

Picada Super Mis



Entradas

Picada Super Mis \$33.900

Entrada de Chicharrón, morcilla, chorizo, patacones, aji y hogao.

Picada Mis Carnes \$89.900

Con carne de res, pechuga asada, costillas de cerdo, chicharrón, chorizo, morcilla, arepa de queso, plátano maduro y papa criolla.

Mozarellines \$19.900

6 deditos de queso con salsa de mora y Arequipe

Entrada para Dos \$26.900

Chicharrón, morcilla, chorizo, acompañado de 2 arepas.

Picadita \$23.900

Morcilla, chorizo y papa criolla

Arepa de Choclo \$16.900

Arepa de Choclo con queso

Chinchullines \$23.900

Chinchullines con papa criolla

Papas con Tocineta y queso Cheddar \$22.900

Patacones \$14.900

4 patacones de plátano con hogao

Chicharrón \$24.900

Chicharrón Apanado \$24.900

Chicharrón con papa criolla

Empanadas \$22.900

5 Empanadas de carne con aji



Mozarellines



Entrada para Dos



Picadita



Arepa de Choclo



Chinchullines



Papas con Tocineta y queso Cheddar



Empanadas



Patacones



Chicharrón Apanado



Chicharrón



Picada Mis Carnes

Combo Ajiaco



Combo Mondongo



sopas

Ajiaco \$39.900

con arroz, pierna pernil o pechuga y aguacate.

*Pidelo con alcaparras y crema de leche.

Mondongo \$39.900

con arroz, pierna pernil o pechuga y aguacate.

Las Pequeñas \$16.900 C/U

- Sopita de Mondongo
- Sopita de Verduras
- Sopita de Lentejas
- Sopita de Ajiaco
- Sopita de Frijol



En Combos con arroz & aguacate \$21.900





Solomito



T-Bone

TomaHawk \$89.900

con papa criolla y ensalada de temporada.

Rib Eye \$58.900

con chicharrón, guacamole y papa criolla.

T-Bone \$59.900

con papa salada y guacamole

Bife de Punta \$61.900

con papa salada y guacamole.

Rib Eye Mar & Tierra \$67.900

Aprox. 300gr de rib eye, dos langostinos a la parrilla, acompañado de papa criolla al romero.

Bife Paletero \$56.900

con papa criolla, guacamole y ensalada de temporada.

Solomito \$61.900

Medallones de lomo, tocineta en trozos, queso cheddar y papa criolla.



Bife Paletero



Rib Eye Mar & Tierra

Toma Hawk



Cortes Gruesos



Bife de Punta



Rib Eye

imágenes de referencia

Parrillada



Baby Beef Ranchero



Baby Beef

Carnes Finas



Churrasco



Plato Mixto

Parrillada	\$51.900
con carne de res, pechuga, costilla de cerdo BBQ, morcilla, chorizo, arepa, papa criolla y guacamole.	
Churrasco	\$46.900
con arepa, papa salada y ensalada de temporada.	
Plato Mixto	\$33.900
con carne res a la parrilla, pechuga parrilla, papa salada, ensalada de temporada.	
Punta de Anca	\$51.900
Acompañada con chorizo, papa criolla, arepa y ensalada de temporada.	
Baby Beef	\$52.900
con arepa, papa criolla y ensalada de temporada.	
Baby Beef Ranchero	\$57.900
Lomo de res gratinada con tocineta, papa francesa y ensalada de temporada.	
Carne Gratinada	\$38.900
Carne de res gratinada con arepa, papa criolla y ensalada de temporada.	

- imágenes de referencia -



Punta de Anca



Carne Gratinada



Bandeja Paisa



Patacón Alitas



Lomo Bistec



Frijolada



Calentado Paisa

Frijolada \$36.900
con arroz, chicharrón, chorizo, huevo frito, tajaditas de plátano y aguacate.

Sobrebarriga \$44.900
con papa salada, huevo frito, arroz de la casa, aguacate y salsa grillé.

Bandeja Paisa \$45.900
con carne molida, morcilla, chorizo, chicharrón, frijol, huevo frito, arroz, arepa ya aguacate.

Lomo Bistec \$59.900
Lomo de res bañado en salsa grillé, huevo frito con papa en casco y arroz.

