

**Para empezar**

**Sopas y Ensaladas**

**Hamburguesas**

**Fuertes**

**Sánduches**

**Postres**

**Brunch**

**Cervezas**

**Bebidas**

**Cócteles**

**Vinos**

**Licores**

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

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

<b>CANASTA DE PAN</b>	<b>\$17.800</b>
<b>BOWL DE FRUTAS</b>	<b>\$17.700</b>
De temporada. Lo puede acompañar con yogur griego.	
<b>GRANOLA DE LA CASA</b>	<b>\$18.500</b>
De avena, germen de trigo, almendra, uvas pasas, piña y mango deshidratado. Yogur griego, miel.	
<b>TOSTADA FRANCESA SENCILLA</b>	<b>\$13.000</b>
Una tajada de tostada francesa en triángulos. Ganache de chocolate.	
<b>TOSTADAS FRANCESAS DE PAN CHALLAH</b>	<b>\$19.300</b>
Con ganache de chocolate syrup de maple	
<b>CHILAQUILES</b>	<b>\$23.800</b>
Dos huevos fritos sobre totopos y salsa roja. Con suero y queso blanco rallado	
<b>PANCAKES</b>	<b>\$22.900</b>
Pancakes con salsa de agrás y crema chantilly	
<b>TOSTADA DE AGUACATE</b>	<b>\$16.700</b>
Huevo pochado sobre tostada de pan campesino con puré de aguacate, paprika y aceite de oliva	

**VOLVER  
AL ÍNDICE**



<b>HUEVOS SHAKSHUKA</b>	<b>\$20.000</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>\$23.000</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>\$43.800</b>
Lomo de res (200g) con nuestras papas a la francesa y huevo encima. Chimichurri con pimienta roja	
<b>RANCHEROS</b>	<b>\$23.800</b>
Huevos rancheros con 3 tortillas de maíz	
<b>OMELETTES</b>	<b>\$18.100</b>
1. Corned Beef, queso suizo y espinaca. 2. Jamón de cerdo y Cheddar.	
<b>HUEVOS AL GUSTO</b>	<b>\$18.500</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>\$18.500</b>
Servido con salchicha de cerdo, mayonesa de sriracha, queso cheddar en pan de hamburguesa	
<b>CALENTADO UGLY AMERICAN</b>	<b>\$30.500</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	\$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	<b>\$6.000</b>
Manantial con gas	<b>\$6.000</b>
Gaseosas Coca Cola	<b>\$6.500</b>
Tónica Fever Tree o Fentiman's	<b>\$12.000</b>
Jugos Carbonatados Corelia Lulo y Sauco   Jamaica y Maracuyá	<b>\$8.500</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>

## Bebidas calientes

Americano	<b>\$5.500</b>
Cappuccino	<b>\$5.900</b>
Latte	<b>\$5.900</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**

- \$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	<b>Trago: \$121 Botella: \$1'220</b>
The Glenlivet 15 Años	<b>Trago: \$44 Botella: \$440</b>
The Glenlivet Captain's	<b>Trago: \$40 Botella: \$400</b>
The Glenlivet 12 Años	<b>Trago: \$37 Botella: \$370</b>
The Glenlivet Founder's Reserve	<b>Trago: \$34 Botella: \$340</b>
Balvenie Doublewood 12 Años	<b>Trago: \$45 Botella: \$480</b>
Baldevine Caribbean Cask 14 Años	<b>Trago: \$58 Botella: \$630</b>
Glenfiddich 12 Años	<b>Trago: \$34 Botella: \$340</b>
Glenfiddich 15 Años	<b>Trago: \$41 Botella: \$440</b>
Glenmorangie The Original	<b>Trago: \$38 Botella: \$380</b>
Glenrothes 12 Años	<b>Trago: \$43 Botella: \$430</b>
Highland Park 12 años	<b>Trago: \$48 Botella: \$480</b>
Macallan 12 Años Triple Cask	<b>Trago: \$47 Botella: \$470</b>

### BLENDED SCOTCH

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

### IRISH

Jameson	<b>Media: \$110 Trago: \$25 Botella: \$250</b>
---------	--

### AMERICAN

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

## Vodkas

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

## Gins

Monkey 47	<b>Trago: \$58 Botella: \$440</b>
Beefeater 24	<b>Trago: \$37 Botella: \$370</b>
Beefeater Pink	<b>Trago: \$32 Botella: \$320</b>
Beefeater	<b>Media: \$140 Trago: \$29 Botella: \$290</b>
Plymouth	<b>Trago: \$37 Botella: \$370</b>
Bombay Sapphire	<b>Trago: \$26 Botella: \$260</b>
Bulldog	<b>Trago: \$28 Botella: \$300</b>
Citadelle	<b>Trago: \$27 Botella: \$290</b>
Hendrick's	<b>Trago: \$34 Botella: \$370</b>

## Tequila

Altos Reposado	<b>Trago: \$34 Botella: \$340</b>
Altos Plata	<b>Trago: \$32 Botella: \$320</b>
Don Julio Reposado	<b>Trago: \$40 Botella: \$430</b>
Don Julio 70	<b>Trago: \$46 Botella: \$460</b>
Herradura Ultra	<b>Trago: \$38 Botella: \$410</b>
Herradura Plata	<b>Trago: \$29 Botella: \$310</b>
Herradura Reposado	<b>Trago: \$33 Botella: \$360</b>
Maestro Dobel Diamante	<b>Trago: \$46 Botella: \$460</b>

## Mezcal

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

## Rones

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

## Cognac & Grappa

Hennessy VS	<b>Trago: \$41 Botella: \$410</b>
Cellini Blanca	<b>Trago: \$32 Botella: \$320</b>

Ancho Reyes	<b>Trago: \$26 Botella: \$280</b>
Aperol	<b>Trago: \$21 Botella: \$230</b>
Bailey's	<b>Trago: \$19 Botella: \$190</b>
Chartreuse Verde	<b>Trago: \$40 Botella: \$400</b>
Cointreau	<b>Trago: \$25 Botella: \$270</b>
Drambuie	<b>Trago: \$27 Botella: \$290</b>
Dubonnet	<b>Trago: \$22 Botella: \$220</b>
Grand Marnier	<b>Trago: \$36 Botella: \$360</b>
Jack Daniel's Honey	<b>Trago: \$28 Botella: \$300</b>
Sambuca Lucano	<b>Trago: \$21 Botella: \$270</b>
St. Germain	<b>Trago: \$28 Botella: \$300</b>