



Entradas / Appetizers

Empanaditas Argentinas 3

De carne, aceitunas, huevo, comino, Morrón, cebolla y orégano // Filled with beef, olives, egg, cumin, bell peppers, onion, and oregano.

\$ 30,000

Ceviche Mixto

Camarones, calamar, pulpo, tomate, ají amarillo, cebolla, cilantro, eneldo, lima, sal, pimienta y vinagre de arroz // Shrimp, squid, octopus, tomato, yellow chili, onion, cilantro, dill, lime, salt, pepper, and rice vinegar.

\$ 77,000

Carpaccio de Lomo

Finas láminas de lomo fino, con limón, pimienta, sal, queso parmesano, aceite de olivas, rúgula y caviar de berenjenas // Thin slices of fine tenderloin seasoned with lemon, pepper, salt, parmesan cheese, olive oil, arugula, and eggplant caviar.

\$ 48,000

Provoleta Especial

Queso provolone, derretido con escabeche de berenjenas, tomates confitados y rúgula // Melted provolone cheese served with eggplant escabeche, candied tomatoes and arugula.

\$ 51,000

Carpaccio de Salmón

Finas laminas de salmón con limón, pimienta, sal, queso parmesano, aceite de olivas y rúgula // Thin slices of salmon with lemon, pepper, salt, Parmesan cheese, olive oil, and arugula.

\$ 61,000

Muelas de Cangrejo

Marinadas en perejil, sal, vino blanco, aceite de oliva, ensaladilla de rúgula, mizuna y tostadas con mantequilla de ajo // Marinated in parsley, salt, white wine, olive oil, served with arugula salad, mizuna, and garlic buttered toast.

\$ 95,000

Berenjena a la Parmesana

En salsa napolitana, albahaca, queso mozzarella, parmesano, pesto y aceite de albahaca // Served in a Neapolitan sauce with basil, mozzarella cheese, Parmesan cheese, pesto, and basil oil.

\$ 40,000

Antipasto Especial - Picadita

Prosciutto, salami, champiñones, boconcini, encurtido, aceitunas, palmito vegetal, espárragos y zanahoria // Prosciutto, salami, mushrooms, bocconcini, pickles, olives, hearts of palm, asparagus, and carrots.

\$ 88,000

Prosciutto Caprese - Picadita

Jamón italiano seco con queso mozzarella, tomate albahaca, marinado en aceite de oliva y pimienta negra // Dry-cured Italian ham with mozzarella cheese, tomato, basil, marinated in olive oil and black pepper.

\$ 125,000

Jamón Iberico de Bellotas 5 J - Picadita

Jamón Ibérico de bellota de pastoreo y cereales // Free-range acorn-fed Iberian ham with a hint of cereal notes

\$ 170,000

Entradas Parrilla

Chorizo Argentino

Mixto de carne de res y cerdo

\$ 37,000

Morcilla

Rellena de arroz, orégano, nuez moscada, paprika, Morrón y cebolla de verdeo.

\$ 15,000

Pulpo a la Parrilla

Sobre tapenade de aceitunas negras, tomates confitados, aceite de perejil y chips de plátano // Served on a black olive tapenade with confit tomatoes, parsley oil, and plantain chips.

\$ 81,000

Chinchulines

De ganado vacuno, cocinados con leche, naranja, ajo, sal, pimienta, orégano.

\$ 28,000

Mollejas de Res

Cocidas, en leche, finas hierbas.

\$ 55,000

Picada de Lechón

Lechoncito, asado en leña, cortes pequeños de costilla y perril // Wood-fired roast suckling pig.

\$ 60,000

LOS PRECIOS TIENEN IMPUESTO AL CONSUMO



Platos fuertes de la Parrilla



Cortes Certified Angus



Bife de chorizo Certified Angus Beef 420g / 15 onzas

Es un corte semi grueso, tierno y jugoso, con un buen marmoleo de grasa que le aporta sabor y jugosidad // It is a semi-thick cut, tender and juicy, with a good marbling of fat that adds flavor and moisture.

\$ 220,000

Churrasco Certified Angus Beef 420g / 15 onzas

Corte mariposa, con grasa en las partes laterales, tierno y jugoso // The Bife de Chorizo but "Butterfly Cut" style, with fat on the sides, tender and juicy.

