



## ENTRADAS

<b>ABORRAJADOS</b> <sup>N</sup>	\$9.900
4 uds de plátano maduro en bolitas apanadas de 40 g cada una aprox. rellenos de queso, acompañado de ají Leños.	
<b>MADURO LEÑOS</b> <sup>N</sup>	\$12.900
Plátano maduro de 400 g aprox. relleno de queso doble crema y bocadillo derretido, terminado con ralladura de queso campesino.	
<b>MORCILLAS A LA PARRILLA</b>	\$14.900
3 morcillas de 75 g a la parrilla con 3 arepas de maíz.	
<b>PATACONES CON HOGAO</b>	\$16.900
6 patacones acompañados con hogao.	
<b>EMPANADAS DE CARNE</b>	\$19.900
O MIX DE QUESOS	
4 empanadas de 40 g aprox. acompañadas con ají de la casa y limón.	
<b>CHORIZOS LEÑOS</b>	\$21.900
3 chorizos de 60 g cada uno a la parrilla con 3 arepas de maíz.	
<b>CHICHARRÓN</b>	\$24.900
100 g de chicharrón acompañados con arepas de maíz y guacamole.	



ABORRAJADOS <sup>N</sup> \$9.900 CHICHARRÓN \$24.900



MADURO LEÑOS <sup>N</sup> \$12.900

## SOPAS

<b>SOPA DE GUINEO VERDE</b>	\$10.900
<b>SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO A LA PARRILLA</b>	\$12.900
<b>CONSUMÉ DE POLLO</b>	\$13.900
Pollo en trozos, papa en cuadrillos, picadillo de cebolla y cilantro con dos arepas de maíz.	
<b>CONSUMÉ DE CARNE</b>	\$14.900
Trozos de carne, papa en cuadrillos, picadillo de cebolla y cilantro con dos arepas de maíz.	
<b>SOPA DE TOMATES A LA PARRILLA</b>	\$15.900
Con especias 100% naturales, acompañada de crutones y queso parmesano.	



SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO \$12.900

## ENSALADAS

<b>PARRILLERA</b>	\$18.900
Lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados de salsa vinagreta.	
<b>DE POLLO PARRILLADO</b>	\$27.900
150 g de churrasco de pollo, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados de salsa vinagreta.	
<b>DE RES PARRILLADA</b>	\$28.900
100 g de bife de paleta, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados de salsa vinagreta.	
<b>DE CAMARONES PARRILLADOS</b>	\$29.900
100 g de camarones, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados de salsa vinagreta.	
<b>DE SALMÓN PARRILLADO</b>	\$36.900
110 g de salmón, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados de salsa vinagreta.	



ENSALADA DE POLLO PARRILLADO \$27.900

## - LOS - COTIDIANOS

<b>CALENTADO DE LENTEJAS Y CHORIZO A LA PARRILLA</b>	\$20.900
325 g de arroz con lentejas, un chorizo de 60 g cortado en rodajas, acompañado con dos arepas de maíz y un huevo frito.	
<b>PICADA PARRILLADA</b>	\$22.900
100 g de carne de cerdo, 100 g de pollo, un chorizo de 60 g cortado en rodajas, acompañados con monedas de plátano, papa criolla y ají de la casa.	
<b>FILETE DE POLLO A LA PARRILLA</b>	\$25.900
150 g de pollo a la parrilla acompañado de cebolla, pimentón y champiñones parrillados y dos acompañamientos tradicionales a elección.	
<b>BISTEC COLOMBIANO</b> <sup>N</sup>	\$26.900
150 g de bife de paleta con salsa criolla, un huevo frito, acompañados de arroz y ensalada de cebolla y tomate.	

**Acompaña tu cotidiano adicionando:**

 <b>*Bebida por \$3.000</b>	 <b>**Sopa por \$5.000</b>	 <b>Bebida y sopa por \$7.000</b>
--	---	--

\*Con bebida puedes escoger gaseosa o limonada natural. \*\*Con sopa puedes escoger guineo verde o lentejas con chorizo.



