



Gran BarBQ

Carnes, pescados y mas...



Entradas



Gran BarBQ



PATACON CON HOGO

\$12.000

Cuatro Crujientes y dorados patacones, bañados en un hogo seductor de tomate, cebolla y especias, que estallan de sabor en cada mordisco. Una experiencia irresistible que despierta los sentidos

EMPANADAS TENTADORAS

\$12.000

Seis empanadas doradas y crujientes, con un relleno jugoso que derrite en la boca. Cada bocado es una provocación para los sentidos, dejando un deseo irresistible de más.



CHORIZO SANTARROSANO

\$16.000



Chorizo Santarrosano jugoso y especiado, acompañado de una arepa dorada y suave, junto con papas criollas tiernas que seducen al paladar en cada bocado. Una combinación que provoca y satisface todos tus antojos

CEVICHE DE CHICHARRÓN

\$18.000

Trozos de chicharrón crujiente sumergidos en una marinada cítrica y picante, que despierta los sentidos con cada mordisco. Una experiencia atrevida y provocativa que combina lo mejor de lo fresco y lo crocante en un solo plato.



CHICHARRÓN TENTADOR

\$18.000



Crujiente y dorado por fuera, jugoso y succulento por dentro. Cada bocado de este chicharrón es una explosión de sabor y textura que seduce al paladar, dejando un anhelo por más.

CANASTA DE DESMECHADOS

\$18.000

Una canasta crujiente rellena de carnes desmechadas, jugosas y llenas de sabor. Cada mordisco es un deleite provocativo que combina texturas y sabores intensos, dejando una huella irresistible en tu paladar.



Las imágenes son de carácter publicitario y puede variar la presentación

Adicionales



Gran BarBQ

Salsa de Champiñón (\$3.000):

Una cremosa salsa de champiñones, rica y suave, que añade un toque de lujo a cualquier plato.

Salsa Marinera (\$6.000):

Una explosión de sabores del mar en una salsa delicada y llena de carácter, perfecta para elevar cualquier bocado.

Hogo (Salsa Criolla) (\$3.000):

Una mezcla seductora de tomate, cebolla y especias, que aporta un toque tradicional y sabroso a tus platos favoritos.

Ajillo (\$3.000):

Una salsa de ajo intensa y aromática que envuelve tus sentidos en un abrazo cálido y lleno de sabor.

Salsa de Ciruela (\$3.000):

Dulce y ligeramente ácida, esta salsa de ciruela es la combinación perfecta de sabor y sofisticación.

Porción de Queso Gratinado (\$3.000):

Queso derretido y dorado, con un acabado crujiente que hará que tus sentidos se rindan ante su tentación.

Porción de Patacón (\$4.000):

Crujientes rodajas de plátano frito, perfectas para añadir un toque tropical y irresistible a tu comida.

Porción de Papa Francesa (\$6.000):

Papas a la francesa, doradas y crujientes por fuera, tiernas por dentro. Un clásico que nunca falla.

Porción de Papa Criolla (\$4.000):

Papas criollas doradas, con su inconfundible sabor y textura que te harán volver por más.

Porción de Papa Salada (\$4.000):

Papas cocidas a la perfección y saladas, simples pero llenas de sabor, el acompañamiento ideal.

Porción de Croqueta de Yucas (\$4.000):

Croquetas doradas y crujientes por fuera, suaves y cremosas por dentro, hechas de la mejor yuca.

Arroz Blanco (\$3.000):

Un acompañamiento simple pero esencial, cada grano de arroz cocido a la perfección para complementar tu plato.

Te invitamos a probar estos irresistibles acompañamientos y salsas que llevarán tu experiencia culinaria al siguiente nivel. ¡No te los pierdas!



Las imagenes son de caracter publicitario y puede variar la presentación

Carnes Rojas



Gran BarBQ



Parrilla Mixta (\$42.000):

Una generosa combinación de sabores, con carnes jugosas de res, pollo y cerdo acompañada de papa salada. Una fiesta para los sentidos en cada bocado.

