

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 Açaí 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

- \$28.000 -

Bogotá Burro

Absolut, jengibre, limón, mora, soda

Surfer Sour

Beefeater, coco, limón, clara

Old Fashioned

Bulleit Bourbon, azúcar morena, Angostura

Cócteles embotellados

- \$28.000 -

Margarita

Altos plata, limón, licor de naranja

Corozo Cosmo

Absolut, corozo, limón mandarino, licor de naranja

Penicillin

Chivas Extra, jengibre, miel de acacia, limón

Life Aquatic

Beefeater, toronja, feijoa, limón

Negroni

Beefeater, vermut rojo, Campari

- \$30.000 -

Mezcalita

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

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 |