MENÚ
·LEÑOS & CARBÓN·
1998

Todos nuestros precios incluyen impuestos

MENÚ VÁLIDO A PARTIR DE MARZO DE 2024

DECLARACIÓN DE ALERGENOS:
Apreciados invitados, tengan en cuenta que en nuestras cocinas se manejan ingredientes que contienen: harina de trigo (gluten), trazas de soya, lácteos, huevo, maní, nueces, entre otros, que pueden producir alergia

SI NECESITAS FACTURA ELECTRÓNICA, NO OLVIDES SOLICITARLA AL MOMENTO DE PEDIR TU CUENTA.

EMPANADAS
18.900

ENTRADAS

MORCILLAS A LA PARRILLA 3 morcillas de 75 g a la parrilla con 3 arepas de maíz.	13.900
PATACONES CON HOGAO 6 patacones acompañados con hogao.	14.900
EMPANADAS 4 empanadas de 40 g aprox, acompañadas con ají de la casa y limón.	18.900
CHORIZOS LEÑOS 3 chorizos de 60 g a la parrilla con 3 arepas de maíz.	20.900
CHICHARRÓN 100 g de chicharrón acompañados con arepas de maíz y guacamole.	23.900

SOPA DE TOMATES A LA PARRILLA
15.900

SOPAS

SOPA DE GUINEO VERDE	10.900
SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO A LA PARRILLA	12.900

CONSOMÉ DE POLLO Pollo en trozos, papa en cuadritos, picadillo de cebolla y cilantro con dos arepas de maíz.	13.900
CONSOMÉ DE CARNE Trozos de carne, papa en cuadritos, picaditos de cebolla y cilantro con dos arepas de maíz.	14.900
SOPA DE TOMATES A LA PARRILLA Con especias 100% naturales acompañada con crutones y queso parmesano.	15.900

ENSALADA DE POLLO PARRILLADO
26.900

ENSALADAS

PARRILLERA Lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados de salsa vinagreta.	17.900
DE POLLO PARRILLADO 150 g de churrasco de pollo, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados de salsa vinagreta.	26.900
DE RES PARRILLADA 110 g de bife de paleta, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados de salsa vinagreta.	27.900
DE CAMARONES PARRILLADOS 100 g de camarones, llechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados de salsa vinagreta.	28.900
DE SALMÓN PARRILLADO 110 g de salmón, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados de salsa vinagreta.	35.900

-LOS- COTIDIANOS

BISTEC COLOMBIANO
25.900

	SIN BEBIDA	CON BEBIDA*
PICADA PARRILLADA 100 g de carne de cerdo, 100 g de pollo, un chorizo de 60 g cortado en rodajas, acompañado con modenitas de plátano, papa criolla y ají de la casa.	19.900	22.900
CALENTADO DE LENTEJAS Y CHORIZO A LA PARRILLA 325 g de arroz con lentejas, un chorizo de 60 g cortado en rodajas, acompañado con dos arepas de maíz y un huevo frito.	20.900	23.900
FILETE DE POLLO A LA PARRILLA 150 g de pollo a la parrilla acompañado de cebolla, pimentón y champiñones parrillados y dos acompañamientos tradicionales a elección.	25.900	28.900

*Puedes escoger gaseosa o limonada natural.

N Plato nuevo.

MENÚ DE ALMUERZOS
COTIDIANOS
LUNES A JUEVES

POLLO APANADO N 150 g de pernil de pollo deshuesado apanado y sopa de guineo verde, acompañados de arroz y ensalada de cebolla y tomate.	24.900
BISTEC COLOMBIANO N 150 g de bife de paleta con salsa criolla y un huevo frito y sopa de guineo verde, acompañados de arroz y ensalada de cebolla y tomate.	25.900

PICADA LEÑOS "LA DE SIEMPRE"
79.900

PICADAS

PICADA INDIVIDUAL 80 g de churrasco de pollo, 60 g de carne de res o carne de cerdo, 50 g de costilla de cerdo ahumada, platano maduro en rodajas, papa criolla y anillos de cebolla.	30.900
MEDIA PICADA LEÑOS 120 g de carne de res, 100 g de carne de cerdo, 100 g de pollo, 125 g de costilla de cerdo ahumada, 1 chorizo de 60 g cortado en rodajas, monedias de plátano, papa francesa, anillos de cebolla, cascos de tomate y salsa rosada. Plato sugerido para una persona.	50.900
PICADA SÚPER LEÑOS N 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 platano maduro, 250 g de papa casco, anillos de cebolla, 2 arepas de maíz, tomate en cascos y salsa rosada.	73.900

