



Lo hacemos diferente para ti

MENÚ



INICIA TU EXPERIENCIA CON

CÓCTELES, VINOS Y LICORES

~ CÓCTELES ~

CITRI BUCHANAN'S \$39.900

Elegante mezcla de Whisky Buchanan's 12, maracuyá, mix de cítricos y almíbar. 103 ml.

BAILEYS ESPRESSO \$30.900

Delicada creación de Baileys, café espresso Matiz y un toque de cítricos. 177ml.

BLACK GINGER \$33.900

Explosiva mezcla de Whisky Johnnie Walker Black Label, jengibre y mix de cítricos. 118ml.

LEMORANGE \$31.900

Elegante creación de Whisky Old Parr 12, mix de cítricos y almíbar. 132ml.

WHISKY WINE \$29.900

Intensa y equilibrada mezcla de Whiskey Jack Daniels No. 7, Vino tinto Cabernet Sauvignon y mix de cítricos. 118ml.

BLUE TANQUERAY \$35.900

Refrescante mezcla de Gin Tanqueray London Dry, Syrup Blueberry, mix de cítricos y hierbabuena. 177ml.

MEXIMACO \$30.900

Fusión de sabores de Tequila Jose Cuervo Reposado, Crema de coco, zumo de maracuyá y limón. 132ml.

PUMPKIN \$29.900

Al mejor estilo sour, Gin Gordon's London Dry, syrup de calabaza, limón y naranja. 103ml.

DISARONNO BEER COPA 206 ml \$24.900 JARRA 946 ml \$97.900

Refrescante mezcla de licor italiano Disaronno, cerveza rubia, notas cítricas.



VODKA BERRY



DISARONNO FIZZ



BULLDOG TONIC

~ LONG DRINKS ~

WATERMELON TWIST \$35.900

Refrescante y efervescente Gin Gordon's London Dry, soda, Finest Call Watermelon, pepino, notas cítricas. 295ml

VODKA BERRY \$32.900

Aromática mezcla de Vodka Smirnoff 21, Syrup de Blueberry, cítricos y tónica. 177ml

GIN FRUTOS ROJOS \$34.900

Refréscate con este Gin Tanqueray London Dry, frutos rojos, soda, albahaca y un toque cítrico. 162ml.

LEMON JACK \$34.900

Refrescante creación de Whiskey Jack Daniel's No. 7, soda, syrup de jengibre, limón. 236ml.

DISARONNO FIZZ \$39.900

Mezcla revitalizante de licor italiano Disaronno, tónica, maracuyá, piña fresca, almíbar. 206ml.

BULLDOG TONIC \$38.900

Refrescante combinación de Gin Bulldog, frutos rojos y tónica Mil976. 177ml.

LOS MULE

Con Ginger Beer Mil976, almíbar y un toque de cítricos.

MEXICAN MULE \$39.900

Tequila 1800 reposado. 177ml.

BULLDOG MULE \$39.900

Gin Bulldog. 177ml.

JD MULE \$37.900

Jack Daniels No. 7. 177ml.



JD MULE

MOJITOS Y MARGARITAS

MOJITO TROPICAL \$32.900

Ron Bacardí Carta Blanca, maracuyá y piña, hierbabuena, azúcar, notas cítricas. 206ml

MOJITO \$31.900

Ron Bacardí Carta Blanca, hierbabuena, azúcar. Elige el sabor: limón o maracuyá. 206ml

MARGARITA TROPICAL \$32.900

Tequila Jose Cuervo Reposado, triple sec, maracuyá, piña, almíbar, notas cítrica. 147 ml

MARGARITA SPICY MANGO \$32.900

Tequila, Jose Cuervo Reposado, triple sec, Finest Call de mango, notas cítricas, sal-pimienta, el toque picante del tabasco. 147 ml

MARGARITA \$31.900

Tequila Jose Cuervo Reposado, triple sec y limón. 147 ml

CLÁSICOS

GIN TONIC Gordon's \$33.900

Gin London Dry, tónica, notas cítricas, cítricos deshidratados. 177ml. Tanqueray \$41.900

DRY MARTINI \$33.900

Gin Gordon's London Dry, Vermouth Extra Dry, aceituna. 103ml.

