MENÚ

ENTRANTES

CREMA DE AHUYAMA	$18.000
CEVICHE DE CHICHARRON	$19.500
CANASTA CARIBEÑA	$16.700
BURRATA DE BERENJENA	$32.200
BURRATA DE TOMATE	$32.900
BURRATA DE PORTOBELO	$34.800
BENRENJENAS MEDITERRÁNEAS	$29.800
CHAMPIÑONES EN SALSA DE QUESO AZUL	$34.200
PORCION DE ACEITUNAS	$ 8.000
TABLA DE QUESO $35.000	$58.000
ADICION DE PAN	$ 8.000
TUETANO	$ 22.000
1/2 JAMÓN IBÉRICO (40 GRAMOS)	$ 49.400
PORCIÓN JAMÓN IBÉRICO (80 GRAMOS)	$ 96.400
1/2 QUESO IBÉRICO (40 GRAMOS)	$ 47.800
QUESO IBÉRICO (80 GRAMOS)	$ 93.800

PLATO DEL DIA

DE LUNES A VIERNES AL MEDIO DIA

POLLO O CERDO	$27.500
SALMON	$29.500

MENÚ

PLATOS FUERTES

CARNES

RES

PUNTA DE ANCA NACIONAL 250GR ---------- $58.700

Corte de res tierno y jugoso, asado a la parrilla hasta lograr un dorado aromático y lleno de sabor, con textura suave. Acompañado con guarnición a elección: pure de papa, papas fritas o papas casco y ensalada fresca. Con salsa a elección.

PUNTA DE ANCA NACIONAL 350GR ---------- $82.200

Corte de res tierno y jugoso, asado a la parrilla hasta lograr un dorado aromático y lleno de sabor, con textura suave. Acompañado con guarnición a elección: pure de papa, papas fritas o papas casco y ensalada fresca. Con salsa a elección.

VACIO ARGENTINO ---------- $41.300

Corte tradiccional Argentino, horneado lentamente en sus jugos hasta lograr textura suave y dorada. Acompañado con guarnición a elección: pure de papa, papas fritas o papas casco y verduras frescas. Con salsa a elección.

COSTILLA DE CERDO ---------- $34.700

Tiernas costillas de cerdo horneadas a fuego lento para garantizar la máxima jugosidad. Servidas sobre una cama de nuestro suave y cremoso puré de papa y ensalada fresca. Con salsa a elección.

MENÚ

PLATOS FUERTES

CARNES

RES

BIFE ANCHO ESTANCIA 250 GRAMOS ---------- $37.600

Clásico corte delgado y tierno, asado a la parrilla para lograr un dorado perfecto y una textura irresistible. Sazonado con maestría para resaltar su auténtico sabor tradicional. Acompañado con guarnición a elección: puré de papa, papas fritas o papas casco y ensalada fresca.

BIFE ANCHO 200 GRAMOS ---------- $29.800

Clásico corte delgado y tierno, asado a la parrilla para lograr un dorado perfecto y una textura irresistible. Sazonado con maestría para resaltar su auténtico sabor tradicional. Acompañado con guarnición a elección: puré de papa, papas fritas o papas casco y ensalada fresca.

LISTADO DE SALSAS PARA ACOMPAÑAR LAS CARNES:

- AGRIDULCE
- TROPICAL
- CUATRO QUESOS
- MEDITERRÁNEA
- PORTOBELLO
- CINCO PIMIENTAS
- CAPRESSE
- FINAS HIERBAS
- AL AJILLO
- ENCOCADA

MENÚ

PLATOS FUERTES

CARNES

CORTES PREMIUN

T-BONE STEAK DE ANGUS ---------- $90.000

Un corte clásico que combina lo mejor de dos mundos: lomo y solomillo en una sola pieza. Jugoso, lleno de sabor y perfectamente sellado para los verdaderos amantes de la carne. Acompañado de guarnición que realza cada bocado. Acompañado con guarnición a elección: pure de papa, papas fritas, platano asado con queso muzzarela y verduras frescas

COWBOY COSTILLA DE RES ---------- $116.700

Un corte imponente, jugoso y lleno de sabor, cocinado a la perfección para resaltar su intensidad y textura. Ideal para quienes disfrutan de una experiencia auténtica de parrilla en cada bocado. Acompañado con guarnición a elección: plátano asado con muzzarela, pure de papa o papas fritas y verduras frescas.

