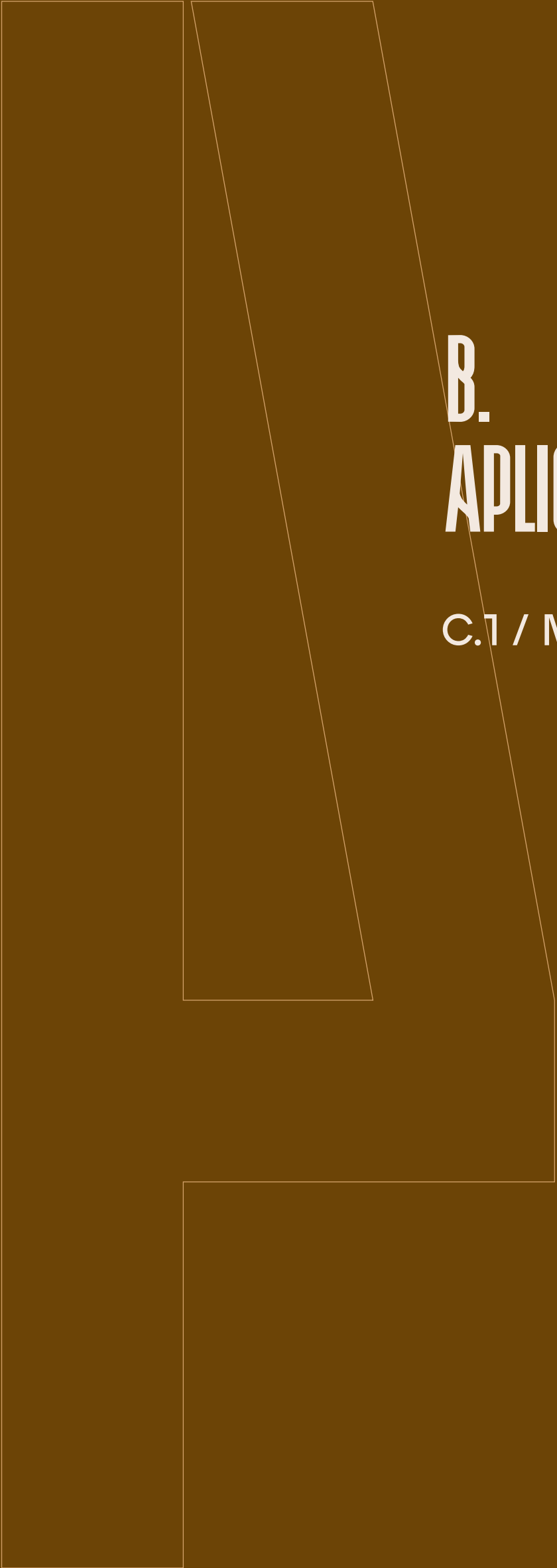
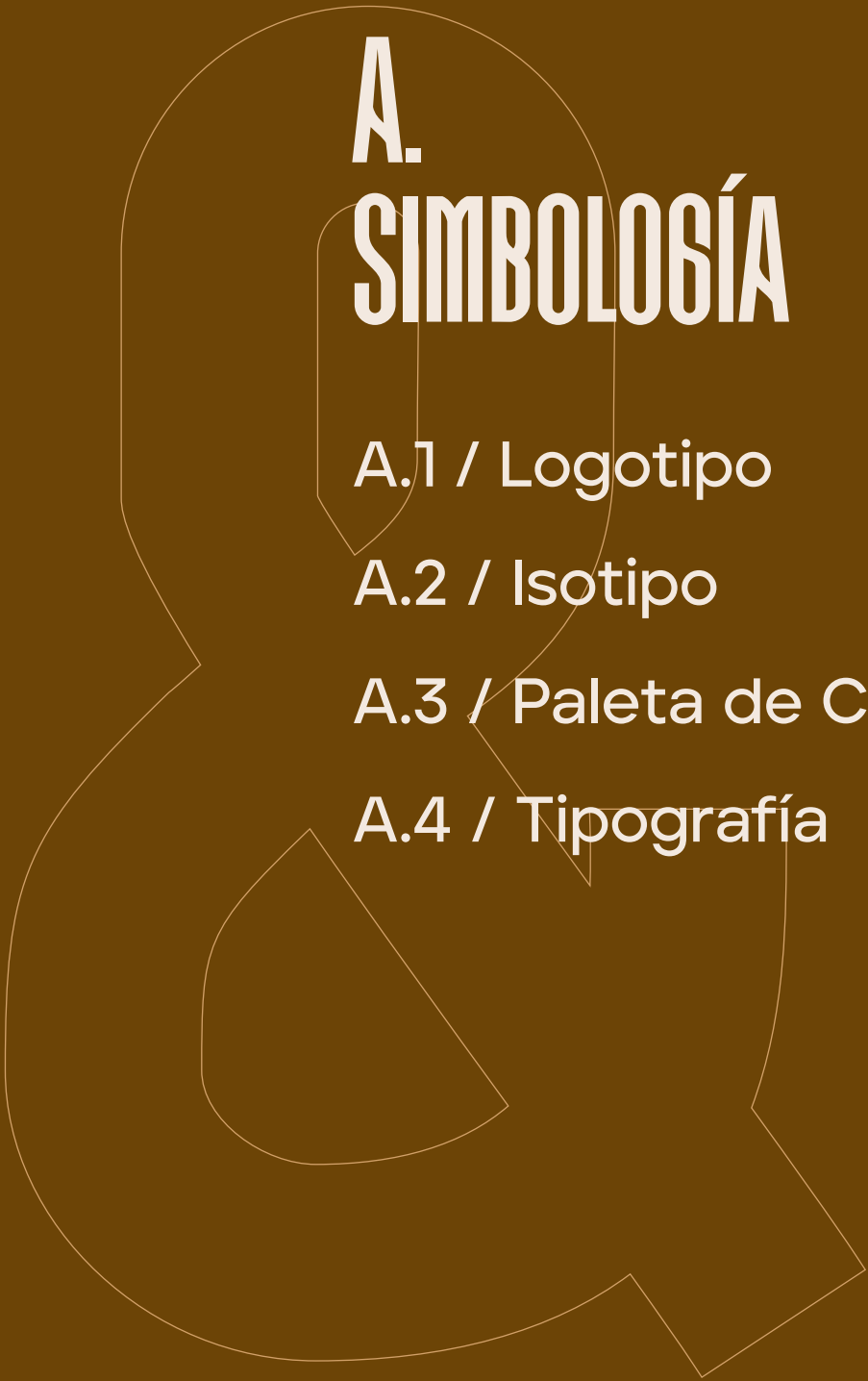
