

T

# **Ugly American.**

---



**MENÚ**

# PRODUCTOS PARA TERMINAR EN CASA

Puede encontrar en [despensatakami.co](https://despensatakami.co)



**Para empezar**

**Sopas y ensaladas**

**Hamburguesas**

**Fuertes**

**Sánduches**

**Niños**

**Postres**

**Brunch**

**Cervezas**

**Bebidas**

**Cocteles**

**Vinos**

**Licores**

<b>DIP DE ESPINACA</b> Con tres quesos, acompañado de totopos	<b>\$23.400</b>
<b>MOZZARELLAS FRITAS</b> Medialunas de mozzarella de búfala fritas en panko, acompañadas de miel mostaza	<b>\$21.300</b>
<b>ALITAS (BÚFALO PICANTE, BÚFALO MEDIO, BBQ)</b> Marinadas en suero, acompañadas de salsa de queso azul bañadas en la salsa que escoja	<b>\$45.800</b> <b>Orden pequeña</b> <b>\$35.600</b>
<b>CARPACCIO DE RES</b> Servido con rúgula, aceite de oliva, queso parmesano y mayonesa chipotle.	<b>\$34.700</b>
<b>MAZORCA DULCE CON BBQ BLANCA</b> Parrilladas y terminadas con una mantequilla de BBQ blanca	<b>\$21.400</b>
<b>NACHOS DE LA CASA</b> Clásicos nachos de tortilla de maíz frita, carne molida, salsa de queso cheddar, pico de gallo, jalapeños encurtidos, guacamole y crema agria	<b>\$44.400</b> <b>Orden pequeña</b> <b>\$28.700</b>
<b>1/2 PORCIÓN DE BABY BACK RIBS</b> Sticky ribs cocinada lentamente por 4 horas y terminadas en una salsa BBQ con sabores orientales.	<b>\$29.900</b>
<b>CAMARONES REBOZADOS</b> Servidos sobre salsa barbecue blanca y roja.	<b>\$36.900</b>
<b>TACOS DE CAMARÓN</b> Adobados en chiles secos, coleslaw, en tortilla de maíz y mayonesa de raíz picante.	<b>\$29.700</b>

- 🍃 SOPA DE TOMATE** **\$32.200**  
Con hinojo asado, tostada gratinada con quesillo y nuez pecán
- SOPA DE LENTEJAS** **\$21.300**  
Con tocineta y fosforitos de papa  
(para vegetarianos se puede pedir sin tocineta)
- 🍃 GREEN SALAD** **\$12.700**  
Mix de lechugas, tomate cherry y aguacate con aderezo de miel y romero
- ENSALADA CÉSAR** **\$26.400**  
La clásica, lechuga romana con su tradicional aderezo de anchoas, crutones y Parmigiano Reggiano.
- ENSALADA HOUSE CHOPPED** **\$34.400**  
Pollo, tocineta ahumada, mozzarella de búfala, lechuga batavia, kale, aguacate, radicchio, dátiles y tomate. Con aderezo de orégano y parmesano
- 🍃 ENSALADA PALMITOS FRESCOS** **\$39.100**  
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 **\$37.800**

### **MEDIA SOPA**

Sopa de tomate o lentejas.

### **MEDIA ENSALADA**

House Chopped Salad, Ensalda con Palmitos Frescos, o Ensalada César.

### **MEDIO SÁNDUCHE**

Sánduche de jamón y queso, Sánduche de corned beef o Sánduche de pollo.

