

M

E

N

Ú

# LA CERVECERÍA<sup>®</sup>

• BOGOTÁ •



*Estos precios tienen incluido el Impuesto al consumo del 8%.*

#### 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: 651 32 40 o a la Línea de Atención al

Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: PBX 587 0000 extensiones 1190 y 1191, en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

[/ www.lacerveceria.com.co /](http://www.lacerveceria.com.co/)

# Ensaladas

ENSALADA CÉSAR



## ENSALADA CÉSAR \$ 33.000

Mixto de lechugas, champiñones, crutones, queso parmesano y salsa César.

## ENSALADA CÉSAR CON POLLO \$ 38.000

150 g de pechuga de pollo a la parrilla, mixto de lechugas, champiñones, crutones, queso parmesano y salsa César.

# Entradas

## PATACÓN VALLUNO \$ 40.000

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

## PATACÓN CON QUESO \$ 38.000

180 g de queso campesino rallado y servido en patacón.

## CEVICHE DE CAMARONES \$ 40.000

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

## SOPA DEL DIA \$ 16.000

Opciones: Champiñones o Pollo o verduras. (Solo en el horario de 12 pm a 3 pm.)

## EMPANADAS MIXTAS \$ 38.000

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

## PATACONES CON CAMARONES AL AJILLO \$ 42.000

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

## ANILLOS DE CALAMAR APANADOS \$ 42.000

180 g de anillos de calamar, acompañados de nuestra deliciosa salsa de la casa.

# Aves del corral

## PECHUGA DE POLLO \$ 45.000

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.

## SANDUCHE DE POLLO \$ 38.000

150 g de pechuga de pollo a la parrilla, con vegetales frescos, queso de bufala, aderezado en salsa pesto y un delicioso pan brioche, con papas francesa.

PATACONES CON CAMARONES AL AJILLO



# Carnes

## a la parrilla

### CHULETÓN DE CERDO \$ 55.000

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

### COSTILLA DE CERDO BBQ \$ 59.000

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

Escoge una de nuestras salsa para acompañar el plato:

Salsa: Teriyaky - BBQ de Whisky  
BBQ de Brandy - BBQ de Chiplote



CHULETÓN DE CERDO

### BABY BEEF \$ 67.000

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

### N.Y. STEAK \$ 67.000

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

### LOMITO TRES PIMIENTAS \$ 69.000

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

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



BABY BEEF

## Menú Infantil

MINI PIZZA HAWAIANA (25 cm)  
Queso mozzarella, jamón y piña.

MINI PIZZA DE POLLO Y CHAMPIÑÓN (25 cm)  
Queso mozzarella, pollo y champiñones

**\$ 35.000**  
Con helado  
o volcán de chocolate.

### MINI BURGUER

Dos mini hamburguesas (50 g) cada una, con queso y tomate, acompañadas de papas a la francesa (150 g)

### MILANESA DE POLLO

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

### PICADA ESPECIAL LA CERVECERIA \$ 105.000

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. Sugerida para 2 personas.

### PICADA VALLUNA \$ 65.000

4 marranitas, 4 aborrajados y 5 empanadas mixtas. Sugerida para 3 personas.

### PLATO DE SALCHICHAS ALEMANAS \$ 92.000

5 salchichas tipo Frankfurt, acompañados de papa country, bañadas en mostaza agria. Sugerida para 2 personas.

### ANILLOS DE CEBOLLA \$ 38.000

(250 g) anillos de cebolla, acompañados de salsa de ajo. Sugerida para 2 personas.

### SUPER NACHOS \$ 65.000

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). Sugerida para 3 personas.

### ALITAS DE POLLO BBQ \$ 65.000

10 jugosas alas de pollo, bañadas en BBQ de naranja o BBQ de cerveza negra, acompaña de papas country (180 g). Sugerida para 2 personas.

### FISH & CHIPS \$ 52.000

180 g de tiernos trozos de pez blanco, servidos con papa country (180 g) y tártara de la casa (60 g). Sugerida para 2 personas.

Escoge una de nuestras salsa para acompañar el plato:

Salsa: Teriyaki - BBQ de Whisky - BBQ de Brandy - BBQ de Chiplote



*Para picar*



## Hamburguesas de la casa

### LA CERVECERA \$ 38.000

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

### GAUCHA \$ 38.000

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

### CASERA \$ 38.000

180 g de carne de res a la parrilla, acompañada de plátano agrisulce, queso campesino rallado, lechuga, tomate, salsa bbq de la casa en pan brioche.

