



# Andrés

Parrilla <sup>BBQ</sup>  
FOOD & DRINKS  
• COCKTAILS •





## Hamburguesas

### Ranchera

*Carne de la casa 100% de res 200gr aprox, tocineta, queso, chorizo, ripio, tomate y lechuga.*

\$14.500

### Mexicana

*Carne de la casa 100% de res 200gr aprox, jalapeños, pimentón, jamón, queso, ripio, tomate y lechuga.*

\$14.000

### Mixta

*Carne de la casa 100% de res 200gr aprox, pollo desmechado 100gr aprox, queso, ripio, tomate y lechuga.*

\$14.000

### Especial

*Carne de la casa 100% de res 300gr aprox, queso, jamón, ripio, tomate, lechuga y cebolla.*

\$13.500

### Andrés Parrilla

*Carne de la casa 100% de res 200gr aprox, huevo, jamón, queso, ripio, tomate, lechuga y cebolla.*

\$12.500

### Menu Infantil

*Hamburguesa, papas, gaseosa y sorpresa.*

\$13.000

## Sandwich

### Pollo

*Pollo desmechado, lechuga, jamón, queso y tomate.*

\$11.000

### Hawaiano

*Pollo desmechado, lechuga, piña, jamón, queso y tomate.*

\$11.000

### Ranchero

*Pollo desmechado, tocineta, chorizo, queso, lechuga y tomate.*

\$12.000





## Crepes

### Pollo

*Pollo desmechado, champiñones, queso, salsa bechamel y lechuga.*

\$11.000

### Ranchero

*Pollo desmechado, chorizo, tocineta, queso y lechuga.*

\$13.000

### Helado

*Helado, arequipe, coco rayado, pasas, chips y frutas.*

\$8.500

## Carnes

### Parrilla Mixta

*Res, Cerdo, Pollo 320 gr Aprox. + Chorizo*

\$15.000

### Filete de Pollo Gratinado

*Pollo 220 gr Aprox.*

\$13.000

### Costilla Ahumada

*Costilla Ahumada al Natural 300 gr*

\$13.000

### Chuleta (Cerdo, Pollo)

\$13.000

### Lomo (Res, Cerdo)

*Res, Cerdo 220 gr Aprox.*

\$11.000

### Filete de Pollo

*Pollo 220 gr Aprox.*

\$11.000

### Alitas (BBQ, Miel Mostaza, Picantes)

*Alitas Fritas 5 Unidades*

\$14.000

### Salchipapa

\$7.500

### Porción de papa

\$3.500

### Porción de Arroz

\$3.000

*"Todos nuestros platos se acompañan con papa a la francesa o papa al vapor y salsas de la casa"*

***"Agranda tus papas por tan solo  
\$ 1.000"***





## Platos especiales

<b>Filete Mignon</b> <i>Lomo fino 250 Aprox</i>	<u>\$23.000</u>
<b>Baby Beef</b> <i>Lomo fino 250 Aprox</i>	<u>\$21.000</u>
<b>Costilla de Cerdo</b> <i>500 gr. En salsa Barbacoa o Caramelizada BBQ</i>	<u>\$19.000</u>
<b>Churrasco en Costra de Café</b> <i>400 gr. Aprox</i>	<u>\$19.000</u>
<b>Churrasco</b> <i>400 gr. Aprox</i>	<u>\$17.000</u>
<b>Filete de Pollo Ranchero</b> <i>220gr aprox. gratinado, chorizo y tocineta.</i>	<u>\$16.000</u>
<b>Chuleton</b> <i>250 gr. Aprox Bañado en Salsa de Vino y Ajonjolí</i>	<u>\$12.500</u>
<b>Copa de vino para acompañar</b>	<u>\$10.000</u>

## Bebidas frías

<b>Limonada Natural / Sabores</b>	<u>\$3.000</u>	<u>\$5.000</u>
<b>Bebida frutal</b>		<u>\$8.000</u>
<b>Malteada</b>		<u>\$6.000</u>
<b>Jugo Agua / Leche</b>	<u>\$3.000</u>	<u>\$4.000</u>
<b>Botella de agua</b>		<u>\$3.000</u>
<b>Soda</b>		<u>\$3.000</u>
<b>Gaseosa</b>		<u>\$3.000</u>
<b>Agua Tónica</b> <i>Mil976 Sabores (Ginger Beer, Indi y Ocean)</i>		<u>\$6.000</u>
<b>Té Xencha</b> <i>Manzana Romero - Jengibre Miel - Rambutan</i>		<u>\$6.000</u>