CAIPIRINHA \$29.900

Cachaça, limón y azúcar. 118ml.

CAIPIROSKA \$29.900

Vodka Smirnoff 21, limón y azúcar. Elige el sabor: limón o maracuyá. 88ml

PIÑA COLADA \$29.900

Ron Bacardí Carta Blanca, Crema de coco, piña fresca y helado de vainilla. 324ml.

CUBA LIBRE \$28.900

Ron Bacardí Carta Blanca, gotas amargas, gaseosa y notas cítricas. 147ml.



DRY MARTINI

MOCKTAILS

SPLASH \$16.900

Finest Call Watermelon, soda, pepino, cítricos. 206ml.

SALVAJE \$16.900

Ginger Beer Mil976, una explosión cítricos macerados con maracuyá y hierbabuena. 206ml.

PIÑA SIN COLADA \$16.900

Crema de coco, piña, helado de vainilla. 295ml.

VINOS

COPA 125 ml **\$25.900**

TINTOS

RAMÓN BILBAO CRIANZA TEMPRANILLO

Rioja España

1/2 botella

botella

BOTELLA
750 ml

\$87.900

\$169.900

FINCA LAS MORAS ORGÁNICO MALBEC

San Juan, Argentina

MICHEL TORINO MALBEC

Mendoza, Argentina

MICHEL TORINO CABERNET SAUVIGNON

Mendoza, Argentina

YELLOW TAIL SHIRAZ

Australia

\$115.900

\$113.900

\$115.900

BLANCOS

RAMÓN BILBAO VERDEJO

Rueda, España

FINCA LAS MORAS ORGÁNICO CHARDONNAY

San Juan, Argentina

MICHEL TORINO TORRONTÉS

Mendoza, Argentina

YELLOW TAIL CHARDONNAY

Australia

\$169.900

\$137.900

\$115.900

\$115.900

ROSÉ

MICHEL TORINO ROSÉ

Mendoza, Argentina

\$113.900

ESPUMOSO

NAVARRO CORREAS SPARK EXTRA BRUT

Mendoza, Argentina

\$193.900

SANGRÍA DE VINO TINTO O VINO BLANCO

COPA

\$26.900

MEDIA JARRA

\$55.900

JARRA

\$97.900

DESCORCHE DE VINO

\$45.000

LICORES

WHISKY

AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's

\$29.900

\$295.900

Bulleit Bourbon

\$32.900

\$299.900

SÚPER PREMIUM

Buchanan's 18 años

\$51.900

\$495.900

PREMIUM

Buchanan's Master

\$35.900

\$395.900

Buchanan's 12 Años

\$33.900

\$205.900

\$299.900

Johnnie Walker Black Label

\$32.900

\$299.900

Old Parr

\$32.900

\$299.900

ESTÁNDAR

Johnnie Walker Red Label

\$20.900

\$179.900

RON

Ron Nacional

\$19.900

\$139.900

Bacardí Carta Blanca

\$19.900

\$139.900

Aguardiente Nacional

\$15.900

\$75.900

\$139.900

VODKA

Smirnoff

\$23.900

\$199.900

GINEBRA

Gordon's Dry Gin

\$23.900

\$195.900

Tanqueray

\$31.900

\$315.900

Bulldog

\$30.900

\$319.900

TEQUILA

Don Julio Blanco

\$41.900

\$381.900

Jose Cuervo

\$23.900

\$241.900

1800 Reposado

\$38.900

\$381.900

POUSSE CAFÉS

Baileys

\$22.900

Disaronno

\$25.900

Disaronno Velvet

\$25.900

DESCORCHE DE LICORES

\$55.000



SANGRÍAS



**BLUE
TANQUERAY**



**SANGRÍAS
EN COPA**



TACOS DE CAMARÓN



TACOS DE PULLED PORK

SOPAS

CREMA DE ZANAHORIA

Aromatizada con naranja, jengibre y un toque de crema de leche.

\$13.900

SOPA DE LENTEJAS

Lentejas cocinadas en hogao criollo (ajo, cebolla y tomate) con tocineta, y un toque de cebollitas locas.

