



BIENVENIDOS

PARA PICAR

Chorizos 17.600

Jalapeños Asados y Queso Pepper Jack
Un poco picante.

La Fama
Chorizo con toques de Chiles.

**Papas Criollas con Suero
Ahumado y Chimichurri 12.700**

Mazorca La Fama Barbecue 14.900
Mazorca Dulce cortada en 3 pedazos, servida sobre mantequilla
compuesta de chiles. Con sal de limón.

Chicharrones (Pork Belly) 28.900
Barriga de Cerdo adobada en especias por 5 días, ahumada por 3 horas y
cortamente frita.

Nachos BBQ 19.900
Totopos de maíz con carne de res molida y ahumada,
mayonesa BBQ, jalapeño encurtido y queso fundido

BANDEJAS SUGERIDAS POR LA FAMA

PEQUEÑA (1-2 PERSONAS)

1/4 Rack Costillas, Pecho 100gr, Cole Slaw, Papa Criolla
48.800

PARA 4 PERSONAS

Pecho 100g, 1/2 Rack de Costillas, Cerdo Desmechado 100g,
1/2 Pollo, Chorizo, Morrillo 100g, Cole slaw, Papas Criollas,
Mac and Cheese
173.600

CORTES Y ACOMPAÑAMIENTOS para armar su bandeja

RES

Morrillo 100 g (Hump) 18.600

Curado en adobo y luego ahumado por 18 horas, servido en tajadas.

Pecho 100 g (Brisket) 18.600

Curado en adobo y luego ahumado por 18 horas, servido en tajadas.

Costilla de Res Wagyu Nacional 51.000

Curado en adobo y luego ahumado por 12 horas. (Según disponibilidad)

Brisket Wagyu 25.500

Corte de pecho Wagyu nacional ahumado por 18 horas y servido con una reducción de salsa gravy. 100g

Punta de Anca 300gr 38.900

Madurada en seco. Ganado nacional. (Fuera del ahumador)

CERDO

Costillas Estilo Baby Back

Se pueden pedir glaseadas o secas, o mitad y mitad.

1/4 rack (aprox. 350g) 34.600

1/2 rack (aprox. 700g) 64.000

Costillas Estilo St. Louis

Nuestro plato insignia. Servimos un corte largo de costillas que son marinadas y adobadas, luego ahumadas por 6 horas, parrilladas con salsa para lograr un caramelizado ideal.

1/4 rack (aprox. 350g) 34.000

1/2 rack (aprox. 700g) 64.600

Cerdo Desmechado (Pulled Pork) 100 g 18.400

Hombro de Cerdo adobado y ahumado por 20 horas con hueso, luego desmechado y mojado con una salsa típica del sur de Estados Unidos.

POLLO

1/2 Pollo Barbecue 30.100

Adobado por 1 día antes de ser ahumado por 2 horas.
Lo parrillamos con salsa barbecue antes de servirlo.

ALITAS

Todas nuestras Alitas de pollo son ahumadas, previamente adobadas y par rilladas antes de servir

5 und. 19.700

Clásicas La F ama

Bañadas en salsa BBQ.

Buffalo

Bañadas en salsa Buffalo, picantes.

ACOMPAÑAMIENTOS

Chips de Papas Nativas 7.500

Variedad de papas nativas, dip de tomates y pimientos.

Fríjoles Barbecue 10.200

Típico acompañamiento barbecue con nuestro fríjol, su base es una salsa con toques dulces y contiene trozos de carne de res ahumada.

Mac and Cheese 16.100

Cole Slaw 7.000

Nuestra versión de la típica ensalada de repollo y zanahoria.

Papa Francesa 7.200

Ensalada Pequeña 10.900

HAMBURGUESAS

Veggie Burger 22.800

Hamburguesa vegetariana estilo falafel con nuestro típico sabor BBQ con dip de aguacate y mayonesa de cilantro. Acompañada de papas fritas, criollas o mini ensalada.

