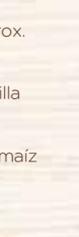




# LEÑOS & CARBÓN



## ENTRADAS

<b>ABORRAJADOS <sup>N</sup></b>	<b>\$13.900</b>
4 croquetas de plátano maduro y queso de 40g c/u con aji dulce.	
<b>MADURO LEÑOS <sup>N</sup></b>	<b>\$15.900</b>
400 g plátano maduro y bocadillo de queso doble crema y rallado.	
<b>MORCILLAS A LA PARRILLA</b>	<b>\$17.900</b>
3 morcillas 75 g c/u a la parrilla con 3 arepas de maíz.	
<b>PATACONES CON HOGAJO</b>	<b>\$18.900</b>
6 patacones con hogajo.	
<b>EMPANADAS DE CARNE</b>	<b>\$20.900</b>
4 empanadas 40 g c/u a aprox. aji de la casa y limón.	
<b>CHORIZOS LEÑOS</b>	<b>\$22.900</b>
3 chorizos 60 g c/u a la parrilla y 3 arepas de maíz.	
<b>CHICHARRÓN</b>	<b>\$25.900</b>
100 g chicharrón, arepas de maíz y guacamole.	

<sup>N</sup> Plato nuevo.

## CALENTADOS

No incluyen acompañamientos.

<b>CALENTADO DE LOMO DE CERDO A LA PARRILLA</b>	<b>\$27.900</b>
550 g arroz con frijoles, 100 g carne de cerdo, plátano maduro en cuadrillos, dos arepas de maíz y un huevo frito.	
<b>CALENTADO DE LOMO DE RES A LA PARRILLA</b>	<b>\$29.900</b>
550 g arroz con frijoles, 100 g carne de res, plátano maduro en cuadrillos, dos arepas de maíz y un huevo frito.	
<b>CALENTADO PAISA</b>	<b>\$32.900</b>
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.	
<b>SÚPER CALENTADO PAISA</b>	<b>\$38.900</b>
850 g arroz con frijoles, plátano maduro en cuadrillos, 250 g chicharrón, dos arepas de maíz, dos huevos fritos y una tajada de aguacate.	

## NUESTRA PARRILLA

### RES

<b>BROCHETAS DE RES O POLLO</b>	<b>\$27.900</b>
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.	
<b>CÓLITA DE CUADRIL</b>	<b>\$39.900</b>
250 g carne de res, en término morrillo de cocción 3/4.	
<b>MORRILLO</b>	<b>\$42.900</b>
250 g morrillo de res en cocción lenta por 10 horas y terminado a la parrilla con chimichurri.	
<b>MORRILLO CON SALSA A LA PIMIENTA 250 g <sup>N</sup></b>	<b>\$44.900</b>
300 g carne de res, corte jugoso, suave y de gran sabor.	
<b>BISTEC A CABALLO</b>	<b>\$48.900</b>
Bife de paleta 300 g con huevo, salsa criolla y 2 acompañamientos tradicionales.	
<b>CHURRASCO 230 g</b>	<b>\$51.900</b>
<b>PUNTA DE ANCA 230 g</b>	<b>\$53.900</b>
Término máximo de cocción 3/4.	
<b>BABY BEEF 230 g</b>	<b>\$60.900</b>

<sup>N</sup> 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)	

<b>BONDIOLA DE CERDO \$40.900</b>	
-----------------------------------	--

### CERDO

<b>LOMITOS DE CERDO</b>	<b>\$39.900</b>
2 uds lomo de cerdo de 110 g c/u aprox. con salsa BBQ.	
<b>MIX COSTILLAS <sup>N</sup></b>	<b>\$40.900</b>
150 g aprox. costillas st louis y 150 g aprox. costillas ahumadas en salsa BBQ, papas criollas y 2 acompañamientos tradicionales.	
<b>CHULETA VALLUNA DE CERDO</b>	<b>\$40.900</b>
250 g chuleta de cerdo apañada con salsa Ranch.	
<b>BONDIOLA DE CERDO</b>	<b>\$40.900</b>
320 g carne cerdo, con mantequilla de finas hierbas.	
<b>BOMBONES DE CERDO</b>	<b>\$42.900</b>
320 g, 2 bombones de cerdo de 160 g c/u aprox. con salsa BBQ, papa en cascots y ensalada de la casa.	
<b>TOMAHAWK</b>	<b>\$43.900</b>
300 g chuleton de cerdo con salsa BBQ o mantequilla de finas hierbas y papa en cascots.	
<b>COSTILLAS ST. LOUIS En salsa BBQ.</b>	<b>\$44.900</b>
320 g (1 Rack)	

<sup>N</sup> Plato nuevo.

### POLLO

<b>CHURRASCO DE POLLO</b>	<b>\$34.900</b>
2 perriles 150 g c/u aprox. deshuesados con piel, papa en cascots y salsa alioli de ajo.	
<b>FILETE DE POLLO A LA PARRILLA</b>	<b>\$40.900</b>
330 g filete de pollo, cebolla, pimentón y champiñones parrillados.	
<b>POLLO CAPRESE A LA PARRILLA</b>	<b>\$45.900</b>
330 g filete de pechuga, cubierto con queso tipo mozzarella, tomate y albahaca.	

