

Para empezar

Sopas y Ensaladas

Hamburguesas

Fuertes

Sánduches

Postres

Brunch

Cervezas

Bebidas

Cócteles

Vinos

Licores

MINI FAT KID CHEESEBURGER	\$11.800
70 gr. De nuestra Fat Kid Cheeseburger	
DIP DE ESPINACA	\$35.900
Con tres quesos, acompañado de totopos	
MOZZARELLAS FRITAS	\$17.500
Medialunas de mozzarella de búfala fritas en panko, acompañadas de miel mostaza	
ALITAS (BÚFALO PICANTE, BÚFALO MEDIO, BBQ)	\$35.300
Marinadas en suero, acompañadas de salsa de queso azul bañadas en la salsa que escoja	Orden pequeña \$25.000
CARPACCIO DE RES	\$34.700
Servido con rúgula, alcaparritas fritas, reducción de balsámico, aceite de oliva y queso parmesano	
MAZORCA DULCE CON BBQ BLANCA	\$16.200
Parrilladas y terminadas con una mantequilla de BBQ blanca	
CORNBREAD UGLY	\$4.500
Pan de maíz acompañado con su mantequilla de pimentones asados	
DEDITOS DE POLLO	\$20.300
Apanados en panko, servidos con papa a la francesa y salsa miel mostaza	
TACOS DE COSTILLA DE CERDO	\$32.500
2 tacos de costilla de cerdo desmechada con BBQ de tucupí y pico de gallo de mango en tortilla de trigo	
CAZUELA DE ALBÓNDIGAS	\$20.800
Nuestra mezcla de carne molida de res con tocino, servida con napolitana y gratinadas	
NACHOS DE LA CASA	\$30.600
Clásicos nachos de tortilla de maíz frita, carne molida, salsa de queso cheddar, pico de gallo, jalapeños encurtidos, guacamole y crema agria	Orden pequeña \$20.700
1/2 PORCIÓN DE BABY BACK RIBS	\$29.300
Sticky ribs cocinada lentamente por 4 horas y terminadas en una salsa BBQ con sabores orientales.	
GAMARONES REBOZADOS	\$28.400
Servidos con una salsa barbecue blanca y roja	
MAC AND CHEESE	\$18.200
Coditos de pasta con queso, gratinados	con pollo ahumado \$21.300
QUESO BRIE	\$28.000
Queso frito, acompañado de totopos de maiz, miel de romero y peperocino.	

- CREMA DE CHAMPIÑONES** **\$21.300**
Tradicional crema de champiñones decorada con germinados
- SOPA DE TOMATE** **\$28.000**
Con hinojo asado, tostada gratinada con quesillo y nuez pecán
- SOPA DE LENTEJAS** **\$18.500**
Con tocineta y fosforitos de papa (para vegetarianos se puede pedir sin tocineta)
- GREEN SALAD** **\$10.200**
Mix de lechugas, tomate cherry y aguacate con aderezo de miel y romero
- ENSALADA CÉSAR** **\$22.900**
La clásica, lechuga romana con su tradicional aderezo de anchoas, crutones y Parmigiano Reggiano.
- ENSALADA DE COLIFLOR, BRÓCOLI Y FETA** **\$27.200**
Coliflor y brócoli asado, habichuelín, zanahoria baby, quinoa crocante, kale, queso feta y aderezo de orégano
- ENSALADA HOUSE CHOPPED** **\$31.800**
Pollo, tocineta ahumada, mozzarella de búfala, lechuga batavia, kale, aguacate, radicchio, dátiles y tomate. Con aderezo de orégano y parmesano
- ENSALADA DE PALMITOS FRESCOS** **\$38.500**
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 **\$35.000**

