LEÑOS & CARBÓN

1998

MAESTROS PARRILLEROS

ENTRADAS

ABORRAJADOS N 4 croquetas de plátano maduro y queso de 40g c/u con ají dulce	$12.900

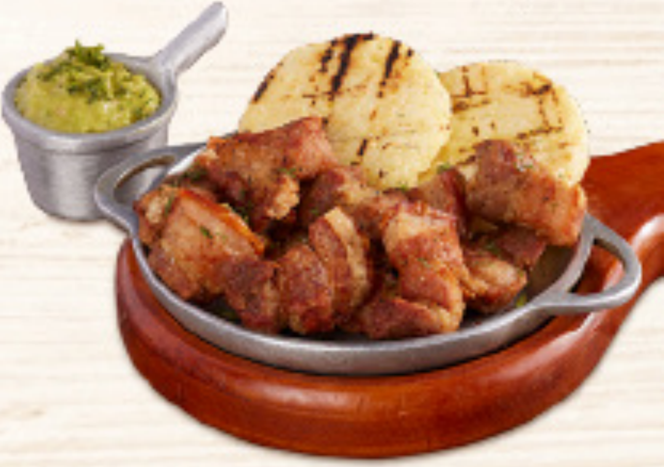
y queso de 40g c/u con ají dulce.

MADURO LEÑOS N 400 g plátano maduro relleno de queso doble crema y bocadillo.	**$14.900**
MORCILLAS A LA PARRILLA 3 morcillas 75 g c/u a la parrilla con 3 arepas de maíz.	**$16.900**
PATACONES CON HOGAO 6 patacones acompañados con hogao.	**$17.900**
EMPANADAS DE CARNE 4 empanadas 40 g c/u a aprox. ají de la casa y limón.	**$19.900**
CHORIZOS LEÑOS 3 chorizos 60 g c/u a la parrilla y 3 arepas de maíz.	**$21.900**
CHICHARRÓN 100 g chicharrón, arepas de maiz y guacamole.	**$24.900**

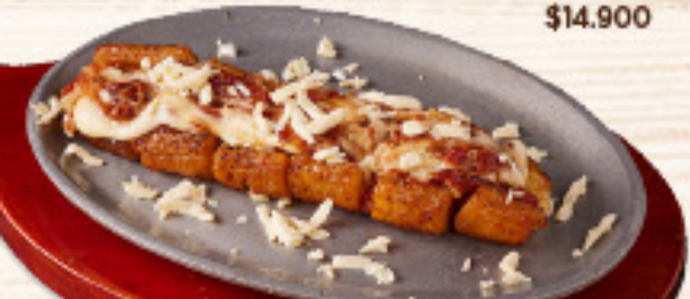
N Plato nuevo.

ABORRAJADOS N
$12.900

CHICHARRÓN
$24.900



MADURO LEÑOS N
$14.900



SOPAS

SOPA DE GUINEO VERDE	**$11.900**
SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO A LA PARRILLA	**$13.900**
CONSOMÉ DE POLLO Pollo en trozos, papa en cuadritos, picadillo de cebolla y cilantro con dos arepas de maíz.	**$14.900**
CONSOMÉ DE CARNE Trozos de carne, papa en cuadritos, picadillo de cebolla y cilantro con dos arepas de maíz.	**$15.900**

SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO
$13.900

ENSALADAS

PARRILLERA **$18.900**
Lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados de salsa vinagreta.

DE POLLO PARRILLADO **$27.900**
150 g churrasco de pollo, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados de salsa vinagreta.

DE RES PARRILLADA **$28.900**
100 g bife de paleta, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips

de zanahoria acompañados de salsa vinagreta.

DE CAMARONES PARRILLADOS $29.900

100 g camarones, llechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados de salsa vinagreta.

DE SALMÓN PARRILLADO $36.900

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

ENSALADA DE POLLO PARRILLADO

$27.900

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 **$22.900**

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 **$26.900**

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 puede escoger gaseosa o limonada natural.