FILETE DE POLLO A LA PARRILLA \$25.900

## PICADAS

<b>PICADA INDIVIDUAL</b>	\$32.900
80 g de pollo, 60 g de carne de res o carne de cerdo, 50 g de costilla de cerdo, plátano maduro en rodajas, papa criolla y anillos de cebolla.	
<b>MEDIA PICADA LEÑOS</b>	\$52.900
100 g de carne de res, 100 g de carne de cerdo, 100 g de pollo, 125 g de costilla de cerdo ahumada, un chorizo de 60 g cortado en rodajas, monedas de plátano, papa en cascos, anillos de cebolla, tomate en cascos y salsa rosada. Plato sugerido para una persona.	
<b>PICADA SÚPER LEÑOS</b>	\$76.900
140 g de carne de res, 300 g de churrasco de pollo, 150 g de bondiola de cerdo, 2 chorizos de 60 g cada uno en rodajas, 200 g de plátano maduro, 250 g de papa en cascos, anillos de cebolla, dos arepas de maíz, tomate en cascos y salsa rosada.	
<b>PICADA LEÑOS "LA DE SIEMPRE"</b>	\$79.900
250 g de costilla de cerdo ahumada, 200 g de carne de res, 100 g de pollo, 100 g de carne de cerdo, 3 chorizos de 60 g cada uno en rodajas, monedas de plátano, papa en cascos, anillos de cebolla, tomate en cascos y salsa rosada.	



PICADA SÚPER LEÑOS \$76.900



MEDIA PICADA LEÑOS \$52.900

## OTRAS OPCIONES

<b>BROCHETAS DE RES O POLLO</b>	\$25.900
150 g de bife de paleta o 150 g de filete de pollo con rodajas de tomate, cebolla, pimentón y zucchini parrillados en trozos y 2 acompañamientos tradicionales a elección.	
<b>MEDIA ESPECIAL LEÑOS</b>	\$40.900
70 g de carne de res bañada en chimichurri, 55 g de lomo de cerdo, 80 g de filete de pechuga de pollo bañado en salsa BBQ, 80 g de costilla de cerdo ahumada, 2 arepas de maíz y 1 acompañamiento tradicional a elección. Sugerido para una persona.	
<b>ESPECIAL LEÑOS</b>	\$59.900
140 g de carne de res bañada en chimichurri, 110 g de lomo de cerdo, 160 g de filete de pechuga de pollo, y 160 g de costilla de cerdo ahumada. Incluye 2 acompañamientos tradicionales a elección.	

<b>HAMBURGUESA CLÁSICA</b>	\$25.900
180 g de carne de res con una tajada de queso doble crema, tomate en rodajas, cebolla en rodajas, lechuga y salsa BBQ en pan bríoche.	
<b>HAMBURGUESA PARRILLERA</b>	\$25.900
180 g de carne de res con una tajada de queso doble crema, cebolla grillé y salsa BBQ en pan bríoche.	

\*Los combos incluyen una porción de papa en cascos o papas chips y gaseosa o limonada natural.

**EN COMBO\* \$31.900**



BROCHETA DE RES O POLLO \$25.900



HAMBURGUESA CLÁSICA \$25.900

## SÁNDWICH

Con pan horneado a diario y vegetales parrillados. (cebolla, pimentón y zucchini).

<b>CHORIPAN</b>	\$18.900
3 chorizos parrillados de 60 g cada uno con chimichurri y una tajada de queso doble crema. No incluye vegetales parrillados.	
<b>DE POLLO A LA PARRILLA</b>	\$20.900
165 g de pollo en julianas con salsa BBQ.	
<b>DE BONDIOLA DE CERDO</b>	\$22.900
320 g de bondiola de cerdo en julianas con chimichurri.	
<b>DE MORRILLO A LA PARRILLA</b>	\$23.900
100 g de corte de res en julianas con chimichurri.	
<b>DE BIFE DE RES A LA PARRILLA</b>	\$23.900
100 g de corte de res con chimichurri.	
<b>DE BOMBÓN DE CERDO A LA PARRILLA</b>	\$24.900
160 g de bombón de cerdo con salsa BBQ.	
<b>DE CHURRASCO DE RES</b>	\$27.900
120 g de churrasco con chimichurri.	
<b>DE COSTILLAS ST LOUIS</b>	\$28.900
165 g de costillas St Louis con salsa BBQ.	