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

**VOLVER
AL ÍNDICE**

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

THE UGLY **\$46.400**

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

FAT KID CHEESEBURGER **\$39.600**

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

JUICY LUCY **\$41.000**

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 **\$34.700**

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

SMOKED BACON AND PEPPER **\$41.200**

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** **\$32.100**

Hamburguesa de falafel con pepino cohombro, tomate y salsa raita

WAGYU CHEESEBURGER **\$46.400**

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

HAMBURGUESA CALLEJERA CON QUESO **\$25.800**

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

Doble con queso \$32.700

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

**VOLVER
AL ÍNDICE**

STEAK FRITES 300g \$53.700 / 200g \$43.300

Lomo de res Angus nacional asado con papas a la francesa

CHURRASCO WAGYU \$54.500

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

TACOS DE PESCADO \$37.900

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 \$49.000

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 \$43.700

Servida con una ensalada verde con aguacate

CALENTADO UGLY AMERICAN \$30.500

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

PAILLARD DE POLLO \$35.800

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 \$51.500

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

POLLO AL CURRY \$34.000

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

BABY BACK RIBS \$57.600

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

SALMÓN A LA PARRILLA CON ENSALADA CESAR \$56.700

acompañamientos

🍷 PAPAS A LA FRANCESA

\$7.000

con queso \$10.200

🍷 ENSALADA VERDE

\$10.200

🍷 PURÉ DE PAPAS

\$8.100

**VOLVER
AL ÍNDICE**

COSTILLA DE RES **\$35.900**

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

POLLO **\$33.900**

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

LOMO DE CERDO **\$33.900**

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

ROASTBEEF **\$33.500**

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

CORNED BEEF **\$36.200**

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

PHILLY CHEESESTEAK **\$37.500**

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

BROWNIE DE AREQUIPE Y CHOCOLATE **\$17.900**

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

PIE DE MANZANA **\$18.500**

Clásico con bola de helado vainilla

TORTA DE CHOCOLATE **\$19.600**

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

CRÉME BRÛLÉE DE NUTELLA **\$16.200**

Brulée a base de nutela y galleta

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS **\$16.200**

Clásico Americano

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

niños

HUEVOS FRITOS	\$9.900
2 Huevos fritos	
TOSTADA FRANCESA SENCILLA CON PAN CHALLAH	\$13.000
Una tajada de tostada francesa en triángulos. Ganache de chocolate	
PANCAKES	\$14.600

CANASTA DE PAN	\$17.800
BOWL DE FRUTAS	\$17.700
De temporada. Lo puede acompañar con yogur griego.	
GRANOLA DE LA CASA	\$18.500
De avena, germen de trigo, almendra, uvas pasas, piña y mango deshidratado, yogur griego y miel.	
TOSTADA FRANCESA SENCILLA	\$13.000
Una tajada de tostada francesa en triángulos con ganache de chocolate.	
TOSTADAS FRANCESAS DE PAN CHALLAH	\$19.300
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	\$22.900
Pancakes con salsa de agrás y crema chantilly	
TOSTADA DE AGUACATE	\$16.700
Huevo pochado sobre tostada de pan campesino con puré de aguacate, paprika y aceite de oliva	

**VOLVER
AL ÍNDICE**

HUEVOS SHAKSHUKA	\$20.000
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	\$23.000
2 huevos pochados sobre jamón ahumado de punta de anca de cerdo, muffins hechos en casa, salsa holandesa y cebollín	
STEAK AND EGGS	\$43.800
Lomo de res (200g) con nuestras papas a la francesa y huevo encima. Chimichurri con pimienta roja	
RANCHEROS	\$23.800
Huevos rancheros con 3 tortillas de maíz	
OMELETTES	\$18.100
1. Corned Beef, queso suizo y espinaca. 2. Jamón de cerdo y Cheddar.	
HUEVOS AL GUSTO	\$18.500
2 huevos al gusto, puede escoger entre: 1. Champiñones. 2. Cebolla. 3. Espinaca. 4. Tomate. 5. Jamón. 6. Queso Cheddar	
SANDUCHE DE HUEVO	\$18.500
Servido con salchicha de cerdo, mayonesa de sriracha, queso cheddar en pan de hamburguesa	
CALENTADO UGLY AMERICAN	\$30.500
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	\$9.900	\$12.900
BBC Cajicá Miel (Pale Ale)	\$10.900	\$13.900
BBC Chapinero (Porter)	\$10.900	\$13.900
BBC Monserrate (Ale)	\$10.900	\$13.900
Club Colombia Dorada (Lager)	\$9.900	\$11.900