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 adición):

- Papa criolla 250 g
- Papa en cascots 170 g
- Verduras parrilladas
- Vegetales al wok

### PESCADO

<b>ENCOCADO DE TILAPIA</b>	<b>\$40.900</b>
300 g filete de tilapia bañado en salsa criolla con leche de coco, 2 patacones y arroz leños.	
<b>TRUCHA AJILLO CAMARÓN O EN SALSA CRIOLLA CAMARÓN 400 g</b>	<b>\$43.900</b>
Con 2 acompañamientos tradicionales.	
<b>SALMÓN A LA PARRILLA 240 g</b>	<b>\$61.900</b>
<b>SALMÓN AJILLO CAMARÓN O EN SALSA CRIOLLA CAMARÓN 240 g</b>	<b>\$72.900</b>
Con 2 acompañamientos tradicionales.	

<b>ENCOCADO DE TILAPIA \$40.900</b>	
-------------------------------------	--

### ENSALADAS

<b>PARRILLERA</b>	<b>\$19.900</b>
Lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta.	
<b>DE POLLO PARRILLADO</b>	<b>\$28.900</b>
150 g churrasco de pollo, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta.	
<b>DE RES PARRILLADA</b>	<b>\$29.900</b>
100 g bife de paleta, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta.	
<b>DE CAMARONES PARRILLADOS</b>	<b>\$30.900</b>
100 g camarones, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta.	
<b>DE SALMÓN PARRILLADO</b>	<b>\$37.900</b>
110 g salmón, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta.	

### SÁNDWICH

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

<b>CHORIPAN</b>	<b>\$19.900</b>
2 chorizos parrillados 60 g c/u aprox. con chimichurri y una tajada de queso doble crema. No incluye vegetales parrillados.	
<b>DE POLLO A LA PARRILLA</b>	<b>\$22.900</b>
165 g pollo en julianas con salsa BBQ.	
<b>DE BONDIOLA DE CERDO</b>	<b>\$24.900</b>
150 g bondiola de cerdo en julianas con chimichurri.	
<b>DE MORRILLO A LA PARRILLA</b>	<b>\$25.900</b>
100 g corte de res en julianas con chimichurri.	
<b>DE BIFE DE RES A LA PARRILLA</b>	<b>\$25.900</b>
100 g bife de res con salsa BBQ.	
<b>DE CHURRASCO DE RES A LA PARRILLA</b>	<b>\$28.900</b>
120 g churrasco con chimichurri.	
<b>DE COSTILLAS ST. LOUIS</b>	<b>\$30.900</b>
165 g costillas st louis con salsa BBQ.	

**¡LLEVA TU SÁNDWICH EN COMBO!** con papa en cascots o papas chips, salsa alioli de ajo y gaseosa o limonada natural. **POR \$7.000 ADICIONALES**



COMBO SÁNDWICH DE ST. LOUIS \$37.900

## PARRILLERITOS

### MENÚ INFANTIL

<b>FILETE DE POLLO APANADO</b>	<b>\$27.900</b>
150 g filete de pollo, con papas chips.	

### ESPECIALES

<b>SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO A LA PARRILLA</b>	<b>\$14.900</b>
80 g pollo, 60 g carne de res o cerdo, 50 g costilla de cerdo, plátano maduro en rodajas, papa criolla y anillos de cebolla.	
<b>PICADA INDIVIDUAL</b>	<b>\$35.900</b>
80 g pollo, 60 g carne de res o cerdo, 50 g costilla de cerdo, plátano maduro en rodajas, papa criolla y anillos de cebolla.	
<b>ESPECIAL LEÑOS</b>	<b>\$61.900</b>
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 y 2 acompañamientos tradicionales.	
<b>PICADA SÚPER LEÑOS</b>	<b>\$77.900</b>
140 g carne de res, 300 g churrasco de pollo, 150 g bondiola de cerdo, 2 chorizos de 60 g c/u en rodajas, 200 g plátano maduro, 230 g papa en cascots, anillos de cebolla, dos arepas de maíz, tomate en cascots y salsa rosada.	

<b>HAMBURGUESA CLÁSICA</b>	<b>\$27.900</b>
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.	
<b>HAMBURGUESA PARRILLERA</b>	<b>\$27.900</b>
170 g carne de res con una tajada de queso doble crema, papa briolle y salsa BBQ en pan brioche.	

