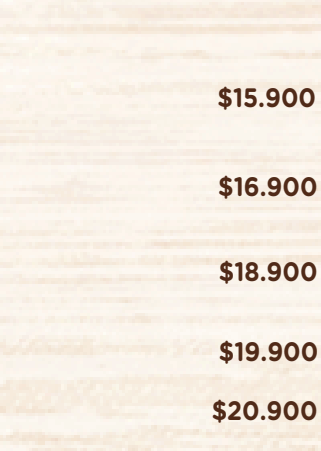




LEÑOS & CARBÓN

1998



ENTRADAS

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| ABORRAJADOS | \$15.900 |
| 4 croquetas de plátano maduro y queso de 40g c/u con ají dulce. | |
| MADURO LEÑOS | \$16.900 |
| 400 g plátano maduro relleno de queso doble crema y bocadillo. | |
| MORCILLAS A LA PARRILLA | \$18.900 |
| 3 morcillas 75 g c/u a la parrilla con 3 arepas de maíz. | |
| PATACONES CON HOGAO | \$19.900 |
| 6 patacones con hogao. | |
| EMPANADAS DE CARNE | \$20.900 |
| 4 empanadas 40 g c/u a aprox. ají de la casa y limón. | |
| CHORIZOS LEÑOS | \$23.900 |
| 3 chorizos 60 g c/u a la parrilla y 3 arepas de maíz. | |
| CHICHARRÓN | \$27.900 |
| 100 g chicharrón, arepas de maíz y guacamole. | |
| Plato nuevo. | |
| ANTOJOS PARRILLEROS | \$31.900 |
| 100 g de trozos de chicharrón, 2 arepas de maíz, 1 morcilla 75 g y 1 chorizo 60 g a la parrilla acompañado de guacamole | |

ENSALADAS

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| DE POLLO PARRILLADO | \$30.500 |
| 150 g churrasco de pollo, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta. | |
| DE RES PARRILLADA | \$31.500 |
| 100 g bife de paleta, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta. | |
| DE CAMARONES PARRILLADOS | \$32.500 |
| 100 g camarones, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta. | |
| DE SALMÓN PARRILLADO | \$39.500 |
| 110 g salmón, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta. | |

NUESTRA PARRILLA

RES

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| BROCHETAS DE RES O POLLO | \$30.900 |
| 150 g bife de paleta o 150 g filete de pollo con rodajas de tomate, cebolla, pimentón y zucchini parrillados en trozos y 2 acompañamientos tradicionales. | |
| COLITA DE CUADRIL | \$47.900 |
| 250 g carne de res, en término máximo de cocción 3/4. | |
| MORRILLO | \$50.900 |
| 250 g morrillo de res en cocción lenta por 10 horas y terminado a la parrilla con chimichurri. | |
| MORRILLO CON SALSA A LA PIMIENTA 250 g | \$52.900 |
| BIFE DE PALETA | \$53.900 |
| 300 g carne de res, corte jugoso, suave y de gran sabor. | |
| BISTEC A CABALLO | \$56.900 |
| Bife de paleta 300 g con huevo, salsa criolla y 2 acompañamientos tradicionales. | |
| CHURRASCO | \$58.900 |
| 230 g | \$74.900 |
| 350 g | \$77.900 |
| PUNTA DE ANCA | \$89.900 |
| 230 g | |
| 350 g | |
| 420 g SÚPER PUNTA DE ANCA | |
| Término máximo de cocción 3/4. | |
| BABY BEEF | \$67.900 |
| 230 g | \$84.900 |
| 350 g | \$159.900 |
| TOMAHAWK DE RES PARA COMPARTIR | |
| 800 gr aprox. de tomahawk de res, acompañado de 2 porciones de papa casco, 2 und de plátano maduro y 1 porción de vegetales parrillados (cebolla, tomate, zucchini y pimentón) con 1 porción de aguacate. | |
| Plato nuevo. | |

