ENTRADAS

ABORRAJADOS N **$14.900**

4 croquetas de plátano maduro y queso de 40g c/u con ají dulce.

MADURO LEÑOS N **$16.900**

400 g plátano maduro relleno de queso doble crema y bocadillo.

MORCILLAS A LA PARRILLA **$16.900**

3 morcillas 75 g c/u a la parrilla con 3 arepas de maíz.

PATACONES CON HOGAO **$18.900**

6 patacones con hogao.

EMPANADAS DE CARNE **$19.900**

4 empanadas 40 g c/u a aprox. ají de la casa y limón.

CHORIZOS LEÑOS **$22.900**

3 chorizos 60 g c/u a la parrilla y 3 arepas de maíz.

CHICHARRÓN **$26.900**

100 g chicharrón, arepas de maíz y guacamole.

ANTOJOS PARRILLEROS N **$30.900**

100 g de trozos de chicharrón, 2 arepas de maíz, 1 morcilla 75 g y 1 chorizo 60 g a la parrilla acompañado de guacamole

N Plato nuevo.

ABORRAJADOS N
$14.900

MADURO LEÑOS N
$16.900

CHICHARRÓN
$26.900

ANTOJOS PARRILLEROS N
$30.900

SOPAS

SOPA DE GUINEO VERDE **$13.900**

SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO A LA PARRILLA **$15.900**

SOPA DE TOMATES A LA PARRILLA N **$17.900**
Con especias 100% naturales acompañada con crutones y queso parmesano.

CALDO DE COSTILLA N **$20.900**
Trozos de carne, papa en cuadritos, picadillo de cebolla y cilantro con dos arepas de maíz.

CAZUELA DE FRÍJOLES N **$32.900**
350 g cazuela de Frijol, 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.

N Plato nuevo.

SOPA DE TOMATES A LA PARRILLA
$17.900

CAZUELA DE FRÍJOLES
$32.900

ENSALADAS

DE POLLO PARRILLADO **$29.500**

150 g churrasco de pollo, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta.

DE RES PARRILLADA **$30.500**

100 g bife de paleta, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta.

DE CAMARONES PARRILLADOS **$31.500**

100 g camarones, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta.

DE SALMÓN PARRILLADO **$38.500**

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

ENSALADA DE RES PARRILLADA
$30.500

ENSALADA DE CAMARONES PARRILLADOS
$31.500

ENSALADA DE SALMÓN PARRILLADO
$38.500

- LOS - COTIDIANOS

CALENTADO DE LENTEJAS Y CHORIZO A LA PARRILLA — $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 — $23.900

100 g carne de cerdo, 100 g de 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 a elección.

BISTEC COLOMBIANO (N) — $27.900

150 g bife de paleta con salsa criolla, un huevo frito, arroz y ensalada de cebolla y tomate.

N Plato nuevo.

Acompaña tu cotidiano adicionando:

*Bebida por $3.000

**Sopa por $5.000

Bebida y sopa por $7.000

*Con bebida puedes escoger gaseosa o limonada natural.

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

BISTEC COLOMBIANO N
$27.900

PICADAS

PICADA INDIVIDUAL **$37.900**

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 **$61.900**

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 **$81.900**

140 g carne res, 300 g churrasco de pollo, 150 g bondiola de cerdo, 2 chorizos 60 g cortado 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" **$84.900**

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

PICADA SÚPER LEÑOS
$81.900

PICADA LEÑOS
“LA DE SIEMPRE”
$84.900

BROCHETAS DE RES O POLLO $29.900

OTRAS OPCIONES

BROCHETAS DE RES O POLLO **$29.900**

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 **$46.900**

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 a elección. Sugerido para una persona.

ESPECIAL LEÑOS **$67.900**

140 g carne de res bañada en chimichurri, 110 g lomo de cerdo, 160 g filete de pechuga de pollo, y 160 g costilla de cerdo ahumada. Incluye 2 acompañamientos tradicionales.

ESPECIAL LEÑOS
$67.900

HAMBURGUESA CLÁSICA — $31.900
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.

HAMBURGUESA PARRILLERA — $31.900
170 g carne de res con una tajada de queso doble crema, cebolla grillé y salsa BBQ en pan brioche.

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

EN COMBO*
$37.900

HAMBURGUESA PARRILLERA
$31.900

SÁNDWICH

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

CHORIPAN **$21.900**
2 chorizos parrilleros 60 g c/u con chimichurri y una tajada de queso doble crema. No incluye vegetales parrillados.

DE POLLO A LA PARRILLA **$23.900**
165 g pollo en julianas con salsa BBQ.

DE BONDIOLA DE CERDO **$25.900**
150 g bondiola de cerdo en julianas con chimichurri.

DE MORRILLO A LA PARRILLA **$26.900**
100 g corte de res en julianas con chimichurri.