Cheese burger

Sencilla 24.200 | Doble 31.800

100g de carne de res angus, queso cheddar, lechuga y tomate. Acompañada de papas fritas o papas criollas.

Hamburguesa La Fama 32.100

180g de carne de res angus, tocineta ahumada, salsa de queso azul, champiñones, cebollitas caramelizadas y delgados crocantes de papas. Acompañada de papas fritas o papas criollas.

SÁNDUCHES

Cerdo Desmechado (Pulled Pork) 23.900

Cerdo desmechado que se desborda, Cole Slaw, pepinillo y salsa barbecue.

Pastrami 31.600

200gr de Morillo que se deja 15 días en salmuera, ahumado y luego cocido al vapor, pan centeno y mostaza Acompañado con un poco de slaw.

1/2 con papas y ensalada 18.800

ENSALADAS

Ensalada La Fama 19.700

Lechugas mixtas, tomate cherry, cebolla rojas encurtida, aguacate, maíz tierno, cebolla puerro crocante, vinagreta de la casa.

POSTRES

Brownie con Helado 13.900

Torta de Coco con Crema Inglesa 15.900

Keylime Pie 12.300

PARA TERMINAR EN CASA

KIT BBQ LA FAMA

Caja con una cuidadosa selección de productos emblemáticos de La Fama Barbecue.

Todo está listo para terminar.

1-2 Personas 66.900

Rack Costillas, St. Louis La Fama, Brisket Wagyu Nacional x 200 gr, Pulled Pork x 200 gr, Cole Slaw, Pan x 2 uds.

3-4 Personas 139.000

1/4 Rack (350-400 g) Costillas Baby Back, 1/4 Rack (350-400 g) Costillas St. Louis, 200g Brisket (Pecho), 2 Chorizos Picantes, 2 Chorizos con Jalapeños, 220 g Cole Slaw (Ensalada de Repollo). 250 ml Salsa BBQ La Fama y 250 ml Salsa BBQ Picante.

Chorizo Picante / 23.900

Chorizo Picante La Fama x 5 unidades

Chorizo Jalapeño / 23.900

Chorizo Jalapeño x 5 unidades

Cole Slaw 220g / 6.700

Costillas Baby Back

1/4 Rack: 38.000 | 1/2 Rack: 68.000

Rack Costillas St Louis

1/4 Rack: 36.000 | 1/2 Rack: 65.000

Pulled Pork 400g / 26.000

Pastrami 200g / 19.000

Brisket Nacional 200g / 17.000

Adobo BBQ 400gr / 11.000

Adobo Carolina 400g / 13.000

Adobo Memphis 400g / 13.000

Cebolla Roja Encurtida 210g / 10.000

Jalapeños Encurtidos 210g / 10.000

LAS SALSAS BBQ DE LA FAMA

Lleve el sabor de sus cortes y acompañamientos a otro nivel con nuestras salsas

Salsa BBQ 13.000

Salsa barbecue de la casa al estilo North Carolina con un toque dulce. Agréguela a cualquier preparación para darle el verdadero sabor del BBQ sureño.

Salsa BBQ Pica 16.000

Para los amantes del picante, nuestra salsa barbecue con toque de chiles secos. Ideal para exaltar el sabor de cualquier plato.

PARA BRINDAR

CÓCTELES EMBOTELLADOS

\$26.000

Margarita Poblano

Altos Plata, mezcal, lulo, limón, Ancho Reyes

Corozo Cosmo

Absolut, corozo, limón mandarino, licor de naranja.

Mezcalita

Altos Plata, mezcal, jengibre, limón, miel de agave.

Penicillin

Chivas Extra, jengibre, miel, limón.

