

PARA COMENZAR

EL CHICHARRÓN CON ALIOLI, LIMÓN Y AREPA A LA PARRILLA	\$35	CARPACCIO DE RES FINAS LÁMINAS DE LOMO DE RES CON ADEREZO	\$37
CHINCHULINES CROCANTES CON CHIMICHURRI Y AREPA A LA PARRILLA	\$27	CHORIZO ARGENTINO ENTRAÑA DE RES ANGUS Y BONDIOLA DE CERDO	\$29
MORCILLA CON AJÍ Y AREPA A LA PARRILLA	\$21	EL PULPO TENTÁCULOS SOBRE PURÉ RÚSTICO DE PAPA CRIOLLA Y CHORIZO ESPAÑOL, CON SALSA DE TOMATES FRESCOS	\$58
PATATAS BRAVAS CON MORCILLA 🔥 LIGERAMENTE PICANTES	\$25	CREMA DE TOMATE 🌿 CON CRUTONES, QUESO PARMESANO Y ALBAHACA	\$15
MAC & CHEESE PASTA CORTA EN SALSA DE CUATRO QUESOS, TOCINETA CROCANTE Y CEBOLLÍN	\$29	SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO ESPAÑOL VEGETARIANA 🌿	\$16
CALAMAR & CAMARÓN ANILLOS DE CALAMAR Y CAMARON APANADOS CON SALSA TÁRTARA DE LA CASA	\$39	FRITOS	
PULLED PORK FRIES CACEROLA DE PAPAS GRATINADAS CON BONDIOLA DE CERDO BBQ DESMECHADA Y CREMA AGRIA	\$39	SERVIDAS CON SUERO - AJÍ - LIMÓN	
		EMPANADAS CARNE. X7 UND	\$29
		EMPANADAS MORCILLA. X7 UND	\$25
		KIBBES X6 UND	\$29

PARA CADA DÍA *

PLATOS DISPONIBLES DE LUNES A JUEVES

BIFE DE PALETA EN SALSA CREMOSA DE CHAMPIÑONES Y PIMIENTA CORTE DE 250 GR Y DOS ACOMPAÑAMIENTOS	\$39
MILANESA DE POLLO CORTE DE 250 GR Y DOS ACOMPAÑAMIENTOS	\$39
FISH & CHIPS CORTE DE 250 GR Y DOS ACOMPAÑAMIENTOS	\$39

*ESTOS PLATOS NO ESTÁN DISPONIBLES DÍAS FESTIVOS.
Y ÚNICAMENTE DE 12 A 4 P.M.

🌿 OPCIONES VEGETARIANAS
🔥 OPCIONES PICANTES

PLATOS ESPECIALES

PLATO DE VIERNES COSTILLA BBQ A LA PARRILLA 500GR.	\$55
SERVIDAS CON DOS DE NUESTROS ACOMPAÑAMIENTOS	

ACOMPAÑAMIENTOS
PAPA FRANCESA
PLÁTANO MADURO
ARROZ BLANCO
ENSALADA FRESCA



LOS PRECIOS DE LA CARTA ESTÁN REPRESENTADOS EN MILES DE PESOS

LOS PRECIOS DE LA CARTA ESTÁN REPRESENTADOS EN MILES DE PESOS
LOS PRECIOS INCLUYEN 8 % DE IMPOCONSUMO

HAMBURGUESAS Y SÁNDUCHES

LA ORIGINAL HAMBURGUESA DE 200 GR QUESO, CHEDDAR, LECHUGA, CEBOLLA, TOMATE Y ALIOLI	\$36
CHEESEBURGER HAMBURGUESA DE 200 GR, QUESO CHEDDAR Y TOCINETA	\$42
LA MEDIA RES 🔥 HAMBURGUESA DE 200 GR, QUESO CHEDDAR, CHICHARRÓN, SALSA DE CHIPOTLE, LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE (LIGERAMENTE PICANTE)	\$44
CHARLIE BURGER HAMBURGUESA DE 200 GR, QUESO PROVOLONE, AGUACATE, TOCINETA, CEBOLLA CROCANTE Y ALIOLI	\$44
T-RES QUESOS HAMBURGUESA DE 200 GR, QUESO CHEDDAR, QUESO PROVOLONE, QUESO AZUL, TOCINETA Y CEBOLLA CROCANTE	\$44
PICKLE BURGUER HAMBURGUESA DE 200 GR ,QUESO CHEDDAR , CEBOLLA , TOCINETA Y PEPINILLOS	\$42
CRISPY CHICKEN TENDER SANDWICH 🔥 PECHUGA APANADA CROCANTE , QUESO DOBLE CREMA , TOCINETA Y CEBOLLA , LECHUGA ,TOMATE Y CHIPOTLE (LIGERAMENTE PICANTE)	\$39
NOT A BURGER HAMBURGUESA NOT A BURGER, AGUACATE, TOMATE, QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CROCANTE Y SALSA ALIOLI	\$42



TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS DE RES SON
CERTIFIED ANGUS



ACOMPAÑADOS CON PAPA EN CASCO O A LA FRANCESA

-  OPCIONES VEGETARIANAS
-  OPCIONES PICANTES

LOS PRECIOS DE LA CARTA ESTÁN REPRESENTADOS EN MILES DE PESOS
LOS PRECIOS INCLUYEN 8 % DE IMPOCONSUMO

PARA COMER BIEN

OJO DE BIFE	\$63
CORTE DE 350 GR DEL LOMO ANGOSTO DE LA RES CON GRASA INTERMEDIA, JUGOSO Y DE TEXTURA FIRME	
PUNTA DE ANCA	\$67
CORTE DE 350 GR DE LA PARTE SUPERIOR DEL PERNIL TRASERO DE LA RES CON GRASA EXTERNA DE TEXTURA JUGOSA Y FIRME	
BIFE DE CHORIZO O CHURRASCO	\$65
CORTE 350 GR DE LOMO ANCHO DE LA RES CON GRASA EXTERNA EN UNO DE SUS LADOS DE TEXTURA MEDIA Y MUY BUEN SABOR	
ASADO DE VACIO	\$54
CORTE DE 300 GR DE LA PARTE ABDOMINAL POSTERIOR DE LA RES. MEDIANA CANTIDAD DE GRASA INTRAMUSCULAR DE TEXTURA SUAVE Y JUGOSA	
BABY BEEF	\$75
CORTE MAGRO DE 320 GR DEL LOMO DE LA RES, NO MUY GRUESO Y DE TEXTURA SUAVE.	
BIFE PALETERO (DENVER STEAK)	\$62
CORTE DE 300 GR DE LA PARTE SUPERIOR DEL BRAZO, GRUESO CON TEXTURA SUAVE Y MUY BUEN SABOR	
PUNTA DE ANCA DE CERDO	\$45
CORTE DE 300 GR DE LA PARTE SUPERIOR DEL PERNIL TRASERO DEL CERDO CON GRASA EXTERNA, DE TEXTURA JUGOSA Y FIRME	
BONDIOLA DE CERDO	\$44
CORTE DE 300 GR DE LA NUCA DEL CERDO, GRASA INTERMEDIA, TEXTURA SUAVE Y MUY BUEN SABOR	
CHULETÓN DE CERDO	\$72
CORTE DE 500 GR DE COSTILLA DEL LOMO DE CERDO	
LA PECHUGA	\$39
CORTE DE 350 GR A LA PARRILLA	
EL SALMÓN	\$77
CORTE DE 350 GR A LA PARRILLA	
PARRILLADA	\$126
BIFE PALETERO, PECHUGA, CHICHARRÓN, CHORIZO, MORCILLA, ESPIRAL DE PLÁTANO MADURO Y PAPAS EN CASCO	

NACIONALES CON HUESO

CHULETÓN DE RES	\$89
CORTE DE 500 GR DE LA COSTILLA DEL LOMO ANGOSTO DE LA RES	
TOMAHAWK	\$129
DE LA COSTILLA DEL LOMO ANGOSTO DE LA RES CORTE DE 900 GR	
T-BONE STEAK	\$99
CORTE DE 700GR QUE REÚNE EL BIFE ANCHO Y EL LOMO FINO DE RES Y SU HUESO EN FORMA DE T LE APORTA UN GRAN SABOR	
ASADO DE TIRA	\$89
CORTE GRUESO DE 500 GR CON GRASA INTERNA DE LA PARTE SUPERIOR DEL COSTILLAR.	