| Adiciona a tu plato | |
|----------------------------------------------|---------|
| Encebollado..... | \$5.900 |
| Salsa a la pimienta..... | \$6.900 |
| Salsa de champiñones..... | \$7.900 |
| Bistec a caballo..... | \$7.900 |
| (cebolla, tomate, cilantro y un huevo frito) | |

| ESCOGE TU TÉRMINO FAVORITO | |
|--------------------------------------|---------|
| AZUL | 7 min. |
| MEDIO | 10 min. |
| BIEN COCIDO | 15 min. |
| TRÉS CUARTOS | 18 min. |
| Cortes abiertos | |
| Cortes cerrados (+5 min adicionales) | |

BONDIOLA DE CERDO
\$48.900



CERDO

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| LOMITOS DE CERDO | \$46.900 |
| 2 uds lomo de cerdo de 110 g c/u aprox. con salsa BBQ. | |
| BONDIOLA DE CERDO | \$48.900 |
| 320 g carne cerdo, con mantequilla de finas hierbas. | |
| MIX COSTILLAS | \$48.900 |
| 150 g aprox. costillas st louis y 150 g aprox. costillas ahumadas en salsa BBQ, papas criollas y 2 acompañamientos tradicionales. | |
| COSTILLAS ST. LOUIS En salsa BBQ. | |
| 350 g (1 Rack) | \$52.900 |
| Plato nuevo. | |



MIX COSTILLAS
\$48.900

POLLO

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| CHURRASCO DE POLLO | \$42.900 |
| 2 pernils 150 g c/u aprox. deshuesados con piel, papa en cascots y salsa alioli de ajo. | |
| FILETE DE POLLO A LA PARRILLA | \$46.900 |
| 330 g filete de pollo, cebolla, pimentón y champiñones parrillados. | |
| POLLO CAPRESE A LA PARRILLA | \$49.900 |
| 330 g filete de pechuga, cubierto con queso tipo mozzarella, tomate y albahaca. | |

DISFRUTA TU PLATO CON:

| | |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 acompañamientos TRADICIONALES: | O elige un acompañamiento ESPECIAL por solo \$2.000 adicionales (valor por cada cambio): |
| • Arroz Leños | • Papa criolla 250 g |
| • Ensalada de la casa | • Papa en cascots 170 g |
| • Papa cocida | • Verduras parrilladas |
| • Maduro | |
| • 2 arepas de maíz | |

PESCADO

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| ENCOCADO DE TILAPIA | \$44.900 |
| 300 g filete de tilapia bañado en salsa criolla con leche de coco, 2 patacones y arroz leños. | |
| SALMÓN A LA PARRILLA 240 g | \$64.900 |
| SALMÓN AJILLO CAMARÓN O EN SALSA CRIOLLA CAMARÓN 240 g | \$75.900 |
| Con 2 acompañamientos tradicionales. | |
| Plato nuevo. | |



ENCOCADO DE TILAPIA
\$44.900

ESPECIALES

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO A LA PARRILLA | \$16.900 |
| SOPA DE TOMATES A LA PARRILLA | \$18.900 |
| Con especias 100% naturales acompañada con crutones y queso parmesano. | |
| PICADA INDIVIDUAL | \$38.900 |
| 80 g pollo, 60 g carne de res o carne de cerdo, 50 g costilla de cerdo, plátano maduro en rodajas, papa criolla y anillos de cebolla. | |
| ESPECIAL LEÑOS | \$68.900 |
| 140 g carne de res bañada en chimichurri, 110 g lomo de cerdo, 160 g filete de pechuga de pollo, y 160 g costilla de cerdo ahumada y 2 acompañamientos tradicionales. | |
| PICADA SÚPER LEÑOS | \$82.900 |
| 140 g carne de res, 300 g churrasco de pollo, 150 g bondiola de cerdo, 2 chorizos de 60 g c/u en rodajas, 200 g plátano maduro, 230 g papa en cascots, anillos de cebolla, dos arepas de maíz, tomate en cascots y salsa rosada. | |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| HAMBURGUESA CLÁSICA | \$31.900 |
| 170 g carne de res con una tajada de queso doble crema, tomate en rodajas, cebolla en rodajas, lechuga y salsa BBQ en pan bríoche. | |
| HAMBURGUESA PARRILLERA | \$31.900 |
| 170 g 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 cascots o papas chips y gaseosa o limonada natural.