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

FILETE DE POLLO A LA PARRILLA

$25.900

PICADAS

PICADA INDIVIDUAL	**$34.900**

80 g pollo, 60 g de 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 $54.900

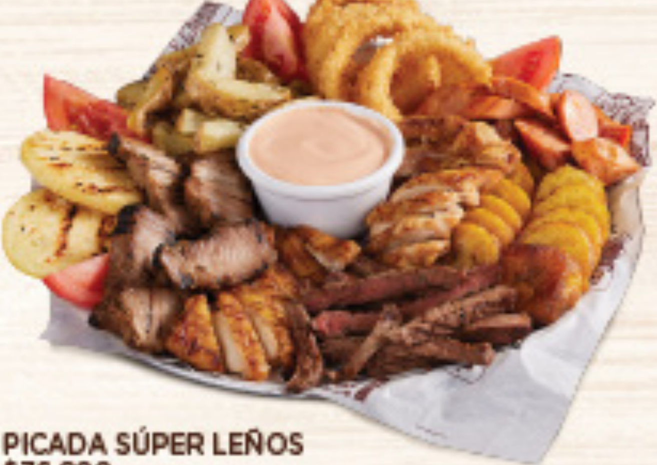
100 g carne de res, 100 g carne de cerdo, 100 g pollo, 125 g costilla de cerdo ahumada, un chorizo 60 g cortado en rodajas, monedas de plátano, papa en cascos, anillos de cebolla, tomate en cascos y salsa rosada. Plato sugerido para una persona.

PICADA SÚPER LEÑOS $76.900

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" $79.900

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



PICADA SÚPER LEÑOS
$76.900

LEÑOS
E CARBÓN
E CARBÓN
LEÑOS E CARBÓN
LEÑOS E

PICADA LEÑOS
"LA DE SIEMPRE"
$79.900

OTRAS OPCIONES

BROCHETAS DE RES O POLLO **$26.900**

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 a elección.

MEDIO ESPECIAL LEÑOS **$41.900**

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 **$60.900**

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
$60.900

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 brioche.

EN COMBO*
$32.900

HAMBURGUESA PARRILLERA **$26.900**
170 g carne de res con una tajada de queso doble crema, cebolla grille y salsa BBQ en pan brioche.

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

HAMBURGUESA CLÁSICA
$ 26.900

SÁNDWICH

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

CHORIPAN **$19.900**
2 chorizos parrilleros 60 g cada uno con chimichurri y una tajada de queso doble crema.
No incluye vegetales parrillados.

DE POLLO A LA PARRILLA **$21.900**
165 g pollo en julianas

con salsa BBQ.

DE BONDIOLA DE CERDO 150 g bondiola de cerdo en julianas con chimichurri.	**$23.900**
DE MORRILLO A LA PARRILLA 100 g corte de res en julianas con chimichurri.	**$24.900**
DE BIFE DE RES A LA PARRILLA 100 g corte de res con chimichurri.	**$24.900**
DE CHURRASCO DE RES A LA PARRILLA 120 g churrasco con chimichurri.	**$27.900**
DE COSTILLAS ST LOUIS 165 g costillas St Louis con salsa BBQ.	**$29.900**

¡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 COSTILLAS ST LOUIS A LA PARRILLA
$36.900

CALENTADOS

No incluyen acompañamientos.

CALENTADO DE LOMO DE CERDO A LA PARRILLA **$26.900**
550 g arroz con frijoles, 100 g carne de cerdo, plátano maduro en cuadritos, acompañado de 2 arepas de maíz y un huevo frito.

CALENTADO DE LOMO DE RES A LA PARRILLA **$28.900**
550 g arroz con frijoles, 100 g carne de res, plátano maduro en cuadritos acompañado de 2 arepas

cuadritos acompañado de 2 arepas de maíz y un huevo frito.

CALENTADO PAISA **$31.900**

550 g arroz con frijoles, plátano maduro en cuadritos y 200 g chicharrones,acompañado con 2 arepas de maíz, un huevo frito y una tajada de aguacate.

SÚPER CALENTADO PAISA **$37.900**

850 g arroz con frijoles, plátano maduro en cuadritos y 250 g chicharrones, acompañado de 2 arepas de maíz, 2 huevos fritos y una tajada de aguacate.

SÚPER CALENTADO PAISA
$37.900

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.

