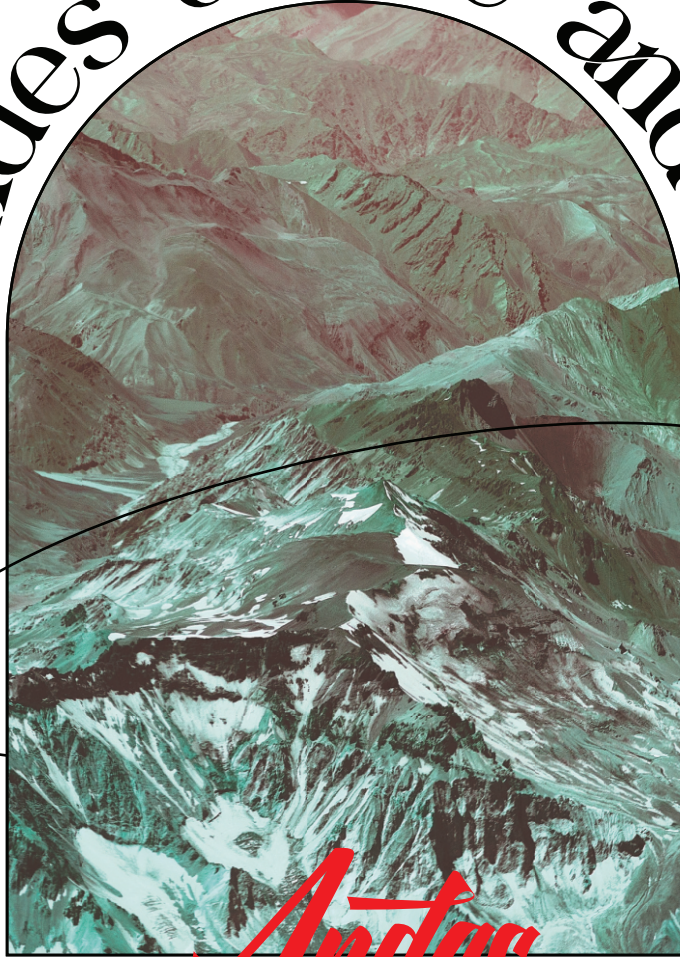


andes donde andes



Burger
Crafters

Andes.

Desde
2015

La alquimia de los ingredientes en cada creación
Carrera 74b3958 Laureles - medellin



Bienvenido a Nuestro Templo Mágico

En Andes Burger, nuestra misión es simple pero profunda: brindarte la experiencia más mágica en cada visita. Nuestra historia comienza en los Andes de Mérida, Venezuela, donde la pasión por la comida y la exploración nos llevó a lugares lejanos en busca de las mejores hamburguesas del mundo.

Inspirados por esos viajes, decidimos crear nuestro propio concepto de comida americana, utilizando ingredientes locales de nuestra región andina. En este rincón de los Andes, existe una leyenda que habla de la magia que se esconde en estas montañas, de secretos que solo revela a los que se aventuran. Se dice que aquí se abren y cierran portales energéticos que conectan dimensiones.

Estos portales nos llevaron a descubrir Medellín, una ciudad llena de vida y magia, y en particular, el barrio de Laureles, catalogado el 18 de octubre del 2023 como el barrio más cool del mundo (Según la Revista TimeOut). Hoy, te invitamos a ser parte de esta historia y a explorar nuestro museo mágico de sabores y secretos.

Nunca olvides que, Andes Donde Andes, The Magic is in You. En Andes Burger, creemos que cada persona guarda su propia chispa de magia, y queremos que descubras la tuya mientras disfrutas de nuestras creaciones.



ENTRADAS:

Alas BBQ \$ 24.000

Servicio de alas (con opción picantes), a doble cocción servidas con salsa bbq al mejor estilo andes.

* **Dedos de Queso Ahumado \$ 19.000**

Nuestra versión de los mozzarella sticks, con la receta de ahumado natural a leña, empanizados en nuestra mezcla especial y acompañado de mostaza dulce.

Trucha Bites \$ 21.000

Bites de trucha ahumada crispy con limón.

* **Tequeños \$ 19.000**

Queso ahumado / Queso ahumado con mermelada de mora / Queso ahumado y tocineta.

Aros de Cebolla (Opción AB): \$ 23.000

Deliciosos y crujientes aros de cebolla, rebozados en nuestra mezcla especial AB.

Hongos fritos \$ 21.000

Hongos fritos acompañados de natilla andina.

Chicken Tenders (Opción AB): \$ 23.900

Tenders de pechuga de pollo empanizada con nuestra mezcla especial y acompañadas de papas fritas.