**\*LLEVA TU SÁNDWICH EN COMBO POR \$7.000 ADICIONALES**

\*Los combos incluyen una porción de papa en cascos o papas chips, salsa alioli de ajo y gaseosa o limonada natural.



COMBO SÁNDWICH DE BOMBÓN DE CERDO A LA PARRILLA \$31.900

## CALENTADOS

No incluyen acompañamientos.

<b>CALENTADO DE LOMO DE CERDO A LA PARRILLA</b>	\$26.900
550 g de arroz con frijoles, 100 g de carne de cerdo, plátano maduro en cuadrillos, acompañado de 2 arepas de maíz y un huevo frito.	
<b>CALENTADO DE LOMO DE RES A LA PARRILLA</b>	\$28.900
550 g de arroz con frijoles, 100 g de carne de res, plátano maduro en cuadrillos acompañado de 2 arepas de maíz y un huevo frito.	
<b>CALENTADO PAISA</b>	\$31.900
550 g de arroz con frijoles, plátano maduro en cuadrillos y 200 g de chicharrones, acompañado con 2 arepas de maíz, un huevo frito y una tajada de aguacate.	
<b>SÚPER CALENTADO PAISA</b>	\$37.900
850 g de arroz con frijoles, plátano maduro en cuadrillos y 250 g de chicharrones, acompañado de 2 arepas de maíz, 2 huevos fritos y una tajada de aguacate.	



SÚPER CALENTADO PAISA \$37.900

## PARRILLERITOS

### MENÚ INFANTIL

<b>FILETE DE POLLO APANADO</b>	\$24.900
150 g de filete de pollo, con papas chips y un vasito de helado de 60 g, el sabor estará sujeto a disponibilidad del restaurante.	

## NUUESTRA PARRILLA

### RES

Maridaje con Vino tinto

<b>COLITA DE CUADRIL</b>	\$36.900
250 g de carne de res, en término máximo de cocción 3/4	
<b>MORRILLO</b>	\$40.900
250 g de morrillo de res en cocción lenta por 10 horas y terminado a la parrilla con chimichurri.	
<b>BIFE DE PALETA</b>	\$42.900
300 g de carne de res, corte jugoso, suave y de gran sabor.	
<b>BISTEC A CABALLO</b>	\$46.900
Bife de paleta de 300 g con huevo, salsa criolla y 2 acompañamientos tradicionales.	
<b>CHURRASCO</b>	\$50.900
230 g	
350 g	\$61.900
<b>PUNTA DE ANCA</b>	\$52.900
Término máximo de cocción 3/4	
230 g	
350 g	\$67.900
420 g SÚPER PUNTA DE ANCA	\$75.900
<b>BABY BEEF</b>	\$59.900
230 g	
350 g	\$75.900
<b>FILET MIGNON</b>	\$65.900
2 medallones tiernos de res de 115 g cada uno aprox., a la parrilla servido con 2 acompañamientos tradicionales.	
<b>BIFE CHORIZO</b> 350 g	\$69.900



BISTEC A CABALLO \$46.900

<b>Adiciona a tu plato</b>	
Encebollado.....	\$5.900
Salsa a la pimienta.....	\$6.300
Salsa de champiñones.....	\$7.300
Bistec a caballo.....	\$8.300
(cebolla, tomate y un huevo frito)	

### DISFRUTA TU PLATO CON:

**3 acompañamientos TRADICIONALES:**

- Arroz Leños
- Ensalada de la casa
- Papa cocida
- Maduro
- 2 arepas de maíz

O elige un acompañamiento ESPECIAL por solo **\$2.000 adicionales** (valor por cada combo):

- Papa criolla 250 g
- Papa en cascos 150 g
- Verduras parrilladas
- Vegetales al wok



PUNTA DE ANCA 350 g \$67.900

### NUUESTRAS CARNES SON MADURADAS\*, PIDELAS EN TU TÉRMINO PREFERIDO



\*Excepto Morrillo.