PICANHA ANGUS GOLDEN RANCH 250 GRAMOS ---------- $72.400

La joya de nuestra selección Angus. Un corte distinguido por su característica capa de grasa que se funde delicadamente durante la cocción, aportando una jugosidad inigualable y un sabor profundo. Una experiencia de lujo diseñada para los paladares más exigentes que buscan la máxima expresión de la carne.
Acompañado de papas fritas doradas. Acompañado con guarnición a elección: plátano asado relleno con muzzarela, pure de papa o papas fritas y verduras frescas. **NOTA: SE COBRA SEGUN EL PESO.**

COSTILLAR ANGUS - SHORT RIB ANGUS MONUMENTAL (400 GR) --------- $110.000

Una verdadera obra maestra en la mesa. Este imponente costillar de 30 centímetros, proveniente de la más selecta calidad Angus, es horneado lentamente en sus propios jugos hasta lograr que la carne se desprenda del hueso con absoluta suavidad. Un corte majestuoso de sabor profundo e inolvidable. Acompañado con guarnición a elección: verduras frescas y pure de papa, papas fritas o papas casco. (La referencia del peso es de 400gr si pesa mas o menos el precio varia).

MENÚ

PLATOS FUERTES

CARNES

CORTES PREMIUN

ENTRAÑA DE ANGUS 250 GRAMOS ---------- $62.700

ENTRAÑA DE ANGUS 350 GRAMOS ---------- $89.600

Un corte lleno de sabor, jugoso y perfectamente sellado a la parrilla. Ideal para quienes disfrutan de una carne intensa, tierna y auténtica en cada bocado. Acompañado con guarnición a elección: verduras asadas, pure de papa, papas fritas o papas criollas.

STEAK NEW YORK

CORTE PREMIUM 350 GR – $97.400
400 GR – $109.800
800 GR (PARA COMPARTIR) – $219.800

Una verdadera obra maestra en la mesa. Este imponente costillar de 30 centímetros, proveniente de la más selecta calidad Angus, es horneado lentamente en sus propios jugos hasta lograr que la carne se desprenda del hueso con absoluta suavidad. Un corte majestuoso de sabor profundo e inolvidable. Acompañado con guarnición a elección: verduras frescas y pure de papa, papas fritas o papas casco. (La referencia del peso es de 400gr si pesa mas o menos el precio varia).

LOMO ANCHO ANGUS ---------- $63.600

Una versión superior de nuestro clásico. Este corte de lomo ancho proviene de ganado Angus, reconocido por su marmoleo natural, que le da una suavidad excepcional y un sabor más profundo. Lo sellamos a la perfección y lo aromatizamos con romero fresco para resaltar su jugosidad y su carácter. Va acompañado de guarnición a elección (puré de papa, papas fritas o papas casco) y ensalada fresca, con salsa a elección.

MENÚ

PLATOS FUERTES

POLLO

PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES EN QUESO AZUL $38.600

Pechuga de pollo dorada, acompañada de champiñones seleccionados, salteados y glaseados en una cremosa salsa de queso azul realzada con especias finas.
Acompañado con guarnición a elección: pure de papa, papas fritas o papas casco.

MILANESAS

MILANESA PORTEÑA DE POLLO ---------- $27.400

Clasica milanesa al estilo Argentino, empanizada artesanalmente y dorada hasta lograr una textura dorada por fuerza y jugoza por dentro.
Acompañado con guarnición a elección: pure de papa, papas fritas o papas casco.

MILANESA PORTEÑA DE POLLO A LA NAPOLITANA ---------- $32.800

Pechuga de pollo seleccionada, empanizada artesanalmente y dorada hasta lograr una textura perfectamente crujiente por fuera y jugosa por dentro. Terminada al estilo napolitano con nuestra salsa de tomate, jamón y una generosa capa de queso gratinado que realza cada bocado.
Acompañado con guarnición a elección: pure de papa, papas fritas o papas casco.

MENÚ

PESCADOS

SALMÓN ENCOCADO ---------- $42.600

Salmón marinado en reducción de jugo de naranja, menta fresca y vino blanco, sellado hasta dorar. Bañado en suave crema de coco aromatizada con especias y delicado toque de miel. Acompañado con guarnición a elección: pure de papa, papas fritas o papas casco y verduras frescas

SALMÓN AL AJILLO ---------- $41.200

Filete de salmón fresco sellado suavemente y bañado en una aromática salsa al ajillo, preparado con mantequilla de romero y tomillo, aceite de oliva que realza sus sabores. Acompañado con guarnición a elección: pure de papa, papas fritas o papas casco y verduras frescas

SALMÓN EN SALSA DE QUESO ---------- $45.200

Filete de salmón marinado en vino blanco y sellado en sus propios jugos hasta alcanzar un dorado perfecto. Cubierto con una suave y cremosa salsa de quesos elaborada con queso holandés, mozzarella y parmesano, que aporta profundidad y equilibrio a cada bocado.
Acompañado con guarnición a elección: pure de papa, papas fritas o papas casco y verduras frescas

