

MENÚ



 PÁGINA WEB

ENTRADAS 🌿

BROCHETAS MIXTAS	\$19.900
Dos brochetas combinadas de tres carnes (res, pollo y cerdo) y verduras (pimentón y cebolla), acompañadas de chimichurri.	
BRUSCHETTAS	\$19.900
Tres tostadas de pan asado cubierto con ajo, aceite de oliva y orégano, recubierto con queso crema, tomates secos, albahaca y chimichurri.	
CEVICHE	\$32.000
Conservado en cítricos de limón y naranja, bañado en brandy, vino blanco y salsa cevichera.	
EMPANADAS COCTELERAS	\$17.900
Seis unidades de empanadas cocteleras de papa y carne acompañadas de ají.	
QUESADILLA	\$29.900
Tortilla tipo Mexicana rebosada de queso con pico de gallo y sour cream.	
CHINCHULINES	\$24.900
200 gr de trozos de chunchullo crujientes y crocantes, acompañados de papa criolla y limón.	

PLATOS FUERTES CARNES 🍖

CHURRASCO	\$49.900
350 gr de corte de lomo ancho a la parrilla, acompañado de papa a la francesa, ensalada de temporada y chimichurri en aceite de oliva.	
COSTILLA DE CERDO	\$49.900
350 gr de costilla de cerdo ahumada al barril bañada en salsa bbq y aromatizada con vino, acompañada con papa a la francesa y ensalada de temporada.	
PUNTA DE ANCA	\$59.900
350 gr de corte de punta importada a la parrilla acompañado de papa a la francesa, ensalada de temporada y chimichurri en aceite de oliva.	
FILET MIGNON	\$59.900
250 gr lomo fino a la parrilla recubierto con tocineta, bañado en salsa de champiñones aromatizado con vino, acompañado de papa a la francesa y ensalada de temporada.	
SALTEADO PERUANO	\$59.900
200 gr de lomo fino salteado con cebolla morada, tomate, cilantro y salsa de soya, acompañado de papa a la francesa y arroz.	
PICADA (2 personas)	\$79.900
Combinación de carne de res, pechuga y chorizo ahumado, papa a la francesa, patacón, croqueta de yuca, empanadas, arepa boyacense y aderezos	
BIFE CHORIZO	\$59.900
350 gr de corte grueso de lomo ancho a la parrilla, acompañado de papa a la francesa, chorizo, ensalada de temporada y chimichurri en aceite de oliva.	

POLLO 🐔

PECHUGA NAPOLITANA	\$47.900
350 gr de filete de pechuga sazonada a la parrilla, gratinada con lonchas de tomate fresco y finas hierbas, acompañada con papa a la francesa y ensalada de temporada.	
PECHUGA A LA PARRILLA	\$44.900
350 gr de filete de pechuga sazonada a la parrilla, acompañada con papa a la francesa y ensalada de temporada	
PECHUGA GRATINADA	\$46.900
350 gr de filete de pechuga sazonada a la parrilla cubierta de queso mozarella, acompañada con papa a la francesa y ensalada de temporada.	
PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑONES	\$49.900
350 gr de filete de pechuga sazonada a la parrilla bañada en salsa de champiñones, acompañada con papa a la francesa y ensalada de temporada.	



PESCADO 🐟

RÓBALO GRILLÉ	\$49.900
270 gr de filete de robalo a la parrilla, acompañado con papa a la francesa y ensalada de temporada.	
RÓBALO EN SALSA DE CAMARONES	\$61.900
270 gr de filete de robalo a la parrilla recubierto en salsa de camarones, acompañado con papa a la francesa y ensalada de temporada.	
SALMÓN	\$64.900
250 gr de salmón chileno a la parrilla, bañado en salsa de maracuyá o salsa de vino, acompañada con papa a la francesa y ensalada de temporada.	
TRUCHA A LA PARRILLA	\$49.900
500 gr de trucha arcoíris a la parrilla, acompañada con papa a la francesa y ensalada de temporada.	
TRUCHA AI AJILLO	\$51.900
500 gr de trucha arcoíris a la parrilla recubierta en salsa blanca con ajo, acompañada con papa a la francesa y ensalada de temporada.	
TRUCHA EN SALSA DE CAMARONES	\$59.900
500 gr de trucha arcoíris a la parrilla recubiertas en salsa de camarones, acompañada con papa a la francesa y ensalada de temporada.	
MOJARRA	\$44.900
500 gr de mojarra roja previamente freída con terminación en la parrilla, acompañada con papa a la francesa y ensalada de temporada.	

