

Ugly American.

Menú

miti / miti

Escoja dos opciones para armar su plato **\$26.200**

MEDIA SOPA

Sopa de tomate, champiñones o lentejas

MEDIA ENSALADA

House Chopped Salad, Ensalda de Palmitos Frescos, Ensalada de coliflor, broccoli y feta o Ensalada César

MEDIO SÁNDUCHE

Sánduche de pollo, Sánduche roastbeef, Sánduche de corned beef o Sánduche de lomo de cerdo

para empezar

MINI FAT KID CHEESEBURGER **\$10.700**

70 gr. De nuestra Fat Kid Cheeseburger

🍷 **DIP DE ALACHOFAS Y ESPINACA** **\$23.900**

Con tres quesos, acompañado de totopos

🍷 **MOZZARELLAS FRITAS** **\$15.900**

Medialunas de mozzarella de búfala fritas en panko, acompañadas de miel mostaza

🍷 **ALITAS (BÚFALO PICANTE,BÚFALO MEDIO, BBQ)** **\$26.900**

Marinadas en suero, acompañadas de salsa de queso azul bañadas en la salsa que escoja

Orden Pequeña \$19.000

CARPACCIO DE LOMO DE RES **\$23.900**

Servido con rúgula, alcaparritas fritas, reducción de balsámico, aceite de oliva y queso parmesano

🍷 **MAZORCA DULCE CON BBQ BLANCA** **\$14.800**

Parrilladas y terminadas con una mantequilla de BBQ blanca

CORNBREAD UGLY **\$4.900**

Pan de maíz acompañado con su mantequilla de pimentones asados

DEDITOS DE POLLO **\$18.500**

Apanados en panko, servidos con papa a la francesa y salsa miel mostaza

TACOS DE COSTILLA DE CERDO **\$22.000**

2 tacos de costilla de cerdo desmechada con BBQ de tucupí y pico de gallo de mango en tortilla de trigo

CAZUELA DE ALBÓNDIGAS **\$19.000**

Nuestra mezcla de carne molida de res con tocino, servida con napolitana y gratinadas

NACHOS DE LA CASA **\$27.900**

Clásicos nachos de tortilla de maíz frita, carne molida, salsa de queso cheddar, pico de gallo, jalapeños encurtidos, guacamole y crema agria.

CAMARONES REBOZADOS **\$25.900**

Servidos con una salsa barbecue blanca y roja

sopas y ensaladas

🍷 **CREMA DE CHAMPIÑONES** **\$16.900**

Tradicional crema de champiñones decorada con germinados

🍷 **SOPA DE TOMATE** **\$18.900**

Con hinojo asado, tostada gratinada con queso y nuez pecán

SOPA DE LENTEJAS **\$14.700**

Con tocineta y fosforitos de papa (para vegetarianos se puede pedir sin tocineta)

ENSALADA CÉSAR **\$20.900**

La clásica, lechuga romana con su tradicional aderezo de anchoas, crutones, Parmigiano Reggiano

Con Pollo \$26.700

🍷 **ENSALADA DE COLIFLOR, BRÓCOLI Y FETA** **\$24.900**

Coliflor y brócoli asado, habichuelín, zanahoria baby, quinoa crocante, kale, queso Feta y aderezo de orégano

ENSALADA HOUSE CHOPPED **\$24.200**

Pollo, tocineta ahumada, mozzarella de búfala, lechuga batavia, kale, aguacate, radicchio, dátiles y tomate. Con aderezo de orégano y parmesano

🍷 **ENSALADA DE PALMITOS FRESCOS** **\$28.300**

Tomate cherry, palmitos frescos, aguacate, lechugas mixtas, lentejas crocantes, queso, maíz tierno y huevo cocido con vinagreta de ajonjolí

hamburguesas

THE UGLY **\$36.900**

TODAS LAS HAMBURGUESAS VIENEN SERVIDAS CON PAPAS A LA FRANCESA O ENSALADA VERDE

250 gr de carne, con lechuga romana, aguacate, cebolla caramelizada y queso provolone, acompañada de papas a la francesa

FAT KID CHEESEBURGER **\$28.900**

Hamburguesa de carne de res clásica, en pan tipo potato, con queso cheddar. Acompañada de lechuga romana, tomate y pepinillos al lado

JUICY LUCY **\$29.900**

Hamburguesa rellena de mozzarella de búfala y tomates cherry secos, servida con un pesto de albahaca, en pan tipo potato, lechuga y tomate

FRIED CHICKEN **\$26.400**

Pollo marinado, apanado y frito, lechuga batavia, mayonesa japonesa y tomate

SMOKED BACON AND PEPPER **\$29.900**

Hamburguesa de carne de res clásica, en pan tipo potato, queso pepperjack, salsa de pimienta con pedazos de tocineta. Acompañada con lechuga romana, cebolla roja y tomate

🍷 **VEGGIE** **\$24.900**

Hamburguesa de falafel con pepino cohombro, tomate y salsa raita

WAGYU CHEESEBURGER **\$36.900**

Hamburguesa de carne res Wagyu nacional, en pan tipo potato, queso cheddar, acompañada de lechuga romana, tomate y pepinillos

