



Lo hacemos diferente para ti

MENÚ



INICIA TU EXPERIENCIA CON CÓCTELES, VINOS Y LICORES

COCTELES

CITRI BUCHANAN'S \$34.900

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 \$30.900

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

LEMORANGE \$30.900

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

WHISKY WINE \$28.900

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

BLUE TANQUERAY \$33.900

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

MEXIMACO \$29.900

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

PUMPKIN \$28.900

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

DISARONNO BEER

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

COPA 206 ml \$22.900
JARRA 946 ml \$91.900



BULLDOG
TONIC

LONG DRINKS

WATERMELON TWIST \$33.900

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

VODKA BERRY \$30.900

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

GIN FRUTOS ROJOS \$32.900

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

LEMON JACK \$32.900

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

DISARONNO FIZZ \$37.900

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.



VODKA
BERRY



DISARONNO
FIZZ

LOS MULE

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

- MEXICAN MULE** **\$39.900**
Tequila 1800 reposado. 177ml.
- BULLDOG MULE** **\$38.900**
Gin Bulldog. 177ml.
- JD MULE** **\$36.900**
Jack Daniels No. 7. 177ml.



JD MULE

MOJITOS Y MARGARITAS

- ZACAPA MOJITO** **\$36.900**
Ron Zacapa Ámbar, soda, limón, hierbabuena y azúcar. 206 ml
- MOJITO TROPICAL** **\$31.900**
Ron Bacardí Carta Blanca, maracuyá y piña, hierbabuena, azúcar, notas cítricas. 206ml
- MOJITO** **\$30.900**
Ron Bacardí Carta Blanca, hierbabuena, azúcar. Elige el sabor: limón o maracuyá. 206ml
- MARGARITA TROPICAL** **\$31.900**
Tequila Jose Cuervo Reposado, triple sec, maracuyá, piña, almíbar, notas cítrica. 147 ml
- MARGARITA SPICY MANGO** **\$31.900**
Tequila, Jose Cuervo Reposado, triple sec, Finest Call de mango, notas cítricas, sal-pimienta, el toque picante del tabasco. 147 ml
- MARGARITA** **\$30.900**
Tequila Jose Cuervo Reposado, triple sec y limón. 147 ml

CLÁSICOS

- OLD FASHIONED** **\$35.900**
Whiskey Bulleit Bourbon, Azúcar, gotas amargas, soda, perfumado con naranja. 115ml.
- GIN TONIC** **\$30.900**
Gin London Dry, tónica, notas cítricas, cítricos deshidratados. 177ml. Tanqueray
- DRY MARTINI** **\$31.900**
Gin Gordon's London Dry, Vermouth Extra Dry, aceituna. 103ml.
- CAIPIRINHA** **\$28.900**
Cachaça, limón y azúcar. 118ml.
- CAIPIROSKA** **\$28.900**
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** **\$27.900**
Ron Bacardi Carta Blanca, gotas amargas, gaseosa y notas cítricas. 147ml.



DRY MARTINI

MOCKTAILS

- SPLASH** **\$15.900**
Finest Call Watermelon, soda, pepino, cítricos. 206ml.
- SALVAJE** **\$15.900**
Ginger Beer Mil976, una explosión cítricos macerados con maracuyá y hierbabuena. 206ml.
- PIÑA SIN COLADA** **\$15.900**
Crema de coco, piña, helado de vainilla. 295ml.