DE BIFE DE RES A LA PARRILLA **$26.900**
100 g corte de res con chimichurri.

DE CHURRASCO DE RES A LA PARRILLA **$29.900**
120 g churrasco con chimichurri.

DE COSTILLAS ST LOUIS **$31.900**
165 g costillas St Louis con salsa BBQ.

¡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

COMBO

SÁNDWICH DE BONDIOLA DE CERDO
$32.900

CALENTADOS

No incluyen acompañamientos.

CALENTADO DE LOMO DE CERDO A LA PARRILLA **$31.900**

550 g arroz con frijoles, 100 g carne de cerdo, plátano maduro en cuadritos, dos arepas de maíz y un huevo frito.

CALENTADO DE LOMO DE RES A LA PARRILLA **$33.900**

550 g arroz con frijoles, 100 g carne de res, plátano maduro en cuadritos, dos arepas de maíz y un huevo frito.

CALENTADO PAISA **$36.900**

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.

SÚPER CALENTADO PAISA **$42.900**

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

CALENTADO DE LOMO DE RES A LA PARRILLA
$33.900

SÚPER CALENTADO PAISA
$42.900

PARRILLERITOS

MENÚ INFANTIL

FILETE DE POLLO APANADO $26.900

150 g filete de pollo, con papas chips o papa en cascos y un juguito natural en agua o un vasito de helado de 60 g.

FILETE DE POLLO $26.900

150 g filete de pollo, con papas chips o papa en cascos, ensalada y un juguito natural en agua o un vasito de helado de 60 g.

LOMO DE RES $29.900

150 g bife de res, con papas chips o papa en cascos, ensalada y un juguito natural en agua o un vasito de helado de 60 g.

COSTILLAS ST. LOUIS $30.900

200 g costillas de cerdo (3 uds), con papas chips o papa en cascos, ensalada y un juguito natural en agua o un vasito de helado de 60 g.

NUESTRA PARRILLA

RES

Maridaje con Vino tinto

COLITA DE CUADRIL **$44.900**

250 g carne de res, en término máximo de cocción 3/4.

MORRILLO **$48.900**

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

MORRILLO CON SALSA A LA PIMIENTA 250 g N **$50.900**

BIFE DE PALETA **$52.900**

300 g carne de res, corte jugoso, suave y de gran sabor.

BISTEC A CABALLO **$55.900**

Bife de paleta 300 g con huevo, salsa criolla y 2 acompañamientos tradicionales.

CHURRASCO

230 g **$57.900**

350 g **$72.900**

PUNTA DE ANCA

Término máximo de cocción 3/4

230 g **$59.900**

350 g **$76.900**

420 g **SÚPER PUNTA DE ANCA** **$88.900**

BABY BEEF

230 g **$66.900**

350 g **$83.900**

FILET MIGNON **$74.900**

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 350 g **$77.900**

PICANHA ANGUS BEEF **$77.900**

230 g punta de anca con alto marmoleo que le da más sabor y terneza, papa en cascos, ensalada y chimichurri de maracuyá.

TOMAHAWK DE RES N **$159.900**

800 gr aproximadamente de tomahawk de res a la parrilla, acompañado de 2 porciones de papa casco, 2 und de plátano maduro y 1 porción de vegetales parrillados (cebolla, tomate, zucchini y pimentón) con 1 porción de aguacate.

N Plato nuevo.

Adiciona a tu plato

Encebollado..... **$5.900**

Salsa a la pimienta..... **$6.900**

Salsa de champiñones..... **$7.900**

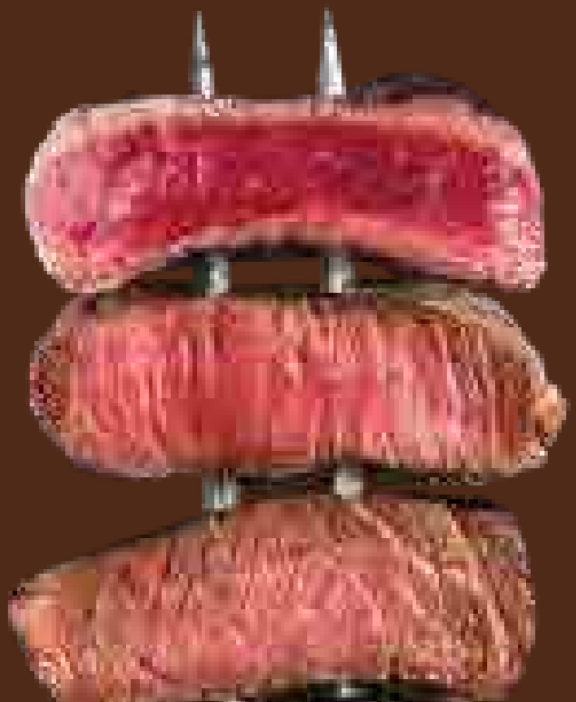
Bistec a caballo..... **$7.900**

(cebolla, tomate y un huevo frito)