\$14.900

SOPA MEXICANA

Bowl de crema de tomate con pollo a la parrilla, aguacate, queso mozzarella, tortillas de maíz, suero y ají jalapeño al gusto*

\$29.900

*Recomendado como plato principal.

ENTRADAS

CEBOLLITAS LOCAS

Crocantes, suavemente apanadas y acompañadas de nuestra salsa ranch.

\$14.900

FALAFEL 5 UDS.

Acompañados con salsa a base de tahine y yogurt griego

\$14.900

ANILLOS DE CEBOLLA 6 UDS.

Apanados y acompañados con salsa ranch.

\$16.300

CROQUETAS DE MOZZARELLA

Con salsa de mango chutney.

4 unidades

\$23.900

7 unidades

\$30.900

PORTOBELLOS GRATINADOS 3 UDS.

Portobellos gratinados con queso mozzarella y cebollitas locas, acompañados con salsa ranch.

\$32.900

CACEROLA SWEET ONION BACON

170g de papas rizadas con salsa manhattan (queso azul), queso tipo americano y cebolla caramelizada con tocineta.

\$29.900

CACEROLA DE PAPAS

160g de papa pellejo, con queso tipo americano, mozzarella y emmental gratinados, bañada con queso fundido y tocineta topping.

\$30.900

NACHITOS (Sugerencia para 2 personas)

Con queso fundido, guacamole, suero, frijol refrito, tomate, chili con carne y jalapeños.

\$25.900

NACHOS (Sugerencia para 4 personas)

\$32.900

NACHOTES (Sugerencia para 6 personas)

\$38.900

TRICOMBO

Combinación de papas pellejo (160g), cascabeles de plátano y cebollitas locas.

\$28.900

FLAUTAS DE PULLED PORK

Con queso mozzarella acompañadas de suero, guacamole y frijol refrito.

\$21.900

3 Unidades

\$38.900

6 Unidades

TACOS DE CAMARÓN

Con camarones salteados, lechuga, pico de gallo, cebolla encurtida y salsa picante.

\$13.900

1 Unidad

\$37.900

3 Unidades

TACOS DE PULLED PORK

Encostrados con queso mozzarella, pulled pork, tomate, cilantro, lechuga, cebolla encurtida y salsa Todoterreno.

\$11.900

1 Unidad

\$29.900

3 Unidades

HAMBURGUESAS

- Agranda tu carne de **165g a 250g** por \$8.900 adicionales.

- Puedes cambiar tu carne a *Certified Angus Beef®* de 198g por \$15.900 adicionales.

- Pide cualquiera de nuestras hamburguesas en pechuga de pollo por \$29.900 a excepción de la original por \$25.900. No aplica para Todoterreno y Doble-Doble.

- Escoge el pan de tu preferencia: De la casa, wrap o lechuga

- Acompaña tu hamburguesa con papa pellejo por \$10.700 adicionales.



MANHATTAN



PORTUGUESA



COWBOY

MANHATTAN **\$38.900**

Lechuga, tomate, cebolla, salsa Manhattan con queso azul y tocineta topping. Maridala con Corona*.

PORTUGUESA **\$35.900**

Champiñones salteados al ajillo, cebolla, tomate y lechuga. Maridala con Stella Artois*.

SWEET ONION BACON **\$37.900**

Queso azul, salsa de cebolla caramelizada con tocineta, tomate y lechuga. Maridala con Corona*.

GAUCHA **\$32.900**

Dos medios chorizos, chimichurri, cebolla, tomate y lechuga. Maridala con Stella Artois*.

COSTEÑA **\$32.900**

Queso costeño, cascabeles de plátano y suero costeño. Maridala con Club Colombia Dorada*.

QUESO AZUL A LA PIMIENTA **\$32.900**

Queso azul, salsa pimienta, cebolla, tomate y lechuga. Maridala con Stella Artois*.

MEXICANA **\$31.900**

Queso mozzarella, frijol refrito, guacamole, suero, cebolla, tomate y lechuga. Maridala con Corona*.

TACO TACO **\$30.900**

Queso tipo americano, tortillas de maíz, tomate, guacamole y suero. Maridala con Corona*.

RÍO GRANDE BBQ **\$31.900**

Queso emmental, anillos de cebolla, tomate, lechuga y nuestra exclusiva salsa River BBQ. Maridala con Corona*.

