



GRAN
PARRILLÓN



Entradas

CANASTICAS DE PATACÓN

3 canasticas de patacón rellenas de pico de gallo mexicano coronadas con chorizo artesanal y queso rallado.

\$ 5.900



CHORIZOS A LA GUANENTINA

Trozos de chorizo conservados en salsa de guarapo artesanal acompañados de arepa santandereana

\$ 6.900

AREPA SANTANDEREANA AL GRILL

Arepas asadas a la parrilla bañadas con guacamole, queso asado y chimichurri argentino.

\$ 3.900



MAZORQUITAS A LA BRASA

3 trozos de mazorca asada al grill con mantequilla de ajo acompañada de pan de finas hierbas

\$ 9.900



EMPAÑADITAS ARGENTINAS

3 empanaditas rellenas con carne molida chorizo y hogao casero y especias argentinas

\$ 6.900

ANILLOS DE CEBOLLA

150 gramos de anillos de cebolla acompañados de salsa de la casa

\$ 6.900

Ensaladas

ENSALADA CESAR PARRILERA

Mézclum de lechugas tropicales, 150 gramos de pechuga al grill, mazorca al grill, panceta al grill, huevo cocido, crocante de parmesano, tomate cherry, crotones de finas hierbas y salsa de la casa.

\$ 13.900



ENSALADA DE AGUACATE

Mézclum de lechugas tropicales, tomate cherry, cebolla morada, aguacate, limón, sal.

\$ 5.900

ENSALADA CHILENA

Cebolla morada en julianas, tomate cherry, limón y sal.

\$ 3.900

Platos Fuertes

SUPREMA DE POLLO AL PARRILLON RELLENA DE DURAZNO \$ 15.900

220 gramos de pechuga al grill rellena de durazno sobre una cama de calabacín y champiñón salteados en vino blanco y especias.



PECHUGA GRATINADA AL PARRILLON \$ 16.900

220 gramos de pechuga al grill con tomates asados cubierta con queso fundido y especias.



PECHUGA AL PARRILLON \$ 15.900

220 gramos de pechuga al grill



LOMO FINO CON CHAMPIÑON Y PANCETA \$ 19.900

220 gramos de lomo fino asado al grill bañado con salsa de champiñón y panceta.



BIFE CHORIZO CON MANGO ASADO \$ 19.900

220 gramos de chatas al grill bañadas con chimichurri argentino coronada con chorizo artesanal al grill y mango asado.



BABY BEEF \$ 17.900

220 gramos de lomo fino asado al grill



CHURRASCO ARGENTINO \$ 20.300

220 gramos de chatas al grill bañadas con chimichurri argentino.



LOMITO EN INFUSION DE VINO DE VERANO \$ 19.900

220 gramos de lomo fino al grill bañado en infusión de vino de verano.



PUNTA DE ANCA AL PARRILLON \$ 19.900

220 gramos de punta de anca al grill bañada con hogao casero.



CHULETA AL GRILL CON CHUTNEY DE UCHUVAS Y AMAPOLA \$ 17.900

250 gramos de chuleta al grill bañada con chutney de uchuvas y amapola.



COSTILLITAS A LA BARBACOA \$ 13.900

200 gramos de costilla de cerdo ahumadas al grill bañadas con salsa bbq de la casa



MOJARRA AL ESTILO CAMPERO \$ 18.900

400 gramos de mojarra rellena de vegetales envuelta en hoja de bijao al grill.



SALMÓN AL GRILL EN SALSA DE ARANDANOS \$ 24.900

200 gramos de salmón al grill bañada en salsa de arándanos.

Menu Infantil

SPAGUETTI DE LA CASA

Espaguetis con pollo y salchicha en salsa napolitana con queso gratinado acompañado de papa smile, jugo natural, copa de helado o mini cup cake.

\$14.900



NUGGETS DE POLLO

6 Nuggets de pollo acompañados de papa smile, jugo natural, copa de helado o mini cup cake.

\$ 17.900



PECHUGA AL GRILL

125 gramos de pechuga al grill acompañada de papa smile, jugo natural y copa de helado o mini cup cake

\$ 11.900



LOMITO AL GRILL

125 gramos de lomo fino al grill, acompañada de papa smile, jugo natural y copa de helado o mini cup cake.

\$ 15.900



Acompañamientos

PAPA A LA FRANCESA

\$ 4.200

YUCA CON HOGAO

\$ 1.900

PAPITA CON HOGAO

\$ 1.900

PATACÓN RALLADO

\$ 1.900

PAPITA CRIOLLA AL CILANTRO

\$ 1.900

CROQUETAS DE YUCA

\$ 4.200

Parrillones

PARRILLÓN PARA 2 PERSONAS

\$ 38.900

125 gramos de lomo fino, 125 gramos de pechuga, 2 chorizos artesanales, 100 gramos de queso costeño, 200 gramos de costillas de cerdo, arepa santandereana, papita criolla, croquetas de yuca, guacamole, chimichurri y ají casero.



