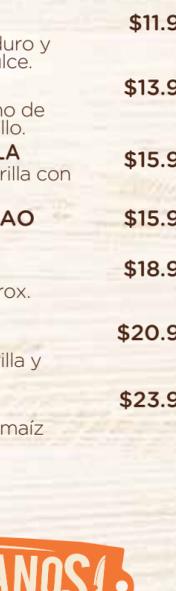


# LEÑOS & CARBÓN



## ENTRADAS

<b>ABORRAJADOS</b> <small>N</small>	\$11.900
4 croquetas de plátano maduro y queso de 40g c/u con aji dulce.	
<b>MADURO LEÑOS</b> <small>N</small>	\$13.900
400 g plátano maduro relleno de queso doble crema y bocadillo.	
<b>MORCILLAS A LA PARRILLA</b>	\$15.900
3 morcillas 75 g c/u a la parrilla con 3 arepas de maíz.	
<b>PATACONES CON HOGAO</b>	\$15.900
6 patacones con hogao.	
<b>EMPANADAS DE CARNE</b>	\$18.900
4 empanadas 40 g c/u a aprox. aji de la casa y limón.	
<b>CHORIZOS LEÑOS</b>	\$20.900
3 chorizos 60 g c/u a la parrilla y 3 arepas de maíz.	
<b>CHICHARRÓN</b>	\$23.900
100 g chicharrón, arepas de maíz y guacamole.	

N Plato nuevo.

## LOS COTIDIANOS

<b>CALENTADO DE CHORIZO CON LENTEJAS</b>	\$20.900
325 g arroz con lentejas, un chorizo de 60 g cortado en rodajas, dos arepas de maíz y un huevo frito.	
<b>PICADA PARRILLADA</b>	\$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.	
<b>FILETE DE POLLO A LA PARRILLA</b>	\$25.900
150 g pollo a la parrilla, cebolla, pimentón y champiñones parrillados y dos acompañamientos tradicionales.	
<b>BISTEC COLOMBIANO</b> <small>N</small>	\$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:**

- 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

## SOPAS

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

## ENSALADAS

<b>PARRILLERA</b>	\$18.900
Lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta.	
<b>DE POLLO PARRILLADO</b>	\$27.900
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>	\$28.900
100 g bife de paleta, lechuga en trozos, aguacate en cubos, tomates cherry, zucchini y chips de zanahoria con vinagreta.	

## CALENTADOS

<b>CALENTADO DE LOMO DE CERDO A LA PARRILLA</b>	\$24.900
550 g arroz con frijoles, 100 g carne de cerdo, plátano maduro en cuadritos, dos arepas de maíz y un huevo frito.	
<b>CALENTADO DE LOMO DE RES A LA PARRILLA</b>	\$26.900
550 g arroz con frijoles, 100 g carne de res, plátano maduro en cuadritos, dos arepas de maíz y un huevo frito.	
<b>CALENTADO PAISA</b>	\$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)

<b>SÚPER CALENTADO PAISA</b>	\$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

<b>COLITA DE CUADRIL</b>	\$36.900
250 g carne de res, en término máximo de cocción 3/4.	
<b>MORRILLO</b>	\$39.900
250 g morrillo de res en cocción lenta por 10 horas y terminado a la parrilla con chimichurri.	
<b>BIFE DE PALETA</b>	\$40.900
300 g carne de res, corte jugoso, suave y de gran sabor.	
<b>MORRILLO CON SALSA A LA PIMENTA</b> 250 g <small>N</small>	\$43.900
<b>BISTEC A CABALLO</b>	\$43.900
Bife de paleta 300 g con huevo, salsa criolla y 2 acompañamientos tradicionales.	
<b>CHURRASCO</b>	\$49.900
230 g	\$49.900
350 g	\$61.900
<b>PUNTA DE ANCA</b>	\$50.900
Término máximo de cocción 3/4.	
230 g	\$50.900
350 g	\$66.900
<b>BABY BEEF</b>	\$56.900
230 g	\$56.900
350 g	\$76.900

N Plato nuevo.

### POLLO

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

### CERDO

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

N Plato nuevo.

### PESCADO

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

N Plato nuevo.

