

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

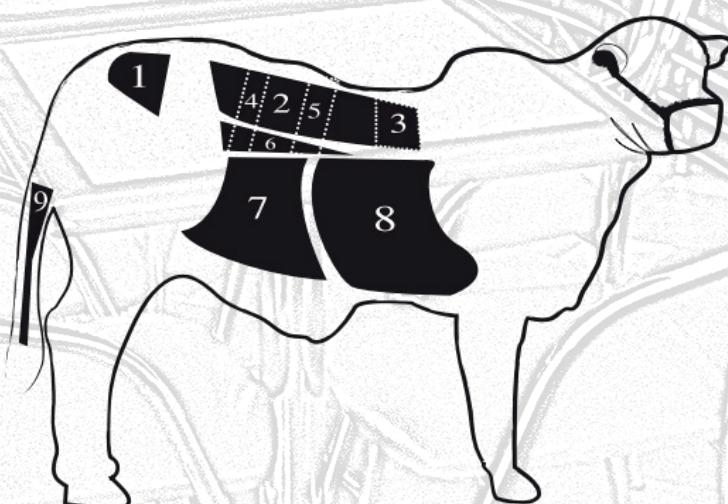
Corte sellado a fuego alto, jugoso y rojo al centro. Alcanza temperatura de 65 °c.

Término Tres Cuartos

Corte sellado a fuego medio, menos jugoso y un color café claro en el centro. Alcanza temperatura de 71 °c.

Término Bien Cocido

La carne puede perder hasta un 70% de jugosidad y toma un color café grisáceo. Alcanza temperatura de 77 °c.



1. Punta de Anca
2. Churrasco
3. Bife de Chorizo
4. Rib Eye
5. Porter House
6. T-Bone Steak
7. Sobrebarriga
8. Costilla
9. Cola

Entradas

Empanadas	5 Uni. acompañadas de guacamole y ají.	\$18.500
Chorizo artesanal	2 Uni. a la parrilla acompañadas de papa salada.	\$20.000
Patacones con hogao y guacamole		\$18.500
Chicharrones		\$20.000
Yuca frita con Guacamole		\$18.500

Sopas de la casa

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

Completa Media

Sancocho de cola

(lunes y miércoles)

Un clásico Colombiano: su sabor principal proviene de la cola de res, se complementa con papa, plátano verde y Yuca.

\$33.000 \$11.500

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

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

Mazamorra Chiquita

(martes, fines de semana y festivos)

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

\$44.000 \$13.000

Completa: acompañada de costilla de res (300gr) y Mazorca.

Mute Santandereano

(jueves)

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

\$44.000 \$13.000

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

Cuchuco de Trigo con Espinazo

(viernes)

Una joya de la gastronomía boyacense. Esta sopa tradicional se elabora con trigo molido y cernido, se enriquece de espinazo de cerdo y una selección de vegetales típicos de la región.

\$44.000 \$13.000

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

Sabor Colombiano

Fríjoles con pezuña

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

\$33.000

Arma tu plato

Para apetitos moderados \$43.000

Escoge

- 1 Proteína de nuestras 13 opciones disponibles
- 1 Ensalada de nuestras 4 opciones disponibles
- 1 carbohidrato de nuestras 6 opciones disponibles

Parrilla

Rib eye 300gr

Corte de la parte superior del lomo ancho a la altura de la sexta costilla.

Asado de Vacío 300gr

Cortes que se encuentran en la parte lateral entre la costilla y la cadera.

Julianas de lomo 300gr

En salsa de pimienta o champiñón.

Pechuga de pollo 300gr

Julianas de pechuga en salsa de champiñón.

Chuletilla de cerdo 300gr

Chuleta de cerdo a la parrilla.

Horno

Costilla de res 300gr

Cortes de la parte central del costillar doradas al horno.

Chuleta de cerdo 300gr

Cortes de la parte superior del costillar doradas al horno.

Sobrebarriga 300gr

Sobrebarriga delgada (matambre argentino) dorada al horno.

Salsa

Costilla de cerdo BBQ

Costillas de cerdo horneadas, terminadas en parrilla bañadas en nuestra clásica salsa BBQ con un ligero toque de panela.

Guiso de cola 300gr

Nuditos de cola bañados en deliciosa salsa alcaparrada.

Lengua en salsa 300gr

Filete de lengua bañado en deliciosa salsa alcaparrada.

