

ENTRADAS ABORRAJADOS (4 uds de plátano maduro en bolitas apanadas de 40 g cada una aprox. rellenos de queso, acompañado de ají Leños.

MADURO LEÑOS D

Plátano maduro de 400 g aprox. relleno de queso doble crema y bocadillo derretido, terminado con ralladura de queso campesino.

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

CHORIZOS LEÑOS

PATACONES CON HOGAO
6 patacones acompañados con hogao.
EMPANADAS DE CARNE O MIX DE QUESOS
4 empanadas de 40 g cada una aprox,
acompañadas con ají de la casa y limón. 3 chorizos de 60 g cada uno a la parrilla con 3 arepas de maíz. CHICHARRÓN 100 g de chicharrón acompañados con arepas de maíz y guacamole. N Plato nuevo.

\$13.900 \$14.900 \$18.900 \$20,900

\$23,900

\$10.900

\$12.900

\$13.900

\$15.900

CHICHARRÓN \$23.900

SOPAS SOPA DE GUINEO VERDE SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO

A LA PARRILLA CONSOMÉ DE CARNE O POLLO Trozos de carne o pollo, papa en cuadritos, picadillo de cebolla y cilantro con dos arepas de maíz. SOPA DE TOMATES A LA PARRILLA Con especias 100% naturales acompañada de crutones y queso parmesano.

ENSALADAS PARRILLERA Lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados con vinagreta. DE POLLO PARRILLADO 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 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 100 g de camarones, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados con vinagreta.

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

ON LENTEJAS

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.

BISTEC COLOMBIANO 150 g de bife de paleta con salsa criolla, un huevo frito, acompañados de arroz y ensalada de cebolla y tomate. N Plato nuevo. adicionando: *Con sopa puedes escoger gu erde o lentelas con chorizo.

NUESTRA PARRILLA RES Maridaje con Vino tinto

COLITA DE CUADRIL 250 g de carne de res, en término máximo de cocción 3/4. MORRILLO 250 g de morrillo de res en cocción lenta por 10 horas y terminado a la parrilla con chimichurri. BIFE DE PALETA 300 g de carne de res, corte jugoso, suave y de gran sabor. **BISTEC A CABALLO** Bife de paleta de 300 g con huevo, salsa criolla y 2 acompañamientos tradicionales. CHURRASCO 230 g 350 g PUNTA DE ANCA Término máximo de cocción 3/4. 230 g 350 g

420 g SÚPER PUNTA DE ANCA BABY BEEF 230 g 350 g **FILET MIGNON**

2 medallones tiernos de res de 115 g cada uno aprox, a la parrilla servido con 2 acompañamientos tradicionales. BIFE CHORIZO 350 g - Adiciona a tu plato Encebollado... Salsa a la pimienta... Salsa de champiñones... Bistec a caballo. (cebolla, tomate, cilantro y un huevo frito)

*TRUCHA EN SALSA CRIOLLA CAMARÓN 400 g SALMÓN A LA PARRILLA 240 a *SALMÓN AJILLO CAMARÓN 240 g *SALMÓN SALSA CRIOLLA CAMARÓN 240 g *Incluye dos acompañamientos tradicionales.

CHURRASCO DE POLLO
Dos perniles de 150 g deshuesados con piel, acompañados con papa en cascos y salsa alioli de ajo. FILETE DE POLLO A LA PARRILLA 330 g de filete de pollo, acompañado de cebolla, pimentón y champiñones parrillados. MEDIO POLLO A LA PARRILLA 4 piezas de pollo de 125 g cada una aprox, acompañados con papa criolla y arepa de maíz. POLLO CAPRESE A LA PARRILLA 330 g de filete de pechuga, cubierto con queso tipo mozzarella, tomate y albahaca. FILETE DE POLLO FLORENTINO

0 MIX COSTILLAS \$37.900 CERDO Maridaje con Vino Rosé o Tinto CHULETA VALLUNA DE CERDO 250 g de chuleta de cerdo apanada. **BONDIOLA DE CERDO**

BOMBONES DE CERDO 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 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. 320 g (1 Rack) 640 g (2 Rack) MEDALLONES DE CERDO 3 medallones de 110 g cada uno aprox bañados en salsa BBQ. COSTILLA DE CERDO AHUMADA

6 unidades de 80 g aprox bañadas en salsa BBQ. N Plato nuevo. CALENTADOS

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 850 g de arroz con frijoles, plátano maduro en cuadritos, 250 g de chicharrones, acompañado de dos arepas de maíz, dos huevos fritos y una tajada de aguacate.

