

# TÉRMINOS DE LA CARNE

## TÉRMINO AZUL O INGLÉS

Corte sellado a fuego alto por ambos lados, la capa externa cocida y el centro crudo. Alcanza hasta los 55°C

## TÉRMINO MEDIO

Corte sellado a fuego alto jugoso y rojo al centro, alcanza temperatura de 65°C

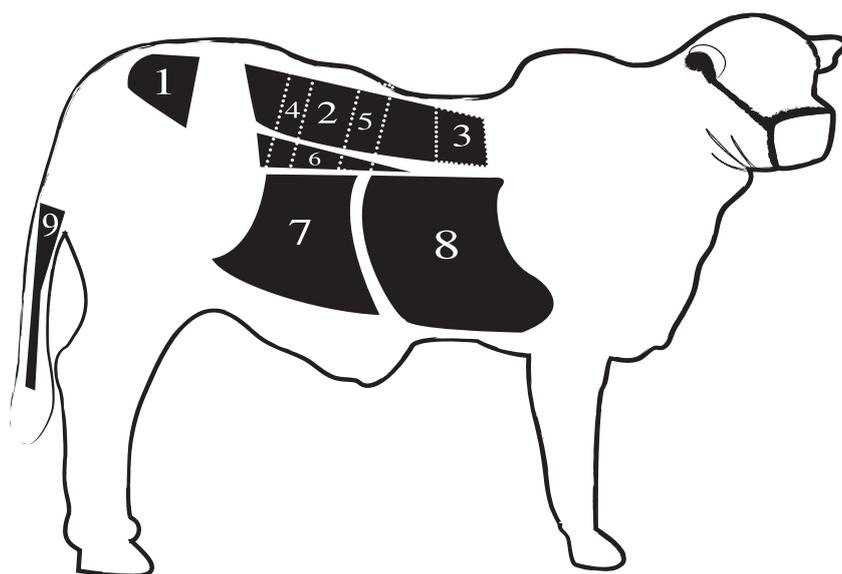
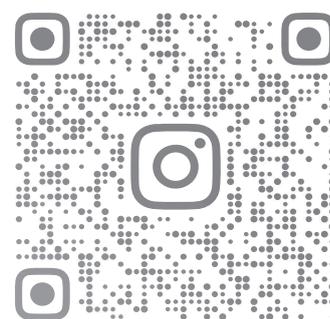
## TRES CUARTOS

Corte sellado a fuego medio menos jugoso color café claro al centro, alcanza temperatura de 71 °C

## BIEN COCIDO

La carne pierde jugosidad hasta un 70 por ciento quedando dura aunque el corte sea de calidad, todo el corte toma un color café gris y casi sin jugo. La temperatura alcanza más de los 77°C

CONOCE MÁS



1. *PUNTA de ANCA*
2. *CHURRASCO*
2. *BIFE de CHORIZO*
3. *RIB eye*
4. *PORTER HOUSE*
5. *T.BONE STEAK*
6. *LOMO FINO*
7. *SOBREBARRIGA*
8. *COSTILLA*
9. *COLA*

# ENTRADAS

## CHICHARRONES

Crujientes chicharrones de cerdo acompañados con papa salada. \$17.000

## CHORIZO SANTARROSANO

Dos chorizos a la parrilla acompañados de papa salada. \$16.800

## EMPANADAS DE LA CASA

5 empanadas acompañadas de guacamole y ají. \$16.000

## PATACONES CON HOGAO Y GUACAMOLE

5 patacones fritos acompañados con hogao y guacamole. \$16.000

## YUCA FRITA CON GUACAMOLE

\$16.000

# SOPAS DE LA CASA

UNA SOPA PARA CADA DÍA FRESCA, HECHA A MANO COMO EN CASA

## SANCOCHO DE COLA.

(lunes y miércoles)

Un clásico colombiano: su sabor principal proveniente de cola de res se complementa con papa, plátano verde y yuca.

Media: acompaña con arroz o aguacate (no incluye nudo de cola).

