



GRAN PARRILLA  
— *Boyacense* —



**A NUESTROS  
CLIENTES.**

Les informamos  
**QUE NO SE ACEPTAN**  
Pagos por:

\* **Nequi** \*TARJETA FÍSICA  
\*FRANQUICIA

**GRACIAS POR SU AMABLE  
COMPRENSIÓN.**

TODOS LOS PRECIOS DE VENTA INCLUYEN IMPUESTO AL  
CONSUMIDOR DEL 8%.

**SUGERIDO DEL CHEF**

Disponible únicamente en: Parque 93, Torre Carrera 30, C.C. Villa del Río, Nuestro Bogotá



**GUISO COLOMBIANO**

Mano de res sudada con arvejas y zanahoria, acompañada con arroz blanco, papa, yuca, aguacate y nuestro tradicional hogao.

\$51.400

## ENTRADAS

— sabor boyacense —



*Genovas Boyacenses*

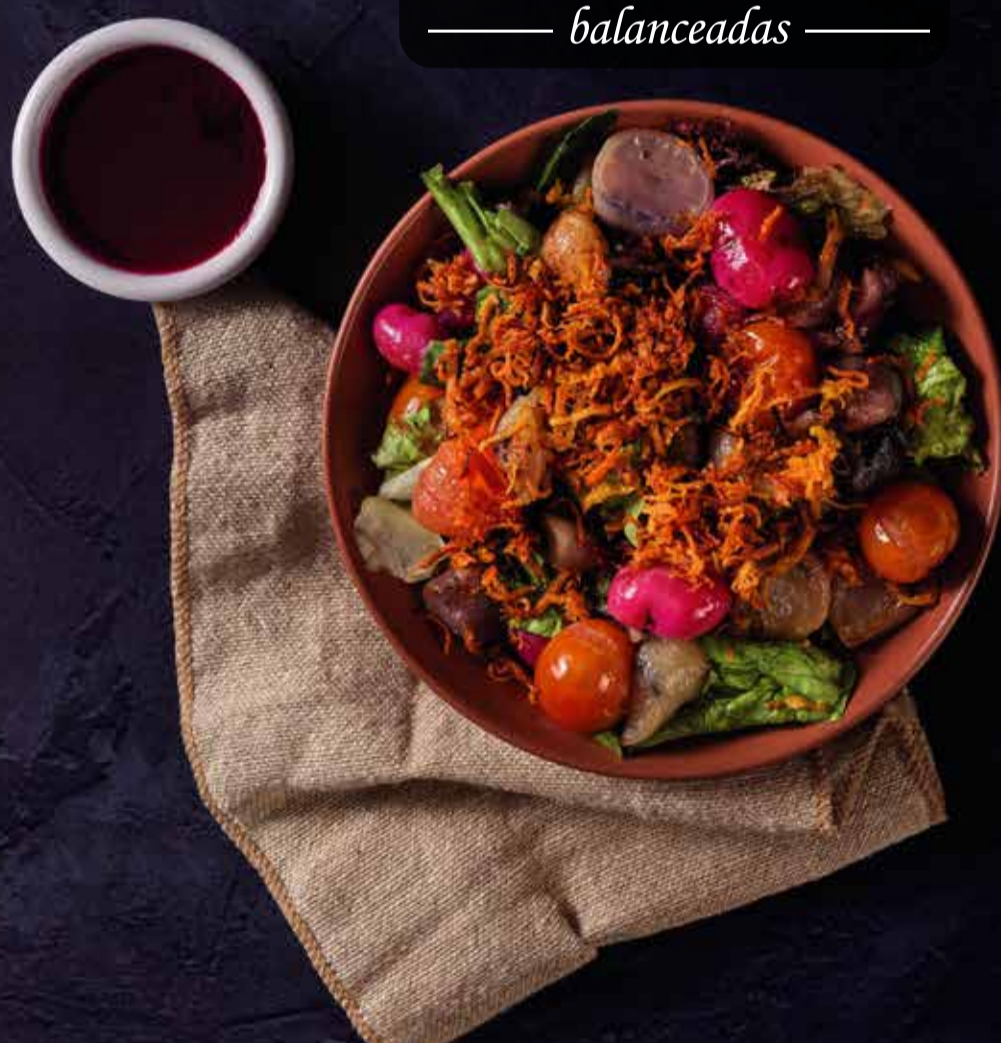
## ENTRADAS

— sabor boyacense —

<i>Arepa Boyacense</i>	\$ 6.100
<i>Mazorca sudada</i>	\$ 14.300
<i>Papas chorreadas</i>	\$ 14.300
<i>Patacones</i> (3 patacones pintones)	\$ 14.300
<i>Patacones gratinados</i> (3 patacones pintones)	\$ 17.400
<i>Plátano Maduro</i> (Con queso y bocadillo)	\$ 17.400
<i>Plátano Maduro</i>	\$ 14.300
<i>Arroz con menudencia (200gr)</i>	\$ 7.700
<i>Arroz con menudencia (800gr)</i>	\$ 26.700
<i>Genovas Boyacenses con queso paipa</i> Nuestra tradicional charcutería Boyacense bañada en una reducción de balsámico y supremas de limón, acompañada de una ensalada fresca y tostada de pan a la parrilla.	\$ 26.700
<i>Chorizos</i> 200 gramos de chorizo 100% artesanales de Cerdo y cordero, fabricado con técnicas españolas y campesinas, sin exceso de sales, ni conservantes, acompañado de papa, yuca y guacamole.	\$ 29.800
<i>Longanizas</i> 200 gramos de longaniza de cerdo 100% artesanal elaborado de forma 100% artesanal sin exceso de sales, ni conservantes químicos, acompañado de papa, yuca y guacamole.	\$ 29.800
<i>Chicharrones</i> Cuatro chicharrones acompaña dos de papa criolla y limón.	\$ 33.900
