LEÑOS & CARBÓN
1998
MAESTROS PARRILLEROS
LEÑOS & CARBÓN

ENTRADAS

ABORRAJADOS 🅽 4 croquetas de plátano maduro y queso de 40g c/u con ají dulce.	$12.900
MADURO LEÑOS 🅽 400 g plátano maduro relleno de queso doble crema y bocadillo.	$14.900
MORCILLAS A LA PARRILLA 3 morcillas 75 g c/u a la parrilla con 3 arepas de maíz.	$15.900
PATACONES CON HOGAO 6 patacones con hogao.	$15.900
EMPANADAS DE CARNE 4 empanadas 40 g c/u a aprox. ají de la casa y limón.	$18.900
CHORIZOS LEÑOS 3 chorizos 60 g c/u a la parrilla y 3 arepas de maíz.	$20.900
CHICHARRÓN 100 g chicharrón, arepas de maíz y guacamole.	$24.900

🅽 Plato nuevo.

- LOS - ¡COTIDIANOS!

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

🅽 Plato nuevo.

Acompaña tu cotidiano adicionando:

*Con bebida puede escoger gaseosa o limonada natural.

**Con sopa puede escoger guineo verde o lentejas con chorizo.

*Bebida por $3.000

**Sopa por $5.000

Bebida y sopa por $7.000

FILETE DE POLLO A LA PARRILLA $25.900

SOPAS

SOPA DE GUINEO VERDE	$12.900
SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO A LA PARRILLA	$14.900
CONSOMÉ DE CARNE O POLLO Trozos de carne o pollo, papa en cuadritos, picadillo de cebolla y cilantro con dos arepas de maíz.	$15.900

ENSALADAS

PARRILLERA Lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta.	$18.900
DE POLLO PARRILLADO 150 g churrasco de pollo, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta.	$27.900
DE RES PARRILLADA 100 g bife de paleta, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta.	$28.900

CALENTADOS

No incluye acompañamientos

CALENTADO DE LOMO DE CERDO A LA PARRILLA 550 g arroz con frijoles, 100 g carne de cerdo, plátano maduro en cuadritos, dos arepas de maíz y un huevo frito.	$25.900
CALENTADO DE LOMO DE RES A LA PARRILLA 550 g arroz con frijoles, 100 de carne de res, plátano maduro en cuadritos, dos arepas de maíz y un huevo frito.	$27.900
CALENTADO PAISA 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.	$30.900

PÍDELO CON BEBIDA (GASEOSA O LIMONADA NATURAL) **POR $3.000 ADICIONALES**

SÚPER CALENTADO PAISA 850 g arroz con frijoles, plátano maduro en cuadritos, 250 g de chicharrón, dos arepas de maíz, dos huevos fritos y una tajada de aguacate.	$36.900

NUESTRA PARRILLA

RES

COLITA DE CUADRIL 250 g carne de res, en término máximo de cocción 3/4.	$37.900
MORRILLO 250 g morrillo de res en cocción lenta por 10 horas y terminado a la parrilla con chimichurri.	$39.900
BIFE DE PALETA 300 g carne de res, corte jugoso, suave y de gran sabor.	$41.900
MORRILLO CON SALSA A LA PIMIENTA 250 g 🅽	$43.900
BISTEC A CABALLO Bife de paleta 300 g con huevo, salsa criolla y 2 acompañamientos tradicionales.	$44.900
CHURRASCO 230 g 350 g	 $49.900 $62.900
PUNTA DE ANCA Término máximo de cocción 3/4. 230 g 350 g	 $51.900 $67.900
BABY BEEF 230 g 350 g	 $56.900 $77.900

🅽 Plato nuevo.