EN COMBO*
\$37.900

PARRILLERITOS

MENÚ INFANTIL

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| FILETE DE POLLO APANADO | \$26.900 |
| 150 g filete de pollo, con papas chips o papa cascots y un juguito natural en agua o un vasito de helado de 60 g. | |
| FILETE DE POLLO | \$26.900 |
| 150 g filete de pollo, con papas chips o papa en cascots, ensalada y un juguito natural en agua o un vasito de helado de 60 g. | |
| LOMO DE RES | \$29.900 |
| 150 g bife de res, con papas chips o papa en cascots, ensalada y un juguito natural en agua o un vasito de helado de 60 g. | |
| COSTILLAS ST. LOUIS | \$30.900 |
| 200 g costillas de cerdo (3 uds), con papas chips o papa en cascots, ensalada y un juguito natural en agua o un vasito de helado de 60 g. | |

CALENTADOS

No incluyen acompañamientos.

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| CALENTADO DE LOMO DE CERDO A LA PARRILLA | \$32.900 |
| 550 g arroz con frijoles, 100 g carne de cerdo, plátano maduro en cuadrillos, dos arepas de maíz y un huevo frito. | |
| CALENTADO DE LOMO DE RES A LA PARRILLA | \$34.900 |
| 550 g arroz con frijoles, 100 g carne de res, plátano maduro en cuadrillos, dos arepas de maíz y un huevo frito. | |
| CALENTADO PAISA | \$37.900 |
| 550 g arroz con frijoles, plátano maduro en cuadrillos y 200 g chicharrón, dos arepas de maíz, un huevo frito y una tajada de aguacate. | |
| SÚPER CALENTADO PAISA | \$43.900 |
| 850 g arroz con frijoles, plátano maduro en cuadrillos, 250 g chicharrón, dos arepas de maíz, dos huevos fritos y una tajada de aguacate. | |

SÁNDWICH

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

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| CHORIPAN | \$22.900 |
| 2 chorizos parrilleros 60 g c/u aprox. con chimichurri y una tajada de queso doble crema. No incluye vegetales parrillados. | |
| DE POLLO A LA PARRILLA | \$25.900 |
| 165 g pollo en julianas con salsa BBQ. | |
| DE BONDIOLA DE CERDO | \$27.900 |
| 150 g bondiola de cerdo en julianas con chimichurri. | |
| DE MORRILLO A LA PARRILLA | \$28.900 |
| 100 g corte de res en julianas con chimichurri. | |
| DE BIFE DE RES A LA PARRILLA | \$28.900 |
| 100 g corte de res con chimichurri. | |
| DE CHURRASCO DE RES A LA PARRILLA | \$31.900 |
| 120 g churrasco con chimichurri. | |
| DE COSTILLAS ST. LOUIS | \$33.900 |
| 165 g costillas st louis con salsa BBQ. | |

PORCIONES

| | |
|---------------------------------------|---------|
| PAPA COCIDA | \$4.500 |
| 2 uds. con salsa papa. | |
| ENSALADA DE LA CASA | \$4.500 |
| Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla. | |
| ARROZ LEÑOS | \$4.500 |
| Con pimentón y habichuelas. | |
| MADURO | \$6.900 |
| 2 uds. de 100 g c/u aprox. | |
| PAPA EN CASCOS 170 g | \$6.900 |
| PAPA CRIOLLA 250 g | \$6.900 |
| TOCINETA 50 g | \$6.900 |
| GUACAMOLE 80 g | \$6.900 |

POSTRES

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| POSTRE DE LA CASA | \$13.900 |
| Torta de queso y caramelo. | |
| *QUESO A LA PARRILLA CON MERMELEDA DE MORA | \$17.900 |
| 2 porciones de queso campesino con mermelada de mora. | |
| COPA DE CHOLAO | \$19.900 |
| Helado con sabor a lulo con base de frutos rojos (fresa y mora), trozos de fruta de lulo, piña y pulpa de maracuyá con sirope y leche condensada. | |
| TORTA DE ALMOJÁBANA | \$20.900 |
| Válido en la ciudad de Bogotá. | |
| Plato nuevo. | |

*Sujeto a disponibilidad del restaurante.

