

















Nombre Producto	Descripcion	Imagen	Precio
ADICIONES			
PAPA CASCOS			\$ 12.000
QUESO MOZZARELLA			\$ 6.000
QUESO CAMPESINO			\$ 4.000
AREPAS FRITAS - 4 UND			\$ 3.000
ADICION DE POLLO			\$ 6.000
PAPA FRANCESA			\$ 9.000
MAZORCA AL GRILL CON MANTEQUILLA Y CHIMICHURRI			\$ 9.000
ARROZ BLANCO			\$ 5.000
BEBIDAS CALIENTES			
CANELAZO CON AGUARDIENTE			\$ 9.000
CHOCOLATE EN LECHE DE COCO			\$ 8.000
AVENA CON CHOCOLATE BLANCO			\$ 6.000
TÉ PREMIUM NAMASTE- 9 SABORES			\$ 6.000
CAFE CAPUCHINNO			\$ 6.000
CERVEZAS			
STELLA ARTOIS			\$ 12.000
CLUB COLOMBIA			\$ 8.000
AGUILA CERO			\$ 8.000

HEINEKEN	Cerveza		\$ 12.000
VASO DE VIDRIO			\$ 14.900
MICHELADA	michelado de sal y limón		\$ 3.000
MICHELADA TIKI	Tequila, limón, Tajín, sal y sangría. no incluye cerveza.		\$ 5.000
ARTESANAL BBC BOTELLA	Cajica Miel		\$ 9.000
BUDWEISER			\$ 12.000
AGUILA LIGH			\$ 8.000
REFAJO DE LULO	MAGERACION DE LULO CON LIMON, AZUCAR RON ESPECIADO GASEOSA Y CERVEZA		\$ 58.000
JARRA DE BBC	Cerveza artesanal de barril, cajica miel y chapinero		\$ 35.000








COCTELES TIKI

MAI TAI	Ron especiado, amaretto, piña y naranja.		\$ 25.000
UKA NUI	Ron especiado, vino tinto, syrup de canela y zumo de piña.		\$ 25.000
SMOKED NOKED RUM	Ron ahumado, jarabe de canela y jengibre.		\$ 25.000
CARIBBEAN PUNCH	Ron especiado, flor de jamaica, y piña		\$ 25.000
LYCHEE BUNGALOO	Ron especiado, Lychee, piña , naranja y almibar de cereza		\$ 25.000








COCTELES TRADICIONALES

MOJITO	Ron blanco, hierba buena, zumo de limón, azúcar y soda.		\$ 25.000
MARGARITA	Tequila triple sec, zumo de limón.		\$ 25.000
ZOMBIE	Mezcla de rones, frutas tropicales y amaretto.		\$ 25.000
CUBA LIBRE	Ron Medellin 5 años, coca cola, limón.		\$ 25.000



DE NUESTRA PARRILLA







COSTILLA	Exquisita costilla de cerdo en salsa a su elección (bbq, bbq picante, miel mostaza).		\$ 35.000
ENTRECOTE DE RES	Corte grueso madurado de res (350gr) acompañado de arepa, papa al vapor con sour creme, mazorca y ensalada de la casa. este corte solo sale en termino azul y medio.		\$ 42.000
BIFE CHORIZO	Corte grueso madurado de res (250gr) acompañado de arepa, papa al vapor con sour creme, mazorca y ensalada de la casa. este corte solo sale en termino azul y medio.		\$ 38.000
PUNTA DE ANCA			\$ 35.000
POLLO A LA PARRILLA	Pechuga de pollo adobada en finas especias.		\$ 32.000
BROCHETA DE RES	Brocheta de solomito de res y cerdo envuelto en tocineta (A termino bien asada).		\$ 34.000
CHURRASCO			\$ 38.000
COSTILLAS JACK DANIEL/S	Exquisitas costillas de cerdo en salsa Jack Daniel/s y BBQ (400gr) este plato viene acompañado, arepa, papa al vapor con sour creme, mazorca y ensalada de la casa.		\$ 56.000
CHICHARRON AHUMADO	Chicharrón carnudo ahumado a la perfección (250gr). Acompañado de arepas, mazorca, papa al vapor con sour creme y ensalada de la casa		\$ 28.000
BROCHETA DE POLLO	Pollo envuelto en tocineta y salchicha ranchera		\$ 29.000

