

PARA COMENZAR

EL CHICHARRÓN	\$38	CARPACCIO DE RES	\$44
CON ALIOLI, LIMÓN Y AREPA A LA PARRILLA		FINAS LÁMINAS DE LOMO DE RES CON ADEREZO	
CHINCHULINES CROCANTES	\$29	CHORIZO ARGENTINO	
CON CHIMICHURRI Y AREPA A LA PARRILLA		ENTRAÑA DE RES ANGUS Y BONDIOLA DE CERDO	\$29
MORCILLA	\$23	EL PULPO	\$63
CON AJÍ Y AREPA A LA PARRILLA		TENTÁCULOS SOBRE PURÉ RÚSTICO DE PAPA CRIOLLA Y CHORIZO ESPAÑOL, CON SALSA DE TOMATES FRESCOS	
PATATAS BRAVAS CON MORCILLA 🔥	\$27	CREMA DE TOMATE 🌿	\$16
LIGERAMENTE PICANTES		CON CRUTONES, QUESO PARMESANO Y ALBAHACA	
MAC & CHEESE	\$33	SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO ESPAÑOL	\$19
PASTA CORTA EN SALSA DE CUATRO QUESOS, TOCINETA CROCANTE Y CEBOLLÍN		VEGETARIANA 🌿	\$16
CALAMAR & CAMARÓN	\$44	FRITOS	
ANILLOS DE CALAMAR Y CAMARON APANADOS CON SALSA TÁRTARA DE LA CASA		EMPANADAS CARNE.	
		X7 UND	\$31
PULLED PORK FRIES	\$45	EMPANADAS MORCILLA.	
CACEROLA DE PAPAS GRATINADAS CON BONDIOLA DE CERDO BBQ DESMECHADA Y CREMA AGRIA		X7 UND	\$27

PARA CADA DÍA

PLATOS DISPONIBLES DE LUNES A JUEVES

SERVIDO CON DOS DE NUESTROS ACOMPAÑAMIENTOS

LOMO FINO EN SALSA CREMOSA DE PIMIENTA	\$44
CORTE EN CUBOS DE 250 GR EN SALSA CON CHAMPIÑONES	
MILANESA DE POLLO GRATINADA	\$44
PECHUGA APANADA CON SALSA NAPOLITANA	
FISH & CHIPS	\$44
FILETE DE TILAPIA APANADO	

PLATOS ESPECIALES

PLATO DE VIERNES

COSTILLA BBQ A LA PARRILLA 600GR.	\$65
--	-------------

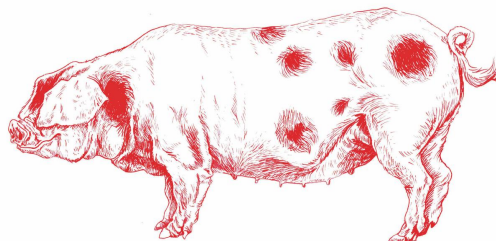
SERVIDAS CON DOS DE NUESTROS ACOMPAÑAMIENTOS

ACOMPAÑAMIENTOS

PAPA FRANCESA
PLATANO MADURO
ARROZ BLANCO
ENSALADA FRESCA

PLATOS NO DISPONIBLES DIAS FESTIVOS Y UNICAMETE DE 12 A 4 PM

🌿 OPCIONES VEGETARIANA
🔥 OPCIONES PICANTES



LOS PRECIOS DE LA CARTA ESTÁN REPRESENTADOS EN MILES DE PESOS
LOS PRECIOS INCLUYEN 8 % DE IMPOCONSUMO

HAMBURGUESAS Y SÁNDUCHES

LA ORIGINAL

HAMBURGUESA DE 200 GR, QUESO CHEDDAR, LECHUGA, CEBOLLA, TOMATE Y ALIOLI

\$41

CHEESEBURGER

HAMBURGUESA DE 200 GR, QUESO CHEDDAR Y TOCINETA

\$47

LA MEDIA RES 🔥

HAMBURGUESA DE 200 GR, QUESO CHEDDAR, CHICHARRÓN, SALSA DE CHIPOTLE, LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE (LIGERAMENTE PICANTE)

