

PANORAMA

ENTRADAS

CEVICHE PERUANO \$ 30

Corvina (a disponibilidad) en rocoto, acompañada de cebolla morada, pimentón rojo, choclo tostado, cilantro y crocantes chips de plátano.

Fresh fish catch of the day in rocoto, accompanied by red onion, red peppers, toasted corn, coriander and crispy plantain chips.

CEVICHE CAMARÓN \$ 30

Salsa cartagenera con leche de coco, jengibre, tomate cherry y aguacate. Acompañado de chips de plátano.

Cartagena sauce with coconut milk, ginger, cherry tomato and avocado. Accompanied by plantain chips

PATATAS BRAVAS \$ 25

Patatas confitadas con aceite de oliva, acompañadas con chorizo Vela, y salami servido al estilo Tarrasa.

Tarrasa style potatoes with chorizo Sarta and pepperoni.

CHICHARRÓN \$ 24

Clásico corte de cerdo frito acompañado de guacamole, y papa criolla.

Classic fried pork cut accompanied by guacamole and yellow potatoes.

CAMARONES PANKO \$ 30

Camarones en panko acompañados de sweet chili

Shrimps with panko and sweet chili sauce.

FRIES, BACON & CHEESE \$ 25

Papas fritas al estilo americano acompañado de salsa de queso cheddar y cerveza con tocineta crocante y jalapeños.

American-style fries accompanied by cheddar cheese's sauce and beer with crispy bacon and jalapeños.

PARA COMPARTIR

QUESADILLA DE POLLO MARINADO \$ 23

Tortilla rellena de queso tipo mozzarella, pechuga de pollo marinada al estilo Juárez parrillada, acompañada de guacamole, pico de gallo y salsa mexicana

Tortilla stuffed with mozzarella cheese, marinated chicken breast in the Juarez style barbecue, accompanied by guacamole, pico de gallo and Mexican sauce.

DUO TACOS DE PORKBELLY \$ 18

Tortilla de maíz, rellena de cerdo estilo porkbelly, acompañada de guacamole, pico de gallo y salsa mexicana

Corn tortilla, stuffed with porkbelly style pork, accompanied by guacamole, pico de gallo and Mexican sauce.

DUO TACOS DE CAMARÓN \$ 22

Tacos de camarón acompañados de cremoso de chipotle y mango encurtido. Acompañado de pico de gallo y salsa mexicana.

Shrimp tacos accompanied by creamy chipotle and pickled mango. Accompanied with pico de gallo and Mexican sauce.

DUO TACOS PULLEDPORK \$ 18

Tortilla de maíz rellena de cerdo tipo Pulledpork, láminas de piña parrillada acompañados de pico de gallo y guacamole.

Corn tortilla stuffed with pulled pork, slices of grilled pineapple accompanied by pico de gallo and guacamole.

PICADA MIXTA \$ 42

BBQ Baby back ribs (150 gr), chorizo santarosano, arepa boyacense, pechuga a la parrilla (150 gr), papa criolla, alioli y guacamole.

BBQ Baby back ribs (150 gr), Santarosano chorizo, boyacense arepa, grilled breast (150 gr), Creole potato, alioli and guacamole.

NACHOS \$ 30

Totopos crocantes, frijol refrito, guacamole, carne molida, salsa de queso cheddar, pico de gallo y jalapeño.

Crispy tortilla chips, refried beans, guacamole, ground beef, cheddar cheese sauce, pico de gallo and jalapeño.

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR CON POLLO \$30

Mix de lechugas (crespa verde, morada y romana), croutons, queso parmesano, aderezo César clásico y pechuga de pollo parrillada.

Mix of lettuces (green crepe, purple and roman), croutons, parmesan cheese, classic Caesar dressing and grilled chicken breast.

ENSALADA CÉSAR CON SALMÓN \$35

Mix de lechugas (crespa verde, morada y romana), croutons, queso parmesano, aderezo César clásico y salmón parrillado.

Mix of lettuces (green crepe, purple and roman), croutons, parmesan cheese, classic Caesar dressing and salmon breast.

PARRILLA

SALMÓN \$42

Filete de salmón parrillado. Acompañado con chimichurri de mango.

Grilled salmon fillet. Accompanied with mango chimichurri

BABY BEEF \$39

La mezcla perfecta entre sabor y ternura, acompañado de gravy.

The perfect mix between flavor and tenderness, accompanied by gravy.

BABY BACK RIBS \$38

Costillitas en salsa BBQ de cerveza.

Baby Back Ribs in beer BBQ sauce.

