

# COCTELERÍA DE AUTOR

(MIXOLOGÍA)

---

## **ROCINANTE**      **\$ 26.000**

Exótica combinación de insumos de nuestra tierra, mermelada campesina, zumo de limón, cordial de albahaca y aguardiente Desquite, hermoso color, profunda combinación (dulce, ácido, final fresco)

## **SIETE LEGUAS**      **\$ 28.000**

Deliciosa combinación de amareto, could brew casera (café suave frío aromatizado con nuez moscada y piel de naranja) y viche Bailadores (destilado de caña verde de azúcar del pacífico colombiano) (dulce, amargo sutil, final persistente)

## **TIRO AL BLANCO**      **\$ 29.000**

Dulce fresca y amarga como tu ex. Clarificación de ron Amuleto , Campari, óleo de maracuyá, y crema de coco (dulce, amargo, frutal)

## **TORNADO**      **\$ 29.000**

Si te gusta la piña colada este coctel es una completa pasada, piña colada clarificada topeada con soda de coco y ron Amuleto (dulce, frutal, refrescante, sutileza en sensación alcohólica)

## **SOMBRA GRIS**      **\$ 46.000**

Negro ahumado y elegante combinación de mezcal, tequila Jimador, syrup de laurel, zumo de limón, carbón activado, ahumado con madera de Jack Daniels (ahumado, cítrico, robusto)

## **BUCÉFALO**      **\$ 25.000**

Sutileza como esta ya no se encuentra en el planeta, extracto de granadilla, hojas de salvia, vodka y zumo de limón (frutal, balanceado, herbal, final sutil)

## **PEGASO**      **\$ 40.000**

Muy fresca mezcla de Gin Bombay, cordial de pepino, romero y zumo de limón, perfecto para una tarde de calor (refrescante, cítrico, balanceado)

## **SPIRIT**      **\$ 32.000**

Delicada combinación de lulito colombiano, canela, zumo de limón y ron (alegre cítrico, frutal, final persistente)

## **BABIECA**      **\$ 46.000**

Combinación de cordial de piña y jalapeño, zumo de limón, mezcal y tequila (ligeramente picante, goloso, frutal)

# COCTELES CLÁSICOS

---

## **APEROL SPRITZ**      \$ 32.000

Aperol, espumante Paris, soda

## **GIN TONIC**      \$ 42.000

Gin Bombay, soda

## **MOJITO**      \$ 28.000

Ron Amuleto, syrup simple, triple, zumo de limón, soda y hierbabuena

## **MANHATTAN**      \$ 37.000

Jack Daniels N7, Vermouth, Rosso

## **COSMOPOLITAN**      \$ 30.000

Vodka Sky, triplesec y jugo de arándanos

## **NEGRONI**      \$ 38.000

Campari Bitter, Vermouth Martini Rosso, Gin

## **PISCO SOUR**      \$ 27.000

Pisco Pedro Manuel, clara de huevo, Bitter casera y zumo de limón

## **DRY MARTINI**      \$ 39.000

Gin Bombay, Vermouth dry

## **MARGARITA**      \$ 35.000

Tequila Jimador, triplesec, zumo de limón

# GASIMBAS

**(MOCKTAILS MIXOLOGÍA ZERO)**

---

Bebidas sin alcohol a base de cordiales frutales, sodas y cydras de sabores exóticos endulzados con jugo de caña de azucar

## **PEPITO MONTAÑEZ**      \$ 21.000

Refreshante combinación de cordial de pepino y romero, zumo de limón tónica de flor de sauco

## **FRESITA RODRÍGUEZ**      \$ 21.000

Cordial de fresas frescas, zumo de limón, cydra de rosas y mucho amor

## **DURANGO RAMÍREZ**      \$ 26.000

Cordial de duraznos pelados, zumo de limón y soda de toronja, fresco amargo y dulce