\$49

CHARLIE BURGER

HAMBURGUESA DE 200 GR, QUESO PROVOLONE, AGUACATE, TOCINETA, CEBOLLA CROCANTE Y ALIOLI

\$49

T-RES QUESOS

HAMBURGUESA DE 200 GR, QUESO CHEDDAR, QUESO PROVOLONE, QUESO AZUL, TOCINETA Y CEBOLLA CROCANTE

\$49

PICKLE BURGUER

HAMBURGUESA DE 200 GR ,QUESO CHEDDAR , CEBOLLA , TOCINETA Y PEPINILLOS

\$47

CRISPY CHICKEN TENDER SANDWICH 🔥

PECHUGA APANADA CROCANTE , QUESO PROVOLONE , TOCINETA, CEBOLLA , LECHUGA ,TOMATE Y CHIPOTLE (LIGERAMENTE PICANTE)

\$45

NOT A BURGER 🌿

HAMBURGUESA NOT A BURGER, A BASE DE PROTEINA VEGETAL CON AGUACATE, TOMATE, QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CROCANTE Y SALSA ALIOLI

\$47



ACOMPAÑADOS CON PAPA EN CASCO O A LA FRANCESA



OPCIONES VEGETARIANAS

OPCIONES PICANTES

TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS DE RES SON
CERTIFIED ANGUS BEEF

LOS PRECIOS DE LA CARTA ESTÁN REPRESENTADOS EN MILES DE PESOS
LOS PRECIOS INCLUYEN 8 % DE IMPOCONSUMO

MEDIA & RES

STEAK HOUSE

PARA COMER BIEN

OJO DE BIFE

\$68

CORTE DE 350 GR DEL LOMO ANCHO DE LA RES CON GRASA INTERMEDIA, JUGOSO Y DE TEXTURA FIRME

PUNTA DE ANCA

\$73

CORTE DE 350 GR DE LA PARTE SUPERIOR DEL PERNIL TRASERO DE LA RES CON GRASA EXTERNA DE TEXTURA JUGOSA Y FIRME

BIFE DE CHORIZO O CHURRASCO

\$69

CORTE DE 350 GR DEL LOMO ANGOSTO DE LA RES CON GRASA EXTERNA EN UNO DE SUS LADOS DE TEXTURA MEDIA Y MUY BUEN SABOR

ASADO DE VACIO

\$56

CORTE DE 300 GR DE LA PARTE ABDOMINAL POSTERIOR DE LA RES. MEDIANA CANTIDAD DE GRASA INTRAMUSCULAR DE TEXTURA SUAVE Y JUGOSA

BABY BEEF

\$83

CORTE MAGRO DE 350 GR DEL LOMO DE LA RES, NO MUY GRASO Y DE TEXTURA SUAVE

BABY BEEF 180 GR

\$67

BIFE PALETERO (DENVER STEAK)

\$63

CORTE DE 300 GR DE LA PARTE SUPERIOR DEL BRAZO, CON TEXTURA SUAVE Y DE MUY BUEN SABOR

PUNTA DE ANCA DE CERDO

\$49

CORTE DE 300 GR DE LA PARTE SUPERIOR DEL PERNIL TRASERO DEL CERDO CON GRASA EXTERNA, DE TEXTURA JUGOSA Y FIRME

BONDIOLA DE CERDO

\$48

CORTE DE 300 GR DE LA NUCA DEL CERDO, GRASA INTERMEDIA, TEXTURA SUAVE Y MUY BUEN SABOR

CHULETÓN DE CERDO

\$77

CORTE DE 500 GR DE COSTILLA DEL LOMO DE CERDO

LA PECHUGA

\$43

CORTE DE 350 GR A LA PARRILLA

EL SALMÓN

\$81

CORTE DE 350 GR A LA PARRILLA

PARRILLADA

\$133

BIFE PALETERO. PECHUGA. CHICHARRÓN. CHORIZO. MORCILLA. ESPIRAL DE PLÁTANO MADURO Y PAPAS EN CASCO

NACIONALES CON HUESO

CHULETÓN DE RES

\$95

CORTE DE 500 GR DE LA COSTILLA DEL LOMO ANCHO DE LA RES

TOMAHAWK

\$139

DE LA COSTILLA DEL LOMO ANGOSTO DE LA RES
CORTE DE 900 GR

T-BONE STEAK

\$107

CORTE DE 700GR QUE REÚNE EL BIFE ANCHO Y EL LOMO FINO DE RES Y SU HUESO EN FORMA DE T LE APORTA UN GRAN SABOR

ASADO DE TIRA ANGUS

\$97

CORTE GRUESO DE 500 GR CON GRASA INTERNA DE LA PARTE SUPERIOR DEL COSTILLAR.

