Una sabrosa Combinación

POTAKOS

Gastrobar

@potakosmedellin

Buenos Aires: 302 276 10 46

Calle 49 # 29 - 31 (Buenos Aires)
TRANVÍA BULEVAR

Una sabrosa Combinación

POTAKOS

¡Somos los lejores calificados!

medellín gourmet



2024 - Primera Edición



2024 - Segunda Edición



2025 - Primera Edición



2025 - Segunda Edición

Potakos

Producto innovador y oficial de la casa, elaborado en una sabrosa combinación

Potako Chingón
Especial 3 Carnes

$39.500



Sabrosa combinación de lomo de res desmechado, carne de costilla de cerdo y tocineta caramelizada, cascos de papa criolla artesanal, queso doble crema, picadillo especial, guacamole, sour cream, puerro crocante y viruta de nachos, salsas de la casa; enrollado en una tortilla blanda.



Potako Mixto
Especial 3 Carnes

$39.500

Sabrosa combinación de tocino caramelizado, fajitas de pollo, lomitos de cerdo, maduritos, papa rústica tipo francesa, tostacos, queso doble crema, picadillo especial, guacamole, salsas de la casa, enrollado en una tortilla blanda.

Potako Burguer
Especial

$39.500



Sabrosa combinación de carne jugosa de hamburguesa (80% res, 20% bondiola de cerdo y tocino), tocineta confitada con cebolla caramelizada, papa rústica tipo francesa, queso doble crema, brotes de lechuga, puerro crocante, sour cream, salsas de la casa, enrollado en una tortilla blanda.



Potako Solomito
Tocino Caramelizado Especial

$43.500

Sabrosa combinación de solomito de res jugoso con tocino caramelizado, salsa chimichurri parrillera, cebolla caramelizada, cascos rústicos de papa criolla, queso doble crema, brotes de lechuga, puerro crocante, sour cream, salsas de la casa, enrrollado en tortilla blanda.

Entradas



Entrada 1

4 Canasta de plátano
con guacamole y
chicharrón.

$18.000

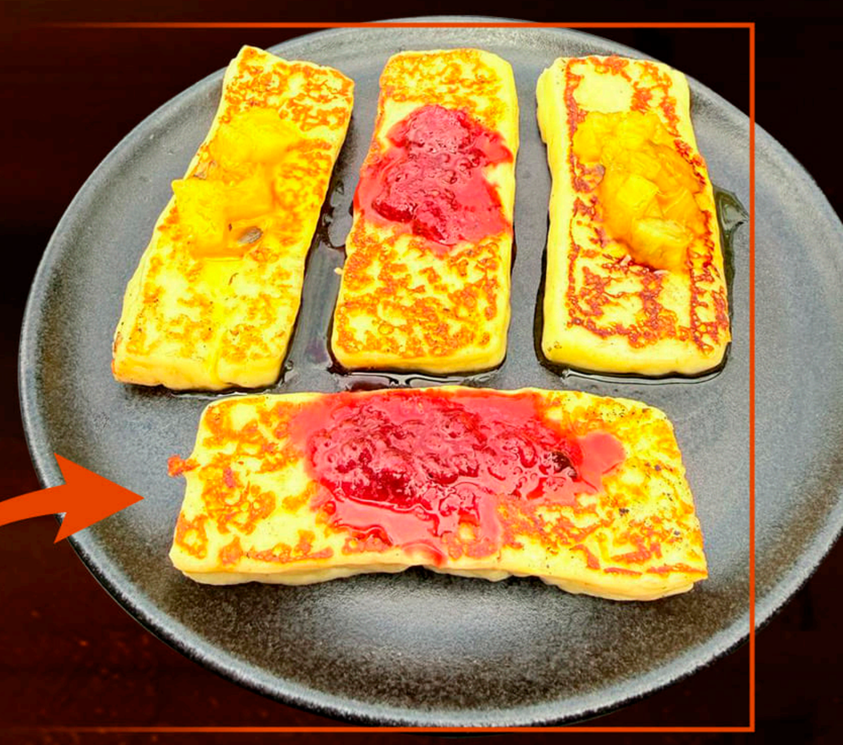
Entrada 2

4 rodajas de queso asado
con almíbar de frutos rojos,
maracuya y piña.

$18.000

Una sabrosa

Combinación



Takos

Para Compartir

Trio de Takos Mechado 3 Carnes

Sabrosa combinación de 3 takos especiales (carne de costilla de cerdo, lomo de res desmechado y tocineta ahumada, picadillo especial, guacamole, sour cream, puerro crocante) servidos en tortillas de maíz crocantes.