HAMBURGUESA CALLEJERA CON QUESO **\$20.800**

Carne delgada de Angus nacional en potato bun, lechuga, tomate, pepinillo, mayonesa de la casa. Con papas a la francesa

Doble con queso \$24.900

¡Pregunte por nuestros kits para terminar en casa!

fuertes

STEAK FRITES **300g \$40.900 / 200g \$30.900**

Lomo de res Angus nacional asado, con papas a la francesa

CHURRASCO WAGYU **\$39.900**

Corte jugoso de 350 Grs. de carne Wagyu, servido con papa a la francesa o ensalada de casa y chimichurri

🍷 **TACOS DE PESCADO** **\$30.900**

2 tacos de pescado blanco del día salteado, con slaw de jícama y repollo. Pico de gallo, cilantro y mayonesa de chiles secos aparte

POLLO ENTERO **\$60.000**

Pollo entero para 3-4 personas servido con papa criolla

BEEF STROGANOFF **\$38.900**

Trozos de lomo de res braseados con champiñón y cebolla al vino. Pídala con puré de papa, papa a la francesa o ensalada verde

MILANESA DE TERNERA **\$33.500**

Servida con una ensalada verde con aguacate

CALENTADO UGLY AMERICAN **\$23.200**

Trozos de corned beef, plátano maduro, maíz tierno, jalapeño encurtido, tomate, cilantro servido con crema de tomate

PAILLARD DE POLLO **\$25.900**

Pechuga delgada de pollo a la plancha, gratinada con queso Pepper Jack, un toque de salsa barbecue y chimichurri. Servida con papa a la francesa o ensalada verde

COSTILLAS BBQ **\$40.900**

400g de costillas de cerdo (spare) ahumadas, bañadas en salsa BBQ, con slaw de la casa o papas fritas

POLLO AL CURRY **\$27.000**

Pechuga de pollo, zanahoria baby, coliflor, habichuelín, leche de coco, curry, ajo y jengibre servido con arroz blanco

acompañamientos

🍷 **PAPAS A LA FRANCESA** 🍷 **ENSALADA VERDE** 🍷 **PURÉ DE PAPAS**
\$6.300 **\$9.300** **\$7.400**
con queso \$9.300

sánduches

COSTILLA DE RES **\$26.800**

Costilla de res desmechada con salsa barbecue de tucupí, con zucchini asados en mantequilla de raíz picante

POLLO **\$26.900**

Con tocineta ahumanda de la casa, tomate, lechuga, mayonesa y pan challah hecho en casa

LOMO DE CERDO **\$26.900**

Con queso Pepper Jack, cebolla críspy, zucchini verde y amarillo, mostaza y mayonesa japonesa. En pan ciabatta, servido con papa chip

ROASTBEEF **\$24.900**

Con queso, kale, rúgula, cebolla roja asada al balsámico y mayonesa de la casa. En pan ciabatta, servido con papa chip

CORNED BEEF **\$26.900**

Morrillo pasado por salmuera por 15 días y luego hervido, servido con col slaw y pan campesino

brunch

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS 9:30AM A 2:00PM

CANASTA DE PAN **\$8.500**

🍷 **BOWL DE FRUTAS** **\$12.600**

De temporada. Lo puede acompañar con yogur griego.

🍷 **GRANOLA DE LA CASA** **\$14.700**

De avena, germen de trigo, almendra, uvas pasas, piña y mango deshidratado. Yogur griego, miel.

TOSTADA FRANCESA SENCILLA **\$9.500**

Una tajada de tostada francesa en triángulos. Ganache de chocolate.

🍷 **TOSTADAS FRANCESAS DE PAN CHALLAH** **\$16.800**

Con ganache de chocolate syrup de maple

🍷 **CHILAQUILES** **\$16.600**

Dos huevos fritos sobre totopos y salsa roja. Con suero y queso blanco rallado

OMELETTE DE JAMÓN **\$13.700**

Jamón de cerdo y Cheddar.

🍷 **PANCAKES** **\$19.900**

Pancakes con salsa de agrás y crema chantilly

🍷 **TOSTADA DE AGUACATE** **\$12.600**

Huevo pochado sobre tostada de pan campesino con puré de aguacate, paprika y aceite de oliva

🍷 **HUEVOS SHAKSHUKA** **\$15.800**

Tradicional receta del Medio Oriente, 2 huevos cocidos en una salsa de tomates, pimentones, cebolla, especias mediterráneas, cilantro y tahini. Servido con pan pita

BENEDICTINOS CLÁSICOS **\$16.200**

2 huevos pochados sobre jamón ahumado de punta de anca de cerdo, muffins hechos en casa, salsa holandesa y cebollín

STEAK AND EGGS **\$30.900**

Lomo de res (200g) con nuestras papas a la francesa y huevo encima. Chimichurri con pimienta roja

🍷 **RANCHEROS** **\$14.700**

Huevos rancheros con 3 tortillas de maíz

OMELETTES **\$13.700**

1.Corned Beef, queso suizo y espinaca. 2. Jamón de cerdo y Cheddar.