VINOS

COPA 125 ml **\$23.900**

TINTOS

RAMÓN BILBAO CRIANZA TEMPRANILLO

Rioja España

1/2 botella

botella

BOTELLA

750 ml

\$79.900

\$151.900

\$113.900

FINCA LAS MORAS ORGÁNICO MALBEC

San Juan, Argentina

MICHEL TORINO MALBEC

Mendoza, Argentina

MICHEL TORINO CABERNET SAUVIGNON

Mendoza, Argentina

YELLOW TAIL SHIRAZ

Australia

\$105.900

\$105.900

\$101.900

BLANCOS

RAMÓN BILBAO VERDEJO

Rueda, España

FINCA LAS MORAS ORGÁNICO CHARDONNAY

San Juan, Argentina

MICHEL TORINO TORRONTÉS

Mendoza, Argentina

YELLOW TAIL CHARDONNAY

Australia

\$151.900

\$113.900

\$105.900

\$101.900

ROSÉ

MICHEL TORINO ROSÉ

Mendoza, Argentina

ESPUMOSO

NAVARRO CORREAS SPARK EXTRA BRUT

Mendoza, Argentina

\$105.900

\$155.900

SANGRÍA DE VINO TINTO O VINO BLANCO

COPA

MEDIA JARRA

JARRA

DESCORCHE DE VINO

\$25.900

\$49.900

\$91.900

\$45.000

LICORES

WHISKY

AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's

Bulleit Bourbon

\$25.900

\$27.900

\$271.900

\$275.900

SÚPER PREMIUM

Buchanan's 18 años

\$47.900

\$461.900

PREMIUM

Buchanan's Master

Buchanan's 12 Años

Johnnie Walker Black Label

Old Parr

\$30.900

\$28.900

\$27.900

\$27.900

\$331.900

\$177.900

\$277.900

\$275.900

\$275.900

ESTÁNDAR

Johnnie Walker Red Label

\$19.900

\$177.900

RON

Zacapa Ambar

Ron Nacional

Bacardí Carta Blanca

Aguardiente Nacional

\$26.900

\$15.900

\$15.900

\$14.900

\$301.900

\$117.900

\$117.900

\$71.900

\$129.900

VODKA

Smirnoff

\$20.900

\$191.900

GINEBRA

Gordon's Dry Gin

Tanqueray

Bulldog

\$20.900

\$26.900

\$28.900

\$183.900

\$247.900

\$249.900

TEQUILA

Don Julio Blanco

Jose Cuervo

1800 Reposado

\$36.900

\$20.900

\$32.900

\$311.900

\$211.900

\$301.900

POUSSE CAFÉS

Baileys

Disaronno

Disaronno Velvet

\$21.900

\$23.900

\$23.900

DESCORCHE DE LICORES

\$55.000



SANGRÍAS



**BLUE
TANQUERAY**



**SANGRÍAS
EN COPA**

ENTRADAS



TACOS DE CAMARÓN



TACOS DE PULLED PORK

SOPAS

CREMA DE ZANAHORIA

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

\$12.900

SOPA DE LENTEJAS

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

\$13.900

SOPA MEXICANA

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

\$27.900

*Recomendado como plato principal.

CEBOLLITAS LOCAS

Apanadas y acompañadas con salsa ranch.

\$13.900

FALAFEL 5 UDS.

Acompañados con salsa a base de tahine y yogurt griego

\$12.900

ANILLOS DE CEBOLLA 6 UDS.

Apanados y acompañados con salsa ranch.

\$15.900

CROQUETAS DE MOZZARELLA

Con salsa de mango chutney.

4 unidades

7 unidades

\$22.900

\$29.900

PORTOBELLOS GRATINADOS 3 UDS.

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

\$30.900

CACEROLA SWEET ONION BACON

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

\$27.900

CACEROLA DE PAPAS

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

\$29.900

NACHITOS (Sugerencia para 2 personas)

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

\$23.900

NACHOS (Sugerencia para 4 personas)

\$30.900

NACHOTES (Sugerencia para 6 personas)

\$36.900

TRICOMBO

160g de papa pellejo, cascabeles de plátano y cebollitas locas, con suero costeño y salsa ranch.

