

EL  
CUERNO

*steakhouse & bar*





*Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores 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. Al momento de solicitar su cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar de propina.*

---

*El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. Ley 124 de 1994.*







# EL CUERNO

*steakhouse & bar*

Nuestro concepto se basa en ser un restaurante especializado en cortes de **Certified Angus Beef®**, ofreciendo un servicio personalizado en donde el cliente vivirá una experiencia única al involucrarse en la preparación de algunos de nuestros cortes y cócteles.

Nuestra carta fue creada utilizando sabores con historia. Le hemos apostado a renovar y recuperar los sabores de nuestra cocina colombiana, haciendo una propuesta exclusiva e innovadora.

Somos una casa especializada en whiskys y vinos, donde disfrutaras del maridaje perfecto, gracias a los consejos y acompañamientos de nuestros especialistas en bebidas premium.

¡Es hora de disfrutar!





Langostinos a la parrilla

# ENTRADAS

<b>WONTON DE CARNE OREADA</b>	<i>5 Unidades</i>	
<i>Wonton crocante relleno de carne oreada en guarapo y guacamole de piña oro miel.....</i>		\$26.000
<b>TACOS DE COSTILLA AHUMADA</b>	<i>3 Unidades</i>	
<i>Tradicional tortilla de maíz artesanal, acompañada de tierna costilla de cerdo cocida a fuego lento durante 24 horas con salsa verde, aguacate y cilantro.....</i>		\$27.000
<b>MONTADITO DE CHICHARRÓN</b>	<i>4 Unidades</i>	
<i>Laminillas de panceta crujientes con salsa de ceviche del Pacífico sobre finos patacones.....</i>		\$30.000
<b>PULPO AL GRILL</b>	<i>180 Gramos</i>	
<i>Pulpo gallego a la brasa, marinado con polvo de chile y limón, acompañado con chips de papas nativa y deliciosa ensalada de aguacate.....</i>		\$43.500
<b>CAZUELA DE LENGUA</b>	<i>120 Gramos</i>	
<i>Preparada con salsa gravy y panela , cilantro y cebolla ocañera .....</i>		\$25.000
<b>LANGOSTINOS A LA PARRILLA</b>	<i>3 Unidades</i>	
<i>Langostinos jumbo a la parrilla con chimichurri de cebollas Ocañeras acompañado de chips de papa nativa.....</i>		\$61.500
<b>AGUACHILE DE SALMÓN</b>	<i>150 Gramos</i>	
<i>Delicioso ceviche de salmón fresco con un fino toque de chile serrano, tomatillo verde, pomelo y limón.....</i>		\$29.000
 <b>PANNE COOK Certified Angus Beef®</b>		
<i>Trozos de carne Certified Angus Beef® en una suave salsa de queso azul, servido en un pan de cebolla artesanal.....</i>		\$34.000





*Tomahawk*



# CORTES PARA COMPARTIR

Cortes flameados con tequila en mesa



## **TOMAHAWK GOLD Certified Angus Beef®** 1000 a 2000 Gramos

Corte de lomo con hueso originario de la región lumbar media entre la costilla número seis y número doce, de tamaño perfecto para compartir, cubierto de láminas comestibles de ORO 24K..... \$555 Pesos x gr



## **TOMAHAWK Certified Angus Beef®** 1300 a 2000 Gramos

Corte de lomo con hueso originario de la región lumbar media entre la costilla número seis y número doce, de tamaño perfecto para compartir..... \$330 Pesos x gr



## **STRIP LOIN ON FIRE Certified Angus Beef®** 1500 a 2200 Gramos

Corte de carne Certified Angus Beef caracterizado por su marmoleo, ternura y gran sabor, utilizando una técnica de cocción ancestral del mediterráneo a la sal marina y curado en fuego..... \$284 Pesos x gr



## **PORTER HOUSE Certified Angus Beef®** 1200 a 1800 Gramos

Corte de carne con porción de lomo fino y hueso cervical en forma de "T", caracterizando la separación de dos sabores y dos texturas en un solo corte..... \$245 Pesos x gr



