



# Gran BarBQ

Carnes, pescados y mas...



# Entradas



Gran BarBQ



## PATACON CON HOGO

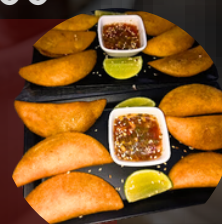
\$12.000

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.



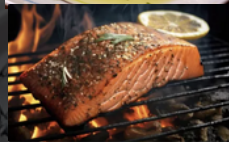
## **Trucha al Ajillo (\$37.000):**

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.



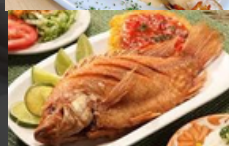
## **Salmón Marinero (\$52.000):**

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

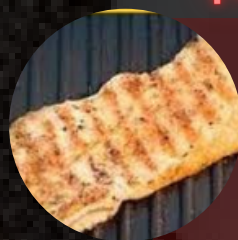
\$20.000

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

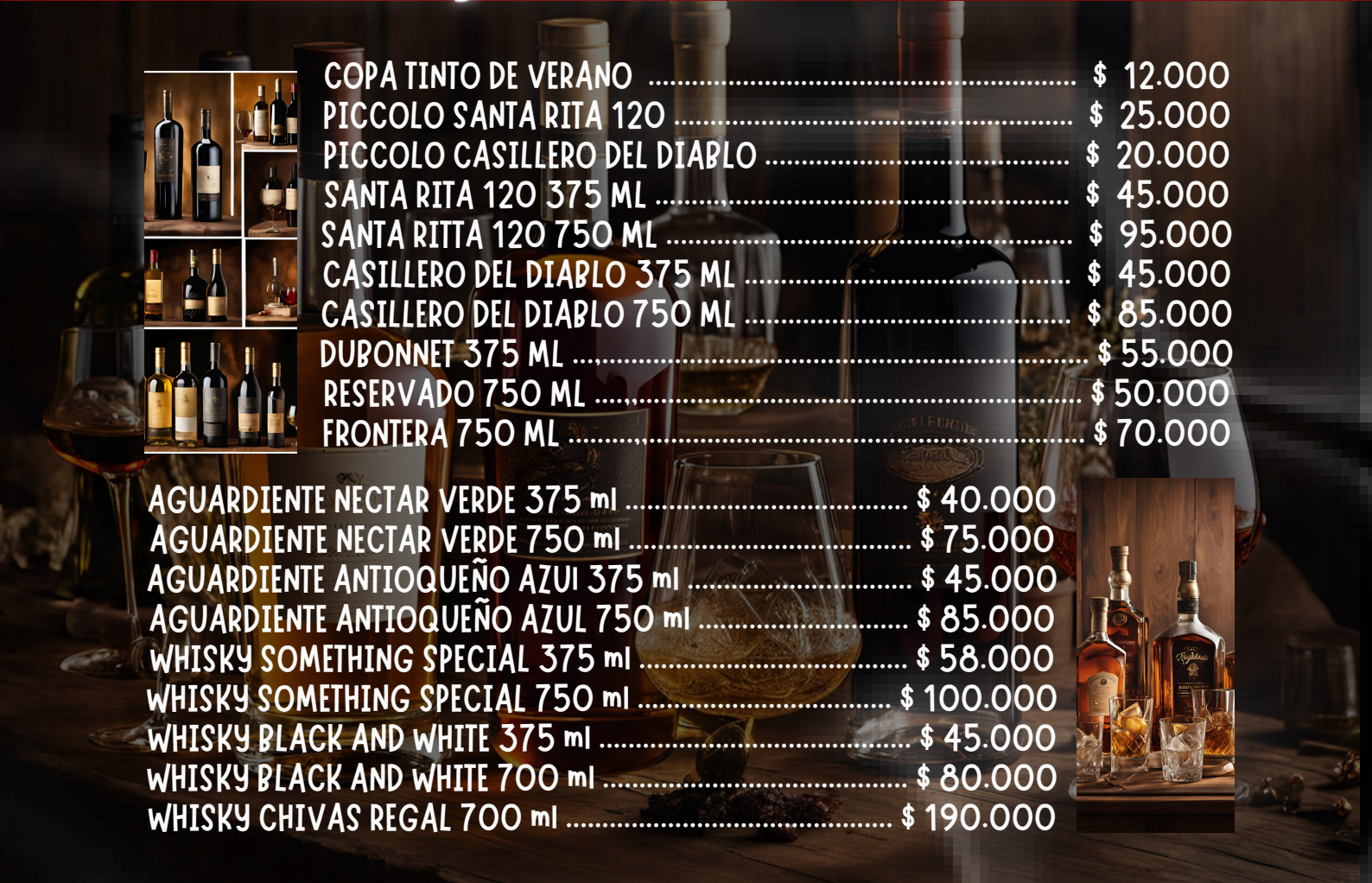


Gran BarBQ




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