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

<b>THE UGLY</b>	<b>\$51.200</b>
250 gr de carne, con lechuga romana, aguacate, cebolla caramelizada y queso provolone, acompañada de papas a la francesa	
<b>FAT KID CHEESEBURGER</b>	<b>\$42.800</b>
Hamburguesa de carne de res clásica, en pan tipo potato, con queso cheddar. Acompañada de lechuga romana, tomate y pepinillos al lado	
<b>JUICY LUCY</b>	<b>\$44.300</b>
Hamburguesa rellena de mozzarella de búfala y tomates cherry secos, servida con un pesto de albahaca, en pan tipo potato, lechuga y tomate	
<b>FRIED CHICKEN</b>	<b>\$37.500</b>
Pollo marinado, apanado y frito, lechuga batavia, mayonesa japonesa y tomate	
<b>SMOKED BACON AND PEPPER</b>	<b>\$45.500</b>
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	
 <b>VEGGIE</b>	<b>\$34.700</b>
Hamburguesa de falafel con pepino cohombro, tomate y salsa raita	
<b>WAGYU CHEESEBURGER</b>	<b>\$50.200</b>
Hamburguesa de carne res Wagyu nacional, en pan tipo potato, queso cheddar, acompañada de lechuga romana, tomate y pepinillos	
<b>HAMBURGUESA CALLEJERA CON QUESO</b>	<b>\$30.100</b>
Carne delgada de Angus nacional en potato bun, lechuga, tomate, pepinillo, mayonesa de la casa. Con papas a la francesa	
<b>Doble con queso \$37.600</b>	

**¡Pregunte por nuestros kits para  
terminar en casa!**

<b>STEAK FRITES</b> Corte jugoso de 200 Grs. Lomo de res Angus nacional asado con papas a la francesa	<b>\$56.000</b>
<b>CHURRASCO WAGYU</b> Corte jugoso de 350 gr de centro de cadera Wagyu, servido con papa a la francesa o ensalada de casa y chimichurri	<b>\$62.700</b>
<b>TACOS DE PESCADO</b> 2 tacos de pescado blanco del día salteado, con slaw de jícama y repollo. Pico de gallo, cilantro y mayonesa de chiles. Secos aparte.	<b>\$41.000</b>
<b>BEEF STROGANOFF</b> Trozos de lomo de res braseados con champiñón y cebolla al vino. Pídala con puré de papa, papa a la francesa o ensalada verde	<b>\$53.900</b>
<b>CALENTADO UGLY AMERICAN</b> Trozos de corned beef, plátano maduro, maíz tierno, huevo, tomate, cilantro servido con crema de tomate y jalapeño encurtido	<b>\$37.600</b>
<b>ASADO DE VACIO</b> Asado de res 300 gr de corte nacional con papas o ensalada.	<b>\$49.500</b>
<b>PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN</b> Pechuga delgada de pollo a la plancha al limón. Acompañado de ensalada de aguacate y tomate.	<b>\$31.800</b>
<b>SALMÓN A LA PARRILLA CON ENSALADA CESAR</b>	<b>\$65.300</b>
<b>NEW YORK STEAK</b> 300 gr corte nacional. Servido con papa a la francesa o ensalada de la casa.	<b>\$61.400</b>

## acompañamientos

🍷 PAPAS A LA FRANCESA

\$10.100

🍷 ENSALADA VERDE

\$12.700

🍷 PURÉ DE PAPAS

\$9.800

VOLVER  
AL ÍNDICE

**COSTILLAS DE RES** **\$39.900**

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

**CORNED BEEF** **\$39.900**

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

**PHILLY CHEESESTEAK** **\$39.900**

Carne wagyu finamente tajada, asada a la plancha con cebolla blanca. Servida con queso provolone y cheddar entre un pan suave tradicional.

**JAMÓN Y QUESO** **\$33.800**

Jamón de cerdo y queso cheddar en pan tipo potato.

**POLLO** **\$35.800**

Pechuga de pollo a la plancha, con lechuga batavia, tomate, mayonesa chipotle y queso cheddar blanco en pan italiano.