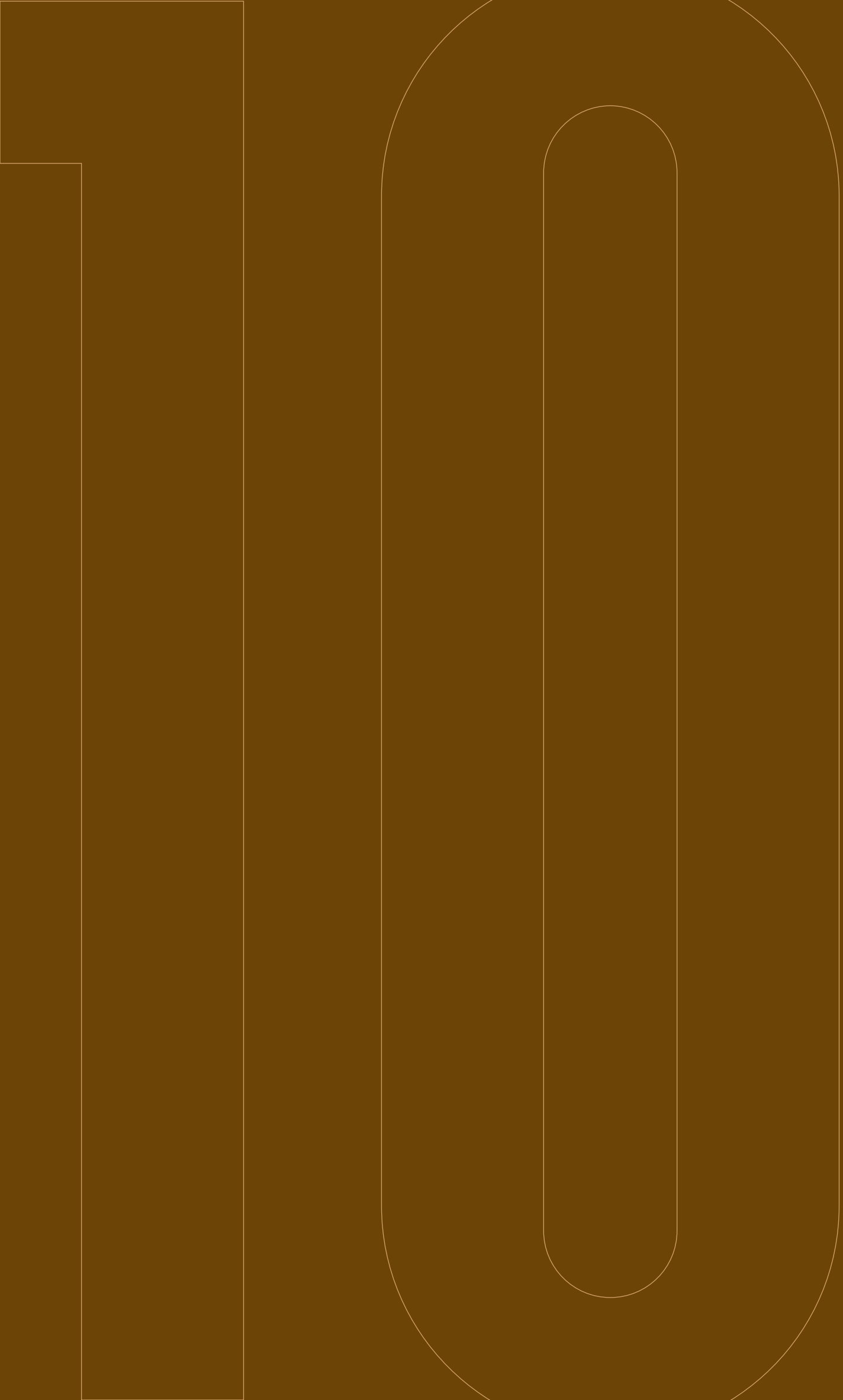