CRIOILA **\$30.900**

Huevo frito, cebolla grillé, queso mozzarella, tomate y lechuga. Maridala con Club Colombia Roja*.

COWBOY **\$31.900**

Queso tipo americano, chili con carne, cebolla, tomate y lechuga. Maridala con Corona*.

LA ORIGINAL **\$26.900**

Carne, lechuga, tomate y cebolla. Maridala con Club Colombia Dorada*.



GUACAMOLE AFICIONADO



MADRILEÑA



PHILADELPHIA STEAK

TODOTERRENO

\$50.900

Doble carne y doble queso a tu elección, con tocineta, pepinillos, cebolla, tomate y lechuga; asada en nuestra exclusiva salsa River BBQ. Maridala con Club Colombia Dorada*.

MADRILEÑA

\$43.900

Queso manchego, chorizo español, aceitunas negras, mayonesa alioli, cebolla, tomate y lechuga. Maridala con Stella Artois*.

DOBLE - DOBLE

\$42.900

Doble carne y doble queso a tu elección, cebolla, tomate y lechuga. Maridala con Club Colombia Dorada*.

GUACAMOLE AFICIONADO

\$40.900

Queso emmental, tocineta, guacamole, cebolla, tomate y lechuga. Maridala con Corona*.

FILET MIGNON

\$35.900

Tocineta, salsa de champiñones, cebolla, tomate y lechuga. Maridala con Stella Artois*.

CORRALITAS

- CON QUESO

\$34.900

Cuatro hamburguesitas de 50 g de carne cada una, con queso mozzarella, cebolla, tomate y lechuga. Maridala con Club Colombia Dorada*.

- ESPECIAL

\$39.900

Cuatro hamburguesitas de 50g de carne cada una, con queso mozzarella, salsa de champiñones, guacamole, chili con carne, cebolla, tomate, lechuga y queso fundido. Maridala con Club Colombia Dorada*.

SMASH

Dos carnes encostradas en plancha 90g c/u

SMASH JALAPEÑO

\$35.900

Queso americano y mozzarella, cebollas crunchy, finos cortes de jalapeño y salsa jalapeño.

SMASH ONION PICKLE

\$35.900

Jugosa cebolla marinada con miel de maple, tocineta, pepinillos, queso americano y salsa todoterreno.

OTRAS PROTEÍNAS

HAMBURGUESA PORTOBELLO APANADO CON QUINUA

\$36.900

Una unidad de Portobello relleno de queso mozzarella apanado con quinua, un toque de miel mostaza y pico de gallo (tomate, aguacate, cilantro).

PHILADELPHIA STEAK

\$38.900

200 g de finas tajadas de lomo ancho, asadas con salsa BBQ, con queso fundido y cebollitas locas.

HAMBURGUESA DE POLLO CRUNCH APANADA EN QUINUA

\$28.900

120 g de pechuga de Pollo Crunch apanada con quinua y coleslaw.

WRAP DE FALAFEL

\$21.900

Wrap con 4 unidades de falafel acompañado de hummus, ensalada de lechuga y tomate con salsa de tahine.

El gramaje de nuestras proteínas y otros ingredientes es aproximado en crudo. Al tener cocción pueden perder gramos.

LA CERVEZA SE COBRA APARTE A PRECIO DE CARTA

CARNES, POLLOS Y PESCADOS

DISFRÚTALOS CON DOS ACOMPAÑAMIENTOS:

Papa pellejo 160g • Papa rizada 170g • Casquitos de papa 250g • Casquitos al romero 180g • Cascabeles de plátano 5 Uds • Anillos de cebolla 5 Uds • Pasta al burro • Pasta con salsa de champiñones • Vegetales stir fry • Ensalada griega con quinua • Ensalada verde • Quinua con vegetales salteados.

DISFRÚTALOS CON UNA DE NUESTRAS SALSAS*:

BBQ • Champiñones • Chimichurri • Manhattan • Pimienta • Cebolla grillé

PETIT FILET

\$70.900

Dos medallones de lomo de res de 150g cada uno, madurados y preparados al horno en mantequilla con hierbas.*

NEW YORK STEAK

\$73.900

Corte asado de 350g.*

BOMBONES DE CERDO 2 UDS

\$47.900

280g Horneados en su jugo, con verduras (tomate, pepino cohombro y hierbabuena), con salsa BBQ o mango chutney.