Chicharrón \$ 23.000

Servicio de chicharrón crocante acompañados de papas criollas.

MEZCLA AB \$ 6.500



PAPAS:

* **Papas AB \$ 24.900**

Papas a la francesa, queso cheddar fundido, tocineta y cebolla larga.

* **Papas Trufadas \$ 25.900**

Papas a la francesa bañadas en aceite de trufas, queso parmesano, perejil.

Huevos Rotos \$ 24.900

Papas a la francesa, huevo frito, chorizo ahumado en trozos.

Papas Toni \$ 25.900

Papas a la francesa, queso mozzarella fundido, pepperoni, tomate en cuadros.

Papas con Hongos \$ 25.900

Papas a la francesa, queso mozzarella fundido con topping de hongos al ajillo.

Papas Lomito \$ 23.900

Papas a la francesa con lomito en tiras y mayocilantro de la casa.

Papas Pulled Pork \$ 28.900

Papas a la francesa con cerdo desmechado, queso mozzarella, repollo morado agrio, salsa bbq.

Andes



PLATOS:

Cesar con Pollo \$ 32.900

Ensalada cesar al estilo Andes, 180gr pechuga al grill, tocineta, crutones de pan y queso parmesano.

Pechuga al Grill \$ 34.900

180gr de pechuga al grill, acompañada de ensalada tipo cesar con aderezo especial andes y papas a la francesa.

Solomo al Grill \$ 38.900

250gr de solomito al grill acompañado de ensalada tipo cesar con aderezo especial andes y papas a la francesa.

Brochetas de Pollo al Grill \$ 34.900

Brochetas de pollo con pimentones y cebollas asadas, acompañadas de ensalada tipo cesar con aderezo especial andes y papas a la francesa.

Salmón Grill \$ 41.900

250gr salmón al grill acompañado de ensalada tipo cesar con aderezo especial andes y papas a la francesa.

Andes.



TENDERS DOGS:

Tender Crispy onion \$ 26.900

Chicken tender en pan de hot dog, cebolla grilled y crispy con salsa smash.

Tender AB \$ 26.900

Chicken tender en pan de hot dog, queso cheddar y tocineta.

INCLUYE PAPAS A LA FRANCESA

CHORIPANES:

Clásico \$ 24.900

Chorizo artesanal, mix de repollos, mostaza y ketchup.

Americano \$ 24.900

Chorizo artesanal envuelto en tocineta, queso cheddar, topping de perejil y cebolla larga.

INCLUYEN PAPAS A LA FRANCESA



Andes.



BURGERS, SANDWICHES Y WAFFLES:

**TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS SON UNA MEZCLA DE CORTES
PREMIUM Y PUNTA DE ANCA MADURADA.**

* **Gringa \$ 33.900**

Clásica cheese burger americana con pan brioche, 180gr de carne, lechuga, cebolla, tocineta, salsa de aji dulce ahumado.

* **Pulled Pork Sandwich \$ 35.900**

Pan brioche relleno con cerdo horneado bañado en nuestra salsa bbq casera, repollo agrio, queso mozzarella, aros de cebolla.

* **Andes Burger \$ 34.900**

Pan brioche, 180gr de carne rellena de queso ahumado, champiñones al ajillo, cebolla morada, lechuga, salsa de cebolla, puerro con tocineta.

Clásica BBQ \$ 33.900

Pan brioche, dos patties de carne de 90gr, doble queso cheddar, tocineta, cebolla cocida, salsa bbq.

Volcanes \$ 35.900

Pan brioche con volcán de aros de cebolla, rebosados en nuestro topping ab, 180gr de carne, lechuga, tomate, mostaza dulce.

* **Colonizadora \$ 38.900**

Pan brioche 180gr de carne acompañada de jamón serrano, tomates confitados a baja temperatura, queso manchego y salsa de cebolla dulce.

* **Pollita \$ 33.900**

Hamburguesa con pechuga pollo empanizada, queso cheddar, tocineta, aros de cebolla, salsa mostaza dulce, lechuga y tomate.

Andes.



Spicy Chicken Sandwich \$ 33.900

Hamburguesa con pechuga de pollo empanizada, huevo, tocineta, hilos de papa frita, lechuga, tomate con salsa mayo picante.

Mosiu \$ 37.900

Pan brioche, 180gr de carne, cebolla caramelizada con queso azul y cerveza, champiñones al ajillo, lechuga.

*** La Costeña \$ 37.900**

Pan brioche, 180gr de carne, huevo frito, queso costeño asado, aguacate, tomate, lechuga y salsa ají dulce ahumado.

Waffle Burger \$ 31.900

Waffle con doble carne de 90grs, doble queso cheddar, tocineta, salsa bbq.