<i>Crocantes de chunchullo</i> (16ogr) de chunchullo de res acompañado de papa criolla y limón	\$ 30.800
<i>Pescuezo de gallina</i> Plato boyacense, relleno de papa, arveja, corazones, mollejas, acompañado con ají de la casa y limón.	\$ 34.900

## ENSALADAS

— balanceadas —



*Ensalada Boyacense*

## ENSALADAS

— balanceadas —

<i>Primavera</i> Combinación de vegetales frescos, zanahoria, lechugas, tomate, pepino cohombro, cebollas, brócoli, aguacate, fresas, limón y vinagreta amarilla.	\$ 17.400 CON POLLO: \$27.700
<i>Boyacense</i> Una combinación de lechugas frescas, cubios, chuguas, champiñones y tomates salteados en aceite con finashierbas, decorada con vegetales en tempura.	\$ 25.600 CON POLLO: \$35.900
<i>Verde de manzana y espinaca</i> Combinación de espinaca, lechuga morada, manzana, maní, cebollín, cebolla puerro y queso, bañada con vinagreta de mostaza.	\$28.700 CON POLLO: \$39.000
<i>Con chicharrón</i> Combinación de lechugas frescas, chicharrón toteado, crutones, parmesano, tomate, cebollín y bañada con la tradicional vinagreta César.	\$38.000 CON POLLO: \$48.300



Por favor, avísele al asesor si usted es alérgico a los lácteos, nueces o gluten.

# SOPAS

de la región



Ajiaco

# SOPAS

de la región

## Sopas Grandes

Acompañadas de arroz blanco, arepa boyacense y aguacate. \$43.200

Sopas de: Mondongo, ajiaco, mute, patacón, verduras, arroz y cuchuco con espinazo.

## Mazamorra Chiquita.

\$49.300

## Sopa en taza

\$22.600

## Complemento de Sopa

Arroz blanco, arepa boyacense y aguacate. \$15.300

LUNES: Mazamorra, ajiaco y patacón.

MARTES: Mazamorra, ajiaco y mute.

MIÉRCOLES: Mazamorra, ajiaco, y mondongo.

JUEVES: Mazamorra, ajiaco, arroz.

VIERNES: Ajiaco, verduras y mazamorra.

SABADO: Mazamorra, cuchuco y ajiaco.

DOMINGO: Mazamorra, ajiaco y arroz.

