ENTRADAS

ABORRAJADOS N — $10.900
4 uds de plátano maduro en bolitas apanadas de 40 g cada una aprox. rellenos de queso, acompañado de ají Leños

MADURO LEÑOS N — $13.900
Plátano maduro de 400 g aprox. relleno de queso doble crema y bocadillo derretido, terminado con ralladura de queso campesino.

MORCILLAS A LA PARRILLA — $15.900
3 morcillas de 75 g cada una a la parrilla con 3 arepas de maíz.

PATACONES CON HOGAO — $17.900
6 patacones acompañados con hogao.

EMPANADAS DE CARNE O MIX DE QUESOS — $20.900
4 empanadas de 40 g cada una aprox, acompañadas con ají de la casa y limón.

CHORIZOS LEÑOS — $22.900
3 chorizos de 60 g cada uno a la parrilla con 3 arepas de maíz.

CHICHARRÓN — $25.900
100 g de chicharrón acompañados con arepas de maíz y guacamole.

N Plato nuevo.

CALENTADOS
No incluyen acompañamientos.

CALENTADO DE LOMO DE CERDO A LA PARRILLA — $27.900
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.

CALENTADO DE LOMO DE RES A LA PARRILLA — $29.900
550 g de arroz con frijoles, 100 g de carne de res, plátano maduro en cuadritos acompañado de dos arepas de maíz y un huevo frito.

CALENTADO PAISA — $32.900
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.

SÚPER CALENTADO PAISA — $38.900
850 g de arroz con frijoles, plátano maduro en cuadritos, 250 g de chicharrones, acompañado de dos arepas de maíz, 2 huevos fritos y una tajada de aguacate.

CALENTADO PAISA
$32.900

NUESTRA PARRILLA

RES

BROCHETAS DE RES O POLLO — $26.900
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 dos acompañamientos tradicionales a elección.

COLITA DE CUADRIL — $37.900
250 g de carne de res, en término máximo de cocción 3/4.

MORRILLO — $41.900
250 g de morrillo de res en cocción lenta por 10 horas y terminado a la parrilla con chimichurri.

BIFE DE PALETA — $43.900
300 g de carne de res, corte jugoso, suave y de gran sabor.

BISTEC A CABALLO — $47.900
Bife de paleta de 300 g con huevo, salsa criolla y 2 acompañamientos tradicionales.

CHURRASCO 230 g — $51.900

PUNTA DE ANCA 230 g — $53.900
Término máximo de cocción 3/4.

BABY BEEF 230 g — $60.900

Adiciona a tu plato

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

CERDO

MEDALLONES DE CERDO — $38.900
2 medallones de 110 g cada uno aprox bañados en salsa BBQ.

MIX COSTILLAS N — $39.900
150 g costillas st Louis y 150 g costillas ahumadas aprox. en salsa BBQ, acompañadas de papas criollas y dos complementos tradicionales.

CHULETA VALLUNA DE CERDO — $39.900
250 g de chuleta de cerdo apanada.

BONDIOLA DE CERDO — $39.900
320 g de carne de cerdo bañados en salsa BBQ o con chimichurri.

BOMBONES DE CERDO — $41.900
Dos bombones de cerdo de 160 g horneados y terminados a la parrilla, acompañados con papa en cascos, ensalada de la casa y salsa BBQ.

TOMAHAWK — $43.900
Chuletón de cerdo de 300 g acompañado con papa en cascos. Puedes escoger entre salsa BBQ o mantequilla de finas hierbas.

COSTILLAS ST. LOUIS En salsa BBQ. — $43.900
320 g (1 Rack)

N Plato nuevo.

MIX DE COSTILLAS
$39.900

POLLO

CHURRASCO DE POLLO — $32.900
Dos perniles de 150 g deshuesados con piel, acompañados con papa en cascos y salsa alioli de ajo.

FILETE DE POLLO A LA PARRILLA — $39.900
330 g de filete de pollo, acompañado de cebolla, pimentón y champiñones parrillados.

MEDIO POLLO A LA PARRILLA — $39.900
4 piezas de pollo de 125 g cada una aprox, acompañados con papa criolla y arepa de maíz.

POLLO CAPRESE A LA PARRILLA — $44.900
330 g de filete de pechuga, cubierto con queso tipo mozzarella, tomate y albahaca.

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 cambio):
- Papa criolla 250 g
- Papa en cascos 190 g
- Verduras parrilladas
- Vegetales al wok

PESCADO

TRUCHA A LA PLANCHA 400 g	$40.900
*TRUCHA AJILLO CAMARÓN 400 g	$52.900
*TRUCHA EN SALSA CRIOLLA CAMARÓN 400 g	$52.900
SALMÓN A LA PARRILLA 240 g	$61.900
*SALMÓN AJILLO CAMARÓN 240 g	$72.900
*SALMÓN SALSA CRIOLLA CAMARÓN 240 g	$72.900

*Incluye dos acompañamientos tradicionales.

Adiciona a tu plato

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

ENSALADAS

PARRILLERA — $19.900
Lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados con vinagreta.

DE POLLO PARRILLADO — $28.900
150 g de churrasco de pollo, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados con vinagreta.

DE RES PARRILLADA — $29.900
100 g de bife de paleta, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados con vinagreta.

DE CAMARONES PARRILLADOS — $30.900
100 g de camarones, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados con vinagreta.

DE SALMÓN PARRILLADO — $37.900
110 g de salmón, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados con vinagreta.

