

TAKOS



TAKO CHANCHITO:

\$9.000

Lomitos de cerdo al trompo, cubitos de piña, picadillo especial, aguacate macerado (guacamole).

TAKO POLLO GRILLÉ:

\$9.000

Fajitas de pollo, madurito, picadillo especial, aguacate macerado (guacamole).

TAKO TOCINO CAMELIZADO:

\$9.000

Tocino caramelizado, tortilla de maíz crocante, Frijol caraota, sour cream, picadillo especial, aguacate macerado (guacamole).

TAKO VEGGIE (VEGETARIANO)

\$9.000

Tortilla crocante, frijol caraota, sour cream, piña, puerro crocante, picadillo especial, aguacate macerado (guacamole).

PARA COMPARTIR O COMO ENTRADA

TRÍO DE TAKOS MIXTO:

\$ 26.800

Sabrosa combinación de 3 takos especiales (pollo grillé, tocino caramelizado, chanchito), servidos en tortillas de maíz crocantes.

TRÍO DE TAKOS AL CAMARÓN

\$ 29.800

Sabrosa combinación de 3 takos especiales (camarones salteados con tocineta ahumada en salsa especial acompañados de puerro crocante, picadillo especial, aguacate macerado (guacamole, sour cream) servidos en tortillas de maíz crocantes.

TRÍO DE TAKOS MECHADO

3 CARNES \$ 29.800

Sabrosa combinación de 3 takos especiales (carne de costilla de cerdo, lomo de res desmechado y tocineta ahumada, picadillo especial, aguacate macerado (guacamole, sour cream, puerro crocante) servidos en tortillas de maíz crocantes.



NACHOS



NACHOS CHINGONES RECARGADOS \$33.000

Una sabrosa combinación llena de sabores y experiencias, ideal para compartir y parchar.

Cacerola de fajitas de pollo, tocino caramelizado, derretido de queso doble crema, frijol caraota, canasto nachos tipo totopo, aguacate macerado (guacamole), sour cream, picadillo especial, puerro crocante, salsas Potakos.

POTAKADA

Una sabrosa combinación llena de sabores y experiencias, ideal para compartir y parchar.

ESPECIAL RECARGADA COMBO ESPECIAL 12 TAKOS \$99.000

TORRE DE 12 TAKOS MIXTOS de las mejores combinaciones entre fajitas de pollo, tocino caramelizado, lomititos de cerdo al trompo, al camarón y mechados; envueltas en tortillas blandas y crocantes de maíz. Acompañado de una porción de totopos (nachos), puerro crocante, picadillo especial, aguacate macerado (guacamole), sour cream y salsas Potakos.



POTATAS

PAPAS CASERAS ESPECIALES Y ELABORADAS
EN UNA SABROSA COMBINACIÓN

POLLO SWEET: \$ 28.000

Fajitas de pollo en salsa BBQ sweet, maduritos, papa casera tipo francesas, sour cream, queso mozzarella, picadillo especial, aguacate macerado (guacamole) y salsas Potakos.

LOMITOS DEL TROMPO: \$ 28.000

Lomitos de cerdo al trompo, trocitos de piña, papa casera tipo francesas, sour cream, queso mozzarella, picadillo especial, aguacate macerado (guacamole) y salsas Potakos.

CARNAL CRIOLLAS ESPECIALES (2 CARNES) \$ 29.500

Sabrosa combinación de fajitas de pollo, tocino caramelizado, tostacos, frijol caraota, cascots artesanales de papa criolla, sour cream, queso mozzarella, picadillo especial, aguacate macerado (guacamole) salsas Potakos.

CARNITAS MIXTAS RECARGADAS ESPECIALES (3 CARNES) \$ 33.000

Sabrosa combinación de tocino caramelizado, fajitas de pollo, lomitos de cerdo al trompo, maduritos, cascots de papa criolla, papa artesanal francesa, sour cream, queso mozzarella, picadillo especial, aguacate macerado (guacamole) y salsas Potakos.

