



Entradas

Patacones
con camarones al ajillo \$51.000

180 g de camarón tigre salteados al ajo y aromatizados con vino blanco y coñac. Servidos con patacón.

Patacón
Valluno \$49.000

150g de carne de res desmechada salteada, acompañados de hogo, 100 g de queso rallado y servidos en patacón.

Empanadas
mixtas \$55.000

10 unidades (carne, pollo, cerdo, limón y queso). Acompañadas de guacamole.

Ceviche de
panceta al barril \$49.000

Jugoso corte de cerdo, marinado y ahumado en cilindro con un acevichado compuesto de tomate, cebolla y cilantro en los jugos del limón. Acompañado de bastones de yuca frita.

Ceviche
del Pacífico \$51.000

180 g de camarón tigre en salsa de tomate con cebolla morada, cilantro, mango y brandy, acompañado de chip de plátano.

Lulada de
chicharrón \$45.000

Crocante chicharrón en acevichado y bañado en un original aderezo de lulo fresco y tostadas de plátano.

Molcajete
de chunchulo \$49.000

Crocante chunchulo ahumado, acompañado de totopos, guacamole, pico de gallo y sour cream.

Molcajete
de chicharrón \$49.000

Crocante chicharrón acompañado, de totopos, guacamole, pico de gallo y sour cream.

Camarones
panko \$51.000

Camarones al panko, totopos, pico de gallo y guacamole. (Sugerido para 2 pax)

Para
compartir

Picada especial La Cerveceria \$139.000

Carne de res (300 g), pechuga de pollo (150 g), costilla de cerdo (250 g), camarones fritos (90 g), 1 chorizo, 1 arepa K-listo, papas criollas y limón. (Sugerido para 2 pax)

Picada
Valluna \$87.000

4 marranitas, 4 aborrajados y 5 empanadas mixtas. (Sugerido para 3 pax)

***Cheese mix de la casa:**
Fundido de queso mozzarella y queso parmesano.Super
Nachos \$87.000

Servidos con guacamole (100 g), pico de gallo (100 g) chile con carne (300 g), frijol refrito, sour cream (100 g), queso cheddar (100 g), queso campesino (180 g) y jalapeños (50 g). (Sugerido para 3 pax)

Nachos
Ropa Vieja \$87.000Totopos, queso cheddar, sour cream, pico de gallo, guacamole, carne desmechada de res con sofrito, ***Cheese mix de la casa.** (Sugerido para 4 pax)Alitas de
pollo BBQ \$87.000

10 jugosas alas de pollo, bañadas en BBQ de naranja o BBQ de cerveza negra, acompañada de papas country (180 g). (Sugerido para 2 pax)

Escoge una de nuestras salsas para acompañar el plato:
• Teriyaki • BBQ de Whisky/Brandy/Chiplote

Ensaladas

Ensalada César a la Caleña \$49.000

150 g de pechuga de pollo a la parrilla, chicharrón, mixto de lechugas y queso parmesano.

Veggie Salad \$45.000

Mix de lechugas, tomate, aguacate, mango, maíz dulce, palmito del putumayo, champiñón y vinagreta de limón.

Carnes a la parrilla

Baby Beef \$84.000

300 g de lomito fino de res en corte especial americano, asado al grill con salsa baby, acompañado de chimichurri.

N.Y. Steak \$84.000

400 g de corte americano de chata asado a la parrilla, acompañado de cebollas crujientes y chimichurri.

Chuletón
de cerdo \$71.000

400 g de tierno corte de chuleta de cerdo, asada al grill. Bañada en salsa BBQ de la casa.

Lomito tres Pimientas \$87.000

300 g de lomito fino de corte tipo chateubian, asados al grill y servidos en nuestra deliciosa salsa de tres pimientos.

Costilla a la BBQ \$77.000

450 g de costillas de cerdo, ahumadas artesanalmente en BBQ de naranja o BBQ de cerveza negra.

Nuestros platos a la parrilla se acompañan de papa country (100 g) ó francesa (150 g) ó criolla (100 g) y ensalada del huerto.

Escoge una de nuestras salsas para acompañar el plato:
• Teriyaki • BBQ de Whisky/Brandy/Chiplote

Aves de corral

Pollo en Cerveza Negra \$62.000

Medio pollo al horno, bañado en salsa de cerveza negra, papa criolla y vegetales a la parrilla.

Pechuga a la parrilla \$55.000

300 g de jugosa pechuga de pollo al grill, acompañada de papa country (100 g) ó francesa (150 g) ó criolla (100 g) y ensalada del huerto.

Pescado

Filete
de salmón \$82.000

250 g de salmón fresco, preparado a la parrilla, acompañada de papa country (100 g) ó francesa (150 g) ó criolla (100 g) y ensalada del huerto.

Menú
infantilMilanesa
de pollo \$49.000

150 g pechuga de pollo apanada, acompañada de papas a la francesa (150 g)

***Con helado o volcán de chocolate**

Sartenes gratinados

Desgranado La Cervecería \$43.000

Papa fosforito, maicitos, queso campesino, lechuga y salsas de la casa.

