

• Menú •

aí carbón

Parrilla Bar



Gin Tonic

Cocktails

Bembé \$26
Gin y reducción de frutos rojos al vino.

Mojito Bijao \$26
Tradicional Mojito cubano.

Cumbancha Margarita \$26
Margarita refrescante con toques cítricos.

Ginger Rita \$26
Margarita con syrup de jengibre y aromas de clavo y canela.

Borulo Tatemaó' \$28
Mezcla de borojó, lulo, Jack Daniel's y ahumado de palosanto.

Verbena Colada \$26
Ron, piña y agüita e'coco.

Mono arrebatá' \$28
Jack Daniel's con reducción de mango y Jaggermeister flambeado.

Jagger \$28
Mezcla de Jaggermeister y Ginger Ale..

Margarita \$30
Preparación tradicional a base de tequila (Clásico, Blue, Maracuyá y Frutos rojos).

Bailey's Fusión \$30
Cremosa fusión de Bailey's, vainilla y canela.

Gin Tonic \$35
Uno de nuestros favoritos a base de Ginebra (Pepino, Limón).

Big Cocktail \$120
Cocktail extragrande a base de tequila (Ideal para compartir).



Jugos naturales

Para Refrescar

Jugos naturales

| | | |
|-------------------------|-------------|-------------|
| En agua | \$10 | |
| En leche | \$12 | |
| Mix frutas | \$13 | |
| - Fresa | - Piña | - Maracuyá |
| - Mango | - Mandarina | - Guanabana |

Limonadas

| | |
|-------------------------------|------|
| Limonada natural | \$10 |
| Limonada de hierbabuena | \$13 |
| Limonada cerezada | \$13 |
| Limonada de coco | \$14 |

Sodas saborizadas \$16

| | | |
|----------------|------------|--------|
| - Frutos rojos | - Mango | - Lulo |
| - Fresa | - Maracuyá | |

Refrescos \$6

| |
|----------------------------|
| Coca Cola / Coca Cola Zero |
| Soda |
| MrTea |
| Hit |
| Ginger Ale |
| Agua botella |
| Gatorade |

Cervezas nacionales \$8

| |
|-------------------------------------|
| Aguila / Aguila Light |
| Club Colombia (Roja, Negra, Dorada) |
| Pilsen |
| Poker |
| Cola & Pola |

Cervezas importadas

| | |
|---------------------|------|
| Corona | \$14 |
| Stella Artois | \$18 |

Micheladas

| | |
|---------------------------------------|------|
| Cervezas nacionales y refrescos | \$11 |
| Cervezas Corona | \$17 |
| Cerveza Stella Artois | \$20 |
| Cerveza nacional con frutas | \$20 |
| Cerveza imp. con frutas | \$22 |

Sangrías

| | |
|------------------------------|-------|
| Vino Rosé o Vino Tinto | \$120 |
| Vino Lambrusco | \$130 |
| Copa de sangría | \$28 |

Licores

| | |
|-----------------------|-------------|
| Aguardiente | |
| Platino 1/2 | \$54 |
| Platino Bot. | \$90 |
| Antioqueño 1/2 | \$54 |
| Antioqueño. Bot. | \$90 |
| Trago sencillo | \$11 |

| | |
|---------------------------------|--------------|
| Ron | |
| <i>Caldas Esencial</i> | \$54 |
| <i>Caldas 8 Años 1/2</i> | \$90 |
| <i>Caldas 8 Años Bot.</i> | \$155 |
| <i>Trago sencillo</i> | \$11 |

| Whiskey | |
|--------------------------------------|--------------|
| <i>Buchanan's 1/2</i> | \$190 |
| <i>Buchanan's Bot.</i> | \$298 |
| <i>Buchanan's Litro</i> | \$336 |
| <i>Buchanan's Master Bot.</i> | \$396 |
| <i>Buchanan's 18 años Bot.</i> | \$540 |
| <i>Old Par 3/4</i> | \$180 |
| <i>Old Par Bot.</i> | \$290 |
| <i>Old Par Litro</i> | \$330 |
| <i>Trago Sencillo</i> | \$22 |
| <i>Trago Doble</i> | \$41 |

| | |
|----------------------------|--------------|
| Vino | |
| Estoril Bot. | \$66 |
| Isabella Bot. | \$54 |
| Lambrusco | \$80 |
| Gato Negro | \$80 |
| Casillero del Diablo | \$120 |
| Copa de vino | \$22 |

| | |
|--------------------------|--------------|
| Varios | |
| Champaña JP Chenet | \$103 |
| Bailey's 1/2 | \$84 |
| Bailey's Bot | \$150 |



Amangualados

Para Comenzar

Mix de Pampaditas \$22

Crujientes tostones de plátano verde acompañados de un tradicional guiso criollo (hogao), guacamole y queso rallado (4 unidades).