COSTILLAS DE CERDO 1/2 RACK

\$69.900

640g Marinadas y preparadas a la parrilla
Con salsa BBQ o teriyaki.

CHURRASCO DE POLLO A LA PARRILLA 240g

\$35.900

2 Unidades de churrasco de pollo a la parrilla 120g c/u.*

PECHUGA DE POLLO 240g

\$39.900

A la parrilla.*

TILAPIA GRILLÉ 230g

\$43.900

FILETE DE SALMÓN GRILLÉ 230g

\$68.900



NEW YORK STEAK



TILAPIA GRILLÉ



SALMÓN GRILLÉ

BIG DOGS

CON UN ACOMPAÑAMIENTO A TU ELECCIÓN:

Anillos de cebolla 5 Uds • Casquitos de papa 250g • Papa pellejo 160g
Papa rizadas 170g • Cascabeles de plátano 5 Uds.

TRADICIONAL

\$33.900

Con cebolla y tomate picado, relish y salsa ranch.
Adiciona queso mozzarella por \$2.000

SWEET ONION BACON

\$36.900

Salchicha abierta parrillada, salsa manhattan (queso azul),
cebolla caramelizada con tocineta, tomate, salsa todoterreno
y cebollín.

ESPECIAL

\$38.900

Con queso mozzarella, tocineta, cebolla, tomate
picado, relish y salsa ranch.



BIG DOGS

ENSALADAS

QUINUA SALAD

\$25.900

Quinoa, mix de lechugas, aguacate, tomate, queso mozzarella, zanahoria, palmitos y garbanzo frito. Con vinagreta de miel mostaza.

*Agrega pechuga de pollo 125grs por: \$13.900

CHOP SALAD

\$37.900

Mix de lechuga y espinaca con zucchini, champiñones, jamón, queso, trozos de pollo (60 g), huevo, aceitunas, tocineta, cebollitas locas con salsa de mostaza, aceite de oliva y albahaca.

ENSALADA DE LA CASA

\$37.900

Lechuga, queso mozzarella, jamón, tocineta, maíz, huevo, champiñones, pollo, tomate y salsa ranch.

THAI

\$36.900

Mix de lechugas, camarones salteados, bastones de pepino, zanahoria y repollo, cebollita crunch, ajonjolí y salsa de ajonjolí.

CRUNCH

\$36.900

Mix de lechugas, churrasco de pollo apanado, manzana, queso azul, aguacate, tomate cherry, palmitos y vinagreta de maracuyá.

CHICKEN CHAMPIÑONES

\$34.900

Mix de lechugas, pechuga, champiñones, tomate cherry salteados en aceite de hierbas, aguacate, suero y chips de tortillas,



CHICKEN CHAMPIÑONES



QUINUA SALAD

ACOMPÑAMIENTOS

ENSALADA VERDE

\$8.700

Lechuga, espinaca, tomate y palmito.

ENSALADA HIERBABUENA

\$8.700

Pepino, tomate y hierbabuena con vinagre blanco.

VEGETALES STIR-FRY

\$8.700

Zanahoria, raíces chinas, zucchini y champiñones con salsa stir fry (jengibre, soya, aceite, cebolla junca, ajo y pimienta en hojuelas)

ENSALADA COLESLAW

\$8.700

Repollo blanco, zanahoria, yogur, mayonesa, azúcar, limón y vinagre blanco.

ENSALADA GRIEGA CON QUINUA

\$9.700

Quinoa, aceituna negra, tomate cherry, queso mozzarella, pepino, hierbabuena, orégano, limón y vinagre balsámico.

QUINUA CON VEGETALES SALTEADOS

\$9.700

Quinoa, zanahoria, zucchini, maíz, raíces chinas, salsa teriyaki.