Completa: acompañada con arroz, aguacate, mazorca y un nudo de cola de res.

**COMPLETA MEDIA**

\$29.500 \$11.500

## MAZAMORRA CHIQUITA.

(martes, fines de semana y festivos)

Sopa insignia del altiplano cundiboyacense, símbolo de tradición y arraigo campesino. Nuestro proceso comienza desde moler el maíz porva, que es la esencia de la sopa, pasarlo por cedazos y conseguir una masa perfecta para la elaboración de esta, la cual se complementa con vegetales y carnes de excelente calidad.

Completa: acompañada de costilla de res (300g) y mazorca

\$39.900 \$11.500

## MUTE SANTANDEREANO.

(jueves)

Orgullo de la cocina santandereana, esta sopa representa la fuerza y el carácter de su tierra. Es un plato robusto el cual integra adecuadamente el maíz mute, vegetales y carnes mediante su cocción lenta.

Completa: acompañada con arroz blanco, mazorca, aguacate y arepa boyacense.

\$39.900 \$11.500

## CUCHUCO DE TRIGO CON ESPINAZO.

(viernes)

Una joya de la gastronomía boyacense. Esta sopa tradicional se elabora con trigo molido y cernido, que le da su textura espesa y reconfortante. Se enriquece con espinazo de cerdo y una selección de vegetales típicos de la región, ofreciendo un sabor auténtico.

Completa: acompañada con arroz blanco, aguacate y espinazo de cerdo.

\$39.900 \$11.500

# SABOR COLOMBIANO

## FRIJOLAS CON PEZUÑA.

(de lunes a domingo)

Exquisita receta de la casa, acompañados de arroz, plátano, arepa, aguacate, pezuña de cerdo y chicharrón.

\$29.000

# ARMA TU PLATO

## Para apetitos moderados \$ 39.000

Escoje

1 PROTEÍNA DE NUESTRAS 9 OPCIONES DISPONIBLES  
1 ENSALADA DE NUESTRAS 4 OPCIONES DISPONIBLES  
1 CARBOHIDRATO DE NUESTRAS 6 OPCIONES DISPONIBLES

**RIB eye 300 GRAMOS**  
Corte de la parte superior del lomo ancho a la altura de la sexta costilla.

**ASADO DE VACÍO 300 GRAMOS**  
Corte que se encuentra en la parte lateral entre la costilla y la cadera.

**JULIANAS DE LOMO 300 GRAMOS**  
En salsa de pimienta o champiñón.

**PECHUGA DE POLLO 300 GRAMOS**  
En salsa de champiñón.

**Guiso de COLA 300 GRAMOS**  
Nuditos de cola bañados en deliciosa salsa alcaparrada.

**LENGUA EN SALSA 300 GRAMOS**  
Filete de lengua bañado en deliciosa salsa alcaparrada.

**TRUCHA AL PAPILOTE 300 GRAMOS**  
Envuelta en hoja de plátano puesta a la parrilla.

**CHULETILLA DE CERDO 300 GRAMOS**  
chuleta de cerdo a la parrilla.

**COSTILLA DE CERDO BBQ 400 GRAMOS**  
Costillas de cerdo horneadas, terminadas en parrilla bañadas en nuestra clásica salsa BBQ con un ligero toque de panela.

## Para apetitos grandes (550 GR) \$ 49.000

Escoje

2 PROTEÍNAS DE NUESTRAS 7 OPCIONES DISPONIBLES  
1 ENSALADA DE NUESTRAS 4 OPCIONES DISPONIBLES  
1 CARBOHIDRATO DE NUESTRAS 6 OPCIONES DISPONIBLES

### De PARRILLA

Churrasco  
Pechuga de pollo  
Chuleta de cerdo

### De HORNO

Costilla de res  
Sobre barriga  
Cordero  
Costilla de cerdo

## ACOMPañAMIENTOS

**ENSALADA de LA casa**  
Lechuga, cressa, tomate, alverja, maíz tierno, aguacate, queso campesino y vinagreta.

**ENSALADA BALSAMICA**  
Zucchini en julianas, tomate, cebolla roja, lechugas, zanahorias, semillas de soya y aceitunas negras.