# HAMBURGUESAS

Artesanales



## CHANCHOBURGUER

150 gramos de carne 100% de cerdo desmechada en salsa BBQ de guayaba, pan brioche, queso paipa, mix de verduras en salsa cesar, acompañada con papas en casco. \$ 30.800



## CHORIBURGUER

150 gramos de Carne 100% de res rellena de queso mozzarella, lechuga romana, cebolla puerro frita dulce servida sobre un salteado de chorizo y longaniza en salsa tártara, acompañada con papas en casco. \$ 33.900



## Con salsa de chicharrón

150 gramos de carne 100% de res, elaborada con pan de la casa, tomate, lechuga, mantequilla de ajo, queso doble crema, cebolla, salsa blanca de la casa, salsa rosada de la casa, salsa de chicharrón, acompañada con papas en casco. \$39.000

# ESPECIALIDADES

de región



## Cocido Boyacense

Joya de la gastronomía boyacense presentada de una forma mas vanguardista.

Se compone de costilla de cerdo, costilla de res, chicharrón y longaniza. Acompañado de cubios, chuguas, habas, guisantes y mazorca. \$72.000

# ESPECIALIDADES

de región

## Lengua en Salsa (300gr)

Tiernos medallones de lengua de res bañados con salsa a base de tomate. Acompañada de arroz, papa y patacón. \$50.400

## Guiso Colombiano

Mano de res sudada con arvejas y zanahoria, acompañada con arroz blanco, papa, yuca, aguacate y nuestro tradicional hogao. \$51.400

## Sobrebarriga Criolla (350gr)

Delicioso plato de res adobado con especias naturales. Servido en hoja de plátano, acompañado de papa, yuca, patacón y arroz. \$55.500

## Cola Sudada (380gr)

Delicioso plato de res adobado con especias naturales. Servido en hoja de plátano, acompañado de papa, yuca, arracacha, mazorca, aguacate y arroz. \$68.900

## Pollo Campesino

\$247.100

## Gallina Campesina

\$226.500

Sujeto a disponibilidad de tiempo de preparación.

Estas especialidades vienen servidas en hoja de plátano, acompañado de papa, yuca, arracacha, mazorca, arroz con menudencia o arroz blanco y consomé.

# STEAK

House

CORTE DE CARNE MADURADA EN SECO \$379.000  
PRECIO POR KILO

LA EXPERIENCIA  
CONSTA DE LAS SIGUIENTES  
GUARNICIONES

- Queso parrillado con tomates asados
- Ensalada boyacense
- Papas nativas con hogo paipa
- Merengón de frutos rojos

## TOMAHAWK

— *sujeto a disponibilidad* —

Filete grueso en forma de martillo de la parte superior que la costilla que ofrece dos texturas diferentes, la suavidad del ojo y jugosidad de la chata de res.

TOMAHAWK MADURACIÓN  
ESPECIAL \$183.300

## T-BONE STEAK

Corte caracterizado por su hueso en forma de T, en el que se disfruta de la ternura de lomo y el sabor y jugosidad de

T-BONE STEAK MADURACIÓN  
ESPECIAL \$183.300

## CHULETÓN

Corte grueso con gran porcentaje de grasa proveniente del costillar del lomo ancho alto.

## POTER HOUSE

Se obtiene a partir del lomo ancho y el lomito, en donde el lomito tiene un tamaño considerable.

## CARNES

— *maduradas en seco* —

Nuestras carnes maduradas mediante el proceso DRY AGED son la última tendencia de la alta gastronomía cárnica. Todas nuestras piezas son de BUEYES colombianos que nos garantizan tamaño, marmoleo y sabor en su máxima expresión. Hacemos que entren en un ciclo de maduración lenta y controlada durante 60 días para que la pieza exprese alto grado de jugosidad, ternura y una concentración de sabores inigualables.