## Vinos

<b>Las Moras</b>	<u>\$60.000</u>
<i>Vino Tinto Malbec</i>	
<b>Santa Carolina</b>	<u>\$50.000</u>
<i>Vino Tinto Cavernet Sauvignon Merlot</i>	
<b>Las Moras</b>	<u>\$50.000</u>
<i>Vino Blanco Chardonnay</i>	
<b>Santa Carolina</b>	<u>\$50.000</u>
<i>Vino Blanco Cavernet Sauvignon</i>	

## Cervezas

<b>BBC</b>	<u>\$8.000</u>
<b>Corona</b>	<u>\$8.000</u>
<b>Budweiser</b>	<u>\$8.000</u>
<b>Club Colombia</b>	<u>\$6.000</u>
<b>Redds</b>	<u>\$6.000</u>
<b>Artesanal</b>	<u>\$10.000</u> <u>\$12.000</u>
<b>Smirnoff</b>	<u>\$8.000</u>
<b>Aguila Light</b>	<u>\$5.000</u>

## Bebidas Calientes

<b>Vino Caliente</b>	<u>\$14.000</u>
<i>Vino tinto, canela, aguardiente</i>	
<b>Hervido de La Casa</b>	<u>\$12.000</u>
<i>Vodka, Tequila y Brandy</i>	
<b>Aromatica Frutal</b>	<u>\$4.000</u>
<b>Aromatica</b>	<u>\$2.000</u>





## Licores

Old Parr 500ml	<u>\$115.000</u>
Black & White 750ml	<u>\$80.000</u>
Jose Cuervo Especial 750ml	<u>\$110.000</u>
Jose Cuervo Especial 375ml	<u>\$60.000</u>
Olmeca Reposado 700ml	<u>\$110.000</u>
Olmeca Reposado 375ml	<u>\$60.000</u>
Ron Havana Club 750ml	<u>\$90.000</u>
Ron Viejo de Caldas 375ml	<u>\$45.000</u>
Ron Viejo de Caldas 750ml	<u>\$80.000</u>
Brandy DQ 375ml	<u>\$45.000</u>
Brandy DQ 750ml	<u>\$80.000</u>
Aguardiente Nariño 375ml	<u>\$40.000</u>
Aguardiente Nariño 750ml	<u>\$70.000</u>

---

*El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.*

---





## Cócteles

<b>Cabeza de Jabalí</b> <i>Vodka, tequila, ron y ginebra.</i>	<u>\$18.000</u>
<b>Capricho de Frutas</b> <i>Crema de whisky y vodka.</i>	<u>\$17.000</u>
<b>Pecado Original</b> <i>Ginebra y canela.</i>	<u>\$17.000</u>
<b>Dry Martini</b> <i>Ginebra y vermouth blanco.</i>	<u>\$17.000</u>
<b>Martini de Chocolate</b> <i>Vodka y crema de whisky.</i>	<u>\$17.000</u>
<b>Piña Colada</b> <i>Ron, helado y piña.</i>	<u>\$16.000</u>
<b>Mojito Tradicional</b> <i>Ron blanco.</i>	<u>\$16.000</u>
<b>Margarita Clásica</b> <i>Tequila y triple sec.</i>	<u>\$16.000</u>
<b>Margarita Picante</b> <i>Tequila y triple sec.</i>	<u>\$16.000</u>
<b>Licor Doble Importado</b> <i>Whisky, ginebra, vodka, ron y tequila</i>	<u>\$15.000</u>
<b>Licor Sencillo Importado</b> <i>Whisky, ginebra, vodka, ron y tequila</i>	<u>\$8.000</u>

## Pulgarcitos

<b>Cachalote</b> <i>Vodka, tequila, ginebra y brandy.</i>	<u>\$60.000</u>
<b>Capricho de Frutas</b> <i>Crema de whisky, vodka y frutas.</i>	<u>\$50.000</u>
<b>Ocean Namaste</b> <i>Vodka, ginebra y curacao azul</i>	<u>\$50.000</u>





[www.andresparrillabbq.com](http://www.andresparrillabbq.com)



[andresparrillapasto@gmail.com](mailto:andresparrillapasto@gmail.com)



[@andresparrillapasto](https://www.instagram.com/andresparrillapasto)



Calle 12 #22 f-53  
Barrio Santiago, Pasto



Domicilios y Reservas  
315 703 99 33 | 737 88 96