\$26.900

FLAUTAS DE PULLED PORK

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

\$20.900

3 Unidades

6 Unidades

\$37.900

TACOS DE CAMARÓN

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

1 Unidad

3 Unidades

\$12.900

\$34.900

TACOS DE PULLED PORK

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

1 Unidad

3 Unidades

\$10.900

\$25.900

HAMBURGUESAS



MANHATTAN



PORTUGUESA



COWBOY

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

-Puedes cambiar tu carne a *Certified Angus Beef*[®] de 198g por \$14.900 adicionales.

-Pide cualquiera de nuestras hamburguesas en pechuga de pollo por \$27.900 a excepción de la original por \$24.900. 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 \$10.500 adicionales.

MANHATTAN **\$36.900**

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

PORTUGUESA **\$34.900**

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

SWEET ONION BACON **\$35.900**

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

GAUCHA **\$31.900**

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

COSTEÑA **\$31.900**

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

QUESO AZUL A LA PIMIENTA **\$31.900**

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

MEXICANA **\$30.900**

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

TACO TACO **\$29.900**

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

RÍO GRANDE BBQ **\$30.900**

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

CRIOLLA **\$29.900**

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

COWBOY **\$30.900**

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

LA ORIGINAL **\$25.900**

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



GUACAMOLE AFICIONADO



MADRILEÑA



PHILADELPHIA STEAK

TODOTERRENO

\$48.900

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

\$42.900

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

DOBLE - DOBLE

\$40.900

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

GUACAMOLE AFICIONADO

\$39.900

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

FILET MIGNON

\$34.900

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

CORRALITAS

- CON QUESO

\$33.900

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

\$33.900

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

SMASH ONION PICKLE

\$33.900

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

OTRAS PROTEÍNAS

HAMBURGUESA PORTOBELLO APANADO CON QUINUA

\$35.900

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

\$35.900

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

\$26.900

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

WRAP DE FALAFEL

\$18.900

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 UN ACOMPAÑAMIENTO:

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

\$65.900

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

NEW YORK STEAK

\$67.900

Corte asado de 350g.*

BOMBONES DE CERDO 2 UDS

\$44.900

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

COSTILLAS DE CERDO 1/2 RACK

\$63.900

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

CHURRASCO DE POLLO

\$33.900

A LA PARRILLA 240g

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

PECHUGA DE POLLO 240g

\$35.900

A la parrilla.*

TILAPIA GRILLÉ 230g

\$41.900

FILETE DE SALMÓN GRILLÉ 230g

\$61.900



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

\$31.900

Con cebolla y tomate picado, relish y salsa ranch.

TRADICIONAL CON QUESO

\$33.900

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

ESPECIAL

\$35.900

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



BIG DOGS

ENSALADAS

QUINUA SALAD

\$23.900

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

*Agrega pechuga de pollo 125grs por: \$12.900

ENSALADA SEVILLANA

\$25.900

Espinaca, palmitos, tomates cherry, maíz tierno, jamón, tocineta, huevo y salsa sevillana

*Agrega pechuga de pollo 125grs por: \$12.900

CHOP SALAD

\$35.900

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

\$35.900

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

THAI

\$35.900

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

CRUNCH

\$33.900

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

CHICKEN CHAMPIÑONES

\$32.900

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



CHICKEN CHAMPIÑONES



QUINUA SALAD

ACOMPAÑAMIENTOS

ENSALADA VERDE

\$8.500

Lechuga, espinaca, tomate y palmito.

ENSALADA HIERBABUENA

\$8.500

Pepino, tomate y hierbabuena con vinagre blanco.

VEGETALES STIR-FRY

\$8.500

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

ENSALADA COLESLAW

\$8.500

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

ENSALADA GRIEGA CON QUINUA

\$9.500

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

QUINUA CON VEGETALES SALTEADOS

\$9.500

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

PAPA PELLEJO (160g)



\$10.500

PAPA RIZADAS (170g)



\$10.500

CASQUITOS DE PAPA (250g)

\$10.900

CASQUITOS AL ROMERO (180g)

\$10.500

CASQUITOS PARMESANO (250g)

\$14.900

CASCABELES DE PLÁTANO

\$14.900

CON SUERO COSTEÑO - 10 UDS

BOWLS Vi BOWLS

ÁRABE

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

\$31.900

PULLED PORK

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

\$32.900

FETTUCCINE SETAS

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

\$34.900

BURRATA

Queso burrata 65g, mix de lechugas, quinua, cascotes de naranja, tomate cherry y nueces caramelizadas; con reducción de balsámico.