POLLO

CHURRASCO DE POLLO 2 perniles 150 g c/u aprox. deshuesados con piel, papa en cascos y salsa alioli de ajo.	$32.900
FILETE DE POLLO A LA PARRILLA 330 g filete de pollo, cebolla, pimentón y champiñones parrillados.	$38.900
POLLO CAPRESE A LA PARRILLA 330 g filete de pechuga, cubierto con queso tipo mozzarella, tomate y albahaca.	$43.900

CERDO

CHULETA VALLUNA DE CERDO 250 g chuleta de cerdo apanada con salsa Ranch.	$38.900
BONDIOLA DE CERDO 320 g carne cerdo, con mantequilla de finas hierbas.	$39.900
MIX COSTILLAS 🅽 150 g aprox. costillas st louis y 150 g aprox. costillas ahumadas en salsa BBQ, papas criollas y 2 acompañamientos tradicionales.	$39.900
BOMBONES DE CERDO 2 bombones de cerdo de 160 g c/u aprox. con salsa BBQ, papa en cascos y ensalada de la casa.	$41.900
TOMAHAWK 300 g chuletón de cerdo con salsa BBQ o mantequilla de finas hierbas y papa en cascos.	$41.900
COSTILLAS ST. LOUIS En salsa BBQ. 350 g (1 Rack) 700 g (2 Rack)	 $43.900 $61.900
LOMITOS DE CERDO 3 uds lomo de cerdo de 110 g c/u aprox. con salsa BBQ.	$46.900

🅽 Plato nuevo.

PESCADO

ENCOCADO DE TILAPIA 🅽 300 g filete de tilapia bañado en salsa criolla con leche de coco, 2 patacones y arroz leños.	$41.900
TRUCHA A LA PLANCHA 350 g	$42.900
TRUCHA AJILLO CAMARÓN O EN SALSA CRIOLLA CAMARÓN 350 g Con 2 acompañamientos tradicionales.	$52.900
SALMÓN A LA PARRILLA 240 g	$60.900
SALMÓN AJILLO CAMARÓN O EN SALSA CRIOLLA CAMARÓN 240 g Con 2 acompañamientos tradicionales.	$71.900

🅽 Plato nuevo.

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 170 g
- Verduras parrilladas
- Vegetales al wok

ESPECIAL LEÑOS $58.900

OTRAS OPCIONES

BROCHETAS DE RES O POLLO 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.	$26.900
PICADA INDIVIDUAL 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.	$31.900
MEDIO ESPECIAL LEÑOS 70 g carne de res bañada en chimichurri, 55 g lomo de cerdo, 80 g filete de pechuga de pollo bañado en salsa BBQ, 80 g costilla de cerdo ahumada. 2 arepas de maíz y 1 acompañamiento tradicional. Sugerido para una persona.	$41.900
ESPECIAL LEÑOS 140 g carne de res bañada en chimichurri, 110 g lomo de cerdo, 160 g filete de pechuga de pollo, y 160 g de costilla de cerdo ahumada y 2 acompañamientos tradicionales.	$58.900
PICADA SÚPER LEÑOS 140 g carne de res, 300 g churrasco de pollo, 150 g bondiola de cerdo, dos chorizos 60 g c/u en rodajas, 200 g plátano maduro, 230 g papa en cascos, anillos de cebolla, dos arepas de maíz, tomate en cascos y salsa rosada.	$75.900

HAMBURGUESA CLÁSICA 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.	$27.900
HAMBURGUESA PARRILLERA 170 g carne de res con una tajada de queso doble crema, cebolla grillé y salsa BBQ en pan brioche.	$27.900

EN COMBO* $33.900

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

PARRILLERITOS
MENÚ INFANTIL

FILETE DE POLLO APANADO 150 g filete de pollo, con papas chips o papa cascos y un juguito natural en agua o un vasito de helado de 60 g.	$25.900