CÓCTELES PARA COMPARTIR

SANGRÍA

Para 4 a 6 personas (1lt): \$96.000

Para 2 a 3 personas (400ml): \$48.000

Tinta

Vino tinto, Havana Club Añejo Especial, toronja, corozo, mora

Rosada

Vino rosado, Havana Club Añejo Especial, Lillet Rosé, fresa, albahaca

Kit Pickleback

Media botella de Jameson, media botella de pickle,
3 Club Colombia

\$130,000

CERVEZAS

Club Colombia - \$8.000

Stella Artois - \$12.000

Corona- \$11.000

Budweiser - \$10.000

BBC Monserrate Roja - \$12.000

BBC Septimazo IPA - \$14.000

SIN ALCOHOL

Agua Vivante: \$4.900

Agua Manantial: \$5.900

Agua San Pellegrino 500ml: \$11.900

Gaseosas 10 oz: \$5.900

Gaseosas 400ml: \$6.900

Tónica: \$5.900

Fever Tree Tónica: \$10.900

Soda: \$4.900

Limonada: \$5.900

Jugo de mandarina: \$6.900

Tropical Ice: \$6.900

NUESTROS VINOS

BURBUJAS

Espumoso Saint Louis

Brut Blanc de Blancs, Chardonnay, Francia

Botella \$48.900

Copa: \$10.000

ROSADO

U by Undurraga Rose,

Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chile

Botella: \$99.900

Copa: \$18.900

BLANCOS

BLANCO

Baron Philippe de Rothschild

Chardonnay, Pays, D'oc, Francia

Botella \$85.900

Copa \$17.900

Menade ecológico

Verdejo, Rueda, España

\$135.900

Loimer

Riesling Kamptal DAC, Austria

\$159.900

Volcanes Reserva

Sauvignon Blanc,
Valle de Leyda, Chile

\$129.900

TINTOS

Chocalan Prólogos

Carmenere, Valle de Maipo, Chile

\$102.900

Aliwen Reserva

Cabernet-Carmenere, Valle del Colchagua, Chile

\$115.900

Palacios Remodo, "La VendimiA"

Tempranillo, Garnacha, Rioja, España

\$124.900

Sola Fred

Cariñena, Montsant, España

\$124.900

Salentein Portillo

Malbec, Mendoza, Argentina

Botella \$90.900

Copa \$18.900

LICORES

GINEBRA

TRA **GINEBRA** BOT
\$37 PLYMOUTH \$370
\$45 MONKEY 47 \$440
\$20 BEEFEATER \$200
BEEFEATER ½ \$105
\$29 BEEFEATER 24 \$310
\$24 BEEFEATER PINK \$240

RON / CAÑA

TRA **RON / CAÑA** BOT
\$16 HAVANA CLUB 3 AÑOS \$170
\$21 HAVANA CLUB 7 AÑOS \$230
\$18 HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL \$180
\$33 HAVANA CLUB SEL. DE MAESTROS \$330
\$9 AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO SIN AZÚCAR \$90

TEQUILA

TRA **TEQUILA** BOT
\$28 ALTOS PLATA \$280
\$29 ALTOS REPOSADO \$290

APERITIVO

TRA **APERITIVO** BOT
\$20 LILLET ROSÉ \$220
\$20 LILLET BLANC \$220
\$18 DUBONNET \$180

VODKA

TRA **VODKA** BOT
\$20 ABSOLUT \$200
ABSOLUT ½ \$105
\$17 WYBOROWA \$170

WHISK(E)Y

TRA **WHISK(E)Y** BOT

LENDED SCOTCH

\$26 CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$260
\$47 CHIVAS REGAL 18 AÑOS \$510
\$28 CHIVAS REGAL EXTRA \$280
CHIVAS REGAL EXTRA ½ \$145
\$27 BUCHANAN'S DELUXE \$290

SINGLE MALT SCOTCH

\$41 THE GLENLIVET 15 AÑOS \$410
\$32 THE GLENLIVET 12 AÑOS \$320
\$38 THE GLENLIVET CAPTAIN'S \$380
\$29 THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE \$290
\$31 GLENFIDDICH 12 AÑOS \$330
\$49 MACALLAN 12 AÑOS TRIPLE CASK \$490

AMERICAN / IRISH WHISKEY

\$26 JACK DANIEL'S \$280
\$22 JAMESON \$220
JAMESON 1/2 \$115

PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