**EN COMBO\* \$33.900**

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



HAMBURGUESA CLÁSICA \$27.900

### PORCIONES

<b>PAPA COCIDA</b>	<b>\$3.900</b>
2 uds. con salsa papa.	
<b>ENSALADA DE LA CASA</b>	<b>\$3.900</b>
Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla.	
<b>ARROZ LEÑOS</b>	<b>\$3.900</b>
Con pimentón y habichuelas.	
<b>MADURO</b>	<b>\$6.900</b>
2 uds. de 100 g c/u aprox.	
<b>PAPA EN CASCOS 170 g</b>	<b>\$6.900</b>
<b>PAPA CRIOLLA 250 g</b>	<b>\$6.900</b>
<b>TOCINETA 50 g</b>	<b>\$6.900</b>
<b>GUACAMOLE 80 g</b>	<b>\$6.900</b>

### POSTRES

<b>POSTRE DE LA CASA</b>	<b>\$12.900</b>
Torta de queso y caramelo.	
<b>*QUESO A LA PARRILLA CON MERMELADA DE MORA</b>	<b>\$16.900</b>
2 porciones de queso campesino con mermelada de mora.	
<b>COPA DE CHOLAO <sup>N</sup></b>	<b>\$18.900</b>
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.	
<b>TORTA DE ALMOJÁBANA</b>	<b>\$19.900</b>
Válido en la ciudad de Bogotá.	

<sup>N</sup> Plato nuevo.

\*Sujeto a disponibilidad del restaurante.

### BEBIDAS CALIENTES

<b>CAFÉ AMERICANO</b>	<b>\$5.900</b>
<b>ESPRESSO DOBLE</b>	<b>\$5.900</b>
<b>AROMÁTICA DE FRUTAS</b>	<b>\$5.900</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>\$7.900</b>

### CÓCTELES

	<b>COPA</b>	<b>JARRA</b>
<b>COPA DE SANGRÍA</b>	<b>\$20.900</b>	<b>\$52.900</b>
<b>TINTO DE VERANO</b>	<b>\$21.900</b>	<b>\$52.900</b>
Mezcla de vino tinto, seven up y rodajas de naranja.		
<b>BLANCO DE VERANO</b>	<b>\$21.900</b>	<b>\$52.900</b>
Mezcla de vino blanco, seven up, fresas y rodajas de naranja.		
<b>GINGER FRESA</b>	<b>\$23.900</b>	<b>\$52.900</b>
Ginebra de la casa, fresa macerada, zumo de limón.		
<b>FUEGO LEÑOS</b>	<b>\$24.900</b>	<b>\$52.900</b>
Whisky Jack Daniel's, con piña macerada y notas amaderadas.		
<b>SUCURSAL DEL CIELO</b>	<b>\$26.900</b>	
Vodka Smirnoff, limón, Lulo, leche condensada y Syrup.		
<b>MARGARITA</b>	<b>\$28.900</b>	
Tequila blanco, triple svec y limón.		

### VINOS

	<b>COPA</b>	<b>JARRA</b>
<b>RESERVADO CONCHA Y TORO, CHILE</b>		
<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	<b>\$18.900</b>	<b>\$64.900</b>
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	<b>\$18.900</b>	<b>\$64.900</b>

### CERVEZAS

<b>Club Colombia CLUB COLOMBIA</b>	<b>\$13.900</b>
<b>STELLA + ARTOS STELLA ARTOIS 300 mL</b>	<b>\$15.900</b>
<b>JARRA DE REFAJO</b>	<b>\$21.900</b>

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. SI TOMAS, NO MANEJES. PROHÍBASE EL ESPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

### BEBIDAS

<b>GASEOSA BOTELLA 300 mL</b>	<b>\$8.900</b>
<b>LIMONADA NATURAL</b>	<b>\$8.900</b>
<b>LIMONADA DE GUANDOLO</b>	<b>\$8.900</b>
Bebida de panela y limón.	
<b>NUESTRAS SODAS</b>	<b>\$8.900</b>
Frutos Rojos Mandarina Limón Maracupina <sup>N</sup>	
<b>SODA HATSU 300 mL</b>	<b>\$9.900</b>
<b>AGUA HATSU CON GAS 300 mL</b>	<b>\$9.900</b>
<b>AGUA HATSU SIN GAS 500 mL</b>	<b>\$9.900</b>
<b>JUGOS NATURALES EN AGUA</b>	<b>\$10.900</b>
Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo.	
<b>TÉ HATSU 400 mL</b>	<b>\$11.900</b>
<b>LULADA <sup>N</sup></b>	<b>\$11.900</b>
Bebida con trozos de lulo y leche condensada, tradicional del Valle del Cauca.	
<b>JUGOS EN LECHE</b>	<b>\$11.900</b>
Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo.	
<b>JUGO DE MANDARINA</b>	<b>\$12.900</b>
<b>LIMONADA DE MANGO BICHE</b>	<b>\$12.900</b>
<b>LIMONADA DE COCO</b>	<b>\$13.900</b>

<sup>N</sup> Nuevo.

### CONTÁCTANOS

Si tienes una sugerencia, pregunta, queja o reclamo

LLÁMANOS A LA LÍNEA PARRILLERA

**01 800 113363**

PÍDENOS EN



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, tengamos 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, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. 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: 01 800 910665 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 gramo de cada proteína corresponde a su peso aproximado en crudo. Todos nuestros precios incluyen impuestos y son en pesos colombianos.