### CLÁSICA \$ 33.000

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

*Nuestras hamburguesas se sirven con papas a la francesas o country (150 g).*



# Pescados y Mariscos

## ARROZ CALDOSO DE MARISCOS (540 g) \$ 115.000

Delicioso arroz cubierto de caldo y mariscos variados, acompañado de verduras.

Sugerido para 2 personas

## FILETE DE SALMÓN \$ 68.000

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.



# Pizzas

## PIZZA DEL HUERTO (30 cm) \$ 42.000

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

## PIZZA LA CERVECERÍA (30 cm) \$ 47.000

Jamón prosciutto, peperoni, mozzarella de búfala y rúgula.

## PIZZA BIANCA (30 cm) \$ 42.000

Queso mozzarella, prosciutto, champiñones y rúgula.

## PIZZA CUATRO FORMAGIO (30 cm) \$ 42.000

Queso azul, gruyere, mozzarella de búfala y parmesano.

## PIZZA MARGARITA (30 cm) \$ 42.000

Queso mozzarella de búfala, pomodoro fresco y albahaca.

## PIZZA GAMBERETI (30 cm) \$ 47.000

Queso mozzarella, camarones, salsa pesto y morrones.

## PIZZA VEGETARIANA (30 cm) \$ 42.000

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

## ÁRMALA A TU GUSTO (30 cm) \$ 47.000

Tres proteínas, 3 vegetales y 1 queso.



## PIZZA GAUCHA (30 cm) \$ 47.000

Queso mozzarella, chorizo argentino, aceitunas negras y tomate cherry.

## PIZZA MEXICANA (30 cm) \$ 42.000

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

## PIZZA CALIFORNIA (30 cm) \$ 42.000

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

# Postres

COPA DE HELADO \$ 14.000

FLAN DE CAMELO \$ 14.000

# Entradas



**CALAMARES AL PANKO** \$ 27.000  
Calamares tempurados al panko. Acompañados de salsa agridulce.



**SPRING ROLLS**  
Rollos crocantes rellenos de vegetales frescos. Acompañados de salsa agridulce. 3 Und.

LOMO DE CERDO \$ 21.000  
POLLO \$ 21.000  
VEGETALES \$ 19.000



**ROLLOS DE SALMÓN** \$ 27.000  
Rollos de salmón al panko rellenos con queso crema. Acompañados de salsa de maracuyá y teriyaki. 3 Und.

# Ensaladas



**TOKIO SALAD** \$ 47.000  
Ensalada de tartár de atún, aguacate, kanikama bañado en spicy mayo, cebollín, ajonjolí negro, topping de gio crunchy y salsa teriyaki.



**KANIKAMA SALAD** \$ 40.000  
Ensalada de cangrejo, ajonjolí negro, vinagreta cremosa y salsa de anguila. Acompañado de wontons.



**TARTAR DE ATÚN SALAD** \$ 35.000  
Tartar de atún marinado en salsa soya, masago, semillas de ajonjolí negro, aguacate, hojuelas de tempura, cebollín y zanahoria crocante.

# Makis Tradicionales



CALIFORNIA ROLL

## CALIFORNIA ROLL

Arroz de sushi, kanikama, pepino, masago y aguacate.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$ 35.000



PHILADELPHIA ROLL

## PHILADELPHIA ROLL

Arroz de sushi, salmón, queso crema y aguacate.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$ 35.000

## ACEVICHADO

Arroz de sushi, pescado blanco fresco y aguacate, envuelto en aguacate y cubierto con ceviche en leche de tigre sobre cada bocado.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$ 35.000



IKA MAKI

## IKA MAKI

Arroz de sushi, tartar de camarón, aguacate, calamar al panko y dip de plátano maduro con teriyaki.

6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 38.000

## MADURO GREEN

Arroz de sushi, langostino crocante al panko, queso crema y aguacate, envuelto en plátano maduro.