SÁNDWICH

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

CHORIPAN — $18.900
2 chorizos parrilleros de 60 g cada uno con chimichurri y una tajada de queso doble crema. No incluye vegetales parrillados.

DE POLLO A LA PARRILLA — $21.900
165 g de pollo en julianas con salsa BBQ.

DE BONDIOLA DE CERDO — $23.900
150 g de bondiola de cerdo en julianas con chimichurri.

DE MORRILLO A LA PARRILLA — $24.900
100 g de corte de res en julianas con chimichurri.

DE BIFE DE RES A LA PARRILLA — $24.900
100 g de corte de res con chimichurri.

DE BOMBÓN DE CERDO A LA PARRILLA — $25.900
160 g de bombón de cerdo con salsa BBQ.

DE CHURRASCO DE RES A LA PARRILLA — $28.900
120 g de churrasco con chimichurri.

DE COSTILLAS ST. LOUIS — $29.900
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
$32.900

PARRILLERITOS
MENÚ INFANTIL

FILETE DE POLLO APANADO — $26.900
150 g de filete de pollo, con papas chips.

ESPECIALES

SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO A LA PARRILLA — $13.900

SOPA DE TOMATES A LA PARRILLA — $16.900
Con especias 100% naturales acompañada de crutones y queso parmesano.

PICADA INDIVIDUAL — $33.900
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.

ESPECIAL LEÑOS — $60.900
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.

PICADA SÚPER LEÑOS — $77.900
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.

HAMBURGUESA CLÁSICA — $26.900
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 brioche.

HAMBURGUESA PARRILLERA — $26.900
180 g de carne de res con una tajada de queso doble crema, cebolla grillé y salsa BBQ en pan brioche.

EN COMBO* $32.900

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

PORCIONES

PAPA COCIDA — $3.300
2 unidades con salsa papa.

ENSALADA DE LA CASA — $3.300
Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla.

ARROZ LEÑOS — $3.300
Con pimentón y habichuelas.

MADURO — $6.300
2 unidades de 100 g cada uno aprox.

PAPA EN CASCOS 190 g	$6.300
PAPA CRIOLLA 250 g	$6.300
TOCINETA 50 g	$6.300
GUACAMOLE 80 g	$6.400

POSTRES

TENTACIÓN LEÑOS N — $10.900
Combinación de helado de vainilla, plátano maduro y caramelo.

POSTRE DE LA CASA — $11.900
Torta de queso y caramelo.

***QUESO A LA PARRILLA CON MERMELADA DE MORA** — $15.900
2 porciones de queso campesino con mermelada de mora.

TORTA DE ALMOJÁBANA — $18.900
Válido en la ciudad de Bogotá.

N Plato nuevo.
*Sujeto a disponibilidad del restaurante.

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	$5.300
ESPRESSO DOBLE	$5.300
AROMÁTICA DE FRUTAS	$5.900
CAPPUCCINO	$7.300

CÓCTELES

	COPA	JARRA
COPA DE SANGRÍA	$18.900	$51.900
TINTO DE VERANO Mezcla de vino tinto, seven up y rodajas de naranja.	$19.900	$51.900
BLANCO DE VERANO Mezcla de vino blanco, seven up, fresas y rodajas de naranja.	$19.900	$51.900
GINGER FRESA Ginebra de la casa, fresa macerada, zumo de limón.	$21.900	$51.900
FUEGO LEÑOS Whisky Jack Daniel´s, con piña macerada y notas amaderadas.	$23.900	$51.900
SUCURSAL DEL CIELO Vodka Smirnoff, limón, Lulo, leche condensada y Syrup.	$25.900	
MARGARITA Tequila blanco, triple svec y limón.	$27.900	

VINOS

RESERVADO CONCHA Y TORO, CHILE

	COPA	BOTELLA
CABERNET SAUVIGNON	$17.900	$63.900
SAUVIGNON BLANC	$17.900	$63.900

CERVEZAS

Club Colombia CLUB COLOMBIA	$12.900
STELLA ARTOIS STELLA ARTOIS 330 mL	$14.900
JARRA DE REFAJO	$19.900

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

BEBIDAS

GASEOSA BOTELLA 300 mL — $7.900

LIMONADA NATURAL — $8.000

LIMONADA DE GUANDOLO — $8.200
Bebida de panela y limón.

SODA HATSU 300 mL — $8.300

NUESTRAS SODAS — $8.600
Frutos Rojos
Mandarina Limón
Maracupiña N

AGUA HATSU CON GAS 300 mL — $8.700

AGUA HATSU SIN GAS 500 mL — $8.700

JUGOS NATURALES EN AGUA — $9.600
Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo.

TÉ HATSU 400 mL — $10.700

LULADA N — $10.900
Bebida con trozos de lulo y leche condensada, tradicional del Valle del Cauca.

JUGOS EN LECHE — $11.200
Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo.

JUGO DE MANDARINA — $11.400

LIMONADA DE MANGO BICHE — $12.200

LIMONADA DE COCO — $12.200

N Nuevo.

CONTÁCTANOS

Si tienes una sugerencia, pregunta, queja o reclamo

LLÁMANOS A LA LÍNEA PARRILLERA
01 8000 113363
PÍDENOS EN Rappi

MENÚ VÁLIDO A PARTIR DE NOVIEMBRE DE 2024.

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

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.

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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele 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 radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.

Prohíbase 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.