SÚPER CALENTADO PAISA \$35.900

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. MEDIA PICADA LEÑOS 100 g de carne de res, 100 g de carne de cerdo, 100 g de pollo, 125 g de costilla de cerdo ahumada, un chorizo de 60 g cortado en rodajas, monedas de plátano, papa en cascos, anillos de cebolla, tomate en cascos y salsa rosada. Plato sugerido para una persona. PICADA SÚPER LEÑOS 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.

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, 80 g de costilla de cerdo ahumada. 2 arepas de maíz y 1 acompañamiento tradicional a elección. Sugerido para una persona.

LULADA N LOCALES Mandarina - fresa

ESPECIAL LEÑOS 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.

N Nuevo COCTELES

-LOS-

(COTIDIANOS) CALENTADO DE CHORIZO 325 g de arroz con lentejas, un chorizo de 60 g cortado en rodajas, acompañado con dos arepas de maíz y un huevo frito. PICADA PARRILLADA 100 g de carne de cerdo, 100 g de pollo, un chorizo de 60 g cortado en rodajas, acompañado con monedas de plátano, papa criolla y ají de la casa.

Acompaña tu cotidiano

PESCADO TRUCHA A LA PLANCHA 400 g *TRUCHA AJILLO CAMARÓN 400 g

Maridaje con Vino Blanco 🗻

DISFRUTA TU PLATO CON:

3 acompañamientos TRADICIONALES: POLLO Maridaje con Vino Blanco

epas de maiz

330 g de filete de pechuga, con jamón, tocineta y queso doble crema en salsa florentina a base de bechamel con queso. PARRILLERO

320 g de carne de cerdo bañados en salsa BBQ o con chimichurri. MIX COSTILLAS 150 g costillas st Louis y 150 g costillas ahumadas aprox. en salsa BBQ, acompañadas de papas criollas y dos complementos tradicionales.

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. CALENTADO DE LOMO DE RES A LA PARRILLA 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

Frutos Rojos Mandarina Limón Maracupiña 🖸

Lulo - hierbabuena TÉ HATSU 400 mL

NUESTRAS SODAS *GASEOSA BOTELLA 300 mL /DISPENSADOR SODA HATSU 300 mL

LIMONADA CEREZADA JUGO DE MANDARINA LIMONADA DE COCO Nuevo Sujeto a disponibilidad del restaurante

AMPRA ANDINA 330 mL Trill A JARRA DE REFAJO CORONA 330 mL

COPA DE SANGRÍA JARRA DE SANGRÍA CONTACTANOS Si tienes una sugerencia, pregunta, queja o reclamo

PORCIONES PAPA COCIDA 2 unidades con salsa papa. ENSALADA DE LA CASA Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla. ARROZ LEÑOS Con pimentón y habichuelas. MADURO 2 unidades de 100 g cada uno aprox. PAPA CRIOLLA 250 g PAPA CASCO 190 g TOCINETA 50 g **GUACAMOLE** 80 g POSTRE VASO DE HELADO 60 g Escoge entre vainilla, macadamia o frutos rojos. TENTACIÓN LEÑOS 🗖 Combinación de helado de vainilla, plátano maduro y caramelo. POSTRE DE LA CASA

JUGOS NATURALES EN AGUA Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo. AGUA HATSU CON GAS 300 mL AGUA HATSU SIN GAS 500 mL AGUA SABORIZADA CON GAS H2OH! LIMONADA DE MANGO BICHE LIMONADA DE HIERBABUENA

ALLARTOIS STELLA ARTOIS 330 mL

Torta de queso y caramelo.
*QUESO A LA PARRILLA CON
MERMELADA DE MORA

*Los combos incluyen una porción de papa en cascos o papas chips y gaseosa o limonada natural. SANDWICH Con pan horneado a diario y vegetales parrillados. (cebolla, pimentón y zucchini). CHORIPAN 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 165 g de pollo en julianas con salsa BBQ. DE BONDIOLA DE CERDO 150 g de bondiola de cerdo en julianas con chimichurri.

100 g de corte de res en julianas con chimichurri.

DE BOMBÓN DE CERDO A

160 g de bombón de cerdo con salsa BBQ.