Churrasco Argentino (\$38.000):

Un corte de carne argentina, tierno y jugoso, servido con queso para asar y papa salada. Un viaje culinario directo a la cuna del asado.

Churrasco Gratinado (\$40.000):

Delicioso churrasco cubierto de queso gratinado, acompañado de papas francesas crujientes y un patacón irresistible. Una explosión de sabores que no puedes dejar pasar.

Churrasco Ranchero (\$44.000):

Un corte robusto y jugoso, acompañado de papas francesas doradas y un patacón crocante. Sabor fuerte con un toque de tradición.

Churrasco de Búfalo (\$50.000):

Un churrasco de carne de búfalo, intenso y succulento, servido con queso para asar y papa salada. Una experiencia salvaje y única para el paladar.

Punta de Anca (\$38.000):

Este clásico corte de carne, jugoso y lleno de sabor, papa francesa. Tradición y sabor en su máxima expresión.

Punta de Búfalo (\$50.000):

Disfruta de la punta de anca en su versión más exótica con carne de búfalo, acompañada de queso para asar y papa salada. Un deleite para los verdaderos amantes de la carne.

Baby Beef Parrilla (\$45.000):

Un corte tierno de baby beef, asado a la perfección, con queso para asar y papa salada. El lujo en su punto justo.

Baby Beef Gratinado (\$47.000):

El baby beef en su versión más indulgente, cubierto de queso gratinado y acompañado de papas francesas y patacón. Cada bocado es pura tentación.

Sobrebarriga Parrilla (\$34.000):

La sobrebarriga se transforma en una delicia a la parrilla, acompañada de queso para asar y papa salada. Sencillo pero delicioso.

Sobrebarriga con Queso y Champiñón (\$39.000):

Sobrebarriga jugosa bañada en una salsa de queso y champiñones, acompañada de papas francesas y patacón. Un plato que te hará rendirte al primer bocado.

T-Bone Parrilla (\$43.000):

Un corte imponente y jugoso, cocinado a la parrilla, con queso para asar y papa salada. Un plato que hará vibrar tus papilas gustativas.

¡Te invitamos a probar estos succulentos cortes de carne que te dejarán deseando más! Cada uno ha sido diseñado para ofrecer una experiencia culinaria inolvidable. ¡No te lo pierdas!

CERDOS



Gran BarBQ

Lomo Parrilla (\$32.000):

Un lomo tierno y jugoso, asado a la perfección, acompañado de queso para asar y papa salada. Cada bocado es una explosión de placer en tu paladar.

Lomo BBQ (\$34.000):

Delicioso lomo cubierto de salsa BBQ, acompañado de papas francesas crujientes y un patacón dorado. Un placer irresistible para los amantes de los sabores intensos.

Lomo con Ciruela (\$36.000):

Jugoso lomo bañado en una delicada salsa de ciruela, con papas francesas y un patacón que complementan su dulzura y profundidad de sabor. Una combinación que despierta los sentidos.

Chuletón Parrilla (\$38.000):

Un chuletón robusto y succulento, cocido a la parrilla, con queso para asar y papa salada. El manjar perfecto para los que buscan un plato lleno de sabor.

Churrasco de Cerdo Parrilla (\$32.000):

Sabroso churrasco de cerdo, cocinado a la parrilla con una textura jugosa, acompañado de queso para asar y un crujiente patacón. Una tentación irresistible.

Chuleta BBQ (\$34.000):

Una chuleta jugosa cubierta en una rica salsa BBQ, servida con papas francesas doradas y un patacón crocante. Perfecta para aquellos que buscan un toque de dulce y ahumado en cada bocado.

Chuleta Valluna (\$38.000):

Una chuleta empanizada, crujiente por fuera y jugosa por dentro, acompañada de papas francesas doradas y un patacón crocante. Un clásico colombiano lleno de sabor que te seducirá en cada mordisco.



