

























Nombre Producto	Descripcion	Imagen	Precio
ADICIONES			
PAPA CASCOS			\$ 12.000
TOCINETA			\$ 8.000
QUESO MOZZARELLA			\$ 6.000
QUESO CAMPESINO			\$ 4.000
AREPAS FRITAS - 4 UND			\$ 3.000
PAPA FRANCESA			\$ 9.000
MAZORCA AL GRILL CON MANTEQUILLA Y CHIMICHURRI			\$ 9.000
ARROZ BLANCO			\$ 5.000
BEBIDAS CALIENTES			
CANELAZO CON AGUARDIENTE			\$ 9.000
CHOCOLATE EN LECHE DE COCO			\$ 8.000
AVENA CON CHOCOLATE BLANCO			\$ 6.000
CAFE CAPUCHINNO			\$ 6.000
CERVEZAS			
STELLA ARTOIS			\$ 12.000
CLUB COLOMBIA			\$ 8.000
AGUILA CERO			\$ 8.000
MICHELADA	michelado de sal, flor de jamaica y limón		\$ 3.000

MICHELADA TIKI	Tequila, limón, Tajín, sal y sangría. no incluye cerveza.		\$ 5.000
CORONA			\$ 12.000
BUDWEISER			\$ 12.000
AGUILA LIGH			\$ 8.000
REFAJO DE LULO	MACERACION DE LULO CON LIMON, AZUCAR RON ESPECIADO GASEOSA Y CERVEZA		\$ 58.000
JARRA DE BBC	Cerveza artesanal de barril, cajica y chapinero		\$ 35.000
VASO DE BBC CAJICA	CERVEZA RUBIA, TIPO HONEY ALE		\$ 12.000
VASO DE BBC CHAPINERO	CERVEZA NEGRA, TIPO PORTER		\$ 12.000















COCTELES TIKI

MAI TAI	Ron especiado, amaretto, piña y naranja.		\$ 25.000
UKA NUI	Ron especiado, vino tinto, syrup de canela y zumo de piña.		\$ 25.000
SMOKED NOKED RUM	Ron ahumado, jarabe de canela y jengibre.		\$ 25.000
CARIBBEAN PUNCH	Ron especiado, licor de jamaica, limon y piña		\$ 25.000
LYCHEE BUNGALOO	Ron especiado, Lychee, piña , naranja y almibar de cereza		\$ 25.000







COCTELES TRADICIONALES




MOJITO	Ron blanco, hierba buena, zumo de limón, azúcar y soda.		\$ 25.000
MARGARITA DE MARACUYA	Tequila, mermelada de maracuya y zumo de limón.		\$ 25.000
ZOMBIE	Mezcla de rones, frutas tropicales y amaretto.		\$ 25.000
CUBA LIBRE	Ron Medellín 5 años, coca cola, limón.		\$ 25.000
MARGARITA TRADICIONAL	Tequila, triple sec y limon		\$ 25.000

