



— STEAK ★ HOUSE —

# MENÚ



RESTAURANTES

## DONDE TU QUIERAS

### ENTRADAS FRIAS

#### SALMÓN DONDE TU QUIERAS

Delicioso salmón ahumado curado, ahumado en frío con supremas de naranja y miel de chile. Acompañado con totopos de maíz.  
\$ 27.000



#### CARPACCIO AHUMADO TEXAS

En costra de pimientos, ahumado al estilo Louisiana y garnitura de lechugas. Acompañado con cornbread  
\$ 27.000



**DONDE TU QUIERAS**

**ENTRADAS CALIENTES**

**VIP - TUETANO ESTILO SUREÑO**

Flambeado con mezcal, acompañado con pan brioche parrillado con mantequilla de ajo y cebolla ocañera encurtida y peperonchili.

\$ 20.000



**PULPO**

Pulpo braseado, con reducción de balsámico, sobre ensalada de quinua

\$ 38.000



**DONDE TU QUIERAS**

**ENTRADAS CALIENTES**

**CHILE CON CARNE**

Guisado de frijoles con carne. Acompañado con quesadilla  
\$ 16.500



**MORCILLA NEW ORLEANS**

Morcilla sobre chip de papa con mouse de manzana y chile  
\$ 19.000



**DONDE TU QUIERAS**

## **ENTRADAS CALIENTES**

### **MOLLEJA DE TERNERA**

Mollejas sobre pure verde, acompañados con tomates rostizados y salsa  
b.b.q de ciruela  
\$ 24.000



### **COSTILLAS DE CORDERO**

Costillas de cordero preparados por 16 horas en sous vide,  
gratinadas al horno acompañadas con papas rusticas y  
chimichurri.  
\$ 35.000



**DONDE TU QUIERAS**

## **ENTRADAS CALIENTES**

### **TACOS DE BRISKET**

Carne ahumada en cocción lenta por 16 horas y desmechada.  
Acompañado con pico de gallo, guacamole y salsa BBQ.  
\$ 23.500



### **ALITAS BARBACOA**

En salsa de la casa, acompañadas de bastones de apio y zanahoria con Dip de yogurt  
\$ 24.000



DONDE TU QUIERAS

ENTRADAS CALIENTES

SALCHICHA ARTESANAL

Salchicha ahumada, acompañada con papa rustica y mostaza americana  
\$ 14.000



**DONDE TU QUIERAS**

**ENTRADAS VEGETARIANAS**

**BURRATA**

Queso artesanal de búfala con sweet chili sauce y tortilla de harina  
\$ 22.000



**PORTOBELO RELLENO**

Champiñón portobello relleno de vegetales salteados y gratinados con queso gruyere y parmesano.  
\$ 22.000



**DONDE TU QUIERAS**

## **ENTRADAS VEGETARIANAS**

### **PIMENTÓN CON QUINUA**

Rellenos de vegetales y quinua salteada, tofú y almendras;  
bañados con curry y leche de coco  
\$ 22.000



### **VEGETALES ASADOS – BBQ KOREAN**

Portobello, champiñón parís, zanahoria baby, mazorca baby, zucchini,  
berenjena y tomate asado. Acompañado de mantequilla de hierbas  
\$ 24.000



**DONDE TU QUIERAS**

**FUERTES**

**HANGER STEAK- ENTRAÑA - BBQ KOREAN**

Presentación en crudo para Parrillar de 35 0g. Aprox.  
\$ 32.000



**PORTERHOUSE STEAK - BBQ KOREAN**

Presentación en crudo para parrillar de 1000 g.aprox.  
150 cop x gramo. Aprox 1 Kg



**DONDE TU QUIERAS**

**FUERTES**

**TOMAHAWK - BBQ KOREAN**

Presentación en crudo para parrillar de 750 g. aprox.  
130 cop. por gramo aprox.



**RIB EYE - BBQ KOREAN**

Presentación en crudo para parrillar de 400 g. Aprox.  
\$ 49.000



# DONDE TU QUIERAS

## FUERTES

### SILLAR DE CORDERO

Cocción en sous vide y rostizado, acompañado de cremoso de papa y salsa de menta.

\$ 110.000



### CHULETAS DE CORDERO

Maceradas con un rubb, horneadas y ahumadas. Acompañadas de pure verde y salsa de menta.

Porcion entera \$ 98.000

Media porcion. \$ 50.000



# DONDE TU QUIERAS

## FUERTES

### BRISKET

Carne ahumada en cocción lenta por 16 horas, Acompañado de puré de papa y verduras salteadas.  
\$ 42.000



### CODILLO DE CERDO

Codillo curado y ahumado, acompañado de Mac and cheese, habichuelines y tomates asados con salsa BBQ de la casa con reservación previa 24 horas  
\$ 48.000



## DONDE TU QUIERAS

### FUERTES

#### SPARE RIBS ST. LOUIS CUT

Ahumadas y hechas a cocción lenta por 16 horas, en salsa b.b.q de la casa, acompañado con puré de papa y ensalada fresca. 500 gramos aprox.