DIEZ & CUATRO

MANUAL

DE

IDENTIDAD



A.
SIMBOLOGÍA

- A.1 / Logotipo
- A.2 / Isotipo
- A.3 / Paleta de Color
- A.4 / Tipografía

B.
APLICACIONES

- C.1 / Menú

LOGOTIPO

El logotipo es la representación gráfica de la marca, esta conformado por el nombre DIEZ & CUATRO en la familia tipográfica Morequen, (Fuente que refleja la personalidad moderna, atrevida pero elegante de la misma).

DIEZ & CUATRO

ISOTIPO

El isotipo es la representación más simplificada de la marca, es la abstracción simbólica más pura de lo que representa Diez & Cuatro, conformado por los números 10 y 4 como abreviación del nombre.

Se recomienda ser aplicado solo cuando las condiciones técnicas no permitan el uso del Logotipo Principal.

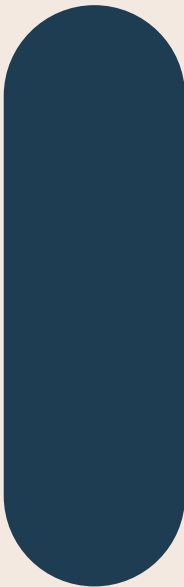
10 & 4



PALETA DE COLOR

La paleta de color principal de la marca se compone de el Pantone 302 C y el Pantone 7413 C. los colores secundarios se usan como acompañamiento en función del diseño (Fondos, bloques de texto, etc)

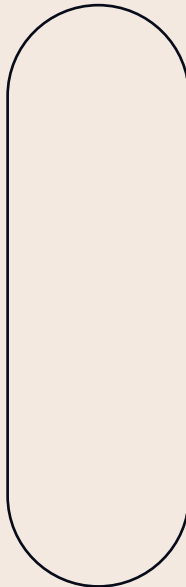
Las referencias de color son los Pantones aquí especificados. Si las condiciones de impresión no permiten el uso de éste, el logotipo podrá ser impreso en cuatricromía, o en negro.