COSTI-BARBACOA ESPECIALES (3 CARNES) \$ 33.000

Sabrosa combinación de carne de costilla de cerdo, lomo de res desmechado y tocinita ahumada caramelizada, cascots de papá criolla artesanal, picadillo especial, aguacate macerado (guacamole), sour cream, queso mozzarella, puerro crocante y salsas Potakos.

POTAKOS

PRODUCTO INNOVADOR Y OFICIAL DE LA CASA,
ELABORADO EN UNA SABROSA COMBINACIÓN

POTAKO MIXTO

(3 CARNES) \$33.000



Sabrosa combinación de tocino caramelizado, fajitas de pollo, lomitos de cerdo al trompo, maduritos, papa casera tipo francesas, Tostacos, queso doble crema, picadillo especial, aguacate macerado (guacamole), salsas Potakos; enrollado en una tortilla blanda.

POTAKO CHINGÓN ESPECIAL

(3 CARNES) \$33.000



Sabrosa combinación de lomo de res desmechado, carne de costilla de cerdo y tocinita caramelizada, cascos de papa criolla artesanal, queso doble crema, picadillo especial, aguacate macerado (guacamole), sour cream, puerro crocante y viruta de nachos, salsas Potakos; enrollado en una tortilla blanda.

BURRITOS

ENROLLADOS LLENOS DE SABOR

BURRO DEL TROMPO

\$28.000

Enrollado con lomitos de cerdo al trompo, maduritos, puerro crocante, frijol caraota, queso doble crema, brotes de lechuga romana, picadillo especial, aguacate macerado (guacamole) y salsas Potakos.

BURRO DE POLLO

\$28.000

Enrollado con fajitas de pollo, queso doble crema, tostacos, sour cream, brotes de lechuga romana, picadillo especial, aguacate macerado (guacamole) y salsas Potakos.

BURRO CARNAL ESPECIAL (3 CARNES)

\$32.000

Enrollado mixto de 3 carnes lomo de res desmechado, carne de costilla de cerdo y tocineta caramelizada, queso doble crema, picadillo especial, aguacate macerado (guacamole) brotes de lechuga romana, sour cream, maduritos y viruta de nachos y salsas Potakos.

BURRO VEGGIE (VEGETARIANO)

\$24.000

Enrollado con fríjol caraota, piña, tostacos, queso doble crema, puerro crocante, brotes de lechuga romana, sour cream, picadillo especial, aguacate macerado (guacamole) y salsas Potakos.

QUESADILLA AL POLLO GRILL

\$32.000

4 porciones de tortilla blanda a la plancha con fajitas de pollo en salsa de la casa, derretida con queso doble crema, viruta de tostacos, acompañada de picadillo especial, aguacate macerado (guacamole), sour cream y puerro crocante.

ENSALADA DE POLLO ESPECIAL

\$29.000

Fajitas de pollo, sobre una cama de brotes de lechuga romana, piña, puerro crocante, totopos (nachos), tostacos, sour cream, picadillo especial, aguacate macerado (guacamole) y salsas Potakos.



HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CARNAL ESPECIAL

(3 CARNES) \$33.000

Una sabrosa combinación de lomo de res desmechado, carne de costilla de cerdo y tocineta caramelizada, pan artesanal, queso doble crema, picadillo especial, aguacate macerado (guacamole), sour cream, puerro crocante, acompañado de cascos de papá criolla, salsas Potakos.

HAMBURGUESA DE RES MIXTA

\$35.000

Una sabrosa combinación de lomo de res jugoso (en un 80 %) bondiola de cerdo y tocino (en un 20 %) pan artesanal, tocineta crocante, trozos Piña acaramelada, brotes de lechuga romana, laminas de cebolla caramelizada, queso doble crema, viruta de puerro y tostacos crocantes, bañada en salsa BBQ de la casa, acompañada de papas francesas artesanales y salsas Potakos.