PAPA PELLEJO (160g)



\$10.700

PAPA RIZADAS (170g)

\$10.700

CASQUITOS DE PAPA (250g)

\$10.900

CASQUITOS AL ROMERO (180g)

\$10.900

CASQUITOS PARMESANO (250g)

\$15.300

CASCABELES DE PLÁTANO

\$15.300

CON SUERO COSTEÑO - 10 UDS

BOWLS vi BOWLS

ÁRABE

4 uds de Falafel, taboulé de quinua (quinua, perejil, hierbabuena, tomate, limón y aceite de oliva), salsa árabe hummus, salsa de yogur y tahini con pepino. Acompañado con pan árabe frito.

\$33.900

PULLED PORK

140g de Pulled Pork BBQ, arroz con cilantro, coleslaw, guacamole, tomate y cebollitas locas; con salsa BBQ.

\$33.900

FETTUCCINE SETAS

Salteado de champiñones, portobellos, tomate cherry, zucchini en aceite al romero, crema de leche y queso parmesano.

\$35.900

POLLO TERIYAKI

125g de churrasco de pollo apanado bañado en teriyaki y arroz blanco con vegetales salteados (zanahoria, champiñón y zucchini con salsa stir fry). Con un toque de ajonjolí.

\$39.900

CHAUFA CAMARÓN

Arroz salteado con camarón, zanahoria, raíces chinas, zucchini, salsa soya, jengibre y ajo, tortilla de huevo con 130g de camarón, espolvoreado con cebollín y ajonjolí.

\$42.900

SALMÓN

120g de salmón apanado con ajonjolí, quinua al estilo griego (con tomate cherry, aceitunas, pepino, hierbabuena y limón) aguacate con cilantro y zanahoria salteada; con reducción de balsámico.

\$47.900

LOMO SALTADO

Lomo 150g saltado al estilo peruano con cebolla roja, tomate en casco, ají amarillo, soya, vinagre, limón, y cilantro. Con arroz blanco y papa en casco.

\$49.900



FETTUCCINE SETAS

ESCOGE TU BOWL CON TU PROTEÍNA FAVORITA

ARROZ CRUNCH

Arroz con soya, cebollín y jengibre, vegetales salteados con salsa stir fry, aguacate y un toque de salsa teriyaki, ajonjolí y proteína apanada en panko.

TEX MEX

Arroz con cilantro, aguacate, frijol refrito, maíz, tomate y suero. Decorado con tortillas fritas.

FETTUCCINE

Fettuccine con champiñones y zucchini con crema de leche y parmesano. Decorado con rúgula y tomate cherry.

CON PECHUGA DE POLLO (125g)

\$31.900

CON CAMARÓN (130g)

\$39.900



ARROZ CRUNCH

CERVEZAS

NACIONALES

CLUB COLOMBIA 330 ml \$12.700

(DORADA O ROJA)

CLUB COLOMBIA \$15.700

DE BARRIL 414 ml

CLUB COLOMBIA \$28.700

DE BARRIL 946 ml

CLUB COLOMBIA \$38.700

DE BARRIL 1360 ml

ÁGUILA LIGHT 330 ml \$11.700

ARTESANALES \$15.700

NEGRA 330 ml

MULATA ROJA 300 ml

ROSÉ DULCE FRUTOS ROJOS 300 ml



INTERNACIONALES

STELLA ARTOIS 300 ml \$15.700



CORONA 330 ml \$15.700



CORONA CERO 330 ml \$13.700

HEINEKEN 330 ml \$15.700



MALTEADAS

\$18.500

Nuestras malteadas preparadas con helado Gourmet, se disfrutan con cuchara. 413 ml

NUEZ DE MACADAMIA

CAFÉ MOKA

FRUTOS ROJOS

CHOCOLATE

VAINILLA

MALTEADA  162 ml

\$19.500

Con Helado de Vainilla, un toque de Baileys y virutas de chocolate.



VAINILLA

CHOCOLATE

FRUTOS
ROJOS

NUEZ DE
MACADAMIA

CAFÉ MOKA

BEBIDAS



**LIMONADA
DE COCO**

AGUA FRESCA 354 ml **\$9.300**
-Cohombro, albahaca y fresa.
-Fresa, maracuyá y hierbabuena.

SODAS **\$13.900**
-Pumpkin: Breña con syrup de calabaza.
-Pinky: Breña con Té HATSU lychees y notas de frutos rojos.

