



ENTRADAS *Appetisers*

TOMATES ROSTIZADOS \$25.000
(ROASTED TOMATOES)
ALBAHACA, QUESO MOZZARELLA

PORTOBELLO RELLENO GRATINADO \$35.000
(PORTOBELLO MUSHROOM)
CHAMPIÑONES, AJO, PEREJIL, VINO BLANCO, QUESO MOZZARELLA

CALAMARES APANADOS \$38.000
(FRIED SQUID)
SALSA TÁRTARA

ORDEN DE GUACAMOLE \$29.500
(GUACAMOLE)
AGUACATE, CEBOLLA, CILANTRO

MAZORCA DULCE \$26.000
(CORN ON THE COB)
QUESO FRESCO, AIOLI

PAPAS CREMOSAS GRATINADAS \$28.000
(SMOKED CREAM & CHEESE POTATOES)
PAPAS ROSTIZASAS, CREMA, APIO, AJO, QUESO MOZZARELLA

MACARRONES CON QUESO \$30.000
(MAC & CHEESE)
MACARRONES, QUESO CHEDDAR, QUESO MOZZARELLA, LOMO ROSTIZADO DE CERDO

CHORIZO ARGENTINO DE LA CASA \$19.500
(HOMEMADE TRADITIONAL ARGENTINE SAUSAGE)
HECHO EN CASA

MORCILLA CRIOLLA CON ARROZ \$17.000
(HOMEMADE BLOOD SAUSAGE WITH RICE)
HECHA EN CASA

MORCILLA ESPAÑOLA DE BURGOS \$19.500
(HOMEMADE BURGOS BLOOD SAUSAGE)
HECHA EN CASA

PINCHITOS DE POLLO, CERDO, RES \$32.000
(CHICKEN, PORK & BEEF KEBABS)

KOYOTE CHILI CHEESE FRIES \$38.000
CASCOS DE PAPA, QUESO CHEDDAR, PAPRIKA, CHILE CON PULLED PORK, SOUR CREAM, JALAPEÑOS

KOYOTE CHILLI CHEESE NACHOS \$29.000
NACHOS, QUESO CHEDDAR, CHILE CON PULLED PORK, SOUR CREAM, PICO DE GALLO, GUACAMOLE

BARRIGUERO DE CERDO \$26.000
(GRILLED PORK BELLY, CREOLE POTATOES)

PICADA CARNIVORA \$52.000
CHORIZO ARGENTINO, MORCILLA, ALITAS DE POLLO, BARRIGUERO DE CERDO, PAPAS CRIOLLAS, GUACAMOLE
(TRADITIONAL ARGENTINE SAUSAGE, BLOOD SAUSAGE WITH RICE, CHICKEN WINGS, GRILLED PORK BELLY, CREOLE POTATOES, GUACAMOLE)

Bebidas (DRINKS)

TINTO DE VERANO
(SPANISH WINE SPRITZER)
1LT \$85.000 1/2LT \$63.000
\$9.800 SODA HATSU

\$12.500 (TEA) **TÉ HATSU**
\$7.800 **AGUA**
(MINERAL WATER)

\$9.800 **GASEOSA**
(SOFT DRINKS)

\$15.000 **SODAS SABORIZADAS**
(FLAVORED SODAS)

LYCHEE DE VERANO
(LYCHEE SUMMER SPRITZER)
1LT \$85.000 1/2LT \$63.000
SANGRÍA 1LT \$105.000
(FRUITY SPANISH WINE PUNCH)

LIMONADA (LEMONADE) \$8.800

LIMONADA CEREZADA \$8.800
(CHERRY LEMONADE)

LIMONADA DE COCO \$12.500
(COCONUT LEMONADE)

JUGOS NATURALES \$8.800
(NATURAL JUICES)

Cervezas (BEER)

\$11.800 **CLUB COLOMBIA**
NEGRA, ROJA, RUBIA

\$12.600 **HEINEKEN**
\$15.800 **BBC**

TRES CORDILLERAS \$15.200
BLANCA, MULATA, ROSADA

STELLA ARTOIS \$14.500
CORONA \$15.800

TACOS A LA BARBACOA (PIT SMOKED TACOS) ORDEN DE 2 TACOS DE LA CASA \$19.000

BRAZUELO DE CERDO DESMECHADO
(PIT SMOKED PULLED PORK)
BRAZUELO DE CERDO DESMECHADO, COCCIÓN LENTA EN BARBACOA POR 14 HORAS, SALSA TRADICIONAL AL ESTILO CAROLINA DEL NORTE, COLESLAW