6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 38.000

# Makis Tradicionales Tempurados



CRAZY ROLL TEMPURA

## CRAZY ROLL TEMPURA

Arroz de sushi, salmón y queso crema, envuelto en tempura al panko.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$ 35.000



CALAMARES CRUNCH

## CALAMARES CRUNCH

Arroz de sushi, calamares crocantes al panko y queso crema, envuelto en zanahoria crocante.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$ 35.000



MADURO GREEN

# Makis a Fuego



UNAGUI MAKI

## UNAGUI MAKI

Arroz de sushi, anguila, aguacate y queso crema, envuelto en tempura al panko y dip de teriyaki.

6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 39.000



KANI SKIN

## KANI SKIN - NUEVO

Arroz de sushi, langostino crocante al panko, kanikama, queso crema y aguacate, cubierto en masago y salsa dinamita sobre cada bocado, topping de piel de salmón crocante.

6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 39.000



SALMÓN URAMAKI

## SALMÓN URAMAKI

Arroz de sushi, langostino crocante al panko y queso crema, cubierto en salmón fresco braseado con salsa teriyaki y limón.

6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 39.000

# Makis Especiales



LOUNGE SPECIAL

## LOUNGE SPECIAL

Arroz de sushi, langostino crocante al panko y queso crema, envuelto en filete de salmón, cubierto con salsa lounge sobre cada bocado.

6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 39.000



OJO DE TIGRE

## OJO DE TIGRE

Arroz de sushi, salmón, atún, kanikama, masago, aguacate, ajonjolí blanco y negro y salsa dinamita.

6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 39.000



NIJIN ROLL

## NIJIN ROLL

Arroz de sushi, langostino crocante al panko, zanahoria, cebollín, queso crema, cubierto con calamar al ajillo, y topping de cebolla crispy.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$ 38.000

# Makis Especiales



## KIOTO TEMPURA ROLL - NUEVO

Arroz de sushi, pescado blanco fresco y salmón, envuelto en tempura, cubierto con calamar salteado y salsa tártara, topping de cebolla crispy.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$38.000



## PASSION GREEN

Arroz de sushi, salmón, queso crema y aguacate, cubierto con salsa lounge y zanahoria crocante sobre cada bocado.

6 bocados: \$ 25.000 | 11 bocados: \$ 36.000



## TITI MAKI

Arroz de sushi, kanikama crocante al panko, aguacate y queso crema, servido con camarón tempurado, ajonjolí negro, cubierto con salsa chile agridulce sobre cada bocado.

6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 39.000



## TATAKI MAKI

Arroz de sushi, langostino y queso crema, envuelto en tempura al panko, ajonjolí negro, cubierto con tartar de salmón fresco sobre cada bocado y limón.

6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 39.000



## AMBROSÍA GREEN

Arroz de sushi, salmón, atún, pescado blanco, anguila, kanikama, aguacate y pepino.

6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 33.000



## BEEF MAKI

Arroz de sushi, queso crema y verduras tempura, envuelto en lomo viche a la parrilla.

6 bocados: \$ 25.000 | 11 bocados: \$ 35.000

# Top Makis



ALASKA ROLL

## ALASKA ROLL - NUEVO

Arroz de sushi, salmón, queso crema y aguacate, cubierto con trozos de tilapia crocante, tomate cherry, maíz tierno y salsa tártara.

6 bocados: \$ 25.000 | 11 bocados: \$ 36.000

# Veggie Makis



RED VEGGIE

## RED VEGGIE

Arroz de sushi, zanahoria, champiñon, lechuga y queso crema, envuelto en pimentón y aguacate.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$ 30.000

# Sashimi



Aunque parezca mentira, para elaborar este plato se necesita una técnica muy depurada, ya que el corte del sashimi es uno de los más complicados de la comida japonesa. Hay que tener una gran destreza y habilidad en el manejo de los palillos, los cuchillos de despiece y los de fileteado.

SALMÓN	\$ 38.000
ATÚN	\$ 42.000
ANGUILA	\$ 45.000
PESCADO BLANCO	\$ 35.000



EST. 2011

cocina asiática

# Makis Para Compartir



MAKIS X 24 BOCADOS  
(4 sabores de tu elección)

TRADICIONALES	\$ 80.000
ESPECIALES	\$ 92.000

MAKIS X 36 BOCADOS  
(6 sabores de tu elección)

TRADICIONALES	\$ 113.000
ESPECIALES	\$ 130.000

MAKIS X 48 BOCADOS  
(8 sabores de tu elección)

TRADICIONALES	\$ 142.000
ESPECIALES	\$ 162.000

# Nigiri



El más consumido en Japón. Consiste en prensar el arroz en forma cilíndrica, y a continuación, poner encima una lámina fina de pescado crudo. Se sirve acompañado con salsa de soja para bañar la parte del pescado.