PICADA LEÑOS "LA DE SIEMPRE" 250 g de costilla de cerdo ahumada, 180 g de carne de res, 100 g de churrasco de pollo, 100 g de carne de cerdo, 3 chorizos de 60 g cada uno en rodajas, monenidas de plátano, papa francesa, anillos de cebolla, tomate en cascos y salsa rosada.	79.900

BROCHETA DE RES
24.900

OTRAS OPCIONES

BROCHETAS DE RES O POLLO 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.	24.900
MEDIO ESPECIAL LEÑOS 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 y 80 g de costilla de cerdo ahumada bañada en salsa BBQ, dos arepas de maíz y un acompañamiento tradicional a elección. Sugerido para una persona.	39.900
ESPECIAL LEÑOS 100 g de carne de res con chimichurri, 110 g de lomo de cerdo, 160 g de filete de pechuga de pollo y 160 g de costilla de cerdo ahumada con salsa BBQ. Incluye dos acompañamientos tradicionales a elección.	58.900

*Los combos incluyen una porción de papa francesa y gaseosa o limonada natural.

	SOLA	COMBO*
HAMBURGUESA CLÁSICA 180 g de carne de res con tomate en rodajas, cebolla en rodajas, lechuga y salsa BBQ en pan brioche.	24.900	30.900
HAMBURGUESA PARRILLERA 180 g de carne de res con una tajada de queso doble crema, cebolla grillé y salsa BBQ en pan brioche.	24.900	30.900

COMBO DE BOMBÓN DE CERDO A LA PARRILLA
30.900

SÁNDWICH

	SOLO	COMBO*
CHORIPAN 2 chorizos parrilleros de 60 g cada uno con chimichurri y una tajada de queso doble crema. No incluye vegetales parrillados	15.900	22.900
DE POLLO A LA PARRILLA 165 g de pollo en julianas con salsa BBQ.	19.900	26.900
DE BONDIOLA DE CERDO 150 g de bondiola de cerdo en julianas con chimichurri.	21.900	28.900
DE MORRILLO A LA PARRILLA 100 g de corte de res en julianas con chimichurri.	22.900	29.900
DE BIFE DE RES A LA PARRILLA N 100 g de corte de res con chimichurri.	22.900	29.900
DE BOMBÓN DE CERDO A LA PARRILLA N 160 g de bombón de cerdo con salsa BBQ.	23.900	30.900
DE CHURRASCO DE RES A LA PARRILLA 120 g de churrasco con chimichurri.	26.900	33.900
DE COSTILLAS ST LOUIS 165 g de costillas St Louis con salsa BBQ.	27.900	34.900

*Los combos incluyen una porción de papa francesa o papas chips, salsa alioli y gaseosa o limonada natural.

CALENTADO DE LOMO DE RES A LA PARRILLA
27.900

CALENTADOS

No incluyen acompañamientos.

CALENTADO DE LOMO DE CERDO A LA PARRILLA 550 g de arroz con frijoles, 100 g de carne de cerdo, plátano maduro en cuadritos, acompañado de dos arepas de maíz y un huevo frito.	25.900
CALENTADO DE LOMO DE RES A LA PARRILLA 550 g de arroz con frijoles, 100 g de carne de res 100g, plátano maduro en cuadritos acompañado de dos arepas de maíz y un huevo frito.	27.900
CALENTADO PAISA 550 g de arroz con frijoles, plátano maduro en cuadritos y 200 g de chicharrones, acompañado con dos arepas de maíz, un huevo frito y una tajada de aguacate.	30.900
SÚPER CALENTADO PAISA 850 g de arroz con frijoles, plátano maduro en cuadritos y 250 g de chicharrones, acompañado de dos arepas de maíz, dos huevos fritos y una tajada de aguacate.	36.900

