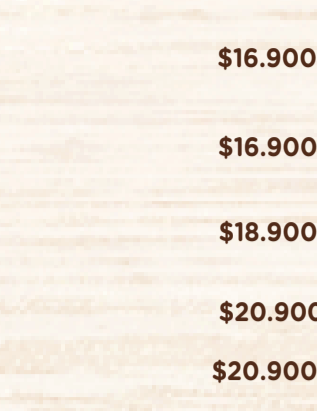


LEÑOS & CARBÓN

1998



ENTRADAS

ABORRAJADOS N	\$16.900
4 croquetas de plátano maduro y queso de 40g c/u con ají dulce.	
MADURO LEÑOS N	\$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	\$20.900
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	\$28.900
100 g chicharrón, arepas de maíz y guacamole.	
N Plato nuevo.	
ANTOJOS PARRILLEROS N	\$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

Lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta.

DE POLLO PARRILLADO	\$30.500
150 g churrasco de pollo	
DE RES PARRILLADA	\$31.500
100 g bife de paleta.	
DE CAMARONES PARRILLADOS	\$32.500
DE SALMÓN PARRILLADO	110 g \$39.500
	220 g \$56.500

NUESTRA PARRILLA

RES

COLITA DE CUADRIL	\$48.900
250 g carne de res, en término máximo de cocción 3/4.	
MORRILLO	\$51.900
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 N	\$52.900
BIFE DE PALETA	\$54.900
300 g carne de res, corte jugoso, suave y de gran sabor.	
BISTEC A CABALLO	\$57.900
Bife de paleta 300 g con huevo, salsa criolla y 2 acompañamientos tradicionales.	
CHURRASCO	\$58.900
230 g	
PUNTA DE ANCA	\$75.900
230 g	
420 g SÚPER PUNTA DE ANCA	\$60.900
Término máximo de cocción 3/4.	
BABY BEEF	\$67.900
230 g	
TOMAHAWK DE RES PARA COMPARTIR N	\$85.900
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.	

N 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.
TIRES CUARTOS	15 min.
BIEN COCIDO	18 min.

Cortes abiertos (Cortes cerrados < 5 min adicionales)

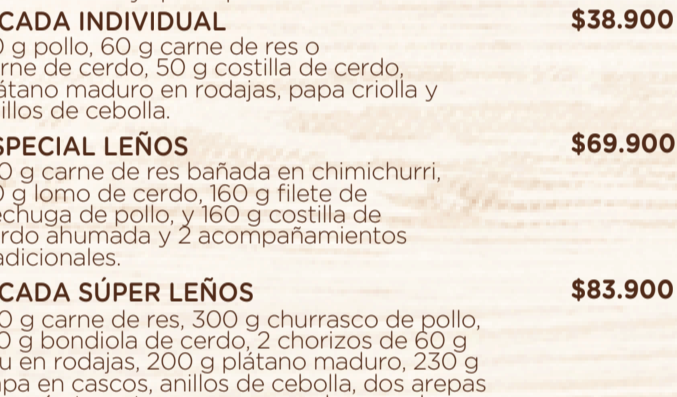
BONDIOLA DE CERDO \$49.900



CERDO

BONDIOLA DE CERDO	\$49.900
320 g carne de cerdo, con mantequilla de finas hierbas.	
MIX COSTILLAS N	\$50.900
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.	\$53.900
350 g (1 Rack)	

N Plato nuevo.



N MIX COSTILLAS \$50.900

POLLO

CHURRASCO DE POLLO	\$43.900
2 herriles 150 g c/u aprox. deshuesados con piel, papa en cascós y salsa alioli de ajo.	
FILETE DE POLLO A LA PARRILLA	\$47.900
330 g filete de pollo, cebolla, pimentón y champiñones parrillados.	
POLLO CAPRESE A LA PARRILLA	\$50.900
330 g filete de pechuga, cubierto con queso tipo mozzarella, tomate y albahaca.	

