

MENÚ

ALITAS COMAYAGUA*

10 PCS \$ 20K

SALSAS

20 PCS \$ 30K

MIEL MOSTAZA

30 PCS \$ 40K

BBQ

BUFFALO

CHEESE FINGERS

\$ 15K

4 cortes de mozzarella apanados con salsa de guayaba artesanal.

MONTADITO DE CAMARONES

\$ 20K

200 gr de camarones rebosados en nuestra salsa golf, sobre un trío de patacones.

MONTADITO ARTESANAL

\$ 20K

Finos cortes de chicharrón especial y chorizo artesanal sobre cuatro canasticas de patacón, aderezado con chimichurri de mango.

CEVICHE PERUANO

\$ 20K

200 gr. de la pesca del día, marinado en leche de tigre con una mezcla de julianas (cebolla, pimentón rojo, pimentón verde) y tope de maíz tostado.

Acompañado de nido de plátanos.

CEVICHE MIXTO (PASTA DE ROCOTO O LECHE DE COCO)

\$ 25K

150 gr. de la pesca del día, 150 gr. de camarones marinados y 40gr de pulpo, cocinados en cítricos mezclados en julianas de cebollas, pimentón verde y pimentón rojo.

Acompañado con nidos de plátano.

PULPO AL GRILL

\$ 35K

250 gr. de pulpo mexicano a la parrilla, acompañados de cascotes de papas rústicas, salteada en mantequilla de paprika.

MENÚ

PAPA BRAVA A LA MEXICANA

\$ 25K

Cascos de papa salteada con paprika , bañadas con guacamole, pico de gallo y acompañada de chili con carne.

HAMBURGUESA RÚSTICA

\$ 23K

200 gr. de carne de res, tocineta, cebolla caramelizada en Bbq, queso cheddar, salsa de la casa y pan negro artesanal. Acompañada con cascos de papa salteada en paprika.

HAMBURGUESA MIXTA

\$ 20K

150 gr. de pollo salteado en miel mostaza, 150 gr. de chorizo artesanal, sobre pan brioche, cebolla empanizada y salsa de la casa. Acompañada con cascos de papa salteada en paprika.*

MINI HAMBURGUESAS

\$ 20K

3 sensaciones diferentes, en un mismo paladar.

- 1. Carne magra mezclada con cerdo y tártara de la casa.*
- 2. Pollo salteado, manzana caramelizada.*
- 3. Carne de res marinada con romero y ricoto bañado en queso fundido.*

BABY BACK RIBS

½ \$ 30K

1 \$ 44K

Tiernas costillitas de cerdo bañadas en salsa BBQ, acompañado de cascos de papa salteada en paprika.

PICADA RÚSTICA

\$ 38K

5 alitas (Bbq, Miel mostaza o Buffalo), 3 chesse fingers, aros de cebolla, chorizo artesanal, y papa criolla.

** Nuestro CHORIZO ARTESANAL estilo santarosano, totalmente hecho en nuestras instalaciones.*

** COMAYAGUA es el sitio donde está el reloj de engranaje más antiguo del mundo, creado por los árabes en el año 1.100. Nuestro reloj es inspirado en ello.*

RÚSTICO
GASTRO BAR

LICORES

GIN FUSION

\$ 22K

Ginebra mezclada con infusión de Jamaica y té hatsu de frambuesa.

ANTIOQUIA PARADISE

\$ 20K

Aguardiente sin azúcar, mixelada con zumo de piña y Jamaica.

BUCHONA RON

\$ 23K

Ron mezclado con maceración de uchuvas y canela.

MEDIA LUNA St

\$ 25K

Ron Botran 8 años, mezclado con cítricos tropicales y miel de arce.

BESOS DE COCO

\$ 22K

Baileys, mezclado en perfecta armonía con crema de coco casera y destellos de vainilla.

BEROCA

\$ 22K

Coctel hecho a base de aperol, ron blanco y vermut.

RONMERO

\$ 23K

Maceración de romero y limón, mezclado con ron bacardi, dash de sirope, y toque de soda.

MARGARITA BICHE

\$ 22K

Mango biche, mezclado con toque de sal, pimienta, tequila, triple sec y limón. Con un labiado de limón Tajín.

PIÑA COLADA RÚSTICA

\$ 23K

Acompañada con paleta y bordeado de coco.

RÚSTICO
GASTRO BAR

LICORES

COCTELES TRADICIONALES

MARGARITA	\$ 20K
DAIKIRI	\$ 18K
MARTINI	\$ 24K
MOJITO CUBANO	\$ 18K
APEROL SPRITZ	\$ 24K
BLOODY MARY	\$ 21K
MANHATTAN	\$ 26K
CUBA LIBRE	\$ 18K
VODKA COLLINS	\$ 20K
SANGRIA x COPA	\$ 15K
SANGRIA x JARRA	\$ 65K
COCTELES VIRGENES	\$ 15K

GIN & TONIC

GIN GORDON'S	\$ 18K
GIN GORDON'S FRUTOS ROJOS	\$ 20K
GIN HENDRICK'S	\$ 27K
GIN BULLDOG	\$ 27K
GIN BOTANIST	\$ 30K

WHISKY

SINGLETON 15 AÑOS	\$ 25K / \$ 300K
MACALLAN 12 AÑOS	\$ K / \$ K
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$ 15K / \$ 180K
BLACK LABEL	\$ 12K / \$ 160K
OLD PARR 12 AÑOS	\$ 15K / \$ 180K
RED LABEL	\$ 10K
JAC DANIEL'S	\$ 13K / \$ 200K

LICORES

RON

RON SANTA TERESA 1796

\$ 22K / \$ 300K

BOTRAN 8 AÑOS

\$ 12K / \$ 130K

RON CALDAS 8 AÑOS

\$ 10K / \$ 120K

BAILEY'S

\$ 12K

TEQUILA

PATRÓN REPOSADO

\$ 28K / \$ 300K

PATRÓN SILVER

\$ 25K / \$ 290K

JIMADOR

\$ 15K / \$ 170K

DIGESTIVOS

DISARONNO

\$ 15K / \$ 210K

JÄGERMEISTER

\$ 15K / \$ 150K

VODKA GREY GOOSE

\$ 260K

CERVEZAS

NACIONALES

\$ 8K

IMPORTADAS

\$ 10K

RÚSTICO
GASTRO BAR

LICORES

BEBIDAS

LIMONADA NATURAL	\$ 8K
LIMONADA DE CEREZA	\$ 10K
LIMONADA DE HIERBA BUENA	\$ 10K
LIMONADA DE COCO	\$ 12K
JUGOS NATURALES	\$ 8K
GASEOSAS	\$ 5K
TÉ NATURAL	\$ 4K
TÉ FRIO	\$ 4K
AGUA	\$ 4K
AGUA PERRIER	\$ 8K
AGUA TONICA 1976	\$ 8K