

LEÑOS & CARBÓN

1 9 8 8



ENTRADAS

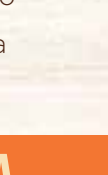
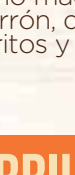
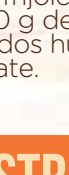
| | |
|---|----------|
| ABORRAJADOS ^N | \$11.900 |
| 4 croquetas de plátano maduro y queso de 40g c/u con aji dulce. | |
| MADURO LEÑOS ^N | \$13.900 |
| 400 g plátano maduro relleno de queso doble crema y bocadillo. | |
| MORCILLAS A LA PARRILLA | \$15.900 |
| 3 morcillas 75 g c/u a la parrilla con 3 arepas de maíz. | |
| PATACONES CON HOGAO | \$15.900 |
| 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 | \$23.900 |
| 100 g chicharrón, arepas de maíz y guacamole. | |

^N Plato nuevo.

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 aji 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 ^N | \$26.900 |
| 150 g bife de paleta con salsa criolla, un huevo frito, arroz y ensalada de cebolla y tomate. | |

^N Plato nuevo.



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

| | |
|---|----------|
| SOPA DE GUINEO VERDE | \$11.900 |
| SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO A LA PARRILLA | \$13.900 |
| CONSOMÉ DE CARNE O POLLO | \$14.900 |
| Trozos de carne o pollo, papa en cuadritos, picadillo de cebolla y cilantro con dos arepas de maíz. | |

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. | |

CALENTADOS

| | |
|--|----------|
| CALENTADO DE LOMO DE CERDO A LA PARRILLA | \$24.900 |
| 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 | \$26.900 |
| 550 g arroz con frijoles, 100 g carne de res, plátano maduro en cuadritos, dos arepas de maíz y un huevo frito. | |
| CALENTADO PAISA | \$29.900 |
| 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. | |

PÍDELO CON BEBIDA POR \$3.000 ADICIONALES

(GASEOSA O LIMONADA NATURAL)

| | |
|---|----------|
| SÚPER CALENTADO PAISA | \$35.900 |
| 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 | \$36.900 |
| 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 | \$40.900 |
| 300 g carne de res, corte jugoso, suave y de gran sabor. | |
| MORRILLO CON SALSA A LA PIMIENTA 250 g ^N | \$43.900 |
| BISTEC A CABALLO | \$43.900 |
| Bife de paleta 300 g con huevo, salsa criolla y 2 acompañamientos tradicionales. | |
| CHURRASCO | \$49.900 |
| 230 g | \$61.900 |
| 350 g | |
| PUNTA DE ANCA | \$50.900 |
| Término máximo de cocción 3/4. | |
| 230 g | \$66.900 |
| 350 g | |
| BABY BEEF | \$56.900 |
| 230 g | \$76.900 |
| 350 g | |

^N Plato nuevo.

POLLO

| | |
|--|----------|
| CHURRASCO DE POLLO | \$31.900 |
| 2 pernils 150 g c/u aprox. deshuesados con piel, papa en cascos y salsa alioli de ajo. | |
| FILETE DE POLLO A LA PARRILLA | \$37.900 |
| 330 g filete de pollo, cebolla, pimentón y champiñones parrillados. | |
| POLLO CAPRESE A LA PARRILLA | \$42.900 |
| 330 g filete de pollo, cabrillo con queso tipo mozzarella, tomate y albahaca. | |

CERDO

| | |
|---|----------|
| CHULETA VALLUNA DE CERDO | \$37.900 |
| 250 g chuleta de cerdo apanada con salsa Ranch. | |
| BONDIOLA DE CERDO | \$37.900 |
| 320 g bondiola de cerdo, con mantequilla de finas hierbas. | |
| MIX COSTILLAS ^N | \$38.900 |
| 150 g aprox. costillas st louis y 150 g aprox. costillas ahumadas en salsa BBQ, papas criollas y 2 acompañamientos tradicionales. | |
| BOMBONES DE CERDO | \$39.900 |
| 320 g, 2 bombones de cerdo de 160 g c/u aprox. con salsa BBQ, papa en cascos y ensalada de la casa. | |
| TOMAHAWK | \$40.900 |
| 300 g chuletón de cerdo con salsa BBQ o mantequilla de finas hierbas y papa en cascos. | |
| COSTILLAS ST. LOUIS En salsa BBQ. | \$41.900 |
| 350 g (1 Rack) | \$60.900 |
| 700 g (2 Rack) | |
| LOMITOS DE CERDO | \$45.900 |
| 3 uds lomo de cerdo de 110 g c/u aprox. con salsa BBQ. | |

^N Plato nuevo.

