

LA CASA DEL LADO

**EL PARCHE
ESTA AZAROSO**





PA PICAR

QUESO ASADO CON MERMELADA DE SANDIA \$ 12.900

Qué más quiere que le explique acá parce?
Queso asado sobre sandia.
Pruébelo pa que vea lo que es bueno.

PAPITAS DE BARRIO \$ 13.900

Parce, usted ha oído hablar de la papa mugre?
esta es por el mismo estilo pero sin mugre.
Papita criolla con limón y guacamole.

MAZORCA CALLEJERA \$ 13.900

Nea, si usted ha ido al estadio, sabe de que hablo:
Dos mazorcas doraditas bañadas con
mantequillita y sal.

CHORIZO DE PUEBLO \$ 16.000

A quien no le gusta ir a mecatear al pueblo:
Chorizo con arepa y papa, si quiere le traigo
limoncito para que lo acompañe.



**HAGALE PAPITO,
DELE SIN PARAR**





PAPAS CON COSAS

CALLEJERAS \$ 33.900

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

Cerdo, tocineta, salchicha, maduro y pulled pork.

MEXICANAS \$ 33.900

Deliciosas papitas crujientes con carne mechada, guacamole, sour cream, pico de gallo y chile con carne.

DESPUES

DE LA MISTICA

**VIENE LA
MASTICA**



DE LA CALLE PA'

HAMBURGUESAS

CHEESE AND BEACON \$ 25.000

Con tocineta crocante, cebolla caramelizada, queso cheddar, salsa de la casa, pan artesanal, acompañado con papas a la francesa.

MEXICAN AY AY AY \$ 34.900

Con pico de gallo, guacamole, sour cream, salsa de la casa, pan artesanal, guarnición a elección: Nachos, papas a la francesa.

LA COCHINOTA \$ 38.000

Hamburguesa de costilla de cerdo con tocineta, queso cheddar y pepinillos, acompañada de papas a la francesa.

LA VEGETARIANA \$ 31.900

Preparación especial a base de avena y hùmus de remolacha con lechuga, acompañada de papas a la francesa.

¡SI SABEN COMO ME
PONGO, PA QUÉ ME INVITAN!





¡ÓRALE PUES!

NACHOS \$ 21.900

Típicos nachos con frijol refrito, guacamole y pico de gallo ¿A que no se atreve a pedirlos pa'?

TROMPETAS MEXICANAS \$ 26.900

Imagínese unas trompetas rellenas, en una cama de frijol refrito, bañadas en lluvia de queso y crema. Mejor dicho: ni a un mariachi le suena así de bueno.

BURRITO DE RES \$ 28.500

Frijol refrito, guacamole, sour cream, queso mozzarella y obvio carne mechada.

BURRITO DE POLLO \$ 22.900


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

TACOS DE BIRRIA \$ 26.900

Receta de la casa con carne de cerdo jugocita que puedes bañar en su propio caldo.

TACOS DE CHICHARRON \$ 26.900

Chicharroncito crocántico en una tortilla. La combinación perfecta.





**¡DONDE HAY CARNE
HAY FIESTA!**

COSTILLAS EN BBQ..... \$ 48.900

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..... \$ 32.500

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

FILET MIGNON \$ 50.000

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

CHUZO DE ESTADIO \$ 28.900

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

POLLO DE TERRAZA \$ 37.900

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.





¡ADICIONES!

NACHOS 60 GR	\$ 8.000
QUESO MOZARELLA 50 GR	\$ 8.000
QUESO CHEDAR 60 GR	\$ 10.000
POLLO 120 GR	\$ 17.000
TOCINETA 30 GR	\$ 17.000
CARNE DESMECHADA 150 GR	\$ 18.000
CARNE DE HAMBURGUESA 120 GR	\$ 18.000
GUACAMOLES 60 GR	\$ 8.000
SOUR CREAM 60 GR	\$ 8.000



UY NEA

SE JUNTARON
NOS LOS FLETES



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

VOLCAN DE CHOCOLATE \$ 22.000

Delicioso volcan relleno de chocolate,
acompañado con helado.

VOLCAN DE AREQUIPE \$ 22.000

Delicioso volcan relleno de arequipe, acompañado
con helado.

POSTRE AZAROSO \$ 22.000

Nea, si a usted le gusta que lo sorprendan
preguntele al mesero por esta joya porque va
cambiando asi como el clima.

ESTA
VAI SABE
NA COMO A CONFLEY



**¡FALTAN 5 PESOS
PAL FRESCO PA'Í!**

GASEOSAS SABORIZADAS

MARACUYÁ	\$ 16.000
MANZANA VERDE	\$ 16.000
MANGO MADURO	\$ 16.000
LYCHEE Y FLOR DE JAMAICA	\$ 18.500
FRUTOS ROJOS.....	\$ 16.000
LULO.....	\$ 16.000
TAMARINDO Y FLOR DE JAMAICA	\$ 16.000

JUGOS NATURALES

MARACUYÁ	\$ 13.000
LIMONADA DE COCO	\$ 13.000
LIMONADA DE CEREZA.....	\$ 13.000

VARIOS

AGUA MANANTIAL CON Y SIN GAS	\$ 8.000
GASEOSA	\$ 10.000
SODA	\$ 12.000
SMIRNOFF ICE.....	\$ 16.900
RED BULL	\$ 14.900



¡LAS POLAS!