Bocados de queso \$24

Un contraste de sabores increíbles; exquisito queso chocoano apanado y acompañado de mermeladas de piña y frutos rojos (3 unidades).

Amangualados \$31

Unos deliciosos chicharrones carnudos acompañados de papitas criollas y chimichurri de la casa.

Chicharrón Acevichado \$37

Láminas crocantes de chicharrón con salsa de cilantro y mix de cebollas acevichadas; acompañados de croquetas de yuca.

Embambaos \$28

Un plato sobrio y lleno de sabores; mini sanduchitos con dip de atún acompañados de crujientes papas a la francesa. Disfrutalos con cualquier salsa de la casa.

Cóctel de Camarones \$39

Frescos camarones acevichados en salsa de la casa acompañado de galletas de soda ó tostones de plátano.

Alitas Tentación \$42

Deliciosas alitas acompañadas de crujientes papas rústicas; las puedes pedir bañadas o sin bañar en nuestras salsas Bbq miel, Bbq hot ó Miel mostaza (450 gr).

Rio Chips \$4

Guarniciones

- Papas al vapor (Incluído en el plato fuerte)
- Papas a la francesa (Incluído en el plato fuerte)

Adiciones

- | | | | |
|-------------------------------------|-----|-----------------------------------|------|
| - Adición papas al vapor | \$7 | - Adición salsa de ajo | \$3 |
| - Adición papas a la francesa | \$8 | - Adición salsa onion | \$3 |
| - Adición papas rústicas | \$8 | - Adición guacamole | \$3 |
| - Adición patacones | \$8 | - Adición queso | \$7 |
| - Adición yuquitas | \$7 | - Adición carne hamburguesa | \$12 |
| - Adición tocineta | \$9 | - Adición ensalada | \$7 |

PARA PEDIDOS A DOMICILIO O PARA LLEVAR CADA PLATO TIENE UN COSTO ADICIONAL VARIABLE QUE CORRESPONDEN AL EMPAQUE



Mundo Verde Tierra

Para Variar

al carbón
Parrilla Bar

Tortillas Al Carbón \$38

Tradicional tortilla mexicana con el relleno de tu preferencia:

- Maíz, tocineta y salsa de maíz
- Pollo, champiñones y salsa showy

Quesadilla \$34

Homenaje al queso en una delicada tortilla mexicana con mozzarella y parmesano; acompañada de pollo en salsa cremosa y finalizado con salsa de queso cheddar.

Papas Supremas \$29.9

Crujientes papas a la francesa con salchichas americanas, trozos de tocineta ahumada, queso mozzarella fundido, salsa de queso y salsa Dulce maíz.

Mimaos \$35

Una mezcla succulenta de tocino ahumado, desgranados de maíz, pollo desmechado con queso fundido y salsa cremosa que lo convierten en uno de los favoritos de Al Carbón.

La Fiera \$36

Nuestra tradicional hamburguesa Al Carbón: 200 gramos aprox. de carne de res preparada con la receta de la casa, rodajas de tomate y cebolla, tocineta y queso mozzarella, acompañada de papas a la francesa.

La Chula \$36

Nuestra tradicional hamburguesa Mexicana: 200 gramos aprox. de carne de res preparada con la receta de la casa, rodajas de tomate y cebolla, tocineta, queso mozzarella, guacamole de la casa y jalapeños, acompañada de papas a la francesa.

Amsterdam \$36

Nuestra tradicional hamburguesa Holandesa: 200 gramos aprox. de carne de res preparada con la receta de la casa, rodajas de tomate y cebolla, tocineta, queso mozzarella, champiñones y salsa de queso cheddar, acompañada de papas a la francesa.

Pastas \$41

Exquisitas pastas bañadas en la salsa de tu elección, acompañadas de pan y queso parmesano.

