



MENU

ENTRADAS

CHORIZOS BORRACHOS \$22
Chorizo caramelizado con panela y aguardiente.

CHICHARRÓN \$25
El tradicional, frito y acompañado de arepa.

CANASTA DE ROPA VIEJA \$25
Canasta de plátano con carne desmechada y mousse de aguacate.
(3 unidades)

PAPAS GRATINADAS \$22
Papas a la francesa rebosadas en nuestro adobo especial, gratinadas con queso cheddar y parmesano.

EMPANADAS PHILADELPHIA \$22
Empanadas de peto rellenas de lomo fino, queso holandés y cebolla caramelizada.
(3 unidades)



*CHICHARRONES

HAMBURGUESA DE 300gr \$45

HAMBURGUESA DE 150gr \$30

HAMBURGUESAS

Todas nuestras hamburguesas se preparan con carne de res y pan brioche.

CHEESE

Queso holandés, vegetales y tocineta BBQ.

DE LA CASA

Queso holandés, mousse de aguacate, cebolla crocante, salsa morrón, vegetales y tocineta.

FRIJOLERA

Tomate rojo, frijol negro, queso costeño, mouse de aguacate y tocineta crocante.

¡QUE CHICHARRON DE HAMBURGUESA!

Chicharrón de la casa picado con salsa BBQ, cebolla caramelizada de la casa, salsa de maíz y queso holandés.

REGIS PHILBIN

(BURGUER MASTER 2022 CAJICA)

Queso paipá, cebolla caramelizada de la casa, tocineta crocante y mayonesa con pimienta.

CAMBAMBERA

Dip de suero con platanitos, piña caramelizada, queso costeño Y tocineta crocante.



*¡QUE CHICHARRON DE HAMBURGUESA! 150g

PLATOS FUERTES

CHATA FLAMBEADA \$60

Corte grueso con grasa en el exterior flambeado con Whisky.

POSTA CARTAGENERA \$55

Preparación caribeña en cocción lenta con sabores dulces.

CHATA PARRILLA \$55

Corte grueso con grasa en el exterior. (300g)

LOMO CON MANTEQUILLA DE PISTACHO \$65

(300g)

LOMO CON QUESO PAIPA \$65

(300g)

*CHATA FLAMBEADA

ACOMPAÑAMIENTOS

- VEGETALES SALTEADOS
- PURE DE PAPA
- MAZORCAS CON MATEQUILLA DE PAPIKA
- TOMATES EN REDUCCION DE BALSAMICO
- ENSALADA DE LA CASA
- PAPAS A LA FRANCESA
- PAPAS EN CASCO
- CUCAYO CON PAPIKA
- ENSALADA DE BALSAMICO Y QUESO PAIPA
- FRIJOL NEGRO
- AGUACATE DE LA CASA

ASADO DE TIRA NEGRO \$55

Corte con hueso preparado en cocción lenta Bañado en salsa negra de vino tinto.

PUNTA DE ANCA \$60

Corte ubicado en el cuarto posterior. Textura media y gran contenido de grasa. (300g)

BIFE PALETERO \$50

Corte jugoso con poca grasa, proveniente del paletero, textura media. (300g)

SPARRING GLASEADO \$45

Sparring de cerdo sin piel glaseado en salsa negra con lulo.

TODOS NUESTROS PLATOS FUERTES INCLUYEN DOS ACOMPAÑAMIENTOS A ELECCIÓN

*ASADO DE TIRA NEGRO

TOMAHAWK

Corte con grosor de una pulgada, textura media, unido al hueso de la costilla y borde de grasa.

Gramo \$150 pesos.

*Incluye tres acompañamientos.