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 $41.900

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

MORRILLO CON SALSA

MORRILLO CON SALSA A LA PIMIENTA 250 g N	$43.900
BIFE DE PALETA 300 g carne de res, corte jugoso, suave y de gran sabor.	$43.900
BISTEC A CABALLO 300 g bife de paleta con huevo, salsa criolla y 2 acompañamientos tradicionales.	$47.900
CHURRASCO	
230 g	$50.900
350 g	$63.900
PUNTA DE ANCA Término máximo de cocción 3/4	
230 g	$52.900
350 g	$68.900
420 g **SÚPER PUNTA DE ANCA**	$81.900
BABY BEEF	
230 g	$59.900
350 g	$79.900
FILET MIGNON 2 medallones tiernos de res de 115 g c/u aprox, a la parrilla servido con 2 acompañamientos tradicionales.	$66.900
BIFE CHORIZO 350 g	$69.900
PICANHA ANGUS BEEF	$69.900

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

N Plato nuevo.

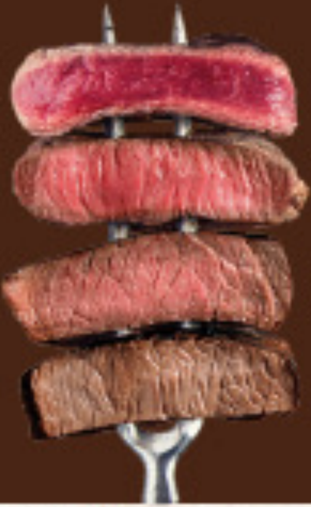
Adiciona a tu plato

Encebollado	$5.900
Salsa a la pimienta	$6.900
Salsa de champiñones	$7.900
Bistec a caballo (cebolla, tomate, cilantro y un huevo frito)	$7.900

MORRILLO EN SALSA DE PIMIENTA N

$43.900

NUESTRAS CARNES SON MADURADAS*.
PIDELAS EN TU TÉRMINO PREFERIDO



*Excepto Morrillo.

MAESTROS PARRILLEROS

BONDIOLA DE CERDO
$39.900

CERDO

Maridaje
con Vino Rosé o Tinto

CHULETA VALLUNA DE CERDO 250 g chuleta de cerdo apanada con salsa Ranch.	**$39.900**
BONDIOLA DE CERDO 320 g carne cerdo, con mantequilla de finas hierbas.	**$39.900**
MIX COSTILLAS N 150 g aprox. costillas st louis y 150 g aprox. costillas ahumadas en salsa BBQ, papas criollas y 2 acompañamientos tradicionales.	**$39.900**
BOMBONES DE CERDO 320 g. 2 bombones de cerdo de 160 g c/u aprox. con salsa BBQ, papa en cascos y ensalada de la casa.	**$41.900**
TOMAHAWK 300 g chuletón de cerdo con salsa BBQ o mantequilla de finas	**$42.900**

hierbas y papa en cascos.

COSTILLAS ST. LOUIS En salsa BBQ.	
350 g (1 Rack)	**$43.900**
700 g (2 Rack)	**$63.900**
LOMITOS DE CERDO 3 uds lomo de cerdo de 110 g c/u aprox. con salsa BBQ.	**$47.900**
COSTILLA DE CERDO AHUMADA 6 unidades de 80 g aprox. bañadas en salsa BBQ.	**$53.900**

TOMAHAWK

$42.900

PESCADO

Maridaje
con Vino Blanco

ENCOCADO DE TILAPIA N 300 g filete de tilapia bañado en salsa criolla con leche de coco, 2 patacones y arroz leños.	**$39.900**
TRUCHA A LA PLANCHA 400 g	**$42.900**
TRUCHA AJILLO CAMARÓN O EN SALSA CRIOLLA CAMARÓN 400 g Con 2 acompañamientos tradicionales.	**$52.900**
SALMÓN A LA PARRILLA 240 g	**$61.900**
SALMÓN AJILLO CAMARÓN O EN SALSA CRIOLLA CAMARÓN 240 g Con 2 acompañamientos tradicionales.	**$72.900**

N Plato nuevo.

