

BEBIDAS

- Agua | \$7.800
- Gaseosas | \$9.800
- Soda Hatsu | \$9.800
- Té Hatsu | \$12.500
- Limonada | \$8.800
- Limonada cerezada | \$8.800
- Limonada de coco | \$12.500
- Jugos naturales | \$8.800
- Sodas saborizadas | \$15.000



- Tinto de verano (1 lt) \$85.000
- Tinto de verano (1/2 lt) \$63.000
- Lychee de verano (1 lt) \$85.000
- Lychee de verano (1/2 lt) \$63.000
- Jarra de Sangría \$105.000

PARA EMPEZAR

Entradas para compartir

- Chorizo Argentino hecho en casa
Traditional Argentine sausage
\$19.500
- Chorizo Antioqueño hecho en casa
Taditional Antioqueño sausage
\$19.500
- Croquetas de carne apanadas
Meat croquette
\$24.000
- Morcilla Argentina hecha en casa
Blood sausage
\$18.500
- Morcilla criolla hecha en casa
Blood sausage with rice
\$17.000
- Alitas de pollo BBQ
BBQ chicken wings
\$36.000

ENSALADAS

CESAR CON POLLO

Lechuga, parmegiano, crutones, salsa césar
Letucce, parmegiano, croutons, cesar dressing
\$35.000

AGUACATE & CHIPOTLE

Aguacate, apio, pepino, tomate, lechuga,
aderezo de chipotle y tocino
Avocado, celery, cucumber, tomato, lettuce,
chipotle bacon dressing | \$25.000



CERVEZA

- Heineken \$12.600
- Tres Cordilleras \$15.200
Blanca, Mulata, Rosada
- Club Colombia \$11.800
Negra, Roja, Rubia
- Stella Artois \$14.500
- Corona \$14.500
- BBC \$15.800

BEBIDAS CALIENTES

- Espresso | \$6.800
- Espresso doppio | \$6.800
- Espresso lungo | \$6.800
- Espresso macchiato | \$6.800
- Espresso ristretto | \$6.800
- Capuccino | \$7.800
- Carajillo 43 | \$26.000
- Aromática | \$7.800

POUSSE CAFES

- Amareto | \$34.000
- Baileys | \$22.000
- Cointreau | \$36.000
- Limoncello | \$34.000
- Drambuie | \$38.000
- Campari | \$32.000
- Aperol | \$22.000
- Frangelico | \$34.000
- Licor 43 | \$32.000

- Pulpos a la parrilla con
mayonesa de aceitunas negras
Octopus with black olive mayonnaise
\$58.000
- Calamares apanados
Fried calamari
\$38.000
- Empanada Argentina de carne
Argentine Meat stuffed pastry
\$5.600
- Salchicha parrillera
Argentine sausage
\$23.500
- Chorizo Español hecho en casa
Traditional Spanish sausage
\$19.000
- Albondigas al pomodoro
Meatballs in tomato sauce
\$34.000

- Provoleta grillada
Grilled Provolone Cheese
\$23.000
- Mollejas de ternera a la parrilla
Sweetbread
\$25.000
- Chinchulines de ternera a la parrilla
Veal entrails
\$34.000
- Mazorca dulce a la parrilla
Sweet corn
\$19.500
- Morcilla Española de Burgos
Burgos blood sausage
\$24.000
- Panceta de cerdo a la parrilla
Pork grilled bacon
\$42.000

MENÚ INFANTÍL

incluye papas fritas

- Lomo | Tenderloin
\$38.000
- Pollo | Chicken
\$32.000

POLLO

Grillado y laqueado

Grilled chicken lacquered

\$56.000

CAPRESE

Mozzarella de bufala, tomates, albahaca,
aceite de oliva
Bufala mozzarella, tomato, basil, oil olives | \$36.000

COBB

Pollo a la parrilla, lechuga, huevo,
tocineta, tomate, queso, aguacate,
cebolla roja
Grilled ckicken, letucce, egg, bacon, tomato, cheese, avocado, onion | \$36.000

CORTES ESTOFADOS

- OSSOBUCO STEW
Estofado de ossobuco
con hueso al vino tinto,
pasta capellini, cebolla,
tomates
\$69.000
- STEAK PIMIENTA
Medallones de lomo
de res, salsa 3 pimientas,
fettuccine
\$74.000