Trucha al papillote 300gr

Envuelta en hoja de plátano puesta a la parrilla.

Para apetitos grandes (550gr) \$54.000

Escoge

- 2 Proteínas de nuestras 7 opciones disponibles
- 1 Ensalada de nuestras 4 opciones disponibles
- 1 carbohidrato de nuestras 6 opciones disponibles

Parrilla

Churrasco

Pechuga de pollo

Chuleta de cerdo

Horno

Costilla de res

Sobrebarriga

Cordero

Costilla de cerdo

Acompañamientos

Ensalada de la casa

Lechuga, crespa, tomate, alverja, maíz tierno, aguacate, queso campesino y vinagreta.

Ensalada Balsámica

Zucchini en julianas, tomate, lechugas, zanahorias, semillas de soya y aceitunas negras.

Ensalada Paipa

Crutones, lechuga crespa, tomate, queso paipa y aceite de oliva.

Ensalada de papa

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

Carbohidratos

- Porción de papa salada
- Porción de plátano maduro
- Porción de papa casco
- Arepa de la casa
- Porción de Yuca
- Porción de arroz

Para compartir

Cortes a la parrilla

Churrasco 800gr

Lomo ancho de res en corte mariposa, término a su gusto.

\$105.000

Punta de Anca 800gr

Parte baja del cuarto trasero que se extrae de la cadera en corte mariposa, término a su gusto.

\$105.000

Chuleta de Cerdo 800gr

Corte compuesto con medallón de lomo y parte de la costilla.

\$95.000

Pechuga de Pollo 800gr

Filete de pechuga dorado a la parrilla.

\$63.000

Mixto Fogón 600gr

Plato combinado con nuestros cortes a la parrilla: Churrasco, Pechuga y Chuleta.

\$72.000

Mixto 800gr

Plato combinado con nuestros cortes a la parrilla: Churrasco, Pechuga y Chuleta.

\$95.000

Cortes al Horno

POR SU COMPLEJA ELABORACIÓN, ESTOS CORTES PUEDEN NO ESTAR DISPONIBLES EN TODO MOMENTO

1200gr

Costilla de Res

Cortes de la parte central del costillar de la res dorados al horno.

\$95.000

Chuleta de cerdo

Cortes de la parte central del costillar del cerdo dorados al horno.

\$95.000

Chuleta de cordero

Cortes de la parte central del costillar de cordero dorados al horno.

\$95.000

Sobrebarbilla

Sobrebarbilla delgada (matambre argentino) dorada al horno.

\$95.000

Mixto

Combinado con nuestros cuatro cortes al horno.

\$95.000

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

Cortes Premium

NUESTROS PLATOS PREMIUM LOS PUEDES ACOMPAÑAR DE UNA ENSALADA Y UNO DE NUESTROS CARBOHIDRATOS

Porterhouse steak

Corte americano. Combinación de dos de las carnes más finas: lomo fino y lomo ancho, unidos por un hueso de aguja que realza su sabor y jugosidad.

600gr
\$78.500

Baby beef

Cortes de lomo fino, término a su gusto.

450gr
\$78.500

Bife de chorizo

Corte argentino del lomo ancho totalmente magro, término a su gusto.

500gr
\$78.500

T-Bone Steak

Corte americano, término a su gusto. Selección de dos de las carnes más finas: lomo fino y lomo ancho, unidos por un hueso de aguja que aporta sabor y jugosidad.

750gr
\$95.000

Churrasco

Lomo ancho de res en un corte mariposa, término a su gusto.

500gr
\$59.500

Punta de Anca

Parte baja del cuarto trasero que se extrae de la cadera en corte mariposa, término a su gusto.

500gr
\$59.500

Cortes en salsa

Lomo pimienta al carbón

Cortes de lomo fino sellados en la parrilla, término a su gusto. Bañados en salsa de la casa acompañado de papa casco y ensalada de la casa (*lechuga crespa, tomate, alverja, maíz tierno, aguacate, queso y vinagreta*).

450gr
\$82.000

Lomo en salsa de champiñones

Cortes de lomo fino sellados en la parrilla, término a su gusto. Bañados en salsa de la casa acompañado de papa casco y ensalada de la casa (*lechuga crespa, tomate, alverja, maíz tierno, aguacate, queso y vinagreta*).