ENCOCADO DE TILAPIA N
$39.900

POLLO

Maridaje
con Vino Blanco

CHURRASCO DE POLLO 2 perniles 150 g c/u aprox. deshuesados con piel, papa en cascos y salsa alioli de ajo.	**$33.900**
FILETE DE POLLO A LA PARRILLA 330 g filete de pollo con cebolla, pimentón y champiñones parrillados.	**$39.900**
POLLO CAPRESE A LA PARRILLA 330 g de filete de pechuga, cubierto con queso tipo mozzarella, tomate y albahaca.	**$44.900**

POLLO CAPRESE
$44.900

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.	**$3.900**
ENSALADA DE LA CASA Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla.	**$3.900**
ARROZ LEÑOS Con pimentón y habichuelas.	**$3.900**
MADURO 2 uds. de 100 g c/u aprox	**$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**

COPA DE CHOLAO N
$18.900

POSTRES

POSTRES

VASO DE HELADO 60 g Escoge entre vainilla, macadamia o frutos rojos.	**$7.900**
POSTRE DE LA CASA Torta de queso y caramelo.	**$11.900**
***QUESO A LA PARRILLA CON MERMELADA DE MORA** 2 porciones de queso campesino con mermelada de mora.	**$15.900**
VOLCÁN DE CHOCOLATE Bizcochuelo de chocolate con centro líquido horneado y acompañado de una bola de helado de vainilla.	**$17.900**
TORTA DE ALMOJÁBANA Válido en las ciudades de Bogotá y Cali.	**$18.900**
COPA DE CHOLAO N 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.	**$18.900**

N Plato nuevo.

*Sujeto a disponibilidad del restaurante.

VOLCÁN DE CHOCOLATE

$17.900

***QUESO A LA PARRILLA CON MERMELADA DE MORA**
$15.900

BEBIDAS

LIMONADA NATURAL	**$7.900**
***GASEOSA BOTELLA / DISPENSADOR**	**$7.900**
NUESTRAS SODAS Frutos Rojos Mandarina Limón Maracupiña N	**$7.900**
LIMONADA DE GUANDOLO Bebida de panela y limón.	**$7.900**
SODA HATSU 300 mL	**$8.900**
AGUA HATSU CON GAS 300 mL	**$8.900**
AGUA HATSU SIN GAS 500 mL	**$8.900**
AGUA SABORIZADA CON GAS H2OH!	**$8.900**
JUGOS NATURALES EN AGUA Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo.	**$9.900**
LULADA N Bebida con trozos de lulo y leche condensada, tradicional del Valle del Cauca.	**$10.900**
JUGOS NATURALES EN LECHE Fresa, guanábana, mango,	**$10.900**

maracuya, mora o lulo.

MEZCLA DE NUESTRAS FRUTAS LOCALES Mandarina - Fresa Lulo - Hierbabuena	$11.900
LIMONADA DE MANGO BICHE	$11.900
LIMONADA DE HIERBABUENA	$11.900
LIMONADA CEREZADA	$11.900
TÉ HATSU 400 mL	$11.900
JUGO DE MANDARINA	$11.900
LIMONADA DE COCO	$12.900

N Nuevo.
*Sujeto a disponibilidad del restaurante.

NUESTRAS SODAS
$7.900

Frutos Rojos
Mandarina
Maracupiña N

LULADA N
$10.900

Limón

CERVEZAS NACIONALES

ANDINA 330 mL	$10.900
AGUILA LIGHT 330 mL	$12.900
CLUB COLOMBIA 330 mL	$13.900
JARRA DE REFAJO	$21.900

CERVEZAS IMPORTADAS

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

N 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

KITS PARRILLEROS EN CRUDO PARA LLEVAR A CASA

Conviertete en un experto del asado con nuestros kits parrilleros en crudo, los mejores cortes de carne y acompañamientos para que prepares en casa el verdadero sabor de la parrilla local.

KIT 1 I COSTILLA ST. LOUIS

1400 g. 2 racks de costillas
(sugerido para 8 personas)
$130.900

KIT 2 I LOMOS DE CERDO x 10

150 g. c/u
(sugerido para 10 personas)
$150.900

KIT 3 I PUNTA DE ANCA x 6

230 g. c/u
(sugerido para 8 personas)

$166.900

KIT 4 I BABY BEEF x 6

230 g. c/u
(sugerido para 8 personas)

$181.900

KIT 5 I PUNTA DE ANCA x 6 + LOMOS DE CERDO x 10

Punta de anca x6 - 230 g. c/u
y lomos de cerdo x10 - 150 g. c/u (sugerido
para 10 personas)