- Salsa Carbonara
- Salsa de Camarones
- Salsa Bolognesa

Mundo Verde Mar \$37

Sobre un fresco mix de lechugas, julianas de cebolla, tomate verde fresco cortado finamente, atún desmechado, huevo, crocante de papa y una deliciosa vinagreta de la casa.

Mundo Verde Tierra \$37

Sobre un fresco mix de lechugas, julianas de cebolla, tomate verde fresco cortado finamente, pollo desmechado, huevo, crocante de papa y una deliciosa vinagreta de la casa.

Ensalada del Trópico \$37

Sobre una cama de lechugas frescas, rodajas de tomate, láminas de pepino, julianas de mango, maíz tierno, crujiente manzana verde, fresa en trozos, pollo desmechado y maní, bañados en nuestra vinagreta.

Platos Principales

Todos los platos vienen acompañados de una guarnición y ensalada de la casa o ensalada fresca del chef.

Churrasco Al Carbón\$60.5

300 gramos de carne aprox.

Lomo ancho de res cubierto de grasa por una de sus caras. Corte amplio, marmoleado y jugoso, de sabor intenso.

Entrecote Voráz\$60.5

300 gramos de carne aprox.

Es un corte de origen francés que proviene de la unión de las palabras entre (entre) y côte (costilla) y como su nombre indica se refiere a la carne que queda entre las costillas; es una pieza grande, con alto porcentaje de grasa y muy jugosa.

Lomo de Res\$60.5

300 gramos de carne aprox.

Jugoso corte de lomo de res de textura magra marinado al estilo Al Carbón y llevado a la plancha al término solicitado.

Picaña\$60.5

300 gramos de carne aprox.

Corte selecto con una proporción de grasa y carne perfecta, (marmoleo) cortada en mariposa y llevada a la plancha al término preferido.

Mixta Parrillera\$60.5

400 gramos de carne aprox.

Es nuestro plato parrillero para los que les gusta la variedad; res, cerdo y chorizo a la plancha.

Lomo de Cerdo\$50.6

300 gramos de carne aprox.

Delicados y jugosos medallones de lomo de cerdo marinados y llevados a la plancha.

Pork & Bacon\$53.4

300 gramos de carne aprox.

Lomo de cerdo marinado y coronado con exquisitas cintas de tocino crocante.

Platos Principales

Todos los platos vienen acompañados de una guarnición y ensalada de la casa o fresca del chef.

Pechuga Grill

300 gramos aprox.

Suprema de pollo marinada y asada a la plancha.

- Grill \$51
- Gratinada \$52
- Setas \$54

Costillas tradicionales \$54

450 gramos aprox.

Una jugosa costilla marinada al estilo americano, llevada a la plancha y bañada en salsa Bbq.

Costillas exóticas \$55

400 gramos aprox.

Costillas con el tradicional ahumado Chocoano y asadas a la plancha.

Doña Isabel \$52

300 gramos

Longaniza Chocoana preparada tradicionalmente por Doña Isabel por más de 10 años, asada y acompañada de tostones y ensalada Al Carbón.

Estacas Al Carbón \$36

200 gramos de carne aprox.

Jugosos trozos de la carne que prefieras marinadas y pinchadas en vara (res, cerdo, pollo ó mixta).

Megaribs \$100

1000 gramos aprox.

1000 gramos de una majestuosa costilla de cerdo en un proceso de cocción delicado, plancha y horno, napada en bbq de miel. Acompañada de tostones, papas fritas, arepa con queso fundido, nuestro delicioso guacamole, salsa bbq, salsa onion y rodajas de tomate.

Tiempo aproximado de preparación 35 min. (Plato ideal para compartir)

Rey de la Selva \$90

800 gramos de carne aprox.

Nuestra tradicional picada Al Carbón con trozos jugosos de carne de res, cerdo, pollo, chorizo de ternera, chicharrones crocantes, papas a la francesa y cocidas, patacones y láminas de tomate verde con nuestra salsa bbq, salsa onion y salsa de ajo. (Plato ideal para compartir)

• ¡Gracias •
por elegirnos!

al carbón
Parrilla Bar

Síguenos en redes:

Instagram: @alcarbonquibdo
Facebook: Al Carbón Parrilla Bar