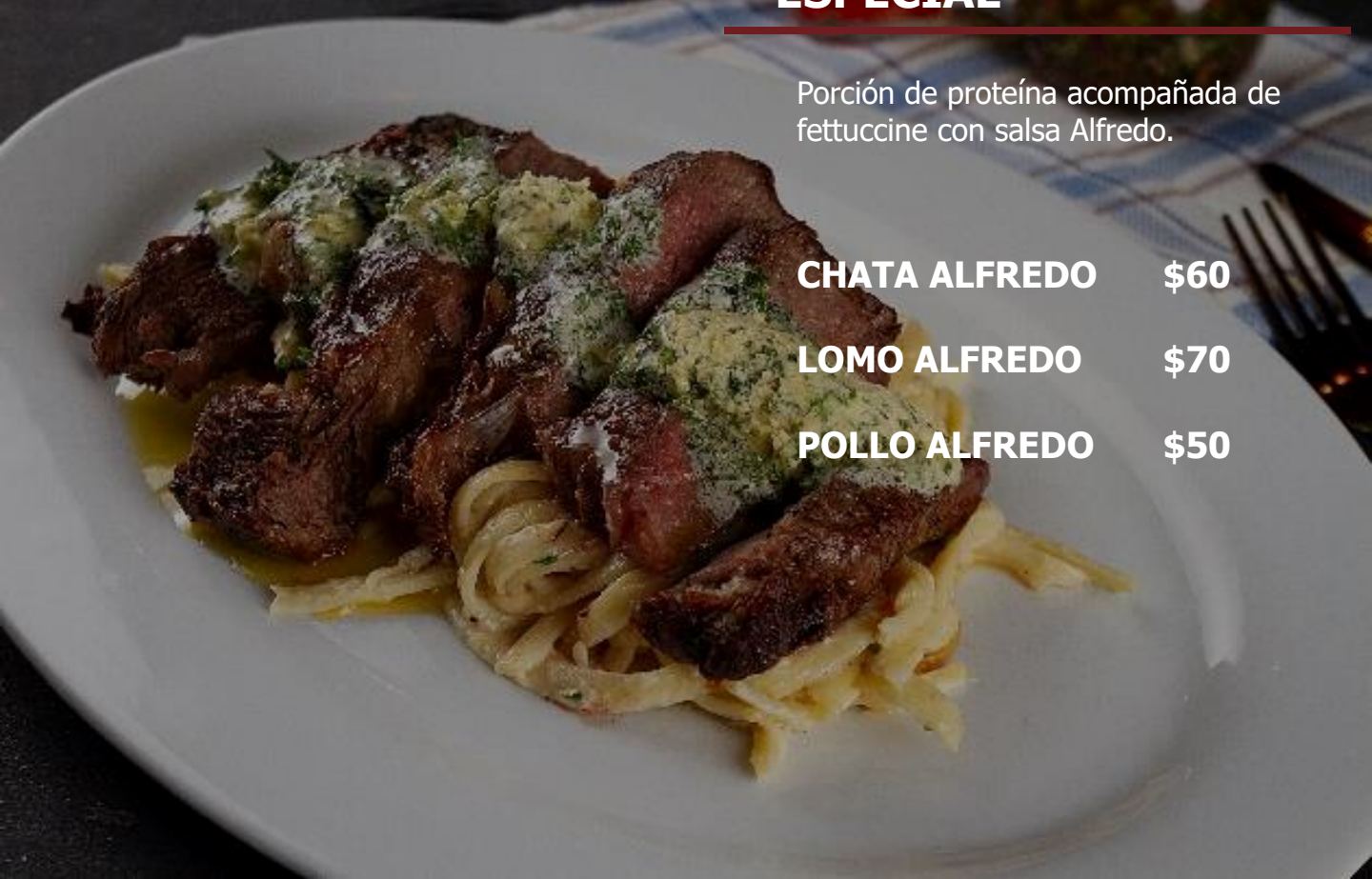
ESPECIAL

Porción de proteína acompañada de fettuccine con salsa Alfredo.

CHATA ALFREDO \$60

LOMO ALFREDO \$70

POLLO ALFREDO \$50



PLATOS FUERTES

BIFE DE CADERA Y MOSTAZA \$50

Corte de textura media bañado en salsa a base de mostaza dulce y dijon (300g).

