

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

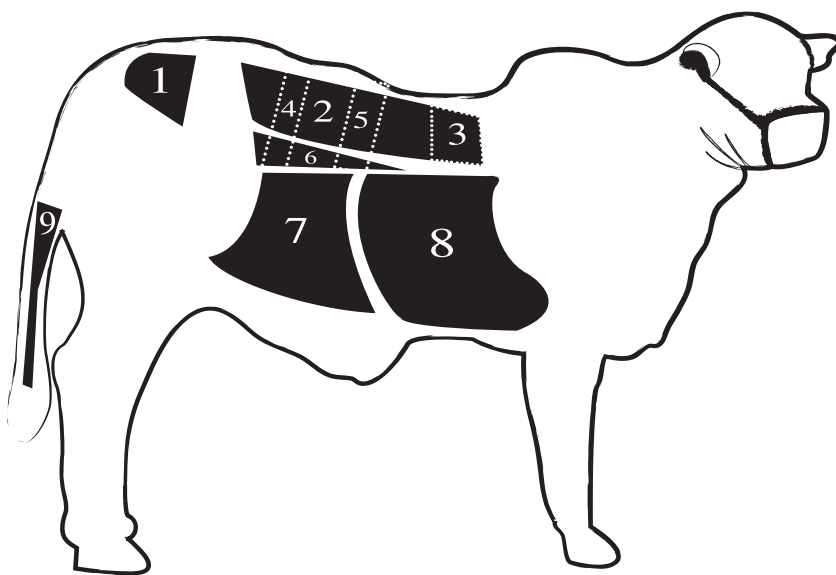
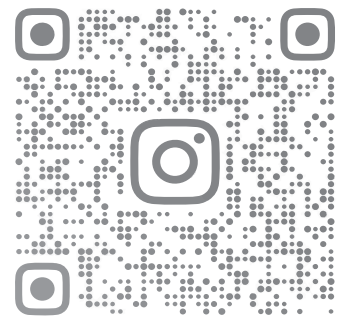
TRES CUARTOS

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

FRIJOLES 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

Escoge

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 papillote 300 GRAMOS
Envuelta en hoja de plátano puesta a la parrilla.

Chuletila de cerdo 300 GRAMOS
chuleta de cerdo a la parrilla.

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

Para apetitos grandes (550 GR) \$ 49.000

Escoge

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

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

COSTILLA DE RES 1.200 GRAMOS	\$89.000
Cortes de la parte central de el costillar doradas al horno.	
CHULETA DE CERDO 1.200 GRAMOS	\$89.000
Cortes de la parte superior del costillar doradas al horno.	
CHULETA DE CORDERO 1.200 GRAMOS	\$89.000
Cortes de la parte superior del costillar doradas al horno.	
SOBREBARRIGA 1.200 GRAMOS	\$89.000
sobrebarriga delgada (matambre argentino) doradas al horno.	
MIXTO 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

Porterhouse Steak 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.	
Baby Beef 450 GRAMOS	\$70.000
Cortes de lomo fino a la parrilla, término a su gusto.	
Bife de Chorizo 500 GRAMOS	\$70.000
Corte argentino del lomo ancho totalmente magro, asado a la parrilla, término a su gusto.	
T.Bone Steak 750 GRAMOS	\$84.000
Corte formado por dos de las mas finas carnes de la res, el churrasco y la parte delgada del lomo fino, asados en parrilla término a su gusto.	
Churrasco 500 GRAMOS PERSONAL	\$55.000
Lomo ancho en un corte mariposa, término a su gusto.	
Punta de anca 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 SALSA

Lomito pimienta al carbón 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.	
Lomito en salasa de champiñones 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.	
Pechuga en salsa de champiñones 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.	
Lengua en salsa 600 GRAMOS	\$68.000
Filetes de lengua bañados en deliciosa salsa alcaparrada acompañada de papa al vapor, yuca y arroz blanco.	
Guiso de cola 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 fresca, tomate, arveja, maíz tierno, aguacate, queso campesino y vinagreta.

\$12.600

Ensalada Balsámica

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

\$12.600

Ensalada Paipa

Crutones, lechuga fresca, cebolla cabeza 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

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

Bebidas

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

Cocteles

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

Bretaña

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	PICCOLO	BOTELLA
Tintos jóvenes, frescos y frutales. Ideales para acompañar comidas o compartir en buena compañía.		
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, pimienta asada, cacao y suaves notas de roble. Elegante y persistente.		\$135.000
RAMON BILBAO RESERVA □ TEMPRANILLO (ESPANA, 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