DE NUESTRA PARRILLA


COSTILLA	Exquisita costilla de cerdo en salsa a su elección (bbq, bbq picante, miel mostaza).acompañado de arepa rellena de queso, papa al vapor con sour creme y mazorca		\$ 35.000
ENTRECOT OMEGA	Corte grueso madurado de res (350gr) acompañado de arepa rellena de queso, papa al vapor con sour creme y mazorca. este corte solo sale en termino azul y medio.		\$ 48.000
BIFE CHORIZO	Corte grueso madurado de res (350gr) acompañado de arepa rellena de queso, papa al vapor con sour creme, mazorca y ensalada de la casa. este corte solo sale en termino azul y medio.		\$ 42.000
PUNTA DE ANCA	Corte grueso madurado de res (250gr) acompañado de arepa rellena de queso, papa al vapor con sour creme y mazorca		\$ 35.000
POLLO A LA PARRILLA	Pechuga de pollo adobada en finas especias. acompañado de arepa rellena de queso, papa al vapor con sour creme y mazorca		\$ 36.000
CHURRASCO	Corte grueso madurado de res (300gr) acompañado de arepa rellena de queso, papa al vapor con sour creme y mazorca		\$ 38.000
COSTILLAS JACK DANIEL/S	Exquisitas costillas de cerdo en salsa Jack Daniel/s y BBQ (400gr) viene acompañado de, arepa rellena de queso, papa al vapor con sour creme y mazorca		\$ 56.000
BABY BEEF	Tierno solomito de res (200gr) acompañado de arepa rellena de queso, papa al vapor con sour creme y mazorca		\$ 35.000
SOLOMITO DE RES CON PORTOBELLO	Solomito de res en salsa pesto y portobello, acompañado de arepa rellena de queso, papa al vapor con sour creme y mazorca		\$ 35.000
CHICHARRON AHUMADO	Chicharrón carnudo ahumado a la perfección (250gr). Acompañado de arepas, mazorca y papa al vapor con sour creme.		\$ 28.000
BROCHETA DE POLLO	Pollo envuelto en tocineta y salchicha ranchera, acompañado de arepa rellena de queso, papa al vapor con sour creme y mazorca		\$ 29.000
CHULETA DE CERDO	Clásica chuleta de cerdo (400gr) acompañado de arepa rellena de queso, papa al vapor con sour creme y mazorca		\$ 32.000
MAR Y TIERRA	Langostinos albordados en tocineta al grill y ternos solomito de res a las brasas. Acompañado de arepa rellena de queso, papa al vapor con sour creme y mazorca		\$ 48.000
CHORIZO DE LA MONTAÑA	Picoso chorizo acompañado de, arepa frita y papa al vapor con sour cream.		\$ 22.000

ENTRADAS





MORENITAS RELLENAS	Tradicional morcilla acompañada con arepas		\$ 14.000
CREMA DE MAZORCA	Deliciosa crema de mazorca con pollo salteado		\$ 14.000
TOSTONES TIKI	6 patacones pequeños, acompañados con tocineta, pico de gallo, guacamole y sour cream.		\$ 16.000
EMPANADAS DE GORIINO	6 deliciosas empanadas con carne de cerdo, en picosos ajies de la casa (aji de tomate de arbol aji de mani)		\$ 14.000
TOCINOS EN CUBO	Chicharron picado acompañado con arepa		\$ 14.900
QUESO ASADO	Queso papialpa asado a la perfección , acompañado de pan baguette y dulce de mora		\$ 18.000

PALITOS DE QUESO	5 palitos de queso acompañados con salsa de la casa		\$ 12.000
CARPACCIO DE SALMON AHUMADO	Carpacho de salmon ahumado, acompañado de tomate cherry, perejil, queso parmessano, alcaparras y limón.		\$ 32.000
PAPAS GRATINADAS	Papas casco fritas, con tocineta, gratinadas con queso mozzarella y bañadas con salsa de queso cheddar, acompañadas de guacamole de la casa.		\$ 16.000


GIN-TONIC





















AMAPOLA	Ginebra Bulldog, pera, cardamomo, albahaca y tonica juniper elderflower		\$ 28.000
GIN FRUTOS ROJOS	beefeater pink, agua tonica juniper, te frutos rojos, gulupa		\$ 28.000
GIN TONIC BOE	Hendriks, tonica Juniper natural, pepino.		\$ 28.000
LONDON MULE	Gin Bombay, gulupa, ginger beer.		\$ 28.000
CITRUS	Beefeater, toronja rosa, agua tonica 1976 Ocean, hierba buena.		\$ 28.000



