# MATCHITAS

---

Deliciosas bebidas sin alcohol a base de fruta fresca soda y té matcha

## **MATCHITA DE MARACUYÁ**

**\$ 13.000**

Fresca combinación de maracuyá, soda y té matcha

## **MATCHITA DE GUANABANA**

**\$ 13.000**

Deliciosa y fresca combinación de guanabana, soda y té matcha

## **MATCHITA DE COCO**

**\$ 13.000**

Tropical combinación de coco limón, soda y té matcha

## **MATCHITA DE LULO**

**\$ 13.000**

Cítrica combinación de lulo, syrup, zumo de limón, soda y té matcha

# SANGRÍAS

---

## **SANGRÍA JARRA**

**\$ 98.000**

Refrescante combinación de frutas frescas maceradas en vino tinto por 24 horas, extracto de maracuyá, zumo de mango y fortificado con aguardiente Desquite

## **SANGRÍA PUNCH GALAPAGO**

**\$ 115.000**

Refrescante combinación de frutas frescas en vino blanco, zumo de mandarina, fortificado con vodka Sky y terminado con un shot de espumante

## **SANGRÍA JARRITA PERSONAL**

**\$ 20.000**

Disfruta nuestra sangría en presentación para una sola persona

## **SANGRÍA PUNCH JARRITA PERSONAL**

**\$ 22.000**

Disfruta nuestra sangría Punch en presentación para una sola persona

# LICORES

TEQUILA	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
JIMADOR REPOSADO	\$ 21.000	-	\$ 275.000
JIMADOR CRISTALINO	\$ 25.000	-	\$ 325.000
PATRÓN REPOSADO	\$ 45.000	-	\$ 590.000
HERRADURA AÑEJO	\$ 51.000	-	\$ 670.000
DON JULIO	\$ 37.200	-	\$ 450.000

AGUARDIENTE	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
DESQUITE	\$ 12.500	-	\$ 175.000
ANTIOQUEÑO	\$ 9.500	\$ 64.500	\$ 110.000
NECTAR	\$ 8.000	\$ 56.000	\$ 98.000

RON	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
SANTA TERESA	\$ 36.200	-	\$ 495.000
AMULETO	\$ 13.600	-	\$ 190.000
BACARDÍ AÑEJO	\$ 9.000	-	\$ 126.000
VIEJO DE CALDAS	\$ 8.700	\$ 62.500	\$ 122.000

MEZCAL	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
CONTRALUZ	\$ 56.000	-	\$ 784.000
MONTELOBOS	\$ 39.000	-	\$ 546.000
400 CONEJOS JOVEN ESPADIN	\$ 43.000	-	\$ 540.000

VICHE	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
BAILADORES	\$ 13.000	-	\$ 182.000

WHISKY	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
DEWARS 15 AÑOS	\$ 33.000	-	\$ 460.000
FAMOUSE GROUSSE	\$ 12.500	-	\$ 160.000
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 15.000	\$ 109.000	\$ 170.000
OLD PARR	\$ 26.000	\$ 210.000	\$ 310.000
BUCHANNAN'S	\$ 25.000	\$ 180.000	\$ 310.000
SINGLE MALT	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
MACALLAN SHERRY 12	\$ 78.000	-	\$ 907.000
MACALLAN DOBLE CASK 15	\$ 138.00	-	\$ 1'632.000
AMERICAN/BOURBONE	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
WOODFORD 12	\$ 37.000	-	\$ 520.000
JACK DANIELS N7	\$ 22.000	-	\$ 288.000
GENTLEMAN JACK	\$ 28.500	-	\$ 375.000
JACK DANIELS APPLE	\$ 26.000	-	\$ 303.000
VODKA	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
GREY GOOSE	\$ 37.000	-	\$ 480.000
PRAVDA	\$ 35.000	-	\$ 435.000
SMIRNOFF	\$ 14.500	\$ 109.000	\$ 195.000
SKY	\$ 15.500	-	\$ 217.000
GIN	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
SELVA	\$ 35.500	-	\$ 365.000
AKORI	\$ 40.000	-	\$ 422.000
TANNS	\$ 38.500	-	\$ 405.000
BOMBAY SAPPHIRE	\$ 36.000	-	\$ 418.000

