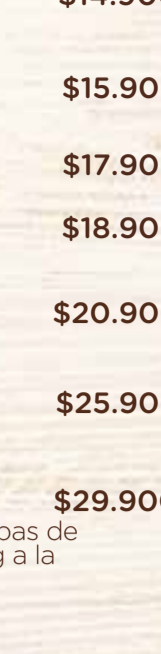


LEÑOS & CARBÓN

1 9 8 6



ENTRADAS

ABORRAJADOS ^N	\$14.900
4 croquetas de plátano maduro y queso de 40g c/u con aji dulce.	
MADURO LEÑOS ^N	\$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 HOGAO	\$17.900
6 patacones con hogao.	
EMPAÑADAS DE CARNE	\$18.900
4 empanadas 40 g c/u a aprox. aji de la casa y limón.	
CHORIZOS LEÑOS	\$20.900
3 chorizos 60 g c/u a la parrilla y 3 arepas de maíz.	
CHICHARRÓN	\$25.900
100 g chicharrón, arepas de maíz y guacamole.	
ANTOJOS PARRILLEROS ^N	\$29.900
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.

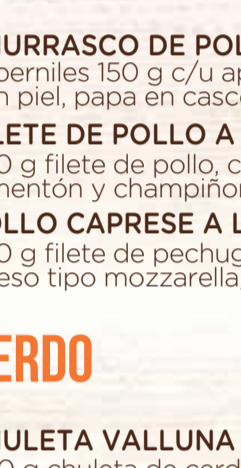
LOS COTIDIANOS!

ARROZ ATOLLADO 150G ^N	\$24.900
150 g de arroz, con 50 g de verduras, 100 g de cerdo, 50 g de res, 1 und de chorizo de moneda de plátano y 1,5 onz de hogao.	
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 ^N	\$27.900
150 g bife de paleta con salsa criolla, un huevo frito, arroz y ensalada de cebolla y tomate.	

^N Plato nuevo.

SOPAS Y CAZUELAS

SOPA DE GUINEO VERDE	\$14.900
SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO A LA PARRILLA	\$16.900
SOPA DE TOMATES A LA PARRILLA ^N	\$17.900
Con especias 100% naturales acompañada con crutones y queso parmesano.	
CALDO DE COSTILLA ^N	\$18.900
Trozos de carne, papa en cuadritos, picadillo de cebolla y cilantro con dos arepas de maíz.	
CAZUELA DE FRIJOLES ^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.	



CAZUELA DE FRIJOLES ^N
\$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.	

CALENTADOS

*CALENTADO PAISA	\$34.900
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.	
ARROZ ATOLLADO ^N	\$37.900
250 grs de arroz, con 60 grs de verduras, 100 grs de cerdo, 100 grs de res, 1,5 und de chorizo de cerdo de 90 grs, acompañado de monedas de plátano y 1,5 onz de hogao.	
ARROZ CON CAMARONES ^N	\$38.900
250 grs de arroz, con 60 grs de verduras, 250 grs camarón, acompañado de dos patacones y 1,5 onz de salsa encocado	

***SÚPER CALENTADO PAISA** \$40.900
850 g arroz con frijoles, plátano maduro en cuadritos, 50 g de chicharrón, dos arepas de maíz, dos huevos fritos y una tajada de aguacate.

*No incluye acompañamientos

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

NUESTRA PARRILLA

RES

COLITA DE CUADRIL	\$45.900
250 g carne de res, en término máximo de cocción 3/4.	
MORRILLO	\$47.900
250 g morrillo de res en cocción lenta por 10 horas y terminado a la parrilla con chimichurri.	
BIFE DE PALETA	\$49.900
300 g carne de res, corte jugoso, suave y de gran sabor.	
MORRILLO CON SALSA A LA PIMIENTA 250 g ^N	\$50.900
BISTEC A CABALLO	\$53.900
Bife de paleta 300 g con huevo, salsa criolla y 2 acompañamientos tradicionales.	
CHURRASCO	\$54.900
230 g	\$69.900
350 g	
PUNTA DE ANCA	
Término máximo de cocción 3/4.	
230 g	\$56.900
350 g	\$75.900
BABY BEEF	
230 g	\$62.900
350 g	\$84.900

^N Plato nuevo.

POLLO

CHURRASCO DE POLLO	\$39.900
2 perriles 150 g c/u aprox. deshuesados con piel, papa en cascos y salsa alioli de ajo.	
FILETE DE POLLO A LA PARRILLA	\$43.900
330 g filete de pollo, cebolla, pimentón y champiñones parrillados.	
POLLO CAPRE A LA PARRILLA	\$47.900
330 g filete de pechuga, cubierto con queso tipo mozzarella, tomate y albahaca.	

CERDO

CHULETA VALLUNA DE CERDO	\$44.900
250 g chuleta de cerdo apanada con salsa Ranch.	
BONDIOLA DE CERDO	\$46.900
320 g carne cerdo, con mantequilla de finas hierbas.	
MIX COSTILLAS ^N	\$47.900
150 g aprox. costillas st louis y 150 g aprox. costillas ahumadas en salsa BBQ, papas criollas y 2 acompañamientos tradicionales.	
TOMAHAWK	\$48.900
300 g chuleta de cerdo con salsa BBQ o mantequilla de finas hierbas y papa en cascos.	
COSTILLAS ST. LOUIS En salsa BBQ.	
350 g (1 Rack)	\$52.900
700 g (2 Rack)	\$73.900

^N Plato nuevo.