## CERDO

Maridaje con Vino Rosé o Tinto

<b>CHULETA VALLUNA DE CERDO</b>	\$38.900
250 g de chuleta de cerdo apanada.	
<b>BONDIOLA DE CERDO</b>	\$38.900
320 g de carne de cerdo bañado en salsa BBQ o con chimichurri.	
<b>MIX COSTILLAS</b> <sup>N</sup>	\$38.900
150 g costillas st Louis y 150 g costillas ahumadas aprox. en salsa BBQ, acompañadas de papas criollas y dos complementos tradicionales.	
<b>BOMBONES DE CERDO</b>	\$40.900
Dos bombones de cerdo de 160 g c/u, horneados y terminados a la parrilla, acompañados con papa en cascos, ensalada de la casa y salsa BBQ.	
<b>TOMAHAWK</b>	\$40.900
Chuleta de cerdo de 300 g acompañado con papa en cascos. Puedes escoger entre salsa BBQ o mantequilla de finas hierbas.	
<b>COSTILLAS ST. LOUIS</b> En salsa BBQ.	
320 g (1 Rack)	\$42.900
640 g (2 Rack)	\$62.900
<b>MEDALLONES DE CERDO</b>	\$46.900
2 medallones de 110 g cada uno aprox, bañados en salsa BBQ.	
<b>COSTILLA DE CERDO AHUMADA</b>	\$52.900
6 unidades de 80 g aprox. bañadas en salsa BBQ.	

<sup>N</sup> Plato nuevo.



MIX DE COSTILLAS <sup>N</sup> \$38.900

## PESCADO

Maridaje con Vino Blanco

<b>TRUCHA A LA PLANCHA</b> 400 g	\$39.900
<b>*TRUCHA AJILLO CAMARÓN</b> 400 g	\$51.900
<b>*SALMÓN A LA PARRILLA</b> 240 g	\$60.900
<b>*SALMÓN AJILLO CAMARÓN</b> 240 g	\$71.900
<b>*SALMÓN SALSA CRIOLLA CAMARÓN</b> 240 g	\$71.900

\*Incluye dos acompañamientos tradicionales.



SALMÓN A LA PARRILLA \$60.900

# POLLO

Maridaje con Vino Blanco

<b>CHURRASCO DE POLLO</b>	\$31.900
Dos perfiles de 150 g deshuesados con piel, acompañados con papa en cascos y salsa alioli de ajo.	
<b>FILETE DE POLLO A LA PARRILLA</b>	\$38.900
330 g de filete de pollo, acompañado de cebolla, pimentón y champiñones parrillados.	
<b>MEDIO POLLO A LA PARRILLA</b>	\$38.900
4 piezas de pollo de 125 g cada una aprox., acompañados con papa criolla y arepa de maíz.	
<b>POLLO DE FILETE A LA PARRILLA</b>	\$43.900
330 g de filete de pechuga, cubierto con queso tipo mozzarella, tomate y albahaca.	
<b>FILETE DE POLLO FLORENTINO</b>	\$48.900
330 g de filete de pechuga, con jamón, tocineta y queso doble crema en salsa florentina a base de bechamel con queso.	



CHURRASCO DE POLLO \$31.900

## DISFRUTA TU PLATO CON:

3 acompañamientos adicionales: Arroz Leños, Ensalada de la casa, Papa cocida, Maduro, 2 arepas de maíz.

O elige un acompañamiento especial por solo \$2.000 adicionales (valor por cada cambio): Papa criolla 250 g, Papa en cascos 190 g, Verduras parrilladas, Vegetales al wok.