BIFE DE CADERA \$45

Corte de textura media (300g)

ENTRAÑA MORRON \$55

Corte delgado de la parte interna del costillar acompañado de la clásica salsa de pimentón ahumado

ENTRAÑA \$50

Corte delgado de la parte interna del costillar con grasa intramuscular

POLLO EN SALSA DE UCHUVA \$40

Combinación de sabores agrídulces

COSTILLAS BBQ \$45

SALMON EN CITRICOS \$80

SALMON TERIYAKI \$80

ACOMPAÑAMIENTOS

- VEGETALES SALTEADOS
- PURE DE PAPA
- MAZORCAS CON MATEQUILLA DE PAPRIKA
- TOMATES EN REDUCCION DE BALSAMICO
- ENSALADA DE LA CASA
- PAPAS A LA FRANCESA
- PAPAS EN CASCO
- CUCAYO CON PAPRIKA
- ENSALADA DE BALSAMICO Y QUESO PAIPA
- FRIJOL NEGRO
- AGUACATE DE LA CASA

HAPPY HOUR



MEAT LOVERS

Dos hamburguesas de 150g del mismo sabor por:

\$45.000

*¡QUE CHICHARRON DE HAMBURGUESA! NO ESTA INCLUIDA EN ESTA PROMOCION

*PROMOCION DE LUNES A SABADO DE 4:00PM A 9:00PM

*NO APLICA EN DIAS FESTIVOS

TODOS NUESTROS PLATOS FUERTES INCLUYEN DOS ACOMPAÑAMIENTOS A ELECCIÓN



GASEOSAS

Coca Cola Original	\$6.5
Coca Cola Sin Azúcar	\$6.5
Schweppes Ginger Ale	\$5.5
Kola Román	\$5.5
Kola Román Michelada	\$5.5
Sprite	\$5.5

SODAS

Lulo y Lychee	\$18
Frutos rojos	\$18
Frutos amarillos	\$18

Hechas Con fruta Fresca, pídelas con soda o agua tónica.

LIMONADAS

Coco	\$12
Hierbabuena	\$10
Mango biche	\$10
Natural	\$10
Cereza	\$10

JUGOS NATURALES

Fresa	\$8
Mango	\$8
Guanábana	\$8
Lulo	\$8
Mora	\$8
Maracuyá	\$10
Mandarina	\$15

AGUAS

Agua Manantial	\$6
Agua Con Gas	\$6
Schweppes Soda	\$6





BEBIDAS CALIENTES

Café Negro	\$5
Café Latte	\$5
Cappuccino	\$5
Cappuccino de Caramelo	\$6
Macchiato	\$5
Expresso	\$5
Agua aromática	\$5

CERVEZAS

Miller Lite Pilsner	\$10
Club Colombia Dorada	\$10
Club Colombia Roja	\$10
Club Colombia Negra	\$10
Club Colombia Doble Malta	\$10
Corona Extra	\$16
Stella Artois	\$16
Monserate Better	\$14
Cajica Honey Ale	\$14
Chapinero Porter	\$14
Cola & Pola	\$10

POSTRES

Flan de caramelo	\$14
Cheesecake De frutos rojos .	\$16
Arroz con leche Con arequipe y mora.	\$14
Brownie Con helado de vainilla	\$14

VINOS

Dada merlot

Finca las moras Cabernet
Sauvignon

Finca las moras Malbec

Finca las moras Syrah rose

Finca las moras Chardonnay

BOTELLA **\$150**
COPA **\$35**



COCKTAILS

STRAWBERRY BOMB **\$30**

Ginebra, licor de fresa, sirope simple, fresas y zumo de limón.

ORANGE EXPRESS **\$30**

Whisky, ron, sirope de Romero, naranja y soda.

WHISKY O´CLOCK **\$30**

Whisky, sirope de canela y vainilla, miel, zumo de Limón, gaseosa de Jengibre.

MARGARITA **\$30**

Tequilla, triple sec y zumo de limón.

DIABLO MICHELADO **\$32**

Tequilla, licor de fresa, granadina, zumo de limón, gaseosas de jengibre.

MOJITO **\$30**

Tradicional, ron, triple sec, zumo de limón, hierba buena, azúcar y soda.

GIN & TONIC **\$30**

Ginebra, zumo de limón y tónica.

G & T DE FRESA **\$30**

Ginebra, licor de Fresa, zumo de limón, Fresas, arándanos y tónica.

LYCHEE MARTINI **\$30**

Vodka, almíbar de lychee y triple sec.

PIÑA COLADA **\$30**

Ron, triple sec, helado, piña y coco.

