

1988 - 2026
38 AÑOS DE CALIDAD Y SERVICIO



CARBON
DE PALO

AV. CARRERA 19 NO. 114 - 92 - BOGOTÁ

CARBON **DE PALO**

- 
- 1** **BLUE Ó AZUL**
Sellada por fuera y cruda por dentro. Es suave y blanda.
 - 2** **ROJO INGLÉS**
Sellada por fuera y cruda por dentro. Ligeramente más cocida que el término blue.
 - 3** **TÉRMINO MEDIO**
La carne no pierde jugo ni suavidad. Rosa por fuera y roja por dentro.
 - 4** **TRES CUARTOS**
La carne comienza a perder jugosidad. El centro se ve café claro y las orillas cocidas.
 - 5** **BIEN COCIDO**
La carne pierde hasta 70% de jugosidad y queda un poco seca. El interior es de color café y grisáceo.

CARBON DE PALO

ENTRADAS

Papa Criolla	\$16.000
Morcilla	\$16.500
Arepa de Chócolo con Queso	\$16.500
Chorizo Carbón de Palo	\$16.500
Patacón con Queso	\$18.500
Patacón con Hogao ó Guacamole	\$18.500
Empanadas Carbón de Palo x 4	\$18.500
Empanadas Carbón de Palo x 6	\$26.500
Chunchullo 300 gramos	\$33.500
Chicharrón 400 gramos	\$33.500
Picada Carbón de Palo para 3 personas	\$77.500

CARNES NACIONALES

	360 gms	
Medallones de Lomo	\$61.000	
	300 gms	400 gms
Morrillo Costeño	\$63.000	\$68.000
Punta de Anca		\$70.000
Baby Beef	\$68.000	\$72.000
Bife de Lomo	\$68.000	\$72.000
Mixto dos Carnes		\$62.000
Mixto tres Carnes 450 gramos		\$64.000
Plato Carbón de Palo		\$77.000
Carbonazo para 2 personas		\$140.000

CARNES IMPORTADAS

	300 gms	400 gms
Tapa Argentina	\$68.000	\$90.000
Churrasco Argentino	\$77.000	\$83.000
Bife de Chorizo Argentino	\$82.000	\$93.000
New York Steak Americano Premium		\$93.000
Punta Picaña Americana		\$94.000

Adición de Salsas (Baby/Chimichurri) \$3.000 c/u

PICADA CARBÓN DE PALO



Nuestra especialidad MORRILLO COSTEÑO



CHURRASCO ARGENTINO





NUESTRA COCINA

	300 gms	400 gms
Lomo Encebollado	\$71.000	\$75.000
Steak Pimienta	\$73.000	\$77.000
Filet Mignon	\$80.000	\$85.000
Pasta Alfredo	\$31.000	
Ajiaco Santaferense	\$42.000	
Sábados y Domingos		

POLLO Y CERDO

Pollo al Limón	\$51.000
Pechuga a la Parrilla	\$53.000
Lomo de Cerdo 400 gramos	\$51.000
Pechuga a la Parrilla Gratinada	\$58.000
Costillas de Cerdo Ahumadas 400 gramos	\$60.000

DEL MAR

Camarones Apanados	\$44.000
Salmón a la Plancha	\$67.000
Salmón al Ajillo	\$69.000

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Carbón de Palo 250 gramos	\$34.000
Hamburguesa en Salsa de Champiñones	\$40.000

MENÚ INFANTIL

Pincho de Lomo con Arepa	\$28.000
Pechuga de Pollo Gratinada	\$33.000
Lomito a la Parrilla 200 gramos	\$45.000

Adición de Salsas (Baby/Chimichurri) \$3.000 c/u



ADICIONES

Arepa de Queso	\$4.000
Porción de Banano Calado	\$6.000
Porción de Plátano Maduro	\$9.000
Ensalada de la Casa Individual	\$9.000
Porción de Hogao	\$10.000
Porción de Cebolla Grillé	\$10.000
Porción de Salsa de Champiñones	\$11.000
Acompañamiento Carbón de Palo	\$12.000
Porción de Guacamole	\$13.000

POSTRES

Brevas con Arequipe	\$13.500
Cuajada con Melao	\$14.500
Flan de Caramelo	\$14.500
Postre de Natas	\$16.500
Torta de Almojábana	\$18.500

BEBIDAS

Agua en Botella	\$6.500
Gaseosas	\$7.500
Limonada Natural	\$8.000
Té Hatsu	\$10.000
Extracto de Mandarina	\$10.000
Limonada Cerezada	\$15.000
Limonada de Coco	\$17.000
Jugos Naturales en Agua	\$9.500
Jugos Naturales en Leche	\$12.000

