# LEÑOS & CARBÓN

1998

MAESTROS
PARRILLEROS
LEÑOS & CARBÓN

# ENTRADAS

| | |
|---|---|
| **ABORRAJADOS** N<br>4 croquetas de plátano maduro y queso de 40g c/u con ají dulce. | **$12.900** |
| **MADURO LEÑOS** N<br>400 g plátano maduro relleno de queso doble crema y bocadillo. | **$14.900** |
| **MORCILLAS A LA PARRILLA**<br>3 morcillas 75 g c/u a la parrilla con 3 arepas de maíz. | **$16.900** |
| **PATACONES CON HOGAO**<br>6 patacones acompañados con hogao. | **$17.900** |
| **EMPANADAS DE CARNE**<br>4 empanadas 40 g c/u a aprox. ají de la casa y limón. | **$19.900** |
| **CHORIZOS LEÑOS** | **$21.900** |

3 chorizos 60 g c/u a la parrilla
y 3 arepas de maíz.

**CHICHARRÓN** **$24.900**
100 g chicharrón, arepas de maíz
y guacamole.

🅽 Plato nuevo.

**ABORRAJADOS** 🅽
**$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** **$14.900**
Pollo en trozos, papa en cuadritos, picadillo de cebolla y cilantro con dos arepas de maíz.

**CONSOMÉ DE CARNE** **$15.900**
Trozos de carne, papa en cuadritos, picadillo de cebolla y cilantro con dos arepas de maíz.

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

# ENSALADAS

# ENSALADAS

| | |
|---|---|
| **PARRILLERA**<br>Lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados de salsa vinagreta. | **$18.900** |
| **DE POLLO PARRILLADO**<br>150 g churrasco de pollo, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados de salsa vinagreta. | **$27.900** |
| **DE RES PARRILLADA**<br>100 g bife de paleta, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados de salsa vinagreta. | **$28.900** |
| **DE CAMARONES PARRILLADOS**<br>100 g camarones, llechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados de salsa vinagreta. | **$29.900** |
| **DE SALMÓN PARRILLADO**<br>110 g salmón, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria acompañados de salsa vinagreta. | **$36.900** |

**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 & CARBÓN

**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 grillé 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**<br>2 chorizos parrilleros 60 g cada uno con chimichurri y una tajada de queso doble crema.<br>No incluye vegetales parrillados. | **$19.900** |
| **DE POLLO A LA PARRILLA**<br>165 g pollo en julianas con salsa BBQ. | **$21.900** |
| **DE BONDIOLA DE CERDO**<br>150 g bondiola de cerdo en julianas con chimichurri. | **$23.900** |
| **DE MORRILLO A LA PARRILLA**<br>100 g corte de res en julianas con chimichurri. | **$24.900** |
| **DE BIFE DE RES A LA PARRILLA**<br>100 g corte de res con chimichurri. | **$24.900** |
| **DE CHURRASCO DE RES** | **$27.900** |

### A LA PARRILLA

120 g churrasco con chimichurri.

### DE COSTILLAS ST LOUIS **$29.900**

165 g costillas St Louis
con salsa BBQ.

## ¡LLEVA TU SÁNDWICH EN COMBO!

con papa en cascos o papas chips, salsa allioli 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 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**<br>250 g carne de res, en término máximo de cocción 3/4. | **$36.900** |
| **MORRILLO**<br>250 g morrillo de res en cocción lenta por 10 horas y terminado a la parrilla con chimichurri. | **$41.900** |
| **MORRILLO CON SALSA A LA PIMIENTA** 250 g N | **$43.900** |
| **BIFE DE PALETA**<br>300 g carne de res, corte jugoso, suave y de gran sabor. | **$43.900** |
| **BISTEC A CABALLO**<br>300 g bife de paleta con huevo, salsa criolla y 2 acompañamientos tradicionales. | **$47.900** |
| **CHURRASCO**<br>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** | $66.900 |

2 medallones tiernos de res de 115 g c/u aprox, a la parrilla servido con 2 acompañamientos tradicionales.

| | |
|---|---|
| **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.

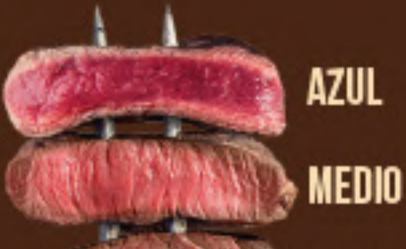
**Adiciona a tu plato**

| | |
|---|---|
| Encebollado | $5.900 |
| Salsa a la pimienta | $6.900 |
| Salsa de champiñones | $7.900 |
| Bistec a caballo | $7.900 |

(cebolla, tomate, cilantro y un huevo frito)

**MORRILLO**
**EN SALSA DE PIMIENTA** N
**$43.900**

## NUESTRAS CARNES SON MADURADAS*, PIDELAS EN TU TÉRMINO PREFERIDO



TRES CUARTOS

BIEN COCIDO

*Excepto Morrillo.