N

MORRILLO EN SALSA DE PIMIENTA
$50.900

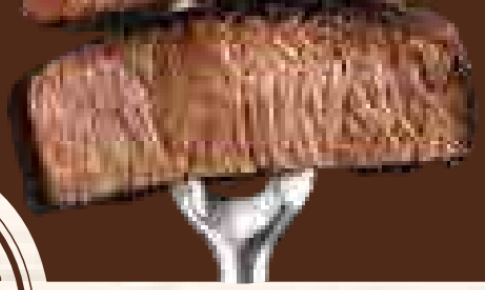
NUESTRAS CARNES SON **MADURADAS***,
PIDELAS EN TU TÉRMINO PREFERIDO



AZUL

MEDIO

TRES CUARTOS



BIEN COCIDO

MAESTROS PARRILLEROS
LEÑOS & CARBÓN

*Excepto Morrillo.

CERDO

Maridaje con Vino Rosé o Tinto

CHULETA VALLUNA DE CERDO **$46.900**
250 g chuleta de cerdo apanada con salsa Ranch.

BONDIOLA DE CERDO **$47.900**
320 g carne cerdo, con mantequilla de finas hierbas.

BOMBONES DE CERDO **$47.900**
2 bombones de cerdo de 160 g c/u aprox. con salsa BBQ, papa en cascos y ensalada de la casa.

TOMAHAWK **$47.900**
300 g chuletón de cerdo con salsa BBQ o mantequilla de finas hierbas y papa en cascos.

MIX COSTILLAS N **$48.900**
150 g aprox. costillas st louis y 150 g aprox. costillas ahumadas en salsa BBQ, papas criollas y 2 acompañamientos tradicionales.

COSTILLAS ST. LOUIS En salsa BBQ.

350 g (1 Rack) **$51.900**

700 g (2 Rack) **$71.900**

LOMITOS DE CERDO **$52.900**

3 uds lomo de cerdo de 110 g c/u aprox. con salsa BBQ.

COSTILLA DE CERDO AHUMADA **$61.900**

6 unidades de 80 g aprox. bañadas en salsa BBQ.

N Plato nuevo.

BOMBONES DE CERDO
$47.900

MIX DE COSTILLAS
$48.900

PESCADO

Maridaje con Vino Blanco

ENCOCADO DE TILAPIA (N) **$44.900**
300 g filete de tilapia bañado en salsa criolla con leche de coco, 2 patacones y arroz leños.

TRUCHA A LA PLANCHA 350 g **$45.900**

TRUCHA AJILLO CAMARÓN O EN SALSA CRIOLLA CAMARÓN 350 g **$54.900**
Con 2 acompañamientos tradicionales.

SALMÓN A LA PARRILLA 240 g **$65.900**

SALMÓN AJILLO CAMARÓN O EN SALSA CRIOLLA CAMARÓN 240 g **$74.900**
Con 2 acompañamientos tradicionales.

(N) Plato nuevo.

ENCOCADO DE TILAPIA N
$44.900

SALMÓN A LA PARRILLA 240 g
$65.900

POLLO

Maridaje con Vino Blanco

CHURRASCO DE POLLO **$40.900**

2 perniles 150 g c/u aprox. deshuesados con piel, papa en cascos y salsa alioli de ajo.

FILETE DE POLLO A LA PARRILLA $45.900

330 g filete de pollo con cebolla, pimentón y champiñones parrillados.

POLLO CAPRESE A LA PARRILLA $48.900

330 g de filete de pechuga, cubierto con queso tipo mozzarella, tomate y albahaca.

POLLO CAPRESE
$48.900

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 cada cambio):

- Papa criolla 250 g
- Papa en cascos 170 g
- Verduras parrilladas
- Vegetales al wok

PORCIONES

PAPA COCIDA 2 uds. con salsa papa.	**$4.500**
ENSALADA DE LA CASA Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla.	**$4.500**
ARROZ LEÑOS Con pimentón y habichuelas.	**$4.500**
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**

N **COPA DE CHOLAO**
$19.900

POSTRES

VASO DE HELADO 60 g — **$8.900**
Escoge entre vainilla, macadamia o frutos rojos.

POSTRE DE LA CASA — **$12.900**
Torta de queso y caramelo.

***QUESO A LA PARRILLA CON MERMELADA DE MORA** — **$16.900**

2 porciones de queso campesino
con mermelada de mora.

VOLCÁN DE CHOCOLATE **$18.900**

Bizcochuelo de chocolate con centro líquido horneado y acompañado de una bola de helado de vainilla.

TORTA DE ALMOJÁBANA **$19.900**

Válido en las ciudades de Bogotá y Cali.

COPA DE CHOLAO N **$19.900**

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.

