



*Lo hacemos diferente para ti*

# MENÚ



# INICIA TU EXPERIENCIA CON CÓCTELES, VINOS Y LICORES

## ☞ CÓCTELES ☜

### **CITRI BUCHANAN´S** \$33.900

Elegante mezcla de Whisky Buchanan´s 12, maracuyá, mix de átricos 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** \$29.900

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

### **WHISKY WINE** \$27.900

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.

COPA 206 ml JARRA 946 ml

### **DISARONNO BEER** \$21.900 \$89.900

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



**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

Arómática 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** \$36.900

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

### **BULLDOG TONIC** \$37.900

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** **\$38.900**  
Tequila 1800 reposado. 177ml.
- BULLDOG MULE** **\$37.900**  
Gin Bulldog. 177ml.
- JD MULE** **\$35.900**  
Jack Daniels No. 7. 177ml.



JD MULE

## MOJITOS Y MARGARITAS

- ZACAPA MOJITO** **\$36.900**  
Ron Zacapa Ambar, soda, limón, hierbabuena y azúcar. 206 ml
- MOJITO TROPICAL** **\$30.900**  
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** **\$30.900**  
Tequila Jose Cuervo Reposado, triple sec, maracuyá, piña, almíbar, notas cítrica. 147 ml
- MARGARITA SPICY MANGO** **\$30.900**  
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**  
Azúcar, gotas amargas, soda, perfumado con naranja. Elige entre: Whiskey Bulleit Bourbon, Tequila Don Julio o Ron Zacapa Ambar. 115ml.
- GIN TONIC** **\$29.900**  
Gin London Dry, tónica, notas cítricas, cítricos deshidratados. 177ml. Tanqueray Gordon's
- DRY MARTINI** **\$30.900**  
Gin Gordon's London Dry, Vermouth Extra Dry, aceituna. 103ml.
- CAIPIRINHA** **\$27.900**  
Cachaça, limón y azúcar. 118ml.
- CAIPIROSKA** **\$27.900**  
Vodka Smirnoff 21, limón y azúcar. Elige el sabor: limón o maracuyá. 88ml
- PIÑA COLADA** **\$28.900**  
Ron Bacardí Carta Blanca, Crema de coco, piña fresca y helado de vainilla. 324ml.
- CUBA LIBRE** **\$26.900**  
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