HUEVOS AL GUSTO **\$13.700**

2 huevos al gusto, puede escoger entre: 1. Champiñones. 2. Cebolla. 3. Espinaca. 4. Tomate. 5. Jamón. 6. Queso Cheddar

SANDUCHE DE HUEVO **\$16.900**

Servido con salchicha de cerdo, mayonesa de sriracha, queso cheddar en pan de hamburguesa

CALENTADO UGLY AMERICAN **\$23.200**

Trozos de corned beef, plátano maduro, maíz tierno, jalapeño encurtido, tomate, cilantro servido con crema de tomate

niños

HUEVOS FRITOS

2 Huevos fritos **\$8.500**

TOSTADA FRANCESA SENCILLA CON PAN CHALLAH

Una tajada de tostada francesa en triángulos. Ganache de chocolate **\$9.500**

postres

BROWNIE DE AREQUIPE Y CHOCOLATE **\$12.800**

Brownie melcochado con centro de arequipe caliente y servido helado de vainilla

PIE DE MANZANA **\$11.600**

Clásico con bola de helado vainilla

TORTA DE CHOCOLATE **\$14.700**

De tres capas con frosting de chocolate y bola de helado de vainilla

CRÉME BRÛLÉE DE NUTELLA **\$11.600**

Brulée a base de nutela y galleta

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS **\$12.800**

Clásico Americano

Ugly American.

Bebidas

Cocteles Embotellados

- \$26.000 -

Margarita Poblano

Altos Plata, mezcal, lulo, limón, Ancho Reyes

Corozo Cosmoo

Absolut, corozo, limón mandarino, licor de naranja.

Mezcalita

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

Penicillin

Chivas Extra, jengibre, miel, limón

Life Aquatic

Beefeater, toronja, feijoa, limón

Boulevardier

Whiskey de centeno, Dubonnet, Campari

Negroni

Beefeater, Vermut rojo, Campari

- \$30.000 -

IMPROVED OLD FASHION

Whiskey de centeno, licor de maraschino, amargos de cacao y ajenjo.

VASPER MARTINI

Monkey 47, Plymouth, Lillet Blanc, Vodka

Sangrías para compartir:

Para 4 a 6 personas: \$96.000

Para 2 a 3 personas: \$48.000

Tinta

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

Rosada

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

Cervezas

Club Colombia \$8.000

Budweiser \$10.000

Stella Artois \$12.000

Corona \$11.000

BBC Monserrate Roja \$12.000

BBC Septimazo IPA \$14.000

Aguila cero \$7.000

Sin alcohol

Agua Vivante: \$4.900

Agua Nacimiento: \$5.900

Agua Acqua Panna 500ml: \$11.900

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

Vinos

BURBUJAS

Cava Anne Marie

Pinot Noir, San Sadurní d'Anoia, España
\$126.000

ROSADO

U by Undurraga Rose,

Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chile
\$80.000

BLANCOS

Baron Philippe de Rothschild

Chardonnay, Pays, D'oc, Francia
\$69.000

Volcanes Reserva

Sauvignon Blanc,
Valle de Leyda, Chile
\$103.000

TINTOS

Chocalan Prólogos

Carmenere, Valle de Maipo, Chile
\$84.000

Palacios Remodo, "La Vendimi"

Tempranillo, Garnacha
\$102.000

Sola Fred

Cariñena, Montsant, España
\$100.000

Salentein Portillo,

Malbec, Mendoza, Argentina
\$72.000

Licores

Ginebra

TRA BOT

\$45 MONKEY 47 \$450

\$37 PLYMOUTH \$370

\$25 BEEFEATER \$250

BEEFEATER ½ \$90

\$32 BEEFEATER 24 \$340

\$28 BEEFEATER PINK \$280

Ron/Caña

TRA BOT

\$33 HAVANA CLUB SEL. DE MAESTROS \$330

\$26 HAVANA CLUB 7 AÑOS \$280

\$22 HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL \$240

\$20 HAVANA CLUB 3 AÑOS \$220

Tequila

TRA BOT

\$34 ALTOS PLATA \$340

\$34 ALTOS REPOSADO \$340

Aperitivos

TRA BOT

\$25 LILLET ROSÉ \$270

\$25 LILLET BLANC \$270

\$22 DUBONNET \$220

Vodka

TRA BOT

\$25 ABSOLUT \$250

ABSOLUT ½ \$90

\$23 WYBOROWA \$230

Whiskey

TRA BOT

BLENDED SCOTCH

\$48 CHIVAS REGAL 18 AÑOS \$520

\$34 CHIVAS REGAL EXTRA \$340

CHIVAS REGAL EXTRA ½ \$140

\$31 CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$310

SINGLE MALT SCOTCH

\$41 THE GLENLIVET 15 AÑOS \$410

\$32 THE GLENLIVET 12 AÑOS \$320

\$32 THE GLENLIVET CAPTAIN'S \$320

\$32 THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE \$320

AMERICAN / IRISH WHISKEY

\$25 JAMESON \$250

JAMESON ½ \$100