## **PICANHA** 1200 a 1800 Gramos

Corte de punta de anca originario de la parte trasera de la pierna del Angus, con buen porcentaje de marmoleo y grasa subcutánea, la cual le atribuye una excelente jugosidad y textura..... \$235 Pesos x gr



## **AHI TUNA ANGUS** 1200 a 1500 Gramos

Vive una deliciosa fusión de un T-Bone de corte angus caracterizado por su jugosidad y textura, acompañado de un steak de atún enconstrado con ajonjolí en una cama de uchuvas y anillos de calamar al ajillo..... \$284 Pesos x gr

## **PAELLA EL CUERNO**

Deliciosa paella de mar y tierra, preparada en tu mesa

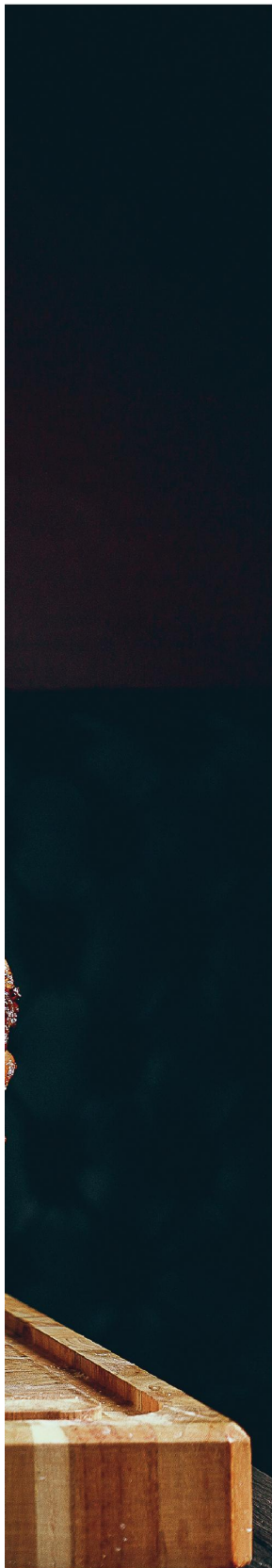
Para 2 personas..... \$180.000

Para 3 personas..... \$210.000

## **TENDERLOIN URUGUAYO**

750 a 1500 Gramos

Corte de lomo fino de res caracterizado por su suave textura, cocido en mantequilla clarificada de romero y ajo al estilo turco, acompañado de nuestro pan artesanal focaccia..... \$240 Pesos x gr



# ANGUS CERTIFICADO

El término que recomendamos es el que más te guste.



## NEW YORK STRIP Certified Angus Beef®

400 Gramos

Tradicional corte norteamericano caracterizado por su suave textura e intenso sabor.....

\$95.000



## RIB EYE Certified Angus Beef®

400 Gramos

Corte de lomo proveniente de la parte central entre la costilla número 6 y número 12, dándole un exquisito sabor.....

\$109.000



## MAR Y TIERRA GRILL Certified Angus Beef®

350+100 Gramos

Corte de Arrachera ahumada, situado en el costillar de la res caracterizado por su inmenso sabor y textura suave, acompañado por un langostino jumbo bañado en mantequilla romero y ajo clarificada.....

\$89.000



## PICANHA Certified Angus Beef®

400 Gramos

Corte de punta de anca originario de la parte trasera de la pierna del Angus, con buen porcentaje de marmoleo y grasa subcutánea, la cual le atribuye una excelente jugosidad y textura.....

\$88.000



## DENVER STEAK Certified Angus Beef®

400 Gramos

Corte sin hueso descendiente de la parte alta de las costillas de Angus, con magnífica textura.....

\$91.000



## KANSAS STEAK Certified Angus Beef®

400 Gramos

Corte de lomo ancho con porción de hueso cervical, que aporta una excelente sabor por su especial proceso vigilado de maduración.....

