



# LEÑOS & CARBÓN

## ENTRADAS

- ABORRAJADOS** \$11.900  
4 croquetas de plátano maduro y queso de 40g c/u con aji dulce.
- MADURO LEÑOS** \$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.



**CHICHARRÓN** \$23.900

## SOPAS

- 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 cuadrillos, picadillo de cebolla y cilantro con dos arepas de maíz.



**SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO** \$13.900

## 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.
- DE CAMARONES PARRILLADOS** \$29.900  
100 g camarones, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta.
- DE SALMÓN PARRILLADO** \$36.900  
110 g salmón, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta.

## 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** \$26.900  
150 g bife de paleta con salsa criolla, un huevo frito, arroz y ensalada de cebolla y tomate.

**Acompaña tu cotidiano adicionalmente:**

- Bebida por \$3.000
- Sopa por \$5.000
- Bebida y sopa por \$7.000

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



**FILETE DE POLLO A LA PARRILLA** \$25.900

## NUESTRA PARRILLA

- RES** Maridaje con Vino Tinto
- COLITA DE CUADRIL** \$36.900  
250 g carne de res, en término máximo de cocción 3/4.
- MORRILLO** \$39.900  
150 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 \$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 \$56.900  
350 g \$61.900
- PUNTA DE ANCA** \$50.900  
Término máximo de cocción 3/4.
- BABY BEEF** \$56.900  
230 g \$76.900  
350 g \$76.900
- FILET MIGNON** \$63.900  
2 medallones tiernos de res de 115 g c/u aprox. a la parrilla servido con 2 acompañamientos tradicionales.
- BIFE CHORIZO** 350 g \$67.900

**Adiciona a tu plato**

- Encabollado..... \$6.900
- Salsa a la pimienta..... \$7.900
- Salsa de champiñones..... \$7.900
- Bistec a caballo..... \$7.900  
(caballo, tomatá, cilantro y un huevo frito)

## PESCADO

- ENCOCADO DE TILAPIA** \$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.

**DISFRUTA TU PLATO CON:**

- 3 acompañamientos tradicionales: \$3.000 adicionales
- 4 acompañamientos especiales: \$2.000 adicionales

Elige el plato que quieras:

- Filete a la casa
- Papa cocida
- 2 arepas de maíz
- Papa criolla 250 g
- Pollo en cascos 170 g
- Vegetales al wok

## POLLO

- CHURRASCO DE POLLO** \$31.900  
2 pernils 150 g c/u aprox. deshuesados con piel, papa en cascos y salsa alloli 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 pechuga, cubierto con queso tipo mozzarella, tomate y albahaca.



**BONDIOLA DE CERDO** \$37.900

## CERDO

- CHULETA VALLUNA DE CERDO** \$37.900  
250 g chuleta de cerdo apanada con salsa Ranch.
- BONDIOLA DE CERDO** \$37.900  
320 g carne cerdo, con mantequilla de finas hierbas.
- MIX COSTILLAS** \$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  
700 g (2 Rack) \$60.900
- LOMITOS DE CERDO** \$45.900  
3 unidades lomo de cerdo de 110 g c/u aprox. con salsa BBQ.
- COSTILLA DE CERDO AHUMADA** \$49.900  
6 unidades 80 g c/u aprox. bañadas en salsa BBQ.

## CALENTADOS

- CALENTADO DE LOMO DE CERDO A LA PARRILLA** \$24.900  
550 g arroz con frijoles, 100 g carne de cerdo, plátano maduro en cuadrillos, dos arepas de maíz y un huevo frito.
- CALENTADO DE LOMO DE RES A LA PARRILLA** \$26.900  
550 g de arroz con frijoles, 100 g carne de res, plátano maduro en cuadrillos, dos arepas de maíz y un huevo frito.
- CALENTADO PAISA** \$29.900  
550 g arroz con frijoles, plátano maduro en cuadrillos 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 cuadrillos, 250 g de chicharrón, dos arepas de maíz, dos huevos fritos y una tajada de aguacate.



**SÚPER CALENTADO PAISA** \$35.900

## PARRILLERITOS MENÚ INFANTIL

- FILETE DE POLLO PAPANADO** \$25.900  
150 g filete de pollo con papas chips y un vaso de helado de 60 g, el sabor estará sujeto a disponibilidad del restaurante.
- PICADAS**
- 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.
- MEDIA PICADA LEÑOS** \$53.900  
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** \$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, 230 g papa en cascos, anillos de cebolla, dos arepas de maíz, tomate en cascos y salsa rosada.
- PICADA LEÑOS "LA DE SIEMPRE"** \$77.900  
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 cascos, anillos de cebolla, tomate en cascos y salsa rosada.

## 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.
- 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.

**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.

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

## 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 alloli 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 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

- 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** \$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.

## BEBIDAS

- LIMONADA NATURAL** \$7.900
- LIMONADA DE GUANDOLO** \$7.900  
Bebida de panela y limón.
- NUESTRAS SODAS** \$7.900  
Frutos Rojos  
Mandarina Limón  
Maracuyá
- \*GASEOSA BOTELLA** 300 mL \$7.900
- JUGOS NATURALES EN AGUA** \$8.900  
Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo.
- AGUA HATSU CON GAS** 300 mL \$8.900
- AGUA HATSU SIN 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
- LULADA** \$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

## 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 \$15.900

## CÓCTELES

- COPA DE SANGRÍA** \$16.900
- \*MOJITO** \$22.900
- \*GINGER FRESA** \$22.900

\*Sujeto a disponibilidad del restaurante.

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. SI TOMAS, NO MANEJE. PROHÍBESE EL CONSUMO DE BEBIDAS EMBRAGANTES A MENORES DE EDAD.

## CONTACTANOS

Si tienes una sugerencia, pregunta, queja o reclamo

ESCRIBENOS A LA LINEA PARRILLERA

+57 312 5656916

PÍDENOS EN Rappi

MEÑÚ VALIENTE A PARTIR DE ABRIL DE 2025.

MEJORES PACTUALES EXCLUSIVO EN OLIVER SOLICITARIA AL MOMENTO DE PEDIR TU CUENTAS.

DECLARACIÓN DE ALERGIAS: Agradecemos invitados, tengan en cuenta que en nuestros platos se manejan ingredientes que contienen: harina de trigo (gluten), trazas de soja, lactosa, huevo, mar, sucos, entre otros, que pueden provocar alergia.

AVERTENCIA PROPRIA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio pertenece a sus consumidores a su propia responsabilidad 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 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 recibidos 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 reclamo con el dueño de la propia, comuníquese con las líneas de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (021) 592 0400 en Bogotá o para el resto de países gratuita nacional: 01 800 900000, para que nos indique su caso. También puede radicar a través del correo electrónico: quejas@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja centro de propina.

Producto sujeto a disponibilidad de inventario en punto de venta. Todos los ingredientes de elaboración publicitaria. El porcentaje de cada producto corresponde a su peso aproximado en crudo. Todos nuestros precios incluyen impuestos y son en peso colombiano.