

Inverza

RESTAURANTE ◦ BAR ◦ CAFÉ

El lugar donde confluyen todas las formas, todos los estilos, todos los puntos de vista, en medio de la celebración que nunca termina... La vida.

The place where all forms, all styles, all points of view converge, in the midst of a celebration that never ends... Life.



DESAYUNO LIBERTG\$21.000
LIBERTG BREAKFAST

Jugo, huevos al gusto, croissant o arepa, queso mozzarella, chocolate o café.

Juice, eggs to taste, croissant or arepa, mozzarella cheese, chocolate or coffee.

PLATO DEL DÍA:\$34.900
DAY MENU (SOLO DE LUNES ORDINARIO A VIERNES)

Lomo de cerdo, pechuga a la parrilla o costillas BBQ a la parrilla, ensalada de la casa, arroz con especias o pasta, bebida de la casa.

Pork lion or grilled breast or BBQ ribs with house´s salad, spiced rice or pasta, house´s drink.

RES, CERDO, POLLO, PESCADO — BEEF, PORK, CHICKEN, FISH

PUNTA DE ANCA A LA PARRILLA 250 GRS (PICANHA)
SIRLOIN CAP\$53.000

Delicioso corte de tapa de cuadril a la parrilla acompañado de papa rustica y ensalada de la huerta.

Delicious grilled rump cap cut served with rustic potatoes and orchard salad.

COSTILLAS A LA PARRILLA EN SALSA BBQ PURIFICADA 350 GR
PURIFIED BBQ RIBS \$52.000

Tierna costilla de cerdo finas hierbas, acompañada de papas a la francesa y ensalada de la huerta.

Tender pork ribs with herbs, accompanied by French fries potatoes and salad from the orchard.



Las imagenes son meramente ilustrativas y no corresponden exactamente al plato servido.

El valor sugerido de la propina voluntaria es del 10% del subtotal de la cuenta. Si no desea darlo, por favor hágalo saber a su asesor de mesa.

En todos los precios esta incluido el impuesto al consumo.

LOMO DE CERDO A LA PARRILLA 250 GRS
PORK LOIN.....\$49.500

Lomo asado a la parrilla en salsa de champiñones, acompañado de papas a la francesa y ensalada fresca.

Grilled loin with mushrooms sauce, accompanied by French fries and fresh salad.

SALMON A LA PARRILLA..... \$59.500
GRILLED SALMON

Delicado filete aromatizado con albahaca fresca, acompañado de ensalada de verduras calientes y papas rusticas.

Delicate salmon flavored with fresh basil, accompanied by salad of hot vegetables and rustic potatoes.

BANDEJA PAISA \$44.500
BANDEJA PAISA

La más deliciosa combinación de frijol con arroz, chicharrón, chorizo, carne molida, morcilla y huevo acompañados con plátano, ensalada fresca y arepa.

The most delicious combination of beans with rice, chicharron, chorizo, ground meat, blood sausage and egg accompanied with plantain, fresh salad y arepa.

SÓLO FIN DE SEMANA
(SÁBADO, DOMINGO Y LUNES FESTIVO)

PECHUGA A LA PARRILLA 250 GRS
GRILLED BREAST\$48.000

Fino corte de pechuga, cuidadosamente asado a la parrilla, bañado en salsa de champiñones, acompañado de papas a la francesa y ensalada de la casa.

Thin cut of breast, carefully roasted on the grill, bathed in mushroom sauce, accompanied by French potatoes and house salad.

ENSALADAS — SALADS

ENSALADA CESAR\$38.000
CESAR SALAD

Base de lechugas frescas con croutons y pollo a la parrilla bañadas en salsa cesar y queso parmesano.

Fresh lettuce base with croutons and grilled chicken dipped in cesar sauce and parmesan cheese.

PASTA A LA BOLOÑESA.....\$43.500
PASTA A LA BOLOGNESE

Fettucinne o Penne bañada en una deliciosa salsa bolognesa de finas carnes adobadas con especias aromáticas y queso parmesano.

Pasta fettucinne or penne bathed in a delicious Bolognese sauce of fine meats marinated with aromatic spices and parmesan cheese.



Las imagenes son meramente ilustrativas y no corresponden exactamente al plato servido.
El valor sugerido de la propina voluntaria es del 10% del subtotal de la cuenta. Si no desea darlo, por favor hágalo saber a su asesor de mesa.

En todos los precios esta incluido el impuesto al consumo.



DELICIAS RAPIDAS

FAST DELICIOUS

HAMBURGUESA DE RES ARTESANAL 180 GRS
SMOKED BEEF HAMBURGER 180 GRS.\$34.500

Con tocineta, queso verduras y papas a la francesa.
Whith bacon, cheese, vegettables and french fries.