165 g de costillas St Louis con salsa BBQ.

DE CHURRASCO DE RES

120 g de churrasco con chimichurri. DE COSTILLAS ST. LOUIS

> *LLEVA TU SÁNDWICH EN COMBO POR \$7.000 ADICIONALES

LA PARRILLA

A LA PARRILLA

DE BIFE DE RES A LA PARRILLA

100 g de corte de res con chimichurri.

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

CERVEZAS IMPORTADAS

HAMBURGUESA CLÁSICA 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 180 g de carne de res con una tajada de queso doble crema, cebolla grillé salsa BBQ en pan brioche.

LLÁMANOS A LA LÍNEA PARRILLERA 01 8000 113363 PÍDENOS EN

2 porciones de queso campesino con mermelada de mora. N Plato nuevo. Sujeto a disponibilidad del restaurante. BEBIDAS LIMONADA NATURAL LIMONADA DE GUANDOLO Bebida de panela y limón.

JUGOS NATURALES EN LECHE Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo. Bebida con trozos de lulo y leche condensada, tradicional del Valle del Cauca. MEZCLA DE NUESTRAS FRUTAS CERVEZAS NACIONALES AGUILA LIGHT 330 mL **CLUB COLOMBIA 330 mL**

DE MORRILLO A LA PARRILLA

CORONA CERO 330 mL 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 NOVIEMBRE DE 2024. OMENTO 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, mani, 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, indiquele a la persona que lo attende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indiquele 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 cobro de la propina, comuniquese con la linea de atención al ciudadano de la Superintendencia de industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país linea gratuita nacional: 0 8000 10165, para que radique su queja. Tamblén puede radicaria a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Gueja cobro de propina.

Prohíbase el expendido 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.

\$8.900 \$11.900

SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO \$12.900

\$28.900 \$29.900 \$36.900

\$18.900

\$27.900

\$20.900 \$22.900 \$25.900

\$26.900

FILETE DE POLLO A LA PARRILLA \$34.900

\$38.900

\$39.900 \$42.900 \$49.900 \$60.900 \$50.900 \$65.900 \$72.900 \$56.900 \$72.900 \$62.900 \$67.900

\$5,900 \$6,300 \$7.300 \$8,300 \$38.900 \$50.900 \$50.900 \$58.900 \$69.900 \$69.900

por solo \$2.000 adicionales

\$29.900 \$36.900 \$37.900 \$41.900

\$46.900

\$36.900

\$36.900

\$37.900

\$38,900

\$40.900

\$40.900 \$59.900 \$44.900

\$48,900

\$24,900

\$26.900

\$29.900

\$35.900

\$24.900

\$29,900

\$51.900

\$73,900

\$77.900

\$24.900

\$39.900

*PIDELO CON BEBIDA MAS \$3.000 *Puedes escoger gaseosa o limonada natural.

PARRILLERITOS

FILETE DE POLLO APANADO

del restaurante.

PICADA INDIVIDUAL

150 g de filete de pollo, con papas chips y un vasito de helado de 60 g, el sabor estará sujeto a disponibilidad

PICADA LEÑOS "LA DE SIEMPRE"

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 dos acompañamientos tradicionales a elección.

OTRAS OPCIONES

MEDIO ESPECIAL LEÑOS

250 g de costilla de cerdo ahumada, 200 g de carne de res, 100 g de pollo, 100 g de carne de cerdo, 3 chorizos de 60 g cada uno en rodajas, monedas de plátano, papa en cascos, anillos de cebolla, tomate en cascos y salsa rosada.

MENÚ INFANTIL

\$56.900 \$25,900 \$25.900 EN COMBO* \$31.900

\$17.900

\$19.900

\$20.900

\$21.900

\$21.900

\$22.900

\$25.900

\$26.900

\$3.100

\$3.100

\$3.100

\$6.100

\$6.100

\$6.100

\$6.300

\$6.400

\$6.900

\$9.900

\$9.900

\$13.900

\$6.900

\$7.100

\$7.600

\$7.700

\$7.900

\$8.100

\$8.100

\$8.100

\$8.100

\$9.500

\$9.500

\$9.500

\$9.600

\$9.900

\$10,100

\$10.500

\$10.700

\$11.100

\$8.900

\$10.900

\$11.900

\$18.900

\$13.900

\$13.900

\$14.900

\$14.900

\$14.900

\$41.900