\$82.000



## VACÍO Certified Angus Beef®

400 Gramos

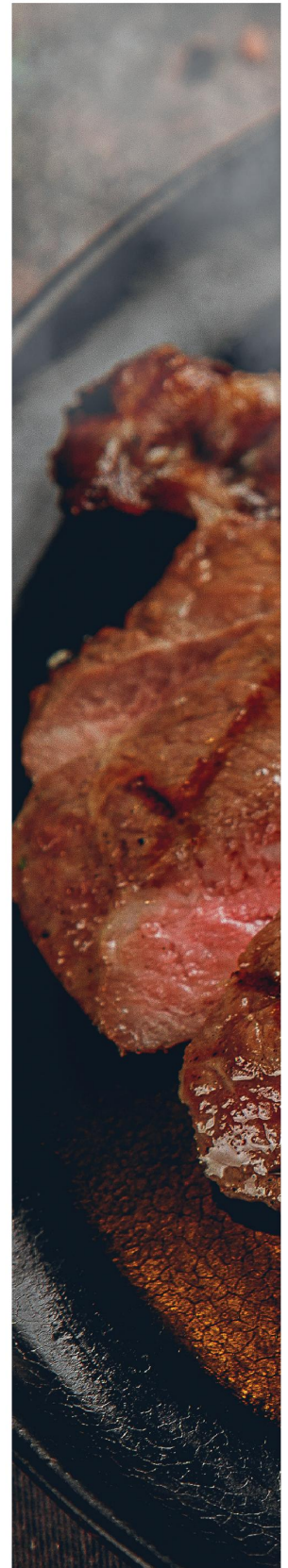
Corte situado entre las costillas y la cadera del Angus, inmersa en jugosidad dado por el magnífico porcentaje de marmoleo interno.....

\$85.000

• Láminas comestibles de ORO 24K.....\$32.000  
por Unidad

## ACOMPAÑAMIENTOS

- Platanitos tentación
- Chips de papas
- Ensalada de temporada
- Puré de papa
- Yuca con queso campesino
- Piña oro miel a la parrilla







*New York Strip*





Risotto Di Mare

# MÁS CORTES

## RISOTTO DI MARE

*250 Gramos*

Delicioso Risotto en su punto servido con anillos de calamar, tentáculos de pulpo baby, mejillones negros, salmón parrillado, y langostinos flameados al tequila ..... \$85.000

## RISOTTO DE LOMO AZUL

*250 Gramos*

Delicioso corte de lomo Uruguayo, fundido con una capa de queso azul y servido con Risotto de champiñones y portobello..... \$79.000

## CHURRASCO NACIONAL

*400 Gramos*

Corte de lomo ancho de raza Brahmán Nacional..... \$57.000

## PUNTA DE ANCA

*400 Gramos*

Corte de carne originaria de la parte trasera de la pierna de raza y ensalada de microgerminados con segmentos cítricos ..... \$60.000

## SALMÓN FRESCO A LA PARRILLA

*250 Gramos*

Salmón a la parrilla con puré de papa nativa, vegetales a la parrilla y ensalada de microgerminados con segmentos cítricos ..... \$59.000

## SUPREMA DE POLLO

*250 Gramos*

Pechuga de pollo a la parrilla con puré de papa y aguacate grill..... \$45.000

## COSTILLAS AHUMADAS

*400 Gramos*

Costillitas de cerdo ahumadas, hechas en cocción lenta de 24 horas con salsa BBQ y con cascós de papa..... \$66.000



# HAMBURGUESAS

Acompañadas de cascós de papa o papas a la francesa



## HAMBURGUESA BLUE CHEESE *Certified Angus Beef®*

Fina mezcla de carnes **Certified Angus Beef®** con suave salsa de queso azul acompañada de finos champiñones portobello a la parrilla, cogollo europeo y pan brichote con semillas sésamo.....\$52.000