# POSTRES

<b>VASO DE HELADO</b> 60 g	\$6.900
Escoge entre vainilla, macadamia o frutos rojos.	
<b>TENTACIÓN LEÑOS</b>	\$9.900
Combinación de helado de vainilla, plátano maduro y caramelo.	
<b>POSTRE DE LA CASA</b>	\$10.900
Torta de queso y caramelo.	
<b>*QUESO A LA PARRILLA CON MERMELADA DE MORA</b>	\$14.900
2 porciones de queso campesino con mermelada de mora.	
<b>VOLCÁN DE CHOCOLATE</b>	\$16.900
Bizcochuelo de chocolate con centro lizado horneado y acompañado de una bola de helado de vainilla.	
<b>TORTA DE ALMOJABANA</b>	\$17.900

Válido en las ciudades de Bogotá y Cali.

**N** Plato nuevo.  
\*Sujeto a disponibilidad del restaurante.



# PORCIONES

<b>PAPA COCIDA</b> 2 unidades	\$3.300
con salsa papa.	
<b>ENSALADA DE LA CASA</b>	\$3.300
Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla.	
<b>ARROZ LEÑOS</b>	\$3.300
Con pimentón y habichuelas.	
<b>MADURO</b> 2 unidades	\$6.300
200 g aprox.	
<b>PAPA CRIOLLA</b> 250 g	\$6.300
<b>PAPA CASCO</b> 190 g	\$6.300
<b>TOCINETA</b> 50 g	\$6.300
<b>GUACAMOLE</b> 80 g	\$6.400

# BEBIDAS

<b>LIMONADA NATURAL</b>	\$7.600
<b>*GASEOSA BOTELLA / DISPENSADOR</b>	\$7.700
<b>NUESTRAS SODAS</b>	\$7.700
Frutos Rojos, Mandarina Limón, Maracupíña	
<b>LIMONADA DE GUANDOLO</b>	\$7.800
Bebida de panela y limón.	
<b>SODA HATSU 300 mL</b>	\$7.900
<b>AGUA HATSU CON GAS 300 mL</b>	\$7.900
<b>AGUA HATSU SIN GAS 500 mL</b>	\$7.900
<b>AGUA SABORIZADA CON GAS H2OH!</b>	\$8.300
<b>JUGOS NATURALES EN AGUA</b>	\$9.000
Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo.	
<b>LULADA</b>	\$9.900
Bebida con trozos de lulo y leche condensada tradicional del Valle del Cauca.	
<b>JUGOS NATURALES EN LECHE</b>	\$10.500
Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo.	
<b>MEZCLA DE NUESTRAS FRUTAS LOCALES</b>	\$10.600
Mandarina - Fresa Lulo - Hierbabuena	
<b>LIMONADA DE MANGO BICHE</b>	\$10.600
<b>LIMONADA DE HIERBABUENA</b>	\$10.600
<b>LIMONADA CEREZADA</b>	\$10.600
<b>TÉ HATSU 400 mL</b>	\$10.900
<b>JUGO DE MANDARINA</b>	\$11.000
<b>LIMONADA DE COCO</b>	\$11.600

**N** Nuevo.  
\*Sujeto a disponibilidad del restaurante.

NUESTRAS SODAS \$7.700



# CERVEZAS NACIONALES

<b>ANDINA 330 mL</b>	\$9.900
<b>AGUILA LIGHT 330 mL</b>	\$11.900
<b>CLUB COLOMBIA 330 mL</b>	\$12.900
<b>JARRA DE REFAJO</b>	\$19.900

# CERVEZAS IMPORTADAS

<b>HEINEKEN 330 mL</b>	\$14.900
<b>STELLA ARTOIS 330 mL</b>	\$14.900
<b>CORONA 330 mL</b>	\$15.900
<b>CORONA CERO 330 mL</b>	\$15.900

**N** Nuevo.  
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. SI TOMAS, SI TOMAS, NO MANEJES. PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

# BEBIDAS CALIENTES

<b>AROMÁTICA DE HIERBABUENA</b>	\$4.400
<b>CAPÉ AMERICANO</b>	\$5.300
<b>ESPRESSO DOBLE</b>	\$5.300
<b>AROMÁTICA DE FRUTAS</b>	\$5.900
<b>CAPPUCCINO</b>	\$6.900
<b>MACCHIATO</b>	\$7.300
<b>CAPPUCCINO AMARETTO</b>	\$11.300

# KITS PARRILLEROS EN CRUDO PARA LLEVAR A CASA

Conviértete en un experto del asado con nuestros kits parrilleros en crudo, los mejores cortes de carne y acompañamientos para que prepares en casa el verdadero sabor de la parrilla local.