\$ 220,000

Rib Eyes | Ojo de Bife Certified Angus Beef 420g / 15 onzas

El nombre "Rib eye" proviene de su ubicación en el animal. Este corte se obtiene del ribeye o "ojo de Bife" que es una sección del músculo intercostal del ganado vacuno. Mucho marmoleo y suavidad // This cut is obtained from the ribeye or "ojo de bife," which is a section of the intercostal muscle of beef cattle. It has a lot of marbling and tenderness.

\$ 265,000

Punta de Anca Certified 420g / 15 onzas

La picanha se encuentra en la parte trasera del animal, específicamente en la parte superior, tiene una capa de grasa en la parte posterior, que le da un sabor y una jugosidad excepcionales durante la cocción // The picanha is located on the rear of the animal, specifically on the upper part. It has a layer of fat on the back, which gives it exceptional flavor and juiciness during cooking.

\$ 174,000

T-Bone Steak 990g / 35 onzas

T-Bone Steak es un corte de carne reconocido por su forma característica de "T", contiene dos cortes principales de carne: el bife, que se encuentra en un lado del hueso, y el solomillo (o lomo), que se encuentra en el otro lado del hueso // The T-Bone Steak is a cut known for its characteristic "T" shape. It contains two main cuts of meat: the strip steak, located on one side of the bone, and the tenderloin (or loin), located on the other side of the bone.

\$ 330,000

Entraña Fina Certified Angus Beef 420g / 15 onzas

Es un corte de carne muy apreciado en la cocina latinoamericana, especialmente en Argentina y Uruguay. Se encuentra en el diafragma del animal, específicamente en la cavidad torácica. Es conocido por su sabor intenso, marmoleado y jugoso // A highly valued cut in Latin American cuisine, especially in Argentina and Uruguay. It comes from the diaphragm of the animal, specifically the chest cavity. It is known for its intense flavor, marbling, and juiciness.

\$ 237,000

Tomahawk Certified Angus Beef 1400g / 50 onzas

El Tomahawk se caracteriza por su aspecto impresionante, ya que incluye una larga porción de hueso, su textura tierna y jugosa.

\$ 530,000

LOS PRECIOS TIENEN IMPUESTO AL CONSUMO



Platos Fuertes de la Parrilla

*Los platos vienen acompañados con puré y ensalada a elección // Steaks are served with a choice of mashed potatoes and salad

Bife de Chorizo Nacional

400 gramos de lomo ancho a la parrilla, grasa en su parte posterior // 400 grams of thick sirloin grilled, with fat on the back for added flavor.

\$118,000

Churrasco Argentino

400 gramos, la misma pieza del bife de chorizo, pero corte mariposa // The Bife de Chorizo but "Butterfly Cut" style, with fat on the sides, tender and juicy.

\$118,000

Solomillo / Tenderloin

380 gramos de colita de lomo fino, un poco de grosor, asado a la parrilla // 380 grams of tenderloin tail, with a bit of thickness, grilled to perfection.

\$ 116,000

Punta de Anca

La picanha se encuentra en la parte trasera superior, tiene una capa de grasa que le da un sabor y una jugosidad excepcionales durante la cocción. Es reconocida por su textura tierna y su sabor rico y carnoso // The picanha is located on the upper rear of the animal, with a layer of fat that imparts exceptional flavor and juiciness during cooking. It is recognized for its tender texture and rich, meaty flavor.

\$ 112,000

Vacío Argentino

400 gramos de este corte situado entre las costillas, y la cadera con mucho sabor y jugosidad // 400 grams of this cut, located between the ribs and hip, known for its rich flavor and juiciness.

\$ 180,000

Bife de Lomo / Tenderloin Stake

380 gramos de lomo fino, en corte mariposa semi grueso // 380 grams of fine tenderloin, in a semi-thick butterfly cut.

\$ 116,000

Filet Mignon

380 gramos en medallón de lomo fino con tocineta, en salsa demi-glace, champiñones // 380 grams of tenderloin medallions wrapped in bacon, served with demi-glace sauce and mushrooms.

\$ 149,000

Steak Pimienta

380 gramos de lomo fino sellados en pimienta negra, demi-glace // 380 grams of tenderloin, seared with black pepper and served with demi-glace sauce.

\$ 129,000

Baby Beef

380 gramos de lomo fino corte delgado, la parte más suave del lomo con puré y ensalada // 380 grams of thin-cut tenderloin, the softest part of the tenderloin.

\$ 116,000

Parrillada Especial (Comen 2 pican 3)

Para disfrutar todos nuestros cortes La Parrillada ofrece; el Bife de Chorizo, Baby bBeef, Punta de Anca, Vacío Argentino, Pollo, Lechoncito y Churrasco // For those who want to enjoy all the cuts National Cuts.