CHUZO DE POLLO\$32.000
PURIFIED BBQ RIBS

Con tocineta, papas a la francesa y ensalada.
With bacon and French fries.



TOSTONES CON CHICHARRÓN\$28.500
GREEN PLANTAINS WITH SMOKED BACON

Deliciosos pataconcitos con hogao acompañados de finos cortes de tocino ahumado.
Delicious pataconcitos with hogao accompanied by fine cuts of smoked bacon.



ALITAS BBQ O MIEL MOSTAZA\$49.000
BBQ WINGS OR HONEY MUSTARDX 12 UND



SALCHIPAPAS GOURMET.....\$29.000



PORCIÓN DE PAPAS A LA FRANCESA\$21.000
FRENCH FRIES



NACHOS DE MAIZ\$34.000
NACHOS

Con carne, sour cream, queso cheddar, guacamole y pico de gallo
With meat, sour Cream, Cheddar Cheese and Guacamole and pico de gallo

Las imagenes son meramente ilustrativas y no corresponden exactamente al plato servido.
El valor sugerido de la propina voluntaria es del 10% del subtotal de la cuenta. Si no desea darlo, por favor hágalo saber a su asesor de mesa.
En todos los precios esta incluido el impuesto al consumo.



POSTRES — DESSERTS

COPA DE HELADO DOBLE\$17.000
DOUBLE ICE CREAM CUP

BROWNIE CON 2 BOLAS DE HELADO
BROWNIE WITH TWO ICE CREAM BALLS\$21.000

COCTELES — COCKTAILS

MARGARITA (Azul, Fresa, Maracuyá)
MARGARITA (Blue, Strawberry, Passion Fruit)
.....\$33.000

Deliciosa mezcla de Tequila
Reposado , Limón, Curazao y Frutas.

Delicious mix of Tequila, Lemon,
Curaçao and Fruits.

MOJITO CUBANO\$33.000
CUBAN MOJITO

La mejor combinación del Ron
Cubano con Limón, Menta y
Yerbabuena.

The best combination of Cuban Rum
with Lemon, Mint and Spearmint.

PIÑA COLADA.....\$33.000
PIÑA COLADA

Fantástica Fusión de Piña, Coco y
Ron Blanco Caribeño.

Fantastic Fusion of Pineapple,
Coconut and Caribbean White Rum.

CAIPIRIÑA\$33.000
CAIPIRIÑA

Explosiva formula de Brasil que
mezcla Ron Blanco, Azúcar y Limón.

Explosive formula from Brazil that
mixes White Rum, Sugar and Lemon.

Las imagenes son meramente ilustrativas y no corresponden exactamente al producto servido.
El valor sugerido de la propina voluntaria es del 10% del subtotal de la cuenta. Si no desea darlo, por favor hágalo saber a su asesor de mesa.

En todos los precios esta incluido el impuesto al consumo.

GIN TONIC.....\$33.000
GIN TONIC

Refrescante combinación de Ginebra con Agua Tonica y Limón.

Refreshing combination of Gin with Tonic Water and Lemon.

MIGUEL ANGEL (SIN LICOR)\$28.000
MIGUEL ANGEL (WITHOUT LIQUOR)

Mezcla Citrica Refrescante de Naranja Limon y Granadina.

Refreshing Citrus Blend of Orange Lemon and Grenadine.

SMIRNOFF ICE FRUTOS ROJOS\$33.000
CUBAN MOJITO

Fresca combinación de Smirnoff limón, Vodka, Fresas, Cerezas y Frambuesas.

Fresh combination of Smirnoff lemon, Vodka, Strawberries, Cherries and Raspberries.

PEPE GRILLO (SIN LICOR)\$28.000
PEPE GRILLO (WITHOUT LIQUOR)

Excitante combinación de Menta, Gengibre y Limón.

Exciting combination of Mint, Ginger and Lemon.



CERVEZAS — BEERS

ARTESANALES.....\$16.000
ARTISAN
(3 CORDILLERAS)

NACIONALES\$11.300
NATIONAL
(CLUB DORADA, ROJA, NEGRA, AGUILA LIGTH)

IMPORTADAS\$14.500
IMPORTED
(CORONA, STELLA ARTOISE)

Las imagenes son meramente ilustrativas y no corresponden exactamente al producto servido.

En todos los precios esta incluido el impuesto al consumo.

El valor sugerido de la propina voluntaria es del 10% del subtotal de la cuenta. Si no desea darlo, por favor hágalo saber a su asesor de mesa.