## niños

**MINI FAT KID CHEESEBURGER** **\$13.900**

70 gr. De nuestra Fat Kid Cheeseburger

**MAC AND CHEESE** **\$21.000**

Coditos de pasta con queso, gratinados

**con pollo ahumado**

**\$24.500**

**DEDITOS DE POLLO** **\$28.000**

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



<b>BEIGNETS</b>	<b>\$16.900</b>
Postre tradicional de Nueva Orleans con salsa de chocolate y frosting.	
<b>PIE DE MANZANA</b>	<b>\$19.900</b>
Clásico con bola de helado vainilla	
<b>TORTA DE CHOCOLATE</b>	<b>\$25.900</b>
De tres capas con frosting de chocolate y bola de helado de vainilla	
<b>CRÉME BRÛLÉE DE NUTELLA</b>	<b>\$19.900</b>
Brulée a base de nutella y galleta	
<b>CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS</b>	<b>\$19.900</b>
Clásico Americano	

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

## niños

<b>HUEVOS FRITOS</b>	<b>\$11.700</b>
2 Huevos fritos	
<b>TOSTADA FRANCESA SENCILLA</b>	<b>\$17.900</b>
Una tajada de tostada francesa en triángulos. Ganache de chocolate	
<b>PANCAKES</b>	<b>\$18.000</b>

**CANASTA DE PAN** **\$19.800**

**BOWL DE FRUTAS** **\$18.900**  
De temporada. Lo puede acompañar con yogur griego. **Con Yogurt \$23.800**

**GRANOLA DE LA CASA** **\$19.900**  
De avena, germen de trigo, almendra, uvas pasas, piña y mango deshidratado, yogur griego y miel.

**TOSTADAS FRANCESAS DE PAN CHALLAH** **\$22.300**  
Con ganache de chocolate syrup de maple

**CHILAQUILES** **\$23.800**  
Dos huevos fritos sobre totopos y salsa roja con suero y queso blanco rallado

**PANCAKES** **\$29.100**  
Pancakes con salsa de agrás y crema chantilly

**TOSTADA DE AGUACATE** **\$21.200**  
Huevo pochado sobre tostada de pan campesino con puré de aguacate, paprika y aceite de oliva

**HUEVOS SHAKSHUKA** **\$23.200**

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** **\$32.700**

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

**STEAK AND EGGS** **\$56.700**

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

**RANCHEROS** **\$26.700**

Huevos rancheros con 3 tortillas de maíz

**OMELETTES**

1. Corned Beef, queso suizo y espinaca. **\$24.600**

2. Jamón de cerdo y Cheddar. **\$22.300**

**HUEVOS AL GUSTO** **\$20.800**

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

**SANDUCHE DE HUEVO** **\$20.900**

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

**CALENTADO UGLY AMERICAN** **\$37.600**

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

## Cerveza draft

	330ml	473ml
BBC Lager	\$10.900	\$13.900
BBC Cajicá Miel (Pale Ale)	\$11.900	\$14.900
BBC Chapinero (Porter)	\$11.900	\$14.900
BBC Monserrate (Ale)	\$11.900	\$14.900
Club Colombia Dorada (Lager)	\$10.900	\$12.900

## Cerveza Embotellada

### Artesanales

Moonshine Zipa (IPA)	\$14.500
Pola del Pub Nitro Coffee Stout (Pint)	\$15.900

### Sidras

Golden Lion	\$13.900
-------------	----------

### Internacionales

Budweiser 250ml	\$8.900
Stella Artois 330ml	\$13.900
Stella Artois 269ml lata	\$9.900
Corona	\$12.900
Michelob Ultra	\$12.900

### Nacionales

BBC La Cotidiana Lata (269ml)	\$9.500
Club colombia	\$10.900
BBC Chapinero	\$13.900

### Hard Seltzer

Corona Tropical Limón Frutos rojos	\$17.500
------------------------------------	----------

## Sin alcohol

Manantial sin gas	<b>\$6.500</b>
Manantial con gas	<b>\$6.500</b>
Gaseosas Coca Cola	<b>\$6.900</b>
Tónica Fever Tree o Fentiman's	<b>\$12.900</b>
Jugos Carbonatados Corelia Lulo y Sauco   Jamaica y Maracuyá	<b>\$10.500</b>
Tés fríos de Selvática Açaí   Arazá   Camu Camu	<b>\$7.500</b>
Limonada natural	<b>\$5.900</b>
Jugos naturales	<b>\$6.900</b>
Jugo de mandarina	<b>\$8.900</b>