Cerveza Embotellada

Artesanales

Moonshine Zipa (IPA)	\$13.500
Pola del Pub Nitro Coffee Stout (Pint)	\$13.900

Sidras

Golden Lion	\$12.900
-------------	----------

Internacionales

Budweiser	\$10.900
Stella Artois 330ml	\$12.900
Stella Artois 269ml lata	\$8.900
Corona	\$11.900
Michelob Ultra	\$11.900

Nacionales

BBC La Cotidiana Lata (269ml)	\$7.900
Club colombia	\$9.900
BBC Chapinero	\$12.900

Sin alcohol

Manantial sin gas	\$6.000
Manantial con gas	\$6.000
Gaseosas Coca Cola	\$6.500
Tónica Fever Tree o Fentiman's	\$12.000
Jugos Carbonatados Corelia Lulo y Sauco Jamaica y Maracuyá	\$8.500
Tés fríos de Selvática Açai Arazá Camu Camu	\$7.500
Limonada natural	\$5.900
Jugos naturales	\$6.900

Bebidas calientes

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

Cócteles de la Casa

- \$30.000 -

Bogotá Burro

Absolut, jengibre, limón, mora, soda

Surfer Sour

Beefeater, coco, limón, clara

Telegram

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

Red Chevy

Beefeater, limón, Licor de maracuya, mora

Slick and Dapper

Beefeater, Isagurre dray, Home curaçao, Pastis

Agras Gin Fizz

Beefeater, limón, agraz, clara, soda

The Álamo

Altos plata, limón, Licor de piña, Bitters Jalapeño

Cócteles Clásicos

- \$30.000 -

Presbyterian

Bulleit ray, limón, jengibre, soda

New York Sour

Tennesy whiskey, limón, vino tinto

Penicilin

Chivas 12 años, Ardbeg, limón, jengibre, miel

French 75

Beefeater, limón, azúcar morena, espumante

Dark and Stormy

Ron havanna añejo especial, limón, jengibre

Jungle Bird

Havanna añejo especial, piña, limón, Campari, Bitter naranja

Pisco Punch

Pisco, piña, limón

Mai Tai

Ron de jamaica, Havanna añejo especial, limón, azúcar morena, Orchata

Old Fashioned

Bulleit Bourbon, azúcar morena, Angostura

Burbujas

Garibaldi, Botella \$104.900
Moscatel, Sierra Gaucha, Brasil Copa: \$18.900

Prosecco Cantina Colli,
Glera, Véneto, Italia \$109.900

Rosado

U by Undurraga Rose Botella \$112.900
Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chile Copa: \$21.900

Condesa de Leganza
Tempranillo, V.T de Castilla La Mancha, España \$109.900

Blancos

Baron Philippe de Rothschild Botella \$96.900
Chardonnay, Pays D'Oc, Francia Copa: \$19.900