IMPORTADOS

PICANHA USA

\$97

[BLACK ANGUS,]

CORTE DE 400 GR DE LA PARTE SUPERIOR DEL PERNIL TRASERO DE LA RES

NEW YORK STEAK USA

\$97

[BLACK ANGUS]

CORTE DE 400GR DEL LOMO ANGOSTO DE LA RES

STRIP LOIN USA

\$97

CORTE ANGUS DE 400 GR DEL LOMO ANGOSTO DE LA RES

TAPA DE CUADRIL ARGENTINA

\$97

CORTE ANGUS DE 400 GR DE LA PARTE SUPERIOR DEL PERNIL TRASERO DE LA RES

RIBE-EYE ARGENTINO

\$97

CORTE ANGUS DE 400 GR DEL LOMO ANCHO DE LA RES

CADA UNO DE NUESTROS CORTES INCLUYE DOS ACOMPAÑAMIENTOS

ACOMPAÑAMIENTOS

PAPAS A LA FRANCESA

\$11

PAPAS EN CASCO

\$11

PASTA CREMOSA

\$14

ESPIRAL DE PLÁTANO MADURO

\$9

PURÉ DE PAPA CRIOLLA

\$13

TOMATES GRATINADOS

\$11

ENSALADA FRESCA

\$11

VEGETALES SALTEADOS

\$11

ENSALADAS

CHICKEN & BACON

300 GR DE PECHUGA A LA PLANCHA, VARIEDAD DE LECHUGAS, TOMATE, AGUACATE, TOCINETA, CRUTONES, QUESO PARMESANO Y VINAGRETA

\$47

SURFER SALAD

350 GR DE SALMÓN A LA PARRILLA, VARIEDAD DE LECHUGAS, MARAÑONES, TOMATE, AGUACATE, QUESO PROVOLONE Y VINAGRETA CREMOSA DE LIMÓN Y CILANTRO

\$79

CASHEWS BEEF SALAD

300 GR DE BIFE PALETERO SELLADO, MARAÑONES, VARIEDAD DE LECHUGAS, TOMATE, AGUACATE, CHAMPIÑONES, GUISANTES, CEBOLLA CROCANTE Y VINAGRETA DE MOSTAZA DIJON

\$59

LA MEDIA HUERTA

VARIEDAD DE LECHUGAS, MARAÑONES, ALBAHACA, AGUACATE, GUISANTES SALTEADOS, TOMATES, CRUTONES, QUESO PROVOLONE Y VINAGRETA CREMOSA DE LIMÓN Y CILANTRO

\$39

PARA NIÑOS

LA PEQUEÑA GIGANTE

HAMBURGUESA DE 100 GR, QUESO CHEDDAR, LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE EN PAN BRIOCHE CON ALIOLI Y PAPAS A LA FRANCESA

\$29

CHICKEN FINGERS

DEDOS DE POLLO APANADOS CON PAPAS A LA FRANCESA

\$29

ANTES DE TERMINAR

BURNT CHEESECAKE

\$21

MUNCHER'S COOKIE

\$21

GALLETAS GIGANTES SERVIDAS CON HELADO

KEY LIME PIE

\$17

TORTA TRIPLE CHOCOLATE

\$19

CON-HELADO

\$23

PIE DE COCO

\$17

BOLA DE HELADO

\$8



MEDIA & RES

STEAK HOUSE

BEBIDAS

SIN ALCOHOL

JUGOS NATURALES

JUGOS EN AGUA	\$12
JUGOS EN LECHE	\$14
PRIMAVERA	\$15
PIÑA, HIERBABUENA Y JENGIBRE	
OTOÑO	\$15
MORA, FRESA Y BANANO	
JUGO DE MANDARINA	\$15
LIMONADA NATURAL	\$8
LIMONADA DE COCO	\$17
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$11
ZUMO DE LIMÓN	\$1