# LICORES ESPECIALES

---

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
<b>BITER BIANCO LUXARDO</b>	\$ 33.000	-	-
<b>COINTREAU</b>	\$ 26.500	-	-
<b>CAMPARI</b>	\$ 20.000	-	-
<b>CINZANO BIANCO</b>	\$ 7.800	-	-
<b>CINZANO ROSSO</b>	\$ 7.800	-	-
<b>CINZANO EXTRA DRY</b>	\$ 9.200	-	-
<b>ANCHO REYES</b>	\$ 26.400	-	-
<b>FRANGELICO</b>	\$ 26.000	-	-
<b>APEROL</b>	\$ 16.800	-	-
<b>JAGERMEISTER</b>	\$ 18.500	-	\$ 240.000
<b>BAILEYS</b>	\$ 16.000	-	\$ 188.000

# VINOS

---

	1/4	MEDIA	BOTELLA
<b>SANTA HELENA VARIETAL CABERNET</b>	\$ 32.000	\$62.000	\$ 103.000
<b>SANTA HELENA SIGLO DE ORO CABERNET</b>	-	-	\$ 110.000
<b>SANTA HELENA SIGLO DE ORO MERLOT</b>	-	-	\$ 110.000
<b>SANTA RITA 120 CABERNET</b>	\$ 38.000	\$68.000	\$ 115.000

	<b>COPA</b>	<b>MEDIA</b>	<b>BOTELLA</b>
<b>SANTA RITA 120 MERLOT</b>	-	-	<b>\$ 115.000</b>
<b>SANTA RITA 120 CARMENERE</b>	-	-	<b>\$ 115.000</b>
<b>SANTA RITA 3 MEDALLAS CABERNET</b>	-	-	<b>\$ 90.000</b>
<b>SANTA RITA 120 SAUVIGNON BLANC</b>	-	-	<b>\$ 115.000</b>
<b>VAGABUNDO PINOT NOIR</b>	<b>\$ 26.000</b>	-	<b>\$ 145.600</b>
<b>VAGABUNDO CABERNET</b>	<b>\$ 22.000</b>	-	<b>\$ 124.000</b>
<b>VAGABUNDO CHARDONAY</b>	<b>\$ 20.000</b>	-	<b>\$ 112.000</b>
<b>VAGABUNDO SAUVIGNON BLANC</b>	<b>\$ 22.000</b>	-	<b>\$ 124.000</b>
<b>CANALLAS TINTO</b>	-	-	<b>\$ 174.000</b>
<b>CANALLAS ROSE</b>	-	-	<b>\$ 174.000</b>
<b>CANALLAS BLANCO</b>	-	-	<b>\$ 174.000</b>
<b>PEREZ CRUZ GRAN RESERVA CABERNET</b>	-	-	<b>\$ 207.000</b>
<b>PEREZ CRUZ SYRAH</b>	-	-	<b>\$ 266.000</b>
<b>PEREZ CRUZ CABERNET FRANC</b>	-	-	<b>\$ 266.000</b>
<b>DURIGUTTI MALBEC</b>	-	-	<b>\$ 238.000</b>
<b>DURIGUTTI BONARDA</b>	-	-	<b>\$ 238.000</b>
<b>DURIGUTTI VIOGNER</b>	-	-	<b>\$ 238.000</b>
<b>CANTINA ZACCAGNINI MONTEPULCCIANO</b>	-	-	<b>\$ 238.000</b>
<b>CANTINA ZACCAGNINI PINOT GRIGIO</b>	-	-	<b>\$ 238.000</b>
<b>PROSSECO CANELLA</b>	-	-	<b>\$ 204.500</b>
<b>BELLINI (COCTEL ESPUANTE)</b>	-	-	<b>\$ 154.000</b>

# POSTRES, HELADOS, CAFÉ

## POSTRES

<b>CUAJADA CON MELAÓ</b>	<b>\$ 12.000</b>	<b>BROWNIE CON HELADO</b>	<b>\$ 14.500</b>
<b>BREVAS CON AREQUIPE</b>	<b>\$ 12.000</b>	<b>TARTELETA DE GUAYABA Y AREQUIPE</b>	<b>\$ 12.000</b>
<b>CHEESECAKE FRUTOS ROJOS</b>	<b>\$ 15.900</b>		
<b>CHEESECAKE FRUTOS AMARILLOS</b>	<b>\$ 15.900</b>		
<b>CHEESECAKE OREO</b>	<b>\$ 16.800</b>		