ADICIONES

QUESO	\$5.900
ARROZ	\$4.900
PAPA CRIOLLA	\$8.900
PAPA FRANCESA	\$9.900
ENSALADA	\$7.900
AGUACATE	\$5.900
GUACAMOLE	\$7.900
SALSA DE CHAMPIÑONES	\$9.900
SALSA DE CAMARONES	\$12.900

PIZZAS GOURMET



PÁGINA WEB



CLÁSICAS

	20cm	30cm	40cm
HAWAIANA	\$36.900	\$51.900	\$66.900
Queso doble crema tipo mozzarella, jamón y piña .			
POLLO CON CHAMPIÑONES	\$36.900	\$51.900	\$66.900
Queso doble crema tipo mozzarella, pollo, champiñones y especias de la casa.			
TROPICAL	\$37.900	\$52.900	\$67.900
Queso doble crema tipo mozzarella, jamón, piña, ciruelas y cerezas.			
GOURMET	\$37.900	\$52.900	\$67.900
Queso doble crema tipo mozzarella, tomate, maíz, albahaca y especias de la casa.			
VEGETALES	\$37.900	\$52.900	\$67.900
Queso doble crema tipo mozzarella, tomate, cebolla, maíz albahaca, champiñones, pimentón y aceitunas negras.			

ESPECIALES DE LA CASA

MEXICANA	\$39.900	\$54.900	\$69.900
Queso doble crema tipo mozzarella, carne molida, cebolla, pimentón, aceitunas, maíz y especias de la casa.			
POLLO CON CAMARONES	\$39.900	\$54.900	\$69.900
queso doble crema tipo mozzarella, tomate, pollo, champiñones, camarones y especias de la casa.			
CARNES FINAS	\$39.900	\$54.900	\$69.900
Queso doble crema tipo mozzarella, lomo, salami y pepperoni.			
DE MI TIERRITA	\$39.900	\$54.900	\$69.900
Queso doble crema tipo mozzarella, longaniza ahumada, maíz, cebolla, aguacate y especias de la casa.			
RANCHERA	\$39.900	\$54.900	\$69.900
Queso doble crema tipo mozzarella, chorizo ahumado, pico de gallo (cebolla y tomate), jalapeño y especias.			

LASAGNAS

BOLOGNESA	\$34.900
Carne molida, pasta de tomate, bechamel y queso.	
POLLO	\$34.900
Pollo desmechado, pasta de tomate, bechamel y queso.	
MIXTA	\$34.900
Carne molida, pollo desmechado, pasta de tomate, bechamel y queso.	
VEGETALES	\$34.900
maíz, tomate, cebolla, pimentón, pasta de tomate, bechamel y queso.	

COMBO HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CLÁSICA	
150 gr de carne de res ahumada al barril, cebolla, jamón, queso, vegetales, papa a la francesa y gaseosa.	
	\$29.900
HAMBURGUESA DOBLE CARNE	
300 gr de carne de res ahumada al barril l, cebolla, jamón, queso, vegetales, papa a la francesa y gaseosa.	
	\$35.900

CÓCTELES

CLÁSICOS DE LA CASA

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PRECIO
MARGARITA	TEQUILA REPOSADO, LICOR DE NARANJA Y ZUMO DE LIMÓN ESCARCHADO CON SAL DE COLOR Y TAJÍN. FUERTE, CÍTRICO, SALADO Y DULCE.....	\$30.000
GIN&TONIC	GINEBRA Y TÓNICA AHUMADO CON ROMERO. REFRESCANTE, LIGERO Y AMARGO.....	\$27.000
MOJITO	HIERBABUENA, LIMÓN, AZÚCAR, RON Y BRETANA. REFRESCANTE, AROMÁTICO, LIGERO Y ÁCIDO.....	\$26.000
WHISKY SOUR	WHISKY ESCOCÉS, CORDIAL DE LIMÓN Y CLARA DE HUEVO LIOFILIZADA. ESPUMOSO, CÍTRICO Y LIGERAMENTE DULCE.....	\$22.000

TROPICAL

SEX ON THE BEACH	VODKA, LICOR DE DURAZNO, ZUMO DE NARANJA, JUCO DE ARANDANIOS Y PERLAS EXPLOSIVAS DE CEREZA. REFRESCANTE, FRUTAL Y CON TEXTURAS.....	\$33.000
TEQUILA SUNRISE	TEQUILA BLANCO Y ZUMO DE NARANJA CON PERLAS EXPLOSIVAS DE CEREZA. REFRESCANTE, ÁCIDO Y CON TEXTURAS.....	\$30.000
PIÑA COLADA	PIÑA, COCO Y RON FRAPEADOS. REFRESCANTE Y FRUTAL.....	\$25.000

