

MINI FAT KID CHEESEBURGER	\$11.200
70 gr. De nuestra Fat Kid Cheeseburger	
DIP DE ALCACHOFAS 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	Orden pequeña \$19.800
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	\$22.300
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)
- 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, 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 **\$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

🍴 **PAPAS A LA FRANCESA**

\$6.600

con queso **\$9.700**

🍴 **ENSALADA VERDE**

\$9.700

🍴 **PURÉ DE PAPAS**

\$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

PHILLY CHEESESTEAK **\$31.000**

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

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

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	

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

Bebidas calientes

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

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

Whisk(e)y

SINGLE MALT

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 Mizurana	Trago: \$41	Botella: \$410	
Chivas Regal Extra 13	Media: \$160	Trago: \$31	Botella: \$310
Chivas Regal 12 Años	Trago: \$30	Botella: \$300	
Buchana's Deluxe	Trago: \$30	Botella: \$310	

IRISH

Jameson	Media: \$130	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: \$29	Botella: \$310
Bulleit Rye	Trago: \$31	Botella: \$330

Vodkas

Absolut	Media: \$130	Trago: \$25	Botella: \$250
Wyborowa	Trago: \$22	Botella: \$220	
Grey Goose	Trago: \$34	Botella: \$370	
Ketel One	Trago: \$29	Botella: \$310	

Gins

Monkey 47	Trago: \$58	Botella: \$440	
Beefeater 24	Trago: \$29	Botella: \$310	
Beefeater Pink	Trago: \$27	Botella: \$270	
Beefeater	Media: \$135	Trago: \$26	Botella: \$260
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

Rones

La Hechicera	Trago: \$33	Botella: \$330
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: \$24	Botella: \$230
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