### MERENGÓN

Fresa	\$16.000
Guanabana y fresa	\$17.000
Guanabana, fresa y mango	\$17.500

## HELADOS

<b>HELADO SENCILLO</b>	<b>\$ 5.300</b>	<b>HELADO DOBLE</b>	<b>\$ 9.500</b>
----------------------------	-----------------	-------------------------	-----------------

## BEBIDAS CALIENTES

<b>CAFÉ</b>	<b>\$ 3.700</b>	<b>MACCHIATO</b>	<b>\$ 5.000</b>
<b>AMERICANO</b>	<b>\$ 4.800</b>	<b>MOCCAHINO</b>	<b>\$ 10.300</b>
<b>EXPRESO CORTO</b>	<b>\$ 4.500</b>	<b>MILO CALIENTE</b>	<b>\$ 9.300</b>
<b>EXPRESO LARGO</b>	<b>\$ 6.200</b>	<b>VINO CALIENTE</b>	<b>\$ 16.300</b>
<b>LATTE</b>	<b>\$ 6.300</b>	<b>CANELAZO</b>	<b>\$ 11.600</b>
<b>CAPUCHINO</b>	<b>\$ 6.300</b>	<b>AROMÁTICA DE FRUTAS</b>	<b>\$ 5.800</b>
<b>CAPUCHINO CON LICOR</b>	<b>\$ 12.100</b>		



# BEBIDAS

## CERVEZAS

<b>Águila</b>	<b>\$ 9.100</b>
<b>Poker</b>	<b>\$ 9.100</b>
<b>Club Colombia</b>	<b>\$ 10.300</b>
<b>Cola y pola</b>	<b>\$ 8.200</b>
<b>Coronita</b>	<b>\$ 10.500</b>
<b>Corona</b>	<b>\$ 12.600</b>
<b>Heineken</b>	<b>\$ 12.600</b>
<b>Heineken 0.0</b>	<b>\$ 12.600</b>
<b>Stella Artois</b>	<b>\$ 15.000</b>
<b>BBC premium lager</b>	<b>\$ 12.600</b>
<b>BBC Cajicá miel</b>	<b>\$ 15.000</b>
<b>BBC Monserrate roja</b>	<b>\$ 15.000</b>
<b>BBC Chapin. porter</b>	<b>\$ 15.000</b>

## OTROS

<b>Gaseosa</b>	<b>\$ 6.600</b>
<b>Botella de agua</b>	<b>\$ 6.100</b>
<b>Soda</b>	<b>\$ 7.000</b>
<b>Tónica</b>	<b>\$ 7.000</b>
<b>Ginger</b>	<b>\$ 7.000</b>

## NATURALES

### LIMONADA NATURAL

VASO	\$8.200
JARRA	\$22.600

### LIMONADA COCO

VASO	\$12.000
JARRA	\$33.200

### LIMONADA CEREZADA

VASO	\$9.300
JARRA	\$25.700

### LIMONADA HIERBABUENA

VASO	\$9.000
JARRA	\$24.900

### JUGOS NATURALES AGUA

VASO	\$9.000
JARRA	\$24.800

### JUGOS NATURALES LECHE

VASO	\$10.700
JARRA	\$29.500

# ENTRADAS

## PERSONALES

**AREPA RELLENA DE QUESO** \$ 14.200

Arepa de peto y queso.

**AREPA AL CHAMPIÑÓN** \$ 24.800

Arepa de peto con nuestra tradicional salsa de champiñones.

**1/2 CHUNCHULLO** \$ 21.500

Chunchullo de res crocante

**1/2 CHICHARRÓN CARNUDO** \$ 24.700

Panceta de cerdo crocante

**1/2 MADURO** \$ 16.200

1/2 plátano maduro al horno con jalea de guayaba y queso.

**CHORIZO DE LA CASA CON AREPA** \$ 12.000

1 chorizo de res artesanal con arepita.

**MORCILLA CON AREPA** \$ 13.500

1 morcilla con arepita de queso.

**LONGANIZA CON AREPA** \$ 13.500

1 longaniza artesanal con arepita.

**CHORIPAN** \$ 18.500

Chorizo de res en pan artesanal acompañado de cebolla, tomate y aguacate picado.

**TOMATES GRATINADOS** \$ 24.700

Tomates maduros rellenos de salsa de 3 quesos bañados con salsa pesto y albahaca.

