Etiqueta	Cepa	Botella	Copa
★ EE.UU / California	Robert Mondavi Private Selection	Chardonnay	$250.000	-
CHL	Casillero Del Diablo Devil's Carnaval	Sauvignon Blanc	$180.000	-
ARG	Trivento White	Malbec	$170.000	-
★ CHL	Adobe (Orgánico)	Sauvignon Blanc	$120.000	-

Joven

★ ARG	Finca De Las Moras	Chardonnay	$143.000	-
CHL	Santa Rita 120	Chardonnay / Sauvignon Blanc	$132.000	-
CHL	Santa Helena	Sauvignon Blanc	$110.000	-
★ CHL	Santa Rita 3 Medallas	Chardonnay / Sauvignon Blanc	$110.000	-
CHL	Morandé Pionero	Sauvignon Blanc	$104.500	-
★ CHL	Reservado	Chardonnay / Sauvignon Blanc	$75.000	$16.000

La Hora 20 (20% off) *Disponible en horario de (11:00 a.m. - 7:00 p.m. & 10:00 p.m. al cierre)*

Vinos Rosados

Reserva

Pais	Etiqueta	Cepa	Botella	Copa
CHL	Marqués	Cinsault	$280.000	-
★ ARG	Trivento Reserve	Malbec	$170.000	-

Joven

ESP	Torres Sangre De Toro	Garnacha Y Cariñena	$180.000	-
ARG	Finca De Las Moras	Syrah	$143.000	-
CHL	Santa Rita 120	Cabernet Sauvignon	$132.000	-
CHL	Santa Helena	Cabernet Sauvignon	$110.000	-
CHL	Santa Rita 3 Medallas	Cabernet Sauvignon	$110.000	-
CHL	Morandé Pionero	Pinot Noir	$104.500	-
★ CHL	Reservado	Cabernet Sauvignon	$75.000	$16.000

Vinos Espumosos

Pais	Etiqueta	Cepa	Botella	Copa
FRA	JP Chenet Ice Rosado	Garnacha, Cinsault	$198.000	-
★ FRA	JP Chenet Ice Edition	Chardonnay	$198.000	-
★ ARG	Chandon Délice	Chardonnay, Pinot Noir & Sèmillon	$150.000	-
★ ITA	Lambrusco Brut	Salamino Y Sorbara	$110.000	-

20 *La Hora 20 (20% off)* *Disponible en horario de (11:00 a.m. - 7:00 p.m. & 10:00 p.m. al cierre)*



Destilados

Whiskey

	BOTELLA	TRAGO
★ Macallan	$1.100.000	$94.000
★ Glenfiddich 18 años	$1.370.000	$110.000
Glenfiddich 15 años	$700.000	$56.000
Glenfiddich 12 años	$470.000	$38.000
Old Par 18 años	$900.000	$72.000
Old Par 12 años	$440.000	$35.000
Buchanans 18 años	$900.000	$72.000
Buchanans Malt Editions	$600.000	$48.000
★ Buchanans Two Soul	$520.000	$42.000
Buchanans Master	$500.000	$40.000
Buchanans Deluxe	$440.000	$35.000
Singleton 12 años	$520.000	$42.000
Jack Daniels	$400.000	$34.000
Johnnie Walker Double Black	$495.000	$42.000
Johnnie Walker Black Label	$450.000	$39.000
Johnnie Walker Red Label	$220.000	$19.000
Chivas Regal 13	$490.000	$39.000
Chivas Regal 12	$410.000	$35.000

20 La Hora 20 (20% off) Disponible en horario de (11:00 a.m. - 7:00 p.m. & 10:00 p.m. al cierre)

Ron

	BOTELLA	TRAGO
★ Zacapa 23	$770.000	$66.000
★ Havana Club 7 años	$290.000	$23.000
Havana Club Especial	$190.000	$16.000
Havana Club 3 años	$180.000	$15.000
Ron Medellin 19 años	$680.000	$54.000
★ Ron Medellin 8 años	$220.000	$18.000
Ron Medellin 5 años	$160.000	$13.000
Ron Medellin 3 años	$145.000	$12.000
Ron Viejo de Caldas 8 años	$290.000	$23.000

Vodka

	BOTELLA	TRAGO
★ Grey Goose	$500.000	$43.000
Absolut	$310.000	$27.000
Smirnoff	$250.000	$20.000
Wyborowa	$220.000	$19.000

Ginebras

	BOTELLA	TRAGO
Hendrick's	$600.000	$48.000
★ Tanqueray London Dry	$450.000	$39.000
Bombay Shapphyre	$420.000	$36.000
★ Gordon's	$220.000	$19.000

20 La Hora 20 (20% off) Disponible en horario de (11:00 a.m. - 7:00 p.m. & 10:00 p.m. al cierre)

Toda la alegría del Caribe, destilada en frescura pura.

