

NUEVO
Producto

Ceviche de Chicharrón



Chinchullines



Papas Con Tocineta Y Queso Cheddar



ENTRADAS

Empanadas



Mozarellines



Alitas

*Elige entre salsa miel picante o salsa BBQ.



Ceviche de Chicharrón \$27.900

Chicharrón, salsa BBQ, salsa miel picante, cebolla, pimentón, morcilla y limón.

Chinchullines \$24.900

Chinchullines con papa criolla

Papas con Tocineta y Queso Cheddar \$23.900

Empanadas \$23.900

5 Empanadas de carne con aji

Mozarellines \$20.900

6 deditos de queso con salsa de mora y Arequipe

Arepa de Choclo

Arepa de Choclo con queso

\$16.900



Alitas

Acompañadas con papa casco, apio y zanahoria

x 10 Unid. \$39.900

*5 muslitos y 5 coditos

x 20 Unid. \$59.900

*10 muslitos y 10 coditos

Chicharrón \$26.900

Chicharrón con papa criolla

Chicharrón Apanado \$26.900

Chicharrón con papa criolla

Picada Super Mis \$36.900

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



Chicharrón



Chicharrón Apanado

Picadita Super Mis



Patacones

4 patacones de plátano con hogao

\$15.900



Lentejas



Frijol



Mondongo



Verduras



Ajíaco

SOPITAS

Las Pequeñas

- Sopita de Mondongo \$18.900
- Sopita de Verduras \$16.900
- Sopita de Lentejas \$16.900
- Sopita de Ajíaco \$16.900
- Sopita de Frijol \$16.900

En Combos con arroz & aguacate **\$21.900**





Bife de Punta

con papa salada y guacamole.

\$64.900



Solomito



T-Bone

Rib Eye Mar & Tierra



Bife Paletero



Rib Eye



Toma Hawk

con papa criolla y ensalada de temporada.

\$119.900



Bife Paletero \$61.900

con papa criolla, guacamole y ensalada de temporada.

Rib Eye \$64.900

con chicharrón, guacamole y papa criolla.

Solomito \$65.900

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

T-Bone \$69.900

con papa salada y guacamole

Rib Eye Mar & Tierra \$79.900

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

CORTES GRUESOS

mis Carnes



Punta de Anca



Baby Beef



Churrasco Argentino

con morcilla, arepa, papa casco y un toque de chimichurri.

\$55.900

Parrillada

con carne de res, pechuga, costilla de cerdo BBQ, morcilla, chorizo, arepa, papa criolla y guacamole.

\$54.900

Punta de Anca

Acompañada con chorizo, papa criolla, arepa y ensalada de temporada.

\$64.900

Churrasco

con arepa, papa salada y ensalada de temporada.

\$49.900

Baby Beef

con arepa, papa criolla y ensalada de temporada.

\$64.900



Churrasco



Picada Mis Carnes

\$99.900

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

CARNES FINAS





Campesina

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

\$35.900

Lentejas

Cazuela con lentejas, arroz, aguacate, plátano, todineta, chorizo y huevo frito.

\$36.900



CRIO- LLOS

Cazuelas



Patacón Berraco



Frijolada

Sobrebarriga

con papa salada, huevo frito, arroz de la casa, aguacate y salsa grillé.

\$44.900



mis Carnes

Calentado Paisa



Bandeja Paisa



Patacón Carne

Carne desmechada con guacamole y hogao.

\$37.900

Frijolada

con arroz, chicharrón, chorizo, huevo frito, tajaditas de plátano y aguacate.

\$37.900

Calentado Paisa

Carne de res, chicharrón, huevo frito, mezcla de arroz y frijol, tajada de plátano y arepa.

\$40.900

Patacón Berraco

con chicharrón, morcilla, chorizo, costilla de cerdo BBQ, papa criolla, guacamole y hogao.

\$45.900

Bandeja Paisa

con carne molida, morcilla, chorizo, chicharrón, frijol, huevo frito, arroz, arepa y aguacate.

\$46.900



Combo Ajiaco

Ajiaco

con arroz, pierna perril o pechuga y aguacate.
*Fidelo con alcaparras y crema de leche.

\$39.900

Mondongo

con arroz, pierna perril o pechuga y aguacate.

\$39.900



Combo Mondongo

SOPAS



Pechuga Gratinada

Con papa criolla y ensalada de temporada

\$39.900



Pechuga Ranchera



Pechuga San Fermín



Pechuga Champiñones



Pechuga Parrilla

Pechuga Parrilla

Acompañada de papa criolla y ensalada de temporada.

\$34.900

Pechuga San Fermín

con jamón, queso y papa francesa.

\$40.900

Pechuga Ranchera

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

\$44.900

Pechuga Champiñones

gratinada con papa en casco y arroz de la finca.

\$42.900

Lomo Napolitano

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

\$42.900



CERDO



Chuleta Valluna

Costillas BBQ

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

\$49.900

Chuleta Valluna

con arroz de la finca y papa francesa.

\$44.900



Costillas BBQ

PECHU-GAS

ms Carnes

PESCA- DOS



Trucha a la Parrilla

Mojarra Frita \$42.900

con patacones (hogao y Guacamole) y arroz.