Chicken Waffle \$ 31.900

Waffle con pechuga de pollo empanizada, queso cheddar, tocineta, salsa de mostaza dulce.

Burger Trío \$ 35.900

Nuestras best seller gringa, pulled pork sandwich, pollita en versión mini.

TODAS NUESTRAS BURGER INCLUYEN PAPAS A LA FRANCESA



Andes.



SMASH:

* **Oklahoma Smash \$ 32.900**

Pan brioche, dos carnes smash de 90gr cada una, doble queso cheddar, tocineta, cebolla al grill, salsa secreta andes.

* **Andina Smash \$ 32.900**

Pan brioche, dos carnes smash de 90gr cada una, queso ahumado, hilos de papa, tocineta, mermelada de mora.

Texas Smash \$ 33.900

Pan brioche, dos carnes smash de 90gr cada una, aros de cebolla, queso cheddar, tocineta, salsa bbq.

American Smash \$ 37.900

Pan brioche, tres carnes smash de 90gr cada una, triple queso cheddar, mermelada de tocineta, cebolla asada.

TODAS NUESTRAS BURGER INCLUYEN PAPAS A LA FRANCESA

Andes.



POSTRES:

Blondie \$ 18.900

Torta blondie con chocolate blanco, chips de chocolate , trozos de chocolate oscuro,oreo, helado de vainilla.

Brownie \$ 18.900

Brownie con mezcla de tres tipos de chocolate y helado de vainilla.

Shake de Oreo \$ 16.900

Helado de vainilla, galletas, chocolate, crema.

Shake Almendrado \$ 16.900

Helado de vainilla, almendras, frutos rojos, haba tonka.



COCTELERIA:

Tommys Margarita \$ 26.900

Tequila blanco, agave, licor de naranja, sal de cítricos.

Herbáceo \$ 30.900

Pisco demonio de los andes, lulo especiado, albahaca, eneldo, limón.

Ají Thai \$ 30.900

Whiskey en chiles ahumado, falernum (base de almendras especiadas), piña asada, cítricos.

Morilla \$ 28.900

Gin, solución de hierbas de azotea, frutos rojos y albahaca.

Mula Andina \$ 26.900

Vodka de piña, agave, solución de hierbas de azotea, ginger beer.

Mestizo \$ 30.900

Viche en hierbas, gulupa especiada, haba tonka, cítricos.

Cre moso de Piña \$ 29.900

Mezcla de rones, coco, piña asada y especias.

Coco Fresco \$ 28.900

Mezcla de rones, hierbabuena y coco.

Rum Fashion \$ 30.900

Ron diplomático, azúcar, bitters.

Refresqueria \$ 28.900

Tequila blanco, agave, toronja, sal cítrica.

Gin Toni \$ 28.900

Gin, tónica, especias de la casa.



SIN ALCOHOL:

El de la Tía \$ 19.900

Té verde, lulo especias, haba tonka, cítricos.

Refresquito \$ 21.900

Toronja, agave, cítricos.

Agua fresca \$ 21.900

Ginger beer, agave, cítricos.

Soda de lulo y pimientas. \$ 11.900

Soda de gulupa y especias. \$ 10.900

Soda de piña asada. \$ 10.900

Soda frutos rojos. \$ 9.900

Limonada natural. \$ 8.900

Limonada de coco. \$ 8.900

Para compartir.

Sangría Tinto \$ 79.900

Vino tinto, vodka, solución de hierbas, mezclum de frutas (manzana roja, lychee, fresas, uvas).

Sangría Blanca \$ 79.900

Vino blanco, vodka, solución de hierbas, mezclum verde (albahaca, lychee, pepino).



CERVEZAS:

Cerveza Artesanal

Blonde Ale

Botella. \$ 14.900

Barril. \$ 11.500

Pilsner Premium

Botella. \$ 14.900

Barril. \$ 11.500

Red Ipa

Botella. \$ 14.900

Barril. \$ 11.500


AUTÉNTICA

Cervezas

Club Colombia Dorada	\$ 9.900
Aguila	\$ 8.900
Aguila Light	\$ 8.900
Heineken	\$ 10.900
Stella Artois	\$ 10.900
Corona	\$ 10.900
Coronita	\$ 8.900

Otras Bebidas

Coca cola	\$ 5.900
Coca cola sin Azucar	\$ 5.900
Sprite	\$ 5.900
Sprite sin azucar	\$ 5.900
Soda breña	\$ 6.900
Té Hatsu	\$ 8.500
Agua Mineral	\$ 6.900
Agua con Gas	\$ 6.900

Andes.



The Magic is in You