IMPORTADOS

PICANHA USA 	\$89
(BLACK ANGUS, IMPORTADO) CORTE DE 400 GR DE LA PARTE SUPERIOR DEL PERNIL TRASERO DE LA RES	
NEW YORK STEAK USA 	\$89
[BLACK ANGUS, IMPORTADO] CORTE DE 400 GR DEL LOMO ANCHO DE LA RES	
TAPA DE CUADRIL ARGENTINA 	\$89
CORTE ANGUS DE 400 GR DE LA PARTE SUPERIOR DEL PERNIL TRASERO DE LA RES	

CADA UNO DE NUESTROS CORTES INCLUYE DOS ACOMPAÑAMIENTOS

ACOMPAÑAMIENTOS

PAPAS A LA FRANCESA	\$9
PAPAS EN CASCO	\$9
PASTA CREMOSA	\$11
ESPIRAL DE PLÁTANO MADURO	\$7
PURÉ DE PAPA CRIOLLA	\$9
TOMATES GRATINADOS	\$9
ENSALADA FRESCA	\$8
VEGETALES SALTEADOS	\$8

ENSALADAS

CHICKEN & BACON

200 GR DE PECHUGA A LA PLANCHA, VARIEDAD DE LECHUGAS, TOMATE, AGUACATE, TOCINETA, CRUTONES, QUESO PARMESANO Y VINAGRETA

\$42

SURFER SALAD

250 GR DE SALMÓN A LA PARRILLA, VARIEDAD DE LECHUGAS, MARAÑONES, TOMATE, AGUACATE, QUESO PROVOLONE Y VINAGRETA CREMOSA DE LIMÓN Y CILANTRO

\$65

CASHEWS BEEF SALAD

200 GR DE BIFE PALETERO SELLADO, MARAÑONES, VARIEDAD DE LECHUGAS, TOMATE, AGUACATE, CHAMPIÑONES, GUISANTES, CEBOLLA CROCANTE Y VINAGRETA DE MOSTAZA DIJON

\$53

LA MEDIA HUERTA

VARIEDAD DE LECHUGAS, MARAÑONES, ALBAHACA, AGUACATE, GUISANTES SALTEADOS, TOMATES, CRUTONES, QUESO PROVOLONE Y VINAGRETA CREMOSA DE LIMÓN Y CILANTRO

\$35

PARA NIÑOS

LA PEQUEÑA GIGANTE

HAMBURGUESA DE 100 GR, QUESO CHEDDAR, LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE EN PAN BRIOCHE CON ALIOLI Y PAPAS A LA FRANCESA

\$25

CHICKEN FINGERS

DEDOS DE POLLO APANADOS CON PAPAS A LA FRANCESA

\$25

ANTES DE TERMINAR

CRÈME BRÛLÉE

CON MERMELEDA DE FRUTOS ROJOS

\$16

MUNCHER' S COOKIE

GALLETA GIGANTE SERVIDA CON HELADO

\$19

KEY LIME PIE

\$19

TORTA TRIPLE CHOCOLATE

\$17

CON HELADO

\$21

TARTELETA DE MANZANA CON HELADO

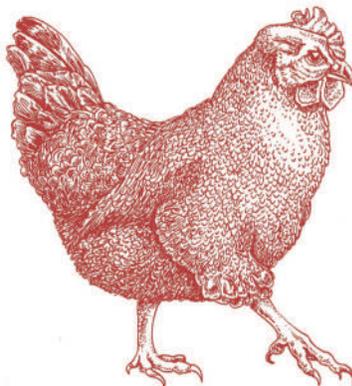
\$19

PIE DE COCO

\$16

BOLA DE HELADO

\$6



BEBIDAS

SIN ALCOHOL

JUGOS NATURALES

JUGOS EN AGUA	\$11
JUGOS EN LECHE	\$13
PRIMAVERA	\$13
PIÑA, HIERBABUENA Y JENGIBRE	
OTOÑO	\$13
MORA, FRESA Y BANANO	
JUGO DE MANDARINA	\$14
LIMONADA NATURAL	\$8
LIMONADA DE COCO	\$15
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$9.5
ZUMO DE LIMÓN	\$1

GASEOSAS Y TÉ

COCA COLA	\$7.5
COCA COLA ZERO	\$7.5
SPRITE	\$7.5
QUATRO	\$7.5
KOLA ROMÁN	\$7.5
TE HATSU	\$9.5
AGUA MINERAL	\$7.5
AGUA CON GAS	\$7.5
GINGER ALE	\$7.5
SODA	\$7.5