**PIMENTONES GRATINADOS** \$ 24.700

Pimentones morrones rellenos de salsa 3 quesos bañados con salsa pesto y cebollín.

## PARA COMPARTIR

**AREPITAS DE QUESO** \$ 10.500

5 mini arepas rellenas de queso con hogao

**PATACÓN** \$ 27.700

Patacón pisao al horno, con queso y orégano

**CHUNCHULLO** \$ 31.000

Chunchullo de res crocante

**CHICHARRÓN CARNUDO** \$ 38.900

Panceta de cerdo crocante

**MADURO** \$ 27.900

Plátano maduro al horno con jalea de guayaba y queso.

**CHORIZOS DE LA CASA** \$ 26.700

3 chorizos de res artesanales.

**MORCILLAS** \$ 29.500

3 morcillas.

**LONGANIZAS** \$ 29.500

3 longanizas artesanales.

**EMPANADITAS DE CARNE** \$ 22.500

5 unidades en masa de maíz crocante

**EMPANADITAS DE QUESO** \$ 22.500

5 unidades en masa de maíz crocante

**ENTRADA MIXTA** \$ 51.700

1 chorizo, 1 morcilla, 1 longaniza, chicharrón, chunchullo, arepita

# 1/2 HAMBURGUESA PARA NIÑOS (125g)\*

**PIDELAS CON PAN,  
AREPA PAISA O  
CAMA DE LECHUGA**

## 1/2 HAMBURGUESA SENCILLA

\$ 16.100

**RES, CERDO O POLLO**

Carne de 125 g. Acompañada de verduras y pan árabe.

**CON QUESO** \$ 17.900  
1 lonchita de queso.

## 1/2 HAMBURGUESA DOBLE

\$ 27.100

**RES, CERDO O POLLO**

2 carnes de 125 g. Acompañada de verduras y pan árabe.

**CON QUESO** \$ 30.700  
2 lonchitas de queso.

## 1/2 HAMBURGUESA TRIPLE

\$ 38.100

**RES, CERDO O POLLO**

3 carnes de 125 g. Acompañada de verduras y pan árabe.

**CON QUESO** \$ 43.500  
3 lonchitas de queso.

## 1/2 HAMBURGUESA A CABALLO

\$ 25.100

**RES, CERDO O POLLO**

Con salsa criolla a base a de tomate y cebolla, acompañada de huevo frito(100g. 1 huevo frito)

**CON QUESO** \$ 26.900  
1 lonchita de queso.

## 1/2 HAMBURGUESA CON TOCINETA

\$ 27.100

**RES, CERDO O POLLO**

3 lonjas de tocineta asada.

**CON QUESO** \$ 28.900  
1 lonchita de queso.

## 1/2 HAMBURGUESA AL CHAMPIÑÓN

\$ 27.900

**RES, CERDO O POLLO**

Con champiñones reducidos en sus jugos mezclados con salsa de la casa (200 g).

**CON QUESO** \$ 29.700  
1 lonchita de queso.

## 1/2 HAMBURGUESA ENCEBOLLADA

\$ 23.600

**RES, CERDO O POLLO**

Con cebolla semicaramelizada sazónada con especias y toque de pimienta (180g.)

**CON QUESO** \$ 25.400  
1 lonchita de queso.

## 1/2 HAMBURGUESA ENCEBOLLADA Y TOCINETA

\$ 34.600

**RES, CERDO O POLLO**

Con cebolla semicaramelizada sazónada con especias y toque de pimienta, 3 lonjas de tocineta.

**CON QUESO** \$ 36.400  
1 lonchita de queso.

## 1/2 HAMBURGUESA CHAMPIÑÓN Y TOCINETA

\$ 38.900

**RES, CERDO O POLLO**

Champiñones reducidos en sus jugos mezclados con salsa de la casa, 3 lonjas de tocineta.

**CON QUESO** \$ 40.700  
1 lonchita de queso.

### ADICIONA A TU GUSTO

#### 1/2 A CABALLO

\$ 9.000

Salsa criolla a base de tomate y cebolla, acompañada de huevo frito (100 g. 1 huevo)

#### 1/2 TOCINETA

\$ 11.000

3 Lonjas de tocineta asadas.

#### 1/2 SALSA CHAMPIÑONES

\$ 11.800

Champiñones reducidos en sus jugos mezclados con salsa de la casa (200 g).

