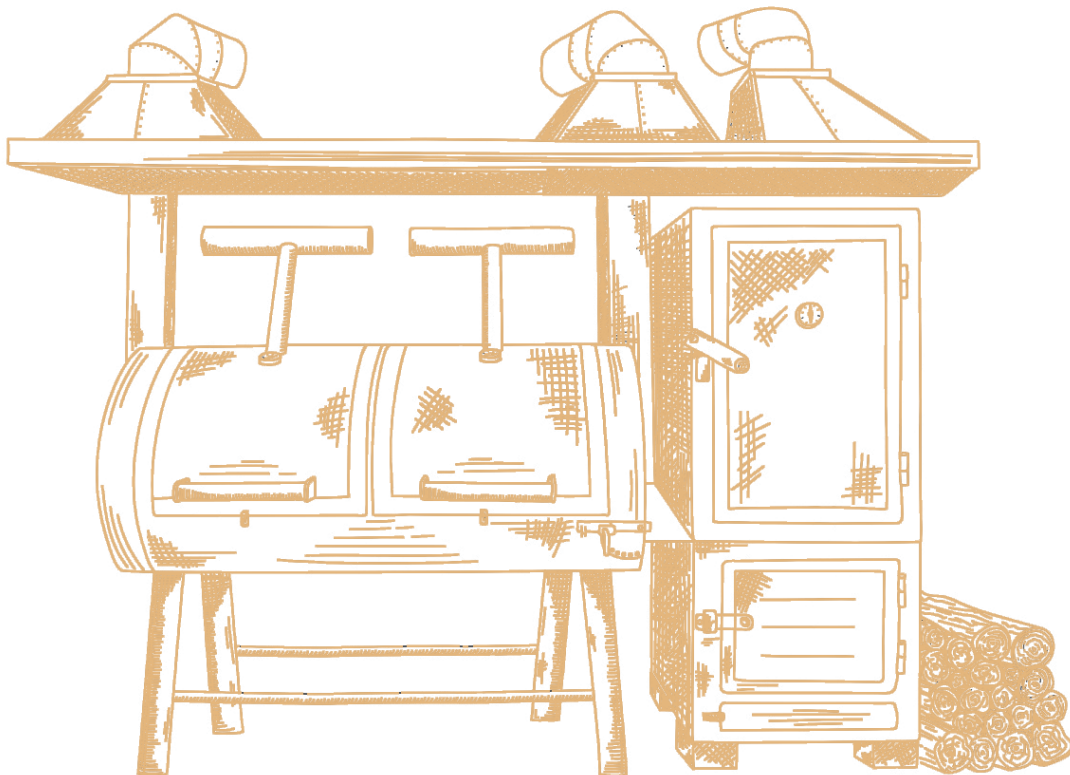


**¡BIENVENIDOS!**

**OAK**  
AHUMADOS +  
BREBAJES

**[O-ÜK: CULTO AL AHUMADO]**



Usando técnicas clásicas de ahumado americano y mezclando ingredientes colombianos en cocciones de 4 a 15 horas, creamos el sello de OAK [o-ük] = Culto al ahumado.

Seleccionando minuciosamente diferentes tipos de leña, provenientes de tala controlada, logramos los matices que le dan el balance ideal a nuestros sabores únicos.

**¡Bienvenidos!**

- NUESTROS ALIADOS -

EMPRESA Y CARACTERÍSTICA DE CERRO  
**Magra**

  
**Ancla & Viento**  
por mejor del mar y la tierra

**MOONSHINE**

# NUESTROS AHUMADOS

• PECHUGA DE POLLO •  
28K

• SPARE RIBS 350g •  
36K

• SPARE RIBS 700g •  
65K

Elige tu salsa:  
BBQ Oak, BBQ Chipotle y St. Louis BBQ

• MORRILLO AHUMADO 180g •  
(JUEVES A DOMINGO)  
34K

• MORRILLO AHUMADO 250g •  
(JUEVES A DOMINGO)  
42K

• BBQ PULLED PORK •  
20K

## BRISKET WAGYU

(Hacienda Beirut, Wagyu Steak & Co, 100% carne Colombiana)

[180g] 42K

[250g] 61K

## ACOMPAÑANTES

AZOTEA LAS PAPAS FRITAS 11K

PONQUE DE CHOCLO 12K

ONION RINGS 8K

MAC & CHEESE 18K  
con tocineta de la casa +7K

COLESLAW 8K

ENSALADA OAK 10K

## ENTRE PANES

**CHANCHO FRITO** 21K  
Cerdo ahumado durante 8 horas, guacamole, huevo frito, alioli de rocoto entre pan brioche acompañado de papas chips artesanales.

**SÁNDWICH DE MORRILLO AHUMADO** 27K  
Morrillo ahumado con ensalada de coleslaw, cebolla encurtida, chimichurri alioli de la casa entre pan ciabatta acompañado de papas chips artesanales .

**HAMBURGUESA OAK 200g** 25K  
Mezcla Oak de entraña, costilla de res y brazo molido con queso, tomate, lechuga alioli de la casa entre pan brioche acompañado con papas chips artesanales  
Con tocineta de la casa +6K

**SÁNDWICH DE PULLED PORK** 22K  
Pulled Pork ahumado con guacamole y ensalada coleslaw, alioli de la casa entre pan de ciabatta acompañado con papas chips artesanales.

× **#ESTAMOSAHUMANDO** ×  
INGREDIENTES DE NUESTRA REGIÓN

AHUMADOS

## PARA COMENZAR

### DESGRANADO DE MAÍZ 16K

Mix de maíces salteados en mantequilla, suero y queso costeño, especias de la casa.