Menade Ecológico
Verdejo, Rueda, España \$162.900

Salentein Killka Art
Chardonnay, Mendoza, Argentina \$148.900

Condes de Albarei Botella \$133.900
Albariño, Galicia, España Copa: \$26.900

Loimer
Riesling Kamptal DAC, Austria \$155.900

Volcanes Reserva
Sauvignon Blanc, Valle de Leyda, Chile \$149.900

Tintos

Ghocalan Prólogos
Carmenere, Valle de Maipo, Chile \$129.900

Palacios Remondo, "La Vendimia"
Tempranillo, Garnacha, Rioja, España \$162.900

Aliwen Reserva
Cabernet-Carmenere, Valle del Colchagua, Chile \$132.900

Sola Fred Botella: \$142.900
Cariñena, Montsant, España Copa: \$28.900

Casillero del Diablo
Dark Blend, Valle del Maule, Chile \$119.900

Señorio de Sarria \$142.900
Cab, Graciano, Navarra, España

Salentein Portillo Botella \$109.900
Malbec, Mendoza, Argentina Copa: \$22.900

Whisk(e)y

SINGLE MALT

The Glenlivet 18 Años	Trago: \$121 Botella: \$1'220
The Glenlivet 15 Años	Trago: \$44 Botella: \$440
The Glenlivet Captain's	Trago: \$40 Botella: \$400
The Glenlivet 12 Años	Trago: \$37 Botella: \$370
The Glenlivet Founder's Reserve	Trago: \$34 Botella: \$340
Balvenie Doublewood 12 Años	Trago: \$45 Botella: \$480
Baldevine Caribbean Cask 14 Años	Trago: \$58 Botella: \$630
Glenfiddich 12 Años	Trago: \$34 Botella: \$340
Glenfiddich 15 Años	Trago: \$41 Botella: \$440
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: \$47 Botella: \$470

BLENDED SCOTCH

Chivas Regal 18 Años	Trago: \$49 Botella: \$490
Chivas Regal Mizurana	Trago: \$41 Botella: \$410
Chivas Regal Extra 13	Media: \$180 Trago: \$32 Botella: \$320
Chivas Regal 12 Años	Trago: \$27 Botella: \$270
Buchana's Deluxe	Trago: \$30 Botella: \$320

IRISH

Jameson	Media: \$110 Trago: \$25 Botella: \$250
---------	--

AMERICAN

Woodford Reserve	Trago: \$38 Botella: \$410
Jack Daniel's	Trago: \$28 Botella: \$300
Gentleman Jack	Trago: \$34 Botella: \$370
Bulleit Bourbon	Trago: \$27 Botella: \$290

Vodkas

Absolut	Media: \$120 Trago: \$25 Botella: \$250
Wyborowa	Trago: \$22 Botella: \$220
Grey Goose	Trago: \$34 Botella: \$370
Ketel One	Trago: \$32 Botella: \$350

Gins

Monkey 47	Trago: \$58 Botella: \$440
Beefeater 24	Trago: \$37 Botella: \$370
Beefeater Pink	Trago: \$32 Botella: \$320
Beefeater	Media: \$140 Trago: \$29 Botella: \$290
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: \$40 Botella: \$430
Don Julio 70	Trago: \$46 Botella: \$460
Herradura Ultra	Trago: \$38 Botella: \$410
Herradura Plata	Trago: \$29 Botella: \$310
Herradura Reposado	Trago: \$33 Botella: \$360
Maestro Dobel Diamante	Trago: \$46 Botella: \$460

Mezcal

Los Nahuales	Trago: \$43 Botella: \$460
Amores Espadín	Trago: \$33 Botella: \$330
Del Maguey Vida	Trago: \$40 Botella: \$400

Rones

La Hechicera	Trago: \$40 Botella: \$400
Havana Club Selección de Maestros	Trago: \$33 Botella: \$330
Havana Club 7 Años	Trago: \$24 Botella: \$260
Havana Club Añejo Especial	Trago: \$20 Botella: \$220
Havana Club 3 Años	Trago: \$19 Botella: \$210
Appleton Estate Signature Blend	Trago: \$20 Botella: \$220
Dictador 12 Años	Trago: \$39 Botella: \$390
Dictador XO Insolent	Trago: \$78 Botella: \$790
Diplomático Mantuano	Trago: \$23 Botella: \$230
Santa Teresa 1796	Trago: \$33 Botella: \$360

Cognac & Grappa

Hennessy VS	Trago: \$41 Botella: \$410
Cellini Blanca	Trago: \$32 Botella: \$320

Ancho Reyes	Trago: \$26 Botella: \$280
Aperol	Trago: \$21 Botella: \$230
Bailey's	Trago: \$19 Botella: \$190
Chartreuse Verde	Trago: \$40 Botella: \$400
Cointreau	Trago: \$25 Botella: \$270
Drambuie	Trago: \$27 Botella: \$290
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