$34.500

Trio de Takos Al Camarón

Sabrosa combinación de 3 takos especiales de camarones salteados con tocineta ahumada en salsa especial acompañados de puerro crocante, picadillo especial, guacamole, sour cream, servidos en tortillas de maíz crocantes.

$36.500

Trio de Takos Mixto

Sabrosa combinación de 3 takos especiales (pollo grillé, tocino caramelizado, chanchito), servidos en tortillas de maíz crocantes.

$31.500



Potakada 12 takos Combo especial

Torre de 12 takos mixtos de las mejores combinaciones y sabores entre fajitas de pollo, tocino caramelizado, lomitos de cerdo, al camarón y mechados; acompañado de una porción de nachos, puerro crocante, pico de gallo, guacamole, sour cream y salsas potakos

$115.000

Nachos



Nachos chingones Recargados

Una sabrosa combinación llena de sabores y experiencias, ideal para compartir y parchar.

Cacerola de fajitas de pollo, tocino caramelizado, derretido de queso doble crema, fríjol caraota, canasto de nachos tipo totopos, guacamole, sour cream, picadillo especial, puerro crocante y salsas de la casa.

$41.500

Quesadillas

Pollo Grill — $39.500

4 porciones de tortilla blanda a la plancha con fajitas de pollo en salsa de la casa, derretida con queso doble crema, viruta de tostacos, acompañada de picadillo especial, guacamole, sour cream y puerro crocante.

Mechada — $43.500

(3 CARNES) : 4 porciones de tortilla blanda a la plancha con 3 carnes mechadas (lomo res, lomo de cerdo, carne de costilla) y tocineta confitada, derretida con queso doble crema, viruta de tostacos, acompañado de pico de gallo especial, guacamole, sour cream y puerro crocante.





Volcán Recargado
3 carnes — $47.500

3 carnes mechadas (lomo res, lomo de cerdo, carne de costilla) tocino acaramelado sobre una cama de nachos, guacamole, pico de gallo especial, crema agria, puerro crocante, 4 porciones de tortilla blanda a la plancha y derretida con queso doble crema.

Papotada

Papas rústicas con proteínas de máxima calidad

Una Sabrosa combinación



Pollo Sweet

Fajitas de pollo en salsa BBQ sweet, maduritos, papas rústicas artesanales tipo francesas, sour cream, queso mozzarella, picadillo especial, guacamole y salsas de la casa.

$33.500

Lomitos de Cerdo

Lomitos de cerdo, trocitos de piña, papas rústicas artesanales tipo francesas, sour cream, queso mozzarella, picadillo especial, guacamole y salsas de la casa.

$33.500

Carnal Criollas

Especiales 2 Carnes

Sabrosa combinación de fajitas de pollo, tocino caramelizado, tostacos, fríjol caraota, cascos de papa criolla, sour cream, queso mozzarella, picadillo especial, guacamole salsas de la casa.

$36.500

Carnitas Mixtas

Recargadas Especiales 3 Carnes

Sabrosa combinación de tocino caramelizado, fajitas de pollo, lomitos de cerdo, maduritos, cascos de papa criolla, papas rústicas artesanales tipo francesa, sour cream, queso mozzarella, picadillo especial, guacamole y salsas de la casa.

$39.500

Costi-Barbacoa

Especiales 3 Carnes

Sabrosa combinación de carne de costilla de cerdo, lomo de res desmechado y tocineta ahumada caramelizada, cascos de papa criolla, picadillo especial, guacamole, sour cream, queso mozzarella, puerro crocante y salsas de la casa.

$39.500



Hamburguesas Artesanales

Hamburguesa Carnal Especial
3 Tipos de Carnes

$39.500

Una sabrosa combinación de lomo de res desmechado, carne de costilla de cerdo y tocineta caramelizada, pan artesanal, queso doble crema, picadillo especial, guacamole, sour cream, puerro crocante, acompañado de cascos de papa criolla rústicos y salsas de la casa.





Hamburguesa de Res Mixta

$39.500

Una sabrosa combinación de lomo de res jugoso (en un 80 %) bondiola de cerdo y tocino (en un 20 %) pan artesanal, tocineta crocante, trozos piña acaramelada, brotes de lechuga romana, láminas de cebolla caramelizada, queso doble crema, viruta de puerro y tostacos crocantes, bañada en salsa BBQ de la casa, acompañada de papa rústica tipo francesa y salsas de la casa.