LICORES — LIQUORS

WHISKY - SCOTCH

BUCHANANS DELUXE..... \$232.000
12 AÑOS 375 ML



BUCHANANS DELUXE..... \$365.000
12 AÑOS 750 ML



OLD PARR \$355.000
12 AÑOS 750 ML



OLD PARR \$225.000
12 AÑOS 500 ML



BAILEYS \$199.000
CREMA DE WHISKY 700 ML



BAILEYS \$147.000
CREMA DE WHISKY 375 ML

TENNESSEE WHISKEY

JACK DANIELS HONEY..... \$317.000
700 ML



JACK DANIELS HONEY..... \$178.000
375 ML



JACK DANIELS OLD N° 7 \$306.000
750 ML



JACK DANIELS OLD N° 7 \$167.000
375 ML

Ginebra - Gin

GORDONS DRY 700 ML..... \$195.000



Las imagenes son meramente ilustrativas y no corresponden exactamente al producto servido.
El valor sugerido de la propina voluntaria es del 10% del subtotal de la cuenta. Si no desea darlo, por favor hágalo saber a su asesor de mesa.

En todos los precios esta incluido el impuesto al consumo.



Las imagenes son meramente ilustrativas y no corresponden exactamente al producto servido.

El valor sugerido de la propina voluntaria es del 10% del subtotal de la cuenta. Si no desea darlo, por favor hágalo saber a su asesor de mesa.

VODKA - VODKA

ABSOLUT \$199.000
750 ML



ABSOLUT\$147.000
375 ML

TEQUILA - TEQUILA

JIMADOR\$293.000
700 ML

RON - RUM

VIEJO DE CALDAS\$247.000
8 AÑOS 750 ML



VIEJO DE CALDAS\$139.000
8 AÑOS 375 ML



MEDELLÍN AÑEJO\$205.000
8 AÑOS 750 ML



MEDELLÍN AÑEJO\$125.000
8 AÑOS 375 ML

AGUARDIENTE - FIREWATER

ANTIOQUEÑO SIN AZÚCAR\$173.000
(AZUL O VERDE) 750 ML



ANTIOQUEÑO SIN AZÚCAR\$99.000
375 ML

En todos los precios esta incluido el impuesto al consumo.

AGUARDIENTE - FIREWATER

ANTIOQUEÑO TRADICIONAL \$168.000
750 ML

ANTIOQUEÑO TRADICIONAL \$89.000
375 ML

AMARILLO REAL\$173.000
750 ML

AMARILLO DE MANZANARES\$173.000
375 ML

VINOS - WINES

SANGRÍAS - SANGRIAS

JARRA DE SANGRIA VINO TINTO
JAR OF SANGRIA RED WINE \$119.000

Con vodka y frutas tropicales.

Red wine, Vodka and tropical fruits.

COPA DE SANGRIA VINO TINTO
GLASS OF SANGRIA RED WINE \$25.000

JARRA DE SANGRIA VINO ROSADO ESPUMOSO
JAR OF SANGRIA SPARKLING ROSÉ WINE\$129.000

Con vodka y frutas tropicales.

Vodka and tropical fruits.

COPA DE SANGRIA CON VINO ROSADO
GLASS OF SANGRIA WITH ROSÉ WINE \$26.000

TRAGOS - SHOTS

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO
SIN AZÚCAR \$14.000

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO
TRADICIONAL\$13.000

RON VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS\$17.000

RON MEDELLÍN AÑEJO 8 AÑOS..... \$15.000

WHISKEY JACK DANIELS HONEY ...\$21.000

WHISKEY JACK DANIELS OLD N° 7 ...\$20.000

WHISKY OLD PARR 12 AÑOS\$20.000

WHISKY BUCHANANS 12 AÑOS.... \$22.000

BAILEYS CREMA DE WHISKY \$16.000

TEQUILA JIMADOR\$19.000

Las imagenes son meramente ilustrativas y no corresponden exactamente al producto servido.
El valor sugerido de la propina voluntaria es del 10% del subtotal de la cuenta. Si no desea darlo, por favor hágalo saber a su asesor de mesa.

En todos los precios esta incluido el impuesto al consumo.