SALMÓN AGRIDULCE ---------- $41.700

Filete de salmón seleccionado, sellado cuidadosamente para conservar su jugosidad y bañado en una delicada salsa agridulce de maracuyá, que aporta un equilibrio perfecto entre frescura, acidez y notas tropicales. Una combinación elegante y llena de carácter en cada bocado.
Acompañado con guarnición a elección: pure de papa, papas fritas o papas casco y verduras frescas

SALMÓN EN SALSA DE CAMARONES ---------- $52.400

CAMARONES EN SALSA CUATRO QUESOS ---------- $42.800

Camarones seleccionados, salteados al punto perfecto y bañados en una cremosa salsa cuatro quesos elaborada con ricota, queso brie Ghalia, camembert y parmesano. Una combinación suave y elegante que realza la frescura de los camarones y crea una experiencia llena de sabor.
Acompañado con guarnición a elección: pure de papa, papas fritas o papas casco y verduras frescas

CAMARONES AL AJILLO ---------- $36.700

Camarones seleccionados, marinado en reducción de jugo de naranja, menta fresca y vino blanco, sellado hasta dorar. Bañado en suave crema de coco aromatizada con especias y delicado toque de miel.
Acompañado con guarnición a elección: pure de papa, papas fritas o papas casco y verduras frescas

MENÚ

PESCADOS

CAMARONES ENCOCADO ---------- $36.700

Camarones seleccionados, salteados en una aromática preparación al ajillo con mantequilla, aceite de oliva y finas hierbas que realzan su sabor natural. Una receta clásica, intensa y llena de carácter en cada bocado.
Acompañado con guarnición a elección: pure de papa, papas fritas o papas casco y verduras frescas

LANGOSTINOS EN SALSA DE CUATRO QUESOS ---------- $44.200

Langostinos seleccionados, salteados al punto perfecto y bañados en una cremosa salsa cuatro quesos elaborada con ricota, queso brie Ghalia, camembert y parmesano. Una combinación suave y elegante que realza la frescura del mar y crea una experiencia llena de sabor.
Acompañado con guarnición a elección: pure de papa, papas fritas o papas casco y verduras frescas

LANGOSTINOS TROPICALES ---------- $41.900

Langostinos seleccionados, salteados delicadamente y combinados con una suave salsa de inspiración tropical que resalta su sabor natural con notas frescas y ligeramente dulces. Una propuesta vibrante y equilibrada que evoca los sabores del Caribe en cada bocado.
Acompañado con guarnición a elección: pure de papa, papas fritas o papas casco y verduras frescas

LANGOSTINOS AL AJILLO ---------- $43.700

LLangostinos seleccionados, salteados delicadamente y envueltos en una clásica salsa de ajo confitado y mantequilla que realza su sabor natural con notas cálidas y aromáticas. Una propuesta reconfortante y equilibrada que destaca la esencia pura del mar en cada bocado. Acompañado con guarnición a elección: puré de papa, papas fritas o papas casco y verduras frescas.

MENÚ

PASTAS

PASTAS FUSILLI ITALIANO	----------	$29.000
PASTAS RIGATONI	----------	$29.000
PASTAS FETTUCCINE	----------	$27.800
PASTAS SPAGHETTI	----------	$27.800
PASTAS PENNE RIGATE	----------	$27.800

ELIGE TU SALSA (INCLUIDA):

- SALSA BLANCA: CUATRO QUESOS
- SALSA AGRIDULCE: MARACUYÁ
- SALSA PORTOBELO: CHAMPIÑONES PORTOBELO
- SALSA CAPRESE

ADICIONES ESPECIALES:

• LOMO FINO	----------	$12.000
• COSTILLA DE CERDO	----------	$12.000
• CAMARONES	----------	$12.000
• LANGOSTINOS	----------	$12.000

Panadería y cafeteria

MENÚ

PANADERÍA

Hasta las 06:00PM

CROASAN TOSTADO CON JAMON & QUESO	$15.700
SÁNDWICH DE MASA MADRE	$26.500
DEDITOS X3	$3.300
EMPANADAS X3 (CARNE, QUESO, BERENJENA)	$5.000
CREPPAS DULCES CON FRUTAS	$24.200
CREPPAS DE POLLO CON CHAMPIÑONES	$27.800
CREPPAS DE JAMON SERRANO	$29.800

