

PICADA PARRILLADA 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 150 g pollo a la parrilla, cebolla, pimentón y champiñones parrillados y dos acompañamientos tradicionales. BISTEC COLOMBIANO

\$25,900

\$26.900

Bebida y sopa por \$7.000

\$29.900

\$12.900

\$14.900

\$17.900

\$27.900

\$28.900

\$27.900

\$29.900

\$32.900

\$38.900

MAESTROS PARRILLERO

- LEÑOS E CARBÓN

\$40.900

\$42.900

\$44.900

\$46.900

\$47.900

\$49.900

\$52.900

\$70.900

\$56.900

\$78.900

\$35.900

\$39.900

\$43.900

\$40.900

\$41.900

\$41.900

\$43.900

\$43.900

\$45.900

\$63.900

\$48.900

\$42.900

\$42.900

\$52.900

\$60.900

\$60.900

\$27.900

\$31.900

\$43.900

\$60.900

\$75.900

EN COMBO*

\$27.900

33.900

\$25.900

\$25.900

\$28.900

\$29.900

\$19.900

\$21.900

\$22.900

\$23.900

\$26.900

\$28.900

\$3.900

\$3.900

\$3.900

\$6.900

\$6.900

\$6.900

Con pan horneado a diario,

cebollas y vegetales parrillados. (pimentón y zucchini).

cebolla.

arepas de maíz,

por solo \$2.000 adicionales

\$65.900

No incluye acompañamientos

Sopa por \$5.000

CAZUELA DE FRIJOLES \$29.900

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:

*Con bebida puede escoger gaseosa o limonada natural.
**Con sopa puede escoger guineo verde o lentejas con chorizo. CAZUELA DE FRÍJOLES 🗓 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.

SOPAS SOPA DE GUINEO VERDE SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO A LA PARRILLA SOPA DE TOMATES A LA PARRILLA \$\overline{\mathbb{N}}\$16.900 Con especias 100% naturales acompañada con crutones y queso parmesano. CALDO DE COSTILLA 🗓 Trozos de carne, papa en cuadritos, picadillo de cebolla y cilantro con dos arepas de maíz.

VSALADAS

DE POLLO PARRILLADO

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

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

CALENTADO DE LOMO

DE RES A LA PARRILLA

CALENTADO PAISA

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

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.

PÍDELO CON BEBIDA LIMONADA NATUR POR \$3.000 ADICIONALES SUPER 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. **NUESTRA PARRILLA**

RES COLITA DE CUADRIL 250 g carne de res, en término máximo de cocción 3/4. **MORRILLO** 250 g morrillo de res en cocción lenta por 10 horas y terminado a la parrilla con chimichurri. **BIFE DE PALETA** 300 g carne de res, corte jugoso, suave y de gran sabor.

MORRILLO CON SALSA A LA PIMIENTA 250 q 📵 **BISTEC A CABALLO** Bife de paleta 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 **BABY BEEF** 230 g 350 g

N Plato nuevo. POLLO CHURRASCO DE POLLO
2 perniles 150 g c/u aprox. deshuesados con piel, papa en cascos y salsa alioli de ajo. FILETE DE POLLO A LA PARRILLA 330 g filete de pollo, cebolla, pimentón y champiñones parrillados.

POLLO CAPRESE A LA PARRILLA 330 g filete de pechuga, cubierto con queso tipo mozzarella, tomate y albahaca. CERDO CHULETA VALLUNA DE CERDO 250 g chuleta de cerdo apanada

con salsa Ranch. **BONDIOLA DE CERDO** 320 g carne cerdo, con mantequilla de finas hierbas. MIX COSTILLAS 150 g aprox. costillas st louis y 150 g aprox. costillas ahumadas en salsa BBQ, papas criollas y 2 acompañamientos tradicionales.

BOMBONES DE CERDO 2 bombones de cerdo de 160 g c/u aprox. con salsa BBQ, papa en cascos y ensalada de la casa. TOMAHAWK 300 g chuletón de cerdo con salsa BBQ o mantequilla de finas hierbas y papa en cascos. COSTILLAS ST. LOUIS En salsa BBQ.

350 g (1 Rack) 700 g (2 Rack LOMITOS DE CERDO 3 uds lomo de cerdo de 110 g c/u aprox. con salsa BBQ. N Plato nuevo.

PESCADO ENCOCADO DE TILAPIA 🗓 300 g filete de tilapia bañado en salsa criolla con leche de coco, 2 patacones y arroz leños.

TRUCHA A LA PLANCHA 350 g TRUCHA AJILLO CAMARÓN O EN SALSA CRIOLLA CAMARÓN 350 g Con 2 acompañamientos tradicionales. SALMÓN A LA PARRILLA 240 g SALMÓN AJILLO CAMARÓN O EN SALSA CRIOLLA CAMARÓN 240 g \$71.900 En 2 acompañamientos tradicionales.