Calentado Paisa \$39.900
Carne de res, chicharrón, huevo frito, mezcla de arroz y frijol, tajada de plátano y arepa.

Patacón Berraco \$44.900
con chicharrón, morcilla, chorizo, costilla de cerdo BBQ, papa criolla, guacamole y hogao.



Patacón Paisa



Patacón Carne



Patacón Berraco

Criollos

Patacón Alitas \$29.900
con 5 muslitos, 5 coditos con hogao y salsa BBQ.

Patacón Paisa \$38.900
con carne desmechada, frijoles, arroz, guacamole y hogao.

Patacón con Carne \$36.900
Carne desmechada con guacamole y hogao.

Cazuela Campesina \$34.900
Cazuela con arroz, morcilla, maíz tierno, aguacate, carne desmechada, plátano maduro, huevo frito y hogao.

Cazuela de Lentejas \$35.900
Cazuela con lentejas, arroz, aguacate, plátano, tocineta, chorizo y huevo frito.



Cazuelas

Campesina



Lentejas



Sobrebarriga



Pechuga Champiñones

- imágenes de referencia -



Pechuga de la Casa



Pechuga Ranchera



Pechuga San Fermín



Pechuga Parrilla



Pechuga Gratinada

Pechugas

Pechuga con Champiñones \$39.900

gratinada con papa en casco y arroz de la finca.

Pechuga Ranchera \$40.900

gratinada con chorizo y tocineta, con papa criolla y ensalada de temporada.

Pechuga Gratinada \$35.900

con papa criolla y ensalada de temporada.

Pechuga San Fermín \$36.900

con jamón, queso y papa francesa.

Pechuga Parrilla \$31.900

Acompañada de papa criolla y ensalada de temporada.

Pechuga de la Casa \$40.900

Rellena de vegetales frescos bañada en salsa de camarones con papa francesa y arroz de la finca.

Pescados

Salmón \$49.900

con patacones con hogao y guacamole, acompañado de ensalada de temporada.

Tilapia en salsa de Camarones \$45.900

con patacones con hogao y guacamole más ensalada de temporada.

Róbalo Apanado \$37.900

con papa francesa y fruta tropical.

Mojarra Frita \$38.900

con patacones (hogao y Guacamole) y arroz.

Cazuela de Salmón \$36.900

Sopa con trozos de salmón y camarones acompañada de arroz blanco y aguacate.

Trucha a la Parrilla \$38.900

con patacones (hogao y guacamole) y arroz de la finca.



Trucha a la Parrilla



Róbalo Apanado



Mojarra Frita



Tilapia en Salsa de Camarones



Cazuela de Salmón



Salmón

Cerdo



Lomo Napolitano



Chuleta Valluna



Punta de Anca de Cerdo

Costillas BBQ \$45.900

costillas de cerdo bañadas en Salsa BBQ y papa en casco.

Punta de Anca de Cerdo \$42.900

con plátano maduro, morcilla y guacamole.

Chuleta Valluna \$39.900

con arroz de la finca y papa francesa.

Lomo Napolitano \$38.900

Lomo de cerdo a la parrilla gratinado con rodaja de tomate y papas en casco.



Costillas BBQ

Hamburguesas

Doble Angus

300gr de carne Angus, doble tocineta, doble queso cheddar, cebolla, tomate y lechuga

\$38.900



Mixta Apanada \$33.900

125gr de hamburguesa de carne de res, 100gr de hamburguesa de pollo apanado, queso cheddar, cebolla, tomate y lechuga

Doble Carne \$33.900

Dos unidades de 125gr de carne, con queso cheddar.

Super Mis Carnes \$36.900

1/4 libra de carne, 1/4 libra de pechuga, queso cheddar, tocineta, pepinillos y lechuga.



Angus Sencilla

200gr de carne Angus, doble tocineta, queso cheddar, cebolla, tomate y lechuga

\$36.900



COMBOS A
\$31.900 C/U

MARTES & JUEVES DE HAMBURGUESAS
\$24.900 C/U



Pollo

100gr hamburguesa de pollo lechuga y queso cheddar.

Apanado \$29.900

Parrilla \$28.900



Colombiana

1/4 libra de carne, huevo frito, queso cheddar, tocineta y cebolla grillé.