#### 1/2 ENCEBOLLADO

\$ 7.500

Cebolla semicaramelizada sazónada con especias y un toque de pimienta (180 g)

#### QUESO

\$ 1.800

1 Loncha de queso.

#### 1/2 PIMENTÓN ENCURTIDO

\$ 8.800

1 Pimentón asado en las brasas y conservado en un mezcla de especias.

### ACOMPAÑAMIENTOS

	1/2	COMPLETAS
PAPA CASQUITO	\$ 6.200	\$ 9.000
PAPA CRIOLLA	\$ 6.900	\$ 9.800
PAPA FRANCESA	\$ 7.600	\$ 10.600
CROQUETA YUCA	\$ 6.000	\$ 8.900

### MALTEADAS

12 ONZAS	\$ 13.100
16 ONZAS	\$ 15.900

\* Nuestras hamburguesas vienen acompañadas de verduras y pan árabe. Hechas artesanalmente.

# HAMBURGUESA TRADICIONAL (250g) \*

**PIDELAS CON PAN,  
AREPA PAISA O  
CAMA DE LECHUGA**

## HAMBURGUESA SENCILLA \$ 24.500

### RES, CERDO O POLLO

Carne de 250 g. Acompañada de verduras y pan árabe.

**CON QUESO \$ 26.300**  
1 lonchita de queso.

## HAMBURGUESA DOBLE \$ 40.300

### RES, CERDO O POLLO

2 carnes de 250 g. Acompañada de verduras y pan árabe.

**CON QUESO \$ 43.900**  
2 lonchitas de queso.

## HAMBURGUESA TRIPLE \$ 56.100

### RES, CERDO O POLLO

3 carnes de 250 g. Acompañada de verduras y pan árabe.

**CON QUESO \$ 61.500**  
3 lonchitas de queso.

## HAMBURGUESA A CABALLO \$ 38.400

### RES, CERDO O POLLO

Con salsa criolla a base a de tomate y cebolla, acompañada de huevo frito (200 g. 2 huevos)

**CON QUESO \$ 40.200**  
1 lonchita de queso.

## HAMBURGUESA CON TOCINETA \$ 40.300

### RES, CERDO O POLLO

5 lonjas de tocineta asada.

**CON QUESO \$ 42.100**  
1 lonchita de queso.

## HAMBURGUESA AL CHAMPIÑÓN \$ 44.300

### RES, CERDO O POLLO

Con champiñones reducidos en sus jugos mezclados con salsa de la casa (400 g).

**CON QUESO \$ 46.100**  
1 lonchita de queso.

## HAMBURGUESA ENCEBOLLADA \$ 35.000

### RES, CERDO O POLLO

Con cebolla semicaramelizada sazónada con especias y toque de pimienta (360 g.)

**CON QUESO \$ 36.800**  
1 lonchita de queso.

## HAMBURGUESA ENCEBOLLADA Y TOCINETA \$ 50.800

### RES, CERDO O POLLO

Con cebolla semicaramelizada sazónada con especias y toque de pimienta, 5 lonjas de tocineta.

**CON QUESO \$ 52.600**  
1 lonchita de queso.

## HAMBURGUESA CHAMPIÑÓN Y TOCINETA \$ 60.100

### RES, CERDO O POLLO

Champiñones reducidos en sus jugos mezclados con salsa de la casa, 5 lonjas de tocineta.

**CON QUESO \$ 61.900**  
1 lonchita de queso.

## ADICIONA A TU GUSTO

### A CABALLO \$ 13.900

Salsa criolla a base de tomate y cebolla, acompañada de huevo frito (200 g. 2 huevos)

### TOCINETA \$ 15.800

5 Lonjas de tocineta asadas.

### SALSA CHAMPIÑONES \$ 19.800

Champiñones reducidos en sus jugos mezclados con salsa de la casa (400 g).

### ENCEBOLLADO \$ 10.500

Cebolla semicaramelizada sazónada con especias y un toque de pimienta (360 g)

### QUESO \$ 1.800

1 Loncha de queso.

### PIMENTÓN ENCURTIDO \$ 12.500

2 pimentones asados en las brasas y conservado en un mezcla de especias.

