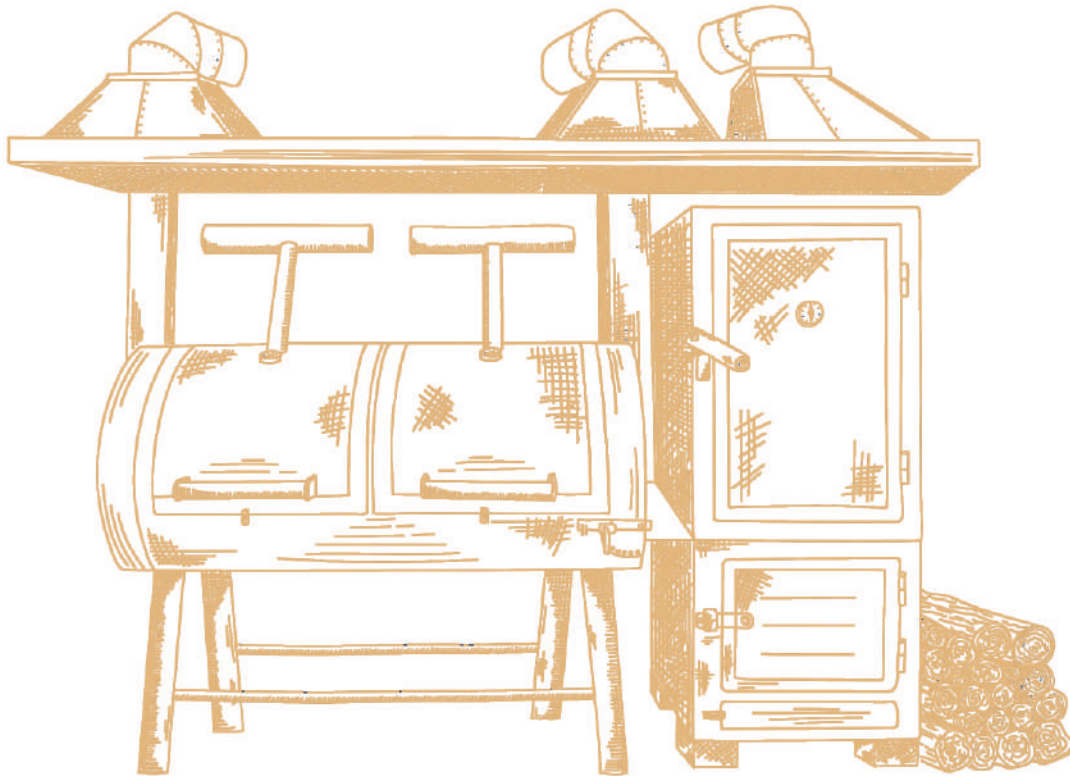


¡BIENVENIDOS!

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 -

CERVEZA Y CHARCUTERÍA DE CERDO
Magra

Ancla & Viento
por mejor del mar y la tierra

MOONSHINE
EST. 2017

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.

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

× **#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.

**PREGUNTA POR LA SECCIÓN DE NUESTROS
VINOS ESPECIALES TINTOS Y BLANCOS**

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!