

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

70 gr. De nuestra Fat Kid Cheeseburger

DIP DE ALACHOFAS Y ESPINACA

Con tres quesos, acompañado de totopos

MOZZARELLAS FRITAS

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

ALITAS (BÚFALO PICANTE,BÚFALO MEDIO, BBQ)

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

Orden Pequeña \$19.000

CARPACCIO DE LOMO DE RES

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

MAZORCA DULCE CON BBQ BLANCA

Parrilladas y terminadas con una mantequilla de BBQ blanca

CORNBREAD UGLY

Pan de maíz acompañado con su mantequilla de pimentones asados

DEDITOS DE POLLO

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

TACOS DE COSTILLA DE CERDO

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

CAZUELA DE ALBÓNDIGAS

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

NACHOS DE LA CASA

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

CAMARONES REBOZADOS

Servidos con una salsa barbecue blanca y roja

MAC AND CHEESE

Coditos de pasta con queso, gratinados

sopas y ensaladas

CREMA DE CHAMPIÑONES

Tradicional crema de champiñones decorada con germinados

SOPA DE TOMATE

Con hinojo asado, tostada gratinada con quesoillo y nuez pecán

SOPA DE LENTEJAS

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

ENSALADA CÉSAR

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

Con Pollo \$26.700

ENSALADA DE COLIFLOR, BRÓCOLI Y FETA

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

ENSALADA HOUSE CHOPPED

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

ENSALADA DE PALMITOS FRESCOS

Tomate cherry, palmitos frescos, aguacate, lechugas mixtas, lentejas crocantes, quesoillo, 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

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

JUICY LUCY

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

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

SMOKED BACON AND PEPPER

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

Hamburguesa de falafel con pepino cohombro, tomate y salsa raita

WAGYU CHEESEBURGER

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

HAMBURGUESA CALLEJERA CON QUESO

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

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, huevo, tomate, cilantro servido con crema

de tomate y jalapeño encurtido

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

\$6.300
con queso **\$9.300**

🍷 ENSALADA VERDE

\$9.300

🍷 PURÉ DE PAPAS

\$7.400

sánduches

GOSTILLA DE RES

\$26.800

Costilla de res desmechada con salsa barbecue de tucupí, con zuchinis 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 crispy, zucchini verde y amarillo, mostaza y mayonesa japonesa. En pan ciabatta, servido con papa chip

ROASTBEEF

\$24.900

Con quesoillo, 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

postres

BROWNIE DE AREQUIPE Y CHOCOLATE

\$12.800

Brownie melcochudo 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

CRÈME BRÛLÉE DE NUTELLA

\$11.600

Brulée a base de nutela y galleta

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

\$12.800

Clásico Americano

brunch

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

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

CANASTA DE PAN

\$8.500

🍷 BOWL DE FRUTAS

De temporada. Lo puede acompañar con yogur griego.

\$12.600

🍷 GRANOLA DE LA CASA

\$14.700

De avena, gérmen 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

PANGAKES

Pancakes con salsa de agrás y crema chantilly

\$19.900

🍷 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, huevo, tomate, cilantro servido con crema de tomate y jalapeño encurtido

Ugly American.

Bebidas

cócteles embotellados

- \$26.000 -

Margarita Poblano

Altos Plata, mezcal, lulo, limón, Ancho Reyes

Corozo Cosmo

Absolut, corozo, limón mandarino, licor de naranja

Penicillin

Chivas Extra, jengibre, miel, limón

Life Aquatic

Beefeater, toronja, feijoa, limón

- \$30.000 -

Improved Old Fashioned

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

Vasper Martini

Monkey 47, Plymouth, Lillet Blanc, Vodka

sangría 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

cervezas

Club Colombia: \$8.000

Budweiser: \$10.000

Stella Artois: \$12.000

Corona: \$11.000

BBC Monserrate Roja: \$12.000

Aguila Cero: \$7.000

sin alcohol

Agua Vivante: \$4.900

Agua Nacimiento: \$5.900

Gaseosas: \$6.900

Tónica: \$5.900

Fever Tree Tónica: \$10.900

Soda: \$4.900

Limonada: \$5.900

Jugo de mandarina: \$6.900

Jugo de naranja: \$6.900

Jugo de maracuyá: \$6.900

Té Fríos de Selvatica
\$6.900

Açai

Arazá

Camu Camu

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

TRA **Ginebra** BOT

\$45 MONKEY 47 \$450

\$37 PLYMOUTH \$370

\$25 BEEFEATER \$250

BEEFEATER ½ \$90

\$32 BEEFEATER 24 \$340

\$28 BEEFEATER PINK \$280

TRA **Ron/Caña** 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

TRA **Tequila** BOT

\$34 ALTOS PLATA \$340

TRA **Aperitivos** BOT

\$22 DUBONNET \$220

\$25 LILLET BLANC \$270

\$25 LILLET ROSÉ \$270

TRA **Vodka** BOT

\$25 ABSOLUT \$250

ABSOLUT ½ \$90

\$23 WYBOROWA \$230

TRA **Whisky** 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

\$27 JAMESON \$270