

-BODEGA-

LA FAMA

BARBECUE

-DESDE 2012-

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) 27.900

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 o 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

1/4 Rack Costillas, St. Louis La Fama, Brisket 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

Pickleback

Nuestra mezcla pickle con un shot de Jameson y una Club Dorada

Pickleback (30ml) \$15.000

Biggerback (60ml) \$28.000

Partyback

Media botella de Jameson y media de pickle con 3 cervezas

\$135.000

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

CERVEZAS

Draft

Club Colombia Dorada - \$8.000 (300ml) / \$11.000 (500ml)

BBC Chapinero Porter - \$9.000 (300 ml) / 13.000 (500ml)

Stella Artois - \$9.000 (250ml) / \$15.000 (500ml)

Internacionales

Stella Artois \$12.000

Corona \$ 11.000

Budweiser \$10.000

Michelob Ultra \$10.000

Nacionales

BBC Monserrate Roja \$12.000

BBC La Cotidiana Lata (269ml) 7.000

Club Colombia \$8.000

Aguila Light \$7.000

Artesanales

Non Grata MandarIPA \$18.000

Pola del Pub IPA \$13.000

Golden Lion Cider \$11.000

SIN ALCOHOL

Agua Vivante: \$4.900
Agua Manantial con gas 300ml: \$5.000
Agua Manantial 500ml: \$5.500
Agua San Pellegrino 500ml: \$10.000

Gaseosa: \$6.500
Fever Tree Tónica: \$9.900
Soda: \$4.900

Limonada: \$5.900
Jugo de mandarina: \$6.900
Tropical Ice: \$6.900

Jugos Carbonatados Corelia
Lulu y Sauco
Jamaica y Maracuyá
\$8.000

Bebidas Calientes

Café
Americano: \$4.700
Cappuccino: \$5.800
Latte: \$5.800
Espresso: \$4.700
Espresso doble: \$5.800
Macchiato: \$4.700

Té e infusiones
Pídale la caja al mesero
(Escoja el mejor sabor de nuestra caja de té)
\$5.500

Aromática \$4.700

NUESTROS VINOS

BURBUJAS

Espumoso Saint Louis

Brut Blanc de Blancs, Chardonnay, Francia

Botella \$69.900

Copa: \$14.900

Prosecco Tenuta Sant'Anna Glera

Extra Dry, Glera, Véneto, Italia

Botella: \$109.900

ROSADO

U by Undurraga Rose,

Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chile

Botella: \$107.900

Copa: \$21.900

Condesa de Leganza Rose

Tempranillo, V.T de Castilla La Mancha, España

\$99.900

BLANCO

Baron Philippe de Rothschild

Chardonnay, Pays, D'oc, Francia

Botella \$89.900

Copa \$18.900

Menade ecológico

Verdejo, Rueda, España

\$129.900

Salentein Killka Art

Chardonnay, Mendozam Argentina

\$139.900

Condes De Albarei

Albariño, Galacia, España

Botella: 119.900

Copa 24.900

Loimer

Riesling Kamptal DAC, Austria

\$149.900

Volcanes Reserva

Sauvignon Blanc,
Valle de Leyda, Chile

\$129.900

TINTOS

Chocalan Prólogos

Carmenere, Valle de Maipo, Chile

\$114.900

Aliwen Reserva

Cabernet-Carmenere, Valle del Colchagua, Chile

\$114.900

Palacios Remondo, "La Vendimia"

Tempranillo, Garnacha, Rioja, España

Botella: \$143.900

Copa: \$28.900

Sola Fred

Cariñena, Montsant, España

\$129.900

Casillero del Diablo

Dark Blend, Valle del Maule, Chile

99.900

Salentein Portillo

Malbec, Mendoza, Argentina

Botella \$104.900

Copa \$21.900

Manoir du Marquis

Merlot Cabernet, Bordeaux, Francia

Botella: 139.900

LICORES

GINEBRA

TRA **GINEBRA** BOT
\$37 PLYMOUTH \$370
\$58 MONKEY 47 \$440
\$24 BEEFEATER \$240
BEEFEATER ½ \$125
\$29 BEEFEATER 24 \$310
\$27 BEEFEATER PINK \$270

RON / CAÑA

TRA **RON / CAÑA** BOT
\$19 HAVANA CLUB 3 AÑOS \$210
\$25 HAVANA CLUB 7 AÑOS \$270
\$20 HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL \$220
\$33 HAVANA CLUB SEL. DE MAESTROS \$330
\$20 APPLETON ESTATE SIGNATURE BLEND \$220
\$14 AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO SIN AZÚCAR \$150

TEQUILA

TRA **TEQUILA** BOT
\$32 ALTOS PLATA \$320
\$34 ALTOS REPOSADO \$340
\$38 HERRADURA ULTRA \$410

APERITIVO

TRA **APERITIVO** BOT
\$22 DUBONNET \$220
\$23 LILLET BLANC \$250
\$23 LILLET ROSÉ \$250
\$21 APEROL \$230
\$23 CAMPARI \$250
\$28 JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE \$300

VODKA

TRA **VODKA** BOT
\$25 ABSOLUT \$250
ABSOLUT ½ \$125
\$22 WYBOROWA \$220

WHISK(E)Y

TRA **WHISK(E)Y** BOT

BLENDED SCOTCH

\$31 CHIVAS REGAL EXTRA \$310
CHIVAS REGAL EXTRA ½ \$160
\$29 CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$300
\$45 CHIVAS REGAL 18 AÑOS \$490
\$29 BUCHANAN'S DELUXE \$310

SINGLE MALT SCOTCH

\$41 THE GLENLIVET 15 AÑOS \$410
\$36 THE GLENLIVET 12 AÑOS \$360
\$40 THE GLENLIVET CAPTAIN'S \$400
\$32 THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE \$320
\$34 GLENFIDDICH 12 AÑOS \$330
\$52 MACALLAN 12 AÑOS TRIPLE CASK \$520

AMERICAN / IRISH WHISKEY

\$28 JACK DANIEL'S \$300
\$38 WOODFORD RESERVE \$410
\$25 JAMESON \$250
JAMESON 1/2 \$130



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