<b>KIT 1   COSTILLA ST. LOUIS</b>	1400 g. 2 racks de costillas (sugerido para 8 personas)	\$129.900
<b>KIT 2   MEDALLONES DE CERDO x 10</b>	150 g. c/u (sugerido para 10 personas)	\$149.900
<b>KIT 3   PUNTA DE ANCA x 6</b>	230 g. c/u (sugerido para 8 personas)	\$165.900
<b>KIT 4   BABY BEEF x 6</b>	230 g. c/u (sugerido para 8 personas)	\$180.900
<b>KIT 5   PUNTA DE ANCA x 6 + MEDALLONES DE CERDO x 10</b>	Punta de anca x6 - 230 g. c/u y medallones de cerdo x10 - 150 g. c/u (sugerido para 10 personas)	\$255.900

## CADA KIT INCLUYE:

- 8 Chorizos
- 7 Morcillas
- 20 Arepas
- 220 g Guacamole
- 220 g Salsa BBQ
- 220 g Chimichurri

## ¡PARA COMPARTIR!



Fotos de referencia, no incluye elementos de decoración, los pesos son aproximados en crudo.

# COMPLEMENTA TUS KITS CON CARNES MADURADAS Y CONGELADAS

<b>COSTILLAS ST. LOUIS</b>	700 g. Salsa BBQ.	\$48.900
<b>MEDALLONES DE CERDO</b>	Paquete x 10 - 150 g c/u.	\$55.900
<b>CHURRASCO</b>	Paquete x 6 - 230 g c/u.	\$121.900
	Paquete x 6 - 350 g c/u.	\$156.900
<b>PUNTA DE ANCA</b>	Paquete x 6 - 230 g c/u.	\$125.900
	Paquete x 6 - 350 g c/u.	\$169.900
<b>BABY BEEF</b>	Paquete x 6 - 230 g c/u.	\$140.900
	Paquete x 6 - 350 g c/u.	\$190.900

# DESAYUNOS

Disfruta los mejores desayunos y brunch con el verdadero sabor de la parrilla local en: Bogotá: CC Gran Estación, CC Mallplaza, CC Unicentro, CC Bazar Chía y Aeropuerto El Dorado. Villavicencio: CC Primavera Urbana. Disponibles sábados y domingos de 9:00 a.m a 12:00 m

<b>CALENTADO DE CHORIZO CON LENTEJAS A LA PARRILLA</b>	\$20.900
325 g de arroz con lentejas, un filete de 60 g cortado en rodajas, acompañado con dos arepas de maíz y un huevo frito.	
<b>CALENTADO DE LOMO DE CERDO A LA PARRILLA</b>	\$26.900
550 g de arroz con frijoles, 100 g de carne de cerdo, plátano maduro en cuadrillos, acompañado de dos arepas de maíz y un huevo frito.	
<b>CALENTADO DE LOMO DE RES A LA PARRILLA</b>	\$28.900
550 g de arroz con frijoles, 100 g de carne de res, 100 g plátano maduro en cuadrillos acompañado de dos arepas de maíz y un huevo frito.	
<b>CALENTADO PAISA</b>	\$31.900
550 g de arroz con frijoles, plátano maduro en cuadrillos y 200 g de chicharrones, acompañado con dos arepas de maíz, un huevo frito y una tajada de aguacate.	
<b>BISTEC A CABALLO</b>	\$30.900
Biste de paleta de 150 g con huevo, salsa criolla y 2 acompañamientos tradicionales.	
<b>CALDO DE COSTILLA</b>	\$17.900
<b>HUEVOS AL GUSTO</b> fritos o revueltos (2 und)	\$9.900
<b>HUEVOS CON TOMATE Y CEBOLLA</b> (2 und)	\$10.900
<b>PORCIÓN DE QUESO CAMPESINO</b>	\$7.900
<b>COCTEL DE FRUTA</b> (Kiwi, banana, fresa y melón)	\$10.900
<b>CANASTA DE ALMOJABANA Y PANDEBONO</b>	\$19.900
<b>PANDEBONO</b> (und)	\$8.900
<b>ALMOJABANA</b> (und)	\$8.900

