

1988 - 2026  
38 AÑOS DE CALIDAD Y SERVICIO



**CARBON**  
**DE PALO**

AV. CARRERA 19 NO. 114 - 92 - BOGOTÁ



**BLUE Ó AZUL**

Sellada por fuera y cruda por dentro.  
Es suave y blanda.

**1**

**ROJO INGLÉS**

Sellada por fuera y cruda por dentro.  
Ligeramente más cocida que el término blue.

**2**

**TÉRMINO MEDIO**

La carne no pierde jugo ni suavidad.  
Rosa por fuera y roja por dentro.

**3**

**TRES CUARTOS**

La carne comienza a perder jugosidad.  
El centro se ve café claro y las orillas cocidas.

**4**

**BIEN COCIDO**

La carne pierde hasta 70% de jugosidad y queda un poco seca. El interior es de color café y grisaceo.

**5**

# CARBÓN DE PALO

## ENTRADAS

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

PICADA  
CARBÓN DE  
PALO



## CARNES NACIONALES

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

Nuestra  
especialidad  
**MORRILLO  
COSTEÑO**



## CARNES IMPORTADAS

	300 gms	400 gms
Churrasco Argentino	<b>\$77.000</b>	<b>\$83.000</b>
Bife de Chorizo Argentino	<b>\$82.000</b>	<b>\$93.000</b>
New York Steak Americano Premium		<b>\$93.000</b>
Punta Picaña Americana		<b>\$94.000</b>

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

CHURRASCO  
ARGENTINO





## NUESTRA COCINA

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



## POLLO Y CERDO

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



## DEL MAR

Camarones Apanados	<b>\$44.000</b>
Salmón a la Plancha	<b>\$67.000</b>
Salmón al Ajillo	<b>\$69.000</b>



## HAMBURGUESAS

Hamburguesa Carbón de Palo 250 gramos	<b>\$34.000</b>
Hamburguesa en Salsa de Champiñones	<b>\$40.000</b>

## MENÚ INFANTIL

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

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



## ADICIONES

---

Arepas de Queso	\$4.000
Porción de Plátano 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 Almohábana	\$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	<b>\$200.000</b>		<b>\$21.000</b>
CAMPARI	<b>\$210.000</b>		<b>\$20.000</b>
DUBONET	<b>\$155.000</b>		<b>\$17.000</b>
RON VIEJO DE CALDAS	<b>\$153.000</b>	<b>\$85.000</b>	<b>\$20.000</b>
RON ZACAPA	<b>\$270.000</b>		<b>\$27.000</b>
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO   AZUL Y ROJO	<b>\$120.000</b>	<b>\$65.000</b>	<b>\$20.000</b>
BUCHANANS 18 AÑOS	<b>\$635.000</b>		<b>\$47.000</b>
BUCHANANS 12 AÑOS	<b>\$330.000</b>	<b>\$180.000</b>	<b>\$28.000</b>
CHIVAS REGAL	<b>\$280.000</b>	<b>\$165.000</b>	<b>\$27.000</b>
JOHNY WALKER BLACK LABEL	<b>\$290.000</b>	<b>\$165.000</b>	<b>\$27.000</b>
JOHNY WALKER RED LABEL	<b>\$160.000</b>	<b>\$90.000</b>	<b>\$23.000</b>
OLD PARR	<b>\$300.000</b>		<b>\$28.000</b>
OLD PARR 500	<b>\$215.000</b>		
VODKA ABSOLUT	<b>\$195.000</b>	<b>\$115.000</b>	<b>\$18.000</b>
GINEBRA TANQUERAY	<b>\$280.000</b>		<b>\$26.000</b>
GINEBRA HENDRICKS	<b>\$390.000</b>		<b>\$35.000</b>
TEQUILA JOSE CUERVO REPOSADO	<b>\$180.000</b>		<b>\$16.000</b>
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	<b>\$590.000</b>		<b>\$44.000</b>
CHAMPAGNE CODORNIU	<b>\$190.000</b>		
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT	<b>\$860.000</b>		
COGNAC REMY MARTIN			<b>\$44.000</b>
BAILEYS	<b>\$190.000</b>		<b>\$18.000</b>
AMARETO DISARONNO			<b>\$24.000</b>
COINTREAU			<b>\$24.000</b>
DRAMBUIE			<b>\$24.000</b>
SAMBUCÀ			<b>\$24.000</b>





## CERVEZAS

---

Águila - Águila Zero - Águila Light	\$9.000
Andina	\$9.000
Club Colombia   Dorada-Negra-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   Carmenere	\$80.000	
LA ESCONDIDA   ARGENTINO Malbec	\$95.000	
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	JARRA	\$85.000
Nuestra clásica Sangría para compartir	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, indíquele 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](http://www.carbondepalo.com.co)



carbondepalobog