**DISFRUTA TU PLATO CON:**

- 3 acompañamientos TRADICIONALES:**
  - Arroz leños
  - Ensalada de la casa
  - 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

<b>BROCHETAS DE RES O POLLO</b>	\$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.	
<b>PICADA INDIVIDUAL</b>	\$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.	
<b>MEDIO ESPECIAL LEÑOS</b>	\$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.	
<b>ESPECIAL LEÑOS</b>	\$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.	
<b>PICADA SÚPER LEÑOS</b>	\$73.900
140 g carne de res, 300 g churrasco de pollo, 150 g bondiola de cerdo, 200 g chorizos 60 g c/u en rodajas, dos plátano maduro, 230 g 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

<b>FILETE DE POLLO APANADO</b>	\$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

<b>CHORIPAN</b>	\$18.900
2 chorizos parrilleros 60 g de c/u con chimichurri y una tajada de queso doble crema. No incluye vegetales parrillados.	
<b>DE POLLO A LA PARRILLA</b>	\$20.900
165 g pollo en julianas con salsa BBQ.	
<b>DE BONDIOLA DE CERDO</b>	\$21.900
150 g bondiola de cerdo en julianas con chimichurri.	
<b>DE MORRILLO A LA PARRILLA</b>	\$22.900
100 g corte de res en julianas con chimichurri.	
<b>DE BIFE DE RES A LA PARRILLA</b>	\$22.900
100 g corte de res con chimichurri.	
<b>DE CHURRASCO DE RES A LA PARRILLA</b>	\$25.900
120 g churrasco con chimichurri.	
<b>DE COSTILLAS ST. LOUIS</b>	\$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

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

## POSTRES

<b>VASO DE HELADO</b> 60 g	\$7.900
Escoge entre vainilla, macadamia o frutos rojos.	
<b>POSTRE DE LA CASA</b>	\$10.900
Torta de queso y caramelo.	
<b>*QUESO A LA PARRILLA CON MERMELEDA DE MORA</b>	\$14.900
2 porciones de queso campesino con mermelada de mora.	
<b>COPA DE CHOLAO</b> <small>N</small>	\$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

<b>LIMONADA NATURAL</b>	\$7.900
<b>LIMONADA DE GUANDOLO</b>	\$7.900
Bebida de panela y limón.	
<b>NUESTRAS SODAS</b>	\$7.900
Frutos Rojos Mandarina Limón Mandarina <small>N</small>	
<b>*GASEOSA BOTELLA/ DISPENSADOR</b> 300 mL	\$7.900
<b>JUGOS NATURALES EN AGUA</b>	\$8.900
Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo.	
<b>AGUA HATSU SIN GAS</b> 300 mL	\$8.900
<b>AGUA HATSU CON GAS</b> 500 mL	\$8.900
<b>AGUA SABORIZADA CON GAS H2OH!</b>	\$8.900
<b>SODA HATSU</b> 300 mL	\$9.900
<b>JUGOS NATURALES EN LECHE</b>	\$9.900
Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora o lulo.	
<b>LIMONADA DE MANGO BICHE</b>	\$10.900
<b>LIMONADA DE HIERBABUENA</b>	\$10.900
<b>LIMONADA CEREZADA</b>	\$10.900
<b>LULADAN</b>	\$10.900
Bebida con trozos de lulo y leche condensada, tradicional del Valle del Cauca.	
<b>MEZCLA DE NUESTRAS FRUTAS LOCALES</b>	\$10.900
Mandarina -fresa Lulo - hierbabuena	
<b>JUGO DE MANDARINA</b>	\$10.900
<b>TÉ HATSU</b> 400 mL	\$10.900
<b>LIMONADA DE COCO</b>	\$11.900

N Nuevo.  
\*Sujeto a disponibilidad del restaurante.

## CERVEZAS NACIONALES

<b>ANDINA</b> 330 mL	\$9.900
<b>AGUILA LIGHT</b> 330 mL	\$11.900
<b>CLUB COLOMBIA</b> 330 mL	\$12.900
<b>JARRA DE REFAJO</b>	\$20.900

## CERVEZAS IMPORTADAS

<b>HEINEKEN</b> 330 mL	\$14.900
<b>STELLA ARTOIS</b> 300 mL	\$14.900
<b>CORONA</b> 330 mL	\$15.900
<b>CORONA CERO</b> 330 mL <small>N</small>	\$15.900

## CÓCTELES

<b>COPA</b>		<b>JARRA</b>
<b>COPA DE SANGRÍA</b> \$16.900		\$42.900
<b>*MOJITO</b> \$22.900 <small>2M</small>		\$52.900
<b>*GINGER FRESA</b> \$22.900 <small>2M</small>		\$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.**

**¡CONTÁCTANOS!**  
Si tienes una sugerencia, pregunta, queja o reclamo

**¡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 ALÉRGICOS**  
Apreciados invitados, tengan en cuenta que en nuestras cocinas se manejan ingredientes que contienen: harinas de gluten, trazas 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 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 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 91065, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo [contactenos@sic.gov.co](mailto: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.