PESCADO

| | |
|---|----------|
| ENCOCADO DE TILAPIA ^N | \$39.900 |
| 300 g filete de tilapia bañado en salsa criolla con leche de coco, 2 patacones y arroz leños. | |
| TRUCHA A LA PLANCHA 400 g | \$41.900 |
| TRUCHA AJILLO CAMARÓN O EN SALSA CRIOLLA CAMARÓN 400 g | \$51.900 |
| Con 2 acompañamientos tradicionales. | |
| SALMÓN A LA PARRILLA 240 g | \$59.900 |
| SALMÓN AJILLO CAMARÓN O EN SALSA CRIOLLA CAMARÓN 240 g | \$70.900 |
| Con 2 acompañamientos tradicionales. | |

^N Plato nuevo.

DISFRUTA TU PLATO CON:

- 3 acompañamientos TRADICIONALES:
 - Arroz Leños
 - Papa cocida
 - 2 arepas de maíz
- O elige un acompañamiento ESPECIAL por solo \$2.000 adicionales:
 - Papa criolla 250 g
 - Papa en cascos 170 g
 - Verduras parrilladas
 - Vegetales al wok

ESPECIAL LEÑOS \$57.900



OTRAS OPCIONES

| | |
|--|----------|
| BROCHETAS DE RES O POLLO | \$25.900 |
| 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. | |
| 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. | |
| MEDIO ESPECIAL LEÑOS | \$40.900 |
| 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 | \$57.900 |
| 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. | |
| PICADA SÚPER LEÑOS | \$73.900 |
| 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 en rodajas, papa en cascos, anillos de cebolla, dos arepas de maíz, tomate en cascos y salsa rosada. | |

HAMBURGUESA CLÁSICA \$26.900
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 \$26.900
170 g carne de res con una tajada de queso doble crema, cebolla grillé y salsa BBQ en pan bríoche.

EN COMBO* \$32.900

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

PARRILLERITOS MENÚ INFANTIL

| | |
|--|----------|
| FILETE DE POLLO APANADO | \$25.900 |
| 150 g filete de pollo, con papas chips y un vasito de helado de 60 g, el sabor estará sujeto a disponibilidad del restaurante. | |

SÁNDWICH

| | |
|---|----------|
| CHORIPAN | \$18.900 |
| 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 | \$20.900 |
| 165 g pollo en julianas con salsa BBQ. | |
| DE BONDIOLA DE CERDO | \$21.900 |
| 150 g bondiola de cerdo en julianas con chimichurri. | |
| DE MORRILLO A LA PARRILLA | \$22.900 |
| 100 g corte de res en julianas con chimichurri. | |
| DE BIFE DE RES A LA PARRILLA | \$22.900 |
| 100 g corte de res con chimichurri. | |
| DE CHURRASCO DE RES A LA PARRILLA | \$25.900 |
| 120 g churrasco con chimichurri. | |
| DE COSTILLAS ST. LOUIS | \$27.900 |
| 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

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 pimientón 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 60 g | \$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 MERMELEDA DE MORA | \$14.900 |
| 2 porciones de queso campesino con mermelada de mora. | |
| COPA DE CHOLAO ^N | \$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 panela y limón. | |
| NUESTRAS SODAS | \$7.900 |
| Frutos Rojos Mandarina Limón Mandarina ^N | |
| *GASEOSA BOTELLA/ DISPENSADOR 300 mL | \$7.900 |
| JUGOS NATURALES EN AGUA | \$8.900 |
| Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo. | |
| AGUA HATSU SIN GAS 300 mL | \$8.900 |
| AGUA HATSU CON GAS 500 mL | \$8.900 |
| AGUA SABORIZADA CON GAS H2OH! | \$8.900 |
| 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 |
| LULADAN ^N | \$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 330 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 ^N | \$15.900 |

^N Nuevo.

CÓCTELES

| | | |
|------------------------|----------|--------------|
| COPA | | JARRA |
| COPA DE SANGRÍA | \$16.900 | \$42.900 |
| *MOJITO | \$22.900 | \$52.900 |
| *GINGER FRESA | \$22.900 | \$52.900 |

*Sujeto a disponibilidad del restaurante.

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

+57 312 5656916

PÍDENOS EN **Rappi**

MENÚ VÁLIDO A PARTIR DE ABRIL DE 2025.

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), grasas de soja, lactosa, huevo, mani, 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, indique a la persona que lo atiende si 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 radicarla a través del correo 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.