**NAVARRO CORREAS  
COLLECCIÓN PRIVADA MALBEC**  
Mendoza, Argentina

**RAMÓN BILBAO CRIANZA TEMPRANILLO**  
Rioja España  
1/2 botella **\$77.900**  
botella **\$149.900**

**FINCA LAS MORAS ORGÁNICO MALBEC**  
San Juan, Argentina

**MICHEL TORINO MALBEC**  
Mendoza, Argentina

**MICHEL TORINO CABERNET SAUVIGNON**  
Mendoza, Argentina

**YELLOW TAIL SHIRAZ**  
Australia

## BLANCOS

**NAVARRO CORREAS  
COLLECCIÓN PRIVADA CHARDONNAY**  
Mendoza, Argentina

**RAMÓN BILBAO VERDEJO**  
Rueda, España

**FINCA LAS MORAS ORGÁNICO CHARDONNAY**  
San Juan, Argentina

**MICHEL TORINO TORRONTÉS**  
Mendoza, Argentina

**YELLOW TAIL CHARDONNAY**  
Australia

## ROSÉ

**MICHEL TORINO ROSÉ**  
Mendoza, Argentina

## ESPUMOSO

**NAVARRO CORREAS SPARK EXTRA BRUT**  
Mendoza, Argentina

## SANGRÍA DE VINO TINTO O VINO BLANCO

**COPA** **\$25.900**

**MEDIA JARRA** **\$47.900**

**JARRA** **\$89.900**

**DESCORCHE DE VINO** **\$45.000**

**BOTELLA**  
750 ml

**\$153.900**

**\$77.900**

**\$149.900**

**\$111.900**

**\$103.900**

**\$103.900**

**\$99.900**

**\$153.900**

**\$149.900**

**\$111.900**

**\$103.900**

**\$99.900**

**\$103.900**

**\$153.900**

**\$25.900**

**\$47.900**

**\$89.900**

**\$45.000**

## WHISKY

### AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's

Bulleit Bourbon

**\$24.900**

**\$26.900**

**\$269.900**

**\$273.900**

### SÚPER PREMIUM

Buchanan's 18 años

**\$45.900**

**\$459.900**

### PREMIUM

Buchanan's Master

Buchanan's 12 Años

Johnnie Walker Black Label

Old Parr

**\$29.900**

**\$27.900**

**\$26.900**

**\$26.900**

**\$329.900**

**\$275.900**

**\$273.900**

**\$273.900**

### ESTÁNDAR

Johnnie Walker Red Label

**\$18.900**

**\$175.900**

### RON

Zacapa Ambar

Ron Nacional

Bacardí Carta Blanca

Aguardiente Nacional

**\$25.900**

**\$14.900**

**\$14.900**

**\$13.900**

**\$299.900**

**\$115.900**

**\$115.900**

**\$127.900**

### VODKA

Smirnoff

**\$19.900**

**\$97.900**

**\$189.900**

### GINEBRA

Gordon's Dry Gin

Tanqueray

Bulldog

**\$19.900**

**\$25.900**

**\$27.900**

**\$181.900**

**\$245.900**

**\$247.900**

### TEQUILA

Don Julio Blanco

Jose Cuervo

1800 Reposado

1800 Silver

**\$35.900**

**\$19.900**

**\$31.900**

**\$31.900**

**\$309.900**

**\$209.900**

**\$299.900**

**\$299.900**

### POUSSE CAFÉS

Baileys

Disaronno

**\$20.900**

**\$22.900**

### 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.

**\$11.900**

### SOPA DE LENTEJAS

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

**\$12.900**

### SOPA MEXICANA

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

**\$26.900**

\*Recomendado como plato principal.

### CEBOLLITAS LOCAS

Apanadas y acompañadas con salsa ranch.

**\$12.900**

### 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

**\$21.900**

**\$28.900**

### PORTOBELLOS GRATINADOS 3 UDS.

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

**\$29.900**

### CACEROLA SWEET ONION BACON

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

**\$26.900**

### CACEROLA DE PAPAS

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

**\$28.900**

### NACHITOS (Sugerencia para 2 personas)

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

**\$22.900**

### NACHOS (Sugerencia para 4 personas)

**\$29.900**

### NACHOTES (Sugerencia para 6 personas)

**\$35.900**

### TRICOMBO

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

**\$25.900**

### 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**

**\$33.900**

### TACOS DE PULLED PORK

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

1 Unidad

3 Unidades

**\$10.900**

**\$24.900**

# 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 \$26.900 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 \$10.300 adicionales.

## MANHATTAN

**\$35.900**

Cogollo de lechuga, tomate, cebolla, salsa Manhattan con queso azul y tocineta topping. Marídala con Corona\*.

## PORTUGUESA

**\$33.900**

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

## SWEET ONION BACON

**\$33.900**

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

## GAUCHA

**\$30.900**

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

## COSTEÑA

**\$30.900**

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

## QUESO AZUL A LA PIMIENTA

**\$30.900**

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

**\$29.900**

Queso emmental, pétalos 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

**\$29.900**

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

## LA ORIGINAL

**\$24.900**

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





**GUACAMOLE AFICIONADO**



**MADRILEÑA**



**PHILADELPHIA STEAK**

**TODOTERRENO**

**\$47.900**

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

**MADRILEÑA**

**\$41.900**

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

**DOBLE - DOBLE**

**\$39.900**

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

**GUACAMOLE AFICIONADO**

**\$38.900**

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

**FILET MIGNON**

**\$33.900**

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

**CORRALITAS**

**- CON QUESO**

**\$32.900**

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

**- ESPECIAL**

**\$38.900**

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

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\*

**OTRAS PROTEÍNAS**

**HAMBURGUESA VEK ESPECIAL**

**\$43.900**

115g de proteína vegetal con un toque de chimichurri, queso mozzarella a la plancha, champiñones salteados al ajillo, cebollitas locas, alioli de aguacate y kale.