# CORTES

de carne

SUGERIMOS LOS TERMINOS DE COCCION AZUL, 1/2, 3/4 PARA CONSERVAR LA JUGOSIDAD Y SABOR

## Asado de Vacio (400gr)

Corte grueso con grasa media ubicado en la parte abdominal de la res, acompañado de papa sour cream, arepa boyacense, plátano y guacamole. \$59.600

## Bife de Paleta (400gr)

Corte semi grueso de la paleta media del hombro de la res, su sabor es suave y textura con poca grasa, acompañado de papa criolla, plátano, arepa boyacense y guacamole. \$62.700

## Ojo de Bife (450gr)

Corte grueso seleccionado de la chata de res, uno de los cortes más jugosos por su buen contenido de grasa interna. Acompañado de papa criolla, arepa boyacense y guacamole. \$69.900

## Bife de Chorizo (360gr)

Corte grueso con grasa en uno de sus costados, ubicado en la costeleta sin hueso externa del lomo de la res, acompañado de un chorizo artesanal de cerdo y cordero, papa sour cream, arepa boyacense, yuca y guacamole. \$72.000

## Baby Mozzarella

El corte mas fino de la res gratinado con queso tipo mozzarella, escamas de finas hierbas y tomates parrillados, acompañada de papa a la francesa, arepa y guacamole. (210gr) \$61.700 (420gr) \$100.800

## Carnes Mixtas

### Mixta dos carnes (450gr)

Selecciona entre cerdo, res y pollo. Acompañado de papa salada, yuca, arepa boyacense y guacamole. \$57.600

### Mixta tres carnes (450gr)

Combinación de res, pollo y cerdo, acompañado de papa salada, yuca al vapor, arepa boyacense y guacamole. \$59.600

### Parrillada (450gr)

Combinación de res, pollo, costilla de cerdo y longaniza. Acompañadas de papa criolla, arepa boyacense, plátano y guacamole. \$66.800

### Complemento de tabla \$15.300

Compuesto de arepa boyacense, papa salada, yuca y guacamole.

## Carne Asada (450gr)

Corte en sabana seleccionado de la cadera de la res. \$59.600

## Churrasco (430gr)

Carne del lomo ancho de la res, cortada en forma de mariposa conservando la grasa de los bordes. \$75.100

## Punta de Anca (430gr)

Corte abierto no muy grueso con bordes de grasa. \$78.200

## Baby beef

Carne suave con poca infiltración de grasa, cortado en sabana del lomo fino de la res. (210gr) \$56.500 (420gr) \$95.700

Acompañados de arepa Boyacense, papa salada, yuca y guacamole.

## Asado de Tira (500gr)

Jugoso corte con hueso y grasa proveniente de la costilla más carnuda de la res, acompañado de papa francesa, arepa boyacense y guacamole. \$78.200

## Chuletón (500gr)

Corte grueso con gran porcentaje de grasa proveniente del costillar del lomo alto, se sirve con el hueso, acompañado de papa a la francesa, arepa boyacense y guacamole. \$91.600

## Tomahawk (700gr)

Corte grueso con el hueso de la costilla, ofrece dos texturas diferentes, la suavidad del lomo y jugosidad de la chata de res, servido con salsa baby y dos acompañamientos al gusto, ideal para compartir.

Escoge dos guarniciones:

- Papas a la francesa
- Arroz con menudencias
- Papitas chorreadas
- Mazorca asada
- Ensalada

\$135.900

## Tomahawk

## Parrilla a tu gusto

### Filete de pechuga gratinada (250gr)

Filete de pechuga de pollo, adobado con especias naturales y asada al carbón, acompañado de dos guarniciones a tu gusto. \$38.000

### Chuletón de cerdo (270gr)

Corte jugoso semi grueso con hueso, acompañado de 2 guarniciones a tu gusto. \$44.200

### Colita de Cuadril (260gr)

Corte seleccionado de la parte baja de la cadera de la res, jugoso de marmoleo medio, acompañado de 2 guarniciones a su gusto. \$44.200

### Entrecot (260gr)

Corte jugoso semi grueso de chata de res, con grasa en uno de sus bordes, acompañado de 2 guarniciones a tu gusto. \$48.300

### Picaña (260gr)

Corte jugoso semi grueso de punta de anca, con grasa en uno de sus bordes, acompañado de 2 guarniciones a tu gusto. \$50.400

### Steaks de lomo (200gr)

Dos piezas de steak de lomo fino, acompañado de 2 guarniciones a tu gusto. \$54.500

Escoge 2 guarniciones: papitas chorreadas, arroz blanco, papa salada, plátano maduro, patacón, yuca, ensalada y guacamole.