\$ 300,000



Lechoncito al Asador

Exquisito de la casa asado a la leña, adobado con finas especies, siete horas de cocción, acompañado de ensalada rusa // A house specialty, roasted over wood, seasoned with fine spices, slow-cooked for seven hours, and served with Russian salad.

\$ 108,000

Mariscos a la Parrilla

Tuna Saku AAA a la Parrilla

Exquisito corte de atún rojo, marinado y asado a la brasa, sobre cogollos de lechugas asadas y berenjena grillada con chimichurri // Exquisite cut of red tuna, marinated and charcoal-grilled, served over roasted lettuce hearts and grilled eggplant with chimichurri.

\$ 97,000

Langostinos a la Parrilla / Grilled Prawns

Sobre palta quemada, batata al horno con queso rallado, mantequilla de ajo y cognac // Served over charred avocado, oven-baked sweet potato with grated cheese, garlic butter, and cognac.

\$ 97,000

Langosta a la Parrilla / Grilled Lobster

Sabor inigualable aportado de nuestra parrilla, maridada con cognac, sal, pimienta, ajo, mostaza, espárragos grillados y puré de papas // Paired with cognac, salt, pepper, garlic, mustard, grilled asparagus, and mashed potatoes.

\$ 510
EL GRAMO

Parilla de Mariscos para 2 Personas

Mix de mariscos; Filete de Salmón, Róbalo, Camarones, Langostinos, Pulpo, Mejillones Verdes, Calamares Asados a la Parrilla, con Arroz con Coco y Patacones // A seafood mix including salmon fillet, robalo, shrimp, prawns, octopus, green mussels, and grilled squid, served with coconut rice and patacones (fried green plantains).

\$ 337,000

Pollo a la Parrilla

Pollo Granjero al Horno en Reducción de Pisco

Medio pollo, marinado con sal, pimienta, aceite de achiote, maíz, berenjenas, zanahoria, en reducción de pisco, acompañado con criollitas al horno // Half a chicken, marinated with salt, pepper, achiote oil, corn, eggplant, and carrots, cooked in a pisco reduction, served with oven-baked rustic potatoes.

\$ 105,000

Pechuga Rostizada a la Parrilla con Chorizo Argentino

Doble cocción en sous-vide y luego a la parrilla, sobre salsa de mango biche, zumo de coco, con espárragos grillados, papas fritas y chorizo // Double-cooked using sous-vide and then grilled, served over green mango sauce and coconut juice, with grilled asparagus, fries, and chorizo.

\$ 78,000



Platos Fuertes de la Cocina

Osobuco de Ternera

Cocción lenta de 5 horas al horno con finas hierbas y vino tinto, acompañado de pasta al burro // Slow-cooked for 5 hours in the oven with fine herbs and red wine, served with buttered pasta.

\$ 90,000

Milanesa a la Recoleta

De lomo y pollo, en salsa napolitana, queso mozzarella, jamón con puré y ensaladilla de rúgula, con cebolla, sal y pimienta // Breaded beef or chicken, topped with Neapolitan sauce, mozzarella cheese, ham, served with mashed potatoes and arugula salad, seasoned with onion, salt, and pepper.

\$ 88,000

Alfonsina y el Mar

Medallón de lomo fino, en salsa de ostras, langostinos al ajillo, mejillones verdes, papines y berenjenas grilladas con chimichurri // Tenderloin medallion in oyster sauce, served with garlic shrimp, green mussels, baby potatoes, and grilled eggplant with chimichurri.

\$ 100,000

Langostinos Bombonera

Al panko, con vegetales al wok, milhojas de papas gratinadas, con salsa de cúrcuma y mostaza dijon // Breaded shrimp served with wok-fried vegetables, layered baked potatoes, and a turmeric Dijon mustard sauce.

\$ 97,000

Salmón Tano

Sobre orzo al pesto, en salsa beurre blanc, coles de bruselas y zanahorias glaseadas // Served over pesto orzo with beurre blanc sauce, Brussels sprouts, and glazed carrots.

\$ 100,000

Salmón Bariloche

Con lonjas de queso boconccini tomate, albahaca, pesto, puré de papas y zanahorias baby grilladas // Salmon with slices of bocconcini cheese, tomato, basil, pesto, mashed potatoes, and grilled baby carrots.