JUGOS 100% NATURALES

JARRA DE JUGO			\$ 35.000
LIMONADA MANCHADA CON VINO TINTO			\$ 12.000
LIMONADA CEREZADA			\$ 12.000
LIMONADA NATURAL			\$ 6.000
JUGOS NATURALES	Jugos en agua o leche a su elección. Mango, mora, maracuya, fresa, lulo, guanabana, piña. Escriba su elección		\$ 8.000
JUGO DE MANDARINA			\$ 9.000
LIMONADA DE COCO			\$ 12.000
JUGO DE NARANJA			\$ 9.000
LIMONADA DE HIERBABUENA	LIMONADA CON, HIERBABUENA Y AZUCAR		\$ 12.000



LICORES




OLD PARR SUPERIOR			\$ 350.000
-------------------	--	---	------------

OLD PARR BOTELLA			\$ 240.000
OLD PARR TRAGO			\$ 18.000
BUCHANANS 18 AÑOS			\$ 350.000
BUCHANANS 12 AÑOS MEDIA			\$ 150.000
BUCHANANS TRAGO			\$ 18.000
DON JULIO AÑEJO			\$ 420.000
DON JULIO REPOSADO			\$ 350.000
1800 REPOSADO TRAGO			\$ 18.000
JOSE CUERVO BOTELLA			\$ 140.000
JOSE CUERVO MEDIA			\$ 80.000
JOSE CUERVO TRAGO			\$ 9.000
ABSOLUT BOTELLA			\$ 130.000
ABSOLUT MEDIA			\$ 70.000
ABSOLUT TRAGO			\$ 12.000
RON VIEJO DE CALDAS 15 AÑOS			\$ 180.000
RON VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS BOTELLA			\$ 120.000
RON VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS MEDIA			\$ 70.000
RON VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS TRAGO			\$ 14.000
RON VIEJO DE CALDAS 5 AÑOS MEDIA			\$ 60.000
RON VIEJO DE CALDAS 5 AÑOS TRAGO			\$ 12.000

RON MEDELLIN 3 AÑOS BOTELLA			\$ 88.000
RON MEDELLIN 3 AÑOS MEDIA			\$ 48.000
RON MEDELLIN 3 AÑOS TRAGO			\$ 9.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO TRAGO			\$ 9.000
BAILEYS BOTELLA			\$ 120.000
BAILEYS MEDIA			\$ 70.000
BAILEYS TRAGO			\$ 12.000
1800 AÑEJO			\$ 310.000
OLD PARR MEDIA			\$ 150.000
1800 REPOSADO BOTELLA			\$ 250.000
RON MEDELLIN 8 AÑOS BOTELLA			\$ 130.000
RON MEDELLIN 8 AÑOS MEDIA			\$ 70.000
RON MEDELLIN 8 AÑOS TRAGO			\$ 14.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO ROJO BOTELLA			\$ 88.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO AZUL BOTELLA			\$ 88.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO ROJO MEDIA			\$ 48.000
BUCHANANS 12 AÑOS BOTELLA			\$ 240.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO AZUL MEDIA			\$ 48.000

MENÚ INFANTIL






CRISPETAS DE POLLO APANADA	Con derretido de maiz, papas a la francesa y queso fundido.		\$ 16.000
MINI PERRO	Pan fresco, salchicha, tocineta y guacamole, acompañado de papa francesa.		\$ 16.000

CHICKEN TENDER	Filete de pollo apanado, acompañado de papas a la francesa y salsa rosada.		\$ 18.000
SOPA DE POLLO	Salteado de pollo en fondo blanco (licuado opcional)		\$ 14.000
SALCHIPAPAS	Papas a la francesa con huevos de codorniz, salchicha ranchera y salsas.		\$ 16.000


OTRAS BEBIDAS



MALTEADA DE VAINILLA			\$ 12.000
GASEOSA			\$ 6.000
MONSTER			\$ 12.000
AGUA TONICA			\$ 12.000
RED BULL			\$ 12.000
GATORADE			\$ 6.000
AGUA EN BOTELLA			\$ 6.000
MALTA			\$ 5.000
DECANTER JUGO DE NARANJA			\$ 6.000
TE HATSU	negro, blanco y rojo		\$ 9.000

