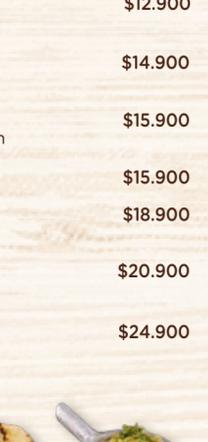




LEÑOS & CARBÓN

1 8 8 8



ENTRADAS

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

N Plato nuevo.



CHICHARRÓN \$24.900

SOPAS

- SOPA DE GUINEO VERDE** **\$12.900**
- SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO A LA PARRILLA** **\$14.900**
- CONSOMÉ DE CARNE O POLLO** **\$15.900**

Trozos de carne o pollo, papa en cuadrillos, picadillo de cebolla y cilantro con dos arepas de maíz.

SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO \$14.900



ENSALADAS

- PARRILLERA** **\$18.900**
Lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta.
- DE POLLO PARRILLADO** **\$27.900**
150 g churrasco de pollo, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta.
- DE RES PARRILLADA** **\$28.900**
100 g bife de paleta, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta.
- DE CAMARONES PARRILLADOS** **\$29.900**
100 g camarones, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta.
- DE SALMÓN PARRILLADO** **\$36.900**
110 g salmón, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta.

LOS COTIDIANOS

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

N Plato nuevo.

Acompaña tu cotidiano adicionalmente:
*Con bebida puede escoger gaseosa o limonada natural.
**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

NUESTRA PARRILLA

- RES** **Maridaje con Vino tinto**
- COLTA DE CUADRIL** **\$37.900**
250 g carne de res, en término máximo de cocción 3/4.
- MORRILLO** **\$39.900**
250 g morrillo de res en cocción lenta por 10 horas y terminado a la parrilla con chimichurri.
- BIFE DE PALETA** **\$41.900**
300 g carne de res, corte jugoso, suave y de gran sabor.
- MORRILLO CON SALSA A LA PIMIENTA** **\$43.900**
- BISTEC A CABALLO** **\$44.900**
Bife de paleta 300 g con huevo, salsa criolla y 2 acompañamientos tradicionales.
- CHURRASCO** **\$49.900**
230 g **\$62.900**
350 g
- PUNTA DE ANCA** **\$51.900**
Término máximo de cocción 3/4.
230 g **\$67.900**
350 g **\$78.900**
- 420 g SÚPER PUNTA DE ANCA**
- BABY BEEF** **\$56.900**
230 g **\$77.900**
350 g
- FILET MIGNON** **\$64.900**
2 medallones tiernos de res de 115 g c/u aprox, a la parrilla bañados en salsa de champiñones servido con 2 acompañamientos tradicionales.
- BIFE CHORIZO** **\$68.900**
350 g

N Plato nuevo.

Adiciona a tu plato

Encabellado.....	\$6.900
Salsa a la pimienta.....	\$7.900
Salsa de champiñones.....	\$7.900
Biste a caballo.....	\$7.900

(cebolla, tomate, cilantro y un huevo frito)

PESCADO

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

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

POLLO

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

BONDIOLA DE CERDO \$39.900

CERDO

- CHULETA VALLUNA DE CERDO** **\$38.900**
250 g chuleta de cerdo apanada con salsa Ranch.
- BONDIOLA DE CERDO** **\$39.900**
320 g carne cerdo, con mantequilla de finas hierbas.
- MIX COSTILLAS** **\$39.900**
150 g aprox. costillas st louis y 150 g aprox. costillas ahumadas en salsa BBQ, papas criollas y 2 acompañamientos tradicionales.
- BOMBONES DE CERDO** **\$41.900**
2 bombones de cerdo de 160 g c/u aprox. con salsa BBQ, papa en cascos y ensalada de la casa.
- TOMAHAWK** **\$41.900**
300 g chuletón de cerdo con salsa BBQ o mantequilla de finas hierbas y papa en cascos.
- COSTILLAS ST. LOUIS En salsa BBQ.** **\$43.900**
700 g (2 Rack) **\$61.900**
- LOMITOS DE CERDO** **\$46.900**
3 uds tomo de cerdo de 110 g c/u aprox. con salsa BBQ.
- COSTILLA DE CERDO AHUMADA** **\$51.900**
6 unidades 80 g c/u aprox. bañadas en salsa BBQ.