BEBIDAS CALIENTES

Espresso	\$5.500
Macciato	\$5.500
Café Americano	\$6.000
Latte	\$6.500
Capuccino	\$7.000
Tinto	\$5.500
Aromática de Yerbabuena	\$4.000
Aromática de la Casa	\$6.400

LICORES

	BOTELLA	1/2 BOTELLA	TRAGO
JEREZ TÍO PEPE	\$200.000		\$21.000
CAMPARI	\$210.000		\$20.000
DUBONET	\$155.000		\$17.000
RON VIEJO DE CALDAS	\$153.000	\$85.000	\$20.000
RON ZACAPA	\$270.000		\$27.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO AZUL Y ROJO	\$120.000	\$65.000	\$20.000
BUCHANANS 18 AÑOS	\$635.000		\$47.000
BUCHANANS 12 AÑOS	\$330.000	\$180.000	\$28.000
CHIVAS REGAL	\$280.000	\$165.000	\$27.000
JOHNY WALKER BLACK LABEL	\$290.000	\$165.000	\$27.000
JOHNY WALKER RED LABEL	\$160.000	\$90.000	\$23.000
OLD PARR	\$300.000		\$28.000
OLD PARR 500	\$215.000		
VODKA ABSOLUT	\$195.000	\$115.000	\$18.000
GINEBRA TANQUERAY	\$280.000		\$26.000
GINEBRA HENDRICKS	\$390.000		\$35.000
TEQUILA JOSE CUERVO REPOSADO	\$180.000		\$16.000
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	\$590.000		\$44.000
CHAMPAGNE CODORNIU	\$190.000		
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT	\$860.000		
COGNAC REMY MARTIN			\$44.000
BAILEYS	\$190.000		\$18.000
AMARETO DISARONNO			\$24.000
COINTREAU			\$24.000
DRAMBUIE			\$24.000
SAMBUCA			\$24.000





CERVEZAS

Águila - Águila Zero - Águila Light	\$9.000
Club Colombia Dorada-Trigo-Roja	\$10.000
Heineken - Heineken Zero	\$11.000
Corona	\$13.000
Stella Artois	\$14.000
Michelada Adicional	\$2.500
Zumo de Limón	\$2.500

VINOS

	BOTELLA	1/2 BOTELLA
SANTA HELENA CHILENO Cabernet Sauvignon		\$55.000
GATO NEGRO CHILENO Cabernet Sauvignon		\$65.000
18 CHILENO Cabernet Sauvignon Merlot Carnenere	\$80.000	
LA ESCONDIDA ARGENTINO Malbec	\$110.000	\$65.000
120 SANTA RITA CHILENO Cabernet Sauvignon Merlot Sauvignon Blanc	\$115.000	\$70.000
MICHEL TORINO ARGENTINO Malbec - Vino Tinto	\$110.000	
FINCA LAS MORAS ARGENTINO Malbec	\$125.000	
MARQUEZ DE RISCAL ESPAÑOL Rueda - Vino Blanco	\$145.000	
MARQUEZ DE RISCAL RESERVA ESPAÑOL Rioja	\$240.000	\$145.000
	COPA	
VINO PÍCOLO Cabernet o Blanco	\$24.000	
VINO CALIENTE Tinto	\$25.000	
VINO VERANO Tinto	\$26.000	

SANGRÍA

SANGRÍA CARBÓN DE PALO Nuestra clásica Sangría para compartir	JARRA	\$85.000
	MEDIA JARRA	\$51.000
	VASO	\$25.000

COCTELES

FRUIT PUNCH SIN ALCOHOL	\$18.000
CANELAZO DE AGUARDIENTE	\$21.000
CANELAZO DE BRANDY	\$21.000
DAIQUIRÍ	\$21.000
GRAN PASIÓN	\$23.000
MARGARITA	\$23.000
ALEXANDER	\$23.000
MARTINI	\$23.000
MANHATTAN	\$23.000
MOJITO CUBANO	\$23.000
PISCO SOUR	\$23.000
PIÑA COLADA	\$28.000
MARGARITA CARBÓN DE PALO	\$29.000
CABEZA DE JABALÍ	\$34.000





NUESTRO
CARBONAZO

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio les sugiere 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. En el momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atendió si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura, o indique el valor que quiera dar como propina.

En este establecimiento de comercio, los dineros recogidos por concepto de propina se destinarán 100% a todo el personal involucrado en la cadena de las diferentes áreas de servicio de la compañía. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea 651 3240, o con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 0400 en Bogotá, o con la línea gratuita para el resto del país: 018000-910165.

CARBON
DE PALO



carbondepalobog



www.carbondepalo.com.co



carbondepalobog