CACHETE DE CERDO
(PIT SMOKED PORK CHEEK)
CACHETE DE CERDO DESMECHADO, COCCIÓN LENTA EN BARBACOA POR 12 HORAS

COCHINITA PIBILL
(PULLED PORK)
CERDO ROSTIZADO ESTILO YUCATÁN, ACHIOTE, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA

PANCETA DE CERDO
(PORK BELLY)
PIÑA ROSTIZADA

MORRILLO DE RES DESMECHADO
(PULLED BEEF CHUCK)
MORRILLO DE RES DESMECHADO, COCCIÓN LENTA EN BARBACOA POR 12 HORAS, SALSA PITMASTER BBQ, COLESLAW

ARRACHERA
(THIN SKIRT STEAK)
GUACAMOLE, QUESO, CROCANTE DE PUERRO

CHINCHULINES
(CHITTERLINGS)

POLLO CHICKEN
CONTRAMUSLO DE POLLO, GUACAMOLE, REDUCCIÓN DE UCHUYA

PORTOBELLOS
(PORTOBELLO MUSHROOMS)

70GR DE ADICIONALES (EXTRAS)

PICO DE GALLO \$5.000
QUESO (CHEESE) \$7.000
TORTILLAS X 5 UNDS \$19.000

GUACAMOLE \$7.000
FRÍJOLES HORNEADOS \$7.000
(SMOKED BEANS)

BARBACOA EN PAN (BBQ IN A BUN)

HAMBURGUESA CON QUESO \$37.000
(CHEESEBURGER)
CARNE DE RES, QUESO CHEDDAR, PAPAS FRITAS, PEPINILLOS

HAMBURGUESA CON QUESO & TOCINETA \$38.000
(BACON CHEESEBURGER)
CARNE DE RES, QUESO CHEDDAR, TOCINETA, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PAPAS FRITAS, PEPINILLOS

HAMBURGUESA DE PORTOBELLO \$37.000
(PORTOBELLO MUSHROOM BURGER)
CHAMPIÑON PORTOBELLO GRATINADO, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PAPAS FRITAS

SÁNDWICH DE BRAZUELO DE CERDO DESMECHADO \$39.000
(PULLED PORK SANDWICH)
ENSALADA DE REPOLLO, PAPAS FRITAS, PEPINILLOS

SÁNDWICH DE MORRILLO DE RES DESMECHADO \$39.000
(PULLED CHUCK SANDWICH)
ENSALADA DE REPOLLO, PAPAS FRITAS, PEPINILLOS

BANDEJAS DE LA BARBACOA (SMOKEHOUSE SAMPLER)

BRAZUELO DE CERDO, MORRILLO DE CERDO, COSTILLAS DE CERDO, ALITAS DE POLLO, CONTRAMUSLOS DE POLLO, FRÍJOLES AHUMADOS, PAPAS FRITAS, ENSALADA DE REPOLLO, MAZORCA DULCE.

(PULLED PORK, PULLED CHUCK, RIBS, WINGS, CHICKEN THIGHS, SMOKED BEANS, FRIES, COLESLAW, CORN ON THE COB)

X2

\$106.000

X4

\$199.000

X6

\$285.000

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

KOYOTE A LA BARBACOA

POLLO (CHICKEN)

ALITAS DE POLLO (WINGS)

6

12

18

\$38.000 \$58.000 \$82.000

INCLUYE ZANAHORIA, APIO Y 1 ACOMPAÑAMIENTO

CONTRAMUSLOS (CHICKEN THIGHS)

\$37.000

INCLUYE 1 ACOMPAÑAMIENTO

1/2 POLLO (HALF CHICKEN)

COCCIÓN LENTA EN BARBACOA POR 4 HORAS,
PAPAS CRIOLLAS, ROMERO, CEBOLLA PUERRO

\$52.000

RES (BEEF)

STEAK PIMIENTA

\$77.000

(PEPPER STEAK)

MEDALLONES DE LOMO, SALSA 3 PIMIENTAS, FETTUCINI

STEAK ROQUEFORT

\$77.000

MEDALLONES DE LOMO EN SALSA DE QUESO ROQUEFORT, FETTUCINI

OSSOBUCO \$69.000

(OSSOBUCO STEW)

