

LEÑOS & CARBÓN 1988		
ENTRADAS ABORRAJADOS ^N 4 croquetas de plátano maduro y queso de 40g c/u con ají dulce. \$12.900 MADURO LEÑOS ^N 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 ANTOJOS PARRILLEROS ^N 200 g de trozos de chicharrón, 2 arepas de maíz, 1 morcilla 75 g y 1 chorizo 60 g a la parrilla acompañado de guacamole. \$28.900		
^N Plato nuevo. ANTOJOS PARRILLEROS \$28.900		
SOPAS SOPA DE GUINEO VERDE \$12.900 SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO A LA PARRILLA \$14.900 SOPA DE TOMATES A LA PARRILLA ^N Con especias 100% naturales acompañada con crutones y queso parmesano. \$16.900 CALDO DE COSTILLA ^N Trozos de carne, papa en cuadritos, picadillo de cebolla y cilantro con dos arepas de maíz. \$19.900		
SOPA DE TOMATES A LA PARRILLA \$16.900		
ENSALADAS 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 DE CAMARONES PARRILLADOS 100 g camarones, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta. \$29.900 DE SALMÓN PARRILLADO 110 g salmón, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta. \$36.900		
- 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 chorizo de 60 g, 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 ^N 150 g bife de paleta con salsa criolla, un huevo frito, arroz y ensalada de cebolla y tomate. \$26.900		
^N 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		
CAZUELA DE FRÍJOLE ^N 350 g cazuela de frijoles, 50 g de chicharrón, 60 g de aguacate, 1 g de cilantro, Acompañada de 150 g de bife de paleta, 100 g de plátano maduro y 100 g de arroz blanco. \$29.900		
CAZUELA DE FRÍJOLE ^N \$29.900		
NUESTRA PARRILLA RES Maridaje con Vino tinto COLITA DE CUADRIL 250 g carne de res, en término máximo de cocción 3/4. \$40.900 MORRILLO 250 g morrillo de res en cocción lenta por 10 horas y terminado a la parrilla con chimichurri. \$42.900 BIFE DE PALETA 300 g carne de res, corte jugoso, suave y de gran sabor. \$44.900 MORRILLO CON SALSA A LA PIMIENTA 250 g ^N \$46.900 BISTEC A CABALLO Bife de paleta 300 g con huevo, salsa criolla y 2 acompañamientos tradicionales. \$47.900 CHURRASCO 230 g \$49.900 350 g \$65.900 PUNTA DE ANCA Término máximo de cocción 3/4. \$52.900 230 g \$70.900 350 g \$70.900 420 g SÚPER PUNTA DE ANCA \$80.900 BABY BEEF \$56.900 230 g \$78.900 350 g \$78.900 FILET MIGNON 2 medallones tiernos de res de 115 g c/u aprox, a la parrilla bañados en salsa de champiñones servido con 2 acompañamientos tradicionales. \$67.900 BIFE CHORIZO 350 g \$71.900		
^N Plato nuevo. Adiciona a tu plato Encebollado.....\$6.900 Salsa a la pimienta.....\$7.900 Salsa de champiñones.....\$7.900 Bistec a caballo.....\$7.900 (cebolla, tomate, cilantro y un huevo frito)		
PESCADO Maridaje con Vino Blanco ENCOCADO DE TILAPIA ^N 300 g filete de tilapia bañado en salsa criolla con leche de coco, 2 patacones y arroz leños. \$42.900 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 350 g \$60.900 SALMÓN AJILLO CAMARÓN O EN SALSA CRIOLLA CAMARÓN 240 g Con 2 acompañamientos tradicionales. \$71.900		
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 acompañamiento): • Papa criolla 250 g • Papa en cascós 170 g • Verduras parrilladas • Vegetales al wok		
POLLO Maridaje con Vino Blanco CHURRASCO DE POLLO 2 perritos 150 g c/u aprox. deshuesados con piel, papa en cascós y salsa alioli de ajo. \$35.900 FILETE DE POLLO A LA PARRILLA 330 g filete de pollo, cebolla, pimentón y champiñones parrillados. \$39.900 POLLO CAPESE A LA PARRILLA 330 g filete de pechuga, cubierto con queso tipo mozzarella, tomate y albahaca. \$43.900		
MAESTROS PARRILLEROS LEÑOS & CARBÓN BONDIOLA DE CERDO \$41.900		
CERDO Maridaje con Vino Rosé o Tinto CHULETA VALLUNA DE CERDO 250 g chuleta de cerdo apanada con salsa Ranch. \$40.900 BONDIOLA DE CERDO 320 g carne cerdo, con mantequilla de finas hierbas. \$41.900 MIX COSTILLAS ^N 150 g aprox. costillas st louis y 150 g aprox. costillas ahumadas en salsa BBQ, papas criollas y 2 acompañamientos tradicionales. \$41.900 BOMBONES DE CERDO 2 bombones de cerdo de 160 g c/u aprox. con salsa BBQ, papa en cascós y ensalada de la casa. \$43.900 TOMAHAWK BBQ o chuletón de cerdo con salsa BBQ o mantequilla de finas hierbas y papa en cascós. \$43.900 COSTILLAS ST. LOUIS En salsa BBQ. 350 g (1 Rack) \$45.900 700 g (2 Rack) \$63.900 LOMITOS DE CERDO 3 uds lomo de cerdo de 110 g c/u aprox. con salsa BBQ. \$48.900 COSTILLA DE CERDO AHUMADA 6 unidades 80 g c/u aprox. bañadas en salsa BBQ. \$53.900		
^N Plato nuevo.		
