

LA CASA DEL LADO

**EL PARCHE
ESTA AZAROSO**





PA PICAR

CHIQUI HAMBURGUESAS \$ 59.900

6 combinaciones de sabores porque donde está la variedad, está el placer.

Una de pollo, otra de pulled pork, otra con shutney de mango, otra con mermelada de pimentón, otra de BBQ y la última con mermelada de cebolla.

CANASTA DE LA TIA \$ 62.900

Tardes de pastelitos para el parche con los amix, acompañado con salsitas de la casa del lado.

Mini pasteles de pollo, deditos de yuca y papitas rellenas.

QUESO ASADO CON MERMELADA DE SANDIA \$ 10.900

Qué más quiere que le explique acá parece?

Queso asado sobre sandia.

Pruébelo pa que vea lo que es bueno.

PAPAS CON COSAS

ORIENTALES \$ 19.900

Crujientes y doradas papas con la clásica salsa china y un toque de cebolleta y pollo crocante.

CALLEJERAS \$ 31.900

Papas caseras con lo mejor de Medallo pal mundo pa'.

Cerdo, tocino, chorizo, maduro, hogao y otras cositas mas.





¡ÓRALE PUES!

NACHOS BOOM \$ 42.900

Típicos nachos pero con una sorpresa adicional. ¿A que no se atreve a pedirlos pa'?

TROMPETAS MEXICANAS \$ 20.900

Imagínese 2 trompetas, acostaditas en el plato, bañaditas en salsa verde y salsa roja mexicana, rellenas de cositas ricas como pollo y res. Mejor dicho: ni a un mariachi le suena así de bueno.

BURRITO DE RES \$ 26.500

Salsa roja, frijol refrito, guacamole, sour cream, queso mozzarella y obvio trocitos de res.

BURRITO DE POLLO \$ 20.900

Lo mismo que el de res pero con pollo. ¡Anímese nea que está bueno!

TACOS CARNITAS \$ 24.900

Tortillas duras, carnitas suaves y limoncito acidito. ¿Qué más quiere pa'?

TACOS DE BIRRIA \$ 24.900

Tortillas duras, carnitas suaves y limoncito acidito. ¿Qué más quiere pa'?

TACOS DE CHICHARRON \$ 24.900

Chicharroncito crocántico en tortilla dura. La combinación perfecta.

TACOS DE CAMARON \$ 30.900

Camaron que se deurma... se lo comen en taco.





¡ARROZ PALCELO!

ARROZ NIKEI FUSIÓN \$ 23.900

Aloz oriental muy típico del otro lado del mundo, con camarones, cerdo, pollo y res con un toquecito de jengibre para darle un sabor delicioso.

YAKIMESHI MARISQUERO \$ 52.900

Aloz oriental pero con maliscos...
Tiene calamar, camaron y pulpo.
¡Que lico pedil uno de estos!

SALMON SOBRE ARROZ CREMOSO \$ 45.900

Aloz cremosito con salmon a la parrilla, como pa chuparse los dedos.



UY NEA

**SE
NOS**

**JUNTARON
LOS FLETES**



**¡DONDE HAY CARNE
HAY FIESTA!**

COSTILLAS EN BBQ..... \$ 46.900

Tu, yo, unas costillitas tiernas y jugosas
bañadas en BBQ.

No se, piénsalo...



Se sirve con show de fuego. No pregunte,
más bien pídale.

MATAMBRE GRATINADO..... \$ 30.500

Parce, eso es una carnita de res bañada en
salsa napolitana y gratinada. Eso sabe ¡una
belleza!

FILET MIGNON \$ 43.900

Si no hay solomo, de todo como...Brother,
no se preocupe que acá le tengo su
solomo.

CHUZO DE ESTADIO..... \$ 24.900

Nea, la verdad es que en el estadio no se
consigue un chuzo así de bueno.

POLLO DE TERRAZA..... \$ 35.900

Si a usted le gusta el asadito en salón
comunal, este le va a encantar.

Pollito a la parrilla con papa criolla,
ensalada y chimichurri.





**¡NO ESTIRE TROMPA MOR,
QUE YA VIENE EL POSTRE!**

JARDÍN \$ 14.300

Cremosa preparación de arequipe y queso, con tierra de galleta y nips de cacao y arándano.

*Creamy preparation of arequipe and cheese, with cookie earth and cocoa and blueberry nips.

PAISAJE DE ALASKA \$ 14.300

Waffles con masmelos flameados, nutella y arequipe con trozos de fresa y helado.

*Waffles with flamed marshmallows, nutella and arequipe with strawberry pieces and ice cream.



**¡FALTAN 5 PESOS
PAL FRESCO PA'Í!**

GASEOSAS SABORIZADAS

MARACUYÁ	\$ 15.000
MANGO BICHE	\$ 15.000
MANGO MADURO	\$ 15.000
LYCHEE Y FLOR DE JAMAICA	\$ 17.500
FRUTOS ROJOS.....	\$ 15.000
LULO.....	\$ 15.000
TAMARINDO Y FLOR DE JAMAICA	\$ 15.000
HIERBABUENA Y JENGIBRE	\$ 15.000

JUGOS NATURALES

MARACUYÁ	\$ 12.000
FRUTOS ROJOS.....	\$ 12.000
MANGO.....	\$ 12.000
GUANÁBANA	\$ 12.000
LIMONADA DE COCO	\$ 12.000

VARIOS

AGUA CON Y SIN GAS	\$ 7.000
GASEOSA	\$ 9.000
SODA	\$ 11.000
SMIRNOFF ICE	\$ 15.900
RED BULL	\$ 13.900



¡LAS POLAS!

