

<b>MINI FAT KID CHEESEBURGER</b>	<b>\$11.200</b>
70 gr. De nuestra Fat Kid Cheeseburger	
<b>DIP DE ALCACHOFAS Y ESPINACA</b>	<b>\$26.300</b>
Con tres quesos, acompañado de totopos	
<b>MOZZARELLAS FRITAS</b>	<b>\$16.600</b>
Medialunas de mozzarella de búfala fritas en panko, acompañadas de miel mostaza	
<b>ALITAS (BÚFALO PICANTE, BÚFALO MEDIO, BBQ)</b>	<b>\$28.000</b>
Marinadas en suero, acompañadas de salsa de queso azul bañadas en la salsa que escoja	<b>Orden pequeña \$19.800</b>
<b>CARPACCIO DE LOMO DE RES</b>	<b>\$25.400</b>
Servido con rúgula, alcaparritas fritas, reducción de balsámico, aceite de oliva y queso parmesano	
<b>MAZORCA DULCE CON BBQ BLANCA</b>	<b>\$15.400</b>
Parrilladas y terminadas con una mantequilla de BBQ blanca	
<b>CORNBREAD UGLY</b>	<b>\$4.200</b>
Pan de maíz acompañado con su mantequilla de pimentones asados	
<b>DEDITOS DE POLLO</b>	<b>\$19.300</b>
Apanados en panko, servidos con papa a la francesa y salsa miel mostaza	
<b>TACOS DE COSTILLA DE CERDO</b>	<b>\$22.900</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>\$19.800</b>
Nuestra mezcla de carne molida de res con tocino, servida con napolitana y gratinadas	
<b>NACHOS DE LA CASA</b>	<b>\$29.100</b>
Clásicos nachos de tortilla de maíz frita, carne molida, salsa de queso cheddar, pico de gallo, jalapeños encurtidos, guacamole y crema agria	
<b>1/2 PORCIÓN DE BABY BACK RIBS</b>	<b>\$22.300</b>
Sticky ribs, cocinada lentamente por 4 horas y terminadas en una salsa BBQ con sabores orientales.	
<b>CAMARONES REBOZADOS</b>	<b>\$27.000</b>
Servidos con una salsa barbecue blanca y roja	
<b>MAC AND CHEESE</b>	<b>\$17.300</b>
Coditos de pasta con queso, gratinados	<b>con pollo ahumado \$20.200</b>

- CREMA DE CHAMPIÑONES** **\$17.600**  
Tradicional crema de champiñones decorada con germinados
- SOPA DE TOMATE** **\$19.700**  
Con hinojo asado, tostada gratinada con queso y nuez pecán
- SOPA DE LENTEJAS** **\$15.300**  
Con tocineta y fosforitos de papa (para vegetarianos se puede pedir sin tocineta)
- GREEN SALAD** **\$9.700**  
Mix de lechugas, tomate cherry y aguacate con aderezo de miel y romero
- ENSALADA CÉSAR** **\$21.800**  
La clásica, lechuga romana con su tradicional aderezo de anchoas, crutones, Parmigiano Reggiano
- ENSALADA DE COLIFLOR, BRÓCOLI Y FETA** **\$25.900**  
Coliflor y brócoli asado, habichuelín, zanahoria baby, quinoa crocante, kale, queso Feta y aderezo de orégano
- ENSALADA HOUSE CHOPPED** **\$25.200**  
Pollo, tocineta ahumada, mozzarella de búfala, lechuga batavia, kale, aguacate, radicchio, dátiles y tomate. Con aderezo de orégano y parmesano
- ENSALADA DE PALMITOS FRESCOS** **\$29.500**  
Tomate cherry, palmitos frescos, aguacate, lechugas mixtas, lentejas, crocantes, queso, maíz tierno y huevo cocido con vinagreta de ajonjolí

## miti / miti

Escoja dos opciones para armar su plato

**\$27.300**

### **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** **\$38.400**

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

**FAT KID CHEESEBURGER** **\$30.100**

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

**JUICY LUCY** **\$31.100**

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** **\$27.500**

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

**SMOKED BACON AND PEPPER** **\$31.100**

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** **\$25.900**

Hamburguesa de falafel con pepino cohombro, tomate y salsa raita

**WAGYU CHEESEBURGER** **\$38.400**

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

**HAMBURGUESA CALLEJERA CON QUESO** **\$21.700**

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

**Doble con queso \$25.900**

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

**STEAK FRITES** **300g \$42.600 / 200g \$32.200**

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

**CHURRASCO WAGYU** **\$41.500**

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

**TACOS DE PESCADO** **\$32.200**

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** **\$40.500**

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** **\$34.900**

Servida con una ensalada verde con aguacate

**CALENTADO UGLY AMERICAN** **\$24.200**

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

**PAILLARD DE POLLO** **\$27.000**

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** **\$42.600**

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

**POLLO AL CURRY** **\$28.100**




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

**BABY BACK RIBS** **\$42.800**

Sticky ribs, cocinada lentamente por 4 horas y terminadas en una salsa BBQ con sabores orientales.