VOLCÁN DE CHOCOLATE
$18.900

***QUESO A LA PARRILLA CON MERMELADA DE MORA**
$16.900

BEBIDAS

NUESTRAS SODAS **$9.500**
Frutos Rojos
Mandarina Limón
Maracupiña N

SODA HATSU 300 mL **$9.500**

LIMONADA DE GUANDOLO **$9.500**
Bebida de panela y limón.

LIMONADA NATURAL **$9.900**

***GASEOSA BOTELLA / DISPENSADOR** **$9.900**

AGUA SABORIZADA CON GAS H2OH! **$9.900**

AGUA HATSU CON GAS 300 mL **$9.900**

AGUA HATSU SIN GAS 500 mL **$9.900**

JUGOS NATURALES EN AGUA **$10.500**

Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo.

LULADA N **$11.900**

Bebida con trozos de lulo y leche condensada, tradicional del Valle del Cauca.

JUGOS NATURALES EN LECHE **$11.900**

Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo.

MEZCLA DE NUESTRAS FRUTAS LOCALES **$11.900**

Mandarina - Fresa
Lulo - Hierbabuena

TÉ HATSU 400 mL **$11.900**

JUGO DE MANDARINA **$12.500**

LIMONADA DE MANGO BICHE **$12.900**

LIMONADA DE HIERBABUENA **$12.900**

LIMONADA CEREZADA **$12.900**

LIMONADA DE COCO **$13.900**

N Nuevo.

*Sujeto a disponibilidad del restaurante.

NUESTRAS SODAS
$9.500

LULADA N
$11.900

Frutos Rojos

Mandarina Limón

Maracupiña N

CERVEZAS NACIONALES

ANDINA 300 mL	**$10.900**
AGUILA LIGTH 330 mL	**$12.900**
CLUB COLOMBIA 330 mL	**$13.900**
JARRA DE REFAJO	**$27.900**

CERVEZAS IMPORTADAS

HEINEKEN 330 mL	**$15.900**
STELLA ARTOIS 300 mL	**$15.900**
CORONA 330 mL	**$16.900**
CORONA CERO 330 m N	**$16.900**

Nuevo.

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

BEBIDAS CALIENTES

AROMÁTICA DE HIERBABUENA	$4.900
CAFÉ AMERICANO	$5.900
ESPRESSO DOBLE	$5.900
AROMÁTICA DE FRUTAS	$5.900
CAPPUCCINO	$6.900
MACCHIATO	$7.900
CAPPUCCINO AMARETTO	$11.900

CONTÁCTANOS

Si tienes una sugerencia, pregunta, queja o reclamo

ESCRÍBENOS A LA LÍNEA PARRILLERA

+57 312 5656916

PÍDENOS EN

Rappi

MENÚ VÁLIDO A PARTIR DE ENERO 2026.

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

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

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

APPETIZERS

ABORRAJADOS N **$14.900**

4 ripe plantain and cheese croquettes, 40 g each, with sweet chili

MADURO LEÑOS N **$16.900**

400 g ripe plantain stued with double cream cheese and molten guava.

BLOOD SAUSAGE (MORCILLA) **$16.900**

3 grilled blood sausages of 75 g each with 3 corn arepas.

PLANTAIN WITH HOGAO **$18.900**

6 "patacones" (fried green plantains) served with hogao.

MEAT EMPANADAS **$19.900**

4 empanadas of approximately 40 g, served with house-made hot sauce and lemon.

CHORIZOS LEÑOS **$22.900**

3 grilled chorizos of 60 g each with 3 corn arepas.

CHICHARRÓN **$26.900**

100 g of pork cracklings served with corn arepas and guacamole.

ANTOJOS PARRILLEROS N **$30.900**

100 g of sliced chicharrón, 2 corn arepas, 1 blood sausage (morcilla), 75 g of chorizo, and 60 g of potatoes, accompanied by guacamole.

N NEW

ABORRAJADOS N
$14.900

MADURO LEÑOS N
$16.900

CHICHARRÓN
$26.900

ANTOJOS PARRILLEROS

$30.900

SOUPS

GREEN GUINEA SOUP **$13.900**

LENTIL SOUP WITH CHORIZO **$15.900**

GRILLED TOMATO SOUP N **$17.900**
With 100% natural spices
accompanied with
croutons and parmesan cheese.

BEEF BROTH N **$20.900**
Chunks of meat, diced potato, chopped onion and cilantro with two corn arepas.

CAZUELA DE FRÍJOLES N **$32.900**

350 g cazuela de Frijol, 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.

N NEW

GRILLED TOMATO SOUP N
$17.900

CAZUELA DE FRÍJOLES N
$32.900

SALADS

GRILLED CHICKEN SALAD **$29.500**

150 g of chicken steak, lettuce in pieces, avocado in cubes, cherry tomatoes, zucchini, and carrot chips accompanied with vinaigrette sauce

GRILLED BEEF SALAD **$30.500**

100 g of chuck steak, lettuce in pieces, avocado in cubes, cherry tomatoes, zucchini, and carrot chips accompanied with vinaigrette sauce.