CAFES

CAFE CLASICO		$5.000
ESPRESSO		$6.000
DOBLE ESPRESSO		$7.800
AMERICANO		$5.500
CAPPUCCINO		$8.000
CORTADO		$7.000
CAFE CON LECHE		$7.000
FLAT WHITE	(ESPRESSO DOBLE CON UNA CAPA FINA DE LECHE CREMOSA)	$10.000
RISTRETTO	ESPRESSO CORTO Y ALTAMENTE CONCENTRADO	$8.000
FRAPPUCCINO		$16.000

Bebidas

MENÚ

BEBIDAS

JUGO DE NARANJA	$9.000
FUZE TE DE MANGO	$10.000
FUZE TE DE MANZANA	$10.000
COCA COLA ZERO 400ML PET	$5.200
COCA-COLA 400ML PET	$5.200
COCA-COLA EN LATA 330ML	$5.000
COCA-COLA VIDRIO 237CC	$3.800
SPRITE 400 ML	$5.200
KOLA ROMAN 400 ML	$6.000
SCHWEPPES SODA 400ML	$3.100
SCHWEPPES GINGER 400ML	$4.200
QUATRO CHOICE 400ML	$6.000
BRISA MANZANA 600ML PET	$8.000
BRISA MARACUYA 600ML PET	$8.000
AGUA BRISA PET 600ML	$5.000
SODA DE FRUTOS ROJOS	$14.200
SODA DE FRUTOS AMARILLO	$14.200
SODA MICHELADA	$12.000
AGUA BRISA PET 280ML	$4.000
BRISA MANZANA 280ML PET	$4.000
BRISA MARACUYA 280ML PET	$4.000
SODA HATSU	$8.300
SODA HATSU	$8.300
MILO	$12.700
ADICION DE MICHELADA	$3.000
APEROL SPLITZ	$36.700

MENÚ

DESAYUNOS

Hasta las 10:00 am

DESAYUNO CLÁSICO DEL BISTRÓ ---------- $22.500

Huevo frito al gusto acompañado de suaves huevos revueltos aromatizados con cebollita verde fresca. Servido con pan recién horneado, fruta fresca de temporada y su elección de jugo natural o café de origen.

BOWL VITAL DE AVENA & QUINOA ---------- $24.200

Avena y quinoa cocidas lentamente en reducción de leche de almendras y especias, con arándanos frescos y crujientes garbanzos caramelizados hechos en casa. Acompañado de frutas frescas de temporada.

TORTILLA ESPAÑOLA TRADICIONAL ---------- $20.500

Clásica tortilla española elaborada con papas tiernas y cebolla suavemente dorada, ligada con huevos batidos y cocida lentamente hasta lograr una textura jugosa y dorada.

TORTILLA DE LA CASA ---------- $24.500

Batatas seleccionadas y cebolla dorada lentamente, ligadas con huevos batidos y cocidas con técnica tradicional hasta su punto perfecto.

OMELETTE SUAVE DE MOZZARELLA & ESPINACA ---------- $21.200

Omelette de huevos frescos relleno de mozzarella y espinaca, acompañado de espinaca salteada con cebolla caramelizada, pan artesanal suavemente dorado en leche y especias. Jugo natural de naranja o café de origen y selección de frutas frescas de temporada.

OMELETTE CAPRESE DE BURRATA DE BÚFALA ---------- $26.700

Omelette de huevos frescos con cremosa burrata de búfala y tomaticos cherry frescos, realzado con el delicado aroma de albahaca recién cortada.
Acompañado de fruta fresca de temporada, pan artesanal y jugo natural de naranja.

OMELETTE DE CHAMPIÑONES DORADOS ---------- $21.300

Suave omelette de huevos frescos coronado con champiñones dorados salteados en delicada reducción aromática que intensifica su sabor natural.
Acompañado de fruta fresca de temporada, pan artesanal, jugo de naranja natural y crujientes garbanzos caramelizados hechos en casa.

MENÚ

POSTRES

MOUS DE MARACUYA	$12.000
DELICIAS TROPICALES DE COCO	$12.000
MOUS DE MARACUYA GRANDE	$24.000
OBLEA CON AREQUIPE	$3.000
OBLEA CON FRUTA	$12.000
ADICION DE HELADO - 1 BOLA	$6.000

VINOS

VINO TINTO

SAN TELMO MALBEC	$50.000
FINCA LAS MORAS MALBEC	$90.000
RAMON BILBAO CRIANZA 2022	$140.000
COPA DE VINO TINTO DE LA CASA	$19.900
COPA DE VINO TINTO DE VERANO	$19.300
JARRA DE TINTO DE VERANO	$48.700

CERVEZAS

STELLA ARTOIS	$10.000
CLUB COLOMBIA 269ML	$6.000
CLUB COLOMBIA 330ML	$7.000
HEINEKEN ORIGINAL	$8.000
CORONITA	$6.000