OTROS










MALVAVISCOS			\$ 9.000
CIGARRILLOS			\$ 10.000
TRIDENT			\$ 4.000
TRUCHA PARA LLEVAR LB			\$ 12.000
SNACKS PARA PERROS			\$ 2.500

PARA COMPARTIR






ALITAS POR 8	Deliciosas alitas de pollo apanadas, acompañadas con salsa a su elección (bbq, bbq picante o miel mostaza) papa tiki con sour cream.		\$ 32.000
--------------	--	---	-----------

ALITAS POR 16	Deliciosas alitas de pollo apanadas, acompañadas con salsa a su elección (bbq, bbq picante o miel mostaza) papa tiki con sour cream.		\$ 48.000
QUESADILLA DE RES O POLLO	Exquisita quesadilla de res o pollo, con queso gouda, mozzarella y cheddar. Acompañado de guacamole, sour cream, pico de gallo y salsa chipotle.		\$ 35.000




PLATOS FUERTES






PENNE CARBONARA	Al dente pasta a su elección en salsa carbonara, queso parmesano y tocineta, acompañada de pan francés.		\$ 25.000
FAJITAS DE POLLO EN SALSA AGRIDULCE	Ricas fajitas de pollo en salsa de frutos tropicales, acompañada de papa cascots y ensalada fresca		\$ 34.000
LOMO EN SALSA VERDE	Medallones de lomo de cerdo al grill (300gr) en salsa verde de vino y quesos, acompañado de papa Tiki y ensalada de la casa.		\$ 38.000
ENVUELTO DE SOLOMITO CON SALSA DE FRUTOS TROPICALES	Solomito de res, asado a las brasas con especias tropicales, relleno de cebollas caramelizadas, piña calada, tocineta, albahaca, salsa de queso cheddar, acompañado de papa al vapor, mazorca y arepa rellena de queso.		\$ 38.000
SALMON GRATINADO	Fresco filete de salmon gratinado con mariscos queso gouda y ensalada fresca		\$ 49.000
ATOLLADO DE MARISCOS	Frescos y exquisitos frutos del mar en un cremoso arroz atollado con pimentón cebolla y cilantro, acompañado de pan francés		\$ 36.000
TRUCHA EN SALSA DE MARISCOS	fresca trucha bañada en salsa mariscos. Acompañada de arroz con coco, patacones y guacamole.		\$ 46.000
FRIJOLE TIKI	Frijoles ahumados con tocineta y salchicha ranchera		\$ 18.000
PASTA BOLOÑESA	PASTA PENE EN SALSA NAPOLITANA CON CARNE MOLIDA Y FINAS HIERBAS, ACOMPAÑADA DE PAN FRANCÉS Y QUESO PARMESANO		\$ 25.000

POSTRES












BOMBAY	Galletas recién horneada con chispas de chocolate y helado de vainilla.		\$ 18.000
BROWNIE CON HELADO			\$ 14.000
CHEESECAKE FRUTOS ROJOS	Cheesecake de queso mascarpone en una base de galleta de oreo, cubierto de mermelada de fruta natural		\$ 18.000
ESPONJADO DE CHOCOLATE	La más deliciosa torta esponjada de chocolate, separada por fina línea de salsa brigadier blanca y cubierta con chocolate negro.		\$ 18.000
Volcan de arequipe	Delicioso volcan relleno de arequipe, acompañado de helado, fresas y frutos secos		\$ 19.000

RECOMENDADOS



CHEESECAKE FRUTOS ROJOS	Cheesecake de queso mascarpone en una base de galleta de oreo, cubierto de mermelada de fruta natural		\$ 18.000
SANGRIA ROJA			\$ 98.000
LYCHEE BUNGALOO	Ron especiado, Lychee, piña, naranja y almibar de cereza		\$ 25.000