**SALMÓN A LA PARRILLA CON ENSALADA CESAR** **\$41.500**

## acompañamientos

 <b>PAPAS A LA FRANCESA</b>	 <b>ENSALADA VERDE</b>	 <b>PURÉ DE PAPAS</b>
\$6.600 con queso \$9.700	\$9.700	\$7.700

## **COSTILLA DE RES**

**\$27.900**

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

## **POLLO**

**\$28.000**

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

## **LOMO DE CERDO**

**\$28.000**

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

## **ROASTBEEF**

**\$25.900**

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

## **CORNED BEEF**

**\$28.000**

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

## **BROWNIE DE AREQUIPE Y CHOCOLATE**

**\$13.400**

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

## **PIE DE MANZANA**

**\$12.100**

Clásico con bola de helado vainilla

## **TORTA DE CHOCOLATE**

**\$15.300**

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

## **CRÉME BRÛLÉE DE NUTELLA**

**\$12.100**

Brulée a base de nutela y galleta

## **CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS**

**\$13.400**

Clásico Americano

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

## niños

**HUEVOS FRITOS** **\$8.900**

2 Huevos fritos

**TOSTADA FRANCESA SENCILLA CON PAN CHALLAH** **\$9.900**

Una tajada de tostada francesa en triángulos. Ganache de chocolate

**CANASTA DE PAN** **\$12.900**

**BOWL DE FRUTAS** **\$14.900**

De temporada. Lo puede acompañar con yogur griego.

**GRANOLA DE LA CASA** **\$15.300**

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

**TOSTADA FRANCESA SENCILLA** **\$9.900**

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

**TOSTADAS FRANCESAS DE PAN CHALLAH** **\$17.500**

Con ganache de chocolate syrup de maple

**CHILAQUILES** **\$17.300**

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

**PANCAKES** **\$20.700**

Pancakes con salsa de agrás y crema chantilly

**TOSTADA DE AGUACATE** **\$13.200**

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

<b>HUEVOS SHAKSHUKA</b>	<b>\$16.500</b>
Tradicional receta del Medio Oriente, 2 huevos cocidos en una salsa de tomates, pimentones, cebolla, especias mediterráneas, cilantro y tahini. Servido con pan pita	
<b>BENEDICTINOS CLÁSICOS</b>	<b>\$19.900</b>
2 huevos pochados sobre jamón ahumado de punta de anca de cerdo, muffins hechos en casa, salsa holandesa y cebollín	
<b>STEAK AND EGGS</b>	<b>\$32.200</b>
Lomo de res (200g) con nuestras papas a la francesa y huevo encima. Chimichurri con pimienta roja	
<b>RANCHEROS</b>	<b>\$15.300</b>
Huevos rancheros con 3 tortillas de maíz	
<b>OMELETTES</b>	<b>\$14.300</b>
1. Corned Beef, queso suizo y espinaca. 2. Jamón de cerdo y Cheddar.	
<b>HUEVOS AL GUSTO</b>	<b>\$14.300</b>
2 huevos al gusto, puede escoger entre: 1. Champiñones. 2. Cebolla. 3. Espinaca. 4. Tomate. 5. Jamón. 6. Queso Cheddar	
<b>SANDUCHE DE HUEVO</b>	<b>\$17.600</b>
Servido con salchicha de cerdo, mayonesa de sriracha, queso cheddar en pan de hamburguesa	
<b>CALENTADO UGLY AMERICAN</b>	<b>\$24.200</b>
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	\$8.000	\$11.000
BBC Cajicá Miel (Pale Ale)	\$9.000	\$13.000
BBC Chapinero (Porter)	\$9.000	\$13.000
BBC Monserrate (Ale)	\$9.000	\$13.000
Club Colombia Dorada (Lager)	\$8.000	\$11.000

## Cerveza Embotellada

### Artesanales

Moonshine Zipa (IPA)	\$12.000
Pola del Pub Nitro Coffee Stout (Pint)	\$13.000

### Sidras

Golden Lion	\$11.000
-------------	----------

### Internacionales

Budweiser	\$10.000
Stella Artois 330ml	\$12.000
Stella Artois 269ml lata	\$8.000
Corona	\$11.000
Michelob Ultra	\$10.000