# BEBIDAS CALIENTES

<b>CAPÉ AMERICANO</b>	\$5.300
<b>ESPRESSO DOBLE</b>	\$5.300
<b>CAPPUCCINO</b>	\$6.900
<b>CHOCOLATE</b>	\$8.300

# JUGOS

<b>NARANJA</b>	\$9.300
<b>MANDARINA</b>	\$11.000



COCTEL DE FRUTA, CALDO DE COSTILLA, JUGO DE MANDARINA, HUEVOS CON TOMATE Y CEBOLLA, CALENTADO DE CHORIZO CON LENTEJAS

# MENÚ LICORES

<b>CERVEZAS NACIONALES</b>	ANDINA 330 mL \$9.900, AGUILA LIGHT 330 mL \$11.900, CLUB COLOMBIA 330 mL \$12.900, JARRA DE REFAJO \$19.900
<b>CERVEZAS IMPORTADAS</b>	STELLA ARTOIS 330 mL \$14.900, CORONA 330 mL \$15.900, CORONA CERO 330 mL \$15.900

# VINOS

<b>VINO TINTO</b>	<b>COPA</b>	<b>BOTELLA</b>
RESERVADO CONCHA Y TORO, CHILE		
CARMENERE	\$18.900	\$63.900
CABERNET SAUVIGNON	\$18.900	\$63.900
MERLOT	\$18.900	\$63.900
CASILLERO DEL DIABLO CARMENERE	\$20.900	\$100.900
TRIVENTO RESERVA MALBEC	\$21.900	\$99.900
MÁRQUEZ DE LA COLINA, ARGENTINA		<b>BOTELLA</b>
CABERNET SAUVIGNON		\$73.900
MALBEC		\$73.900
MICHEL TORINO MALBEC		\$75.900
PORTIZO TEMPRIANILLO, ESPAÑA		\$82.900
ALTO MALBEC, ARGENTINA		\$90.900
<b>VINO BLANCO</b>	<b>COPA</b>	<b>BOTELLA</b>
RESERVADO CONCHA Y TORO, CHILE		
SAUVIGNON BLANC	\$18.900	\$63.900
MICHEL TORINO TORRONTES		\$75.900
CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON BLANC	\$18.900	\$99.900
TRIVENTO WHITE MALBEC	\$21.900	\$98.900
MARQUÉS DE LA COLINA, ARGENTINA		<b>BOTELLA</b>
TORRONTES		\$73.900
<b>VINO ROSADO</b>	<b>COPA</b>	<b>BOTELLA</b>
CASILLERO DEL DIABLO ROSE	\$20.900	\$96.900
<b>VINO ESPUMOSO</b>		<b>BOTELLA</b>
SAINT-LOUIS BRUT, FRANCIA		\$70.900

## COPA VINO DEL DÍA \$9.900

\*Pregunta por la disponibilidad de vino en copa.