PARRILLERITOS

MENÚ INFANTIL

FILETE DE POLLO APANADO 150 g de filete de pollo, con papas francesas y un vasito de helado de 60 g, el sabor estará sujeto a disponibilidad del restaurante.	24.900

PARRILLA LEÑOS & CARBÓN 1998

MORRILLO
39.900

BISTEC A CABALLO
45.900

RES Maridaje con Vino Tinto

COLITA DE CUADRIL 250 g de carne de res en término máximo de cocción 3/4.	35.900
MORRILLO 250 g de morrillo de res en cocción lenta por 10 horas y terminado a la parrilla con chimichurri.	39.900
BIFE DE PALETA 300 g de carne de res, corte jugoso, suave y de gran sabor.	41.900
BISTEC A CABALLO Bife de paleta de 300 g con salsa criolla y 2 acompañamientos tradicionales.	45.900
CHURRASCO 230 g	49.900
PUNTA DE ANCA 230 g Término de cocción 3/4.	51.900
BABY BEEF 230 g	58.900
FILET MIGNON 230 g 2 medallones tiernos de res de 115 g cada uno aprox. a la parrilla servido con 2 acompañamientos tradicionales.	64.900

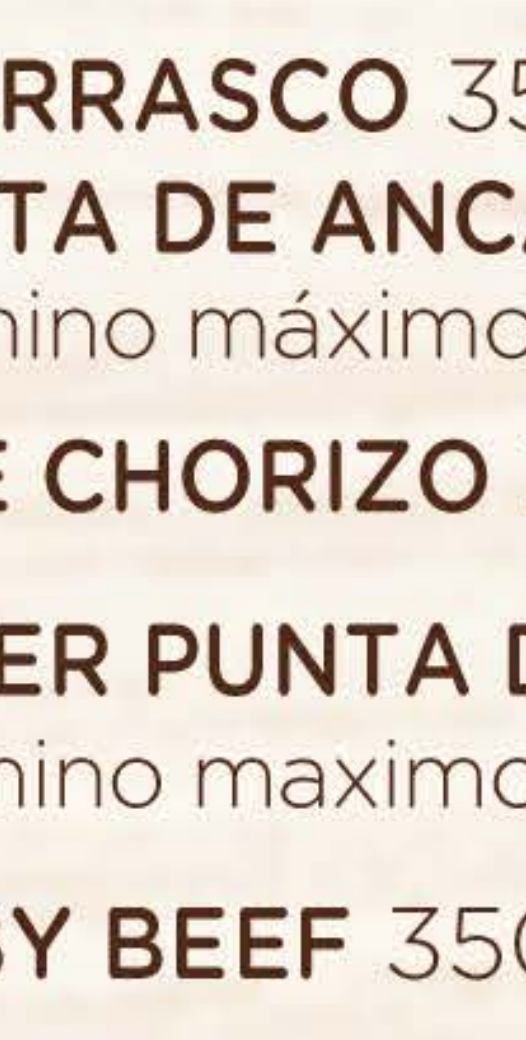
Disfruta tu plato con tres acompañamientos tradicionales: arroz leños, ensalada de la casa, papa cocida, maduro o dos arepas de maíz

Adiciona a tu plato

Encebollado.......... 5.900
Salsa a la pimienta.......... 6.300
Salsa de champiñones.......... 7.300
Bistec a caballo.......... 8.300
(cebolla, tomate, cilantro y un huevo frito)