NACIONALES

CLUB COLOMBIA DORADA	\$ 10.900
CLUB COLOMBIA ROJA	\$ 12.000
CLUB COLOMBIA NEGRA	\$ 12.000
AGUILA LIGHT.....	\$ 10.000

IMPORTADAS

CORONA.....	\$ 16.000
-------------	-----------

CUBETAZOS

CORONA (X6)	\$ 65.900
-------------------	-----------



**A
LA** **ORDEN**
**PAL
DESOR
DEN!**



LOS PUROS CRIOLLOS

1/2 DE GUARO

TAPA AZUL	\$ 53.500
TAPA VERDE	\$ 53.500
TAPA ROJA	\$ 49.900

RON MEDELLIN

TRAGO 3 AÑOS	\$ 7.000
1/2 BOTELLA 3 AÑOS	\$ 53.500
1/2 BOTELLA 8 AÑOS	\$ 83.000

1/2 RON VIEJO DE CALDAS

3 AÑOS	\$ 75.000
8 AÑOS	\$ 95.000

DEL OTRO LADO DEL CHARCO

1/2 VODKA ABSOLUT	\$ 89.000
1/2 VODKA SMIRNOFF	\$ 104.000
TRAGO WHISKY OLD PARR	\$ 14.500
1/2 WHISKY OLD PARR	\$ 167.500
1/2 WHISKY JACK DANIELS	\$ 159.900
TRAGO WHISKY JACK DANIELS	\$ 12.900
1/2 BAILEYS	\$ 70.000
TRAGO TEQUILA JOSE CUERVO	\$ 9.900

 **"YO PEDI UN TRAGO,
Y ELLA LA BOTELLA"** 





COSITAS ENVENENADAS

SANGRIAS

TINTO	\$ 100.000
ROSADA	\$ 100.000
BLANCA	\$ 104.500

TABLA DE MARGARITAS **\$ 109.900**

5 SABORES:

LULO, TAMARINDO, MANGO BICHE,
MARACUYÁ Y FRESA.

TABLA DE MOJITOS **\$ 109.900**

5 SABORES:

LULO, MANGO BICHE, MARACUYÁ,
FRESA Y LYCHEE.



**¿SABE
QUE?**



**TIRINGUIS
TINGUIS**





**¡VINO Y
SE FUE, PA'!**

VINO TINTO

BOTELLA

VINO LEYENDA MERLOT	\$ 86.000
VINO LEYENDA CABERNET.....	\$ 86.000
VINO RESERVA TERRA VEGA CABERNET SAUVIGNON.....	\$ 95.000
VINO RESERVA TERRA VEGA MALBEC	\$ 95.000
VINO RESERVA CARMENERE	\$ 145.000

PIBA

VINO LEYENDA CABERNET	\$ 25.500
VINO LEYENDA MERLOT	\$ 25.500

VINO ROSADO

BOTELLA

VINO LEYENDA ROSE	\$ 86.000
VINO RESERVA TERRA VEGA ROSE	\$ 95.000

VINO BLANCO

BOTELLA

VINO LEYENDA SAUVIGNON BLANC	\$ 86.000
VINO RESERVA TERRA VEGA SAUVIGNON BLANC...	\$ 95.000
VINO RESERVA BLANCO	\$ 145.000

PIBA

VINO LEYENDA SAUVIGNON BLANC.....	\$ 25.500
-----------------------------------	-----------

TINTO DE VERANO	\$ 23.500
------------------------------	------------------





COCTELES MELOS MELITOS

TUSA \$ 19.900

Parce si quiere ahogar las penas, este fue... Trae ginebra, vodka, tequila y ron bacardy con un toque de zumo de naranja.

"X" \$ 25.900

B.B, este coctelito tiene todo lo que te puede gustar: frutal y refrescante, con tequila, lychee, un toquecito de fresa y zumo de limón.

SUANFANZON \$ 20.900

Nea, así como vino, se fue...

Vodka, zumo de limón, maracuya, mango y lo mejor de todo, el toquecito pa chupar: paletica de mango biche.

SIN MENTE \$ 20.900

Parce, usted sabe que todo lo bueno se hace así, sin mente...

Coctelito melito hecho a base de bacardy, lulo, maracuya, zumo de limón y hierbabuena.

BICHOTA \$ 33.900

Un trago con caracter, pensado en ti mor:

Vodka y ron bacardi, acompañado con jugo de naranja, maracuya y zumo de limón.

DESPECHO \$ 38.900

B.B. ¿Por que llorar si se puede beber?

Tequila, ginebra, ron bacardy y vodka, acompañado con un toque de zumo de limón y lulo.





COCTELES MELOS MELITOS

MARGARITA \$ 25.900

Así se llamaba mi primera novia...

Mor no se ponga celosa, que yo solo tengo ojos pa usted, pero es que una buena margarita no se le niega a nadie.

MOJITO \$ 25.900

Uy parece.... me dieron ganas de irme pa Cuba a escuchar son cubano.

MOSCOW MULE \$ 38.900

Pa que no diga que no le doy gusto, le tengo el coctel de moda:

Limon, vodka y jengibre, una delicia!

GIN TONIC

Nea, usted sabe que el gin sabe bueno con lo que le ponga, elija el sabor que más le guste:

GIN TONIC GORDONS \$ 27.500

GIN TONIC MONKEY 47 \$ 55.500

GIN TONIC BULL DOG \$ 42.000

GIN TONIC TANQUERAY \$ 44.500

PEPINO

LYCHEE

FRESA

MARACUYA

JENGIBRE

MANGO BICHE

MANGO MADURO



¡ESTAMOS

MELOS!