450gr
\$82.000

Pechuga en salsa de champiñones

Filete de pechuga dorado en la parrilla. Bañados en salsa de la casa acompañado de papa casco y ensalada de la casa (*lechuga crespa, tomate, alverja, maíz tierno, aguacate, queso y vinagreta*).

550gr
\$63.000

Lengua en salsa

Filetes de lengua bañados en deliciosa salsa alcaparrada acompañados de papa al vapor, yuca y arroz blanco.

600gr
\$75.000

Guiso de Cola

Nuditos de cola de res bañados en deliciosa salsa alcaparrada acompañados de papa al vapor, yuca y arroz blanco.

600gr
\$75.000

Pescados

Salmón a la Parrilla

Filete de salmón dorado a la parrilla acompañado de papa casco y ensalada balsámica.

300gr
\$58.500

Hamburguesas

Hamburguesa Punta de Anca en combo

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

Sencilla
150gr
\$28.500

Doble
300gr
\$41.000

Hamburguesa filete de pechuga en combo

Filete de pechuga dorado servida con vegetales y queso doble crema, acompañada de papa casco y limonada natural o gaseosa.

200gr
\$28.500

Hamburguesa Mixta en combo

Combinación de nuestra carne de hamburguesa de Punta de Anca y filete de pechuga con vegetales y queso doble crema, acompañada de papa casco y limonada natural o gaseosa.

350gr
\$41.000

Acompañamientos

Porción de papa salada	\$6.000
Porción de plátano maduro	\$6.000
Porción de yuca al vapor	\$6.000
Porción de papa casco	\$10.500
Arepas de la casa	\$4.200
Porción de arroz	\$4.600
Porción de Guacamole	\$4.600

Ensaladas

Ensalada de la casa

Lechuga crespa, tomate, alverja, maíz tierno, aguacate, queso y vinagreta.

\$13.800

Ensalada Balsámica

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

\$13.800

Ensalada Paipa

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

\$13.800

Ensalada de papa

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

\$13.800

Jugos Naturales

	Aqua	Crema
Limonada natural	\$6.600	
Limonada de hierbabuena	\$10.000	
Limonada de Coco	\$11.500	
Jugo de Mandarina	\$11.000	
Mora	\$9.400	\$10.500
Guanábana	\$9.400	\$10.500
Fresa	\$9.400	\$10.500
Maracuyá	\$10.500	\$11.600

Bebidas

Coca-Cola	\$6.000
Gaseosa Postobon	\$5.500
Agua Botella	\$5.500
Pony Malta	\$5.500
Té Hatsu	\$9.000
Cola y Pola	\$6.500
Cervezas Nacionales	\$7.000
Club Colombia	\$8.500
Corona	\$12.000
Stella Artois	\$13.000

Cócteles

Aperol Spritz Aperol Spritz, Vino blanco espumoso, soda y naranja.	\$25.000
Tinto de Verano Vino tinto, soda Bretaña, Limón y Hielo	\$17.000
Mojito Clásico Ron, limón, Hierbabuena y soda Hatsu	\$21.000
Gin & Tonic Ginebra, tónica y soda Hatsu	\$21.000
Sangría	Copa \$21.000 ½ Jarra \$36.000 Jarra \$65.000

Licores

Whisky Buchanan's 12 años

Botella

\$280.000

Whisky Chivas Regal 12 años

\$280.000

Aguardiente Amarillo

\$95.000

Vinos

Chileno Clásico

Tintos jóvenes, frescos y frutales. Vinos suaves y ligeros para cualquier ocasión.

Piccolo	Botella
\$22.000	\$75.000
Copa	\$20.000

Vinos Reserva

Vinos con mayor estructura y complejidad.

Criados parcialmente en barrica para más profundidad y elegancia.

Casillero del Diablo- Merlot o Cabernet Sauvignon

Elegante y equilibrado, con sabores a frutos rojos.

Botella
\$105.000

Mr. Wildman - Cabernet Sauvignon

Vino orgánico, notas de frutas oscuras.

\$105.000

Selección Especial

Vinos con crianza prolongada, origen controlado y carácter distintivo.

Botella
\$170.000

Para quienes buscan una experiencia superior en copa.

Tempranillo, Rioja DOCa

Complejo y refinado. Aromas a cereza negra, cuero y vainilla.

Postres

Dulce de Mora con queso campesino

\$8.500

Dulce de Papayuela con queso campesino

\$10.500