GRILLED SHRIMP SALAD **$31.500**

100 g of shrimp, lettuce in pieces, avocado in cubes, cherry tomatoes, zucchini, and carrot chips accompanied with vinaigrette sauce.

GRILLED SALMON SALAD **$38.500**

110g of salmon, lettuce in pieces, avocado in cubes, cherry tomatoes, zucchini, and carrot chips accompanied with vinaigrette sauce.

GRILLED BEEF SALAD
$30.500

GRILLED SHRIMP SALAD
$31.500

GRILLED SALMON SALAD
$38.500

- LOS - COTIDIANOS

CALENTADO WITH LENTILS AND GRILLED CHORIZO — $20.900

325 g of rice with lentils, a 60 g chorizo cut into slices, accompanied with two corn arepas and a fried egg.

GRILLED PICADA — $23.900

100 g of pork, 100 g of chicken, a 60 g chorizo cut into slices, accompanied with banana coins, Creole potatoes and home chili.

GRILLED CHICKEN — $25.900

150 g of grilled chicken accompanied by onion, paprika and grilled mushrooms and two traditional accompaniments of your choice.

COLOMBIAN STEAK (N) — $27.900

150 g of shoulder steak with creole sauce and a fried egg, accompanied by rice and onion and tomato salad.

N New.

Accompany your Cotidiano by adding:

*Drink $3.000

**Soup $5.000

Drink and soup $7.000

*You can choose soda or natural lemonade.

**You can choose green guinea soup or lentil soup with chorizo.

COLOMBIAN STEAK N
$27.900

PICADAS

INDIVIDUAL PLATTER **$37.900**

80 g of chicken, 60 g of beef or pork, 50 g of smoked pork ribs, sliced ripe plantain, creole potato and onion rings.

MEDIA PICADA LEÑOS **$61.900**

100 g of beef, 100 g of pork, 100 g of chicken, 125 g of smoked pork ribs, a 60 g chorizo sausage cut in slices, banana coins, rustic potato, onion rings, tomato in hulls and pink sauce. Suggested dish for one person.

PICADA SÚPER LEÑOS **$81.900**

140 g of beef, 300 g of chicken churrasco, 150 g of pork bondiola, 2 chorizos of 60 g each in slices, 200 g of ripe plantain, 230 g of potato hulls, onion rings, 2 corn arepas, tomato hulls and pink sauce.

PICADA LEÑOS "LA DE SIEMPRE" **$84.900**

250 g of smoked pork ribs, 180 g of beef, 100 g of chicken, 100 g of pork, 3 chorizos of 60 g each in slices, banana coins, rustic potato, onion rings, tomato in hulls and pink sauce.

PICADA SÚPER LEÑOS
$81.900

PICADA LEÑOS
“LA DE SIEMPRE”
$84.900

BROCHETAS DE RES O POLLO $29.900

OTHER OPTIONS

BEEF OR CHICKEN SKEWERS **$27.900**

150 g of shoulder steak or 150 g of chicken fillet with slices of tomato, onion, bell pepper and zucchini grilled in pieces and 2 traditional side dishes of your choice.

MEDIO ESPECIAL LEÑOS **$46.900**

70 g of beef dipped in chimichurri, 55 g of pork loin, 80 g of chicken breast fillet dipped in BBQ sauce and 80 g of smoked pork ribs dipped in BBQ sauce. 2 corn arepas and 1 traditional accompaniment of your choice. suggested for one person.

ESPECIAL LEÑOS **$67.900**

140 g of beef with chimichurri, 110 g of pork loin, 160 g of chicken breast fillet, and 160 g of smoked pork rib with BBQ sauce. Includes 2 traditional side dishes of your choice.

ESPECIAL LEÑOS
$67.900

CLASSIC BURGER — $31.900
170 g of beef with a slice of heavy cream cheese, sliced tomato, sliced onion, lettuce and BBQ sauce on brioche bread.

GRILLER BURGER — $31.900
170 g of beef with a slice of heavy cream cheese, grilled onion and BBQ sauce on brioche bread.

***Combos include a portion of potato wedges or potato chips, with alioli and soda or natural lemonade.**

EN COMBO*
$37.900

GRILLER BURGER
$31.900

SANDWICH

With daily freshly baked bread and grilled vegetables (paprika and zucchini)

CHORIPAN **$21.900**
2 grilled chorizos, 60 g each, with chimichurri and a slice of double cream cheese. Does not include grilled vegetables.

GRILLED CHICKEN **$23.900**
165 g of chicken cut into julienne strips with BBQ sauce.

GRILLED PORK BONDIOLA **$25.900**
150 g of pork bondiola cut into julienne strips with chimichurri.

GRILLED HUMP MEAT **$26.900**
100 g of beef morrillo cut into julienne strips with chimichurri.