AVES



Gran BarBQ



Pollo Parrilla (\$28.000):

Suave y jugoso pollo a la parrilla, acompañado de queso para asar y papa salada. Un deleite simple pero irresistible que seduce con cada mordisco.

Pollo Gratinado (\$30.000):

Tierno pollo cubierto con una capa dorada de queso gratinado, acompañado de papas francesas crujientes y un patacón dorado. Un placer cremoso y crujiente que despertará tus sentidos.

Pollo Ranchero (\$34.000):

Pollo jugoso, preparado al estilo ranchero, acompañado de papas francesas doradas y un crujiente patacón. Una explosión de sabores atrevidos que harán que quieras más.

PESCADOS



Gran BarBQ

Cazuela (\$45.000):

Una rica y cremosa cazuela, rebosante de sabores tradicionales, acompañada de arroz de la casa y un crujiente patacón. Un festín cálido y reconfortante que te llevará al límite del placer culinario.



Trucha Parrilla (\$34.000):

Trucha fresca y delicada, asada a la perfección y acompañada de queso para asar y un patacón crujiente. Ligera y deliciosa, esta combinación cautivará tu paladar.



Trucha Marinera (\$40.000):

Sabrosa trucha bañada en una salsa marinera llena de intensidad, acompañada de papas francesas doradas y un patacón crocante. Una explosión de frescura y sabor del mar.



Trucha al Ajillo (\$37.000):

Trucha jugosa cocida con una rica salsa de ajillo, acompañada de papas francesas y patacón. Cada bocado es una seducción para los amantes del ajo.



Salmón Parrilla (\$47.000):

Delicado salmón asado a la parrilla, servido con papas francesas doradas y un patacón crujiente. Un plato sofisticado que despierta tus sentidos con su frescura y sabor.



Salmón a las Finas Hierbas (\$49.000):

Jugoso salmón marinado con finas hierbas, acompañado de papas francesas crujientes y un patacón dorado. Un plato que fusiona elegancia y sabor en cada bocado.



Salmón Marinero (\$52.000):

Un delicioso filete de salmón bañado en una irresistible salsa marinera, acompañado de papas francesas y patacón. Fresco, intenso y absolutamente tentador.



Mojarra Frita (\$30.000):

Mojarra frita, crujiente por fuera y tierna por dentro, servida con papas francesas doradas y patacón. Un clásico lleno de sabor que nunca falla.



Bagre Parrilla (\$40.000):

Suave bagre a la parrilla, con queso para asar y papa salada. Un plato robusto y delicioso que invita a disfrutar de la mejor parrilla.



Bagre Marinero (\$46.000):

Bagre cocido en una rica salsa marinera, acompañado de papas francesas crujientes y un irresistible patacón. Un plato lleno de sabor que te transportará directamente al mar.



Bagre en Salsa (\$42.000):

Suave filete de bagre cubierto con una salsa cremosa y llena de sabor, acompañado de papas francesas doradas y un crujiente patacón. Un deleite irresistible que envuelve el paladar en cada mordisco.



MENU INFANTIL



Gran BarBQ



Nuggets de Pollo

\$20.000

(Deliciosos y crujientes nuggets de pollo, acompañados de papas francesas doradas, una dulce canasta de helado y un refrescante jugo Hit. Una combinación irresistible que satisface todos tus antojos.

Pollo Krispy

\$20.000

Pollo crujiente y jugoso con un toque irresistible, servido con papas francesas, una cremosa canasta de helado y un refrescante jugo Hit. Un placer que cruje en cada bocado.



Pechuga Parrilla

\$20.000



Pechuga de pollo a la parrilla, tierna y llena de sabor, acompañada de papas francesas, una deliciosa canasta de helado y un jugo Hit. Una opción ligera pero tentadora para disfrutar al máximo.