SÁNDWICH

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

CHORIPAN 2 chorizos parrilleros 60 g de c/u con chimichurri y una tajada de queso doble crema. No incluye vegetales parrillados.	$19.900
DE POLLO A LA PARRILLA 165 g pollo en julianas con salsa BBQ.	$21.900
DE BONDIOLA DE CERDO 150 g bondiola de cerdo en julianas con chimichurri.	$22.900
DE MORRILLO A LA PARRILLA 100 g corte de res en julianas con chimichurri.	$23.900
DE BIFE DE RES A LA PARRILLA 100 g corte de res con chimichurri.	$23.900
DE CHURRASCO DE RES A LA PARRILLA 120 g churrasco con chimichurri.	$26.900
DE COSTILLAS ST. LOUIS 165 g costillas St Louis con salsa BBQ.	$28.900

¡LLEVA TU SÁNDWICH EN COMBO!
con papa en cascos o papas chips, salsa alioli de ajo y gaseosa o limonada natural.
POR $7.000 ADICIONALES

PORCIONES

PAPA COCIDA 2 uds. con salsa papa	$3.900
ENSALADA DE LA CASA Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla.	$3.900
ARROZ LEÑOS Con pimentón y habichuelas.	$3.900
MADURO 2 uds. de 100 g c/u aprox.	$6.900
PAPA CRIOLLA 250 g	$6.900
PAPA CASCO 170 g	$6.900
TOCINETA 50 g	$6.900
GUACAMOLE 80 g	$6.900

POSTRES

VASO DE HELADO 60 g Escoge entre vainilla, macadamia o frutos rojos.	$7.900
POSTRE DE LA CASA Torta de queso y caramelo.	$10.900
***QUESO A LA PARRILLA CON MERMELADA DE MORA** 2 porciones de queso campesino con mermelada de mora.	$14.900
COPA DE CHOLAO 🅽 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.	$18.900

🅽 Plato nuevo.
*Sujeto a disponibilidad del restaurante.

BEBIDAS

LIMONADA NATURAL	$7.900
LIMONADA DE GUANDOLO Bebida de panela y limón.	$7.900
***GASEOSA BOTELLA/DISPENSADOR** 300 mL	$7.900
NUESTRAS SODAS Frutos Rojos Mandarina Limón Maracupiña 🅽	$8.900
JUGOS NATURALES EN AGUA Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo.	$8.900
AGUA HATSU SIN GAS 300 mL	$8.900
AGUA HATSU CON GAS 500 mL	$8.900
AGUA SABORIZADA CON GAS H2OH!	$8.900
SODA HATSU 300 mL	$9.900
JUGOS NATURALES EN LECHE Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo.	$9.900
LIMONADA DE MANGO BICHE	$10.900
LIMONADA DE HIERBABUENA	$10.900
LIMONADA CEREZADA	$10.900
LULADA 🅽 Bebida con trozos de lulo y leche condensada, tradicional del Valle del Cauca.	$10.900
MEZCLA DE NUESTRAS FRUTAS LOCALES Mandarina - fresa Lulo - hierbabuena	$10.900
JUGO DE MANDARINA	$10.900
TÉ HATSU 400 mL	$10.900
LIMONADA DE COCO	$11.900

🅽 Nuevo.
*Sujeto a disponibilidad del restaurante.

CERVEZAS NACIONALES

ANDINA 300 mL	$9.900
AGUILA LIGHT 330 mL	$11.900
CLUB COLOMBIA 330 mL	$12.900
JARRA DE REFAJO	$20.900

CERVEZAS IMPORTADAS

HEINEKEN 330 mL	$14.900
STELLA ARTOIS 300 mL	$14.900
CORONA 330 mL	$15.900
CORONA CERO 330 mL 🅽	$15.900

🅽 Nuevo.

CÓCTELES

	COPA	JARRA
COPA DE SANGRÍA	$17.900	$43.900
***MOJITO**	$23.900 (2x1)	$53.900
***GINGER FRESA**	$23.900 (2x1)	$53.900

(2x1) En cualquier momento del día, aplica de lunes a domingo y únicamente para cócteles en copa.

*Sujeto a disponibilidad del restaurante.

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

MENÚ VÁLIDO A PARTIR DE JULIO 2025.

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.

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.