Disfruta tu plato con los acompañamientos sugeridos o puedes cambiar dos guarniciones por uno de la lista:

- Papa criolla
- Papa sour cream
- Arepa boyacense
- Papa a la francesa
- Ensalada

# CARNES

blancas



## Parrillada de Mariscos

Parrillada a nuestro estilo, compuesta de un chorizo artesanal libre de conservantes químicos, anillos de calamar en pesto de azotea, chicharrón de tilapia, mejillones en mantequilla de limón, tentáculos de pulpo, cebolla encurtida, papa criolla, patacón y mazorca. \$ 67.900



## SALMÓN ALTIPLANO

Filete de salmón a la parrilla, acompañado de puré de papa cremoso, salsa de limón y ensalada de temporada. \$64.800

# CARNES

blancas

## Carne de Cerdo

- Chuleta de Bondiola Hawaiana (450gr)** \$59.600  
Chuleta con hueso, bañada en salsa con trozos de piña y jamón. Acompañado de arepa boyacense, papa, yuca al vapor y guacamole.
- Costillas de cerdo (500gr)** \$64.800  
Costillas horneadas (proceso de cocción de 8 horas) bañadas en salsa BBQ. Acompañadas de papa sour cream, yuca, arepa boyacense y guacamole.
- Tocino barrigero (500gr)** \$68.900  
Jugoso corte carnudo de barriga de cerdo (con piel) bañado en salsa BBQ. Acompañado de patacón y ensalada.

## Pollo

- Pechuga asada (450gr)** \$48.300  
Pechuga asada al carbón, abierta en corte mariposa previamente adobada con especias naturales. Acompañada de papa salada, yuca, arepa boyacense y guacamole
- Pechuga gratinada (450gr)** \$53.500  
Pechuga asada al carbón, abierta en corte mariposa previamente adobada con especias naturales, gratinada con queso mozzarella. Acompañada de papa a la francesa, arepa boyacense y guacamole