**HAMBURGUESA VEK MEXICANA**

**\$34.900**

115 g de proteína vegetal con un toque de chimichurri, frijol refrito, pico de gallo (tomate, aguacate y cilantro), suero costeño, tortillas fritas y lechuga.

**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 y cilantro).

**PHILADELPHIA STEAK**

**\$34.900**

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 tahine.

NUESTRAS HAMBURGUESAS VEK NO SON APTAS PARA VEGANOS.

# 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

\$63.900

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

### NEW YORK STEAK

\$65.900

Corte asado de 350g.\*

### BOMBONES DE CERDO 2 UDS

\$43.900

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

### COSTILLAS DE CERDO 1/2 RACK

\$60.900

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

### CHURRASCO DE POLLO A LA PARRILLA 240g

\$32.900

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

### PECHUGA DE POLLO 240g

\$34.900

A la parrilla.\*

### TILAPIA GRILLÉ 230g

\$40.900

### FILETE DE SALMÓN GRILLÉ 230g

\$59.900



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

\$30.900

Con cebolla y tomate picado, relish y salsa ranch.

### TRADICIONAL CON QUESO

\$32.900

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

### ESPECIAL

\$34.900

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 125 grs por: **\$12.900**

## CHOP SALAD

\$34.900

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

## ENSALADA DE LA CASA

\$34.900

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

## THAI

\$34.900

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

## CRUNCH

\$32.900

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

## CHICKEN CHAMPIÑONES

\$31.900

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

\$7.900

Lechuga, espinaca, tomate y palmito.

## ENSALADA HIERBABUENA

\$7.900

Pepino, tomate y hierbabuena con vinagre blanco.

## VEGETALES STIR-FRY

\$7.900

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

## ENSALADA COLESLAW

\$7.900

Repollo blanco, zanahoria, crema de leche, yogur, mayonesa, azúcar, limón y vinagre blanco.

## ENSALADA GRIEGA CON QUINUA

\$8.900

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

## QUINUA CON VEGETALES SALTEADOS

\$8.900

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

## PAPA PELLEJO (160g)



\$10.300

## PAPA RIZADAS (170g)



\$10.300

## CASQUITOS DE PAPA (250g)

\$10.300

## CASQUITOS AL ROMERO (180g)

\$10.300

## CASQUITOS PARMESANO (250g)

\$13.900

## CASCABELES DE PLÁTANO CON SUERO COSTEÑO - 10 UDS

\$13.900

# 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.

**\$30.900**

## PULLED PORK

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

**\$31.900**

## FETTUCCINE SETAS

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

**\$33.900**

## BURRATA

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

**\$34.900**

## POLLO TERIYAKI

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

**\$36.900**

## 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.

**\$39.900**

## 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.

**\$44.900**



## FETTUCCINE SETAS

## ESCOGE TU BOWL CON TU PROTEÍNA FAVORITA

### ARROZ CRUNCH

Arroz con soja, 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, frijól refrito, maíz, tomate y suero. Decorado con tortillas fritas.

### ARROZ ORIENTAL

Arroz con vegetales salteados, zanahoria, zucchini y raíces chinas; con salsa de soja, jengibre, ajo y ajonjolí.

### FETTUCCINE

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

ELIGE ENTRE: **PECHUGA DE POLLO 125g \$25.900**  
**CAMARÓN 130g \$34.900**

### SALTADO

Arroz blanco y papa en casco, con cebolla roja, tomate en casco, ají amarillo, soja, vinagre, limón, y cilantro. Al estilo peruano.