### Nacionales

BBC La Cotidiana Lata (269ml)	\$7.000
Club colombia	\$8.000
BBC Chapinero	\$12.000

## Sin alcohol

Agua San Pellegrino Vidrio 505ml	<b>\$10.000</b>
Agua Vivante con o sin gas	<b>\$4.900</b>
Manantial sin gas 500ml	<b>\$5.500</b>
Manantial con gas 300ml	<b>\$5.000</b>
Gaseosas Coca Cola	<b>\$6.500</b>
Tónica Fever Tree o Fentiman's	<b>\$9.900</b>
Jugos Carbonatados Corelia Lulo y Sauco   Jamaica y Maracuyá	<b>\$8.000</b>
Tés fríos de Selvática Açai   Arazá   Camu Camu	<b>\$6.900</b>
Limonada natural	<b>\$5.900</b>
Jugos naturales	<b>\$6.900</b>

## Bebidas calientes

Americano	<b>\$4.700</b>
Cappuccino	<b>\$5.800</b>
Latte	<b>\$5.800</b>
Espresso	<b>\$4.700</b>
Espresso doble	<b>\$5.800</b>
Tés e infusiones Pídale la caja al mesero (Escoja el mejor sabor de nuestra caja de té)	<b>\$5.500</b>
Aromática	<b>\$4.700</b>
Infusión Frutas Amazónicas (Selvática)	<b>\$6.800</b>