**ENSALADA paipa**  
Crutones, lechuga cressa, cebolla cabezona roja, tomate, queso paipa y aceite de oliva.

**ENSALADA de Papa**  
cubos de papa mezclados con mayonesa, cebolla roja y perejil picado.

## CARBOHIDRATOS

Arepa boyacense

Arroz blanco

Plátano maduro

Papas fritas en casco

Papa salada

Yuca al vapor

# PARA COMPARTIR

## CORTES a LA PARRILLA

<b>CHURRASCO</b> 800 GRAMOS	\$89.000
Lomo ancho en un corte mariposa, término a su gusto.	
<b>PUNTA DE ANCA</b> 800 GRAMOS	\$89.000
Parte baja del cuarto trasero que se extrae de la cadera en un corte mariposa, termino a su gusto.	
<b>CHULETA DE CERDO</b> 800 GRAMOS	\$89.000
Corte compuesto con medallón de lomo y parte de la costilla.	
<b>PECHUGA DE POLLO</b> 800 GRAMOS	\$63.000
Filete de pechuga dorado a la parrilla.	
<b>MIXTO</b> 800 GRAMOS	\$89.000
Plato combinado con nuestros cortes a la parrilla: Churrasco, Pechuga, Chuleta.	
<b>MIXTO FOGÓN</b> 600 GRAMOS	\$65.000
Plato combinado con nuestros cortes de parrilla, personal para apetitos grandes.	

## CORTES AL HORNO

( POR SU COMPLEJA ELABORACION, ESTOS CORTES PUEDEN NO ESTAR DISPONIBLES EN TODO MOMENTO. )

<b>COSTILLA DE RES</b> 1.200 GRAMOS	\$89.000
Cortes de la parte central de el costillar doradas al horno.	
<b>CHULETA DE CERDO</b> 1.200 GRAMOS	\$89.000
Cortes de la parte superior del costillar doradas al horno.	
<b>CHULETA DE CORDERO</b> 1.200 GRAMOS	\$89.000
Cortes de la parte superior del costillar doradas al horno.	
<b>SOBREBARRIGA</b> 1.200 GRAMOS	\$89.000
sobrebarriga delgada ( matambre argentino ) doradas al horno.	
<b>MIXTO</b> 1.200 GRAMOS	\$89.000
combinado con nuestros cuatro cortes al horno ( a disponibilidad ).	

NUESTROS PLATOS PARA COMPARTIR VAN ACOMPAÑADOS DE YUCA AL VAPOR,  
PAPA SALADA, PLÁTANO MADURO Y AREPA BOYACENSE

# CORTES PREMIUM

NUESTROS CORTES PREMIUM LOS PUEDES ACOMPAÑAR  
CON UNA DE NUESTRAS ENSALADAS Y UNO DE NUESTROS CARBOHIDRATOS

<b>PORTERHOUSE STEAK</b> 550 GRAMOS	\$71.400
Corte formado por dos de las más finas carnes de la res, el churrasco y la parte grusa del lomo fino, asados en parrilla, término a su gusto.	
<b>BABY BEEF</b> 450 GRAMOS	\$70.000
Cortes de lomo fino a la parrilla, término a su gusto.	
<b>BIFE DE CHORIZO</b> 500 GRAMOS	\$70.000
Corte argentino del lomo ancho totalmente magro, asado a la parrilla, término a su gusto.	
<b>T.BONE STEAK</b> 750 GRAMOS	\$84.000
Corte formado por dos de las más finas carnes de la res, el churrasco y la parte delgada del lomo fino, asados en parrilla término a su gusto.	
<b>CHURRASCO</b> 500 GRAMOS PERSONAL	\$55.000
Lomo ancho en un corte mariposa, término a su gusto.	
<b>PUNTA DE ANCA</b> 500 GRAMOS PERSONAL	\$55.000
Parte baja del cuarto trasero que se extrae de la cadera en un corte mariposa, termino a su gusto.	