## ACOMPAÑAMIENTOS

	1/2	COMPLETAS
PAPA CASQUITO	\$ 6.200	\$ 9.000
PAPA CRIOLLA	\$ 6.900	\$ 9.800
PAPA FRANCESA	\$ 7.600	\$ 10.600
CROQUETA YUCA	\$ 6.000	\$ 8.900

## MALTEADAS

12 ONZAS	\$ 13.100
16 ONZAS	\$ 15.900

\* Nuestras hamburguesas vienen acompañadas de verduras y pan árabe. Hechas artesanalmente.

# 1/2 PORCIONES A LA PARRILLA

## 1/2 BISTECA CABALLO

\$ 50.900

Cadera 340 g, cebolla en salsa criolla, huevo frito, cilantro, paprika, arroz

## 1/2 COSTILLAS DE CERDO

\$ 55.800

Costillar de cerdo carnudo, salsa BBQ

## TRES CARNES A LA PARRILLA

\$ 38.300

Res 110 g. Pechuga 110 g. Cerdo 110 g.

### TRADICIONALES

#### PECHUGA

\$ 37.300

Pechuga a la parrilla, 340 g.

#### PECHUGA GRATINADA

\$ 46.800

#### PECHUGA AL CHAMPIÑÓN

\$ 49.100

#### PECHUGA AL PIMENTÓN

\$ 45.500

#### PECHUGA ENCEBOLLADA

\$ 44.800

#### ASADO DE CADERA

\$ 41.400

Corte de cadera, 340 g.

#### ASADO DE CADERA GRATINADA

\$ 50.900

#### ASADO DE CADERA AL CHAMPIÑÓN

\$ 53.200

#### ASADO DE CADERA AL PIMENTÓN

\$ 49.600

#### ASADO DE CADERA ENCEBOLLADO

\$ 48.900

#### COLITA DE CUADRIL

\$ 44.700

Corte en bifé del rabillo de la cadera, 340 g.

#### COLITA DE CUADRIL GRATINADA

\$ 54.200

#### COLITA DE CUADRIL AL CHAMPIÑÓN

\$ 56.500

#### COLITA DE CUADRIL AL PIMENTÓN

\$ 52.900

#### COLITA DE CUADRIL ENCEBOLLADA

\$ 52.200

#### 1/2 CHURRASCO

\$ 51.900

Corte de lomo ancho, 340 g.

#### 1/2 CHURRASCO GRATINADO

\$ 61.400

#### 1/2 CHURRASCO AL CHAMPIÑÓN

\$ 63.700

#### 1/2 CHURRASCO AL PIMENTÓN

\$ 60.100

#### 1/2 CHURRASCO ENCEBOLLADO

\$ 59.400

#### FILETE RIBEYE

\$ 54.000

Corte de ojo de chata sin hueso, 340 g.

#### FILETE RIBEYE GRATINADO

\$ 63.500

#### FILETE RIBEYE AL CHAMPIÑÓN

\$ 65.800

#### FILETE RIBEYE AL PIMENTÓN

\$ 62.200

#### FILETE RIBEYE ENCEBOLLADO

\$ 61.500

#### 1/2 PUNTA DE ANCA

\$ 63.200

Corte de punta de anca, 340 g.

#### 1/2 PUNTA DE ANCA GRATINADA

\$ 72.700

#### 1/2 PUNTA DE ANCA AL CHAMPIÑÓN

\$ 75.000

#### 1/2 PUNTA DE ANCA AL PIMENTÓN

\$ 71.400

#### 1/2 PUNTA DE ANCA ENCEBOLLADA

\$ 70.700

#### BABY BEEF

\$ 64.200

Corte de lomo fino, 340 g.

#### BABY BEEF GRATINADO

\$ 73.700

#### BABY BEEF AL CHAMPIÑÓN

\$ 76.000

#### BABY BEEF AL PIMENTÓN

\$ 72.400

#### BABY BEEF ENCEBOLLADO

\$ 71.700

### ADICIONES

#### Gratinado

Queso doble crema.

#### Al pimentón

Queso, pimentones asados en las brasas y conservados en una mezcla de especias.