## HAMBURGUESA AVOCADO SPICY *Certified Angus Beef®*

200 gramos de jugosa carne **Certified Angus Beef®** acompañada de 100 gramos de costilla de cerdo ahumado por 24 horas, aguacate, fresca cebolla roja, cogollo europeo, jalapeños apanados, y pan brichote con semillas de sésamo.....\$48.000



## HAMBURGUESA EL CUERNO

200 gr de mezcla de cortes de carne **Certified Angus Beef®**, tajadas de queso cheddar, tajadas de tocineta ahumada, aros de cebolla frescos, tomate chonto rojo, hoja de cogollo europeo, pan de romero-parmesano.....\$46.000

# MENÚ INFANTIL (PARA MENORES DE 12 AÑOS)

## HAMBURGUESA EL CUERNITO

Pan papa, 120 gr de carne **Certified Angus Beef®**, queso cheddar y papas a la francesa.....\$22.000

## CHICKEN FINGER

Deditos de pollo apanado acompañado de papas a la francesa.....\$21.000



Hamburguesa Blue Cheese





Galleta al Tiesto



Eclairs de Café 200 años

# POSTRES

## GALLETA AL TIESTO

Galleta de chips de chocolate horneada en su tiesto, con helado de Stracciatella y ganache de chocolate.....\$19.000

## ECLAIRS DE CAFÉ 200 AÑOS

Profiterol suave con relleno de crema de café 200 años del Páramo de Santurbán, ganache de chocolate, crumble de galleta y granos de café con aroma.....\$19.500

## MERENGÓN

Suave merengue colombiano, relleno de trilogía de frutas y crema de natas.....\$21.000







# BEBIDAS DE LA CASA

## SODAS

- **El Cuerno** *Frutos Rojos* \$15.000
- **Goose Berry** *Uchuva, Panela, Limón* \$11.000
- **Basil Fallerum** *Maracuyá, Albahaca, Fallerum* \$11.000
- **Montes Grapes** *Lulo, Romero, Naranja* \$11.000
- **Cinnamon Citric** *Tamarindo, Canela, Limón* \$11.000

## TE'S \$11.000 *Té temporada*

- **Purple Te's** *Uva, Limón, Hierbabuena*
- **Yellow Te's** *Maracuyá, Romero, Limón*

## INFUSIONES \$9.000

- *Lyche - Naranja*
- *Lulo - Mandarina*
- *Piña - Naranja*
- *Pomelo - Uva*
- *Maracuya - Limón*

## GASEOSAS \$7.500

- *Coca-Cola*
- *Coca-Cola Zero*

## AGUAS \$8.000

- *Agua Mineral Nacimiento*
- *Agua Sierra Fría con gas*



Sodas





Cucumber Cold

## MOCKTAIL'S

*Disfruta de un delicioso cóctel libre de alcohol.*

### **CUCUMBER COLD** \$15.000

- Pepino
- Albahaca
- Mandarina
- Top up soda

### **ROSEMARY** \$15.000

- Romero
- Mango
- Manzana Verde
- Hierbabuena
- Top up soda.

## CERVEZAS

- STELLA ARTOIS** \$10.500
- CORONA** \$10.000
- CERVEZA ARTESANAL** \$16.000

### **CLUB COLOMBIA**

- Dorada* \$9.500







# VINOS

## Blancos

- Amaral Sauvignon Blanc .....\$177.000
- Marqués De Riscal Rueda Verdejo .....\$165.000
- Norton Reserva Chardonnay .....\$123.000


## Rosados

- B&G Cotes De Provence .....\$200.000
- Santa Rosa Syrah Rosé .....\$118.000
- Partager Rosé .....\$129.000








## Tintos Premium

- Séptima Lote Especial Malbec .....\$342.000
- Perdriel Centenario Argentina Merlot Cabernet-Malbec .....\$354.000
- Intriga MontGras Cabernet Sauvignon .....\$248.000
- Antu MontGras Syrah .....\$230.000