POSTRES



Gran BarBQ



Brevas \$10.000

Un dulce clásico con una textura jugosa y sabor intenso, nuestras brevas son el final perfecto para tu comida.



Flan de Caramelo \$10.000

Delicioso y cremoso, nuestro flan de caramelo es el postre ideal para los amantes de los sabores tradicionales. Su textura suave y el caramelo dorado lo convierten en una experiencia dulce que no puedes perderte.



Arroz con leche \$10.000

Sabor casero en cada bocado, nuestro arroz con leche combina arroz tierno con una mezcla cremosa de leche y canela. Un postre reconfortante que te llevará de vuelta a los días de la abuela.



Leche Asada \$10.000

Este postre es un clásico de la cocina tradicional, con una textura similar a un flan, pero con un sabor más intenso y caramelizado. La leche asada es la opción perfecta para aquellos que buscan un toque especial en su final de comida.



Brownie con Helado \$10.000

Combina el rico sabor de un brownie de chocolate con la frescura y suavidad del helado. Este postre es ideal para los que buscan una experiencia indulgente, con un equilibrio perfecto entre chocolate y cremosidad.

Las imágenes son de carácter publicitario y puede variar la presentación

Bebidas

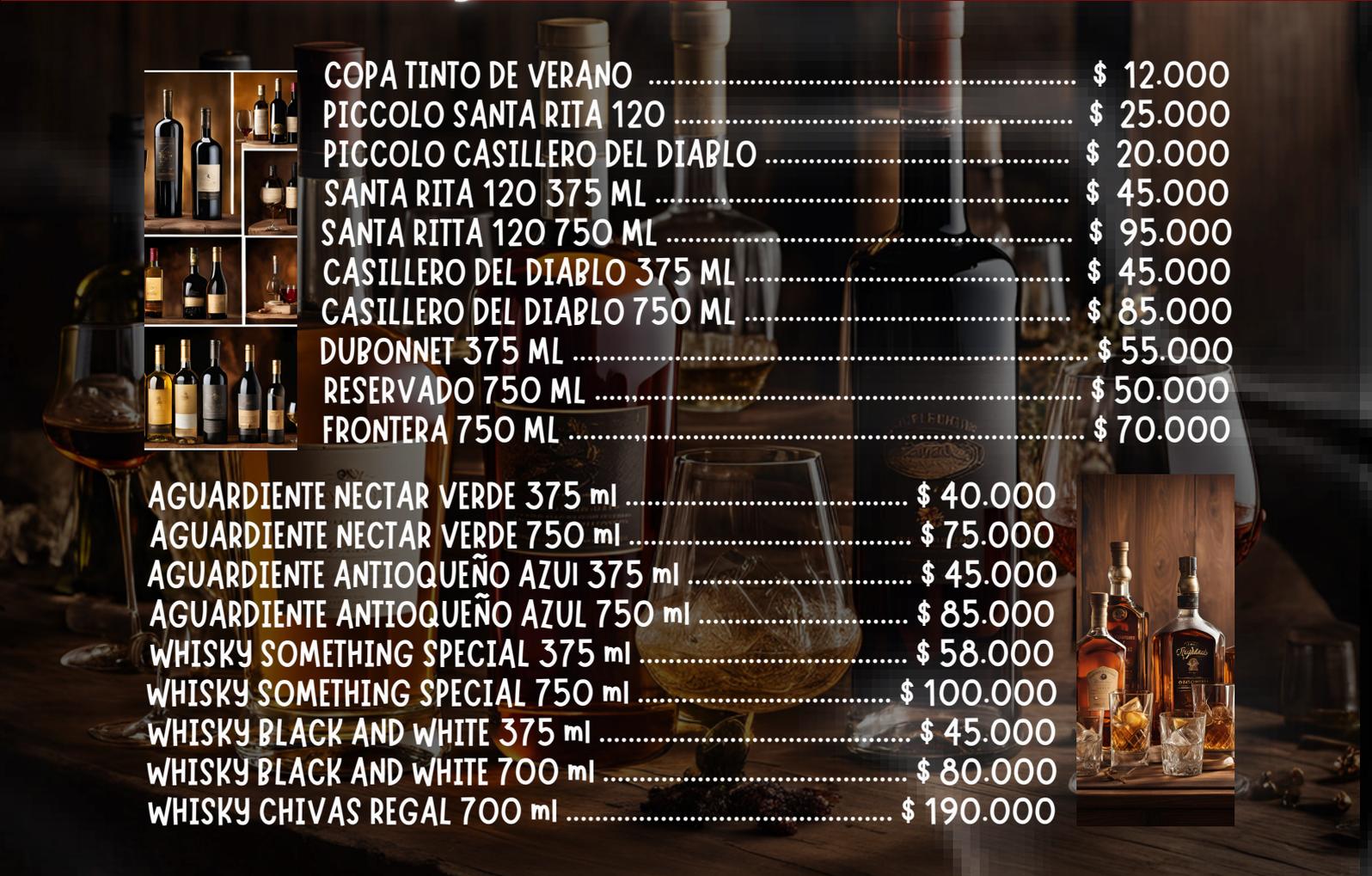


Gran BarBQ



LIMONADA NATURAL.....	\$ 6.000
LIMONADA CEREZADA.....	\$ 7.000
LIMONADA HIERBABUENA.....	\$ 8.000
LIMONADA DE COCO AGUA O LECHE.....	\$ 10.000