## **Cócteles de la Casa**

- \$26.000 -

### **Bogotá Burro**

Absolut, jengibre, limón, mora, soda

### **Surfer Sour**

Beefeater, coco, limón, clara

### **Old Fashioned**

Bulleit Bourbon, azúcar morena, Angostura

## **Cócteles embotellados**

- \$26.000 -

### **Margarita**

Altos plata, limón, licor de naranja

### **Margarita Poblano**

Altos Plata, mezcal, lulo, limón, Ancho Reyes

### **Corozo Cosmo**

Absolut, corozo, limón mandarino, licor de naranja

### **Penicillin**

Chivas Extra, jengibre, miel de acacia, limón

### **Life Aquatic**

Beefeater, toronja, feijoa, limón

### **Mezcalita**

Altos plata, mezcal, jengibre, limón, miel de agave

### **Negroni**

Beefeater, vermut rojo, Campari

## Burbujas

### **Espumoso Saint Louis**

Brut Blanc de Blancs, Chardonnay, Francia

**Botella \$69.900**  
**Copa: \$14.900**

### **Prosecco Tenuta Sant' Anna**

Extra Dry, Glera, Véneto, Italia

**\$109.900**

## Rosado

### **U by Undurraga Rose**

Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chile

**Botella \$107.900**  
**Copa: \$21.900**

### **Condesa de Leganza**

Tempranillo, V.T de Castilla La Mancha, España

**\$99.900**

## Blancos

### **Baron Philippe de Rothschild**

Chardonnay, Pays D'Oc, Francia

**Botella \$89.900**  
**Copa: \$18.900**

### **Menade Ecológico**

Verdejo, Rueda, España

**\$129.900**

### **Salentein Killka Art**

Chardonnay, Mendoza, Argentina

**\$139.900**

### **Condes de Albarei**

Albariño, Galicia, España

**\$119.900**

### **Loimer**

Riesling Kamptal DAC, Austria

**\$149.900**

### **Volcanes Reserva**

Sauvignon Blanc, Valle de Leyda, Chile

**\$129.900**

## Tintos

### **Chocalan Prólogos**

Carmenere, Valle de Maipo, Chile

**\$114.900**

### **Palacios Remondo, "La Vendimia"**

Tempranillo, Garnacha, Rioja, España

**Botella \$143.900**  
**Copa: \$28.900**

### **Aliwen Reserva**

Cabernet-Carmenere, Valle del Colchagua, Chile

**\$114.900**

### **Sola Fred**

Cariñena, Montsant, España

**\$129.900**

### **Casillero del Diablo**

Dark Blend, Valle del Maule, Chile

**\$109.900**

### **Manoir du Marquis**

Merlot Cabernet, Bordeaux, Francia

**\$139.900**

### **Salentein Portillo**

Malbec, Mendoza, Argentina

**Botella \$104.900**  
**Copa: \$21.900**

## Whisky

### SINGLE MALT SCOTCH

The Glenlivet 18 Años	Trago: \$61	Botella: \$620
The Glenlivet 15 Años	Trago: \$41	Botella: \$410
The Glenlivet Captain's	Trago: \$40	Botella: \$400
The Glenlivet 12 Años	Trago: \$36	Botella: \$360
The Glenlivet Founder's Reserve	Trago: \$32	Botella: \$320
Balvenie Doublewood 12 Años	Trago: \$44	Botella: \$470
Baldevine Caribbean Cask 14 Años	Trago: \$51	Botella: \$550
Glenfiddich 12 Años	Trago: \$34	Botella: \$330
Glenfiddich 15 Años	Trago: \$38	Botella: \$410
Glenmorangie The Original	Trago: \$38	Botella: \$380
Glenrothes 12 Años	Trago: \$43	Botella: \$430
Highland Park 12 años	Trago: \$48	Botella: \$480
Macallan 12 Años Triple Cask	Trago: \$52	Botella: \$520

### BLENDED SCOTCH

Chivas Regal 18 Años	Trago: \$45	Botella: \$490
Chivas Regal Extra	Media: \$160	Trago: \$31
Chivas Regal 12 Años	Trago: \$30	Botella: \$300
Buchana's Deluxe	Trago: \$30	Botella: \$310

### AMERICAN / IRISH WHISKEY

Jameson	Media: \$130	Trago: \$25	Botella: \$250
Woodford Reserve	Trago: \$38	Botella: \$410	
Jack Daniel's	Trago: \$28	Botella: \$300	
Gentleman Jack	Trago: \$34	Botella: \$370	
Bulleit Bourbon	Trago: \$29	Botella: \$310	
Bulleit Rye	Trago: \$31	Botella: \$330	

## Vodka

Absolut	Media: \$125	Trago: \$25	Botella: \$250
Wyborowa	Trago: \$22	Botella: \$220	
Grey Goose	Trago: \$34	Botella: \$370	
Ketel One	Trago: \$29	Botella: \$310	

## Ginebra

Monkey 47	Trago: \$58	Botella: \$440
Beefeater 24	Trago: \$29	Botella: \$310
Beefeater Pink	Trago: \$27	Botella: \$270
Beefeater	Media: \$125	Trago: \$24
Plymouth	Trago: \$37	Botella: \$370
Bombay Sapphire	Trago: \$26	Botella: \$260
Bulldog	Trago: \$28	Botella: \$300
Citadelle	Trago: \$27	Botella: \$290
Hendrick's	Trago: \$34	Botella: \$370

## Tequila

Altos Reposado

**Trago: \$34 Botella: \$340**

Altos Plata

**Trago: \$32 Botella: \$320**

Don Julio Reposado

**Trago: \$39 Botella: \$420**

Herradura Ultra

**Trago: \$38 Botella: \$410**

Herradura Plata

**Trago: \$29 Botella: \$310**

Herradura Reposado

**Trago: \$33 Botella: \$360**

## Mezcal

Montelobos

**Trago: \$33 Botella: \$360**

Amores Espadín

**Trago: \$33 Botella: \$330**

## Ron

Havana Club Selección de Maestros

**Trago: \$33 Botella: \$330**

Havana Club 7 Años

**Trago: \$25 Botella: \$270**

Havana Club Añejo Especial

**Trago: \$20 Botella: \$220**

Havana Club 3 Años

**Trago: \$19 Botella: \$210**

Appleton Estate Signature Blend

**Trago: \$20 Botella: \$220**

Diplomático Mantuano

**Trago: \$24 Botella: \$240**

La Hechicera

**Trago: \$33 Botella: \$330**

Santa Teresa 1796

**Trago: \$33 Botella: \$360**

## Cognac & Grappa

Hennessy VS

**Trago: \$41 Botella: \$410**

Cellini Blanca

**Trago: \$32 Botella: \$320**

## Licores

Ancho Reyes

**Trago: \$25 Botella: \$270**

Aperol

**Trago: \$21 Botella: \$230**

Bailey's

**Trago: \$20 Botella: \$200**

Campari

**Trago: \$23 Botella: \$250**

Chartreuse Amarillo

**Trago: \$39 Botella: \$390**

Chartreuse Verde

**Trago: \$40 Botella: \$400**

Cointreau

**Trago: \$25 Botella: \$270**

Drambuie

**Trago: \$25 Botella: \$270**

Dubonnet

**Trago: \$22 Botella: \$220**

Grand Marnier

**Trago: \$36 Botella: \$360**

Jack Daniel's Honey

**Trago: \$28 Botella: \$300**

Sambuca Lucano

**Trago: \$21 Botella: \$270**

St. Germain

**Trago: \$28 Botella: \$300**