CONTEMPORÁNEOS Y CON GIRO

ORGASMO	LICOR DE ALMENDRAS, LICOR DE CAFÉ Y CREMA DE WHISKY. CREMOSO, DULCE Y ESPECIADO.....	\$23.000
CLOVER CLUB	GINEBRA, CORDIAL DE MORA Y CLARA DE HUEVO LIOFILIZADA. ESPUMOSO, ÁCIDO Y DULCE.....	\$22.000
NEGRONI DE CAFÉ	GINEBRA, VERMUT ROJO, CAMPARI Y ESPRESSO. FUERTE, AMARGO Y DULCE.....	\$22.000
MEZCALITA	MEZCAL, LICOR DE NARANJA Y ZUMO DE LIMÓN ESCARCHADO CON TAJÍN. FUERTE, AHUMADO Y ÁCIDO.....	\$35.000
ESPRESSO MARTINI	VODKA, LICOR DE CAFÉ, ESPRESSO Y AZÚCAR. ESPUMOSO, FUERTE Y DULCE.....	\$22.000
VINO CALIENTE	BRANDY, VINO CON ESPECIAS, ESCARCHADO CON AZÚCAR. FUERTE, CALIENTE Y ESPECIADO.....	\$26.000

CON CERVEZA

SANGRÍA DE CERVEZA	GINEBRA, CERVEZA ROSADA Y FRUTAS. REFRESCANTE Y FRUTAL.....	\$33.000
JÄGER BEER	JÄGERMEISTER Y CERVEZA NEGRA. FUERTE Y ESPECIADO.....	\$30.000



MOCTELES

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PRECIO
MOJITO VIRGIN	HIERBABUENA, LIMÓN, AZÚCAR Y BRETANA. REFRESCANTE Y AROMÁTICO.....	\$14.000
TONICA DE MORA	CORDIAL DE MORA, TONICA Y FRUTAS. FRUTAL, DULCE, ÁCIDO Y AMARGO.....	\$15.000
REDBULL TWIST	REDBULL, FRUTA Y BRETANA. ENERGIZANTE, REFRESCANTE Y FRUTAL +18.....	\$18.000
SODA DE LA CASA	CORDIAL DE MARACUYÁ, FRESA Y ESPECIAS CON BRETANA. ESCARCHADO CON TAJÍN REFRESCANTE, DULCE, ÁCIDO Y SALADO.....	\$11.000
BRETANA MICHELADA	ESCARCHADO CON SAL Y TAJÍN, CON LIMÓN Y BRETANA. REFRESCANTE, SALADO Y ÁCIDO.....	\$9.000

BEBIDAS

NOMBRE	PRECIO	NOMBRE	PRECIO
BRETANA.....	\$6.000	AGUILA, POKER, LIGHT, BUDWEISER.....	\$6.000
GASEOSAS.....	\$6.000	3 CORDILLERAS.....	\$11.000
AGUA / CON GAS.....	\$5.000	STELLA ARTOIS.....	\$12.000
JUGO EN AGUA.....	\$11.000	HEINEKEN, CORONA, CLUB COLOMBIA.....	\$8.000
JUGO EN LECHE.....	\$13.000	CHELADA (TAJÍN O SAL Y ZUMO DE LIMÓN).....	\$3.000
GATORADE.....	\$9.000		

CAFÉ

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PRECIO
ESPRESSO	EXTRACCIÓN CORTA Y CONCENTRADA DE CAFÉ	\$3.500
AMERICANO	ESPRESSO ALARGADO CON AGUA	\$4.500
LATTE O CAPUCCINO	ESPRESSO ALARGADO CON LECHE CREMADA CALIENTE	\$5.500
AROMÁTICA	TISANA, FRUTAS Y AGUA CALIENTE	\$5.000

DESTILADOS Y LICORES

NOMBRE	TRAGO 60ML	BOTELLA
TEQUILA	\$18.000	
MEZCAL MAGUEY VIDA	\$33.000	
GINEBRA BOMBAY SHAPIRE		\$250.000
AGUARDIENTE LIDER AZUL	\$12.000	\$130.000
RON BOYACÁ	\$12.000	\$130.000
WHISKY ESCOCÉS		
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$38.000	\$250.000
WHISKEY AMERICANO JACK DANIEL'S	\$30.000	\$220.000
WHISKEY IRLANDÉS JAMESON	\$22.000	\$190.000
CREMA DE WHISKY BAILEY'S	\$20.000	\$160.000
WHISKY ESCOCÉS BUCHANNAN'S DELUXE	\$35.000	\$230.000

UNA MARCA

DISLICORES

SINCE 1979

VINOS

NOMBRE	COPA 150ML	BOTELLA 75ML
MARQUÉS DE LA VILLA - COLOMBIA CABERNET SAUVIGNON	\$35.000	\$165.000
ROSALEDA - CHILE CABERNET SAUVIGNON	\$12.000	\$60.000
INTIS - ARGENTINA MALBEC	\$12.000	\$60.000
ROSALEDA - CHILE MERLOT	\$12.000	\$60.000
ROSALEDA - CHILE SAUVIGNON BLANC	\$12.000	\$60.000
ROSALEDA - CHILE ROSADO	\$12.000	\$60.000