PANTONE 302 C
C: 91% M: 70% Y: 46% K: 38%
R: 30 G: 61 B: 82



PANTONE 7413 C
C: 13% M: 56% Y: 97% K: 1%
R: 217 G: 131 B: 44



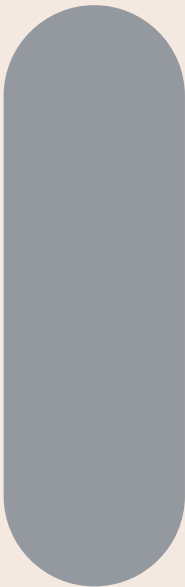
C: 4% M: 7% Y: 10% K: 0%
R: 243 G: 233 B: 224



C: 18% M: 38% Y: 67% K: 1%
R: 209 G: 260 B: 104



C: 41% M: 65% Y: 100% K: 41%
R: 108 G: 68 B: 6



C: 45% M: 34% Y: 31% K: 1%
R: 148 G: 153 B: 159



C: 81% M: 74% Y: 58% K: 78%
R: 8 G: 11 B: 26

TIPOGRAFÍA

La tipografía corporativa principal es la familia Morequen. Ésta será utilizada para toda la comunicación gráfica y publicitaria, especialmente para titulares y textos principales.

La tipografía secundaria es la familia Aventa en sus versiones Semi Bold y Regular. Ésta será utilizada en la comunicación gráfica de la marca para cuerpos de texto y textos de apoyo.