Hamburguesa de Pollo

$37.500

Una sabrosa combinación de un corte grueso de filete de pollo la parrilla, trozos de tocino acaramelado, pan artesanal, cubitos de maduritos, brotes de lechuga romana, láminas de cebolla caramelizada, queso doble crema, viruta de puerro y tostacos crocantes, bañada en crema agria, acompañada de papa rustica tipo francesa y salsas de la casa.



Burritos

Enrollados
Llenos de sabor



Burro de Cerdo

Enrollado con lomitos de cerdo, maduritos, puerro crocante, fríjol caraota, queso doble crema, brotes de lechuga romana, picadillo especial, guacamole y salsas de la casa.

$34.500

Burro de Pollo

Enrollado con fajitas de pollo, queso doble crema, tostacos, sour cream, brotes de lechuga romana, picadillo especial, guacamole y salsas de la casa.

$34.500

Burro Carnal
Especial 3 Carnes

Enrrollado mixto de 3 carnes, (lomo de res desmechado, carne de costilla de cerdo), tocineta caramelizada, queso doble crema, picadillo especial, guacamole, brotes de lechuga romana, sour cream, maduritos y viruta de nachos y salsas de la casa.

$38.500

Burro de Camarones
y Tocino Aacaramelado

Enrollado salteado con camarones tocino acaramelado, cebolla caramelizada, queso doble crema, brotes de lechuga, guacamole, picadillo especial, puerro crocante, crema agria, salsa de la casa.

$41.500

Carnes



Solomito de Res $49.500

Jugoso corte de solomito de res (250 gr), acompañada de una salsa de tocineta confitada, cascos de papa rústica tipo francesa, ensalada de vegetales frescos (brotes de lechuga, mini tomates, cebolla caramelizada, rebanadas de zanahoria con una vinagreta parrillera y puerro crocante).



Filete de Pollo $44.500

Jugoso corte de filete de pollo (250 gr), acompañada de una salsa de tocineta confitada, cascos de papa rústica tipo francesa, ensalada de vegetales frescos, (brotes de lechuga, mini tomates, cebolla caramelizada, rebanadas de zanahoria con una vinagreta parrillera y puerro crocante).



Punta de Anca $49.500

Jugoso corte de punta de anca de res (250 gr), acompañada de una salsa de tocineta confitada, cascos de papas papa rústica tipo francesa, ensalada de vegetales frescos (brotes de lechuga, mini tomates, cebolla caramelizada, rebanadas de zanahoria con una vinagreta parrillera y puerro crocante).



Costilla de Cerdo San Luis $49.500

(Entre 500 a 550 gr) de jugosa y carnuda costilla de cerdo San Luis en un chimichurri parrillero, acompañada de papa rústica criolla, ensalada de vegetales (trozos de aguacate , mezclum y brotes de lechuga ,cebolla caramelizada , tomate Cherry, rebanadas de zanahoria) aderezada con una vinagreta de reducción de vinagre balsámico y ajonjolí tostado.

Nota: Opciones de salsa para las costillas BBQ sweet o PICANTE agridulce

Arroces Tipo Bowls

Mixtos Especiales



Bowl de Pollo y Tocino — $38.500

Lonjas de corte grueso de filete de pollo jugoso, guacamole, cebolla y mini tomates caramelizados, rebanadas de zanahoria, arroz salteado con tocino caramelizado y fríjol caraota.

Bowl Cremoso de Camarones y Tocino — $41.500

Camarones salteados, tocino caramelizado, arroz cremoso especial, cebolla caramelizada, mini tomates, rebanadas de zanahoria y puerro crocante.

Bowl Cremoso de Solomito de Res Y Tocino — $43.500

Cortes jugosos de Solomito de res salteados con tocino caramelizado, arroz cremoso especial, cebolla caramelizada, mini tomates, rebanadas de zanahoria, puerro crocante y cascos de papa rústica.

Bowl Cremoso Mar Y Tierra — $48.500

Cortes jugosos de Solomito de res salteados con camarones, arroz cremoso especial, cebolla caramelizada, mini tomates, rebanadas de zanahoria, puerro crocante y cascos de papa rústica.



Ensaladas Recargadas de Ptroteiba

Ensalada de Pollo y Tocineta

(250 gr) de jugosas fajitas de pollo salteadas y tocineta crocante, cebolla caramelizada y un toque agridulce, sobre una cama de vegetales (lonjas de aguacate, mezclum y brotes de lechuga, tomate Cherry, rebanadas de zanahoria) aderezada con una vinagreta de reducción de vinagre balsámico, ajonjolí tostado y parmesano.