SALMÓN	\$ 21.000
ATÚN	\$ 23.000
ANGUILA	\$ 27.000

# Teppan - Yaki



MIXTO TEPPAN

## MIXTO TEPPAN

\$ 42.000

Arroz yakimeshi, lomo viche, pechuga de pollo, langostinos cubiertos en salsa de la casa y variedad de verduras al estilo teppan con salsa teriyaki y ajonjolí blanco.



FRUTOS DEL MAR

## FRUTOS DEL MAR

\$ 42.000

Arroz yakimeshi, calamares, langostinos, palmito de cangrejo y variedad de verduras al estilo teppan con salsa teriyaki y ajonjolí blanco.



ASIÁTICO TEPPAN

## ASIÁTICO TEPPAN

\$ 38.000

Arroz yakimeshi, camarones salteados, calamares crocantes al panko, aguacate y salsa de chile agri dulce.

**BARRA** EST. 2011  
**SUSHI GREEN**  
cocina asiática



COSTILLAS FUSIÓN

## COSTILLAS FUSIÓN

\$ 39.000

Arroz yakimeshi, costillas de cerdo (Baby Back) a la parrilla cubiertas con salsa teriyaki, camarones y aguacate.

## LOMO TEPPAN

\$ 39.000

Arroz yakimeshi, lomo viche y variedad de verduras al estilo teppan con salsa teriyaki y ajonjolí blanco.

Delight  
yourself in the  
**LORD**  
and He will give you  
the desires of your  
**HEART**  
Psalm 37:4

# STREET sushi

## Inu Makis



INU MAKI  
YANKEE DOG

### YANKEE DOG - NUEVO

\$ 30.000

Arroz de sushi, trozos de calamar y pescado blanco tempurados, tomate en julianas, láminas de aguacate, bañados en salsa tártara, topping de cebolla crispy, sobre un maki tempurado.

### TASUT DOG - NUEVO

\$ 30.000

Arroz de sushi, trozos de camarón tempurado bañado en salsa agrídulce, mix de lechugas, tomate en julianas, cebolla morada, topping de gio crunchy, sobre un maki tempurado.

INU MAKI  
TASUT DOG

### KANI DOG - NUEVO

\$ 35.000

Arroz de sushi, trozos de salmón fresco marinado en soya, julianas de mango, mix de lechugas, kanikama bañado en salsa spicy mayo, topping de cebolla crispy, sobre un maki tempurado.

### KATSU DOG - NUEVO

\$ 35.000

Arroz de sushi, ensalada kanikama con salsa spicy mayo, envuelto en tempura al panko, con hojas de lechuga, laminas de aguacate, trozos de salmón fresco marinado, cubierto por salsa dinamita, teriyaki y semillas de ajonjolí negro.



MAUI  
NORI TACO

KARIU  
NORI TACO

CRUNCHY  
NORI TACO

## Nori Tacos

### MAUI NORI TACO - NUEVO

\$ 33.000

Arroz de sushi, alga nori tempurada, ensalada de cangrejo, salmón fresco marinado en soya y masago, aguacate, cebollín y cebolla crispy.

### TAKOTSU GREEN - NUEVO

\$ 33.000

Arroz de sushi, alga nori tempurada, cama de crema de aguacate, salmón fresco bañado en salsa spicy mayo, lechuga y aguacate, hojas de cilantro y gotas de limón.

### CRUNCHY NORI TACO - NUEVO

\$ 35.000

Arroz de sushi, alga nori tempurada, ensalada de cangrejo, langostino crocante al panko bañados en guacamole, tomate cherry y cebollín.

### KARIU NORI TACO - NUEVO

\$ 35.000

Arroz de sushi, alga nori tempurada, ensalada de cangrejo, trozos de camarón y cebolla morada en forma de ceviche marinados en zumo de limón, bañados en salsa pacífico y hojas de cilantro.

# STREET sushi

## Poke Bowl



POKE BOWL ATÚN

### POKE BOWL ATÚN

\$ 33.000

Atún fresco marinado en salsa soya, y aceite de ajonjolí, mix de lechugas, edamame, aguacate y ajonjolí negro, aromatizado con hierbabuena sobre una cama de arroz de sushi.