TÉRMINO DE LA CARNE

Carne suave, jugosa y de textura magra



- AZUL
- MEDIO
- TRES CUARTOS
- BIEN COCIDO

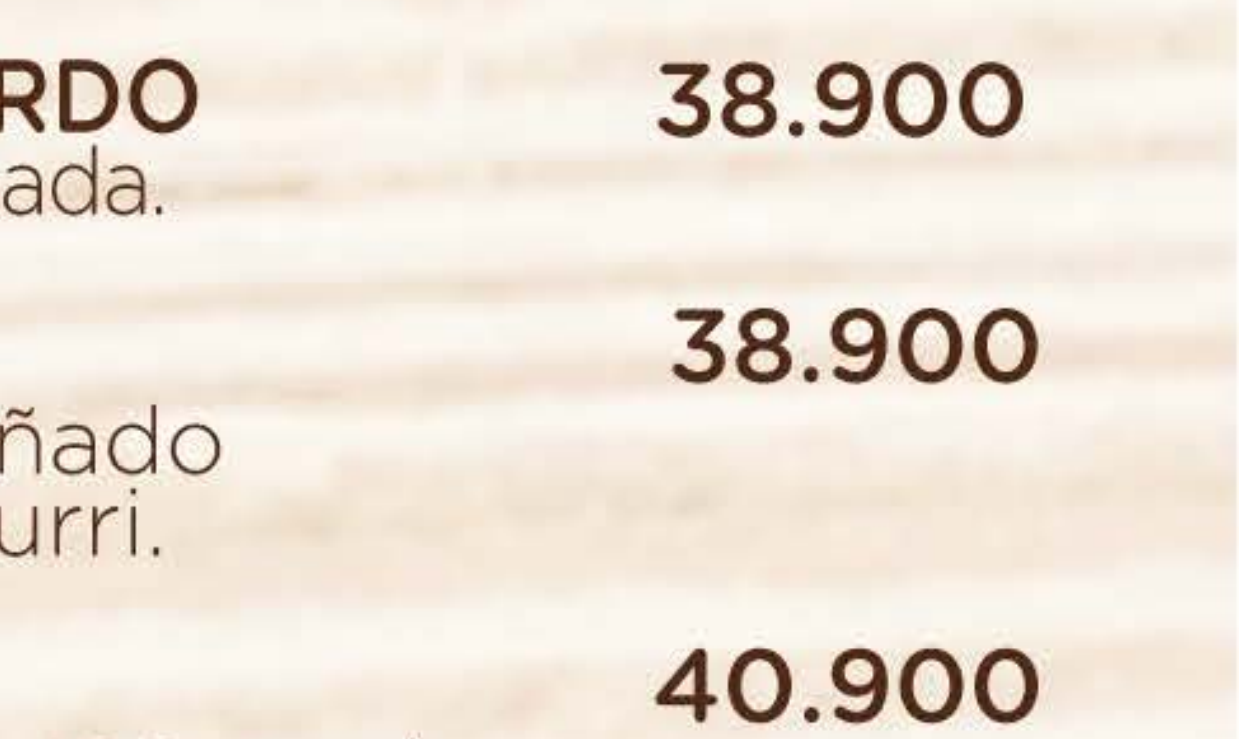
MAESTROS PARRILLEROS

CORTES GRANDES

CHURRASCO 350 g	59.900
PUNTA DE ANCA 350 g Término máximo de cocción 3/4.	65.900
BIFE CHORIZO 350 g	67.900
SÚPER PUNTA DE ANCA 420 g Término maximo de cocción 3/4.	73.900
BABY BEEF 350 g	73.900

CERDO Maridaje con Vino Rosé o Tinto

BONDIOLA DE CERDO
38.900


TOMAHAWK
40.900

CHULETA VALLUNA DE CERDO 250 g de chuleta de cerdo apanada.	38.900
BONDIOLA DE CERDO 320 g de carne de cerdo bañado en salsa BBQ o con chimichurri.	38.900
BOMBONES DE CERDO Dos bombones de cerdo de 160 g c/u, horneados y terminados a la parrilla, acompañados con papa en casco, ensalada de la casa y salsa BBQ.	40.900
TOMAHAWK Chuletón de cerdo de 300 g acompañado con papa en casco o francesa. Puedes escoger entre salsa BBQ o mantequilla de finas hierbas.	40.900
COSTILLAS ST. LOUIS En salsa BBQ. 320 g (1 Rack) 640 g (2 Rack)	 41.900 60.900
MEDALLONES DE CERDO 3 medallones de 110 g cada uno aprox, bañados en salsa BBQ.	46.900
COSTILLA DE CERDO AHUMADA 6 unidades de 80 g aprox bañadas en salsa BBQ.	52.900

PESCADO Maridaje con Vino Blanco

SALMÓN A LA PARRILLA
59.900

TRUCHA A LA PLANCHA 400 g	38.900
***TRUCHA AJILLO CAMARÓN** 400 g	49.900
***TRUCHA EN SALSA CRIOLLA CAMARÓN** 400 g	49.900
SALMÓN A LA PARRILLA 240 g	59.900
***SALMÓN AJILLO CAMARÓN** 240 g	69.900
***SALMÓN EN SALSA CRIOLLA CAMARÓN** 240 g	69.900