## Tintos Gran Reserva

- Santa Rita Secret Reserve Pinot-Noir .....\$150.000
- Luigi Bosca de Sangre Argentino Cabernet-Syrah-Merlot .....\$225.000
- Marqués de Riscal Reserva Tempranillo .....\$319.000
- Zuccardi Bonarda .....\$189.000
- Zuccardi Malbec .....\$194.000

## Tintos Reserva

- Luigi Bosca D.O.C. Malbec .....\$226.000
- Trumpeter Merlot .....\$177.000
- Finca las Moras Black Label Malbec .....\$188.000
- Casa Silva Reserva Carménère .....\$142.000
- Trivento Reserva Malbec .....\$129.000
- Norton Reserva Barrel Select Merlot .....\$142.000
- Reserva Tarapacá Carmenère .....\$183.000

## Recomendación del Sommelier

- Protos'27 Tempranillo .....\$389.000
- Don Melchor Cabernet Sauvignon .....\$620.000
- Gran Reserva Tarapacá Cabernet .....\$230.000
- Luis Felipe Gran Reserva  Sauvignon Blanc .....\$177.000
- Entrecote Merlot Cabernet-Syrah .....\$147.000

## Tintos Jóvenes

- La Linda Malbec .....\$118.000
- Ardo Marques de Riscal Tempranillo.....\$118.000
- Alma Mora Malbec .....\$118.000 Santa Rita 3 Medallas
- Carmenère .....\$118.000
- Santa Rosa Merlot Merlot .....\$124.000

## Cavas

- Gran Codorníu Vintage Pinot Noir Brut.....\$235.000
- Anna Codorníu Chardonnay BLANC DE BLANCS.....\$210.000
- Codorníu Clasico Semi Sec.....\$190.000

## Espumantes

- JP Chenet Ice Blanca.....\$120.000
- JP Chenet Ice Rose.....\$120.000
- Norton Cosecha Especial Brut.....\$130.000
- Oro Venneto Proseco.....\$110.000
- Lambrusco Rosado.....\$130.000

## Champagnes

- Dom Pérignon Brut Rose.....\$3.359.000
- Dom Pérignon Brut.....\$2.095.000
- Moet & Chandon Brut Imperial Rose.....\$800.000
- Moet & Chandon Brut Imperial.....\$715.000
- Veuve Clicquot Rosé.....\$850.000
- Veuve Clicquot Brut.....\$798.000







# OLD WEST BAR

*West Liqueurs*

## MALTAS

*Botella*

*Trago*

◦ Macallan 12 años 700 ml.....	\$445.000	\$40.000
◦ Macallan 15 años 700 ml.....	\$950.000	
◦ Glenfiddich 12 años 750 ml.....	\$306.800	\$30.000
◦ Glenfiddich 15 años. 750ml.....	\$435.000	\$39.000
◦ Glenfiddich 18 años. 750ml.....	\$560.000	
◦ The Glenlivet Founder's Reserve 700ml.....	\$315.000	\$30.000
◦ The Glenlivet 15 años 750 ml.....	\$390.000	
◦ Singleton 12 años 700ml....	\$271.400	\$30.000
◦ Monnkey Shoulder.....	\$271.400	\$28.000

## WHISKEY AMERICANO

*Botella*

*Trago*

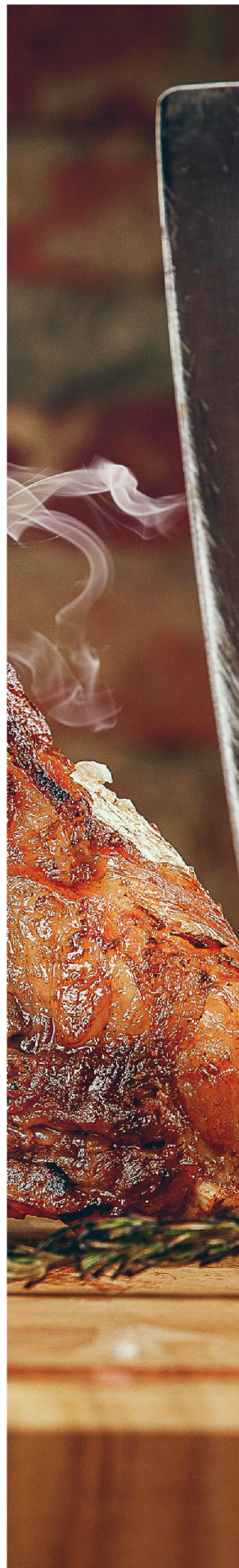
◦ Jack Daniel's Honey 750ml.....	\$259.000	\$28.000
◦ Jack Daniel's No 7 750ml.....	\$247.000	\$25.000
◦ Bulleit Bourbon.....	\$236.000	\$25.000
◦ Bulleit RYE.....	\$283.000	