N Plato nuevo.

CALENTADOS

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

PÍDELO CON BEBIDA POR \$3.000 ADICIONALES

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



SÚPER CALENTADO PAISA \$36.900

PARRILLERITOS MENÚ INFANTIL

- FILETE DE POLLO APANADO** **\$25.900**
150 g filete de pollo, con papas en agua o papa cascos y un juguito natural en agua o un vasito de helado de 60 g.
- PICADA INDIVIDUAL** **\$31.900**
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.
- MEDIA PICADA LEÑOS** **\$55.900**
100 g carne de res, 100 g carne de cerdo, 100 g pollo, 125 g costilla de cerdo ahumada, un chorizo 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** **\$75.900**
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.
- PICADA LEÑOS "LA DE SIEMPRE"** **\$78.900**
250 g costilla de cerdo ahumada, 200 g carne de res, 100 g pollo, 100 g carne de cerdo, tres chorizos 60 g c/u en rodajas, monedas de plátano, papa en cascos, anillos de cebolla, tomate en cascos y salsa rosada.

OTRAS OPCIONES

- BROCHETAS DE RES O POLLO** **\$26.900**
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.
- MEDIO ESPECIAL LEÑOS** **\$41.900**
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.
- ESPECIAL LEÑOS** **\$58.900**
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.

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.

SÁNDWICH

- Con pan horneado a diario, cebollas y vegetales parrillados. (pimentón y zucchini).
- CHORIPAN** **\$19.900**
2 chorizos parrilleros 60 g de c/u con chimichurri y una tajada de queso doble crema. No incluye vegetales parrillados.
- DE POLLO A LA PARRILLA** **\$21.900**
165 g pollo en julianas con salsa BBQ.
- DE BONDIOLA DE CERDO** **\$22.900**
150 g bondiola de cerdo en julianas con chimichurri.
- DE MORRILLO A LA PARRILLA** **\$23.900**
100 g corte de res en julianas con chimichurri.
- DE BIFE DE RES A LA PARRILLA** **\$23.900**
100 g bife de res con chimichurri.
- DE CHURRASCO DE RES A LA PARRILLA** **\$26.900**
120 g churrasco con chimichurri.
- DE COSTILLAS ST. LOUIS** **\$28.900**
165 g costillas st louis con salsa BBQ.

ILLEVA 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** **\$3.900**
2 uds. con salsa papa.
- ENSALADA DE LA CASA** **\$3.900**
Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla.
- ARROZ LEÑOS** **\$3.900**
Con pimentón y habichuelas.
- MADURO** **\$6.900**
2 uds. de 100 g c/u aprox.
- 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** **\$7.900**
Escoge entre vainilla, macadamia o frutos rojos.
- POSTRE DE LA CASA** **\$10.900**
Torta de queso y caramelo.
- *QUESO A LA PARRILLA CON MERMELADA DE MORA** **\$14.900**
2 porciones de queso campesino con mermelada de mora.
- COPA DE CHOLAO** **\$18.900**
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

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

N 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**

CÓCTELES

- COPA DE SANGRÍA** **\$17.900**
- *MOJITO** **\$23.900**
- *GINGER FRESA** **\$23.900**

COPA

\$43.900

\$53.900

\$53.900

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 MANUEES. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRAGANTES 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 ALERGENOS
Apreciables clientes, todas las comidas de en nuestros cocinas se preparan con ingredientes que contienen: harina de trigo (gluten), traces de soya, lacteos, huevo, maní, nueces, entre otros, que pueden producir alergia.
Producto sujeto a disponibilidad de inventario en punto de venta. Todos las imágenes son de referencia publicitaria. El gramaje de cada porción corresponde a su peso aproximado en gramo. Todos nuestros precios incluyen impuestos y son en pesos colombianos.