*Incluye dos acompañamientos tradicionales

Adiciona a tu plato

Criolla (tomate y cebolla)	5.900
Ajillo (salsa de ajo)	5.900

POLLO Maridaje con Vino Blanco

CHURRASCO DE POLLO
30.900

POLLO CAPRESE A LA PARRILLA
42.900

CHURRASCO DE POLLO Dos perniles de 150 g deshuesados con piel, acompañados con papa en casco o francesa y salsa alioli.	30.900
FILETE DE POLLO A LA PARRILLA 330 g de filete de pollo, acompañado de cebolla, pimentón y champiñones parrillados.	37.900
MEDIO POLLO A LA PARRILLA 4 piezas de pollo de 125 gcada una aprox, acompañados con papa criolla y arepa de maíz.	37.900
POLLO CAPRESE A LA PARRILLA 330 g de filete de pechuga, cubierto con queso mozzarella, tomate y albahaca.	42.900
FILETE DE POLLO FLORENTINO 330 g de filete de pechuga, con jamón y queso doble crema en salsa florentina a base de bechamel con queso.	46.900

Disfruta tu plato con tres acompañamientos tradicionales: arroz leños, ensalada de la casa, papa cocida, maduro o 2 arepas de maíz. O elige un acompañamiento especial por solo $2.000 (valor por cada cambio) Opciones: papa criolla 250 g, papa francesa 190 g, papa casco 190 g, verduras parrilladas o vegetales al WOK.

VOLCÁN DE CHOCOLATE
16.900

POSTRES

VASO DE HELADO Escoge entre vainilla, macadamia o frutos rojos.	6.900
POSTRE DE LA CASA Torta de queso y caramelo.	10.900
PORCIÓN DE ROLLO DE HELADO Una porción de rollo de helado de vainilla.	10.900

***QUESO A LA PARRILLA CON MERMELADA DE MORA** N 2 porciones de queso campesino con mermelada de mora.	14.900
VOLCÁN DE CHOCOLATE Bizcochuelo de chocolate con centro líquido horneado y acompañado de una bola de helado de vainilla.	16.900
TORTA DE ALMOJÁBANA Válido únicamente en la ciudad Bogotá.	17.900
***MAXI ROLLO DE HELADO DE VAINILLA VON GLACET** 1.900 g	49.900

N Plato nuevo.

*Sujeto a disponibilidad del restaurante.

MADURO
6.300

PORCIONES

PAPA COCIDA 2 unidades con salsa papa.	3.300
ENSALADA DE LA CASA Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla.	3.300
ARROZ LEÑOS Con pimentón y habichuelas.	3.300
MADURO 2 unidades de 100 g cada uno aprox.	6.300
PAPA FRANCESA 190 g	6.300
PAPA CRIOLLA 250 g	6.300
PAPA CASCO 190 g	6.300

SODA MANDARINA LIMÓN
7.700

LIMONADA DE GUANDOLO
7.500

SODA FRUTOS ROJOS
7.700

BEBIDAS

LIMONADA NATURAL	7.300
LIMONADA DE GUANDOLO Bebida de panela y limón.	7.500
SODA HATSU 300 mL	7.700
AGUA HATSU SIN GAS 500 mL	7.700
AGUA HATSU CON GAS 500 mL	7.700
AGUA SABORIZADA CON GAS H2OH!	7.700
GASEOSA BOTELLA 300 mL	7.700
SODA FRUTOS ROJOS	7.700
SODA MANDARINA LIMÓN	7.700
SODA MARACUPIÑA N	7.700
JUGOS NATURALES EN AGUA Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo.	8.700
JUGOS NATURALES EN LECHE Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo.	9.900
MEZCLA DE NUESTRAS FRUTAS LOCALES Mandarina - Fresa Lulo - Hierbabuena	10.300
TÉ HATSU 400 mL	10.300
LIMONADA DE MANGO BICHE	10.300
LIMONADA DE HIERBABUENA	10.300
LIMONADA CEREZADA	10.300
JUGO DE MANDARINA	10.700
LIMONADA DE COCO	11.300

N Plato nuevo.