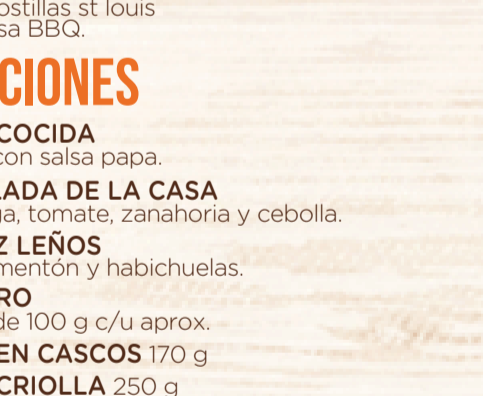
DISFRUTA TU PLATO CON:

- 2** 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 cascós 170 g
 - Verduras parrilladas

PESCADO

ENCOCADO DE TILAPIA N	\$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.	

N Plato nuevo.



ENCOCADO DE TILAPIA \$44.900

ESPECIALES

SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO A LA PARRILLA	\$17.900
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	\$69.900
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	\$83.900
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 cascós, anillos de cebolla, dos arepas de maíz, tomate en cascós 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 brioche.

HAMBURGUESA PARRILLERA \$31.900

170 g carne de res con una tajada de queso doble crema, cebolla grillé y salsa BBQ en pan brioche.

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

EN COMBO* \$37.900

PEQUEÑOS PARRILLERITOS

MENÚ INFANTIL

FILETE DE POLLO APANADO	\$26.900
150 g filete de pollo, con papas chips o papa cascós y un juguito natural en agua y una bola de helado de 80 g.	
LOMO DE RES	\$29.900
150 g bife de res, con papas chips o papa en cascós, ensalada y un juguito natural en agua y una bola de helado de 80 g.	
COSTILLAS ST. LOUIS	\$30.900
200 g costillas de cerdo (3 uds), con papas chips o papa en cascós, ensalada y un juguito natural en agua y una bola de helado de 80 g.	

ARROCES Y CALENTADOS

ARROZ ATOLLADO N	\$37.900
250 grs de arroz, con 60 grs de verduras, 100 grs de cerdo, 100 grs de res, 1,5 und de chorizo de cerdo de 90 grs, acompañado de monedas de plátano y 1,5 onz de hogao.	
ARROZ CON CAMARONES N	\$38.900
250 grs de arroz, con 60 grs de verduras, 250 grs camarón, acompañado de dos patacones y 1,5 onz de salsa encocado	
*CALENTADO PAISA	\$39.900
550 g arroz con frijoles, plátano maduro en cuadritos 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 cuadritos, 250 g chicharrón, dos arepas de maíz, dos huevos fritos y una tajada de aguacate.	

*No incluye acompañamientos

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 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	\$14.900
Torta de chocolate y caramelo.	
*QUESO A LA PARRILLA CON MERMELADA DE MORA	\$17.900
2 porciones de queso campesino con mermelada de mora.	
COPA DE CHOLAO N	\$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.	

N 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 CLUB COLOMBIA	\$13.900
STELLA & ARTOS STELLA ARTOIS 300 mL	\$15.900
JARRA DE REFAJO	\$27.900

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	\$22.900	\$75.900
SAUVIGNON BLANC	\$22.900	\$22.900	\$75.900

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

BEBIDAS

NUESTRAS SODAS	\$9.900
Frutos Rojos	
Mandarina Limón	
Maracuyaña N	
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
TÉ HATSU 400 mL	\$11.900
LULADA N	\$12.500
Bebida con trozos de lulo y leche condensada, tradicional del Valle del Cauca.	
JUGOS NATURALES A LA AGUA	\$12.900
Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo.	
JUGOS EN LECHE	\$13.900
Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo.	
JUGO DE MANDARINA	\$12.900
LIMONADA DE MANGO BICHE	\$13.500
LIMONADA DE COCO	\$14.500

N Nuevo.

NUESTRAS SODAS \$9.900

Mandarina Limón Frutos Rojos Maracuyaña **N**

LULADA **N** \$12.500

MENÚ VÁLIDO A PARTIR DE JUNIO 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 costo de la propina, comuníquese con el área 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 ALÉRGICOS

Apreciados invitados, tengan en cuenta que en nuestras cocinas se manejan ingredientes que contienen: harina de trigo (gluten), trazas de soya, lacteos, 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.