BEEF STEAK ON THE GRILL **$26.900**
100 g of beef cut into julienne strips with chimichurri.

GRILLED STEAK **$29.900**
120 g steak with chimichurri.

GRILLED ST. LOUIS RIBS **$31.900**
165 g of St. Louis ribs with BBQ sauce.

Get Your Sandwich as a Combo!

with potato wedges or potato chips, garlic aioli sauce, and a soda or natural lemonade.

FOR $7.000 ADDITIONAL

COMBO

GRILLED PORK BONDIOLA SÁNDWICH
$32.900

CALENTADOS

Accompaniments not included.

GRILLED PORK LOIN CALENTADO
$31.900

550 g of rice and beans, 100 g of pork, ripe plantain in small cubes, accompanied by 2 corn arepas and a fried egg.

GRILLED BEEF TENDERLOIN CALENTADO
$33.900

550 g of rice and beans, 100 g of beef, ripe plantain in small cubes, accompanied by 2 corn arepas and a fried egg.

CALENTADO PAISA
$36.900

550 g of rice and beans, ripe plantain in small cubes and 200 g of pork cricklings, accompanied by 2 corn arepas, a fried egg and a slice of avocado.

SÚPER CALENTADO PAISA
$42.900

850 g of rice and beans, ripe plantain in small cubes, and 250 g of pork cricklings, accompanied by 2 corn arepas, 2 fried eggs and a slice of avocado.

GRILLED BEEF TENDERLOIN CALENTADO
$33.900

SÚPER CALENTADO PAISA
$42.900

PARRILLERITOS

KIDS MENU

CHICKEN TENDERS $26.900

150 g chicken fillet, with potato chips or potato wedges and a natural juice mixed with water or a small 60 g ice cream cup.

CHICKEN FILLET $26.900

150 g chicken fillet, with potato chips or potato wedges, salad, and a natural juice mixed with water or a small 60 g ice cream cup.

BEEF TENDERLOIN $29.900

150 g beef steak, with potato chips or potato wedges, salad, and a natural juice mixed with water or a small 60 g ice cream cup.

ST. LOUIS RIBS $30.900

200 g pork ribs (3 units), with potato chips or potato wedges, salad, and a natural juice mixed with water or a small 60 g ice cream cup.

OUR GRILL

BEEF

Pairing with red wine

RUMP TAIL **$44.900**
250 g of beef, maximum doneness medium well

HUMP **$48.900**
250 g of slow-cooked beef shank for 10 hours, finished on the grill with chimichurri.

HUMP WITH PEPPER SAUCE250 N **$50.900**

SHOULDER STEAK **$52.900**
300 g of beef, juicy, soft and great flavor cut.

BISTEC A CABALLO **$55.900**
300 g blade steak with criolla sauce and 2 traditional sides.

STEAK
230 g **$57.900**
350 g **$72.900**

TOP SIRLOIN CAP
Maximum doneness medium well.
230 g **$59.900**
350 g **$76.900**
420 g **SUPER TOP SIRLOIN CAP** **$88.900**

BABY BEEF

230 g **$66.900**
350 g **$83.900**

FILET MIGNON **$74.900**

2 tender beef medallions of approximately 115 g each. grilled bathed in mushroom sauce served with two accompaniments.

RIB-EYE STEAK 350 g **$77.900**

PICANHA ANGUS BEEF **$77.900**

230 g rump steak with high marbling for added flavor and tenderness, potato wedges, salad, and passion fruit chimichurri.

TOMAHAWK DE RES N **$159.900**

800 gr aproximadamente de tomahawk de res a la parrilla, acompañado de 2 porciones de papa casco, 2 und de plátano maduro y 1 porción de vegetales parrillados (cebolla, tomate, zucchini y pimentón) con 1 porción de aguacate.

N NEW

Adiciona a tu plato

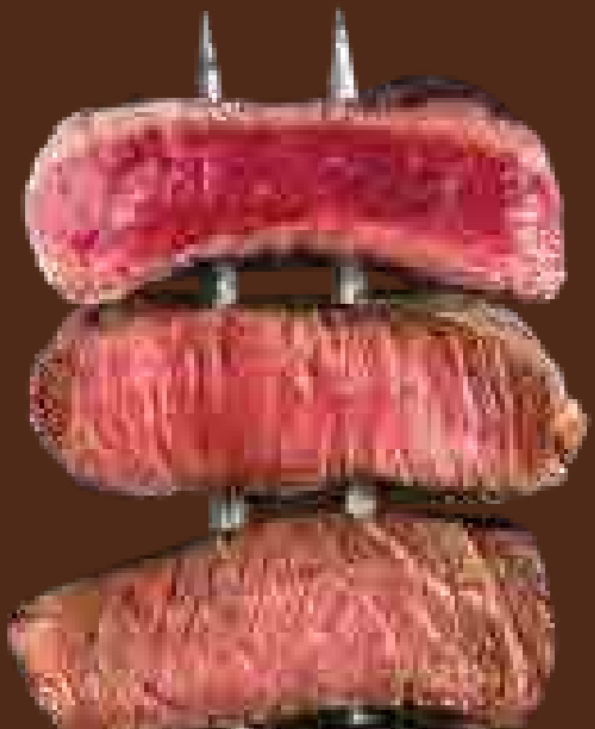
Onion sauce..... **$5.900**
Pepper sauce..... **$6.900**
Mushroom Sauce..... **$7.900**
Bistec a caballo..... **$7.900**
(tomato,onion, cilantro and fried egg)