CERVEZAS NACIONALES

ANDINA 330 mL	8.900
AGUILA LIGHT 330 mL	10.900
CLUB COLOMBIA 330 mL	11.900
JARRA DE REFAJO	18.900

CERVEZAS IMPORTADAS

HEINEKEN 330 mL	13.900
STELLA ARTOIS 330 mL	13.900
CORONA 355 mL	14.900

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

BEBIDAS CALIENTES

AROMÁTICA DE HIERBABUENA	4.400
CAFÉ AMERICANO	5.300
ESPRESSO DOBLE	5.300
AROMÁTICA DE FRUTAS	5.900
CAPPUCCINO	6.900
MACCHIATO	7.300
CAPPUCCINO AMARETTO	11.300

CARNES MADURADAS Y CONGELADAS

COSTILLAS ST. LOUIS 700 g. Salsa BBQ.	43.900
MEDALLONES DE CERDO Paquete x 10 - 15 g c/u.	55.900
CHURRRASCO Paquete x 6 - 230 g c/u.	102.900
Paquete x 6 - 350 g c/u.	156.900
PUNTA DE ANCA Paquete x 6 - 230 g c/u.	104.900
Paquete x 6 - 350 g c/u.	142.900
BABY BEEF Paquete x 6 - 230 g c/u.	103.900
Paquete x 6 - 350 g c/u.	169.900

Estos precios no aplican para el restaurante del Aeropuerto

KITS PARRILLEROS

Conviértete en un experto del asado con nuestros kits parrilleros, los mejores cortes de carne y acompañamientos para que prepares en casa el verdadero sabor de la **PARRILLA LOCAL**

KIT 1 **COSTILLA ST. LOUIS** 1400 g. 2 racks de costillas (sugerido para 8 personas)	129.900
KIT 2 **MEDALLONES DE CERDO x 10** 150 g. c/u (sugerido para 10 personas)	149.900
KIT 3 **PUNTA DE ANCA x 6** 230 g. c/u (sugerido para 8 personas)	153.900
KIT 4 **BABY BEEF X 6** 230 g. c/u (sugerido para 8 personas)	164.900
KIT 5 **PUNTA DE ANCA x 6 + MEDALLONES DE CERDO X 10** Punta de Anca 230 g. c/u y Medallones de cerdo 150 g. c/u. (sugerido para 10 personas)	255.900

Todos nuestros kits incluyen:
8 chorizos, 7 morcillas, 20 arepas, 220 g de Guacamole, salsa BBQ y chimichurri.

CÓCTELES

*Disponible únicamente en restaurantes de Servicio a la Mesa.
🍸Cócteles de la casa

	COPA	1/2 JARRA	JARRA
SANGRÍA	13.900	19.900	40.900

	COPA	JARRA
GIN TONIC	15.900	
TINTO DE VERANO	17.900	51.900
BLANCO DE VERANO	17.900	51.900
BRISA FRESCA Ginebra, limón, manzana verde y albahaca.	19.900	
MOJITO Ron, limón, hierbabuena y soda.	19.900	51.900
🍸**GINGER FRESA** Ginebra de la casa, fresa macerada y zumo de limón.	19.900	51.900
DISARONNO LEÑOS Amaretto disaronno, limón y soda	21.900	
🍸**FUEGO LEÑOS** Whisky Jack Daniels, con piña macerada y notas amaderadas.	21.900	51.900
VINO CALIENTE Vino tinto, Triple Sec, jugo de mandarina, clavos y canela.	21.900	
MARGARITA LEÑOS Tequila blanco, maracuyá, hierbabuena, zumo de limón y syrup.	22.900	
🍸**MARGARITA** Tequila Blanco, triple sec y limón	25.900	
PIÑA COLADA Ron nacional, jugo de piña y pulpa de coco.	25.900	

LICORES

	TRAGO	BOTELLA
VODKA **FINLANDIA**	16.900	129.900
GINEBRA **GORDON´S**	17.900	149.900
APERITIVO **AMARETTO DISARONNO**	21.900	186.900
TEQUILA **JOSE CUERVO ESPECIAL**	22.900	161.900