#### Al champiñón

Champiñones reducidos en sus jugos mezclados con salsa de la casa.

#### Encebollado

Queso, cebolla semicaramelizada sazónada con especias y un toque de pimienta.

# PORCIONES COMPLETAS

**XL CHURRASCO \$ 94.000**  
Corte de lomo ancho,  
680 g.

**XL PUNTA DE ANCA \$ 120.900**  
Corte de punta de anca,  
680 g.

**XL BIFÉ CHORIZO \$ 94.000**  
Corte de lomo ancho en  
bloque, término medio  
680 g.

**XL BIFÉ PUNTA \$ 120.900**  
Corte de punta de anca  
en bloque, término  
medio, 680 g.

**XL BIFÉ LOMO \$ 123.000**  
Corte de lomo fino en bloque,  
término medio, 680 g.

**XL COSTILLAS DE CERDO \$ 98.200**  
Costillar de cerdo  
carnudo, salsa BBQ.

**XL** Para comensales de buen apetito o tal vez quieran compartir

# ESPECIALES Y CORTES CON HUESO

**XL LOMO ALTRAPO \$ 125.000**  
Corte de lomo en bloque,  
cubierto en sal, envuelto  
en lienzo con vino,  
término medio, 680 g.

**XL COWBOY STEAK \$ 72.400**  
Costillar de finas reses  
tamaño medio, 550 g.

**XL T-BONE \$ 81.900**  
Corte grande en forma "t"  
con lomo ancho y lomito.

**XL TOMAHAWK \$ 110.200**  
Costillar de finas reses  
tamaño grande, 780 g

**XL PORTERHOUSE \$ 102.900**  
Corte grande con hueso, con  
lomo ancho y lomo fino.

**XL** Para comensales de buen apetito o tal vez quieran compartir.

# PESCADOS, SOPAS Y MÁS

## PESCADOS

### TILAPIA ENCOCADITA \$ 39.500

Filete de tilapia 250 g. Salsa de coco, arroz con ajonjolí, puré 2 colores de criolla, aguacate y cebollín.

### TILAPIA GRATINADA EN SALSA DE CEVICHE \$ 46.900

Filete de tilapia 350 g. Gratinada sobre cama de ceviche, arroz con coco, chips de arracacha, plátano y ensalada fresca.

### TRUCHA CON CAMARONES EN SALSA DE MARACUYÁ \$ 54.900

Filete de trucha 300 g. en salsa de maracuyá, camarones salteados al brandy, aceitunas negras, arroz con coco, chips de arracacha, plátano y ensalada fresca.

## SOPAS

### AJIACO CON POLLO

Pollo desmenuzado, arroz, aguacate, mazorca.

1/2 sopita \$ 26.700

Completa \$ 41.400

## VEGETARIANO

### BOCATAS DE SETAS \$ 31.300

Setas salteadas en salsa teriyaki, tofu, pan árabe.

## ENSALADAS

### ENSALADA CAMPESTRE

Lechuga morada, pimentón, ajonjolí, cebollín, apio, pepino cohombro, uvas pasas, queso campesino, aderezos.

Grande \$ 27.000

Pequeña \$ 19.400

### ENSALADA DE LA CASA

Lechuga verde crespita, lechuga morada, julianas de tomate, champiñón, espinaca, aderezos.

Grande \$ 23.200

Pequeña \$ 18.000

## PARA NIÑOS

### COMBITO PINCHO

1 pincho con papitas a la francesa y una bolita de helado artesanal.

Pollo \$ 19.900

Baby \$ 30.400

### 2 PINCHOS

2 pinchos pollo 100 g c/u. Acompañado de papas a la francesa y arepita.

Pollo \$ 23.600

Baby \$ 38.300

Mixto \$ 30.900

### BABY BEEF NIÑOS \$ 48.100

Corte de lomo fino 220 g. Acompañado de papas a la francesa.

### COMBITO 3 PRESITAS \$ 24.000

3 presitas de pollo con hueso apanadas, papitas a la francesa, salsa rosada, 1 bolita de helado.

### 6 PRESITAS APANADAS \$ 28.600

6 unidades de presitas de pollo con hueso apanadas, papitas a la francesa, salsa rosada.