N

HUMP WITH PEPPER

SAUCE
$50.900

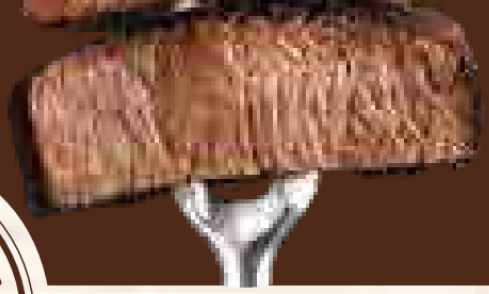
OUR MEATS ARE MATURED*,
ORDER THEM IN YOUR PREFERRED TERM



RARE

MEDIUM

MEDIUM WELL



WELL DONE

MAESTROS PARRILLEROS
LEÑOS & CARBÓN

*Except beef hump.

PORK

Pairing
with red wine or rose wine

PORK MILANESE **$46.900**
250 g breaded pork chop.

GRILLED PORK NECK **$47.900**
320 g of pork meat with herb butter.

RIBS MIX N **$47.900**
150 g St. Louis ribs and 150 g smoked ribs, approximately, bathed in BBQ sauce, accompanied by creole potatoes and two traditional side dishes.

PORK BONBONS **$47.900**
2 pork bonbons, approximately 160g each, with BBQ sauce, potato wedges, and house salad.

TOMAHAWK **$48.900**
300 g pork ribeye with BBQ sauce or herb butter and potato wedges.

ST. LOUIS RIBS Bathed in BBQ sauce.

350 g (1 Rack) **$51.900**

700 g (2 Rack) **$71.900**

GRILLED PORK LOINS **$52.900**

3 pork loins, approximately 110 g each, bathed in BBQ sauce.

SMOKED PORK RIBS **$61.900**

6 units of approximately 80 g, bathed in BBQ sauce.

N NEW.

PORK BONBONS
$47.900

RIBS MIX
$48.900

FISH

Pairing with white wine

TILAPIA ENCOCADO N **$44.900**
300g tilapia fillet bathed in creole sauce with coconut milk, 2 patacones and Leños rice.

GRILLED TROUT 400 g **$45.900**

TROUT GARLIC SHRIMP OR IN CREOLE SAUCE SHRIMP 400 g **$54.900**
With two traditional accompaniments.

GRILLED SALMON 240 g **$65.900**

SALMON GARLIC SHRIMP OR IN CREOLE SAUCE SHRIMP 240 g **$74.900**
With two traditional accompaniments.

New.

TILAPIA ENCOCADO
$44.900

GRILLED SALMON 240 g
$65.900

CHICKEN

Pairing
with white wine

CHICKEN STEAK **$40.900**

2 boneless chicken legs approximately 150g each, boneless with skin, potato wedges, and garlic aioli sauce.

GRILLED CHICKEN **$45.900**

330 g of chicken fillet, accompanied by onion, paprika and grilled

CAPRESE GRILLED CHICKEN **$48.900**

330 g chicken breast fillet, covered with mozzarella cheese, tomato, and basil.

CAPRESE GRILLED CHICKEN
$48.900

ENJOY YOUR PLATE WITH:

3 TRADITIONAL accompaniments:

- L&C rice
- House salad
- Cooked potato
- Sweet banana
- 2 corn arepas

Or choose a SPECIAL accompaniment for only $2.000 additional
(value for each change):

- Andean potatoes 250 g
- Potato wedges 170 g
- Grilled vegetables
- Wok vegetables

PORTIONS

BAKED POTATED 2 units with potato sauce.	**$4.500**
HOUSE SALAD Lettuce, tomato, carrot and onion with vinaigrette.	**$4.500**
RICE With paprika and beans.	**$4.500**
SWEET BANANA 2 units of 100 g each approx.	**$6.900**
CREOLE POTATOES 250 g	**$6.900**
POTATO WEDGES 170 g	**$6.900**
BACON 50 g	**$6.900**
GUACAMOLE 80 g	**$6.900**

N CHOLAO CUP
$19.900

DESSERTS

ICE CREAM 60 g **$8.900**
Escoge entre vainilla, macadamia o frutos rojos.

