

BEBIDAS

- Agua | \$7.800
- Gaseosas | \$9.800
- Soda Hatsu | \$9.800
- Té Hatsu | \$12.500
- Limonada | \$8.800
- Limonada cerezada | \$8.800
- Limonada de coco | \$12.500
- Jugos naturales | \$8.800
- Sodas saborizadas | \$15.000



- Tinto de verano (1 lt) \$85.000
- Tinto de verano (1/2 lt) \$63.000
- Lychee de verano (1 lt) \$85.000
- Lychee de verano (1/2 lt) \$63.000
- Jarra de Sangría \$105.000

PARA EMPEZAR

Entradas para compartir

- Chorizo Argentino hecho en casa
Traditional Argentine sausage
\$19.500
- Chorizo Antioqueño hecho en casa
Taditional Antioqueño sausage
\$19.500
- Croquetas de carne apanadas
Meat croquette
\$24.000
- Morcilla Argentina hecha en casa
Blood sausage
\$18.500
- Morcilla criolla hecha en casa
Blood sausage with rice
\$17.000
- Alitas de pollo BBQ
BBQ chicken wings
\$36.000



ENSALADAS

CESAR CON POLLO

Lechuga, parmegiano, crutones, salsa césar
Letucce, parmegiano, croutons, cesar dressing
\$35.000

AGUACATE & CHIPOTLE

Aguacate, apio, pepino, tomate, lechuga,
aderezo de chipotle y tocino
Avocado, celery, cucumber, tomato, lettuce,
chipotle bacon dressing | \$25.000

OSSOBUCO STEW

Estofado de ossobuco
con hueso al vino tinto,
pasta capellini, cebolla,
tomates
\$69.000

STEAK
PIMIENTA

Medallones de lomo
de res, salsa 3 pimientas,
fettuccine
\$74.000

STEAK MIGNON

Medallones de lomo de res
envueltos en tocineta,
salsa de champiñones,
fettuccine
\$74.000

STEAK
ROQUEFORT

Medallones de lomo
de res en salsa de queso
roquefort, fettuccine
\$74.000



CERVEZA

- Heineken \$12.600
- Tres Cordilleras \$15.200
Blanca, Mulata, Rosada
- Club Colombia \$11.800
Negra, Roja, Rubia
- Stella Artois \$14.500
- Corona \$14.500
- BBC \$15.800

BEBIDAS
CALIENTES

- Espresso | \$6.800
- Espresso doppio | \$6.800
- Espresso lungo | \$6.800
- Espresso macchiato | \$6.800
- Espresso ristretto | \$6.800
- Capuccino | \$7.800
- Carajillo 43 | \$26.000
- Aromática | \$7.800

POUSSE CAFES

- Amareto | \$34.000
- Baileys | \$22.000
- Cointreau | \$36.000
- Limoncello | \$34.000
- Drambuie | \$38.000
- Campari | \$32.000
- Aperol | \$22.000
- Frangelico | \$34.000
- Licor 43 | \$32.000

Provoleta grillada
Grilled Provolone Cheese
\$23.000

Mollejas de ternera a la parrilla
Sweetbread
\$25.000

Chinchulines de ternera a la parrilla
Veal entrails
\$34.000

Mazorca dulce a la parrilla
Sweet corn
\$19.500

Morcilla Española de Burgos
Burgos blood sausage
\$24.000

Panceta de cerdo a la parrilla
Pork grilled bacon
\$42.000

MENÚ
INFANTÍL

incluye papas fritas

Lomo | Tenderloin
\$38.000

Pollo | Chicken
\$32.000

POLLO

Grillado y laqueado

Grilled chicken lacquered

\$56.000

CAPRESE

Mozzarella de bufala, tomates, albahaca,
aceite de oliva
Bufala mozzarella, tomato,
basil, oil olives | \$36.000

COBB

Pollo a la parrilla, lechuga, huevo,
tocineta, tomate, queso, aguacate,
cebolla roja
Grilled ckicken, letucce,
egg, bacon, tomato, cheese, avocado,
onion | \$36.000

CORTES ESTOFADOS

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.

PESCADO

Papillote de Pescado
Blanco (Temporada)
Papillote fish
\$63.000

Salmón a la parrilla
Grilled salmon
\$69.000

SOPAS

TOMATE
Tomato soup | \$21.000

PORTOBELLO
Y QUESO AZUL
Portobello & blue cheese soup
\$23.000

PASTA

Pasta al pesto
Albahaca, aceite de oliva,
parmesano, ajo y nueces.
\$35.000

Pasta alla carbonara
Tocineta, queso crema,
crema de leche y yema de huevo
\$37.000

Pasta alla Napoletana
Pomodoro y Albahaca
\$35.000

Pasta alla bolognese
Pomodoro y carne de res
\$36.000

Pasta al polpo
Crema, pulpos baby a la parrilla
y aceitunas negras
\$66.000

Pasta al formaggio
Queso azul, mozzarella,
parmesano y provolone
\$39.000

Pasta al Gamberetto
Con camarones
\$43.000

HAMBURGUESAS

Cheese
& Bacon
250gr de carne con queso cheddar
tocineta, cebolla, tomate y lechuga
\$49.000

Burger
250gr de carne con
cebolla, tomate y lechuga
\$46.000
*Incluyen selección de papas

