

NUESTRAS BEBIDAS

Limonadas

- Natural \$6,000
- Cerezada \$8,000
- Hierba buena \$8,000
- Coco \$9,200

- **Jugos Naturales en Agua** \$6,500
Mango, Mora, Fresa, Guanabana,
Maracuyá, Lulo, Frutos Rojos.

- **Jugos Naturales en Leche** \$8,200
- Mango, Mora, Fresa, Guanabana,
- Maracuyá, Lulo, Frutos Rojos.
- Zumo Mandarina \$10,000
- Zumo Naranja \$7,000
- Botella de Agua San Pellegrino 750 ml \$15,000

Gaseosas

- Coca cola \$4,300
- Sprite \$4,300
- Colombiana \$4,300
- Mr Tea \$4,500
- Soda Bretaña \$4,300
- Ginger Ale \$4,500

Agua

- Mineral \$3,500
- Con Gas \$4,000

Cervezas

Nacional

- Aguila Light \$5,500
- Poker \$5,500
- Club Colombia \$7,000
- Andina \$5,500
- **Cerveza Artesanal** Tres Cordilleras \$12,000
Negra y Rosada.

Importada

- Corona \$10,000
- Stella Artois \$11,000
- Peroni \$11,000

Botella de Vino

- Vino tinto Cruzares (Cabernet Sauvignon) \$45,000
- Vino tinto Frontera (Cermenére) \$80,000
- Vino Blanco Frontera (Sauvignon Blanc) \$45,000

Copa de vino Cruzares

- Blanco o tinto \$9,000

Sangría

- Sangría de la casa (Jarra) \$45,000

BEBIDAS CALIENTES

- 
- Carajillo \$5,000
Tinto con licor.
 - Canelazo \$8,000
Exótica preparación de agua de panela, especias dulces y licor.
 - Vino Caliente \$11,000
Vino, Brandy, naranja y especias.
 - Café helado con vainilla, caramelo y chocolate ... \$6,500
Deliciosa mezcla de café, leche, vainilla y hielo coronado con crema montada.
 - Agua de Panela con Limón \$3,000
 - Agua de Panela con Queso \$7,500
 - Milo (Caliente o frío) \$7,000
 - Té en Leche o Agua \$3,500
 - Aromática de Hierbas \$4,000
 - Aromática de Frutas \$6,000

Cócteles

- 
- Aperitivo Campari con zumo de naranja \$14,000
 - Mojito \$16,000
 - Gin Tonic \$18,000
 - Tom Collins \$18,000
 - Margarita \$14,000
 - Vodka Sunrise \$15,000
 - Baileys \$9,000
 - Margarita Corona \$20,000

NUESTRAS ENTRADAS

- Arepa con queso, tomate y oregano \$5,000
- Arepa con queso, tomate y chorizo \$9,500
- Arepa boyasense con chorizo \$8,500
- Arepa boyasense \$4,000
- Arepa con queso, carne y hogao (2 und) \$10,000
- Patacon con queso y hogao \$12,000
- Toston ropa vieja (churrasco en julianas,
queso fundido y hogao) \$17,000
- Porción de papa francesa (200gr) \$5,000
- Porción de papa campesina gratinada
con queso fundido y hogao \$10,000
- Champiñones gratinados \$10,000
- Camarones gratinados \$18,500
- **Ceviche de Camarón** \$19,500

Clásica preparación costera con una base de salsa roja acompañada de patacón.

Menú Infantil \$18,000

- Hamburguesa 150 gr, pan brioche, papa francesa, jugo natural y helado.

NUESTRAS HAMBURGUESAS

Acompañadas con papa campesina salteada con chimichurri

Adición de Tocineta \$6,000

De Res 250gr

- Hamburguesa sencilla de res \$18,500
- Hamburguesa de res encebollada \$25,000
- Hamburguesa de res en salsa de champiñones ... \$25,000
- Hamburguesa de res ranchera \$28,500
- Hamburguesa de res salsa San Fermin \$27,000
- Hamburguesa de res salsa de camarón \$33,500

De Pollo 250gr

- Hamburguesa sencilla de pollo \$18,500
- Hamburguesa de pollo encebollada \$25,000
- Hamburguesa de pollo en salsa de champiñones \$25,000
- Hamburguesa de pollo ranchera \$28,500
- Hamburguesa de pollo salsa San Fermin \$27,000
- Hamburguesa de pollo salsa de camarón \$33,500

Mixtas 500gr

- Hamburguesa sencilla mixta \$24,000
- Hamburguesa mixta encebollada \$33,000
- Hamburguesa mixta en salsa de champiñones \$33,000
- Hamburguesa mixta ranchera \$37,000
- Hamburguesa mixta salsa San Fermin \$37,000
- Hamburguesa mixta salsa de camarón \$41,000

Combo Altamira Burger \$25,000

250 gramos, 100% de res, tocineta, pepinillos, salsa de la casa, lechuga, tomate, cebolla papás rancheras y limonada natural.