\$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.

\$37.900

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.

\$41.900

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.

\$46.900

LOMO SALTADO

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

\$46.900



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)

\$26.900

CON CAMARÓN (130g)

\$36.900

ASIÁTICO

Fettuccine con mix de verduras salteadas y mezcla especial de teriyaki con jengibre, pimienta en hojuelas y ajonjolí

CON PECHUGA DE POLLO (125g)

\$26.900

CON LOMO (150g)

\$43.900



ARROZ
CRUNCH

CERVEZAS

NACIONALES

CLUB COLOMBIA 330 ml **\$12.300**

(DORADA O ROJA)

CLUB COLOMBIA **\$15.300**

DE BARRIL 414 ml

CLUB COLOMBIA **\$28.300**

DE BARRIL 946 ml

CLUB COLOMBIA **\$38.300**

DE BARRIL 1360 ml

ÁGUILA LIGHT 330 ml **\$11.300**

ARTESANALES **\$15.300**

NEGRA 330 ml

MULATA ROJA 300 ml

ROSÉ DULCE FRUTOS ROJOS 300 ml



MALTEADAS

\$17.900

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

NUEZ DE MACADAMIA

CAFÉ MOKA

FRUTOS ROJOS

CHOCOLATE

VAINILLA

MALTEADA  162 ml

\$18.900

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

INTERNACIONALES

STELLA ARTOIS 300 ml **\$15.300**



CORONA 330 ml **\$15.300**



CORONA CERO 330 ml **\$13.300**

HEINEKEN 330 ml **\$15.300**



VAINILLA

CHOCOLATE

FRUTOS ROJOS

NUEZ DE MACADAMIA

CAFÉ MOKA

BEBIDAS



**LIMONADA
DE COCO**

AGUA FRESCA 354 ml		\$8.900
-Cohombro, albahaca y fresa.		
-Fresa, maracuyá y hierbabuena.		
TÉ HELADO 383 ml		\$8.900
Pregunta por los sabores disponibles.		
AGUA HATSU 500 ml	HATSU	\$8.900
AGUA HATSU CON GAS 300 ml		\$8.900
TÉ HATSU 383 ml	H2O!	\$12.900
H2OH! 600 ml	OH!	\$8.900
GASEOSA 300 ml	POSTOBÓN	\$9.500
GINGER O TÓNICA MIL976 207 ml		\$12.900
MICHELADA		\$2.300
ZUMO DE LIMÓN		\$2.000

LIMONADAS Y JUGOS

LIMONADA NATURAL 383 ml		\$10.900
LIMONADA CON HIERBABUENA 383 ml		\$12.900
LIMONADA CEREZADA 383 ml		\$13.900
LIMONADA DE MANGO 383 ml		\$13.900
LIMONADA DE COCO 383 ml		\$13.900
JUGOS 383ml		\$10.900
• Fresa • Mango • Frutos Rojos		
MANDARINA 324 ml		\$10.900
SORBETE 383 ml		\$11.900
• Fresa • Mango • Frutos Rojos		
SMOOTHIE ROJO VITAL		\$11.900
EN AGUA 383 ml		
Frutos rojos y albahaca.		