Cheese
Burger
250gr de carne
con queso cheddar
\$48.000

PARRILLA

Bife ancho ①
Ryb eye steak
\$69.000

Bife de Vacío ②
Flank steak
\$69.000

Bife de lomo
corte delgado ③
Tenderloin
thin steak
\$77.000

Bife de lomo ④
Corte grueso
Tenderloin sterling
\$77.000

⑤ Bife de chorizo
Rump steak
\$74.000

⑥ Tapa de cuadril
Cap of rump
\$74.000

⑦ Entraña Thin skirt
\$69.000

⑧ Bife de paleta
Shoulder
\$69.000

⑨ Asado de tira
Rib strip
\$69.000

MEDIAS PORCIONES

Bife de paleta
Shoulder
\$58.000

Bife de lomo
Corte delgado
Tenderloin thin steak
\$62.000

Bife de Vacío
Flank steak
\$58.000

Bife de lomo
Corte grueso
Tenderloin sterling steak
\$62.000

Tapa de cuadril
Cap of rump
\$58.000

GUARNICIONES

Papas francesas French fries | \$13.500

Papas con piel Potatoes with skin | \$13.500

Yucas fritas Fried cassava | \$13.500

Pasta capellini al burro Capellini pasta | \$13.500

Ensalada mixta | \$13.500
tomate, zanahoria, cebolla, lechuga
Tomatoes, carrot, onion, letucce

Hortalizas grilladas | \$13.500
cebollas grilladas, morrones grillados,
berenjenas grilladas, aceite de oliva
Grilled vegetables: grilled onions, grilled
peppers, grilled aubergines, oil olives

\$13.500 | Anillos de cebolla Onion rings

\$13.500 | Puré de yuca
Cassava puree

\$13.500 | Puré de Papa Neutro
Mashed Potatoes

\$13.500 | Puré de Papas con queso azul
Roquefort mashed potatoes

\$13.500 | Puré de Papas
con ajos asados
Garlic mashed potatoes

\$13.500 | Ensalada de la casa
Lechuga, tomate cherry,
apio, champiñones
Letucce, cherry tomatoes,
celery, mushrooms

CERDO

① Codillo de cerdo a la parrilla
Pork grilled Knuckle
\$60.000

② Bondiola de cerdo
Boston bult
\$49.000

③ Costillas de cerdo BBQ
Pork chops
\$65.000

POSTRES

Copa de helado de vainilla | Vanilla ice cream \$16.500
Cheesecake de frutos rojos | Berries cheesecake \$16.500
Suspiro limeño | Sigh of lima \$16.500
Cheesecake de galleta oreo | Oreo wafer cheesecake \$16.500
Volcán de dulce de leche | Caramel spread volcano \$16.500
Volcán de chocolate | Chocolate volcano \$16.500
Flan de caramelo | Caramel flan \$16.500
Affogato | Affogato \$19.000

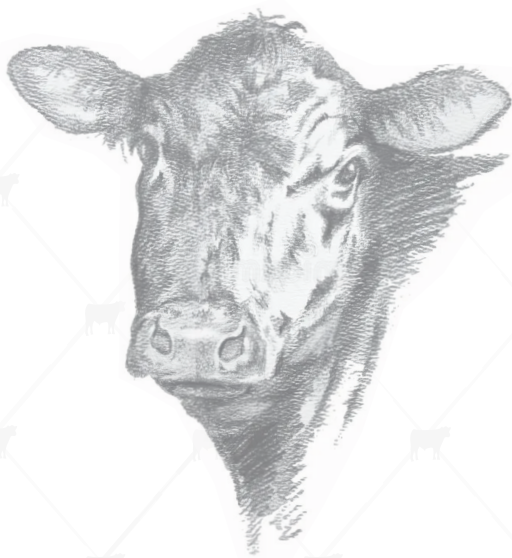
BROCHETAS

Brocheta marinera
Pescado según temporada,
langostino, pulpo cebolla,
pimentón
Seafood skewer: grilled fish,
shrimps, octopus, onion &
peppers
\$73.000

Brocheta de res
Bife de lomo, bife de
vacío, cebolla, pimentón
Beef skewer: tenderloin,
flank steak, onion &
peppers
\$77.000

Brocheta mixta
Bife de lomo, bondiola de
cerdo, pollo, cebolla,
pimentón
Mix skewer: Tenderloin
beef, pork boston bult,
chicken, onion & peppers
\$69.000

Precios en miles de pesos Colombianos. Incluye impuesto al consumo (8%).



CORTES SELECCIONADOS

BIFE DE CHORIZO ANGUS X300g _____ \$125.000
(New York Steak)

BIFE ANCHO ANGUS X350g _____ \$135.000
(Rib Eye Steak)

TAPA DE CUADRIL ANGUS X350g _____ \$125.000
(Cap of Rump Steak)

ENTRAÑA ANGUS X350g _____ \$135.000
(Skirt Steak)

BIFE DE VACIO ANGUS X350g _____ \$125.000
(Flank Steak)

BIFE DE PALETA ANGUS X400g _____ \$135.000
(Chuck Steak)

BIFE DE COSTILLA CON HUESO X1.000g _____ \$190.000
(Tomahawk)

PARRILLA

① Bife Ancho
Rib eye steak

② Bife de vacio
Flank steak



③ Entraña
Skirt

④ Bife de paleta
Chuck steak

⑥ Bife de chorizo
New York steak

⑤ Tapa de cuadril
Cap of rump steak

⑦ Bife de costilla
con hueso
Tomahawk