

@linze.club



poblado, medellín

Menú **Linze**

**we are
open**

6:30 a 22:00

Entradas

El Comienzo Correcto

FUEGO DEL SUR 🌶️🌶️ (Chorizo argentino)

\$25.000

200g de chorizos artesanales infusionados con tomillo fresco. Arepa de mote al fuego directo y chimichurri ahumado con ajo. **Un clásico que se desmarca.**

PEQUEÑOS SALVAJES (Sanduchitos de costilla)

\$37.000

Costilla de cerdo cocida lentamente hasta caer del hueso. Queso holandés fundido, tomates frescos, lechugas hidropónicas, semillas tostadas de calabaza y salsa Linze. **Irresistibles, sin rodeos**

CHIPS (Chips de berenjena rostizada)

\$25.000

180g de berenjena apanada y horneada, con costra de parmesano y ajonjolí negro. Servida con guacamole fresco con mango tommy y ají dulce ahumado. **Cruje donde debe, estalla donde importa.**

DE LA NOCHE (Morcillita Linze)

\$35.000

Morcilla casera en reducción de balsámico y manzana roja al grill. Migas de pan crujiente, parmesano madurado, salsa secreta de la casa con ajo y pimentón. **Oscura, cruda, adictiva.**



Compartir

No hace falta ocasión. Solo hambre y buena compañía.

SANTOS Y PECADORES (papas mixtas)

300g de papas bravas bañadas en mantequilla infusionada con ajo y romero. Costilla de cerdo al vacío, tocineta crocante, fondue de mozzarella derretido, guacamole ácido, pico de gallo fresco y salsa Linze. **El tipo de caos que se aplaude.**

\$42.000

MANJAR SUCIO (tostaditas de queso)

Tostadas de pan artesanal con mantequilla avellanada y ajo. Queso de cabra fundido, tomates cherry confitados y albahaca fresca. **Ligero hasta que no lo es.**

\$24.000

AREPITAS CON CHICHARRÓN CONFITADO

Arepa de maiz nativa con queso, chicharron confitado en mantequilla avellanada, mayonesa a base de aguacate; cilantro, quinua crocante y cenizas de puerro. Acompañado de guacamole con mango tommy y ají dulce parrillado.

\$38.000

MINI BURGUEERS 🌶️

3 mini hamburguesas de costilla, pollo y carne de res; con vegetales frescos, salsa de la casa y queso fundido. Acompañado de tocineta crispy; guacamole, salsa de queso y salsa de la casa.

\$40.000

🌿🌿 Si eres **alérgico** a algun ingrediente, informar a los meseros

Desayuno

Energía cazadora

PANCAKES \$38.000

Masa suave a base de avena con quesito, banano, arequipe, miel, arandanos, y fresas frescas.

WAFFLE DE LA CASA \$37.000

Waffle recién horneado, lechuga, jamon, huevos, tomates frescos y tocineta crispy, acompañado de salsa de la casa y mayonesa de aguacate.

TOSTADAS FRANCESAS \$35.000

Pan brioche tostado, aguacate, huevos, queso mozzarella, jamon, reduccion de balsamo y tomates cherrys confitados

Hamburguesas

LA BRAVA \$42.000

140g de carne de vacuno mayor bien jugosa, queso mozzarella derretido, dip queso philadelphia, bacon crocante, tomate verde parrillado, albahaca fresca, cebolla puerro caramelizada, y un toque de nuestra salsa de la casa con pimienta y ajo negro. *Todo montado en un pan brioche tostadito como debe ser.*

 **WAGYU CALLEJERO** 🌶️ \$60.000

180g de carne wagyu que se deshace, doble queso, (holandés y cabra) espinaca, albahaca, tocineta crispy y un toque de miel. La casa le mete doble salsa: chipotle y nuestra receta secreta. Coronada con cebolla puerro crocante.

VERDE CRUDA 🌿🌶️ \$38.000

Burger de aguacate fresco y parmesano, con mozzarella cremosa, espinaca fresca, tomate maduro, mayo de chipotle, reducción de balsámico, y cebolla puerro caramelizada. *Verde, sí. Pero con fuego.*



Todas las hamburguesas van acompañadas de papas o chips de berenjena

 **VEGANO**  **PICANTE**  **PREMIUM**  **RECOMENDADOS**

Cortes premium ★

DE OTRO MUNDO 🍴 (Lomo Alto de Wagyu Japonés A5) _____ **\$135.000**

Corte A5 cocinado al punto perfecto, servido con arroz al wok y vegetales de temporada, fondo de costilla y vino tinto, terminado con mantequilla avellanada, brotes de rábano, flor comestible y cenizas de cebolla puerro.