BEBIDAS CALIENTES

| | |
|----------------------------|---------|
| CAFÉ AMERICANO | \$5.900 |
| ESPRESSO DOBLE | \$5.900 |
| AROMÁTICA DE FRUTAS | \$5.900 |
| CAPPUCCINO | \$7.900 |

COCTELES

| | COPA | JARRA |
|---------------------------------------------------------------|----------|----------|
| SANGRÍA | \$21.900 | \$53.900 |
| TINTO DE VERANO | \$28.900 | \$59.900 |
| Mezcla de vino tinto, seven up y rodajas de naranja. | | |
| BLANCO DE VERANO | \$28.900 | \$59.900 |
| Mezcla de vino blanco, seven up, fresas y rodajas de naranja. | | |
| GINGER FRESA | \$30.900 | \$59.900 |
| Ginebra de la casa, fresa macerada, zumo de limón. | | |
| FUEGO LEÑOS | \$31.900 | \$59.900 |
| Whisky Jack Daniel's, con piña macerada y notas amaderadas. | | |
| SUCURSAL DEL CIELO | \$33.900 | |
| Vodka Smirnoff, limón, Lulo, leche condensada y Syrup. | | |
| MARGARITA | \$35.900 | |
| Tequila blanco, triple sec y limón. | | |

CERVEZAS

| | |
|-----------------------------|----------|
| CLUB COLOMBIA | \$13.900 |
| STELLA ARTOIS 300 mL | \$15.900 |
| JARRA DE REFAJO | \$28.900 |

Copa vino de la casa
\$9.900

*Pregunta por la disponibilidad de vino en copa.



VINOS

| | | |
|---------------------------------------|----------|----------|
| RESERVADO CONCHA Y TORO, CHILE | COPA | BOTELLA |
| CABERNET SAUVIGNON | \$22.900 | \$75.900 |
| SAUVIGNON BLANC | \$22.900 | \$75.900 |

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

BEBIDAS

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------|
| NUESTRAS SODAS | \$9.900 |
| Frutos Rojos | |
| Mandarina Limón | |
| Maracupíña | |
| GASEOSA BOTELLA 300 mL | \$10.500 |
| LIMONADA NATURAL | \$10.500 |
| LIMONADA DE GUANDOLO | \$10.500 |
| Bebida de panela y limón. | |
| SODA HATSU 300 mL | \$10.900 |
| AGUA HATSU CON GAS 300 mL | \$10.900 |
| AGUA HATSU SIN GAS 500 mL | \$10.900 |
| JUGOS NATURALES EN AGUA | \$11.900 |
| Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo. | |
| TÉ HATSU 400 mL | \$11.900 |
| LULADA | \$12.500 |
| Bebida con trozos de lulo y leche condensada, tradicional del Valle del Cauca. | |
| JUGOS EN LECHE | \$12.900 |
| Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo. | |
| JUGO DE MANDARINA | \$12.900 |
| LIMONADA DE MANGO BICHE | \$13.500 |
| LIMONADA DE COCO | \$14.500 |
| Nuevo. | |

NUESTRAS SODAS \$9.900

Mandarina Limón

Frutos Rojos

Maracupíña

LULADA

\$12.500

MENÚ VÁLIDO A PARTIR DE ENERO 2026.

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 pago de la propina, comuníquese con las líneas 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, tengamos 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 incluyen impuestos y son en pesos colombianos.