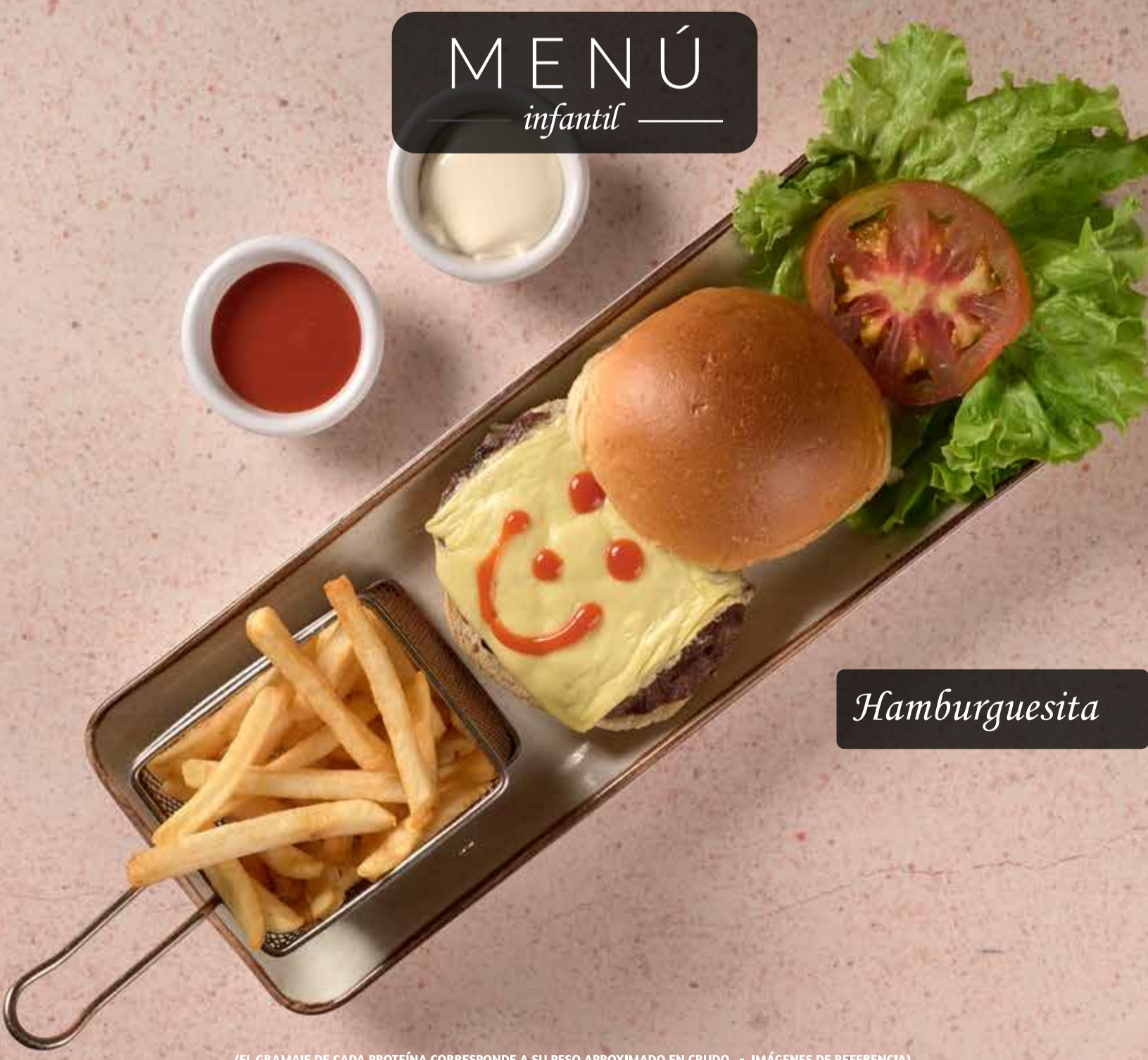
## Pescado

SUJETO A DISPONIBILIDAD

- Mojarra (600gr)** \$49.300  
Asada al carbón, acompañada de papa, yuca al vapor, arepa boyacense y guacamole
- Trucha de la laguna de tota (450gr)** \$54.500  
Deliciosa pesca boyacense, bañada con mantequilla de ajo. Acompañada de arroz blanco, patacón y ensalada.
- Bagre (450gr)** \$61.700  
Rodaja de bagre dorado, asado al carbón y adobado con especias naturales. Acompañado de papa, yuca al vapor, arepa boyacense y guacamole.

# MENÚ

infantil



## Hamburguesita

(EL GRAMAJE DE CADA PROTEÍNA CORRESPONDE A SU PESO APROXIMADO EN CRUDO. - IMÁGENES DE REFERENCIA).

# MENÚ

infantil

- Hamburguesita (100gr)** \$30.800  
100% Carne de res con queso mozzarella, tomate, lechuga y pan artesanal. Acompañada de papa francesa o papa smile.
- Lomitos de pollo al carbón (120gr)** \$29.800  
Deliciosos lomitos de pechuga asada al carbón, adobados con especias naturales, acompañados de papa francesa o papa smile.

# POSTRES

dulce sabor boyacense



## TENTACIÓN DE CHOCOLATE

Capas de bizcocho de chocolate, relleno con ganache de cacao, licor y cobertura de chocolate semi amargo \$15.300



## SUSPIRO BOYACENSE

Nuestra visión de un atardecer en los campos de Boyacá llevado a un suspiro profundo con un dulce de brevas, un esponjado de feijoa y una espuma de merengue dulce de uva con un crocante de cacao y un dulce de leche de la casa. \$19.500



## Cheesecake de almojábana

Versión colombiana del famoso cheesecake con relleno de almojábana acompañado de salsa de guayaba. \$19.500

# POSTRES

dulce sabor boyacense

### Postre de natas (100 gr)

Delicioso postre dulce y cremoso, típico de la zona andina Colombiana, elaborado artesanalmente con natas de leche entera.

