

MINI FAT KID CHEESEBURGER	\$11.200
70 gr. De nuestra Fat Kid Cheeseburger	
DIP DE ALACHOFAS Y ESPINACA	\$26.300
Con tres quesos, acompañado de totopos	
MOZZARELLAS FRITAS	\$16.600
Medialunas de mozzarella de búfala fritas en panko, acompañadas de miel mostaza	
ALITAS (BÚFALO PICANTE, BÚFALO MEDIO, BBQ)	\$28.000
Marinadas en suero, acompañadas de salsa de queso azul bañadas en la salsa que escoja	
CARPACCIO DE LOMO DE RES	\$25.400
Servido con rúgula, alcaparritas fritas, reducción de balsámico, aceite de oliva y queso parmesano	
MAZORCA DULCE CON BBQ BLANCA	\$15.400
Parrilladas y terminadas con una mantequilla de BBQ blanca	
CORNBREAD UGLY	\$4.200
Pan de maíz acompañado con su mantequilla de pimentones asados	
DEDITOS DE POLLO	\$19.300
Apanados en panko, servidos con papa a la francesa y salsa miel mostaza	
TACOS DE COSTILLA DE CERDO	\$22.900
2 tacos de costilla de cerdo desmechada con BBQ de tucupí y pico de gallo de mango en tortilla de trigo	
CAZUELA DE ALBÓNDIGAS	\$19.800
Nuestra mezcla de carne molida de res con tocino, servida con napolitana y gratinadas	
NACHOS DE LA CASA	\$29.100
Clásicos nachos de tortilla de maíz frita, carne molida, salsa de queso cheddar, pico de gallo, jalapeños encurtidos, guacamole y crema agria	
1/2 PORCIÓN DE BABY BACK RIBS	\$21.400
Sticky ribs, cocinada lentamente por 4 horas y terminadas en una salsa BBQ con sabores orientales.	
CAMARONES REBOZADOS	\$27.000
Servidos con una salsa barbecue blanca y roja	
MAC AND CHEESE	\$17.300
Coditos de pasta con queso, gratinados	
	con pollo ahumado
	\$20.200

- CREMA DE CHAMPIÑONES** **\$17.600**
Tradicional crema de champiñones decorada con germinados
- SOPA DE TOMATE** **\$19.700**
Con hinojo asado, tostada gratinada con quesillo y nuez pecán
- SOPA DE LENTEJAS** **\$15.300**
Con tocineta y fosforitos de papa
(para vegetarianos se puede pedir sin tocineta)
- 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, quesillo, 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 **\$38.900**

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

 PAPAS A LA FRANCESA	 ENSALADA VERDE	 PURÉ DE PAPAS
\$6.600 con queso \$9.700	\$9.370	\$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 **\$29.700**

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

HUEVOS SHAKSHUKA **\$16.500**

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 **\$19.900**

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

STEAK AND EGGS **\$32.200**

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

RANCHEROS **\$15.300**

Huevos rancheros con 3 tortillas de maíz

OMELETTES **\$14.300**

1. Corned Beef, queso suizo y espinaca. 2. Jamón de cerdo y Cheddar.

HUEVOS AL GUSTO **\$14.300**

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

SANDUCHE DE HUEVO **\$17.600**

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

CALENTADO UGLY AMERICAN **\$24.200**

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

Cervezas

Club Colombia x 500ml (Barril)	\$12.000
Budweiser	\$10.000
Stella Artois	\$12.000
Corona	\$11.000
BBC Monserrate Roja	\$12.000
Aguila Cero	\$7.000

Sin alcohol

Agua Vivante	
Agua Nacimiento	\$4.900
	\$5.900
Gaseosas	
Tónica	\$6.900
Fever Tree Tónica	\$5.900
Soda	\$10.900
	\$4.900
Limonada	
Jugo de mandarina	\$5.900
Jugo de naranja	\$6.900
Jugo de maracuyá	\$6.900
	\$6.900
Té Fríos de Selvatica	
Açai	\$6.900
Arazá	
Camu Camu	

Cócteles embotellados

- \$26.000 -

Margarita Poblano

Altos Plata, mezcal, lulo, limón, Ancho Reyes

Corozo Cosmo

Absolut, corozo, limón mandarina, licor de naranja

Penicillin

Chivas Extra, jengibre, miel, limón

Life Aquatic

Beefeater, toronja, feijoa, limón

- \$30.000 -

Improved Old Fashioned

Whiskey de centeno, licor de maraschino, amargos de cacao y ajenjo.