## CORTES EN SALSAS

<b>LOMITO PIMIENTA AL CARBÓN</b> 450 GRAMOS	\$75.000
Cortes de lomo fino sellados en la parrilla, término a su gusto bañados en salsa de la casa acompañalos con una de nuestras ensaladas y una opción de carbohidrato a tu gusto.	
<b>LOMITO EN SALSA DE CHAMPIÑONES</b> 450 GRAMOS	\$75.000
Cortes de lomo fino sellados en la parrilla, término a su gusto bañados en salsa de la casa acompañalos con una de nuestras ensaladas y una opción de carbohidrato a tu gusto.	
<b>PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑONES</b> 550 GRAMOS	\$62.000
Filete de pechuga de pollo dorado en la parrilla, bañado en salsa de la casa, acompañala con una de nuestras ensaladas y una opción de carbohidrato a tu gusto.	
<b>LENGUA EN SALSA</b> 600 GRAMOS	\$68.000
Filetes de lengua bañados en deliciosa salsa alcaparrada acompañada de papa al vapor, yuca y arroz blanco.	
<b>GUIISO DE COLA</b> 700 GRAMOS	\$68.000
Nuditos de cola de res bañados en salsa alcaparrada acompañados de papa al vapor, yuca y arroz blanco.	

# Pescados

## **SALMÓN a LA PARRILLA** 300 GRAMOS

Filete de salmón dorado a la parrilla, acompañalo con una de nuestras ensaladas y una opción de carbohidrato a tu gusto

\$53.000

# Hamburguesas

## **HAMBURGUESA PUNTA DE ANCA EN COMBO**

A base de punta de anca servida con vegetales y queso doble crema, acompañada de papas en casco y limonada natural o gaseosa.

**SENCILLA**  
150 gramos

\$26.500

**DOBLE**  
300 gramos

\$36.500

## **HAMBURGUESA FILETE DE PECHUGA EN COMBO**

Filete de pechuga dorado a la parrilla con vegetales y queso doble crema, acompañado de papas en casco y limonada natural o gaseosa.

**SENCILLA**  
200 gramos

\$25.200

## **HAMBURGUESA MIXTA EN COMBO**

Combinación de nuestra carne de hamburguesa punta de anca y filete de pechuga con vegetales y queso doble crema, acompañada de papas en casco y limonada natural o gaseosa.

**DOBLE**  
350 gramos

\$36.500

# ENSALADAS

## **ENSALADA DE LA CASA**

Lechuga cruesa, tomate, arveja, maíz tierno, aguacate, queso campesino y vinagreta.

\$12.600

## **ENSALADA BALSÁMICA**

Zucchini en julianas, tomate, cebolla cabezona, lechuga, zanahoria, semillas de soya y aceitunas negras, aderezado con vinagre balsámico y aceite de oliva.

\$12.600

## **ENSALADA PAIPA**

Crutones, lechuga cruesa, cebolla cabezona roja, tomate, queso paipa y aceite de oliva.

\$12.600

## **ENSALADA DE PAPA**

Trocitos de papa mezclados con mayonesa, cebolla roja y perejil picado.

\$12.600

# PORCIONES

## **PAPA SALADA**

\$5.500

## **PLÁTANO MADURO**

\$5.300

## **YUCA AL VAPOR**

\$5.300

## **AREPA BOYACENSE**

\$3.700

## **PAPAS EN CASCOS**

\$9.500

## **ARROZ BLANCO**

\$9.500

## **GUACAMOLE**

\$4.200

# BEBIDAS *al Natural*

	<i>Agua</i>	<i>CREMAS</i>
<i>LIMONADA NATURAL</i>	\$ 6.000	
<i>LIMONADA DE COCO</i>	\$ 10.000	
<i>JUGO DE MANDARINA</i>	\$ 11.000	
<i>MORA</i>	\$ 8.500	\$ 9.500
<i>GUANÀBANA</i>	\$ 8.500	\$ 9.500
<i>FRESA</i>	\$ 8.500	\$ 9.500
<i>MARACUYÀ</i>	\$ 9.500	\$ 10.500