NUESTRA PARRILLA

Acompañamientos: Arepa boyacense, tomate rostizado con queso y chimichurri ó vegetales salteados con papa campesina y hogao.

- **Beef de Punta Pura (término recomendado 1/2)** \$39,000
- Beef de Punta Encebollada (500gr) \$45,500
- Beef de Punta Pimentón (500gr) \$45,500
- Beef de Punta Champiñón (500gr) \$45,500
- Beef de Punta Gaucho (500gr) \$45,500
- Beef de Punta Camarón (500gr) \$49,500

- **Churrasco Puro (500gr)** \$38,000
- Churrasco Encebollado (500gr) \$45,500
- Churrasco Pimentón (500gr) \$45,500
- Churrasco Champiñón (500gr) \$45,500
- Churrasco Gaucho (500gr) \$45,500
- Churrasco Camarón (500gr) \$49,500

- **Punta de Anca Pura (500gr)** \$38,000
- Punta de Anca Encebollada (500gr) \$45,500
- Punta de Anca Pimentón (500gr) \$45,500
- Punta de Anca Champiñón (500gr) \$45,500
- Punta de Anca Gaucho (500gr) \$45,500
- Punta de Anca Camarón (500gr) \$49,500

- **Beef Chorizo Puro (500gr)** \$39,000
- Beef Chorizo Encebollado (500gr) \$45,500
- Beef Chorizo Pimentón (500gr) \$45,500
- Beef Chorizo Champiñón (500gr) \$45,500
- Beef Chorizo Gaucho (500gr) \$45,500
- Beef Chorizo Camarón (500gr) \$49,500

POLLO

- Pechuga a la Parrilla (400gr) \$29,000
- Pechuga Encebollada (400gr) \$32,000
- Pechuga al Champiñón (400gr) \$32,000
- Pechuga Gaucha (400gr) \$32,000
- Pechuga San Fermin con hogao, queso y chorizo (400gr) \$35,000

CERDO

- Costillas BBQ (600gr) \$39,500
- Costillas Teriyaki (600gr) \$39,500

Picada x 2

..... \$50,000

- Con Chorizo, Morcilla, Pollo, Churrasco, Papa, Arepa con queso, Arepa boyasense, Patacón con queso y Hogao.

Filet Mignón

..... \$55,000

- 400 gramos de tiernos medallones de lomo fino de res albardados con tocineta ahumada, bañados en deliciosa salsa de champiñones.

Steak Pimienta

..... \$55,000

- 400 gr de un suave beef de lomo fino, bañado en una deliciosa salsa de pimienta negra, crema y vino tinto.

Lomo Al Trapo

..... \$55,000

- 400 gramos de una clásica preparación con lomo de res cocido al carbón en una costra de sal.

Baby Beef

..... \$44,000

- 350 gr de tierno corte de lomo de res al carbón (Puro o Encebollado o Champiñón o Gaucho).

T Bone Steak

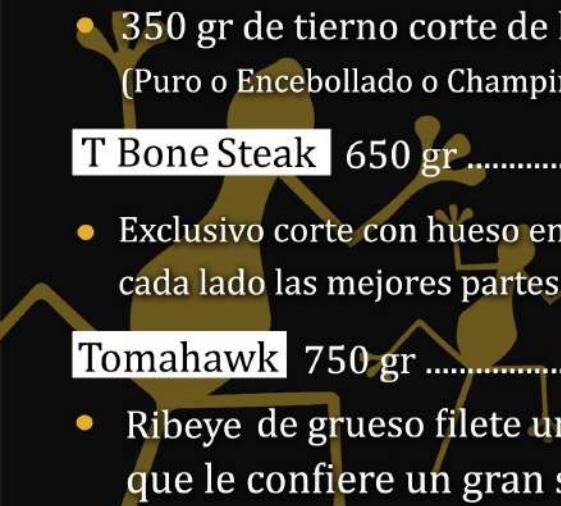
650 gr \$65,000

- Exclusivo corte con hueso en forma de T que separa de cada lado las mejores partes del asado (entrecot y lomo).

Tomahawk

750 gr \$69,000

- Ribeye de grueso filete unido al hueso de la costilla que le confiere un gran sabor y textura.



PESCADOS

- **Salmón Grille** \$32,000
Salmón a la parrilla de 250 gr con sal y pimienta.
- **Samón al Ajillo** \$35,000
Bañado en una suave salsa de ajo, vino blanco y crema.
- **Salmón Altamira** \$40,000
Salteado de camarones y champiñones frescos con un toque de hogao de la casa.
- **Trucha Grille 400 gr** \$26,000
Trucha arcoiris deshuesada a la parrilla con sal y pimienta.
- **Trucha al Ajillo** \$28,000
Bañada en una suave salsa de ajo, vino blanco y crema.
- **Trucha Criolla** \$32,000
Gratinada con queso y hogao.
- **Lomo del Monte con Langostinos** \$70,000
350 gr de tiernos medallones de lomo fino acompañados de 3 langostinos U15 salteados en matequilla de finas hierbas y una sutil salsa de la casa.