Vasper Martini

Monkey 47, Plymouth, Lillet Blanc, Vodka

Sangría para compartir

Para 4 a 6 personas: \$96.000

Para 2 a 3 personas: \$48.000

Tinta

Vino tinto, Havana Club Añejo Especial, toronja, corozo, mora

Burbujas

Espumoso Saint Louis

Brut Blanc de Blancs, Chardonnay, Francia

Botella \$48.900
Copa: \$10.00

Rosado

U by Undurraga Rose,

Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chile

\$99.900

Blancos

Baron Philippe de Rothschild

Chardonnay, Pays, D'oc, Francia

Botella: \$85.900
Copa: \$17.900

Menade Ecológico

Verdejo, Rueda, España

\$135.900

Loimer

Riesling Kamptal DAC, Austria

\$159.900

Volcanes Reserva

Sauvignon Blanc,
Valle de Leyda, Chile

\$129.900

Tintos

Chocalan Prólogos

Carmenere, Valle de Maipo, Chile

\$102.900

Aliwen Reserva

Cabernet-Carmenere, Valle del Colchagua, Chile

\$115.900

Palacios Remodo, "La Vendimia"

Tempranillo, Garnacha, Rioja, España

\$124.900

Sola Fred

Cariñena, Montsant, España

\$124.900

Salentein Portillo,

Malbec, Mendoza, Argentina

Botella: \$90.900
Copa: \$18.900

Ginebra

MONKEY 47
PLYMOUTH
BEEFEATER
BEEFEATER ½
BEEFEATER 24
BEEFEATER PINK

Trago: \$45 Botella: \$450
Trago: \$37 Botella: \$370
Trago: \$25 Botella: \$250
Media Botella: \$90
Trago: \$32 Botella: \$340

Ron/Caña

HAVANA CLUB SEL. DE MAESTROS
HAVANA CLUB 7 AÑOS
HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL
HAVANA CLUB 3 AÑOS

Trago: \$33 Botella: \$330
Trago: \$26 Botella: \$280
Trago: \$22 Botella: \$240
Trago: \$20 Botella: \$220

Tequila

ALTOS PLATA

Trago: \$34 Botella: \$340

Aperitivos

DUBONNET
LILLET BLANC
LILLET ROSÉ

Trago: \$22 Botella: \$220
Trago: \$25 Botella: \$270
Trago: \$25 Botella: \$270

Vodka

ABSOLUT
ABSOLUT ½
WYBOROWA

Trago: \$25 Botella: \$250
Media Botella: \$90
Trago: \$23 Botella: \$230

Whisky

BLENDED SCOTCH

CHIVAS REGAL 18 AÑOS
CHIVAS REGAL EXTRA
CHIVAS REGAL EXTRA ½
CHIVAS REGAL 12 AÑOS

Trago: \$48 Botella: \$520
Trago: \$34 Botella: \$340
Media Botella: \$140
Trago: \$31 Botella: \$310

SINGLE MALT SCOTCH

THE GLENLIVET 15 AÑOS
THE GLENLIVET 12 AÑOS
THE GLENLIVET CAPTAIN'S
THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE

Trago: \$41 Botella: \$410
Trago: \$32 Botella: \$320
Trago: \$32 Botella: \$320
Trago: \$32 Botella: \$320

AMERICAN / IRISH WHISKEY

JAMESON

Trago: \$27 Botella: \$270