Queso Parrilla

1/4 libra de carne, tomate, lechuga, 50g de queso para asar y salsa de la casa.



Ranchera

1/4 libra de carne, chorizo, lechuga y queso cheddar.



1/2 Libra

250gr de carne, doble queso cheddar, tomate y cebolla.



La Nuestra

1/4 libra de carne, lechuga, queso cheddar y tocineta.

* Todas nuestras Hamburguesas están acompañadas con papas a la francesa o criolla y Gaseosa de 16 onzas.

Ligeros

Ensalada César de la casa \$27.900

Carne de res, lechuga, arveja, zanahoria, maíz tierno, tomate cherry, crutone, queso parmesano con un toque de aderezo césar de la casa.

Bowl de Camarones \$34.900

con base de lechuga, arroz, trozos de plátano maduro, aguacate, pico de gallo, julianas de pimentón, maíz tierno y camarones.

Bowl Mis Carnes \$30.900

con base de lechuga, arroz, trozos de plátano maduro, aguacate, pico de gallo, julianas de pimentón, maíz tierno y proteína a selección

Proteína:

- Carne • Pechuga • Desmechada •

Ensalada Mediterránea \$19.900

Lechuga, tomate cherry, olivas negras, queso parmesano con un toque de aceite de oliva, vinagre balsámico.

Con pollo	Con lomo	Con camarones	Mixta (dos proteínas)
\$27.900	\$29.900	\$32.900	\$34.900



Ensalada Cesar de la Casa



Ensalada Mediterranea



Bowl Mis Carnes



Bowl de Camarones

Bebidas con Alcohol Vinos

Trapiche Argentina

Trapiche Merlot 750ml	\$124.000
Trapiche Malbec 750ml	\$119.000
Cav Sauv 750ml	\$83.900
1/2 Malbec 375ml	\$51.900

Las Moras Argentina

Las Moras Malbec 750ml	\$117.000
Las Moras Cabernet 750ml	\$84.000

Gato Negro Chile

Gato Negro Malbec 750ml	\$109.000
Gato Negro Merlot 750ml	\$109.000

JP Chenet Francia

JP Chenet Rosado 750ml	\$89.000
JP Chenet Rosado Piba	\$34.000

Vino de la Casa

Vino de la Casa	\$51.000
Vino de la Casa - Copa	\$14.900
Vino de la Casa - 2 Copas	\$21.900
Tinto de Verano - 1 Copa	\$13.900

TRAPICHE ARGENTINA

GatoNegro

FINCA LAS MORAS

J.P. CHENET

Bebidas sin Alcohol Sodas

de la Casa

\$14.900 c/u

- Lychee
- Frutos Rojos
- Maracuyá
- Piña & Jengibre



Frescas

Limonadas

Natural 16 Onz	\$8.900
Natural 22 Onz	\$10.900
de Fresa	\$13.900
Cerezada	\$13.900
de Coco	\$13.900



Gaseosa

Agua en Botella	\$8.900
Agua Saborizada	\$6.900
Fuze Tea	\$5.900

Cocteles

Daiquiri Corona	\$22.900
Margarita Corona	\$22.900
2 Cocteles x Alexander • Margarita • Mojito	\$29.900
Gin Tonic Frutos Rojos o Pepino	\$22.900



Cervezas

Cerveza Corona	\$13.900
Cerveza Stella Artois	\$13.900
Cerveza Club Colombia Dorada o Roja	\$10.900
Cerveza Heineken	\$13.900
Cerveza Sol	\$10.900
Cerveza Andina	\$9.900



Vaso Refajo Mis Carnes	\$11.900
Jarra Refajo Mis Carnes	\$39.900
Jarra Sangría	\$69.900
Vaso Sangría	\$14.900

Calientes

Café Americano	\$5.900
Café Espresso	\$5.900
Café Late	\$7.900
Capuccino	\$6.900
Macchiato	\$7.900
Mocaccino	\$8.900
Aromática	\$6.900
Capuccino Baileys	\$11.900



Menú para los Pequeños

\$20.900

con Juguete de Temporada

Menú Infantil

Hamburguesa sencilla o nugget-apanados con papa francesa y bebida de 16 onzas ó jugo de temporada.



- imágenes de referencia -