# CÓCTELES

<b>GIN TONIC</b>	<b>COPA</b>	\$16.900
<b>TINTO DE VERANO</b>	<b>COPA</b>	\$18.900
	<b>JARRA</b>	\$51.900
<b>BLANCO DE VERANO</b>	<b>COPA</b>	\$18.900
	<b>JARRA</b>	\$51.900
<b>FUEGO LEÑOS</b>	Whisky the famous grouse, con paja macerada y notas amaderadas.	<b>COPA</b>
	<b>JARRA</b>	\$51.900
<b>SUCURSAL DEL CIELO</b>	Vodka Smirnoff, limón, Lulo, leche condensada y Syrup.	<b>COPA</b>
		\$24.900
<b>DISARONNO LEÑOS</b>	Amarretto disaronno, limón y soda.	<b>COPA</b>
		\$22.900
<b>SANGRÍA</b>	<b>COPA</b>	\$14.900
	<b>MEDIA JARRA</b>	\$20.900
	<b>JARRA</b>	\$41.900
<b>VINO CALIENTE</b>	Vino tinto, Triple Sec, jugo de mandarina, clavos y jalepe.	<b>COPA</b>
		\$22.900
<b>GINGER FREJA</b>	Ginebra de la casa, fresa macerada, zumo de limón.	<b>COPA</b>
	<b>JARRA</b>	\$51.900
<b>MOJITO</b>	Ron, limón, hierbabuena y soda.	<b>COPA</b>
	<b>JARRA</b>	\$51.900
<b>PIÑA COLADA</b>	Ron nacional, jugo de piña, pulpa de coco y helado de vainilla.	<b>COPA</b>
		\$26.900
<b>MARGARITA LEÑOS</b>	Tequila Jose Cuervo Especial, maracuyá, hierbabuena, zumo de limón y syrup.	<b>COPA</b>
		\$23.900
<b>MARGARITA</b>	Tequila Jose Cuervo Especial, Triple Sec y limón.	<b>COPA</b>
		\$26.900

<b>VODKA</b>	<b>TRAGO</b>	<b>BOTELLA</b>
VODKA SMIRNOFF	\$16.900	\$130.900
<b>GINEBRA</b>	<b>TRAGO</b>	<b>BOTELLA</b>
GORDON'S	\$17.900	\$149.900
<b>APERITIVO</b>		
AMARETTO DISARONNO	\$22.900	\$186.900
<b>TEQUILA</b>	<b>TRAGO</b>	<b>BOTELLA</b>
JOSÉ CUERVO ESPECIAL	\$22.900	\$161.900

<b>WHISKY</b>	<b>TRAGO</b>	<b>1/2 BOTELLA</b>	<b>BOTELLA</b>
JOHNNY WALKER RED LABEL 8 años	\$14.900		\$125.900
BAILEY'S	\$18.900		\$124.900
THE FAMOUS GROUSE	\$18.900		\$129.900
JACK DANIEL'S	\$23.900		\$236.900
OLD PARR	\$25.900		\$271.900
12 años BUCHANAN'S	\$25.900	\$141.900	\$256.900
TWO SOULS	\$26.900		\$273.900
BUCHANAN'S MASTER	\$26.900		\$271.900

<b>LICORES NACIONALES</b>	<b>TRAGO</b>	<b>1/2 BOTELLA</b>	<b>BOTELLA</b>
AGUARDIENTE	\$12.900	\$59.900	\$102.900
RON	\$14.900	\$59.900	\$102.900

## CONTACTANOS

Si tienes una sugerencia, pregunta, queja o reclamo, LLÁMANOS A LA LÍNEA PARRILLERA 01 800 113363 PIDENOS EN Rappi

**MENÚ VÁLIDO A PARTIR DE NOVIEMBRE DE 2024.**  
SI NECESITAS FACTURA ELECTRÓNICA NO OLVIDES SOLICITARLA AL MOMENTO DE PEDIR TU CUENTA.

Apreciados invitados, tengan en cuenta que en nuestras cocinas se manejan ingredientes que contienen: harina de trigo (gluten), trazas de soya, lacteos, nuevo, mani, nueces, entre otros, que pueden producir alergias.

**ADVERTENCIA PROPINA**  
Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 110103, para que realice su queja. También puede radicarla a través del correo: contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - queja cobro de propina.

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

Producto sujeto a disponibilidad de inventario en punto de venta. Todas las imágenes son de referencia publicitaria. El gramaje de cada proteína corresponde a su peso aproximado en crudo. Todos nuestros precios incluyen impuestos y son en pesos colombianos.