PRINCIPAL

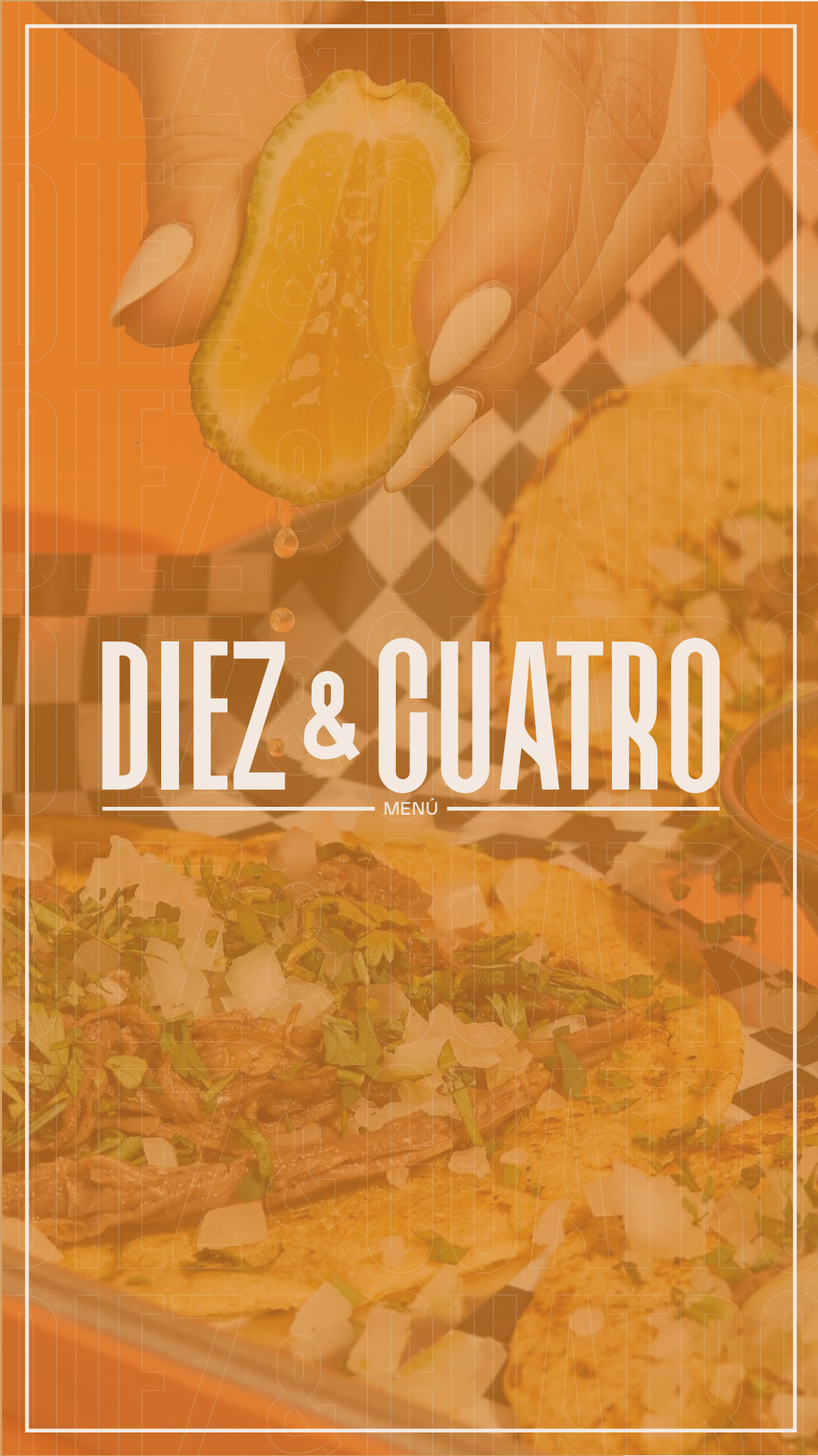
MOREQUEN

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890

SEGUNDARIA

AVENTA

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890



	
TACOS	
PASTOR	\$8.000
CERDO CON ADOBO AL PASTOR, PIÑA ROSTIZADA, CEBOLLA Y CILANTRO PASTOR PORK MARINADE, ROTISSERIE PINEAPPLE, ONION AND FRESH CORIANDER	
BIRRIA	\$8.000
RES BRASEADA POR 18 HORAS, CEBOLLA, CILANTRO Y ACOMPAÑADO CALDO DE BIRRIA BRAISED BEEF, ONION, FRESH CORIANDER AND BIRRIA STOCK	
LENGUA DE RES	\$8.000
ESTOFADA POR 18 HORAS, PICO DE GALLO Y CILANTRO BRAISED BEEF TONGUE, PICO DE GALLO AND FRESH CORIANDER	
CHUNCHURRIA	\$8.000
CON GUACAMOLE, CEBOLLA ENCURTIDA Y CILANTRO WITH GUACAMOLE, PICKLED ONION AND FRESH CORIANDER	
HONGOS	\$8.000
HONGOS ASADOS, GUACAMOLE Y CEBOLLA CARAMELIZADA ROASTED MUSHROOM, GUACAMOLE AND CARAMELIZED ONION	
COCHINITA PIBIL	\$8.000
CERDO MARINADO CON NARANJA AGRIA Y ACHIOTE CON GUACAMOLE Y CEBOLLA ENCURTIDA SOUR ORANGE AND ANNATTO MARINATED PORK WITH GUACAMOLE AND PICKLED ONION	
ELOTE	\$9,500
MAZORCA A LA PARRILLA, QUESO COSTEÑO, TAJIN, MANTEQUILLA DE CHIPOTLE Y CILANTRO GRILLED COB, COASTAL CHEESE, TAJIN, CHIPOTLE BUTTER AND FRESH CORIANDER	
TAZA DE BIRRIA	\$15.000
CALDO DE RES, RESULTADO DE LA COCCIÓN DE NUESTRA BIRRIA, TERMINADO CON CEBOLLA Y CILANTRO BEEF BROTH, RESULT OF COOKING OUR BIRRIA, FINISHED WITH ONION AND CORIANDER	
COSTRAS DE QUESO	
VEGGIE	\$13.000
MOZZARELLA DE BÚFALA, HONGOS ASADOS, ESPINACA Y CEBOLLA GRILLE BUFFALO MOZZARELLA, ROASTED MUSHROOM, SPINACH AND GRILLE ONION	
PASTOR	\$13.000
MOZZARELLA DE BÚFALA, CERDO AL PASTOR, PIÑA ROSTIZADA, CEBOLLA Y CILANTRO BUFFALO MOZZARELLA, PASTOR PORK MARINADE, ROTISSERIE PINEAPPLE, ONION AND FRESH CORIANDER	