GASEOSAS Y TÉ

COCA COLA	\$8
COCA COLA ZERO	\$8
SPRITE	\$8
QUATRO	\$8
KOLA ROMÁN	\$8
TE HATSU	\$11
AGUA MINERAL	\$8
AGUA CON GAS	\$8
GINGER ALE	\$8
SODA	\$8

MALTEADAS

KINDER	\$24
MILO	\$24
FRUTOS ROJOS	\$21

CAFÉ Y AROMÁTICAS

CAFÉ	\$7
ESPRESSO	\$7
CAPUCCINO	\$8
MOCACCINO	\$8
AROMÁTICA	\$7

CON ALCOHOL

CERVEZAS

NACIONALES

CLUB COLOMBIA	\$11
CERVEVEZA CERO	\$11
AGUILA LIGHT	\$11
CERVEZA BBC	\$15

IMPORTADAS

ERDINGER (500ML)	\$29
PAULANER (500ML)	\$29
DUVEL	\$29
BUDWEISER	\$10
CORONA	\$15
STELLA ARTOIS	\$15



EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1986. PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD Y MUJERES EMBARAZADAS. LEY 124 DE 1994

VINOS

TINTO

MALBEC

FINCA LAS MORAS
TRAPICHE

MALBEC RESERVA

FINCA LAS MORA

CABERNET SAUVIGNON

FINCA LAS MORAS
SANTA CAROLINA

CABERNET SAUVIGNON RESERVA

SANTA HELENA
TARAPACA

CARMENERE

COUSIÑO MACUL
SANTA CAROLINA

CARMENERE RESERVA

TARAPACA
SANTA HELENA

MERLOT

SANTA CAROLINA
TARAPACA

MERLOT RESERVA

SANTA HELENA
FINCA LAS MORAS

BLANCOS & ROSADOS

CHARDONNAY

FINCA LAS MORAS

SAUVIGNON BLANC

TARAPACA

SYRAH ROSE

FINCA LAS MORAS



BOTELLA JOVEN

\$97

BOTELLA RESERVA

\$135

COPA

\$23

COCTELES

VINO DE VERANO

COPA
JARRA

\$16

\$75

MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC Y ZUMO DE LIMÓN

\$23

TABLAZO

SHOT DE TEQUILA, ZUMO DE LIMÓN, SAL, PIMIENTA Y TABASCO

\$16

MOJITO

RON, AZÚCAR, HIERBABUENA. LIMÓN Y SODA

\$23

MOSCOW MULE

VODKA, LIMÓN, JENGIBRE, HIERBABUENA Y GINGER BEER

\$27

GIN TONIC

GINEBRA, TÓNICA Y RODAJAS DE LIMÓN

\$29

DRY MARTINI

GINEBRA, VERMOUTH SECO Y ACEITUNAS

\$29

PALOMA

TEQUILA Y JUGO DE TORONJA

\$29

NEGRONI

GINEBRA, CAMPARI, VERMOUTH ROSSO

\$29



LICORES

WHISKY

JAMESON
JACK DANIEL'S
CHIVAS EXTRA
BUCHANAN'S MASTER
GLENLIVET

TRAGO

BOTELLA

\$18
\$21
\$27
\$31
\$29

\$160
\$220
\$290
\$290
\$290

GINEBRA

GORDON'S
BEEFEATER
BOMBAY
TANQUERAY TEN
HENDRICK'S

\$16
\$23
\$23
\$39
\$33

\$160
\$220
\$220
\$380
\$350

VODKA

SMIRNOFF
ABSOLUT
CIROC

\$16
\$17
\$29

\$150
\$160
\$290

RON

VIEJO DE CALDAS 3 AÑOS
HAVANA 3 AÑOS
HAVANA 7 AÑOS
ZACAPA AMBAR 12 AÑOS
ZACAPA 23 AÑOS
LA HECHICHERA

\$11
\$14
\$22
\$20
\$39
\$39

\$90
\$120
\$210
\$190
\$390
\$380

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO
DON JULIO 70
CAZADORES BLANCO
CAZADORES REPOSADO
CORRALEJO REPOSADO
CORRALEJO BLANCO

\$39
\$53
\$18
\$19
\$34
\$28

\$380
\$490
\$170
\$170
\$320
\$270

AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO TAPA AZUL
ANTIOQUEÑO REAL

\$11
\$15

\$90
\$140

