



MENÚ

PARA PICAR

Chicharrones (Pork Belly) 21.000

Barriga de Cerdo adobada en especias por 5 días, ahumada por 3 horas y cortamente frita.

Chorizos 16.900

Jalapeños Asados y Queso Pepper Jack
Un poco picante.

La Fama

Chorizo con toques de Chiles.

Papas Criollas con Suero Ahumado y Chimichurri 12.200

Mazorca La Fama Barbecue 14.300

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

BANDEJAS SUGERIDAS POR LA FAMA

PEQUEÑA (1-2 PERSONAS)

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

46.900

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

166.900

HAMBURGUESAS

Veggie Burger 21.900

Hamburguesa vegetariana a base de lenteja y quinoa con lechuga y tomate. Acompañada de papas fritas o papas criollas.

Cheeseburger Sencilla 23.200 Doble 30.500

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

Hamburguesa La Fama 30.800

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) 22.900

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

Pastrami 29.800

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

1/2 con papas o ensalada 18.000

CORTES Y ACOMPAÑAMIENTOS

para armar su bandeja

RES

Morrillo 100 g (Hump) 17.800

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

Pecho 100 g (Brisket) 17.800

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

Costilla de Res Wagyu Nacional 49.000

Curado en adobo y luego ahumado por 12 horas.

CERDO

Costillas estilo Baby Back

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

1/4 rack (aprox. 350g) 32.600

1/2 rack (aprox. 700g) 59.800

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) 32.600

1/2 rack (aprox. 700g) 59.800

Cerdo Desmechado (Pulled Pork) 100 g 17.600

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 28.900

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 parrilladas antes de servir
5 und. 18.900

Clásicas La Fama

Bañadas en salsa BBQ.

Buffalo

Bañadas en salsa Buffalo, picantes.

ACOMPAÑAMIENTOS

Chips de Papas Nativas 7.200

Variedad de papas nativas, dip de tomates y pimientos.

Frijoles Barbecue 9.800

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

Mac and Cheese 15.400

Cole Slaw 6.700

Nuestra versión de la típica ensalada de repollo y zanahoria.

Papa francesa 6.900

ENSALADAS

Ensalada La Fama 18.900

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

POSTRES

Brownie con Helado 11.800

Torta de Coco con Crema Inglesa 13.700

Keylime Pie 11.800

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 45.000

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 48.000

6 un de Chorizo Picante La Fama

Chorizo Jalapeño 48.000

6 Un de Chorizo Jalapeño.

Cole Slaw 220 g 6.700

1/4 Rack Costillas Baby Back 27.900

1/4 Rack Costillas St Louis 27.900

Brisket (Pecho) 200 g 48.900

Pulled Pork 400 g 35.900

Pastrami 200 g 27.900

Alas Ahumadas X10 40.000

LAS SALSAS BBQ DE LA FAMA

para llevar

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

Salsa BBQ 12.000

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 15.000

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

BEBIDAS

CÓCTELES 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.

MARGARITA

Altos Plata, limón, licor de naranja.

PENICILLIN

Chivas Extra, jengibre, miel, limón

\$28.000

IMPROVED OLD FASHIONED

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

CÓCTELES PARA COMPARTIR:

SANGRÍA

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

PENICILLIN

1L (6 cocteles): \$149.000

CERVEZAS

Stella Artois - \$12.000
Corona- \$11.000
Club Colombia - \$8.000
BBC Monserrate Roja- \$12.000
Aguila Cero: 7.000

SIN ALCOHOL

Agua Vivante: \$4.900
Agua Nacimiento: \$5.900

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
Botella \$69.000
Copa \$14.000

VOLCANES RESERVA

Sauvignon Blanc, Valle de Leyda, Chile
\$103.000

TINTOS

CHOCALAN PRÓLOGOS

Carmenere, Valle de Maipo, Chile
\$84.000

PALACIOS REMODO, "LA VENDIMIA"

Tempranillo, Garnacha, Rioja, España
\$102.000

SOLA FRED

Cariñena, Montsant, España
\$100.000

SALENTEIN PORTILLO,

Malbec, Mendoza, Argentina
Botella \$72.000
Copa \$15.000

LICORES

GINEBRA

TRA BOT
\$37 PLYMOUTH \$370
\$25 BEEFEATER \$250
BEEFEATER 1/2 \$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

APERITIVOS

TRA BOT
\$25 LILLET ROSÉ \$270
\$25 LILLET BLANC \$270
\$22 DUBONNET \$220

VODKA

TRA BOT
\$25 ABSOLUT \$250
ABSOLUT 1/2 \$90
\$23 WYBOROWA \$230

WHISK(E)Y

TRA BOT

BLENDED SCOTCH

\$48 CHIVAS REGAL 18 AÑOS \$520
\$34 CHIVAS REGAL EXTRA \$340
CHIVAS REGAL EXTRA 1/2 \$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

\$27 JAMESON \$270