Plato nuevo. DISFRUTA TU

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.

SÁNDWICH

frutos rojos.

H2OH!

BROCHETAS DE RES O POLLO

y anillos de cebolla. 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. ESPECIAL LEÑOS

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

LULADA Nuevo.

Heineken HEINEKEN 330 mL STELLA ARTOIS 300 mL CORONA 330 mL CORONA CERO 330 mL CÓCTELES

*MOJITO

COPA DE SANGRÍA

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.

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 cascos, anillos de cebolla, dos arepas de tomate en cascos y salsa rosada. rodajas, lechuga en pan brioche.

HAMBURGUESA PARRILLERA MENÚ INFANTIL FILETE DE POLLO APANADO

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

POSTRES

N Plato nuevo. Sujeto a disponibilidad del restaurante. **BEBIDAS** *GASEOSA BOTELLA/ **DISPENSADOR** 300 mL LIMONADA NATURAL Bebida de panela y limón.

Mandarina - fresa Lulo - hierbabuena LIMONADA CEREZADA Bebida con trozos de lulo y leche condensada, tradicional del Valle del Cauca.

NUESTRAS SODAS Frutos Rojos Mandariná Limón Maracupiña 🕦 SODA HATSU 300 mL

ARROZ LEÑOS **MADURO** PAPA CASCO 170 g TOCINETA 50 g **GUACAMOLE** 80 g

PORCIONES PAPA COCIDA 2 uds. con salsa papa

VASO DE HELADO 60 g Escoge entre vainilla, macadamia o POSTRE DE LA CASA Torta de queso y caramelo. 2 porciones de queso campesino con mermelada de mora.

leche condensada. LIMONADA DE GUANDOLO

JUGO DE MANDARINA TÉ HATSU 400 mL LIMONADA DE MANGO BICHE LIMONADA DE HIERBABUENA

CHORIPAN 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 165 g pollo en julianas con salsa BBQ. DE BONDIOLA DE CERDO 150 g bondiola de cerdo en julianas con chimichurri. DE MORRILLO A LA PARRILLA 100 g corte de res en julianas con chimichurri. DE BIFE DE RES A LA PARRILLA \$23.900 100 g corte de res con chimichurri. DE CHURRASCO DE RES A LA PARRILLA

*QUESO A LA PARRILLA CON MERMELADA DE MORA COPA DE CHOLAO 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

JUGOS NATURALES EN AGUA Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo. AGUA HATSU SIN GAS 300 mL AGUA HATSU CON GAS 500 mL AGUA SABORIZADA CON GAS JUGOS NATURALES EN LECHE Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo. MEZCLA DE NUESTRAS FRUTAS LOCALES

LIMONADA DE COCO Sujeto a disponibilidad del restaurante. **CERVEZAS NACIONALES** ANDINA 300 mL AGUILA LIGHT 330 mL Club Colombia CLUB COLOMBIA 330 mL JARRA DE REFAJO

PLATO CON: **ESPECIAL LEÑOS OTRAS OPCIONES**

3 acompañamientos TRADICIONALES:

HAMBURGUESA CLÁSICA 170 g carne de res con una tajada de queso doble crema, tomate en rodajas, cebolla er rodajas, lechuga y salsa BBQ 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 opapas chips y gaseosa o limonada natural. PARRILLERITOS.

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 ENSALADA DE LA CASA Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla. nabichuelas. 2 uds. de 100 g c/u aprox. PAPA CRIOLLA 250 g

120 g churrasco con chimichurri. DE COSTILLAS ST. LOUIS 165 g costillas St Louis con salsa BBQ.

\$14.900

*GINGER FRESA \$25.900 (2x1) *Sujeto a disponibilidad del restaurante. En cualquier momento del día, aplica de lunes a domingo y unicamente 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. CONTACTANOS Si tienes una sugerencia, pregunta, queja o reclamo **ESCRÍBENOS A LA LÍNEA PARRILLERA** (L) +57 312 5656316

COPA

\$17.900

PÍDENOS EN SI NECESITAS FACTURA ELECTRÓNICA NO OLVIDES SOLICITARLA AL MOMENTO 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, maní, nueces, entre otros, que pueden producir alergia. ADVERTENCIA PROPINA

MENÚ VÁLIDO A PARTIR DE NOVIEMBRE DE 2025. 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 atiende 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 diverse 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, comuníquese 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: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.

\$8.900 \$8.900 \$8.900 \$8.900 \$8.900 \$8.900 \$9.900 \$9.900 \$9.900 \$10.900 \$10.900 \$10.900 \$11.500 \$11.500 \$11.500 \$11.500 \$12.500

> \$9.900 \$11.900 \$12.900 \$22.900

JARRA \$43.900 \$25.900 21 \$55.900 \$55.900

\$6.900 \$6.900 \$7.900 \$10.900 \$14.900 \$18.900 \$7.900

\$14.900 \$15.900 \$15.900