ELIGE ENTRE: **CHURRASCO DE POLLO 125g \$33.900**  
**LOMO 150g \$45.900**

### ASIÁTICO

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

ELIGE ENTRE: **PECHUGA DE POLLO 125g \$25.900**  
**LOMO 150g \$42.900**



## ARROZ CRUNCH

# CERVEZAS

## NACIONALES

**CLUB COLOMBIA** 330 ml **\$11.900**

(DORADA, ROJA, NEGRA)

**CLUB COLOMBIA** **\$14.900**

**DE BARRIL** 414 ml

**CLUB COLOMBIA** **\$27.900**

**DE BARRIL** 946 ml

**CLUB COLOMBIA** **\$37.900**

**DE BARRIL** 1360 ml

**ÁGUILA LIGHT** 330 ml **\$10.900**

**ARTESANALES** **\$14.900**

NEGRA 330 ML

MULATA ROJA 300 ML

ROSÉ DULCE FRUTOS ROJOS 300 ML



# MALTEADAS

**\$17.500**

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

**NUEZ DE MACADAMIA**

**CAFÉ MOKA**

**FRUTOS ROJOS**

**CHOCOLATE**

**VAINILLA**

**LECHE ACHOCOLATADA**

**MALTEADA**  162 ml **\$18.900**

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

## INTERNACIONALES

**HEINEKEN** 330 ml **\$14.900**



**HEINEKEN DRAFT** 330 ml **\$14.900**

**CORONA** 330 ml **\$14.900**



**CORONA CERO** 330 ml **\$12.900**

**STELLA ARTOIS** 300 ml **\$14.900**



# BEBIDAS



**LIMONADA  
DE COCO**

<b>AGUA FRESCA</b> 354 ml		<b>\$8.900</b>
-Cohombro, albahaca y fresa.		
-Fresa, maracuyá y hierbabuena.		
<b>TÉ HELADO</b> 383 ml		<b>\$8.900</b>
Pregunta por los sabores disponibles.		
<b>AGUA HATSU</b> 500 ml	<b>HATSU</b>	<b>\$8.900</b>
<b>AGUA HATSU CON GAS</b> 300 ml		<b>\$8.900</b>
<b>TÉ HATSU</b> 383 ml	<b>H2O!</b>	<b>\$11.900</b>
<b>H2OH!</b> 600 ml	<b>OH!</b>	<b>\$8.900</b>
<b>GASEOSA</b> 300 ml	<b>POSTOBÓN</b>	<b>\$9.500</b>
<b>GINGER O TÓNICA MIL976</b> 207 ml		<b>\$11.900</b>
<b>MICHELADA</b>		<b>\$2.100</b>
<b>ZUMO DE LIMÓN</b>		<b>\$1.900</b>

## LIMONADAS Y JUGOS

<b>LIMONADA NATURAL</b> 383 ml	<b>\$9.900</b>
<b>LIMONADA CON HIERBABUENA</b> 383 ml	<b>\$12.900</b>
<b>LIMONADA CEREZADA</b> 383 ml	<b>\$13.900</b>
<b>LIMONADA DE MANGO</b> 383 ml	<b>\$13.900</b>
<b>LIMONADA DE COCO</b> 383 ml	<b>\$13.900</b>
<b>JUGOS</b> 383ml	<b>\$9.900</b>
· Fresa · Mango · Frutos Rojos	
<b>MANDARINA</b> 324 ml	<b>\$10.900</b>
<b>SORBETE</b> 383 ml	<b>\$10.900</b>
· Fresa · Mango · Frutos Rojos	
<b>SMOOTHIE ROJO VITAL</b>	<b>\$10.900</b>
<b>EN AGUA</b> 383 ml	
Frutos rojos y albahaca.	




**SMOOTHIE  
ROJO VITAL**

**AGUA FRESCA COHOMBRO  
ALBAHACA Y FRESA**



# MENÚ KIDS




<b>NACHITOS</b> Con queso fundido, suero y cuadros de tomate.	<b>\$15.900</b>	<b>COMBO CHURRASQUITO DE POLLO</b>	<b>\$31.900</b>
<b>COMBO CHIQUIBURGER</b> Dos chiquiburger de 50g cada una con queso tipo americano.	<b>\$31.900</b>	<b>HELADITO</b> Bolita de helado con chips y crema.	<b>\$10.900</b>
<b>COMBO FILETE DE POLLO</b> Tres unidades de filetes de pollo (180g) apanados con miel mostaza.	<b>\$31.900</b>	<b>MINI BROWNIE KIDS I UD.</b>	<b>\$7.500</b>

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 por solo \$25.900.