## BLENDED

*Botella*

*Trago*

◦ Old Parr 12 750 ml.....	\$235.000	\$25.000
◦ Old Parr 18 años 750 ml.....	\$365.000	\$38.000
◦ Johnnie Walker Gold Label 750 ml.....	\$354.000	
◦ Johnnie Walker Black Label 700ml.....	\$230.000	\$28.000
◦ Buchanan's Deluxe 750ml.....	\$235.000	\$25.000
◦ Buchanan's Master 750ml.....	\$272.000	\$30.000
◦ Buchanan's Two Souls 750 ml....	\$350.000	
◦ Buchanan's 18 años 750ml.....	\$450.000	\$40.000
◦ Chivas 12 años 700ml.....	\$236.000	
◦ Chivas Extra 700ml.....	\$280.000	
◦ Chivas Regal 18 años 700ml.....	\$450.000	





# COCTELES

DE LA CASA | West Canteen

\$45.000

## SMITH & WESSON

- Whisky Glenfiddich 12 años
- Miel de Jengibre
- Infusión de Balsámico
- Flor de Albahaca
- Limón

## LONDON PINK

- Ginebra Beefeater London
- Té Red Label
- Extracto de Granada
- Arándanos Almíbar
- Limón

## MONKEY VIC

- Whisky de malta Monkey Shoulder
- Sirop de almendras
- Zumo de naranja
- Triple sec

## WOOD BALL

- Whisky Jack Daniel's
- Miel de Romero
- Canela
- Naranja
- Gotas Amargas

## PARADISE

- Ron la Hechicera
- Sirop de Maracuyá
- Limón

## NEGRONI

- Ginebra Hendrick's
- Vermouth Roso
- Campari
- Infusionado con especias de la casa

## TORRE 1996

- Ginebra Citadelle
- Zumo de Mandarina
- Sirop de Durazno
- Romero Fresco

## LA CALACA

- Tequila don julio
- Frambuesa
- Triple sec
- Limón
- Maracuyá
- Licor de lyches

## PASSION 24

- Ginebra Beefeater 24
- Maracuyá
- Tonic Mediterranean
- Granada





## CLASSIC COCKTAIL'S

Arma cada clásico a tu gusto

### MARGARITA

*Clásica \$38.000*

1800 Silver

*Premium \$40.000*

Don Julio Blanco

*Apple \$35.000*

1800 Silver

### MOJITO

*Clásica \$33.000*

Havana Club 3 años

*Premium \$40.000*

Havana Club 7 años

Ron Zacapa 12

### MARTINIS

- Dry Martini.....\$35.000
- Dirty Martini.....\$40.000
- Rosso Martini.....\$35.000
- Liche Martini.....\$40.000

### Moscow Mule *\$39.000*

- Vodka Ketel One
- Mil 976 Ginger Beer
- Limon

# GIN AND TONIC'S

*Escoje tu ginebra, botánico, tónica y disfruta.*

## **GINEBRAS**

- *The Botanist*.....\$41.000
- *Tanqueray London Dry* .....\$34.000
- *Tanqueray Rangpur*.....\$40.000
- *Tanqueray N° Ten*.....\$36.000
- *Beefeater 24*.....\$40.000
- *Beefeater London Pink*.....\$34.000
- *Beefeater London*.....\$40.000
- *MOM*.....\$40.000
- *Hendrick's*.....\$40.000
- *Bulldog*.....\$35.000
- *Citadelle*.....\$38.000