ENTRADAS





FRIJOLES TIKI	Frijoles ahumados con tocineta y salchicha ranchera		\$ 18.000
CREMA DE MAZORCA	Deliciosa crema de mazorca con pollo salteado		\$ 14.000
TOCINOS EN CUBO	Chicharron picado acompañado con arepa		\$ 14.900
QUESO ASADO	Queso papialpa asado a la perfección , acompañado de pan baguette y dulce de mora		\$ 18.000
PALITOS DE QUESO	5 palitos de queso acompañados con salsa de la casa		\$ 12.000
CARPACCIO DE PULPO	Finas lonjas de tentáculo de pulpo, bañadas en salsa blanca oriental, cilantro chiffonade, queso parmesano y crocante de tocineta		\$ 38.000
CARPACCIO DE SALMON AHUMADO	Carpacho de salmon ahumado, acompañado de tomate cherry, perejil, queso parmesano, alcaparras y limón.		\$ 32.000

ESPECIALES








SANGRIA ROSE			\$ 88.000
SANGRIA VERDE LYCHEES			\$ 88.000

SANGRIA DE CEREZAS			\$ 88.000
SANGRIA SIN LICOR			\$ 60.000
JARRA DE MARGARITA			\$ 90.000
COPA DE SANGRIA			\$ 25.000
JARRA DE MOJITO			\$ 80.000
SANGRIA ROJA			\$ 88.000





















GIN-TONIC


















AMAPOLA	Ginebra Bulldog, pera, cardamomo, albahaca y tonica juniper elderflower		\$ 28.000
GIN FRUTOS ROJOS	beefeater pink, agua tonica juniper, te frutos rojos, gulupa		\$ 28.000
BOE	Hendriks, tonica Juniper natural, pepino.		\$ 28.000
LONDON MULE	Gin Bombay, gulupa, ginger beer.		\$ 28.000
CITRUS	Beefeater, toronja rosa, agua tonica 1976 Ocean, hierba buena.		\$ 28.000

JUGOS 100% NATURALES




JARRA DE JUGO			\$ 35.000
LIMONADA MANCHADA CON VINO TINTO			\$ 12.000
LIMONADA CEREZADA			\$ 12.000
LIMONADA NATURAL			\$ 6.000
JUGOS NATURALES	Jugos en agua o leche a su elección. Mango, mora, maracuya, fresa, lulo, guanabana, piña. Escriba su elección		\$ 8.000
JUGO DE MANDARINA			\$ 9.000
LIMONADA DE COCO			\$ 12.000

LICORES








OLD PARR SUPERIOR			\$ 290.000
OLD PARR BOTELLA			\$ 240.000
OLD PARR TRAGO			\$ 18.000
BUCHANANS 18 AÑOS			\$ 290.000
BUCHANANS 12 AÑOS MEDIA			\$ 140.000
BUCHANANS TRAGO			\$ 18.000
DON JULIO AÑEJO			\$ 290.000
DON JULIO REPOSADO			\$ 240.000
1800 REPOSADO TRAGO			\$ 18.000
JOSE CUERVO BOTELLA			\$ 140.000
JOSE CUERVO MEDIA			\$ 80.000
JOSE CUERVO TRAGO			\$ 9.000
ABSOLUT BOTELLA			\$ 120.000
ABSOLUT MEDIA			\$ 70.000
ABSOLUT TRAGO			\$ 12.000
GREY GOOSE			\$ 290.000
RON VIEJO DE CALDAS 15 AÑOS			\$ 180.000
RON VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS BOTELLA			\$ 120.000
RON VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS MEDIA			\$ 70.000
RON VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS TRAGO			\$ 14.000

RON MEDELLIN 3 AÑOS BOTELLA			\$ 88.000
RON MEDELLIN 3 AÑOS MEDIA			\$ 48.000
RON MEDELLIN 3 AÑOS TRAGO			\$ 9.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO TRAGO			\$ 9.000
BAILEYS BOTELLA			\$ 110.000
BAILEYS MEDIA			\$ 60.000
BAILEYS TRAGO			\$ 12.000
1800 AÑEJO			\$ 280.000
OLD PARR MEDIA			\$ 140.000
RON MEDELLIN 8 AÑOS BOTELLA			\$ 110.000
RON MEDELLIN 8 AÑOS MEDIA			\$ 70.000
RON MEDELLIN 8 AÑOS TRAGO			\$ 14.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO ROJO BOTELLA			\$ 88.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO AZUL BOTELLA			\$ 88.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO ROJO MEDIA			\$ 48.000
BUCHANANS 12 AÑOS BOTELLA			\$ 240.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO AZUL MEDIA			\$ 48.000