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. \$27.900 CALENTADO DE LOMO DE RES A LA PARRILLA 550 g de arroz con frijoles, 100 g carne de res, plátano maduro en cuadritos, dos arepas de maíz y un huevo frito. \$29.900 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. \$32.900		
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. \$38.900		
SÚPER CALENTADO PAISA \$38.900		
PARRILLERITOS MENÚ INFANTIL FILETE DE POLLO APANADO 150 g filete de pollo, con papas chips o papa cascós y un juguito natural en agua o un vasito de helado de 60 g. \$25.900 FILETE DE POLLO 150 g filete de pollo, con papas chips o papa en cascós, ensalada y un juguito natural en agua o un vasito de helado de 60 g. \$25.900 LOMO DE RES 150 g bife de res, con papas chips o papa en cascós, ensalada y un juguito natural en agua o un vasito de helado de 60 g. \$28.900 COSTILLAS ST. LOUIS 200 g costillas de cerdo (3 uds), con papas chips o papa en cascós, ensalada y un juguito natural en agua o un vasito de helado de 60 g. \$29.900		
PICADAS 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 MEDIA PICADA LEÑOS 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 cascós, anillos de cebolla, tomate en cascós y salsa rosada. Plato sugerido para una persona. \$57.900 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 cascós, anillos de cebolla, dos arepas de maíz, tomate en cascós y salsa rosada. \$75.900 PICADA LEÑOS "LA DE SIEMPRE" 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 cascós, anillos de cebolla, tomate en cascós y salsa rosada. \$78.900		
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. \$27.900 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. \$43.900 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. \$60.900		
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 bríoche. \$28.900		
HAMBURGUESA PARRILLERA 170 g carne de res con una tajada de queso doble crema, cebolla grille y salsa BBQ en pan bríoche. \$28.900		
Los combos incluyen una porción de papa en cascós o papas chips y gaseosa o limonada natural. EN COMBO \$34.900		
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 cascós o papas chips, salsa alioli de ajo y gaseosa o limonada natural. POR \$7.000 ADICIONALES		
PORCIONES PAPA CASIDA 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 MERMELEDA DE MORA 2 porciones de queso campesino con mermelada de mora. \$14.900 COPA DE CHOLAO ^N 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		
^N Plato nuevo. *Sujeto a disponibilidad del restaurante.		
BEBIDAS *GASEOSA BOTELLA 300 mL /DISPENSADOR \$7.900 LIMONADA DE GUANDOLO Bebida de panela y limón. \$8.500 NUESTRAS SODAS Frutos Rojos Mandarina Limón Maracupíña ^N \$8.900 JUGOS NATURALES EN AGUA Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo. \$8.900 AGUA HATSU CON GAS 300 mL \$8.900 AGUA HATSU SIN GAS 500 mL \$8.900 SODA HATSU 300 mL \$9.900 AGUA SABORIZADA CON GAS H2OH! \$9.900 JUGOS NATURALES EN LECHE Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo. \$9.900 MEZCLA DE NUESTRAS FRUTAS LOCALES Mandarina - fresa Lulo - hierbabuena \$10.900 JUGO DE MANDARINA \$10.900 TÉ HATSU 400 mL \$10.900 LIMONADA DE MANGO BICHE \$11.500 LIMONADA DE HIERBABUENA \$11.500 LIMONADA CEREZADA \$11.500 LULADA ^N Bebida con trozos de lulo y leche condensada, tradicional del Valle del Cauca. \$11.500 LIMONADA DE COCO \$12.500		
^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 \$22.900		
CERVEZAS IMPORTADAS HEINEKEN 330 mL \$14.900 STELLA ARTOIS 300 mL \$14.900 CORONA 330 mL \$15.900 CORONA CERO 330 mL ^N \$15.900		
CÓCTELES COPA JARRA *MOJITO \$17.900 \$25.900 *COJITO \$25.900 \$25.900 *GINGER FRESA \$25.900 \$25.900		
*En cualquier momento del día, aplica de lunes a domingo y únicamente para cócteles en copa. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. SI TOMAS, NO MANEJES. PROHÍBASE EL EXPEDIR DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDADE.		
MENÚ VÁLIDO A PARTIR DE NOVIEMBRE 2025. SI NECESITAS FACTURA ELECTRÓNICA NO OLVIDES SOLICITARLA AL MOMENTO DE PEDIR TU CUENTA. DECLARACIÓN DE ALERGENOS Apreciados invitados, tengan en cuenta que en nuestras cocinas se manejan ingredientes que contienen: harina de trigo (gluten), trazas de soja, lactosa, huevo, mani, nueces, entre otros, que pueden producir alergia. Producto sujeto a disponibilidad de inventario en punto de venta. *Todos los impuestos 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.		