



La verdadera experiencia de la carne

Nuestra especialidad es darle calidad, corte y maduración a su experiencia con la carne.

La presentación de la CARNE A LA PIEDRA se da en una pieza o troceada en láminas con un grosor que va desde medio centímetro hasta 3 centímetros, según el término deseado, sobre una piedra volcánica previamente calentada a una temperatura que va desde los 250° hasta los 400° centígrados, que le harán disfrutar una experiencia donde usted será el chef.

Todas nuestras carnes son seleccionadas y servidas en un lecho especial de salmuera de la casa acompañadas de nuestras guarniciones, salsas caseras y sal en escama.



SALMOREJO CORDOBÉZ



ENTRADAS

SALMOREJO CORDOBÉZ.....\$ 22.000

Emulsión de tomate y pan. Ligero y nutritivo.
Su origen Andalucía. (Tiempo de preparación 15 Min.)

CHORIZO CRIOLLO (Res y Cerdo).....\$ 18.500

Embutido de ternera y cerdo en piedra volcánica.
Su origen Segovia, Castilla y León España.

GAMBAS AL AJILLO.....\$ 24.000

Camarones salteados en aceite de oliva y ajo.

PATATAS BRAVAS O EN SALSA DE AJO.....\$ 14.900

Papas cortadas en dados irregulares de 3 cms aprox.
crocantes y acompañados de salsa picante.
Su origen Madrid.

QUESADILLA LA ERA.....\$ 18.000

Tres tortillas de harina marinadas estilo americano
con ternera, bacon y queso.
(Tiempo de preparación 20 Min.)

TORTILLA ESPAÑOLA ESPECIAL.....\$ 26.900

Tortilla de huevo y papa con bacon y variedad
de quesos. Su origen Madrid.

TOCINOS DE LA ABUELA.....\$ 17.900

Chicharrón crujiente con láminas de plátano
y guiso casero.

MENU INFANTIL.....\$ 16.900

Pechuguitas de pollo apanadas con arroz, papas
fritas y salsa roja.



*“Desde hace 1.9 millones
de años A.C.”*

RES

BIFÉ LOMO BAJO..... \$ 28.900

Carne magra, jugosa y tierna, cubierta de una capa de grasa de 480 grs., ubicada en la zona de las costillas cortas.

CHATEAU BRIAN..... \$ 32.900

Corte grueso y compacto sin grasa de 360 grs., se obtiene del solomillo.

MALEVO..... \$ 33.000

Corte semimagro de forma irregular de 520 grs., ubicado en la parte posterior.

CONTRE FILET..... \$ 25.900

Corte de distinción por su forma, textura, ternura y sabor de 450 grs.

PICAÑA PERSONAL..... \$ 28.000

Corte en forma de cono cubierto por una capa de grasa de 460 grs., ubicada en la parte baja del cuarto trasero.

PUNTA DE ANCA..... \$ 27.900

Pieza de carne sin hueso de 410 grs., ubicada en la parte baja externa y transversal del cuarto trasero.

CHURRASCO..... \$ 26.900

Carne delgada, jugosa y con grasa lateral de 420 grs. ubicada en la zona del lomo.

1/2 CORTE 280 GRS. A ELEGIR..... \$ 19.900

BABY BEEF..... \$ 30.000

Corte especial de 380 grs., suave, jugoso corresponde al único músculo bovino.

FILET MIGÑON..... \$ 36.000

2 medallones de Solomo, rodeados de bacon y bañados en exquisita salsa de champiñones al vino **(EMPLATADO)**

CORTE MIXTO PERSONAL \$ 34.000

CORTES EUROPEOS

SOLOMILLO CORTE EUROPEO..... \$ 36.000

Carne magra de 380 grs., lonjas al estilo Europeo

PUNTA EUROPEA 400 GRS..... \$ 34.000



**“Desde hace 1.9 millones
de años A.C.”**

CERDO

- CHULETON**.....\$ 26.000
Corte ovalado de la pierna muy jugoso y tierno de 500 grs.
- MEDALLÓN RELLENO**.....\$ 28.000
Lomo grueso de 3 cms., con relleno especial y delicioso
- TORNEO CON BACON**.....\$ 24.500
Carne magra y jugosa con tira de bacon alrededor
- LOMO TROPICAL EN LAMINAS**.....\$ 22.900
Carne en láminas de 1 cm en un lecho de frutas variadas y una salsa tropical. **(EMPLATADO)**

PESCADO

- SALMÓN**\$ 35.900
- BAGRE**.....\$ 27.900
- TRUCHA AL AJILLO**.....\$ 24.000
- TRUCHA GRATINADA**.....\$ 28.000

AVE

- PECHUGA DE POLLO EN SU MARINAJE**.....\$ 23.000
- FILETE DE POLLO A LA BRAVA**.....\$ 25.000
- PECHUGA GRATINADA**.....\$ 28.900
- PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑONES**.....\$ 31.000
(EMPLATADO)

CORTES FAMILIARES

- PICAÑA FAMILIAR**.....\$136.000
Corte en forma de cono cubierto por una capa de grasa de 1.480 grs., ubicada en la parte baja del cuarto trasero.
- CORTE MIXTO FAMILIAR**.....\$126.000
1.480 grs., de carnes, chorizo, pollo, res y cerdo

SÁNDWICH GOURMET

- BOCADILLO DE LOMO**.....\$ 14.000
Filete de lomo aderezado en especias en pan tumaca al estilo español.
- BOCADILLO DE PECHUGA DE POLLO**.....\$ 13.000
Pechuga de pollo aderezada en hierbas aromáticas en pan chapata con lecho de lechuga y tomate.
- BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO**\$ 15.900
Jamón serrano en pan baguette.
- BOCADILLO DE TERNERA**\$ 18.000
Filete de ternera con queso y pan tumaca al estilo español.



**“Desde hace 1.9 millones
de años A.C.”**

BEBIDAS FRÍAS

LIMONADA MANGO BICHE.....	\$ 7.000
LIMONADA NATURAL.....	\$ 5.000
LIMONADA ACEREZADA.....	\$ 8.500
LIMONADA DE COCO.....	\$ 8.000
LIMONADA DE YERBABUENA.....	\$ 7.000
JUGOS.....	\$ 6.500
(Mango, Mora, Maracuyá, Guanábana y Lulo)	
JUGOS EN LECHE.....	\$ 7.500
(Mango, Mora, Maracuyá, Guanábana, Arazá y Lulo)	
GASEOSA	\$ 4.500
SODA HATSU	\$ 5.900

BEBIDAS CALIENTES

EXPRESSO.....	\$ 4.600
CAPUCCINO.....	\$ 7.000
CAPUCCINO BAILEYS.....	\$ 9.900
CAFÉ LATTE.....	\$ 7.500
AMERICANO.....	\$ 5.000
AROMÁTICA.....	\$ 5.500
TE CHAI.....	\$ 7.500

CERVEZA

CLUB COLOMBIA	\$ 7.500
(Dorada, Negra y Roja)	
AGUILA LIGTH	\$ 6.500
CORONA.....	\$ 9.000
CERVEZA HEINEKEN.....	\$ 9.000

SANGRÍAS

ESPAÑOLA (Vino Tinto Tempranillo en Maceración de Frutas....)	\$ 49.000
BRASILEÑA (Vino Blanco Tempranillo en Maceración de Frutas Tropicales).....	\$ 59.000

POSTRES

TORTA DEL DÍA.....	\$ 7.000
--------------------	----------

¡PREGUNTA POR NUESTROS VINOS DE TEMPORADA!



**“Desde hace 1.9 millones
de años A.C.”**