\$16.400

### Arroz con leche

Postre típico colombiano con mezcla de uvas pasas, queso doble crema y combinación de 3 clases de leche.

\$18.400

### Leche asada

Postre horneado a base de leche y huevo

\$22.600

### Merengón frutos rojos

Postre tradicional colombiano que combina merengue, chantilly de la casa y frutos rojos silvestres.

\$23.900

### Cuajada con Melao

Deliciosa y artesanal cuajada acompañada de melado de panela o de dulce de papaya.

\$26.700

# ADICIONES



## ADICIONES

ARROZ BLANCO	\$ 5.700
QUESO MOZARELLA (para gratinar tus platos)	\$ 7.100
PAPA SALADA	\$ 7.100
GUACAMOLE	\$ 8.100
PAPA CRIOLLA	\$ 8.100
ARRACACHA	\$ 8.100
PAPA SOUR CREAM	\$ 9.200
YUCA	\$ 9.200
PORCIÓN DE AGUACATE	\$ 10.200
PAPA FRANCESA	\$ 11.200

## JUGOS NATURALES

MANDARINA	VASO	JARRA
	\$ 16.400	\$ 51.400
CURUBA, MARACUYÁ	AGUA	LECHE
	\$ 13.300	\$ 14.300

## LIMONADAS

NATURAL	\$ 9.200
PANELA	\$ 10.200

## TÓNICA

FEVER TREE INDIAN	\$ 17.400
-------------------	-----------

## BEBIDAS REFRESCANTES

AGUA HATSU CON GAS 300 ML	\$ 7.700
AGUA HATSU SIN GAS 500 ML	\$ 8.100
GASEOSA 300 ML (Colombiana, Colombiana cero, Ginger, Pepsi cero)	\$ 8.100
BRETAÑA 300 ML	\$ 8.700

## SODAS REFRESCANTES

PIÑA PARA LA NIÑA "Disfruta de un tropico frutal" Piña, albahaca, zumo de limón mandarina y naranja, bretaña.	\$ 16.200
FRUTOS ROJOS "Refrescate con el sabor de los frutos rojos" Infusión de frutos rojos, monín de sandía, zumo de limón y bretaña.	\$ 16.400
PASSION TROPICAL "Ideal para un momento soleado" Almíbar de maracuyá, zumo de naranja, hierbabuena y bretaña.	\$ 16.700
TENTACIÓN FRUTAL "La seducción de la playa en tu boca" Monín de coco, zumo de limón, hierbabuena, bretaña.	\$ 17.000
FRESCA SENSACIÓN "Un aroma especial en tu paladar" Monín de manzana, zumo de limón, albahaca y hierbabuena, bretaña.	\$ 17.200

## MOCKTAILS

DE NUESTROS HUERTOS "De los frutos de mi tierra" Zumo de naranja, zumo de limón, almíbar de maracuyá, piña y hierbabuena.	\$ 18.100
DE CORO "La magia de la costa en tu mesa" Ginger, almíbar de corozo, zumo de limón, zumo de naranja, hierbabuena.	\$ 19.900
DEL CARIBE "Nuestra version del boli tradicional" Almíbar de corozo, jugo de mandarina, zumo de limón y naranja, arándanos.	\$ 21.100

## CERVEZAS

**Club Colombia**  
Nueva imagen, mismo sabor.

CLUB COLOMBIA DORADA 330 ML	\$ 12.300
HEINEKEN BARRIL 250 ML	\$ 13.300
HEINEKEN BARRIL 420 ML	\$ 19.500
STELLA ARTOIS 300 ML	\$ 16.400
CORONA 330 ML	\$ 16.400

# BEBIDAS

Calientes



## BEBIDAS CALIENTES

INFUSIONES (Frutos Rojos, Frutos Amarillos, Hierbas)	\$ 5.700
AMERICANO	\$ 6.400
TINTO BOYANCENSE	\$ 6.700
LATTE	\$ 7.100
CAPUCHINO	\$ 7.100
MOCACHINO	\$ 7.700
ESPRESSO	Normal \$5.000 Doble \$ 7.700

\*Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad\*.