ESTOFADO DE OSOBUCO CON HUESO AL VINO TINTO,
PAPAS ROSTIZADAS, CEBOLLA, TOMATES

BIFE DE LOMO

KOYOTE \$77.000

(KOYOTE TENDERLOIN)

CORTE GRUESO, PAPAS FRITAS CON PIEL, CHIMICHURRI

BIFE ANCHO

KOYOTE \$69.000

(KOYOTE RIBEYE STEAK)

CORTE DE LA PARTE DELANTERA DE LA CHATA,
PAPAS FRITAS CON PIEL, CHIMICHURRI DE MORRONES

STEAK MIGNON

\$77.000

MEDALLONES DE LOMO ENVUELTOS EN TOCINETA,
SALSA DE CHAMPINONES, FETTUCINI

CERDO (PORK)

COSTILLAS TIPO ST. LOUIS

(ST. LOUIS STYLE RIBS)

3

360G

3 UNIDADES, 1 ACOMPAÑAMIENTO

\$58.000

6

720G

6 UNIDADES, 2 ACOMPAÑAMIENTOS

\$110.000

9

1080G

9 UNIDADES, 3 ACOMPAÑAMIENTOS

\$170.000

12

1440G

12 UNIDADES, 4 ACOMPAÑAMIENTOS

\$214.000

CARRILLERA

(PORK CHEEK)

CACHETE, PURÉ DE PAPAS

\$52.000

CODILLO

(PORK KNUCKLE)

CODILLO, CHAMPIÑONES, ZANAHORIA, PAPAS ROSTIZADAS

\$58.000

BONDIOLA

(BOSTON BUTT)

BONDIOLA A LA PARRILLA, 1 ACOMPAÑAMIENTO

\$49.000

PANCETA

(PORK BELLY)

PANCETA DE CERDO, PURÉ DE PAPAS, CHAMPIÑONES

\$49.000

ENSALADAS (SALADS)

KOYOTE

\$29.000

LONJAS DE LOMO DE CERDO A LA BARBACOA,
PIÑA ROSTIZADA, COGOYO DE LECHUGA,
QUESO PARMESANO, SALSA KOYOTE

PERA & POLLO

(PEAR & CHICKEN)

\$39.000

PERA ROSTIZADA, PECHUGA DE POLLO, RÚGULA,
NUECES, PARMESANO, ADEREZO BALSÁMICO

LOMO DE CERDO & MELOCOTÓN

(PORK LOIN & PEACH)

\$29.000

LONJAS DE CERDO A LA BARBACOA, MELOCOTONES, COGOYO DE LECHUGA,
PARMESANO, PEPINO, VINAGRETA CÉSAR

ACOMPAÑAMIENTOS (SIDES)

KOYOTE FRIES \$12.500

PAPAS FRITAS DE LA CASA CON PIEL

PAPAS FRITAS \$12.500

(FRENCH FRIES)

PAPAS CRIOLLAS \$10.500

CREOLE POTATOES

PURÉ DE PAPAS \$12.500

(MASHED POTATO)

ENSALADA DE REPOLLO \$9.000

(COLESLAW)

ENSALADA DE LA CASA \$11.500

(HOUSE SALAD)

LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA, AGUACATE, VINAGRETA CÉSAR

FRIJOLES

HORNEADOS

\$10.500

(SMOKED BEANS)

FETTUCINE AL

BURRO

\$12.500

POSTRES *Desserts*

\$19.000

COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA

(CHOCOLATE LAVA CAKE WITH VANILLA ICE CREAM)

TRILOGÍA DE CHOCOLATE

(CHOCOLATE TRILOGY)

AFOGATTO

CHEESECAKE DE BANANO & AREQUIPE

(BANANA CHEESECAKE)

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

(RED BERRIES CHEESECAKE)

CHEESECAKE DE GALLETA OREO

(OREO CHEESECAKE)

Bebidas *Calientes*

(HOT BEVERAGES)

ESPRESSO \$6.800

ESPRESSO DOPPIO \$6.800

ESPRESSO LUNGO \$6.800

ESPRESSO MACCHIATO \$6.800

CORTADO

ESPRESSO RISTRETTO \$6.800

CAPUCCINO \$7.800

AROMÁTICA \$7.800

(HERBAL TEA)

CARAJILLO 43 \$26.000

(ESPRESSO & LIQUEUR COCKTAIL)

Digestivos *(POUSSE-CAFÉS)*

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