\$ 45.000



#### CHULETÓN DE CERDO

En salsa ciruela ahumada, acompañada de puré de papa y vegetales salteados. 350 gr aprox

\$ 45.000



# DONDE TU QUIERAS

## FUERTES

### CERDO BABY

Rostizado al horno con papas rusticas, salsa de cerveza negra y panela, acompañado con ensalada de la casa reservación previa 24 horas.  
\$ 62.000



### POLLO AHUMADO

1/2 pollo marinado con rubb de la casa, acompañado de papa rústica, salsa de la casa y ensalada fresca.  
\$ 32.000



## DONDE TU QUIERAS

### FUERTES

#### SURF AND TURF - BBQ KOREAN

Prawn y Tender Loin, con menier de mantequilla clarificada, acompañado de cremoso de papa, espárragos y zanahoria baby.

\$ 60.000



#### PESCADO BLANCO

Pescado del día (mero o robalo) hecho a la plancha sobre una cama de judías y tocineta, espárragos con tomates Cherry, salsa sweet y chili sauce

\$ 54.000



# DONDE TU QUIERAS

## FUERTES

### FILETE DE ATÚN

Encostrado (pimienta verde y negra, ajonjolí, chía, páprika, cayena) acompañado de habichuelines y tomates Cherry con salsa miel de chile y salsa Texas

\$ 52.000



### SALMÓN CORPUS CRISTHI

Con topping de salsa verde, sobre una cama de judías y tocineta. 220 gr. Aprox.

\$ 54.000



## DONDE TU QUIERAS

### FUERTES

#### SANDWICH CHICHARRÓN DE PESCADO (MERO O PESCADO)

Chicharrón de pescado, cebolla encurtida, salsa tártara de la casa con miel de chile, acompañado con papa chip.

\$ 27.000



#### HAMBURGUESA DONDE TU QUIERAS

Pan medio brioche con queso cheddar, rúgula, tomate, cebollas caramelizadas, salsa Texas. Acompañadas de papa rustica.

170 gramos de carne

\$ 28.000



**DONDE TU QUIERAS**

**FUERTES**

**HAMBURGUESA DE POLLO**

Bun casero, pollo marinado en rubb de la casa y reposado en harina de trigo. servido con salsa de queso mayonesa de sweet chili sauce, chip de papa y julianas de repollo.  
\$ 22.000



**HAMBURGUESA DE PULLERD PORK**

Ensalada coleslow, huevo frito, tocineta ahumada, cebolla encurtida con bondiola de cerdo ahumado y preparado a cocción lenta por 16 horas.  
\$ 33.800



**DONDE TU QUIERAS**

**PLATOS VIP**

**COLA DE LANGOSTA**

**( NO TE PIERDAS NUESTROS DIAS ESPECIALES FESTIVAL DE LANGOSTA)**

Copo de nieve, 250 gramos aprox. Blanqueada en bouillabaisse, gratinado con mantequilla de coñac y naranja, bañada con salsa de bearnesa, acompañada con risotto de azafrán

\$ 85.000



**TOMAHAWAK BAÑADO EN ORO DE 24 KILATES**

**(SUJETO A RESERVA PREVIA DE 3 DÍAS)**

Cocción en sous vide ahumado y cubierto con Láminas de 24 kilates, acompañado de risotto de azafrán y vegetales salteados.

\$ 500.000



**DONDE TU QUIERAS**

## **ACOMPAÑAMIENTOS**

### **MAZORCA DULCE**

Mazorca parrillada  
\$ 9.000



### **MAC AND CHEESE**

Macarrones con tocineta y salsa de queso cheddar.  
\$ 10.000



**DONDE TU QUIERAS**

**ACOMPañAMIENTOS**

**PURÉ DE PAPA**

cremoso de pure de papa  
\$ 6.800



**PAPA RÚSTICA**

cascos de papa crocante y paprica  
\$ 6.800



**DONDE TU QUIERAS**

## **ACOMPañAMIENTOS**

### **ENSALADA FRESCA DE LA CASA**

Variedad de lechugas, tomates Cherry, espárragos laminados  
y vinagreta de la casa.

\$ 9000



### **ENSALADA COLESLAW**

Ensalada tipo americana con repollo verde y morado,  
manzana, zanahoria y dip de yogurt.

\$ 9.000



DONDE TU QUIERAS

ACOMPANIAMIENTOS

RAMOS DE HABICHUELINES CON TOCINETA AHUMADA

Ramos de Habichuelines cubiertos con tocineta  
\$ 9.000



ESPARRAGOS Y ZANAHORIAS BABYS

Esparragos salteados con zanahoria  
\$ 7.500



DONDE TU QUIERAS

ACOMPAAÑAMIENTOS

VEGETALES SALTEADOS

Zucchini, berenjena, zanahoria baby, champiñon, mazorca baby  
\$ 9.000



— STEAK ★ HOUSE —

# DONDE TU QUIERAS

## SALSAS

AJÍ DE MANI

\$ 7.000

AJÍ DE PIÑA

\$ 7.000

SALSA BBQ

\$ 7.000

AJÍ DE MANGO

\$ 7.000

GUACAMOLE

\$ 7.000

PICO DE GALLO

\$ 7.000



**DONDE TU QUIERAS**

**POSTRES**

**PIE DE MANZANA- ALERGENO**

Pie de manzana y almendras con coulis de frutos rojos y  
helado de vainilla  
\$ 12.500



**MILHOJA DE FRUTOS ROJOS**

Milhoja con mouse de frutos rojos  
\$ 12.500



— — — — —  
**DONDE TU QUIERAS**

**POSTRES**

— — — — —  
**BROWN SUGAR GLAZED BACON DONUT- ALERGENO**

Tocineta caramelizada sobre dona con helado de vainilla y  
crema chantilly.  
\$ 17.000



— STEAK ★ HOUSE —