Trucha a la Parrilla \$44.900

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

Tilapia en salsa de Camarones \$49.900

con patacones con hogao y guacamole más ensalada de temporada.

Salmon \$54.900

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

Cazuela de Salmón \$42.900

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

Mojarra Frita



Tilapia en Salsa de Camarones



Salmón



Cazuela de Salmón



Róbalo Apanado

con papa francesa y fruta tropical.

\$39.900



Ensalada Mediterránea

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

\$20.900

Con pollo \$28.900 Con ternero \$30.900 Con camarones \$33.900 Mixto (dos proteínas) \$35.900

Bowl de Camarones \$36.900

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

Bowl Mis Carnes \$32.900

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 Cesar \$29.900

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

Ensalada Cesar



LIGE- ROS

Bowl Mis Carnes



Bowl de Camarones



Doble Angus

NUEVO Producto **Cebolla Crispy**

NUEVO Producto **Chibcha**

HAMBURGUESAS



Carne Angus, doble tocineta, doble queso cheddar, cebolla, tomate y lechuga

\$39.900

Carne Angus, cebolla crispy, salsa miel picante, queso cheddar, lechuga, tocineta y la salsa blanca mis carnes.

\$37.900

Carne Angus, aguacate, Salsa Chibcha, queso cheddar y tocineta crocante.

\$34.900



Angus
Sencilla

Carne Angus, doble tocineta, queso cheddar, cebolla, tomate y lechuga

\$37.900



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

Queso Parrilla



La Nuestra



Colombiana



Ranchera



Pollo

100gr hamburguesa de pollo lechuga y queso cheddar.

Apanado *M&J \$30.900
Parrilla \$29.900



Compos

Queso Parrilla

1/4 libra de carne, tomate, lechuga, 50g de queso para asar y Salsa Chibcha.

Colombiana

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

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.

\$34.900 C/U

1/2 Libra



Super Mis Carnes



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

\$38.900

Doble Carne **\$39.900**

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



Mixta Apanada **\$38.900**

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



\$24.900 C/U

* con Gaseosa de 12 Onz.



HELADOS

**Helado*
Mis Carnes**

\$21.900

Copa de Helado* \$7.900
Helado Infantil* \$9.900

Sabores: Caramelo, oreo, frutos rojos, Chocolate, maracuyá o mandarina.

*Los Helados estan sujetos a disponibilidad en el punto de Venta.



Copa de Helado



Helado Infantil

Menú para los Pequeños
\$24.900

con Juguete de Temporada

Menú Infantil
INDICADA PARA NIÑOS O MENORES ANIMADOS O PARA FAMILIAS A PARTIR DE 16 OMS O JUNO DE TEMPORADA

POSTRES



Obleas

Obleas con salsa de mora, arequipe y crema de leche.
6 Unid \$29.900
4 Unid \$19.900
2 Unid \$9.900

Brownie con Helado* \$9.900

Sabores: Caramelo, Oreo, Chocolate, maracuyá, Frutos rojos o mandarina.

Malteada MCP* \$14.900

Malteada hecha con helado de la casa de sabores como frutos rojos, Chocolate, Caramelo o Vainilla.

Trufas \$4.900

Dos trufas de brownie cubiertas con chocolate.

*El brownie con helado y las malteadas estan sujetos a disponibilidad en el punto de Venta.



Brownie con Helado



Malteadas MCP



Trufas

BEBIDAS 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



SODAS

de la Casa

\$14.900 CU

Lychee
Frutos Rojos
Maracuyá
Piña & Jengibre



BEBIDAS SIN ALCOHOL



FRESCAS

Limonadas

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

Gaseosa

Coca Cola	\$8.900
Coca Cola Zero	
Sprite	
Quatro	

Agua en Botella	\$7.900
Agua Saborizada	\$4.900

Fuze Tea	\$4.900
Jugo del Valle	\$4.900



BEBIDAS CON ALCOHOL

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 Sangria	\$69.900
Vaso Sangria	\$14.900



COCTELES

Daiquirí Corona	\$39.900
Margarita Corona	\$39.900
2 Cocteles x Alexander - Margarita - Mojito	\$39.900
Gin Tonic	\$22.900
Frutos Rojos o Pepino	
Alexander	\$24.900
Margarita	\$24.900
Mojito	\$24.900



VINOS

Trapiche Argentina

Trapiche Merlot 750ml	\$129.900
Trapiche Malbec 750ml	\$124.900
Cav Sauv 750ml	\$89.900
1/2 Malbec 375ml	\$54.900

Las Moras Argentina

Las Moras Malbec 750ml	\$124.900
Las Moras Cabernet 750ml	\$89.900

Gato Negro Chile

Gato Negro Malbec 750ml	\$119.900
Gato Negro Merlot 750ml	\$119.900

JP Chenet Francia

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

Vino de la Casa

Vino de la Casa	\$69.900
Vino de la Casa - Copa	\$16.900
Vino de la Casa - 2 Copas	\$34.900
Tinto de Verano - 1 Copa	\$15.900



TRAPICHE ARGENTINA

FINCA LAS MORAS

Gato Negro

J.P. CHENET