// ELIGE TU PROTEINA:

- Chorizo artesanal ahumado
- Brisket (pecho de res ahumado)
- Pulled pork (cabeza de lomo de cerdo ahumado)

Sartén de la casa \$44.000

*Cheese mix de la casa, carne molida al sartén, guacamole y totopos.

Pulled Pork \$44.000

Pulled Pork, *Cheese mix de la casa, papa criolla y cilantro

Sartén chorizo \$44.000

Papa rústica, *Cheese mix de la casa y trozos de chorizo.

*Cheese mix de la casa:
Fundido de queso mozzarella y queso parmesano.

Hamburguesas de la casa

*Nuestras hamburguesas se sirven con papa a la francesa o country (150g).

Pulled Pork \$49.000

Costilla de cerdo bañada en salsa BBQ, pan hecho en casa parillado con mantequilla de finas hierbas, *Cheese mix de la casa y papa rústica.

Cheese Burger 180G \$49.000

De mezcla única de las mejores carnes de res, vegetales frescos, piña parillada con páprika y tocino, pan hecho en casa parillado con mantequilla de finas hierbas, bañada con nuestro *Chisly mix de la casa.

Clásica \$44.000

180 g carne de res a la parrilla con queso sabana, lechuga, tomate, y cebolla. En pan brioche.

La Cervecera \$49.000

180 g carne de res a la parrilla, acompañada de champiñones, tocino, pepinillos, queso sabana, lechuga, tomate y cebolla. En pan brioche.

Gaucha \$49.000

180 g carne de res a la parrilla, dos medios de chorizo de temera, queso sabana, lechuga, tomate, cebolla y chimichurri. En pan brioche.

Spicy Chicken \$44.000

Pollo crispy con salsa de miel *Cheese mix de la casa, peperoncino y jengibre, lechuga romana, rúgula, tomate y cebolla caramelizada.

Calzone

4 Quesos \$52.000

Queso mozzarella, queso parmesano, queso azul y queso gruyere.

Margarita \$52.000

Queso mozzarella de búfala, pomodoro fresco, tomates y albahaca.

Pollo Pesto \$52.000

Queso mozzarella, pesto de albahaca, pollo parillado.

Vegetariana \$52.000

Queso mozzarella, morrones, vegetales parillados, piña asada y champiñones.

Postres

Copa de helado \$19.000

Flan de caramelo \$19.000

Pizzas (30 cm)

Del huerto \$52.000

Palmitos, rúgula fresca, jamón de cerdo ahumado, champiñones, queso mozzarella y aderezo clásico César.

Cuatro quesos \$52.000

Queso azul, gruyere, mozzarella de búfala y parmesano.

Con Camarones \$55.000

Queso mozzarella, camarones, salsa pesto y morrones.

Vegetariana \$52.000

Palmitos, champiñones, zuquinis, aceitunas, cebollitas caramelizadas y morrones.

La Cosa Nostra \$52.000

Pomodoro fresco, queso mozzarella, madurito, chorizo y carne desmechada.

Pollo y champiñones \$52.000

Pomodoro fresco, queso mozzarella, pechuga de pollo, champiñones y albahaca.

La Cervecería \$55.000

Jamón prosciutto, peperoni, mozzarella de búfala y rúgula.

Margarita \$52.000

Queso mozzarella de búfala, pomodoro fresco y albahaca.

Mexicana \$55.000

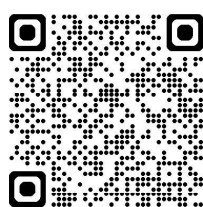
Queso mozzarella, chile con carne, pico de gallo, guacamole, jalapeños y sour cream.

California \$52.000

Queso gruyere, cebollitas caramelizadas, jamón de cerdo, pimientos y pomodoro.

Hawaiana \$52.000

Queso mozzarella, pomodoro fresco, piña y jamón.



www.lacerveceria.com.co

@lacerveceriapub

Coffee time

Los tradicionales

Espresso sencillo \$6.500
Espresso doble \$8.000
Americano \$8.000
Café latte \$9.000
/En leche entera o deslactosada
Café latte \$11.000
/En leche de soya o almendras
Aromática \$8.000
/De frutas

Los cremosos

Capuchino \$9.000
/Con leche entera o deslactosada
Capuchino \$11.000
/Con leche de soya o almendras
Cappucino La Cervecería \$22.500
/Con Baileys
Macchiato \$10.000

LA CERVECERÍA®

ADVERTENCIA PROPINA:

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado, por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan a repartir el 100% entre los trabajadores del área de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá, para atender las inquietudes sobre el tema: 601 532 40 00 a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: PBX 587 0000 extensiones: 1191 y 1797, en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000910165, para que radique su queja.

Estos precios tienen incluido el impuesto al consumo del 8%.