TÉ HELADO 383 ml **\$9.300**
Pregunta por los sabores disponibles.

AGUA HATSU 500 ml **HATSU \$9.500**

AGUA HATSU CON GAS 300 ml **\$9.500**

TÉ HATSU 383 ml **\$13.900**

H2OH! 600 ml **\$9.300**

GASEOSA 300 ml **POSTOBÓN \$9.900**

GINGER O TÓNICA MIL976 207 ml **\$13.900**

MICHELADA/MICHELADA TAJIN **\$2.500**

ZUMO DE LIMÓN **\$2.000**

LIMONADAS Y JUGOS

LIMONADA NATURAL 383 ml **\$11.500**

LIMONADA CON HIERBABUENA 383 ml **\$13.500**

LIMONADA CEREZADA 383 ml **\$14.500**

LIMONADA DE MANGO 383 ml **\$14.500**

LIMONADA DE COCO 383 ml **\$14.500**

JUGOS 383ml **\$11.500**

• Mango • Frutos Rojos

MANDARINA 324 ml **\$11.500**

SORBETE 383 ml **\$12.500**

• Mango • Frutos Rojos

SMOOTHIE ROJO VITAL **\$12.500**

EN AGUA 383 ml

Frutos rojos y albahaca.

**AGUA FRESCA COHOMBRO
ALBAHACA Y FRESA**



**SMOOTHIE
ROJO VITAL**



MENÚ KIDS



NACHITOS

Con queso fundido, suero y cuadros de tomate.

\$17.900

COMBO CHURRASQUITO DE POLLO \$35.900

Churrasco de pollo 125g a la plancha.

COMBO CHIQUIBURGER

Dos chiquiburger de 50g cada una con queso tipo americano.

\$35.900

HELADITO

Bolita de helado con chips y crema.

\$10.900

COMBO FILETE DE POLLO

Tres unidades de filetes de pollo (180g) apanados con miel mostaza.

\$35.900

MINI BROWNIE KIDS 1 UD.

\$7.500

Todos nuestros combos incluyen papas pellejo, papas rizadas, casquitos, pasta al burro o pasta con salsa de champiñones, minibrownie y bebida (jugo de mandarina, mango o limonada). Puedes escoger cada plato con papa pellejo y sin bebida y sin brownie por solo \$27.900.

ADICIONES

AJÍ CASERO

\$1.900

HUEVO 1 UD

\$3.900

CEBOLLA GRILLÉ (50g)

\$3.900

JALAPEÑOS

\$3.900

PEPINILLOS

\$3.900

CHILI CON CARNE (60g)

\$6.300

GUACAMOLE (60g)

\$9.900

AGUACATE (70g)

\$9.900

CHORIZO ARGENTINO

\$8.900

TOCINETA EN LASCA (30g)

\$9.900

CARNE (90g)

\$9.900

CHORIZO ESPAÑOL

\$11.900

SALCHICHA

\$13.900

PECHUGA O CHURRASCODE POLLO (120g)

\$13.900

CAMARONES SALTEADOS (120g)

\$17.900

CARNE (165g)

\$14.900

CARNE (250g)

\$23.800

CARNE *Certified Angus Beef®* (198g)

\$30.800

QUESOS

MOZZARELLA	\$4.900	FUNDIDO	\$6.900
TIPO AMERICANO	\$4.900	EMMENTAL	\$6.900
COSTEÑO	\$4.900	PARMESANO	\$8.900
AZUL	\$5.900	MANCHEGO	\$10.900

SALSAS

\$6.300

• MANGO CHUTNEY • PIMIENTA • CHIMICHURRI
• RIVER BBQ • SUERO COSTEÑO • CHAMPIÑONES
• MANHATTAN • TODOTERRENO • FRÍJOL REFRITO