WHISKY	TRAGO	1/2 BOTELLA	BOTELLA
JOHNNIE 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 12 años	24.900		271.900
BUCHANAN´S 12 años	25.900	141.900	256.900
OLD PARR TRIBUTE	25.900		239.900
BUCHANAN´S MASTER	26.900		271.900

LICORES NACIONALES	TRAGO	1/2 BOTELLA	BOTELLA
AGUARDIENTE	12.900	59.900	102.900
RON	14.900	59.900	102.900

VINOS

VINO TINTO	COPA	BOTELLA
INTIS MALBEC, ARGENTINA	17.900	56.900
RESERVADO CONCHA Y TORO, CHILE		
CARMENERE	17.900	62.900
CABERNET SAUVIGNON	17.900	62.900
MERLOT	17.900	62.900
CASILLERO DEL DIABLO CARMENERE	20.900	99.900
TRIVENTO RESERVA MALBEC	21.900	100.900

MÁRQUES DE LA COLINA, ARGENTINA	BOTELLA
CABERNET SAUVIGNON	72.900
MALBEC	72.900
ALTOZANO TEMPRANILLO, ESPAÑA	81.900
PORTILLO MALBEC, ARGENTINA	89.900

VINO BLANCO	COPA	BOTELLA
INTIS CHARDONNAY CHENIN, ARGENTINA	17.900	56.900
RESERVADO CONCHA Y TORO, CHILE		
SAUVIGNON BLANC	17.900	62.900
CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON BLANC	18.900	99.900
TRIVENTO WHITE MALBEC	21.900	98.900

MARQUÉS DE LA COLINA, ARGENTINA	BOTELLA
TORRONTES	72.900

VINO ROSADO	COPA	BOTELLA
CASILLERO DEL DIABLO ROSE	20.900	95.900

VINO ESPUMOSO	BOTELLA
SAINT-LOUIS BRUT, FRANCIA	69.900

Pregunta por la disponibilidad de vino en copa.

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

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 Bazaar Chía y Aeropuerto El Dorado.
Villavicencio: CC Primavera Urbana

Disponibles sábados y domingos de 9:00 a.m a 12:00 m

CALENTADO DE CHORIZO CON LENTEJAS 325 g de arroz con lentejas, un chorizo de 60 g cortado en rodajas, acompañado con dos arepas de maíz y un huevo frito.	20.900
CALENTADO DE LOMO DE CERDO A LA PARRILLA 550 g de arroz con frijoles, 100 g de carne de cerdo, plátano maduro en cuadritos, acompañado de dos arepas de maíz y un huevo frito.	25.900
CALENTADO DE LOMO DE RES A LA PARRILLA 550 g de arroz con frijoles, 100 g de carne de res 100 g, plátano maduro en cuadritos acompañado de dos arepas de maíz y un huevo frito.	27.900
CALENTADO PAISA 550 g de arroz con frijoles, plátano maduro en cuadritos y 200 g de chicharrones, acompañado con dos arepas de maíz, un huevo frito y una tajada de aguacate.	30.900
BISTEC A CABALLO 150g de bife de paleta con salsa criolla.	30.900
CALDO DE COSTILLA	17.900

HUEVOS AL GUSTO fritos o revueltos (2 und)	9.900
HUEVOS CON TOMATE Y CEBOLLA (2 und)	10.900
PORCIÓN DE QUESO CAMPESINO	7.900
COCTEL DE FRUTA (Kiwi, banano, fresa y melón)	10.900
CANASTA DE ALMOJÁBANA Y PANDEBONO	19.900
PANDEBONO (und)	8.900
ALMOJÁBANA (und)	8.900

JUGOS

NARANJA	8.900
MANDARINA	10.300

·LEÑOS & CARBÓN·
1998

Si tienes una pregunta, sugerencia,
queja o reclamo

LLÁMANOS A LA LÍNEA PARRILLERA
01 8000 113363

Rappi

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

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, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquese 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 910165, para que radique su queja. También puede radicar a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Apreciados invitados, tengan en cuenta que en nuestras cocinas se manejan ingredientes que contienen: harina de trigo (gluten), trazas de soya, lácteos, huevo, maní, nueces, entre otros, que pueden producir alergia.

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 son en pesos colombianos.