## **Botánicos**

- *Canela*
- *Pepino*
- *Arándanos*
- *Pimienta Dulce*
- *Lyche*
- *Romero*
- *Cítricos Deshidratados*

## **Tónicas**

- *Fever Tree Indian*
- *Fever Tree Mediterranean*
- *Mil 976 Pink*
- *Mil 976 Ocean*
- *Mil 976 Cero calorías*







# SANGRIAS

Of the house

- |   |                        |                      |
|---|------------------------|----------------------|
| <b>SANGRE DE VAQUERO</b><br><i>Manzana roja en conserva, fresas, uvas tinta, almíbar de hierbabuena, naranja, Pomelo.</i> | <i>Jarra \$105.000</i> | <i>Copa \$25.000</i> |
| <b>PLUMA BLANCA</b><br><i>Limón, almíbar de romero, uvas verdes, peras, manzana verde, carambolo.</i>                     | <i>Jarra \$105.000</i> | <i>Copa \$25.000</i> |
| <b>FLOR DEL OESTE</b><br><i>Arándanos, pomelo rose, lyches, almíbar de menta, fresas</i>                                  | <i>Jarra \$115.000</i> | <i>Copa \$30.000</i> |
| <b>TINTO DE VERANO</b><br><i>Vino tinto, zumo de naranja, ginger</i>  | <i>Jarra \$105.000</i> | <i>Copa \$25.000</i> |
| <b>TINTO DE INVIERNO</b><br><i>Vino espumante, limón, menta, vodka</i>  | <i>Jarra \$115.000</i> | <i>Copa \$30.000</i> |



# VODKAS

*Botella Trago*

- Absolut 700ml.....\$165.000 \$25.000
- Absolut Mandarin 700ml.....\$194.000 \$25.000
- Belvedere 750ml.....\$377.000 \$38.000
- Ketel one 750ml.....\$260.000 \$28.000

# TEQUILAS

*Botella Trago*

- Patron Reposado 750ml.....\$356.000 \$35.000
- Don Julio 70 750ml.....\$570.000
- Don Julio Reposado 750ml.....\$362.000 \$30.000
- Don Julio Blanco 750ml.....\$300.000 \$30.000
- Tequila 1800 silver 750ml.....\$285.000 \$30.000
- Tequila 1800 Reposado 750ml.....\$310.000 \$30.000

# GINEBRAS

*Botella*

- The Botanist 700ml.....\$377.000
- Tanqueray London Dry 700 ml.....\$236.000
- Tanqueray Rangpur 750ml.....\$295.000
- Tanqueray N° Ten 750ml.....\$361.000
- Beefeater 24 750ml.....\$307.000
- Beefeater London Pink 700ml.....\$247.000
- Beefeater London 700ml.....\$247.000
- MOM 700ml.....\$295.000
- Bulldog 750ml.....\$306.000
- Citadelle 750ml.....\$295.000
- Hendrick's.....\$338.000

# RON

*Botella Trago*

- La Hechicera.....\$342.000 \$35.000
- Ron Caldas 15 Años 750ml.....\$236.000
- Havana Club 3 años 750ml.....\$141.000 \$25.000
- Havana Club 7 años 750 ml.....\$188.000 \$30.000
- Zacapa 23 años 700ml.....\$377.000 \$35.000
- Zacapa 12 años 750ml.....\$200.000 \$25.000

# APERITIVOS

*Digestivos*

*\$18.000*

- Jagermeister Digestivo 700ml
- Martini Rosso 750 ml Aperitivo
- Martini Dry 750 ml Aperitivo
- Campari Aperitivo
- Aperol Digestivo
- Cointreau Digestivo 750ml



EL  
CUERNO  
*steakhouse & bar*