## *BEBIDAS*

<i>Gaseosa COCA - COLA</i>	\$ 5.500
<i>Gaseosa COCA - POSTOBÒN</i>	\$ 5.000
<i>AGUA BOTELLA</i>	\$ 6.500
<i>PONY MALTA</i>	\$ 5.000
<i>CERVEZAS NACIONALES</i> (poker, aguila, aguila light)	\$ 6.300
<i>CLUB COLOMBIA</i>	\$ 7.600
<i>CORONA</i>	\$ 10.500
<i>STELLA ARTOIS</i>	\$ 11.500
<i>TÈ HATSU</i>	\$ 8.500

## *COCTELES*

<i>APEROL SPRITZ</i> Aperol, vino blanco espumoso, soda, naranja.	\$ 22.000
<i>TINTO DE VERANO</i> Vino tinto, soda bretaña, limòn, hielo	\$ 15.500
<i>MOJITO CLÀSICO</i> Ron, limòn, hierbabuena, soda Hatsu	\$ 18.900
<i>GIN &amp; TONIC</i> Ginebra y tònica Hatsu	\$ 18.900
<i>SANGRÌA COPA</i>	\$ 18.900
<i>SANGRÌA JARRA</i>	1/2 jarra    jarra \$32.000    \$58.000

**Bre**taña

**HATSU**

# LICORES

	TRAGO	1/2 BOTELLA	BOTELLA
JAMESON	\$16.000	\$110.000	
WHISKY BUCHANAN'S 12			\$280.000
WHISKY CHIVAS REGAL 12			\$280.000
AGUARDIENTE NECTAR		\$50.000	\$85.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO (AZUL)		\$50.000	\$85.000

# VINOS TINTOS

## VINOS CLÁSICOS

Tintos jóvenes, frescos y frutales. Ideales para acompañar comidas o compartir en buena compañía.

## PICCOLO

## BOTELLA

### CHILENO CLÁSICO - MERLOT O CABERNET SAUVIGNON

Vino suave y ligero, con sabores frutales como ciruela y cereza. Ideal para quienes prefieren tintos fáciles de tomar.

\$18.000

\$65.000

### CHILENO RESERVADO - MERLOT O CABERNET SAUVIGNON

Con más cuerpo y carácter. Tiene aromas a frutas maduras y un toque leve de madera.

\$75.000

## VINOS RESERVA

Vinos con mayor estructura y complejidad. Criados parcialmente en barrica para ofrecer más profundidad y elegancia.

### UNDURRAGA - MERLOT O CABERNET SAUVIGNON

Elegante y equilibrado, con sabores a frutos rojos, vainilla y un final suave en boca.

\$80.000

### MEDALLA REAL RESERVA - MERLOT O CABERNET SAUVIGNON

Vino con más estructura y profundidad. Notas a frutas oscuras, chocolate y un toque tostado por su paso en barrica.

\$105.000

## SELECCION ESPECIAL

Vinos con crianza prolongada, origen controlado y carácter distintivo. Para quienes buscan una experiencia superior en copa.

### CASA SILVA GRAN TERROIR DE LOS ANDES □ CARMENÈRE

Frutal y especiado. Destacan las moras, pimiento asado, cacao y suaves notas de roble. Elegante y persistente.

\$135.000

### RAMON BILBAO RESERVA □ TEMPRANILLO

(España, Rioja)

Complejo y refinado. Aromas a cereza negra, cuero y vainilla. En boca es sedoso, con un final largo y redondo.

\$160.000

# De postre

DULCE DE MORA CON QUESO CAMPESINO	\$ 7.500
DULCE DE PAPAYUELA CON QUESO CAMPESINO	\$ 9.500