PARRILLÓN PARA 4 PERSONAS

\$ 69.900

250 gramos de lomo fino, 250 gramos de pechuga, 4 chorizos artesanales, 200 gramos de queso costeño, 400 gramos de costillas de cerdo, arepa santandereana, papita criolla, croquetas de yuca, guacamole, chimichurri y ají casero.

Sandwich's

MIDNIGHT AUSTIN

Sándwich de bondiola de cerdo horneada lentamente y asada a la parrilla, pepinillos artesanales, queso cheddar, mostaza artesanal acompañado de papa francesa

\$ 18.900

EL DOCTOR

Sándwich de pechuga de ave campestre salteada con champiñones y pepinillos artesanales con chimichurri argentino, cubierta con queso cheddar fundido y mostaza antigua, acompañada de papa francesa

\$ 16.900

EL INGENIERO

Lomo fino al grill, cubierta con pimientos asados, tomate fresco, y chimichurri argentino y queso cheddar fundido acompañado de papa a la francesa

\$ 17.900

TRADICIONAL

Queso doble crema y jamón acompañado de papa a la francesa

\$ 8.100



Hamburguesas

TRADICIONAL

180 gramos de carne rellena de queso, panceta, queso cheddar, vegetales frescos, acompañadas de papa francesa

\$ 15.900

TOTTE

180 gramos de carne rellena de queso, 125 gramos de pechuga a la parrilla, panceta, huevo frito, queso cheddar fundido, vegetales frescos, acompañado de papa francesa.

\$ 17.900



PARRILLERO

125 gramos de pechuga, 100 gramos de bondiola de cerdo, 125 gramos de lomo fino pimientos asados, queso cheddar, vegetales frescos acompañada de papa francesa.

\$ 22.900

Hot Dog's

PARRILLON

Salchicha artesanal, 125 gramos de lomo fino al grill, queso cheddar, cebolla frita, pimientos asados, acompañado de papa francesa.

\$ 14.900

CAMPERO

Salchicha artesanal, 125 gramos de pechuga, queso cheddar, cebolla frita, pimientos asados, acompañado de papa francesa.

\$ 10.900

CHORIPAN

Chorizo artesanal, chimichurri argentino, queso cheddar, cebolla frita acompañado papa francesa.

\$ 10.900

Cenas

CALENTAO

Acompañado de huevo frito arepa santandereana

\$ 6.900

CALDO DE COSTILLA

Acompañado de arepa santandereana

\$ 5.900

CALDO DE HUEVO

Acompañado de arepa santandereana

\$ 4.000

ARROZ AL GIRASOL

Arroz blanco coronado por huevos fritos o revueltos

\$ 3.900



Bebidas

LIMONADA DE PIÑA Y ANIS

\$ 2.200

LIMONADA DE MORA Y ALBAHACA

\$ 2.200

LIMONADA DE PANELA

\$ 2.200

LIMONADA NATURAL

\$ 2.200

MANDARINADA

\$ 2.200

NARANJADA

\$ 2.200

FRUTERA CÍTRICA

\$ 3.200

JUGOS NATURALES

\$ 3.500

JARRA FAMILIAR DE JUGO NATURAL

\$ 6.900

Uinos

LUIS FELIPE EDWARDS SAUVIGNON BLANC 750 CC	\$ 55.000
LUIS FELIPE EDWARDS CARMENERE 750 CC	\$ 55.000
LUIS FELIPE EDWARDS MALBEC 750 CC	\$ 55.000
LUIS FELIPE EDWARDS MERLOT CABERNET SAUVIGNON 750 CC	\$ 55.000
DUQUE DE MEDINA TINTO JOVEN 750 CC	\$ 55.000
DUQUE DE MEDINA BLANCO JOVEN 750 CC	\$ 55.000
DUQUE DE MEDINA ROSADO JOVEN 750 CC	\$ 55.000
LIVANA SAUVIGNON BLANC 750 CC	\$ 55.000
LIVANA SAUVIGNON BLANC 375 CC	\$ 38.500
LIVANA CARMENERE 750 CC	\$ 55.000
LIVANA CARMENERE 375 CC	\$ 38.500
LIVANA ROSE 750 CC	\$ 55.500



Cervezas

CERVEZA CLUB COLOMBIA LATA	\$ 4.900
CERVEZA REEDS LATA	\$ 3.700
CERVEZA AGUILA LIGHT LATA	\$ 4.500
CERVEZA CORONA	\$ 7.500
CERVEZA POKER	\$ 4.600
CERVEZA POKER	\$ 3.700
ADICIONAL MICHELADA	\$ 1.500
COPA DE VINO DE LA CASA	\$ 8.500
BBC ARTESANAL HONEY ALE	\$ 4.500
BBC ARTESANAL LAGER	\$ 4.500

Especiales De La Casa

REFajo GRAN PARRILLON	\$ 5.900
LA GRAN SANGRIA	\$ 33.900

Gaseosas

GASEOSA LATA	\$ 3.000
GASEOSA PET	\$ 3.000
AGUA BOTELLA	\$ 2.500