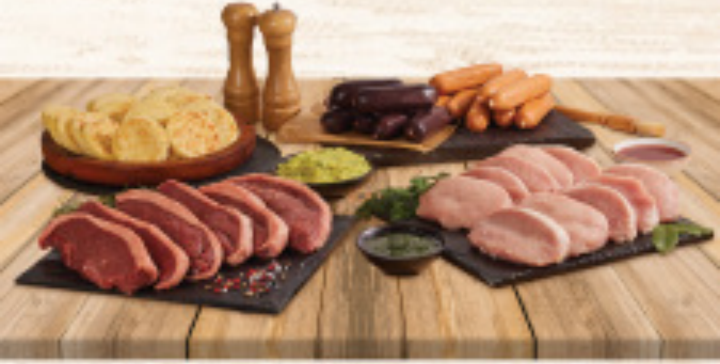
$256.900

CADA KIT INCLUYE:

- 8 Chorizos
- 7 Morcillas
- 20 Arepas

- 220 g Guacamole
- 220 g Salsa BBQ
- 220 g Chimichurri

¡PARA COMPARTIR!



Fotos de referencia, no incluye elementos de decoración, los pesos son aproximados en crudo.

COMPLEMENTA TUS KITS CON CARNES MADURADAS Y CONGELADAS

COSTILLAS ST. LOUIS

700 g. Salsa BBQ.

$49.900

LOMOS DE CERDO

Paquete x 10 -150 g c/u.

$56.900

CHURRASCO

Paquete x 6 - 230 g c/u.

$122.900

Paquete x 6 - 350 g c/u.

$157.900

PUNTA DE ANCA

Paquete x 6 - 230 g c/u.

$126.900

Paquete x 6 - 350 g c/u.

$170.900

BABY BEEF

Paquete x 6 - 230 g c/u.

$141.900

Paquete x 6 - 350 g c/u.

$191.900

DESAYUNOS

CALENTADO DE CHORIZO CON LENTEJAS **$20.900**

325 g arroz con lentejas,un chorizo 60 g cortado en rodajas, dos arepas de maíz y un huevo frito.

CALENTADO DE LOMO DE CERDO A LA PARRILLA **$26.900**

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 **$28.900**

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

CALENTADO PAISA **$31.900**

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.

BISTEC A CABALLO **$31.900**

150 g bife de paleta , con huevo, salsa criolla y dos arepas de maíz.

CALDO DE COSTILLA **$18.900**

HUEVOS AL GUSTO (2 und) Fritos o revueltos	$10.900
HUEVOS CON TOMATE Y CEBOLLA (2 und)	$11.900
PORCIÓN DE QUESO CAMPESINO	$8.900
COCTEL DE FRUTA	$11.900
CANASTA DE ALMOJÁBANA Y PANDEBONO	$20.900
PANDEBONO (und)	$9.900
ALMOJÁBANA (und)	$9.900

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	$5.900
ESPRESSO DOBLE	$5.900
CAPPUCCINO	$6.900
CHOCOLATE	$8.900

JUGOS

NARANJA	$9.900
MANDARINA	$11.900

COCTEL DE FRUTA
CALDO DE COSTILLA
PANDEBONO
JUGO DE MANDARINA
HUEVOS CON TOMATE Y CEBOLLA
CALENTADO DE CHORIZO CON LENTEJAS

MENÚ
LICORES

CERVEZAS NACIONALES

ANDINA 330 mL	$10.900
AGUILA LIGHT 330 mL	$12.900
CLUB COLOMBIA 330 mL	$13.900
JARRA DE REFAJO	$21.900

CERVEZAS IMPORTADAS

STELLA ARTOIS 300 mL	$15.900
HEINEKEN 330 mL	$15.900
CORONA 330 mL	$16.900
CORONA CERO 330 mL	$16.900

VODKA

	TRAGO	BOTELLA
VODKA SMIRNOFF	$17.900	$131.900

GINEBRA

	TRAGO	BOTELLA
GORDON'S	$18.900	$150.900

APERITIVO

	TRAGO	BOTELLA
AMARETTO DISARONNO	$23.900	$187.900

TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
JOSÉ CUERVO ESPECIAL	$23.900	$162.900

WHISKY

	TRAGO	1/2 BOTELLA	BOTELLA
JOHNNIE WALKER RED LABEL 8 años	$15.900		$126.900
BAILEY'S	$19.900		$125.900
THE FAMOUS GROUSE	$19.900		$130.900
JACK DANIEL'S	$24.900		$237.900

