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 grisaceo.

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	**$64.000**	
	300 gms	400 gms
Morrillo Costeño	**$64.000**	**$69.000**
Punta de Anca		**$75.000**
Baby Beef	**$72.000**	**$76.000**
Bife de Lomo	**$72.000**	**$76.000**
Mixto dos Carnes		**$65.000**
Mixto tres Carnes 450 gramos		**$66.000**
Plato Carbón de Palo		**$79.000**
Carbonazo para 2 personas		**$146.000**



CARNES IMPORTADAS

	300 gms	400 gms
Churrasco Argentino	**$78.000**	**$84.000**
Bife de Chorizo Argentino	**$83.000**	**$94.000**
New York Steak Americano Premium		**$94.000**
Punta Picaña Americana		**$95.000**

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





NUESTRA COCINA

	300 gms	400 gms
Lomo Encebollado	**$75.000**	**$79.000**
Steak Pimienta	**$77.000**	**$81.000**
Filet Mignon	**$84.000**	**$89.000**
Pasta Alfredo	**$31.000**	
Ajiaco Santafereño Sábados y Domingos	**$42.000**	



POLLO Y CERDO

Pollo al Limón	**$53.000**
Pechuga a la Parrilla	**$56.000**
Lomo de Cerdo 400 gramos	**$52.000**
Pechuga a la Parrilla Gratinada	**$61.000**
Costillas de Cerdo Ahumadas 400 gramos	**$61.000**



DEL MAR

Camarones Apanados	**$45.000**
Salmón a la Plancha	**$68.000**
Salmón al Ajillo	**$70.000**



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**



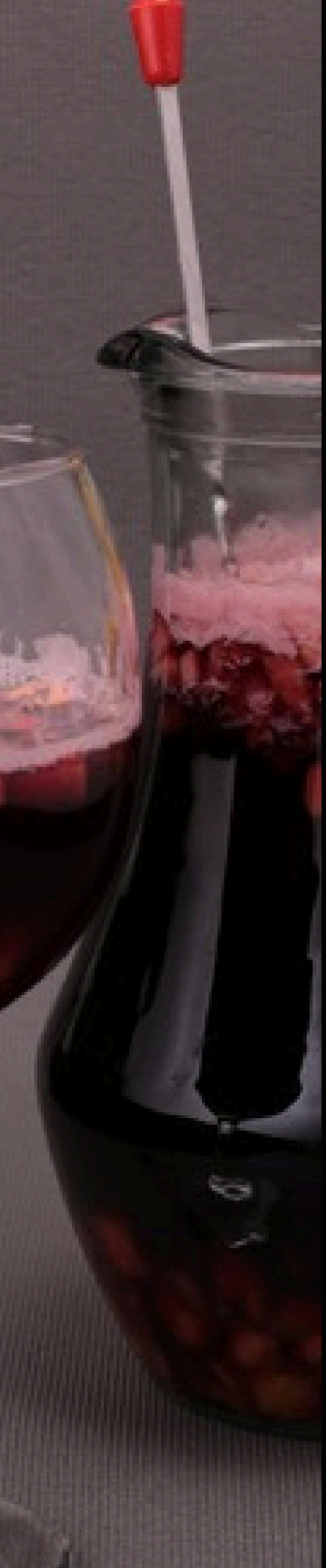
BEBIDAS CALIENTES

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	**$160.000**	
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, 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 carbondepalobog