MALTEADAS

KINDER	\$24
MILO	\$24
FRUTOS ROJOS	\$21
CARAMELO SALADO Y PRALINÉ	\$24

CAFÉ Y AROMÁTICAS

CAFÉ	\$7
ESPRESSO	\$7
CAPUCCINO	\$8
MOCACCINO	\$8
AROMÁTICA	\$7

CON ALCOHOL

CERVEZAS

NACIONALES

CLUB COLOMBIA	\$9.5
BBC CAJICÁ MIEL DRAFT (250ML)	\$10
BBC CAJICÁ MIEL DRAFT (500ML)	\$18
JARRA BBC CAJICÁ MIEL	\$44
CERVEVEZA CERO	\$10
AGUILA LIGHT	\$10
CERVEZA BBC	\$14

IMPORTADAS

ERDINGER (500ML)	\$27
PAULANER (500ML)	\$27
DUVEL	\$27
BUDWEISER	\$9.5
CORONA	\$14
STELLA ARTOIS	\$14
DRAFT STELLA ARTOIS (250ML)	\$11
DRAFT STELLA ARTOIS (500ML)	\$19



VINOS

TINTO

MALBEC

FINCA LAS MORAS
TRAPICHE

MALBEC RESERVA

FINCA LAS MORA

CABERNET SAUVIGNON

FINCA LAS MORAS
SANTA CAROLINA

CABERNET SAUVIGNON RESERVA

SANTA HELENA
TARAPACA

CARMENERE

COUSIÑO MACUL
SANTA CAROLINA

CARMENERE RESERVA

TARAPACA
SANTA HELENA

MERLOT

SANTA CAROLINA
TARAPACA

MERLOT RESERVA

SANTA HELENA
FINCA LAS MORAS

BLANCOS & ROSADOS

CHARDONNAY

FINCA LAS MORAS

SAUVIGNON BLANC

TARAPACA

SYRAH ROSE

FINCA LAS MORAS



BOTELLA JOVEN

\$89

BOTELLA RESERVA

\$120

COPA

\$19

COCTELES

VINO DE VERANO

COPA
JARRA

\$15

\$70

MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC Y ZUMO DE LIMÓN

\$21

TABLAZO

SHOT DE TEQUILA, ZUMO DE LIMÓN, SAL, PIMIENTA Y TABASCO

\$15

MOJITO

RON, AZÚCAR, HIERBABUENA. LIMÓN Y SODA

\$21

MOSCOW MULE

VODKA, LIMÓN, JENGIBRE, HIERBABUENA Y GINGER ALE

\$24

GIN TONIC

GINEBRA, TÓNICA Y RODAJAS DE LIMÓN

\$24

DRY MARTINI

GINEBRA, VERMOUTH SECO Y ACEITUNAS

\$24

PALOMA

TEQUILA Y JUGO DE TORONJA

\$24

NEGRONI

GINEBRA, CAMPARI, VERMOUTH ROSSO

\$24



LICORES

WHISKY

JAMENSON
 JACK DANIEL'S
 CHIVAS EXTRA
 BUCHANAN'S MASTER
 GLIENLIVENT

TRAGO

\$17
 \$19
 \$26
 \$28
 \$28

BOTELLA

\$150
 \$180
 \$240
 \$270
 \$270

GINEBRA

GORDON'S
 BEEFEATER
 BOMBAY
 TANQUERAY TEN
 HENDRICKS

\$14
 \$21
 \$21
 \$34
 \$32

\$120
 \$190
 \$190
 \$330
 \$310

VODKA

SMIRNOFF
 ABSOLUT
 CIROC

\$15
 \$16
 \$27

\$140
 \$150
 \$260

RON

VIEJO DE CALDAS 3 AÑOS
 HAVANA 3 AÑOS
 HAVANA 7 AÑOS
 ZACAPA AMBAR 12 AÑOS
 ZACAPA 23 AÑOS
 LA HECHICHERA

\$10
 \$12
 \$20
 \$18
 \$37
 \$36

\$90
 \$110
 \$190
 \$170
 \$350
 \$330

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO
 DON JULIO 70
 CAZADORES BLANCO
 CAZADORES REPOSADO
 CORRALEJO REPOSADO
 CORRALEJO BLANCO

\$37
 \$47
 \$16
 \$17
 \$33
 \$27

\$350
 \$450
 \$140
 \$150
 \$310
 \$260

AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO TAPA AZUL
 ANTIOQUEÑO REAL

\$9
 \$14

\$85
 \$130