OLD PARR 12 años	$26.900		$272.900
BUCHANAN'S 12 años	$26.900	$142.900	$257.900
TWO SOULS	$27.900		$274.900
BUCHANAN' MASTERS	$27.900		$272.900

LICORES NACIONALES

	TRAGO	1/2 BOTELLA	BOTELLA
AGUARDIENTE	$13.900	$60.900	$103.900
RON	$15.900	$60.900	$103.900
RON FLOR DE CAÑA, NICARAGUA AÑEJO ORO			$130.900

VINOS

Casillero del Diablo

TRIVENTO

VINO TINTO

COPA BOTELLA

OLAS DEL SUR, CHILE		
CABERNET SAUVIGNON	$15.900	$59.900
RESERVADO CONCHA Y TORO, CHILE		
CARMENERE	$19.900	$64.900
CABERNET SAUVIGNON	$19.900	$64.900
MERLOT	$19.900	$64.900
CASILLERO DEL DIABLO		
CARMENERE	$21.900	$101.900
TRIVENTO RESERVA		
MALBEC	$22.900	$100.900
MÁRQUES DE LA COLINA, ARGENTINA		
CABERNET SAUVIGNON		$74.900
MALBEC		$74.900
MICHEL TORINO		
MALBEC		$76.900
LOS CARDOS, ARGENTINA		
MALBEC		$79.900
MUCHO MAS, ESPAÑA		
ET NEGRA RED BLEND		$82.900
ALTOZANO, ESPAÑA		
TEMPRANILLO		$83.900

VINO BLANCO

	COPA	BOTELLA
OLAS DEL SUR, CHILE		
CHARDONNAY	$15.900	$59.900
RESERVADO CONCHA Y TORO, CHILE		
SAUVIGNON BLANC	$19.900	$64.900
MICHEL TORINO		
TORRONTES		$76.900
MARQUÉS DE LA COLINA, ARGENTINA		
TORRONTES		$74.900

VINO ROSADO

	COPA	BOTELLA
CASILLERO DEL DIABLO, ROSE	$21.900	$97.900

VINO ESPUMOSO

	BOTELLA
LAMBRUSCO, ITALIA, ROSSO	$78.900
MOELIA, FRANCIA, BRUT	$79.900

Copa vino de la casa

$9.900

*Pregunta por la disponibilidad de vino en copa.

CÓCTELES

SANGRÍA

COPA	MEDIA JARRA	JARRA
$16.900	$22.900	$42.900

GIN TONIC

COPA
$17.900

TINTO 2x1 DE VERANO

COPA	JARRA
$20.900	$52.900

BLANCO DE VERANO

2x1

COPA	JARRA
$20.900	$52.900

MOJITO

2x1

Ron, limón, hierbabuena y soda.

COPA	JARRA
$22.900	$52.900

GINGER FRESA

2x1

Ginebra de la casa, fresa macerada, zumo de limón.

COPA	JARRA
$22.900	$52.900

VINO

2x1

CALIENTE

Vino tinto, Triple Sec, jugo de mandarina, clavos y canela.

COPA
$23.900

DISARONNO LEÑOS

Amaretto disaronno, limón y soda.

COPA
$23.900

FUEGO LEÑOS

2x1

Whisky the famous grouse, con piña macerada y notas amaderadas.

COPA	JARRA
$23.900	$52.900

MARGARITA LEÑOS

2x1

Tequila Jose Cuervo Especial

Tequila Jose Cuervo Especial, maracuyá, hierbabuena, zumo de limón y syrup.

COPA

$24.900

SUCURSAL DEL CIELO 2x1

Vodka Smirnoff, limón, Lulo, leche condensada y Synup.

COPA

$25.900

PIÑA COLADA 2x1

Ron nacional, jugo de piña, pulpa de coco y helado de vainilla.

COPA

$27.900

MARGARITA 2x1

Tequila Jose Cuervo Especial,

Triple Sec y limón.

COPA
$27.900

2x1 EN CUALQUIER MOMENTO DEL DÍA

Aplica de lunes a domingo y únicamente para cócteles en copa.

Prohíbase el expendido de bebidas embriagantes a menores de edad.
El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.

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 ABRIL DE 2025.

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

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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura [illegible] propina. [illegible] 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.