PESCADO

ENCOCADO DE TILAPIA ^N	\$42.900
300 g filete de tilapia bañado en salsa criolla con leche de coco, 2 patacones y arroz leños.	
TRUCHA A LA PLANCHA 350 g	\$44.900
TRUCHA AJILLO CAMARÓN O EN SALSA CRIOLLA CAMARÓN 350 g	\$52.900
Con 2 acompañamientos tradicionales.	
SALMÓN A LA PARRILLA 240 g	\$63.900
SALMÓN AJILLO CAMARÓN O EN SALSA CRIOLLA CAMARÓN 240 g	\$72.900
Con 2 acompañamientos tradicionales.	

^N 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 \$66.900

OTRAS OPCIONES	
MEDIO ESPECIAL LEÑOS	\$44.900
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	\$66.900
140 g carne de res bañada en chimichurri, 170 g lomo de cerdo, 160 g filete de pechuga de pollo, y 160 g de costilla de cerdo ahumada y 2 acompañamientos tradicionales.	
PICADA SÚPER LEÑOS	\$79.900
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.	

HAMBURGUESA CLÁSICA \$29.900
170 g carne de res con una tajada de queso doble crema, tomate en rodajas, cebolla en rodajas, lechuga y salsa BBQ en pan bríoche.

HAMBURGUESA PARRILLERA \$29.900
170 g carne de res con una tajada de queso doble crema, cebolla grillé y salsa BBQ en pan bríoche.

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

EN COMBO* \$35.900

PEQUEÑOS PARRILLERITOS

MENÚ INFANTIL

FILETE DE POLLO APANADO	\$26.900
150 g filete de pollo, con papas chips o papa cascos y un juguito natural en agua y una bola de helado de 80 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 y una bola de helado de 80 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 y una bola de helado de 80 g.	

SÁNDWICH

CHORIPAN	\$21.900
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	\$22.900
165 g pollo en julianas con salsa BBQ.	
DE BONDIOLA DE CERDO	\$23.900
150 g bondiola de cerdo en julianas con chimichurri.	
DE MORRILLO A LA PARRILLA	\$25.900
100 g corte de res en julianas con chimichurri.	
DE CHURRASCO DE RES A LA PARRILLA	\$27.900
120 g churrasco con chimichurri.	
DE COSTILLAS ST. LOUIS	\$29.900
165 g costillas St Louis con salsa BBQ.	

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

¡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	\$4.500
1 uds. con salsa papa	
ENSALADA DE LA CASA	\$4.500
Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla.	
ARROZ LEÑOS	\$4.500
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

POSTRE DE LA CASA	\$12.900
Torta de queso y caramelo.	
*QUESO A LA PARRILLA CON MERMELADA DE MORA	\$15.900
2 porciones de queso campesino con mermelada de mora.	
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.

BEBIDAS

*GASEOSA BOTELLA/ DISPENSADOR 300 mL	\$8.900
LIMONADA NATURAL	\$8.900
LIMONADA DE GUADOLO	\$8.900
Bebida de panela y limón.	
NUESTRAS SODAS	\$8.900
Frutos Rojos, Mandarina Limón, Maracuyá ^N	
JUGOS NATURALES EN AGUA	\$9.500
Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo.	
AGUA HATSU SIN GAS 300 mL	\$9.500
AGUA HATSU CON GAS 500 mL	\$9.500
AGUA SABORIZADA CON GAS H2OH!	\$9.900
SODA HATSU 300 mL	\$9.900
JUGOS NATURALES EN LECHE	\$10.500
Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo.	
MEZCLA DE NUESTRAS FRUTAS LOCALES	\$10.900
Mandarina - fresa, Lulo - hierbabuena	
TÉ HATSU 400 mL	\$10.900
JUGO DE MANDARINA	\$11.500
LIMONADA DE MANGO BICHE	\$11.900
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$11.900
LIMONADA CEREZADA	\$11.900
LULADA ^N	\$11.500
Bebida con trozos de lulo y leche condensada, tradicional del Valle del Cauca.	
LIMONADA DE COCO	\$12.900

^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	\$27.900

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

^N Nuevo.

CÓCTELES

	COPA	JARRA
COPA DE SANGRÍA	\$21.900 ^(MA)	\$47.900
*MOJITO	\$29.900 ^(MA)	\$59.900
*GINGER FRESA	\$29.900 ^(MA)	\$59.900

*Sujeto a disponibilidad del restaurante.

^(MA) 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 EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

CONTÁCTANOS

Si tienes una sugerencia, pregunta, queja o reclamo

ESCRÍBENOS A LA LÍNEA PARRILLERA

+57 312 5656316

PÍDENOS EN Rappi

MENÚ VÁLIDO A PARTIR DE JUNIO DE 2026.

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

DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS

Apreciados invitados, tengan en cuenta que en nuestras cocinas se manejan ingredientes que contienen: harina de trigo (gluten), trazas de soja, lácteos, huevo, marí, 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, indíquela a la persona que le atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique 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 91065, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo electrónico: contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.

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.