NACIONALES

CLUB COLOMBIA DORADA	\$ 12.900
CLUB COLOMBIA ROJA	\$ 14.000
CLUB COLOMBIA NEGRA	\$ 14.000
AGUILA LIGHT.....	\$ 12.000

IMPORTADAS

CORONA.....	\$ 18.000
HEINEKEN	\$ 16.000

CUBETAZOS

CORONA (X6)	\$ 67.900
HEINEKEN (X6).....	\$ 55.900

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

CERVEZAS ARTESANALES



4 HERMANOS

BLONDIE ALE

Aroma: Suave y ligero
Gusto: Fresco y ligero
Cuerpo: Bajo

5 % DE ALCOHOL
\$18.000

IRIS RED ALE

Aroma: Suave y ligero
Gusto: Caramelo
Cuerpo: Medio

5 % DE ALCOHOL
\$18.000

GULIPA

Aroma: Gulupa
Gusto: Amarga y refrescante
Cuerpo: Alto

6 % DE ALCOHOL
\$18.000



4 S

PORTER

Aroma: Maltas tostadas con carácter
Gusto: Chocolate amargo y café
Cuerpo: Alto

6,4 % DE ALCOHOL
\$18.000

RED ALE

Aroma: Frutos rojos
Gusto: Dulce maltoso
Cuerpo: Medio alto

4,7 % DE ALCOHOL
\$18.000

SAISON

Aroma: Citricos naturales
Gusto: Ligeramente lupulada y especiada
Cuerpo: Ligero

6,4 % DE ALCOHOL
\$18.000

LOS PUROS CRIOLLOS

1/2 DE GUARO

TAPA AZUL	\$ 55.500
TAPA VERDE	\$ 55.500
TAPA ROJA	\$ 51.900

RON MEDELLIN

TRAGO 3 AÑOS	\$ 9.000
1/2 BOTELLA 3 AÑOS	\$ 55.500
1/2 BOTELLA 8 AÑOS	\$ 85.000

1/2 RON VIEJO DE CALDAS

3 AÑOS	\$ 77.000
8 AÑOS	\$ 97.000

DEL OTRO LADO DEL CHARCO

1/2 VODKA ABSOLUT	\$ 91.000
1/2 VODKA SMIRNOFF	\$ 106.000
TRAGO WHISKY OLD PARR	\$ 16.500
1/2 WHISKY OLD PARR	\$ 169.500
1/2 WHISKY JACK DANIELS	\$ 161.900
TRAGO WHISKY JACK DANIELS	\$ 14.900
1/2 BAILEYS	\$ 72.000
TRAGO TEQUILA JOSE CUERVO	\$ 11.900

 "YO PEDI UN TRAGO,
Y ELLA LA BOTELLA" 



COSITAS ENVENENADAS

SANGRIAS

TINTO	\$ 102.000
ROSADA	\$ 102.000
BLANCA	\$ 106.500

TINTO DE VERANO (COPA) \$ 24.500

SHOTS

911 (BRANDY Y TEQUILA)	\$ 9.000
LA RUSA (VODKA)	\$ 9.000

TABLA DE MARGARITAS \$ 134.000

5 SABORES:

LULO, TAMARINDO, MANGO BICHE,
MARACUYÁ Y FRESA.

TABLA DE MOJITOS \$ 123.000

5 SABORES:

LULO, MANGO BICHE, MARACUYÁ,
FRESA Y LYCHEE.

**¿SABE
QUE?**

**TIRINGUIS
TINGUIS**



COCTELES MELOS MELITOS

TUSA \$ 21.900

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

"X" \$ 27.900

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 \$ 22.900

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 \$ 22.900

Parce, usted sabe que todo lo bueno se hace así, sin mente...
Coctelito melito hecho a base de bacardi, lulo, maracuya, zumo de limón y hierbabuena.

BICHOTA \$ 35.900

Un trago con caracter, pensado en ti mor:
Vodka y ron bacardi, acompañado con jugo de naranja, maracuya y zumo de limón.

DESPECHO \$ 40.900

B.B. ¿Por que llorar si se puede beber?
Tequila, ginebra, ron bacardi y vodka, acompañado con un toque de zumo de limón y lulo.





COCTELES MELOS MELITOS

MARGARITA \$ 27.900

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 \$ 27.900

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

SABORES:

LULO, MANGO BICHE, MARACUYÁ,
FRESA Y LYCHEE.

MOSCOW MULE \$ 40.900

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 \$ 29.500

GIN TONIC TANQUERAY \$ 46.500

PEPINO

LYCHEE

FRESA

MARACUYA

JENGIBRE

MANGO BICHE

MANGO MADURO



**¡ESTAMOS
MELOS!**