HOUSE DESSERT **$12.900**
Cheesecake with caramel.

***GRILLED CHEESE WITH BLACKBERRY JAM** **$16.900**
2 portions of farmer's cheese with blackberry jam.

CHOCOLATE VOLCANO **$18.900**
Chocolate sponge cake baked with a liquid chocolate center accompanied by a scoop of vanilla ice cream.

ALMOJABANA CAKE **$19.900**

Valid in the cities of Bogotá and Cali.

CHOLAO CUP N

$19.900

Lulo-flavored ice cream with a base of red fruits (strawberry and blackberry), lulo fruit chunks, pineapple, and passion fruit pulp with syrup and condensed milk.

N New.

*Subject to restaurant availability.

CHOCOLATE VOLCANO
$18.900

***GRILLED CHEESE WITH BLACKBERRY JAM**
$16.900

DRINKS

OUR SODAS Red Fruit Soda Tangerine - Lemon Soda Maracupiña Soda N	**$9.500**
HATSU SODA 300 mL	**$9.500**
GUANDOLO LEMONADE Panela and lemon drink.	**$9.500**
NATURAL LEMONADE	**$9.900**
***SODA BOTTLE / DISPENSER**	**$9.900**
FLAVORED SPARKLING WATER H2OH!	**$9.900**
HATSU SPARKLING WATER 300 mL	**$9.900**
HATSU WATER 500 mL	**$9.900**
WATER BASED NATURAL JUICE	**$10.500**

Strawberry, soursop, mango, passion fruit, blackberry o lulo.

LULADA N **$11.900**

Drink with pieces of lulo and condensed milk, traditional beverage from Valle del Cauca.

MILK BASED NATURAL JUICE **$11.900**

Strawberry, soursop, mango, passion fruit, blackberry o lulo.

BLEND OF OUR LOCAL FRUITS **$11.900**

Tangerine - Strawberry
Lulo - Peppermint

HATSU TEA 400 mL **$11.900**

TANGERINE JUICE **$12.500**

MANGO BICHE LEMONADE **$12.900**

PEPPERMINT LEMONADE **$12.900**

CHERRY LEMONADE **$12.900**

COCONUT LEMONADE **$13.900**

N NEW

*Subject to restaurant availability.

OUR SODAS
$9.500

Red Fruit

LULADA N
$11.900

Soda

Tangerine Lemon Soda

Maracupiña Soda N

LOCAL BEERS

ANDINA 300 mL	**$10.900**
AGUILA LIGHT 330 mL	**$12.900**
CLUB COLOMBIA 330 mL	**$13.900**
REFAJO PITCHER	**$27.900**

INTERNATIONALS BEERS

HEINEKEN 330 mL	**$15.900**
STELLA ARTOIS 300 mL	**$15.900**
CORONA 330 mL	**$16.900**
CORONA CERO 330 m N	**$16.900**

NEW.

ALCOHOL EXCESS IS HARMFUL FOR YOUR HEALTH. IF YOU DRINK DON'T DRIVE. SELLING ALCOHOLIC BEVERAGES TO MINORS IS PROHIBITED.

HOT DRINKS

MINT INFUSION	**$4.900**
AMERICAN	**$5.900**
DOUBLE ESPRESSO	**$5.900**
FRUIT INFUSION	**$5.900**
CAPPUCCINO	**$6.900**
MACCHIATO	**$7.900**
AMARETTO CAPPUCCINO	**$11.900**

CONTACT US

If you have a suggestion, question, complaint, or claim

WRITE TO OUR GRILL LINE

+57 312 5656916

ORDER FROM US ON

Rappi

MENU VALID FROM JANUARY 2026

IF YOU NEED AN ELECTRONIC INVOICE, DON'T FORGET TO REQUEST IT WHEN ASKING FOR YOUR BILL.

TIP NOTICE

Customers are informed that this establishment suggests a tip corresponding to 10% of the total bill amount, which may be accepted, rejected, or modified based on your assessment of the service provided. When asking for the bill, please let the person serving you know if you would like the tip amount to be included in the bill or specify the amount you wish to leave as a tip. In this establishment, all money collected as tips is exclusively intended to recognize the work of the people who are part of the service sta. If you have any issues with the collection of the tip, you can contact the national customer service line of the Superintendence of Industry and Commerce: (601) 592 0400 in Bogotá or the free national line: 01 8000 910165, to file your complaint. You can also file it via email at contactenos@sic.gov.co by writing in the subject line or body of the email — Complaint about tip collection.

ALLERGEN DECLARATION

Dear guests, please note that our kitchens handle ingredients that contain: wheat flour (gluten), traces of soy, dairy, eggs, peanuts, nuts, among others, which may cause allergies. Products are subject to availability at the point of sale. *All images are for advertising reference only. The weight of each product corresponds to its approximate raw weight. All our prices include taxes and are in Colombian pesos.