













Entradas

Esferas burguesas......\$14.900

Deliciosas croquetas de plátano maduro, rellenas de queso, chicharrón y menta. Acompañadas de suero costeño ahumado.

Crocantes papas de la casa, smoked bacon, pechuga de pollo, coronado con queso, tártara y piña acaramelada aromatizada con romero.

Chicharrones carnudos caramelizados con panela, una lluvia de queso y variedad de tomates.

Montaditos de tostones con pulled pork y queso, acompañado de aguacate texturizado

Deliciosa y típica arepa santandereana, con ropa vieja, coronado con queso y una crocante tierra de patacón, acompañadas de salsa tamarindo artesanal







De sal

Bananin.....\$27,900

Delicioso plátano maduro caramelizado de base, coronado con carne desmechada, hogao y smoke bacon, bañado con una lluvia de queso.

Bananon.....\$28.900

Espectacular plátano maduro caramelizado, coronado con pulled pork, chicharrón, gratinado, acompañado de suero ahumado.

Tazón de la felicidad.....\$25.900

Trozos de plátano maduro frito, lomo fino de res, pechuga de pollo, smoked bacon, lluvia de queso y tártara.

Banawings......\$24.900

Delicioso y acaramelado plátano maduro de base con 6 piezas de alas bañadas en su salsa a elección (bbq tradicional, reducción de tamarindo, bbq banano)

Banachicken.....\$24.900

Delicioso plátano maduro caramelizado de base, fajitas de pechuga a la parrilla gratinadas.

Pulled pork, smoked bacon gratinado sobre plátano maduro caramelizado.

Banamix.....\$32,900

Cubos de lomo fino de res, pechuga de pollo con chimichurri, sobre una base de plátano maduro acaramelado, coronado con una salsa especial de queso.











La renta......\$20.900

150 gr de carne de res artesanal molida a diario, tratada con las mejores influencias burguesas, smoked bacon, queso, slice de tomate, lechuga de temporada, papa especial de la casa.

Musa.....\$29,900

150 gr de came de res artesanal molida a diario, tratada con las mejores influencias burguesas, plátano maduro frito, medallon de morrillo en sus propios jugos de cocción, queso, slice de tomate, lechuga de temporada, papa especial de la casa.

Adinerada.....\$27.900

150 gr de carne de res artesanal molida a diario, tratada con las mejores influencias burguesas, pulled pork, láminas de envueltos de mazorca dulce, queso, slice de tomate, lechuga de temporada, papa especial de la casa.

La feudal.....\$35.000

300 gr de carne de res artesanal molida a diario, tratada con las mejores influencias burguesas, aguacate texturizado, slice de tomate, lechuga de temporada, queso y papa especial de la casa.

Edad media.....\$24.900

250 GR de pechuga de pollo a la parrilla, tratada con las mejores influencias burguesas, smoked bacon, queso, slice de tomate, lechuga de temporada, papa especial dela casa.

Falafel......\$21.900

150 gr Hamburguesa de falafel a base de garbanzo, aromatizada con el secreto burgués, slice de tomate,hummus, queso, lechuga de temporada, papa especial de la casa.







lechuga de temporada, tomate, Plátano maduro, arándanos secos, queso mozzarella de búfala, mini crotones, semilla de calabaza, semilla de girasol tostado, vinagreta de lulo confitada.

Plátano maduro cocido y sellado, fajitas de pechuga de pollo a la parrilla, queso mozzarella de búfala.

Adicionales

Pechuga de pollo X 250 Gr	\$13.900
Solomito X 150 Gr	
Tocineto	\$5,500

Cascos/francesa/criolla	\$5.000
Arepa santandereana	\$4.500
Esfera burguesa	\$5.500







Banana burguesa classics

Puedes escoger dos acompañamientos

Pregunta por nuestra espectacular musa paradisiaca, nuestro acompañamiento estrella.

Corte magro de cerdo, de nuestra crianza nacional en una cocción lenta de 4 horas y bañados en sus propios jugos de cocción.

Corte de res de ganado nacional que proviene de la nuca, con cocción lenta de 6 horas, haciéndolo tierno, terminado sobre parrilla, con gran sabor gracias a el porcentaje de grasa que aporta la pieza. Bañado en sus propios jugos de

Corte proveniente del solomito de la res, se caracteriza por ser tierno y magro, aromatizado y parrillado con chimichurri de la casa.

Corte proveniente del cuarto trasero de la res, se caracteriza por su jugosidad y excepcional sabor gracias a su contenido de grasa.

Corte proveniente del tren de chatas de la res de nuestra crianza nacional (pídelo también en bloque)

250 GR de Filete de salmón a la parrilla con el toque especial de la casa

Pollo estrato 7.....

Suprema de pollo a la parrilla, aromatizada con cítricos y sal marina, lluvia de cuajada, acompañada de un aderezo de siracha y semillas de ajonjolí negro.

Acompañamientos a elección

Ensalada de la casa

Lechugas de temporada, tomates, piña acarametada con romero, queso y vinagreta de lulo confitada.

Musa paradisiaca

Puré de plátano maduro sobre unas láminas de envuelto de mazorcadulce.

Papa casco/francesa/criolla

Arepa santandereana

Potacón

Yuca frita







Torta de chocolate con helado, made in banana burguesa	\$9.900
Chocolate caliente	\$5.000
Café con leche	\$5.000
Tinto	\$2.500
Porción de queso	. \$3.500
Combo burgués: Chocolate o Café con leche, queso, arepa santandereana	. \$12.000



Bebidas

SODAS	SABOR	IZADAS
30000	371231	

Blue	3 10.900
Arándanos frescos, uva Isabela y romero.	
Frutos amarillos	\$9.900
Piña,uchuva,mango.	
Sandia-menta	\$9.900
	-

AGUAS FRESCAS

AGOAST RESCAS	
Blue	\$7,900
Arándanos frescos, uva Isabela v romero.	S. Marian S. Sanda
Frutos amarillos	\$4,900
Piña.uchuva.manao.	
Sandia-menta	\$6.900

LIMONADAS

Natural	\$ 5.500
Coco.	\$10.900
Hierbabuena	\$7.500
Cerezada	\$8.000
Granizadas	\$6.900

AGUA

Agua Manantial con gas	\$4.500
Agua Manantial azul	\$5.000

CERVEZAS IMPORTADAS

Corona	\$9.000
Stella	
Michelob ultra	\$8,900

CERVEZAS NACIONALES

Club dorada	\$5.000
Aguila light	\$5.000
BBC	\$7.900

GASEOSAS:	
Coca cola 400 ml	\$4.500
Coca cola zero 400 ml	\$4.000
Ginger	\$4.500
Soda	\$4.000
Quatro:	\$4.500
Sprite	

ΤÉ

Fuze de limón y te negro	4.500
Manzana	4.500