MAESTROS PARRILLEROS

**BONDIOLA DE CERDO**
**$39.900**

# CERDO

Maridaje
con Vino Rosé o Tinto

**CHULETA VALLUNA DE CERDO** **$39.900**
250 g chuleta de cerdo apanada con salsa Ranch.

**BONDIOLA DE CERDO** **$39.900**
320 g carne cerdo, con mantequilla de finas hierbas.

**MIX COSTILLAS** N **$39.900**
150 g aprox. costillas st louis y 150 g aprox. costillas ahumadas en salsa BBQ, papas criollas y 2 acompañamientos tradicionales.

**BOMBONES DE CERDO** **$41.900**
320 g, 2 bombones de cerdo de 160 g c/u aprox. con salsa BBQ, papa en cascos y ensalada de la casa.

**TOMAHAWK** **$42.900**
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) **$43.900**
700 g (2 Rack) **$63.900**

**LOMITOS DE CERDO** **$47.900**
3 uds lomo de cerdo de 110 g c/u aprox. con salsa BBQ.

**COSTILLA DE CERDO AHUMADA** **$53.900**
6 unidades de 80 g aprox. bañadas en salsa BBQ.

**TOMAHAWK**
**$42.900**

# PESCADO

Maridaje
con Vino Blanco

| | |
|---|---|
| **ENCOCADO DE TILAPIA** N<br>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<br>Con 2 acompañamientos tradicionales. | **$52.900** |
| **SALMÓN A LA PARRILLA** 240 g | **$61.900** |
| **SALMÓN AJILLO CAMARÓN O** | **$72.900** |

**EN SALSA CRIOLLA CAMARON** 240 g
Con 2 acompañamientos tradicionales.

N Plato nuevo.

**ENCOCADO DE TILAPIA** N
**$39.900**

# POLLO

Maridaje
con Vino Blanco

| | |
|---|---|
| **CHURRASCO DE POLLO**<br>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** | **$39.900** |

330 g filete de pollo con cebolla, pimentón y champiñones parrillados.

**POLLO CAPRESE A LA PARRILLA** **$44.900**
330 g de filete de pechuga, cubierto con queso tipo mozzarella, tomate y albahaca.

**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**<br>2 uds. con salsa papa. | **$3.900** |
| **ENSALADA DE LA CASA**<br>Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla. | **$3.900** |
| **ARROZ LEÑOS**<br>Con pimentón y habichuelas. | **$3.900** |
| **MADURO**<br>2 uds. de 100 g c/u aprox. | **$6.900** |
| **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

| | |
|---|---|
| **VASO DE HELADO** 60 g<br>Escoge entre vainilla, macadamia o frutos rojos. | **$7.900** |
| **POSTRE DE LA CASA**<br>Torta de queso y caramelo. | **$11.900** |
| ***QUESO A LA PARRILLA CON MERMELADA DE MORA**<br>2 porciones de queso campesino con mermelada de mora. | **$15.900** |

**VOLCAN DE CHOCOLATE** $17.900

Bizcochuelo de chocolate con centro líquido horneado y acompañado de una bola de helado de vainilla.

**TORTA DE ALMOJÁBANA** $18.900

Válido en las ciudades de Bogotá y Cali.

**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.

**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**<br>Frutos Rojos<br>Mandarina Limón | **$7.900** |

| | |
|---|---|
| Maracupiña N | |
| **LIMONADA DE GUANDOLO**<br>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**<br>Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo. | $9.900 |
| **LULADA** N<br>Bebida con trozos de lulo y leche condensada, tradicional del Valle del Cauca. | $10.900 |
| **JUGOS NATURALES EN LECHE**<br>Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo. | $10.900 |
| **MEZCLA DE NUESTRAS FRUTAS LOCALES**<br>Mandarina - Fresa<br>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 Limón

Maracupiña **N**

**LULADA** **N**
**$10.900**

## 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**<br>325 g arroz con lentejas,un chorizo 60 g cortado en rodajas, dos arepas de maíz y un huevo frito. | **$20.900** |
| **CALENTADO DE LOMO DE CERDO A LA PARRILLA**<br>550 g arroz con frijoles, 100 g carne de cerdo, plátano maduro en cuadritos, dos arepas de maíz y un huevo frito. | **$26.900** |
| **CALENTADO DE LOMO DE RES A LA PARRILLA**<br>550 g arroz con frijoles, 100 g carne de res, plátano maduro en | **$28.900** |

cuadritos, dos arepas de maíz y un huevo frito.

| | |
|---|---|
| **CALENTADO PAISA**<br>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. | **$31.900** |
| **BISTEC A CABALLO**<br>150 g bife de paleta , con huevo, salsa criolla y dos arepas de maíz. | **$31.900** |
| **CALDO DE COSTILLA** | **$18.900** |
| **HUEVOS AL GUSTO (2 und)**<br>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** | | | $130.900 |

AÑEJO ORO

# VINOS

Casillero del Diablo | BODEGA TRIVENTO ARGENTINA

## 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 DE VERANO

2X1

| 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 CALIENTE

2x1

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, maracuyá, hierbabuena, zumo de limón y syrup.

**COPA**

**$24.900**

## SUCURSAL DEL CIELO

2x1

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

**COPA**

**$25.900**

## PIÑA

2x1

## COLADA

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.**

Prohibase 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**

**LLÁMANOS A LA LÍNEA PARRILLERA**

LLÁMANOS A LA LÍNEA PARRILLERA

# 01 8000 113363

## 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 o indíquele 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 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.**