\$ 100,000

Róbalo Avellaneda

Exquisito filete salteado en bisque de mariscos, con camarones, puré de ahuyama y espárragos a la parrilla // Delicious robalo fillet sautéed in seafood bisque, with shrimp, pumpkin purée, and grilled asparagus.

\$ 157,000

Cazuela de Mariscos

Bisque de mariscos, con langostinos, camarones, calamar, mejillones, colita de langosta salteados con brandy, leche de coco, pimentón, cebolla, con patacones y arroz con coco // Seafood bisque with shrimp, prawns, squid, mussels, and lobster tail, sautéed with brandy, coconut milk, paprika, onion, served with patacones and coconut rice.

\$ 130,000

Pargo Rojo al Horno

Pescado típico de la costa caribeña, al horno, con pimentón, cebolla, ajo, chimichurri, limón, sal, pimienta, con patacones y arroz con coco // A typical Caribbean coast fish, baked with paprika, onion, garlic, chimichurri, lemon, salt, and pepper, served with patacones and coconut rice.

\$ 145,000

Ensaladas

Caminito

Con pollo grillado, mix de lechuga, mazana, palmito vegetal, champiñones y almendras // With grilled chicken, mixed greens, apple, hearts of palm, mushrooms, and almonds.

\$ 38,000

César Clásica

Crutones de pan, tocineta, queso parmesano y salsa de anchoas // Croutons, bacon, Parmesan cheese, and anchovy dressing.

\$ 37,000

Patagónica

Mix de lechuga, tomate, palmito vegetal, piña asada, rábano, berenjenas, salmón curado y toronja rosada // Mixed greens, tomato, hearts of palm, roasted pineapple, radish, eggplant, cured salmon, and pink grapefruit.

\$ 66,000

Capresse

Queso boconccini, pesto, albahaca y tomates confitados // Bocconcini cheese, pesto, basil, and confit tomatoes.

\$ 72,000

Mixta Clásica

Mix de lechuga, aguacate, tomates, rábano, cebolla y palmito vegetal // Mixed greens, avocado, tomatoes, radish, onion, and hearts of palm.

\$ 37,000

LOS PRECIOS TIENEN IMPUESTO AL CONSUMO



Pastas Spaguetti-Penne

A la Napolitana

Salsa de tomates frescos, albahaca, aceite de oliva y queso parmesano // Fresh tomato sauce, basil, olive oil, and Parmesan cheese.

\$ 48,000

A la Carbonara

Guanciale, yema de huevo, queso parmesano, pimienta negra // Guanciale, egg yolk, Parmesan cheese, and black pepper.

\$ 53,000

A la Boloñesa

Tomates frescos, orégano, albahaca, aceite de oliva, carne picada, sal, pimienta y ajo // Fresh tomatoes, oregano, basil, olive oil, minced meat, salt, pepper, and garlic.

\$ 47,000

Al Quebracho

Cubos de pollo, jamón, champiñones en salsa velouté, sal, pimienta, ajo y vino blanco // Chicken cubes, ham, and mushrooms in velouté sauce with salt, pepper, garlic, and white wine.

\$ 43,000

Con Salmón y Langostinos

Salteados, con vino blanco, sal, pimienta, bisque de mariscos y velouté // Sautéed with white wine, salt, pepper, seafood bisque, and velouté.

\$ 58,000

Sopas & Cremas

Crema de Espárragos y Champiñones

\$ 50,000

Sopa de Pollo

\$ 38,000

Sopa de Carne

\$ 38,000

Sopa de Cebolla Gratinada con Jerez Tío Pepe

\$ 50,000

Postres

Arbol de Quebracho

En sirope de menta, clavo de olor, brandy, canela, crumble de coco y helado.

\$ 40,000

Volcán de Arequipe

Brotado de arequipe caliente, con helado de vainilla.

\$ 35,000

Crème Brûlée

Postre francés, terminado en mesa, quemando la crema.

\$ 35,000

Tiramisú

Capas de queso mascarpone, galleta savoiardi y cocoa.

\$ 45,000

Flan de Caramelo

Clásico argentino, con dulce de leche.

\$ 35,000

Postre 3 Leches

Clásico latino, con Maracuyá

\$ 35,000

APRECIADO CLIENTE

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atendió si quiere que dicho valor sea incluido en la factura o indique el valor que quiera dar como propina, en este establecimiento de comercio los dineros recogidos por conceptos de propinas se destinan 100% para los trabajadores del área del servicio. En caso que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 3240 o la línea de atención al ciudadano de la superintendencia de industria y comercio 5920 400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000910165 para radique su queja.