MENÚ INFANTIL

CRISPETAS DE POLLO APANADA	Con derretido de maiz, papas a la francesa y queso fundido.		\$ 16.000
CHICKEN TENDER	Filete de pollo apanado, acompañado de papas a la francesa y salsa rosada.		\$ 18.000
SALCHIPAPAS	Papas a la francesa con huevos de codorniz, salchicha ranchera y salsas.		\$ 16.000




OTRAS BEBIDAS

MALTEADA DE VAINILLA			\$ 12.000
GASEOSA			\$ 6.000
MONSTER			\$ 12.000
AGUA TONICA			\$ 12.000
RED BULL			\$ 12.000
GATORADE			\$ 6.000
AGUA EN BOTELLA			\$ 6.000
MALTA			\$ 5.000
DECANTER JUGO DE NARANJA			\$ 6.000
TE HATSU			\$ 9.000







OTROS

MALVAVISCOS			\$ 9.000
CIGARRILLOS			\$ 10.000
TRIDENT			\$ 4.000
ENCENDEDOR			\$ 2.000
VASO TIKI EN CERAMICA			\$ 35.000
TRUCHA PARA LLEVAR LB			\$ 12.000





PARA COMPARTIR

ALITAS POR 8	Deliciosas alitas de pollo apanadas, acompañadas con salsa a su elección (bbq, bbq picante o miel mostaza) papa tiki con sour cream.		\$ 32.000
ALITAS POR 16	Deliciosas alitas de pollo apanadas, acompañadas con salsa a su elección (bbq, bbq picante o miel mostaza) papa tiki con sour cream.		\$ 48.000
QUESADILLA DE RES O POLLO	Exquisita quesadilla de res o pollo, con queso gouda, mozzarella y cheddar. Acompañado de guacamole, sour cream, pico de gallo y salsa chipotle.		\$ 35.000

PLATOS FUERTES

FAJITAS DE POLLO EN SALSA AGRIDULCE	Ricas fajitas de pollo en salsa de frutos tropicales, acompañada de papa cascots y ensalada fresca		\$ 34.000
LOMO EN SALSA VERDE	Medallones de lomo de cerdo al grill (300gr) en salsa verde de vino y quesos, acompañado de papa Tiki y ensalada de la casa.		\$ 38.000
TRUCHA FRITA	Trucha frita acompañada de patacones, ensalada fresca y guacamole.		\$ 32.000
CHORIZO DE LA MONTAÑA	Picoso chorizo acompañado de ensalada fresca, arepa frita y papa al vapor con sour cream.		\$ 22.000
SALMON GRATINADO	Fresco filete de salmon gratinado con mariscos queso gouda y ensalada fresca		\$ 49.000
ATOLLADO DE MARISCOS	Creemoso risotto con pimentón rojo, variedad de mariscos, queso gouda y salsa pesto acompañado de pan francés		\$ 36.000







POSTRES

BOMBAY	Galletas recién horneada con chispas de chocolate y helado de vainilla.		\$ 16.000
BROWNIE CON HELADO			\$ 14.000
CHEESCAKE FRUTOS ROJOS	Cheesecake de queso mascarpone en una base de galleta de oreo, cubierto de mermelada de fruta natural		\$ 18.000
ESPONJADO DE CHOCOLATE	La más deliciosa torta esponjada de chocolate, separada por fina línea de salsa brigadier blanca y cubierta con chocolate negro.		\$ 18.000

RECOMENDADOS

SANGRIA ROJA			\$ 88.000
--------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------	-----------

SODAS SABORIZADAS

SODA SABORIZADA SABOR A MANGO BICHE			\$ 12.000
SODA SABORIZADA SABOR A COCO			\$ 12.000
SODA SABORIZADA SABOR A CEREZA			\$ 12.000
SODA SABORIZADA SABOR A MANZANA VERDE			\$ 12.000
SODA SABORIZADA SABOR A FLOR DE SAUCO			\$ 12.000
SODA SABORIZADA SABOR A SANDIA			\$ 12.000

VARIEDADES

HAMBURGUESA VEGETARIANA	Saludable pan de avena, carne de lentejas con portobello y aderezos naturales.		\$ 25.000
VINOS ESPUMOSOS Y CHAMPAÑA			
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN			\$ 350.000
CHANDON ESPUMOSO			\$ 180.000
JP CHANET ESPUMOSO			\$ 120.000
VINO GRAN RESERVA			\$ 150.000
VINO RESERVA			\$ 120.000
VINO JOVEN			\$ 70.000
COPA DE VINO			\$ 16.000
COPA DE VINO CALIENTE CON BRANDY			\$ 25.000
Sangría con JP Chenet	Sangría con Vino Espumoso		\$ 149.000