$37.500





Ensalada de Camarones y Tocino Acaramelado

(200 gr) de camarones y tocino acaramelado salteados, cebolla confitada, sobre una cama de vegetales (lonjas de aguacate, mezclum y brotes de lechuga, tomate Cherry, rebanadas de zanahoria) aderezada con una vinagreta de reducción de vinagre balsámico, ajonjolí tostado y parmesano.

$39.500

Ensalada de Solomito Parrillero

(200 gr) de jugosas fajitas de solomito de res salteadas en una chimichurri parrillero y cebolla caramelizada, sobre una cama de vegetales (lonjas de aguacate, mezclum y brotes de lechuga, tomate Cherry, rebanadas de zanahoria) aderezada con una vinagreta de reducción de vinagre balsámico,ajonjolí tostado y parmesano.

$41.500





Salmón

* Salmón de 220 gr bañado en frutos amarillos
* Puré de papa criolla
* Ensalada de la casa

$45.500

Vegetarianos



Trio de Takos (Veggie) $31.500

3 takos en tortillas crocantes con juliana’s de croquetas de garbanzos y lentejas, fríjol caraota, cebolla y piña caramelizada, picadillo, guacamole, puerro crocante y sour cream.



Ensalada (Veggie) $34.500

Croqueta de garbanzos y lentejas sobre una cama de brotes de lechuga, mini tomates, rebanadas de zanahoria, trozos de piña y cebolla caramelizada, vinagreta de la casa, guacamole y totopos (nachos).

Potako (Veggie) $37.500

Sabrosa combinación de croqueta de garbanzos y lentejas, maduritos, papa casera rústica tipo francesa, queso doble crema, picadillo, guacamole, brotes de lechuga, cebolla caramelizada, puerro crocante, salsas de la casa, enrollado en una tortilla blanda.





Burguer (Veggie) $35.500

Una sabrosa combinación de croqueta de garbanzos y lentejas, queso doble crema, brotes de lechuga, lonjas de tomate, trozos de piña y cebolla caramelizada, puerro crocante, pan artesanal, acompañada de papa casera rústica tipo francesa y salsas de la casa.

Menú Infantil

Croquetas De Pollo Apanadas

$25.500



Croquetas de pollo apanadas, acompañadas de papa casera rústica tipo francesa y salsas de la casa.

Postres

Brownie Estallado



Trozos de brownie de chocolate, sobre una cama de oblea rellena de arequipe, helado clásico de vainilla, bañado en almíbar de frutos rojos.

$23.500

Crocante Caramelo y galleta



Base de helado clásico de vainilla, trozos y viruta de galleta, cocada crocante, bañado en una salsa de arequipe.

$23.500

Bebidas

De la Casa



Jugos Naturales

* Jugos en agua $14.000
* Jugos en leche $16.000

Sodas Saborizadas Artesanales Especiales

* MANGO BICHE: Saborizada con soda hatsu sandía & albahaca, con espirales de mango biche, zumo de limón.

* FRUTOS ROJOS: Saborizada con soda hatsu de frambuesa & rosas, almíbar artesanal de frutos rojos y flor de jamaica, zumo de limón.

* MARACUYÁ PIÑA: Saborizada con soda hatsu de limón & hierbabuena, almíbar artesanal de maracuyá y trocitos de piña, zumo de limón.

* CHAMOY DE TAMARINDO: Saborizada con soda hatsu sandía & albahaca, almíbar tipo chamoy de tamarindo, zumo de limón.



$19.000



Limonadas Saborizadas $19.000

Sabrosa combinación de refrescantes limonadas artesanales con pulpas de frutas y sabores naturales.

Coco / Cereza / Hierbabuena
Frutos rojos / Mandarina

Entre otros sabores recomendados de la casa.

Cócteles

De la Casa

Avatar $34.000

Sabrosa combinación de tequila, vodka y triple sec en un original granizado acompañado y aromatizado con finos herbarios, frutos deshidratados y zumos naturales.

Servido en una contemporánea copa de metal la cual hace que perdure el frío y la experiencia de esta fresca fusión.



Whisky Rosé $34.000

Sabrosa combinación en un frío coctel rosé de whisky 12 años con fresas maceradas, finos herbarios y zumos naturales.

Servido en una llamativa copa de porcelana elaborada y pintada a mano por artesanos del Carmen de Viboral



Old Jager $34.000

Sabrosa combinación de elaborados licores envejecidos en roble como lo es el Jägermeister y el Ron Roble Blanco Viejo de Caldas, acompañado y aromatizado por finos herbarios, frutos deshidratados y zumos naturales.