CORTE INSTINTO (res 300g) _____ **\$78.000**

Entraña a la parrilla y coronada con costra de parmesano, reducción de balsámico y queso de cabra. Termina con semillas tostadas de calabaza, brotes frescos, cebolla puerro, lechuga hidropónica, tomates confitados y *papa criolla*

LÁMINAS DEL EDEN (Fetuccini) _____ **\$85.000**

Pasta artesanal bañada en salsa de triple queso, solomito, (cabra, holandés y parmesano) crocante de queso, chimichurri ahumado, pan masa madre, portobello al fuego, albahaca viva y cenizas de puerro. *El lado oscuro de un plato clásico.*

Sodas saborizadas

MARACUYA _____ **\$15.000** **LYCHEE** _____ **\$15.000**
FRUTOS ROJOS _____ **\$15.000**

Cocteles clásicos

✔ **MOSCOW MULE** _____ **\$42.000** ✔ **NEGRONI** _____ **\$45.000**
CUBA LIBRE _____ **\$42.000** **COSMOPOLITAN** _____ **\$42.000**

Cocteles de autor

HIGHBALL _____ **\$54.000** **ETERNA PRIMAVERA** _____ **\$42.000**
MANADA _____ **\$42.000** **ARIZONA** _____ **\$45.000**

Margaritas

MARGARITA CLÁSICA _____ **\$40.000**
MARGARITA DE FRESA _____ **\$40.000**
MARGARITA TAMARINDO _ **\$40.000**
(chile)

Mojitos

MOJITO CLÁSICO _____ **\$40.000**
MOJITO DE COCO _____ **\$40.000**
MOJITO JAGGER _____ **\$40.000**

Sangria

- ✓ SANGRIA DE LA CASA — \$160.000
- SANGRIA TRADICIONAL — \$135.000
- JARRA DE REFAJO — \$90.000

Cerveza nacional

- ÁGUILA LIGHT — \$10.000
- CLUB COLOMBIA — \$11.000
- TRES CORDILLERAS — \$15.000

Bebidas frias

- COLD BREW — \$12.000
- LATE FRIO — \$8.000
- FRAPUCHINO — \$10.000

Postres

- CHEESE CAKE — \$12.000
- TORTA VASCA — \$10.000

Bebidas

- COCA COLA — \$9.000
- COCACOLA ZERO — \$9.000
- SPRITE — \$9.000
- QUATRO — \$9.000

Cerveza importada

STELLA ARTOIS	\$15.000
Corona	\$15.000
Budweiser	\$12.000
★ Heineken	\$12.000

Café caliente

- ESPRESSO — \$6.500
- AMERICANO — \$7.000
- CAPUCHINO — \$8.000
- LATE — \$8.000



Linze representa a quienes viven desde su propio centro. Personas que se mueven con **estilo, determinación y propósito.** \ / • *



If you are **allergic** to any ingredient, please inform the waiters. 🌿🌿

Starter

FUEGO DEL SUR 🌶️🌶️ (Argentinian Chorizo) \$25.000

200g of artisanal sausages infused with fresh thyme. 'Arepa de mote' grilled over direct fire and smoky garlic chimichurri. A classic with its own twist.

PEQUEÑOS SALVAJES (Pork Rib Sandwiches) \$37.000

Slow-cooked pork ribs that fall right off the bone. Melted Dutch cheese, fresh tomatoes, hydroponic lettuce, toasted pumpkin seeds, and Linze sauce. Simply irresistible.

CHIPS (Roasted Eggplant Chips) \$25.000

180g of breaded, oven-baked eggplant with a parmesan and black sesame crust. Served with fresh guacamole with Tommy mango and smoky sweet chili. Crispy where it should be, explosive where it matters.

DE LA NOCHE (Linze 'morcilla') \$35.000

'Morcilla' in a balsamic and grilled red apple reduction. Crunchy breadcrumbs, aged parmesan, and our secret garlic and paprika sauce. Dark, raw, addictive.



Share

SANTOS Y PECADORES (Mixed Potatoes)

300g of spicy potatoes tossed in garlic and rosemary-infused butter. Sous-vide pork ribs, crispy bacon, gooey mozzarella fondue, tangy guacamole, fresh pico de gallo, and Linze sauce. The kind of chaos you applaud.

\$42.000

MANJAR SUCIO (Cheese Toasts)

Artisan bread toasted with brown butter and garlic. Melted goat cheese, confit cherry tomatoes, and fresh basil. Light—until it's not.

\$24.000

AREPITAS CON CHICHARRÓN CONFITADO

Native corn arepa with cheese, pork belly confited in brown butter, avocado mayo, cilantro, crispy quinoa, and onion ash. Served with guacamole with Tommy mango and grilled sweet chili.

\$38.000

MINI BURGERS 🌶️

Three mini burgers: pork rib, chicken, and beef, with fresh veggies, house sauce, and melted cheese. Served with crispy bacon, guacamole, cheese sauce, and house sauce.