### TACOS DE COSTILLA 18K

Costilla ahumada, coleslaw, piña, encurtidos, top de queso y suero costeño.

### CHICHARRÓN CROCANTE 25K

Panza de cerdo horneado y ahumado durante 8 horas, sobre cama de puré de cocido boyacense y white BBQ.

### PLÁTANO COSTEÑO 16K

Plátano maduro calao sobre su espuma notas cítricas, suero y queso costeño.

 Plato vegano  Plato vegetariano

## PLATOS FUERTES

### POLLO COCOTTE CURADO 35K

Pechuga de pollo curado, ahumado y horneado con hierbas de azotea, hummus de garbanzo, tomates cherry y setas asadas.

### MORRILLO 180g 43K

Morrillo ahumado durante 10 horas, pure de yuca, mezclum y chimichurri. **250g +10K**

### CACEROLA DE HONGOS 30K

Puré de papa criolla ahumado a la cacerola, bañado en un salteado de hongos, vegetales y suero de eneldo.

### COSTILLA AHUMADA 250g 34K

Costillas de cerdo acompañada, mezcla de maíces al estilo oak y coleslaw.

## POSTRES

### TRES LECHEs 12K

Torta de tres leches, chantillí de canela, con mermelada de frutos rojos.

### OAK S'MORES 14K

Brownie de chocolate y fudge, bañada en caramelo salado, marshmallows caseros y crumble de galletas.

× **#ESTAMOSAHUMANDO** ×  
INGREDIENTES DE NUESTRA REGIÓN

AHUMADOS

## SANGRÍAS

### SANGRÍA ROJA 18k / 40k / 78k

Base de vino tinto especiado, ron de la casa, frutas tropicales, elixir de frutos rojos, top de soda cítrica.

### SANGRÍA BLANCA 18k / 40k / 78k

Base de vino blanco, ron de la casa, frutas verdes y elixir de frutos amarillos y top de soda cítrica.

### SANGRÍA ROSADA 18k / 40k / 78k


Base de vino rosado, ron de la casa, frutas verdes, elixir de frutos rojos y top de soda cítrica.

## CERVEZAS

### ARTESANALES

**STATUA ROTA** 20k  
Lymantria 330ml  
Datura 330ml

### INTERNACIONALES

**CORONA**  12k  
**STELLA ARTOIS**  14k  
**HEINEKEN** 330ml/500ml 10k/15k

### PREPARACIONES CON CERVEZA

**CHELADA** +2k  
Cerveza a tu selección, limón y sal cítrica de la casa.

**MICHELADA** +4k  
Cerveza a tu selección, sal inglesa, tabasco, pimienta, zumo de tomate, limón y sal.

**REFAJO CLÁSICO** Pinta/Jarra 18k/48k  
Cerveza artesanal de temporada y Colombiana.

## GASIFICADOS DE LA CASA

**EL HERBAL** 9k  
Hierbas de la huerta, pepino, piña y limón.

**EL TROPICAL** 9k  
Mora Andina, canela, mandarina y limón.

**EL REFRESCANTE** 9k  
Sandía, jengibre, naranja y limón.

## OTROS

**GASEOSAS** 6k  
Coca-Cola, Coca-Cola Zero / Colombiana

**CANADA DRY** 6k  
Ginger Ale / Agua Tónica

**LIMONADA** 6k  
Natural / Hierbas / De Panela / Coco

**JUGO NATURAL** 6k  
De temporada.

**CAFÉ ILLY** 5k  
Espresso 5k

Espresso Doble 7k

Americano 5k

Café Latte 7k

Capuccino 7k

Machiato 5k

**AROMÁTICA Y TÉ** 5k

Hierbas y frutas de temporada.  
Té de temporada

× **#ESTAMOSAHUMANDO** ×  
INGREDIENTES DE NUESTRA REGIÓN

OTROS

## BREBAJES DE AUTOR

### EXTRA FASHIONED

Nuestra versión del Old Fashioned tradicional con Whisky Chivas Extra, elixir de especias (anis estrellado, clavo de olor y canela), panela, amargos de la casa y twist de naranja.

34k

### PAPAYUELA SMASH

Cóctel frutal que mezcla, Mezcal Union, mermelada casera de papayuela y zumo de limón fresco.

24k

### FRESHILICIUS

Brebaje frutal y refrescante, a base de Tanqueray London Dry, Gin Aperol, elixir de maracuyá, guandolo gasificado (panela y limón mandarina fresco).

20k

### JÄGERISE

Brebaje novedoso con Wyborowa Vodka, top de Jägermeister, uchuvas, elixir de hierbas de la huerta, zumo de cítricos (limón tahiti, limón dulce, limón mandarina).

28k

### PUNCH 23

Coctel fresco que mezcla ron Zacapa 23 zumo de Toronja rosada y limón con elixir de canela y amargos cítricos de la casa en perfecto balance.

23k



Toda propina es voluntaria.

Nuestros precios incluyen impuesto al consumo.



Facebook Instagram OAK.AB · Eye · OAKAHUMADOS.COM

#### Nuestro Horarios:

Domingo y Lunes : 12:00pm. - 5:00am.  
Martes y Miercoles: 12:00pm. - 8:00pm.  
Jueves y Sábado : 12:00pm - 12:00am.

DOMICILIOS + PA' LLEVAR + INFO

+57 · 304 446 9262

@Oak.ab · www.OakAhumados.com

Festivos - Consultar nuestras redes

Si ya disfrutaste nuestra experiencia de ahumados & brebajes, seguro alguien más está esperando para hacerlo. Sede la mesa y permite que otra/s personas también disfruten. ¡Gracias!