DESAYUNOS	
TAGO DORADO	\$15.000
ENVUELTO DE TORTILLA DE HARINA, FRITO Y RELLENO DE SALCHICHA, REFRITO Y QUESO, ACOMPAÑADO DE MAYO DE LA CASA. WRAPPED IN FLOUR TORTILLA, FRIED AND STUFFED WITH SAUSAGE, REFRIED AND CHEESE, ACCOMPANIED BY MAY OF THE HOUSE.	
HUEVOS RANCHEROS	\$15.000
HUEVOS FRITOS, TORTILLA DE HARINA CON QUESO FUNDIDO Y REFRITO. FINALIZADO DE PURÉ DE AGUACATE, SALSA DE TOMATILLO Y MAYO DE LA CASA. FRIED EGGS, FLOUR OMELETTE WITH MELTED AND REFRIED CHEESE, FINISHED AVOCADO MASH, TOMATILLO SAUCE AND HOUSE MAY.	
TOTOPOS, PAPAS Y SHOTS	
PAPAS CON TODO	\$17.000
TOTOPOS CON TODO	\$13.000
BASE DE FRIJOL REFRITO, GUACAMOLE Y PICO DE GALLO REFRIED BEAN, GUACAMOLE AND PICO DE GALLO	
ELIGE TU ACOMPAÑAMIENTO:	
BIRRIA CERDO AL PASTOR / PASTOR PORK MARINATED	
SHOTS / CHUNCHURRIA	\$13.000
FRITA Y CRUJIENTE CON CEBOLLA ENCURTIDA Y LIMÓN CRISPY AND FRIED WITH PICKLED ONION AND LEMON	
SHOTS / BIRRIA	\$15.000
CALDO DE BIRRIA CON CARNE, CILANTRO Y LIMÓN STOCK BIRRIA WITH BRAISED BEEF, FRESH CORIANDER AND LEMON	



MENÚ DIGITAL

PERRIJUGOS

PERROS

DIEZ & CUATRO

PAN BRIOCHE ARTESANAL, SALCHICHA DE LA CASA,
SALSA RANCH DE PIMIENTOS ROSTIZADOS, GUACAMOLE, TOCINETA Y PUERRO CROCANTE.
HOT DOG IN ARTISAN BRIOCHE BREAD, HOMEMADE SAUSAGE,
ROASTED PEPPERS RANCH SAUCE, GUACAMOLE, BACON AND CRISPY LEEK

\$15.000

CRIOLLO

PAN BRIOCHE ARTESANAL, SALCHICHA DE LA CASA, PIÑA ASADA,
QUESO MOZZARELLA, TOCINETA Y RPIO DE PAPA
HOT DOG IN ARTISAN Brioche BREAD, HOMEMADE SAUSAGE,
ROASTED PINEAPPLE, MOZZARELLA CHEESE, BACON AND CRISPY POTATOES

\$15.000

TEX MEX

PAN BRIOCHE ARTESANAL, SALCHICHA DE LA CASA, COCHINITA PIBIL, QUESO CHEDDAR, FRIJOL REFrito, PICO DE GALLO, JALAPEÑOS ENCURTIDOS Y MIEL DÍZ & CUATRO HOT DOG IN ARTISAN BRIOCHE BREAD, HOMEMADE SAUSAGE, COCHINITA PIBIL, CHEDDAR CHEESE, REFRIED BEAN, PICO DE GALLO, PICKLED JALAPEÑO AND DÍZ & CUATRO HONEY

\$15.000

TRADICIONAL

PAN BRIOCHE ARTESANAL, SALCHICHA DE LA CASA, SALSAS Y RPIO DE PAPA.
HOT DOG IN ARTISAN BRIOCHE BREAD, HOMEMADE SAUSAGE, SAUCE AND CRISPY POTATOES.

\$15.000



PERRO DIEZ Y CUATRO
/ \$15.000



ALITAS BBQ / \$21.000



ALITAS

\$21.000

ALITAS

ADOBADAS CON ESPECIAS DE LA CASA Y SERVIDAS CON PAPAS RÚSTICAS
WINGS MARINATED WITH HOUSE SPICES AND SERVED WITH RUSTIC POTATOES

ELIJE TU SALSA:

- BBQ TAMARINDO / TAMARIND BBQ
- MIEL DIEZ & CUATRO / DIEZ & CUATRO HONEY
- SALSA DE CHILES DULCES / SWEET CHILI SAUCE

SÁNDWICH

EN PAN BRIOCHE ARTESANAL, FILETE DE PECHUGA CRISPY, COLE SLAW
SALSA DE CHIPOTLE. SERVIDO CON PAPAS RÚSTICAS.
ARTISAN BRIOCHE BREAD, CRISPY BREAST FILLET, COLE SLAW,
CHIPOTLE SAUCE. SERVED WITH RUSTIC POTATOES.