- STEAK MIGNON
Medallones de lomo de res
envueltos en tocineta,
salsa de champiñones,
fettuccine
\$74.000

- STEAK ROQUEFORT
Medallones de lomo
de res en salsa de queso
roquefort, fettuccine
\$74.000

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

PESCADO

Papillote de Pescado
Blanco (Temporada)
Papillote fish
\$63.000

Salmón a la parrilla
Grilled salmon
\$69.000

SOPAS

TOMATE
Tomato soup | \$21.000

PORTOBELLO
Y QUESO AZUL
Portobello & blue cheese soup
\$23.000

PASTA

Pasta al pesto
Albahaca, aceite de oliva,
parmesano, ajo y nueces.
\$35.000

Pasta alla carbonara
Tocineta, queso crema,
crema de leche y yema de huevo
\$37.000

Pasta alla Napoletana
Pomodoro y Albahaca
\$35.000

Pasta alla bolognese
Pomodoro y carne de res
\$36.000

Pasta al polpo
Crema, pulpos baby a la parrilla
y aceitunas negras
\$66.000

Pasta al formaggio
Queso azul, mozzarella,
parmesano y provolone
\$39.000

Pasta al Gamberetto
Con camarones
\$43.000

HAMBURGUESAS

Cheese
& Bacon
250gr de carne con queso cheddar
tocineta, cebolla, tomate y lechuga
\$49.000

Burger
250gr de carne con
cebolla, tomate y lechuga
\$46.000
*Incluyen selección de papas

Cheese
Burger
250gr de carne
con queso cheddar
\$48.000

PARRILLA

Bife ancho 1
Ryb eye steak
\$69.000

Bife de Vacío 2
Flank steak
\$69.000

Bife de lomo
corte delgado 3
Tenderloin
thin steak
\$77.000

Bife de lomo 4
Corte grueso
Tenderloin sterling
\$77.000

5 Bife de chorizo
Rump steak
\$74.000

6 Tapa de cuadril
Cap of rump
\$74.000

7 Entraña Thin skirt
\$69.000

8 Bife de paleta
Shoulder
\$69.000

9 Asado de tira
Rib strip
\$69.000

MEDIAS PORCIONES

Bife de paleta
Shoulder
\$58.000

Bife de lomo
Corte delgado
Tenderloin thin steak
\$62.000

Bife de Vacío
Flank steak
\$58.000

Bife de lomo
Corte grueso
Tenderloin sterling steak
\$62.000

Tapa de cuadril
Cap of rump
\$58.000

GUARNICIONES

Papas francesas French fries | \$13.500

Papas con piel Potatoes with skin | \$13.500

Yucas fritas Fried cassava | \$13.500

Pasta capellini al burro Capellini pasta | \$13.500

Ensalada mixta | \$13.500
tomate, zanahoria, cebolla, lechuga
Tomatoes, carrot, onion, letucce

Hortalizas grilladas | \$13.500
cebollas grilladas, morrones grillados,
berenjenas grilladas, aceite de oliva
Grilled vegetables: grilled onions, grilled
peppers, grilled aubergines, oil olives

\$13.500 | Anillos de cebolla Onion rings

\$13.500 | Puré de yuca
Cassava puree

\$13.500 | Puré de Papa Neutro
Mashed Potatoes

\$13.500 | Puré de Papas con queso azul
Roquefort mashed potatoes

\$13.500 | Puré de Papas
con ajos asados
Garlic mashed potatoes

\$13.500 | Ensalada de la casa
Lechuga, tomate cherry,
apio, champiñones
Letucce, cherry tomatoes,
celery, mushrooms

CERDO

1 Codillo de cerdo a la parrilla
Pork grilled Knuckle
\$60.000

2 Bondiola de cerdo
Boston bult
\$49.000

3 Costillas de cerdo BBQ
Pork chops
\$65.000



POSTRES

Copa de helado de vainilla | Vanilla ice cream \$16.500
Cheesecake de frutos rojos | Berries cheesecake \$16.500
Suspiro limeño | Sigh of lima \$16.500
Cheesecake de galleta oreo | Oreo wafer cheesecake \$16.500
Volcán de dulce de leche | Caramel spread volcano \$16.500
Volcán de chocolate | Chocolate volcano \$16.500
Flan de caramelo | Caramel flan \$16.500
Affogato | Affogato \$19.000