POKE BOWL SALMÓN

### POKE BOWL SALMÓN

\$ 34.000

Salmón fresco marinado en salsa soya y aceite de ajonjolí, mix de lechugas, edamame, aguacate y ajonjolí negro, aromatizado con hierbabuena sobre una cama de arroz de sushi.

### POKE BOWL KEI

\$ 33.000

Cortes de salmón fresco marinado en salsa soya, ensalada de cangrejo, mix de lechugas, ajonjolí negro, hojuelas de tempura, vinagreta cremosa, tomate cherry y aguacate sobre una cama de arroz de sushi.

### POKE BOWL AMAI

\$ 34.000

Corte de atún fresco marinado en soya y limón, kanikama, mix de lechugas, aguacate, zanahoria, ajonjolí negro y toping de cebolla crunch sobre una cama de arroz de sushi.

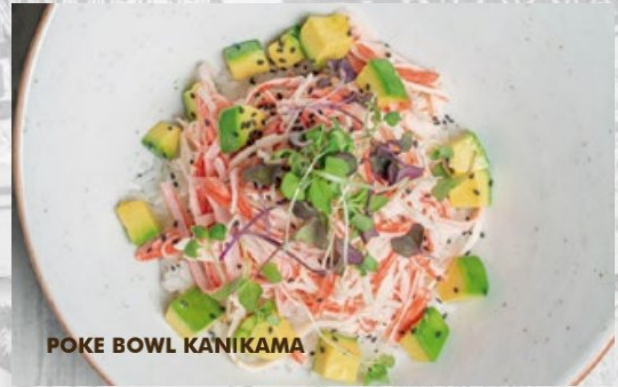


POKE BOWL ACEVICHADO

### POKE BOWL ACEVICHADO

\$ 33.000

Pescado blanco marinado en leche de tigre, mayonesa japonesa, cebolla morada, cilantro, aguacate y maíz cancha sobre una cama de arroz de sushi.



POKE BOWL KANIKAMA

### POKE BOWL KANIKAMA

\$ 34.000

Ensalada de cangrejo, ajonjolí negro, hojuelas de tempura, vinagreta cremosa y aguacate sobre una cama de arroz de sushi.

### POKE BOWL SHRIMPS

\$ 34.000

Langostinos bañados en vinagreta de la casa, kanikama, mix de lechugas, champiñón, tomate cherry, maíz tierno, ajonjolí negro y aguacate sobre una cama de arroz de sushi.

# STREET Nuevo concepto de comida RAPIDA SALUDABLE.

Disfruta nuestros Inu Makis,  
Nori Tacos y Poke Bowl.  
Comida rápida sin remordimientos.

# sushi

# A la Parrilla

## PARRILLADA SUSHI GREEN

\$ 80.000

Brochetas de langostinos, brochetas de salmón, calamares, camarones, pulpo baby, sobre cama de vegetales a la parrilla y mazorca dulce. (Sugerido para 2 personas)

  
**BARRA** EST. 2011  
**SUSHI GREEN**  
cocina asiática



PARRILLADA  
SUSHI GREEN



SALMÓN GREEN

### SALMÓN GREEN

\$ 52.000

Salmón fresco a la parrilla sobre un suave puré de papa amarilla y ensalada de aguacate, tomate cherry y albahaca.

### SALMÓN VIETNAMITA

\$ 52.000

Salmón fresco a la parrilla al estilo papillote en hoja de bijao, encostrado en ajonjolí blanco y negro. Acompañado de pasta noodles y vegetales frescos salteados al wok.



SALMÓN FUSIÓN

### SALMÓN FUSIÓN

\$ 52.000

Salmón fresco a la parrilla servido con langostinos cubiertos con salsa de queso y vegetales salteados al wok.



SALMÓN VIETNAMITA

# POSTRES



**BANANO TEMPURA**

**BANANO TEMPURA**  
Banano tempurado bañado en salsa de arequipe. Acompañado de helado de vainilla bañado en salsa de frutos rojos.

\$ 12.500

**VOLCÁN DE CHOCOLATE**

Volcán de chocolate. Acompañado de helado de vainilla bañado en salsa de chocolate.

\$ 14.000



**VOLCÁN DE CHOCOLATE**