Servidos en una llamativa copa de porcelana elaborada y pintada a mano por artesanos del Carmen de Viboral.



Mojitos $29.800

Sabrosas combinaciones a base de Ron Roble Blanco Viejo de Caldas, aromatizado con hierbabuena y acompañado con zumo de limón, soda y almíbares artesanales..

Tradicional Especial /
Frutos rojos /
Maracuyá Piña



Gintonics

Sabrosas combinaciones del Gin Bosque de Indias y sus notas de naranja, lima, pimientas negra y roja con aguas tónicas artesanales (cero calorías), acompañadas y aromatizadas con finos herbarios, frutos deshidratados y almíbares naturales.

Tradicional especial /
Frutos rojos / Maracuyá piña

$29.800



Margaritas

Sabrosas combinaciones a base de tequilas reposados acompañados con almíbares artesanales, fruta deshidratada y zumos naturales.

Tradicional especial con espirales de mango biche /
Frutos rojos / Chamoy
Maracuyá piña

$29.800



Piña colada

Sabrosa combinación crema de coco, zumo de piña, leche condensada, ron blanco

Servido en una contemporánea copa de metal la cual hace que perdure el frío y la experiencia de esta fresca fusión.

$29.800



Moscow Mule

Sabrosa combinación de limón, ginger beer, almíbar de jengibre, vodka.

Servido en una contemporánea copa de metal la cual hace que perdure el frío y la experiencia de esta fresca fusión.

$34.000





Licores

Sangría Especial de la Casa

ROSÉ
Sabrosa combinación de vino rose alicorada con vodka y brandi, gasificada y saborizada con almíbar de frambuesas, rosas y mix de frutos de la temporada.

BLANCA
Sabrosa combinación de vino blanco, alicorada con tequila y ron blanco, gasificada y saborizada con almíbar de sandía, albahaca y mix de frutos de la temporada.

Copa $25.000 / Jarra $110.000

Chelada Especial
de la casa envenenada con tequila

CHELADA ÓRALE:
Shot de tequila, cerveza rubia, zumo de clamato, gotas en infusión de autor, zumo de lima, escarchada con tajin.

CHELADA DE CHAMOY:
shot de tequila, cerveza rubia, mermelada de chamoy de tamarindo, infusión de autor, zumo de lima, escarchada con tajin y reborde de mermelada de tamarindo.



$25.000

Cervezas

Nacional	$10.000
Corona	$16.000
Artesanal	$16.000

Michelada $2.000 excedente

Otras Bebidas

Agua 600 ml	$7.000
Soda	$10.000
Soda Hatsu	$13.000
Gaseosa	$10.000
Té Hatsu	$16.000

Ron Viejo de Caldas
3 Años

Media	$70.000
Botella	$120.000

Ron Esencial

Media	$65.000
Botella	$105.000

Ron Viejo de Caldas
8 Años

Media	$105.000
Botella	$190.000

Aguardiente Antioqueño

Media	$70.000
Botella	$120.000

Buchanan's

Media	$180.000
Botella	$290.000

Tequila, vodka y otros licores recomendados de la casa

Almuerzos

Especiales (Viernes, sábados, domingos y festivos)



Cazuelita Mixta
Especial Recargada
3 Carnes

Fríjoles caseritos, mechada mixta de res y costilla de cerdo, trocitos de chicharrón crocante acaramelado, maduritos, trozos de aguacate, maicitos, viruta de papas, salsa criolla casera, acompañado de arroz blanco tradicional, arepita criolla y pico de gallo + bebida: Guandolo hierbabuena o infusión fría de flor de Jamaica.

$34.000



Arroz Mixto
Especial Recargado
3 Carnes

Arroz tipo oriental al wok en salsa tepanyaki, fajitas de pollo, fajitas de cerdo , tocino acaramelado, 4 tipos de vegetales salteados, puerro crocante, ajonjolí tostado acompañado de lonjas de plátano crocante.

$34.000



Arroz con Pollo
Especial Recargado

Arroz recargado de pollo en fajitas y desmechado, salteado con tocineta, 4 tipos de vegetales, puerro crocante, ajonjolí tostado acompañado de lonjas de cascos de papa casera artesanal.

$34.000

POTAKOS

Buenos Aires: 302 276 10 46

Calle 49 # 29 - 31 (Buenos Aires)
TRANVÍA BULEVAR