

<b>MINI FAT KID CHEESEBURGER</b>	<b>\$10.700</b>
70 gr. De nuestra Fat Kid Cheeseburger	
<b>DIP DE ALACHOFAS Y ESPINACA</b>	<b>\$23.900</b>
Con tres quesos, acompañado de totopos	
<b>MOZZARELLAS FRITAS</b>	<b>\$15.900</b>
Medialunas de mozzarella de búfala fritas en panko, acompañadas de miel mostaza	
<b>ALITAS (BÚFALO PICANTE, BÚFALO MEDIO, BBQ)</b>	<b>\$26.900</b>
Marinadas en suero, acompañadas de salsa de queso azul bañadas en la salsa que escoja	
<b>CARPACCIO DE LOMO DE RES</b>	<b>\$23.900</b>
Servido con rúgula, alcaparritas fritas, reducción de balsámico, aceite de oliva y queso parmesano	
<b>MAZORCA DULCE CON BBQ BLANCA</b>	<b>\$14.800</b>
Parrilladas y terminadas con una mantequilla de BBQ blanca	
<b>CORNBREAD UGLY</b>	<b>\$4.900</b>
Pan de maíz acompañado con su mantequilla de pimentones asados	
<b>DEDITOS DE POLLO</b>	<b>\$18.500</b>
Apanados en panko, servidos con papa a la francesa y salsa miel mostaza	
<b>TACOS DE COSTILLA DE CERDO</b>	<b>\$22.000</b>
2 tacos de costilla de cerdo desmechada con BBQ de tucupí y pico de gallo de mango en tortilla de trigo	
<b>CAZUELA DE ALBÓNDIGAS</b>	<b>\$19.000</b>
Nuestra mezcla de carne molida de res con tocino, servida con napolitana y gratinadas	
<b>NACHOS DE LA CASA</b>	<b>\$27.900</b>
Clásicos nachos de tortilla de maíz frita, carne molida, salsa de queso cheddar, pico de gallo, jalapeños encurtidos, guacamole y crema agria	
<b>CAMARONES REBOZADOS</b>	<b>\$25.900</b>
Servidos con una salsa barbecue blanca y roja	
<b>MAC AND CHEESE</b>	<b>\$16.600</b>
Coditos de pasta con queso, gratinados	
	<b>con pollo ahumado</b>
	<b>\$19.400</b>

- CREMA DE CHAMPIÑONES** **\$16.900**  
Tradicional crema de champiñones decorada con germinados
  
- SOPA DE TOMATE** **\$18.900**  
Con hinojo asado, tostada gratinada con quesillo 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
  
- 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, quesillo, maíz tierno y huevo cocido con vinagreta de ajonjolí

## miti / miti

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

### **MEDIA SOPA**

Sopa de tomate, champiñones o lentejas

### **MEDIA ENSALADA**

House Chopped Salad, Ensalada 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

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

**THE UGLY** **\$36.900**

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!**

## 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

## **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 ahumada 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 quesillo, 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

<b>BROWNIE DE AREQUIPE Y CHOCOLATE</b>	<b>\$12.800</b>
Brownie melcochudo con centro de arequipe caliente y servido helado de vainilla	
<b>PIE DE MANZANA</b>	<b>\$11.600</b>
Clásico con bola de helado vainilla	
<b>TORTA DE CHOCOLATE</b>	<b>\$14.700</b>
De tres capas con frosting de chocolate y bola de helado de vainilla	
<b>CRÉME BRÛLÉE DE NUTELLA</b>	<b>\$11.600</b>
Brulée a base de nutela y galleta	
<b>CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS</b>	<b>\$12.800</b>
Clásico Americano	

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

## niños

**HUEVOS FRITOS** \$8.500

2 Huevos fritos

**TOSTADA FRANCESA SENCILLA CON PAN CHALLAH** \$9.500

Una tajada de tostada francesa en triángulos. Ganache de chocolate

**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, 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

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



## Cervezas

Club Colombia	<b>\$8.000</b>
Budweiser	<b>\$10.000</b>
Stella Artois	<b>\$12.000</b>
Corona	<b>\$11.000</b>
BBC Monserrate Roja: \$12.000	<b>\$12.000</b>
Aguila Cero	<b>\$7.000</b>

## Sin alcohol

Agua Vivante	
Agua Nacimiento	<b>\$4.900</b>
	<b>\$5.900</b>
Gaseosas	
Tónica	<b>\$6.900</b>
Fever Tree Tónica	<b>\$5.900</b>
Soda	<b>\$10.900</b>
	<b>\$4.900</b>
Limonada	
Jugo de mandarina	<b>\$5.900</b>
Jugo de naranja	<b>\$6.900</b>
Jugo de maracuyá	<b>\$6.900</b>
	<b>\$6.900</b>
Té Fríos de Selvatica	
Açai	<b>\$6.900</b>
Arazá	
Camu Camu	

## **Cócteles embotellados**

- \$26.000 -

### **Margarita Poblano**

Altos Plata, mezcal, lulo, limón, Ancho Reyes

### **Corozo Cosmo**

Absolut, corozo, limón mandarina, 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

## Burbujas

### Espumoso Saint Louis

Brut Blanc de Blancs, Chardonnay, Francia

Botella \$48.900  
Copa: \$10.00

## Rosado

### U by Undurraga Rose,

Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chile

\$99.900

## Blancos

### 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

## Ginebra

MONKEY 47  
PLYMOUTH  
BEEFEATER  
BEEFEATER ½  
BEEFEATER 24  
BEEFEATER PINK

Trago: \$45 Botella: \$450  
Trago: \$37 Botella: \$370  
Trago: \$25 Botella: \$250  
Media Botella: \$90  
Trago: \$32 Botella: \$340

## Ron/Caña

HAVANA CLUB SEL. DE MAESTROS  
HAVANA CLUB 7 AÑOS  
HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL  
HAVANA CLUB 3 AÑOS

Trago: \$33 Botella: \$330  
Trago: \$26 Botella: \$280  
Trago: \$22 Botella: \$240  
Trago: \$20 Botella: \$220

## Tequila

ALTOS PLATA

Trago: \$34 Botella: \$340

## Aperitivos

DUBONNET  
LILLET BLANC  
LILLET ROSÉ

Trago: \$22 Botella: \$220  
Trago: \$25 Botella: \$270  
Trago: \$25 Botella: \$270

## Vodka

ABSOLUT  
ABSOLUT ½  
WYBOROWA

Trago: \$25 Botella: \$250  
Media Botella: \$90  
Trago: \$23 Botella: \$230

## Whisky

### BLENDED SCOTCH

CHIVAS REGAL 18 AÑOS  
CHIVAS REGAL EXTRA  
CHIVAS REGAL EXTRA ½  
CHIVAS REGAL 12 AÑOS

Trago: \$48 Botella: \$520  
Trago: \$34 Botella: \$340  
Media Botella: \$140  
Trago: \$31 Botella: \$310

### SINGLE MALT SCOTCH

THE GLENLIVET 15 AÑOS  
THE GLENLIVET 12 AÑOS  
THE GLENLIVET CAPTAIN'S  
THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE

Trago: \$41 Botella: \$410  
Trago: \$32 Botella: \$320  
Trago: \$32 Botella: \$320  
Trago: \$32 Botella: \$320

### AMERICAN / IRISH WHISKEY

JAMESON

Trago: \$27 Botella: \$270