GIN TONIC BOE	Hendriks, tonica Juniper natural, pepino.		\$ 28.000
CHULETA DE CERDO	Clásica chuleta de cerdo (400gr) acompañado de arepa rellena de queso, papa al vapor con sour creme y mazorca		\$ 32.000
POLLO A LA PARRILLA	Pechuga de pollo adobada en finas especias. acompañado de arepa rellena de queso, papa al vapor con sour creme y mazorca		\$ 36.000
BABY BEEF	Tierno solomito de res (200gr) acompañado de arepa rellena de queso, papa al vapor con sour creme y mazorca		\$ 35.000
PASTA BOLOÑESA	PASTA PENE EN SALSA NAPOLITANA CON CARNE MOLIDA Y FINAS HIERBAS, ACOMPAÑADA DE PAN FRANCÉS Y QUESO PARMESANO		\$ 25.000

SANGRIAS Y JARRAS





SANGRIA ROSE			\$ 98.000
SANGRIA DE CEREZAS			\$ 98.000
SANGRIA SIN LICOR			\$ 60.000
COPA DE SANGRIA			\$ 25.000
JARRA DE MOJITO			\$ 98.000
SANGRIA ROJA			\$ 98.000
JARRA DE JUGO			\$ 35.000
JARRA DE BBC	Cerveza artesanal de barril, cajica y chapinero		\$ 35.000
REFAJO DE LULO	MACERACION DE LULO CON LIMON, AZUCAR RON ESPECIADO GASEOSA Y CERVEZA		\$ 58.000
Sangria con JP Chenet	Sangria con Vino Espumoso		\$ 159.000
JARRA DE GINTONIC	GIN GORDONS PINK, TONICA 1976 FRUTOS ROJOS Y HIELO		\$ 98.000

SODAS SABORIZADAS





SODA SABORIZADA SABOR A FRESA			\$ 12.000
SODA SABORIZADA SABOR A MANGO BICHE			\$ 12.000
SODA SABORIZADA SABOR A CEREZA			\$ 12.000

SODA SABORIZADA SABOR A MANZANA VERDE			\$ 12.000
SODA SABORIZADA SABOR A FLOR DE SAUCO			\$ 12.000
SODA SABORIZADA SABOR A SANDIA			\$ 12.000
SODA SABORIZADA SABOR A LYCHEE			\$ 12.000
SABORIZADA DE PEPINO			\$ 12.000






TIENDA TIKI


TAPABOCAS TIKI	Tapabocas lavable, con secado rapido, sensacion de frescura, evita la entrada de liquidos desde el exterior, permite la salida de oxigeno y con sistema tension graduable.		\$ 12.000
GORRA TIKI	Gorra plana clásica negra, con esta gorra tendrás un cierre snapback ajustable que se encuentra en la parte trasera.		\$ 45.000
VASO TIKI EN CERAMICA			\$ 35.000
VASO DE VIDRIO			\$ 14.900

VARIEDADES

HAMBURGUESA VEGETARIANA	Saludable pan de avena, carne de lentejas con portobello y aderezos naturales.		\$ 25.000
SANDWICH TIKI DE RES	Delicioso sándwich de pan blanco de hierbas, con res, vegetales y aderezos acompañado de papa Tiki.		\$ 26.000
HAMBURGUESA TIKI	Sorprendente hamburguesa de carne artesanal y tocineta, queso mozzarella, aros de cebolla apanados, salsa de la casa, vegetales y acompañado de papa tiki.		\$ 29.900
AREPA DE CHOCOLO	Tradicional arepa de chocolo gruesa rellena de queso campesino y queso mozzarella		\$ 14.000

VINOS ESPUMOSOS Y CHAMPAÑA

CHANDON ESPUMOSO			\$ 180.000
JP CHANET ESPUMOSO			\$ 120.000
VINO GRAN RESERVA			\$ 150.000
VINO RESERVA			\$ 120.000
VINO JOVEN			\$ 70.000

COPA DE VINO			\$ 16.000
COPA DE VINO CALIENTE CON BRANDY			\$ 25.000