## ADICIONES

<b>HUEVO I UD</b>	<b>\$3.900</b>	<b>CAMARONES SALTEADOS (120g)</b>	<b>\$15.900</b>
<b>CEBOLLA GRILLÉ (50g)</b>	<b>\$3.900</b>	<b>CARNE (165g)</b>	<b>\$14.900</b>
<b>CHILI CON CARNE (60g)</b>	<b>\$5.900</b>	<b>CARNE (250g)</b>	<b>\$23.800</b>
<b>GUACAMOLE (60g)</b>	<b>\$7.900</b>	<b>PROTEÍNA VEGETAL (115g)</b>	<b>\$24.900</b>
<b>AGUACATE (70g)</b>	<b>\$7.900</b>	<b>CARNE <i>Certified Angus Beef</i>® (198g)</b>	<b>\$29.800</b>
<b>TOCINETA EN LASCA (30g)</b>	<b>\$8.900</b>		
<b>PECHUGA O CHURRASCO DE POLLO (120g)</b>	<b>\$12.900</b>		

## QUESOS

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

## SALSAS

**\$5.900**

· MANGO CHUTNEY · PIMIENTA · CHIMICHURRI  
· RIVER BBQ · SUERO COSTEÑO · CHAMPIÑONES  
· MANHATTAN · TODOTERRENO



PAYLOVA



PIE DE LIMÓN



BAILEYS CROCANTE

# LA FELICIDAD SE COMPARTE

ESCOGE DOS BEBIDAS CALIENTES Y UN POSTRE POR:

**25.900**

## — BEBIDAS CALIENTES —

CAFÉS



MASTIZ  
· MAESTRÍA EN CAFÉ ·

<b>AMERICANO</b> 148 ml	<b>O ESPRESSO</b> 44 ml	<b>\$5.300</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> 59 ml		<b>\$5.300</b>
Con leche caliente espumada.		
<b>LATTE</b> 265 ml		<b>\$7.300</b>
Espresso con leche caliente.		
<b>CAPPUCCINO</b> 265 ml		<b>\$7.300</b>
Espresso con leche caliente espumada.		
<b>ADICIONA A CUALQUIERA DE TUS CAFÉS EL LICOR DE TU PREFERENCIA:</b>		<b>\$7.000</b>
Baileys - Disaronno		
<b>AROMÁTICA</b> 265 ml		<b>\$6.300</b>
Infusión de frutos rojos, piña, hierbabuena, papayuela y limonaria.		
<b>TÉ EN AGUA</b> 265 ml		<b>\$4.900</b>
<b>TÉ EN LECHE</b> 265 ml		<b>\$5.900</b>

## — POSTRES —

<b>BROWNIE</b>	<b>\$12.900</b>
<b>EXPLOSIÓN DE BROWNIE</b>	<b>\$17.300</b>
<b>BROWNIE CON HELADO</b>	<b>\$17.300</b>
<b>PIE DE LIMÓN</b>	<b>\$17.300</b>
<b>TORTA DE CHOCOLATE</b>	<b>\$17.300</b>
Con centro de corozo	
<b>PAYLOVA</b>	<b>\$17.300</b>
Deliciosa mezcla de merengue, frutos rojos, helado de vainilla y crema chantilly.	
<b>CRUMBLE DE MANZANA</b>	<b>\$17.300</b>
Manzanas cocidas con licor y nueces cubiertas con una corteza crujiente de galleta casera y helado de vainilla.	
<b>BAILEYS CROCANTE</b>	<b>\$17.300</b>
Helado de macadamia con Baileys, café y crocante.	
<b>COPA DE HELADO</b>	<b>\$12.900</b>
<b>ADICIÓN DE HELADO</b>	<b>\$6.900</b>



# 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

### 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

 El Corral Gourmet

 Elcorralgourmet

[WWW.ELCORRALGOURMET.COM](http://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](mailto: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 Marzo de 2025.