**SMOOTHIE
ROJO VITAL**

**AGUA FRESCA COHOMBRO
ALBAHACA Y FRESA**



MENÚ KIDS




NACHITOS Con queso fundido, suero y cuadros de tomate.	\$15.900	COMBO CHURRASQUITO DE POLLO Churrasco de pollo 125g a la plancha.	\$32.900
COMBO CHIQUIBURGER Dos chiquiburger de 50g cada una con queso tipo americano.	\$32.900	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.	\$32.900	MINI BROWNIE KIDS I 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 fresa, mandarina, mango o limonada). Puedes escoger cada plato con papa pellejo y sin bebida y sin brownie por solo \$26.900.

ADICIONES

AJÍ CASERO	\$1.900	TOCINETA EN LASCA (30g)	\$9.900
HUEVO I UD	\$3.900	CARNE (90g)	\$9.900
CEBOLLA GRILLÉ (50g)	\$3.900	CHORIZO ESPAÑOL	\$11.900
JALAPEÑOS	\$3.900	SALCHICHA	\$12.900
PEPINILLOS	\$3.900	PECHUGA O CHURRASCODE POLLO (120g)	\$12.900
CHILI CON CARNE (60g)	\$5.900	CAMARONES SALTEADOS (120g)	\$15.900
GUACAMOLE (60g)	\$8.900	CARNE (165g)	\$14.900
AGUACATE (70g)	\$8.900	CARNE (250g)	\$23.800
CHORIZO ARGENTINO	\$8.900	CARNE <i>Certified Angus Beef</i>® (198g)	\$29.800

QUESOS

MOZZARELLA	\$3.900	FUNDIDO	\$6.900
TIPO AMERICANO	\$3.900	EMMENTAL	\$6.900
COSTEÑO	\$3.900	PARMESANO	\$8.900
AZUL	\$5.900	MANCHEGO	\$10.900

SALSAS

\$5.900

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



PAYLOVA



PIE DE LIMÓN



BAILEYS CROCANTE

LA FELICIDAD SE COMPARTE

ESCOGE DOS BEBIDAS CALIENTES Y UN POSTRE POR: **\$26.900**

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉS



MATIZ
· MAESTRÍA EN CAFÉ ·

AMERICANO 148 ml	O ESPRESSO 44 ml	\$5.500
ESPRESSO DOBLE 59 ml		\$6.500
ESPRESSO MACCHIATO 59 ml		\$5.500
Con leche caliente espumada.		
LATTE 265 ml		\$7.500
Espresso con leche caliente.		
CAPPUCCINO 265 ml		\$7.500
Espresso con leche caliente espumada.		
ADICIONA A CUALQUIERA DE TUS CAFÉS		\$7.000
EL LICOR DE TU PREFERENCIA:		
Baileys - Disaronno - Disaronno Velvet		
AROMÁTICA 265 ml		\$6.500
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		\$43.900
Paquete molido o en grano 500 g		

POSTRES

BROWNIE	\$12.900
EXPLOSIÓN DE BROWNIE	\$17.500
BROWNIE CON HELADO	\$17.500
PIE DE LIMÓN	\$17.500
TORTA DE CHOCOLATE	\$17.500
Con centro de Corozo.	
PAYLOVA	\$17.500
Deliciosa mezcla de merengue, frutos rojos, helado de vainilla y crema chantilly.	
CRUMBLE DE MANZANA	\$17.500
Manzanas cocidas con licor y nueces cubiertas con una corteza crujiente de galleta casera y helado de vainilla.	
BAILEYS CROCANTE	\$17.500
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.

H A P P Y
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 PERJUICIAL 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

ENCUÉTRANOS 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

 El Corral Gourmet

 Elcorralgourmet

WWW.ELCORRALGOURMET.COM

SI NECESITAS PERSONALIZAR TU FACTURA ELECTRÓNICA NO OLVIDES SOLICITARLA AL MOMENTO DE PEDIR TU CUENTA.

DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS: 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. 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.

Los volúmenes mencionados son valores estimados, corresponden a las capacidades de los vasos que no son llenados al 100% de su capacidad.

*Fotos de referencia publicitaria. Menú válido a partir de Agosto de 2025.