LA FELICIDAD SE COMPARTE

ESCOGE DOS BEBIDAS
CALIENTES Y UN
POSTRE POR: **\$27.900**



PAYLOVA



PIE DE LIMÓN



**BAILEYS
CROCANTE**

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉS



MAITIZ
• MAESTRÍA EN CAFÉ •

AMERICANO 148 ml	O ESPRESSO 44 ml	\$5.900
ESPRESSO DOBLE 59 ml		\$6.900
ESPRESSO MACCHIATO 59 ml		\$5.900
Con leche caliente espumada.		
LATTE 265 ml		\$8.500
Espresso con leche caliente.		
CAPPUCCINO 265 ml		\$8.500
Espresso con leche caliente espumada.		
ADICIONA A CUALQUIERA DE TUS CAFÉS		\$8.000
EL LICOR DE TU PREFERENCIA:		
Baileys - Disaronno - Disaronno Velvet		
AROMÁTICA 265 ml		\$7.500
Infusión de frutos rojos, piña, hierbabuena, papayuela y limonaria.		
TÉ EN AGUA 265 ml		\$4.900
TÉ EN LECHE 265 ml		\$5.900
CAFÉ AMBAR MATIZ		\$47.900
Paquete molido o en grano 500 g		

POSTRES

BROWNIE	\$12.900
EXPLOSIÓN DE BROWNIE	\$17.700
BROWNIE CON HELADO	\$17.700
PIE DE LIMÓN	\$17.700
TORTA DE CHOCOLATE	\$17.700
Con centro de Corozo.	
PAYLOVA	\$17.700
Deliciosa mezcla de merengue, frutos rojos, helado de vainilla y crema chantilly.	
CRUMBLE DE MANZANA	\$17.700
Manzanas cocidas con licor y nueces cubiertas con una corteza crujiente de galleta casera y helado de vainilla.	
BAILEYS CROCANTE	\$17.700
Helado de macadamia con Baileys, café y crocante.	
COPA DE HELADO	\$12.900
ADICIÓN DE HELADO	\$6.900



BRUNCH

**DISFRUTA NUESTROS
DESAYUNOS DE MARTES
A DOMINGO.**

Consulta los horarios de tu restaurante de preferencia con nuestros anfitriones o en la página web, imagen de referencia publicitaria.

HAPPY
HOUR



PRECIOS ESPECIALES

**LUNES A SÁBADO
DE 3PM AL CIERRE**

NO DISPONIBLE DÍAS FESTIVOS

IMÁGENES DE REFERENCIA PUBLICITARIA PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUICIAAL PARA LA SALUD.



MÚSICA A LA CARTA

Ahora puedes darle play a tu música favorita, en nuestros restaurantes, pregúntale a nuestros anfitriones por el QR.

VISITA NUESTROS RESTAURANTES ENCUÉNTRANOS EN


Bogotá: Calle 116 No 15-71-Centro Comercial Santa Ana-Centro Comercial San Rafael-Centro Comercial Santafé-Centro Comercial Titán Plaza-Centro Comercial Cafam Floresta-Capital Towers Centro Empresarial-Centro Comercial Hayuelos- Centro Comercial Salitre Plaza-Centro Comercial Plaza Central-Centro Comercial Gran Estación.


Medellín: Oviedo Centro Comercial-El Tesoro Parque Comercial-Centro Comercial Viva Envigado.

Cali: Centro Comercial Unicentro.

CUÉNTANOS TU
EXPERIENCIA,
ESCANEA EL QR



 El Corral Gourmet

 Elcorralgourmet

WWW.ELCORRALGOURMET.COM

SI NECESITAS PERSONALIZAR TU FACTURA ELECTRÓNICA NO OLVIDES SOLICITARLA AL MOMENTO DE PEDIR TU CUENTA. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS: apreciados invitados, tengan en cuenta que en nuestras cocinas se manejan ingredientes que contienen: harina de trigo (gluten), trazas de soya, lácteos, huevo, maní, nueces, entre otros, que pueden producir alergia. Productos no aptos para veganos. El gramaje de nuestras proteínas y otros ingredientes es aproximado en crudo. Al tener cocción pueden perder gramos. Los volúmenes mencionados son valores estimados, corresponden a las capacidades de los vasos que no son llenados al 100% de su capacidad. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. SI TOMAS, NO MANEJES. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. ADVERTENCIA DE PROPINA: se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina. Para comunicarse con la línea de atención al cliente de El Corral Gourmet llame al 01 8000 121323. Todos nuestros precios incluyen impuestos. *Fotos de referencia publicitaria. Menú válido a partir de Enero de 2026.