VINO TINTO - RED WINE

FINCA LAS MORAS CABERNET
SAUVIGNON 750 ML \$159.000



FINCA LAS MORAS MERLOT
750 ML \$159.000



FINCA LAS MORAS MALBEC
750 ML \$159.000



COPA DE VINO \$32.000



COPA DE VINO DE VERANO \$32.500

VINO ROSADO - ROSÉ

FINCA LAS MORAS SYRAH ROSÉ
750 ML \$165.000

VINO BLANCO - WHITE WINE

FINCA LAS MORAS
CHARDONNAY \$159.000



SANTA RITA 120 RESERVA ESPECIAL
SAUVIG/BLANC \$159.000



COPA DE VINO
(CHARDONNAY) \$33.000

VINO ESPUMOSO - SPARKLING

LAMBRUSCO ROSATO DOLCE
750 ML \$143.000



JP CHENET 750 ML \$189.000



COPA DE VINO
ESPUMOSO ROSATO \$28.000

Las imagenes son meramente ilustrativas y no corresponden exactamente al producto servido.
El valor sugerido de la propina voluntaria es del 10% del subtotal de la cuenta. Si no desea darlo, por favor hágalo saber a su asesor de mesa.

En todos los precios esta incluido el impuesto al consumo.

BEBIDA FRIAS — COOL DRINKS

SODA SABORIZADA (Frutos Rojos, Maracuyá)	\$16.000
LIMONADA DE COCO	\$16.000
JUGOS EN AGUA (Piña, Mora, Maracuyá)	\$11.000
JUGOS EN LECHE (Piña, Mora)	\$12.000
AGUA NATURAL CON GAS	\$9.000
AGUA NATURAL SIN GAS	\$8.500
REDBULL	\$19.000
SMIRNOF ICE	\$18.000
GASEOSAS	\$8.000
SODA MICHELADA	\$12.500
POWERADE	\$12.000

BEBIDAS CALIENTES — HOT DRINKS

CAFÉ AMERICANO	\$7.500
CAFÉ EXPRESSO	\$8.700
CAPPUCCINO	\$9.500
CAFÉ LATE	\$8.500
AROMÁTICA (Frutas/Hiervas)	\$5.800
CHOCOLATE	\$8.300



Las imagenes son meramente ilustrativas y no corresponden exactamente al producto servido.
El valor sugerido de la propina voluntaria es del 10% del subtotal de la cuenta. Si no desea darlo, por favor hágalo saber a su asesor de mesa.

En todos los precios esta incluido el impuesto al consumo.

PRODUCTOS NUEVOS — NEW PRODUCTS

NEW YORK STEAK 250 GR
NEW YORK STEAK\$54.000

Corte ligeramente magro, al carbón en mantequilla de romero.
Acompañado con una ensalada de la casa y papas al vapor bañadas en aderezo de sourcream y perejil.

Slightly lean cut, roasted over charcoal in rosemary butter.
Accompanied with a house salad and steamed potatoes dipped in a rich and smooth sourcream and parsley dressing.

PASTA CARBONARA\$43.500

Pasta (fettucinne o penne) bañada en una rica salsa carbonara con tocineta y queso parmesano.

Pasta (fettucinne or penne) bathed in in a carbonara sauce with bacon and parmessen cheese

ORGASMO
ORGASM.....\$34.000

Fusión de Chocolate, Café, Amaretto y Whisky y Helado de Fresa

Fusion of Chocolate, Coffee, Amaretto and Whiskey and Strawberry Ice Cream

POUTINE
POUTINE\$34.000

Deliciosa base de papas crujientes con queso derretido y bañadas en salsa gravy de carne con finas hiervas estilo Quebec.

Delicious base of crispy potatoes with melted cheese and bathed in meat gravy sauce with Quebec style herbs.

PICADA SUPER
SUPER CHOPPED\$118.000

Para 4 personas, Chicharrón, Cerdo, Alitas,Res, Chorizo, papas, arepa

For 4 people, Chicharrón, Pork, Wings, Beef, Chorizo, potatoes, arepa.

BREVAS CON HELADO Y CREMA DE LECHE
Figs with ice cream
and cream\$17.000

Combinación perfecta de brevas con helado suave de vainilla y crema de leche

Perfect combination of figs with soft vanilla ice cream and cream.

Inverzaλ

RESTAURANTE - BAR - CAFÉ

HORARIO DE ATENCIÓN

Lunes a Domingo: 9:00 am - 9:00 pm

RESERVAS

☎ 300 822 1113 ☎ 321 7008892

☎ (604) 557 58 30



Libertg

EVENTOS

*Celebra con nosotros tus
Fechas Especiales*

- Bodas
- Grados
- Cumpleaños
- Aniversarios
- Días de Sol
- Actividades Empresariales

📍 inverza_restaurante_bar_cafe

📍 libertg_hotels f libertg.hotels
www.libertg.com

RESERVAS

☎ 300 822 1113 ☎ 321 7008892

☎ (604) 557 58 30