LIMONADA MANGO RICHE.....	\$ 8.000
LIMONADA PIÑA HIERBABUENA	\$ 8.000
JUGO NATURAL EN AGUA	\$ 7.000
JUGO NATURAL EN LECHE	\$ 8.000
GASEOSAS	\$ 5.000
JUGO HIT CAJA	\$ 4.000
POTELLA AGUA GRANDE	\$ 5.000
POTELLA AGUA PEQUEÑA	\$ 3.000
CERVEZA (poker, aguila, cola y pola)	\$ 6.000
CERVEZA (club colombia, light)	\$ 7.000
CORONA	\$ 10.000
TINTO O AROMATICA	\$ 3.000
JARRA LIMONADA NATURAL	\$ 21.000
JARRA LIMONADA HIERBABUENA	\$ 23.000
JARRA LIMONADA DE COCO	\$ 35.000
JARRA LIMONADA CEREZADA	\$ 27.000
JARRA JUGO AGUA	\$ 31.000
JARRA JUGO LECHE	\$ 33.000

Vinos y Licores



COPA TINTO DE VERANO	\$ 12.000
PICCOLO SANTA RITA 120	\$ 25.000
PICCOLO CASILLERO DEL DIABLO	\$ 20.000
SANTA RITA 120 375 ML	\$ 45.000
SANTA RITA 120 750 ML	\$ 95.000
CASILLERO DEL DIABLO 375 ML	\$ 45.000
CASILLERO DEL DIABLO 750 ML	\$ 85.000
DUBONNET 375 ML	\$ 55.000
RESERVADO 750 ML	\$ 50.000
FRONTERA 750 ML	\$ 70.000



AGUARDIENTE NECTAR VERDE 375 ml	\$ 40.000
AGUARDIENTE NECTAR VERDE 750 ml	\$ 75.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO AZUL 375 ml	\$ 45.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO AZUL 750 ml	\$ 85.000
WHISKY SOMETHING SPECIAL 375 ml	\$ 58.000
WHISKY SOMETHING SPECIAL 750 ml	\$ 100.000
WHISKY BLACK AND WHITE 375 ml	\$ 45.000
WHISKY BLACK AND WHITE 700 ml	\$ 80.000
WHISKY CHIVAS REGAL 700 ml	\$ 190.000



Las imagenes son de caracter publicitario y puede variar la presentación