## Bebidas calientes

Americano	<b>\$5.500</b>
Cappuccino	<b>\$6.500</b>
Latte	<b>\$6.500</b>
Espresso	<b>\$4.900</b>
Espresso doble	<b>\$5.500</b>
Tés e infusiones Pídale la caja al mesero (Escoja el mejor sabor de nuestra caja de té)	<b>\$5.900</b>
Aromática	<b>\$4.900</b>
Infusión Frutas Amazónicas (Selvática)	<b>\$6.900</b>

## Cócteles de la Casa

- \$36.000 -

### Bogotá Burro

Absolut, jengibre, limón, mora, soda

### Surfer Sour

Beefeater, coco, limón, clara

### Telegram

Chivas 13 años, limón, miel, hierbabuena, Amargos angostura

### Slick and Dapper

Beefeater, Yzaguirre Dry, Curaçao de la casa, Pastis

### Agraz Gin Fizz

Beefeater, limón, agraz, clara, soda

### The Álamo

Altos plata, limón, 472 Licor de piña, amargos de jalapeño

## Cócteles Clásicos

- \$36.000 -

### Presbyterian

Bulleit Rye, limón, jengibre, soda

### New York Sour

Tennessee whiskey, limón, simple, vino tinto

### Penicilin

Chivas 12 años, limón, jengibre, miel, single malt ahumado

### French 75

Beefeater, limón, azúcar morena, espumante

### Dark and Stormy

Havana añejo especial, limón, jengibre, soda

### Jungle Bird

Havana añejo especial, piña, limón, Campari, amargos de naranja

### Pisco Punch

Pisco, piña, limón

### Mai Tai

Havana Añejo Especial, ron jamaiquino, limón, orgeat

### Old Fashioned

Bulleit Bourbon, azúcar morena, Angostura

## BURBUJAS

### Saint Louis Brut

Chardonnay, Francia

Botella: \$84.900

Copa: \$16.900

## ROSADO

### Condesa de Leganza

Tempranillo, V.T de Castilla La Mancha, España

Botella: \$123.900

Copa: \$22.900

## BLANCOS

### Baron Philippe de Rothschild

Chardonnay, Pays, D'oc, Francia

Botella: \$109.900

Copa: \$22.900

### Agustí Torelló "Xic"

Xarel-lo, Penedés, España

\$114.900

### Vidigal Hot Spot

Loureiro, Vinho Verde, España

Botella: \$149.900

Copa: \$26.900

### Condes de Alabrei

Albariño, Galicia, España

\$152.900

### Teia

Torrontés, Mendoza, Argentina

\$154.900

### Salentine Portillo

Sauvignon Blanc, Mendoza, Argentina

Botella: \$122.900

Copa: \$22.900

## TINTOS

### Salentein Killka Art

Malbec, Mendoza, Argentina

\$169.900

### Chocalan Prólogos

Carmenere, Valle de Maipo, Chile

Botella: \$165.900

Copa: \$29.900

### Bodegas Ugalde

Tempranillo, Rioja, España

Botella: \$139.900

Copa: \$25.900

### Aliwen Reserva

Cabernet-Carmenere, Valle del Colchagua, Chile

\$154.900

### Finca La Solana

Monastrell, Jumilla, España

\$92.900

### Salentein Portillo

Malbec, Mendoza, Argentina

Botella: \$122.900

Copa: \$22.900

## VINOS EN LATA

### Dancing Coyote

Petit Sirah Blend, EE.UU. (250ml)