\$25,000

TENDERS

FILETE DE PECHUGA APANADO CON PAPAS DE LA CASA Y SALSA DIEZ & CUATRO
BREAST CRISPY FILLET WITH HOMEMADE POTATOES AND DIEZ & CUATRO SAUCE

\$21.000

BEBIDAS

BASEOSAS	\$6.000
AGUA NATURAL	\$6.000
AGUA CON GAS	\$6.000
TÉ NATSU	\$7.900
AGUA TÓNICA JUNIPER	\$12.000
SODA SABORIZADA	\$13.000
JUGOS NATURALES	\$8.000

BEBIDAS CALIENTES

CAPUCCINO	\$5.900
LATE	\$5.900
VAINILLA	\$5.900
MILK	\$5.900
CHOCOLATE	\$5.900
MOKANELA	\$5.900
TINTO	\$3.900

GERVEZAS

CERVEZA CLUB COLOMBIA	\$8.000
CERVEZA CORONA	\$10.000
CERVEZA COSTEÑITA	\$6.000
STELLA ARTOIS	\$10.000

SHOTS / X5

BARRIO	\$50.000
NOS CRIAMOS EN LAS LOMAS DE MEDELLÍN POR ESO COMBINAMOS LO QUE MAS TOMAMOS POR QUE NOS CREEMOS BERRACOS, ESTO ES UNA COMBINACIÓN DE RON CON GUARO	
PENICILIN	\$50.000
EN ESTO NO HACEMOS NINGÚN TIPO DE PRUEBA, ES UNA MEZCLA DE WHISKY CON JENGIBRE Y TOQUE DE LIMÓN	
LYCHES	\$50.000
DEJÁTE CAUTIVAR POR UN TOQUE ASIÁTICO EN UNA PEQUEÑA COMBINACIÓN DULCE CÍTRICA CON GIN Y VODKA	

LICORES POR TRAGO / TRAGO DOBLE	
RON BAGARDÍ	\$12.000
TEQUILA HERRADURA REPOSADO	\$35.000
TEQUILA HERRADURA SILVER	\$35.000
GINEBRA BOMBAY SAPPHIRE	\$27.000
JACK DANIEL´S N°7	\$25.000
JACK DANIEL´S HONEY	\$25.000
VODKA GREY GOOSE	\$35.000
AGUARDIENTE SIN AZÚCAR	\$8.000
AGUARDIENTE TRADICIONAL	\$8.000

COCTELES DE LA CASA	
JALISCO MULE UNA VARIANTE DE UN CLÁSICO CON LA FUERZA DE MÉXICO. MEZCLADO MEZCAL JOVEN CON JENGIBRE Y LIMÓN. PARA DARTE UN CÓCTEL REFRESCANTE CÍTRICO Y AHUMADO	\$45.000
JAGER MULE TE SORPRENDERÁ CON UNA MEZCLA REFRESCATE DE JAGERMEISTER JENGIBRE Y UNA MEZCLA DE LIMÓN MANDARINO CON TAHITI	\$45.000
MOSCOW MULE UN CLÁSICO Y YA MUY FAMOSO. A BASE DE VODKA, JENGIBRE Y LIMÓN. FUERTE REFRESCANTE E IDEAL PARA CUALQUIER MOMENTO	\$45.000
MARGARITA UNA CLÁSICA MEXICANA. CON TEQUILA 100% AGAVE, TRIPLE SEC Y LIMÓN. LO PUEDES COMBINAR CON UN ESCARCHADO DE TAJÍN O SAL	\$45.000
MARGARITA GULUPA CÍTRICA DULCE Y BIEN FUERTE CON TEQUILA 100% AGAVE, TRIPLE SEC Y LIMÓN. Y ESCARCHADA CON TAJÍN	\$45.000



DIEZ

Y CUATRO

DIEZ

Y CUATRO

10 & 4

20

MDE

23