\$40.000

If you are **allergic** to any ingredient, please inform the waiters. 🌿🌿

Breakfast

Energía cazadora

PANCAKES

\$38.000

Soft oat-based batter with fresh farmer's cheese, banana, 'arequipe' (caramel spread), honey, blueberries, and strawberries.

WAFFLE DE LA CASA

\$37.000

Freshly baked waffle topped with lettuce, ham, eggs, fresh tomatoes, and crispy bacon. Served with house sauce and avocado mayo.

TOSTADAS FRANCESAS

\$35.000

Toasted brioche bread with avocado, eggs, mozzarella cheese, ham, balsamic reduction, and confit cherry tomatoes.

Burgers

LA BRAVA

\$42.000

140g of juicy aged beef, melted mozzarella, Philadelphia cream cheese dip, crispy bacon, grilled green tomato, fresh basil, caramelized leek onion, and our pepper-garlic sauce. All served on a perfectly toasted brioche bun.

🔴

WAGYU CALLEJERO 🌶️

\$60.000

180g of melt-in-your-mouth wagyu beef, double cheese (Dutch and goat), spinach, basil, crispy bacon, and a touch of honey. Double sauce: chipotle and our secret recipe. Crowned with crispy leek onions.

VERDE CRUDA 🌿🌶️

\$38.000

Fresh avocado and parmesan burger, with creamy mozzarella, fresh spinach, ripe tomato, chipotle mayo, balsamic reduction, and caramelized leek onion. Green, yes—but with fire.

🌸

Todas las hamburguesas van acompañadas de papas o chips de berenjena

🌿

VEGAN

🌶️

SPICY

★

PREMIUM

🔴

RECOMMENDED

If you are **allergic** to any ingredient,
please inform the waiters. 🍴🍴

Prime cuts★

DE OTRO MUNDO 🍴 (Lomo Alto de Wagyu Japonés A5) _____ **\$135.000**

A5 cut cooked to perfection, served with wok-fried rice and seasonal vegetables, beef rib and red wine jus, finished with brown butter, radish sprouts, edible flower, and leek ash.

CORTE INSTINTO (res 300g) _____ **\$78.000**

Grilled skirt steak crowned with parmesan crust, balsamic reduction, and goat cheese. Finished with toasted pumpkin seeds, fresh sprouts, leek onion, hydroponic lettuce, confit tomatoes, and 'papa criolla' (native potato).

LÁMINAS DEL EDEN (Fetuccini) _____ **\$85.000**

Handmade pasta in triple-cheese sauce (goat, Dutch, and parmesan) with tenderloin, crispy cheese, smoked chimichurri, sourdough bread, fire-grilled portobello, fresh basil, and leek ash. The dark side of a classic dish.

Sodas

MARACUYA _____ \$15.000	LYCHEE _____ \$15.000
FRUTOS ROJOS _____ \$15.000	

Classic cocktails

 MOSCOW MULE _____ \$42.000	 NEGRONI _____ \$45.000
CUBA LIBRE _____ \$42.000	COSMOPOLITAN _____ \$42.000

Signature cocktails

HIGHBALL _____ \$54.000	ETERNA PRIMAVERA _____ \$42.000
MANADA _____ \$42.000	ARIZONA _____ \$45.000

Margaritas

MARGARITA CLÁSICA _____ \$40.000
MARGARITA DE FRESA _____ \$40.000
MARGARITA TAMARINDO _____ \$40.000 (chile)

Mojitos

MOJITO CLÁSICO _____ \$40.000
MOJITO DE COCO _____ \$40.000
MOJITO JAGGER _____ \$40.000

Sangria

- ✔ SANGRIA DE LA CASA — \$160.000
- SANGRIA TRADICIONAL — \$135.000
- JARRA DE REFAJO — \$90.000

Beer national

- ÁGUILA LIGHT — \$10.000
- CLUB COLOMBIA — \$11.000
- TRES CORDILLERAS — \$15.000

Cold drinks

- COLD BREW — \$12.000
- LATE FRIO — \$8.000
- FRAPUCHINO — \$10.000

Desserts

- CHEESE CAKE — \$12.000
- TORTA VASCA — \$10.000

Drinks

- COCA COLA — \$9.000
- COCACOLA ZERO — \$9.000
- SPRITE — \$9.000
- QUATRO — \$9.000

Beer imported

STELLA ARTOIS	\$15.000
Corona	\$15.000
Budweiser	\$12.000
★ Heineken	\$12.000

Hot drinks

- ESPRESSO — \$6.500
- AMERICANO — \$7.000
- CAPUCHINO — \$8.000
- LATE — \$8.000



Linze represents those who live true to their core-people who move with **style, determination and purpose.** \ / • *