\$42.900

## Whisk(e)y

### SINGLE MALT

	Trago	Botella	Media
The Glenlivet 18 Años	\$121.000	\$1'220.000	
The Glenlivet 15 Años	\$44.000	\$440.000	
The Glenlivet Captain's	\$40.000	\$400.000	
The Glenlivet 12 Años	\$37.000	\$370.000	
The Glenlivet Founder's Reserve	\$34.000	\$340.000	
Balvenie Doublewood 12 Años	\$45.000	\$480.000	
Baldevine Caribbean Cask 14 Años	\$58.000	\$630.000	
Glenfiddich 12 Años	\$34.000	\$340.000	
Glenfiddich 15 Años	\$41.000	\$440.000	
Glenmorangie The Original	\$38.000	\$380.000	
Glenrothes 12 Años	\$43.000	\$430.000	
Highland Park 12 años	\$48.000	\$480.000	
Macallan 12 Años Triple Cask	\$47.000	\$470.000	

### BLENDED SCOTCH

Chivas Regal 18 Años	\$49.000	\$490.000	
Chivas Regal Mizurana	\$41.000	\$410.000	
Chivas Regal Extra 13	\$32.000	\$320.000	\$180.000
Chivas Regal 12 Años	\$27.000	\$270.000	
Buchana's Deluxe	\$30.000	\$320.000	

### IRISH

Jameson	\$25.000	\$250.000	
---------	----------	-----------	--

### AMERICAN

Woodford Reserve	\$38.000	\$410.000	
Jack Daniel's	\$28.000	\$300.000	
Gentleman Jack	\$34.000	\$370.000	
Bulleit Bourbon	\$27.000	\$290.000	
Bulleit Rye	\$30.000	\$320.000	

## Vodkas

Absolut	\$25.000	\$250.000	\$120.000
Wyborowa	\$22.000	\$220.000	
Grey Goose	\$34.000	\$370.000	
Ketel One	\$32.000	\$350.000	

## Gins

Monkey 47	\$58.000	\$440.000	
Beefeater 24	\$37.000	\$370.000	
Beefeater Pink	\$32.000	\$320.000	
Beefeater	\$29.000	\$290.000	\$140.000
Plymouth	\$37.000	\$370.000	
Bombay Sapphire	\$26.000	\$260.000	
Bulldog	\$28.000	\$300.000	
Citadelle	\$27.000	\$290.000	
Hendrick's	\$34.000	\$370.000	

## Tequila

Altos Reposado	\$34.000	\$340.000	
Altos Plata	\$32.000	\$320.000	
Don Julio Reposado	\$40.000	\$430.000	
Don Julio 70	\$46.000	\$460.000	
Herradura Ultra	\$38.000	\$410.000	
Herradura Plata	\$29.000	\$310.000	
Herradura Reposado	\$33.000	\$360.000	
Maestro Dobel Diamante	\$46.000	\$460.000	

## Mezcal

Del Maguey Vida	\$40.000	\$400.000	
Los Nahuales	\$33.000	\$330.000	
Amores Espadín	\$43.000	\$460.000	

## Rones

La Hechicera	\$40.000	\$400.000	
Havana Club Selección de Maestros	\$33.000	\$330.000	
Havana Club 7 Años	\$24.000	\$260.000	
Havana Club Añejo Especial	\$20.000	\$220.000	
Havana Club 3 Años	\$19.000	\$210.000	
Appleton Estate Signature Blend	\$20.000	\$220.000	
Dictador 12 Años	\$39.000	\$390.000	
Dictador XO Insolent	\$78.000	\$790.000	
Diplomático Mantuano	\$23.000	\$230.000	
Santa Teresa 1796	\$33.000	\$360.000	

## Cognac & Grappa

Hennessy VS	\$41.000	\$410.000	
Cellini Blanca	\$32.000	\$320.000	

## Licores

Bailey's	\$19.000	\$190.000	
Campari	\$23.000	\$250.000	
Cointreau	\$25.000	\$270.000	
Drambuie	\$27.000	\$290.000	
Dubonnet	\$22.000	\$220.000	
Grand Marnier	\$36.000	\$360.000	
Jack Daniel's Honey	\$28.000	\$300.000	
Sambuca Lucano	\$21.000	\$270.000	
St. Germain	\$28.000	\$300.000	