Tequila y Mezcal

	BOTELLA	TRAGO
★ Tequila Patrón Cristalino	$900.000	$77.000
★ Tequila Patrón Reposado	$750.000	$73.000
Tequila Patrón Silver	$700.000	$64.000
★ Tequila Don Julio 70	$990.000	$85.000
Tequila Don Julio Añejo	$850.000	$73.000
Tequila Don Julio Reposado	$800.000	$69.000
Tequila Don Julio Blanco	$750.000	$64.000
Tequila 1800 Reposado	$650.000	$52.000
Tequila 1800 Silver	$550.000	$44.000
Tequila Olmeca Reposado	$290.000	$25.000
Tequila José Cuervo Especial	$350.000	$28.000
Tequila José Cuervo Reposado	$290.000	$23.000
★ Mezcal Unión	$300.000	$26.000

Aguardiente

	BOTELLA	TRAGO
★ Aguardiente Manzanares Amarillo	$170.000	$14.000
Aguardiente Antioqueño Tapa Verde	$165.000	$13.000
Aguardiente Antioqueño Tapa Azul	$160.000	$13.000

La Hora 20 (20% off) Disponible en horario de (11:00 a.m. - 7:00 p.m. & 10:00 p.m. al cierre)



Digestivos

El cierre perfecto para una gran experiencia.

	BOTELLA	TRAGO
Cognac Hennessy	$696.000	$60.000
Cointreau	$480.000	$41.000
Licor 43	$390.000	$31.000
★ Amaretto Disaronno	$325.000	$26.000
★ Baileys	$216.000	$19.000



Cervezas

		BOTELLA
Importadas	★ Stella Artois	$16.500
	Corona	$16.500
	Heineken	$16.500
	Corona Zero	$16.500
	Coronita	$9.900
Nacionales	Club Colombia	$9.900
	Águila	$9.000
	Águila Light	$9.000
	★ Costeñita	$7.000

20 La Hora 20 (20% off) Disponible en horario de (11:00 a.m. - 7:00 p.m. & 10:00 p.m. al cierre)



Bebidas

Limonadas & Jugos

★ Limonada de Coco	$16.500	☀ ☾
Limonada Cerezada	$15.400	☀ ☾
Limonada de Hierbabuena	$15.400	☀ ☾
★ Jugo de Patilla	$14.500	☀
★ Jugo de Mango Biche	$14.300	☀ ☾
Jugo de Maracuyá	$8.500	☀
Jugo de Corozo	$8.500	☀
Limonada Natural	$8.500	☀

Gaseosas & Mixers

★ Soda Hatsu	$16.500	☀ ☾
Ginger Ale	$7.700	☀ ☾
Soda	$7.700	☀ ☾
Agua Tónica	$7.700	☀ ☾
Coca Cola	$7.700	☀ ☾
Coca Cola Zero	$7.700	☀ ☾
★ Kola Román	$7.700	☀ ☾
Agua Manantial Sin Gas	$7.700	☀ ☾
Agua Manantial Con Gas	$7.700	☀ ☾
Michelada	$3.000	☀ ☾

☀ Disponible durante el mediodía ☾ Disponible durante la noche

20 La Hora 20 (20% off) Disponible en horario de (11:00 a.m. - 7:00 p.m. & 10:00 p.m. al cierre)



Café & Aromáticas

★ Mocaccino Frio	$17.000	☀ ☾
Mocaccino Caliente	$15.000	☀ ☾
Capuccino	$12.000	☀ ☾
Café Latte	$11.000	☀ ☾
Café Expreso Doble	$10.000	☀ ☾
Café Cortado	$9.000	☀ ☾
★ Americano	$8.000	☀ ☾
Café Expreso Sencillo	$7.000	☀ ☾
Aromática de Frutos Rojos	$9.000	☀ ☾
★ Aromática de la Casa	$6.000	☀ ☾

☀ Disponible durante el mediodía ☾ Disponible durante la noche

20 La Hora 20 (20% off) Disponible en horario de (11:00 a.m. - 7:00 p.m. & 10:00 p.m. al cierre)

ADVERTENCIA DE PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado, o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio el 100% de los dineros recogidos por concepto de propina se destinan a ser repartidos en partes iguales entre todos los empleados de este punto de venta. En esta repartición se incluye un cupo adicional para dar propina a los empleados de cocina. En caso que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique queja en los siguientes teléfonos: línea exclusiva en Bogotá: 6513240, línea de atención al ciudadano en Bogotá: 5920400

SV SANVALENTÍN
COCINA & TRAGOS

Tel: 3104153330
Centro Cll. Vicente García #6-33

www.sanvalentincocinaytragos.co

RNT N° 4396

SANVALENTÍN
COCINA & TRAGOS

Tel: 3104153330

Centro Cll. Vicente García #6-33

www.sanvalentincocinaytragos.co