BONDIOLA \$32

La jugosidad y el sabor de una bondiola de cerdo bien parrillada, acompañada de salsa teriyaki.

The juiciness and taste of a well-roasted pork bandiola, accompanied by teriyaki sauce.

CHURRASCO \$35

Un clásico que no falla: churrasco a la parrilla acompañado de salsa de la casa

A classic that doesn't fail: grilled churrasco accompanied by house sauce.

PECHUGA A LA PARRILLA \$28

Corte parrillado con sal marina.

Grilled breast with sea salt.

Acompañamiento Adicional \$7

Additional Accompaniment \$7

Todos los platos de parrilla se sirven con ensalada de la casa y un acompañamiento (papa criolla, papa casco o papa francesa)

All the grill dishes are served with salad and one accompaniment (Yellow potatoes, rustic potatoes or french fries)

HAMBURGUESAS

AMERICANA \$ 32

Carne de la casa 100% artesanal, tocineta, queso cheddar, pan de papa, lechuga, láminas de tomate, aros de cebolla morada y aderezo de pepinillos
Acompañada de papa a la francesa o papas en casco.

House's meat 100% artisan, bacon, cheddar cheese, potato bread, lettuce, tomato slices, red onion rings and pickle dressing. Accompanied by French fries or potatoes in the hull.

COLOMBIAN CHEESE BURGUER \$ 32

Carne de la casa 100% artesanal, chorizo santarosano, láminas de plátano maduro, pan de papa, queso doble crema, lechuga, láminas de tomate, aros de cebolla morada y aderezo de alioli de ajo rostizado. Acompañada de papa a la francesa o papas en casco.

House's meat 100% artisan, chorizo Santarosano, slices of ripe banana, potato bread, double cream cheese, lettuce, tomato slices, purple onion rings and roasted garlic aioli dressing. Accompanied by French fries or potatoes in the hull.

TEX MEX BURGUER \$ 32

Carne de la casa 100% artesanal, pan de papa, guacamole, frijol refrito, lechuga, láminas de tomate, cremoso de chipotle y totopos. Acompañada de papa a la francesa o papas en casco.

House's meat 100% artisan, potato bread, guacamole, refried beans, lettuce, tomato slices, chipotle cream and tortilla chips. Accompanied by French fries or potatoes in the hull.

SÁNDWICHES

CHIVITO URUGUAYO \$ 34

Lomo al estilo chivito uruguayo: pan, lomo de res ahumado, laminas de tomate, lechuga, salsa de la casa. Acompañado de papa a la francesa o papas en casco.

Uruguayan style chivito tenderloin: bread, smoked beef tenderloin, tomato slices, lettuce, house sauce. Accompanied by French fries or potatoes in the hull.

WOK

ARROZ CHAUFA \$ 28 (Opción vegetariana \$24)

Receta ancestral traída por inmigrantes chinos al nuevo mundo:
Arroz cocinado en fuego alto con salsa de ostras, zanahoria, guisantes, cebollín, tortilla de huevo, cebolla morada, bondiola y pollo previamente marinados

Ancestral recipe brought by Chinese immigrants to the new world: Rice cooked on high heat with oyster sauce, chives, carrot, egg, onion, green peas, bandiola and chicken previously marinated.

LOMO SALTADO \$ 35

Fino lomo de res "saltado" en salsa sijao, siguiendo la tradicional receta peruana. Acompañados de bastones de papa rustica y arroz blanco

Fined loin of beef "saltado" in sijao sauce, following the traditional Peruvian recipe. Accompanied by canes of rustic potatoes and white rice.

POSTRES

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS \$ 14

Red fruit cheesecake \$14

BROWNIE CON HELADO \$ 14

Brownie and ice cream \$14

PANNACOTA DE BAILEYS \$14

Baileys panna cotta \$14

BEBIDAS

JUGO NATURAL \$7

Fresa, Guanabana, Lulo, Mango, Maracuyá, Mora

Natural fruit juice

CEREZADA \$9

Cherry lemonade \$9

LIMONADA NATURAL \$7

Natural lemonade \$7

LIMONADA HIERBABUENA \$8

Peppermint lemonade \$8

SODA ITALIANA \$9

Frutos rojos - Hierbabuena y piña - Sandía y menta

Italian Soda \$9

MALTEADA \$12

Cereza - Chocolate - Vainilla

Milkshake \$12

GASEOSAS \$7

Coca Cola Zero - Coca Cola - Ginger Ale

Soda

AGUA \$7

Natural - Agua con gas

CERVEZA

Corona \$10

Stella Artois \$10

Club Colombia \$9