HAMBURGUESA DE POLLO

\$32.000

Una sabrosa combinación de un corte grueso de filete de pollo la parrilla, trozos de tocino acaramelado, pan artesanal, cubitos de maduritos, brotes de lechuga romana, laminas de cebolla caramelizada, queso doble crema, viruta de puerro y tostacos crocantes, bañada en crema agria, acompañada de papas francesas artesanales y salsas Potakos.

POSTRES

A close-up photograph of a 'Brownie Estallado' dessert. It features several rectangular pieces of fudgy chocolate brownie stacked on top of a waffle cone. The cone is filled with vanilla ice cream and drizzled with a vibrant red strawberry sauce. The entire dessert is presented in a dark, reflective bowl.

BROWNIE ESTALLADO

\$19.000

Trozos de brownie de chocolate, sobre una cama de oblea rellena de arequipe, helado clásico de vainilla, bañado en almíbar de frutos rojos.

A close-up photograph of a 'Crocante de Caramelo y Galleta' dessert. It consists of a waffle cone filled with vanilla ice cream, topped with a generous amount of caramel sauce, chocolate chips, and several pieces of golden-brown, crispy fried cookie dough. The dessert is served in a dark bowl.

CROCANTE DE CARAMELO Y GALLETA

\$19.000

Base de helado clásico de vainilla, trozos y viruta de galleta, cocada crocante, bañado en una salsa de arequipe.

BEBIDAS DE LA CASA

TRADICIONALES \$6.000

GUANDOLO HIERBA BUENA Y LIMÓN
INFUSIÓN FRÍA DE FLOR DE JAMAICA



JUGOS NATURALES

JUGOS EN AGUA \$9.900

JUGOS EN LECHE \$11.000

LIMONADAS SABORIZADAS \$15.000

Sabrosa combinación de refrescantes limonadas artesanales con pulpas de frutas y sabores naturales.

- * COCO
- * CEREZA
- * HIERBA BUENA
- * FRUTOS ROJOS
- * MANDARINA

ENTRE OTROS SABORES RECOMENDADOS
DE LA CASA.

SODAS SABORIZADAS ARTESANALES ESPECIALES \$15.000

* MANGO BICHE: Saborizada con soda hatsu sandía & albahaca, con espirales de mango biche, zumo de lima.

* FRUTOS ROJOS: Saborizada con soda hatsu de frambuesa & rosas almíbar artesanal de frutos rojos y flor de Jamaica, zumo de lima.

* MARACUYÁ PIÑA: Saborizada con soda hatsu de limón & hierba buena, almíbar artesanal de maracuyá y trocitos de piña, zumo de lima.



**RON
VIEJO DE
CALDAS**

El Ron
de los que saben

CÓCTELES

**BOSQUE
DE
INDIAS
GIN**

DE LA CASA

AVATAR \$25.000

Sabrosa combinación de tequila, vodka y triple sec en un original granizado acompañado y aromatizado con finos herbarios, frutos deshidratados y zumos naturales.

Servido en una contemporánea copa de metal la cual hace que perdure el frío y la experiencia de esta fresca fusión.



WHISKY ROSÉ \$25.000

Sabrosa combinación en un frío coctel rosé de whisky 12 años con fresas maceradas, finos herbarios y zumos naturales.

Servido en una llamativa copa de porcelana elaborada y pintada a mano por artesanos del Carmen de Viboral



OLD JAGER \$26.000

Sabrosa combinación de elaborados licores envejecidos en roble como lo es el Jagermeister y el **Ron Roble Blanco Viejo de Caldas**, acompañado y aromatizado por finos herbarios, frutos deshidratados y zumos naturales.

Servidos en una llamativa copa de porcelana elaborada y pintada a mano por artesanos del Carmen de Viboral.



MOJITOS

Sabrosas combinaciones a base de **Ron Roble Blanco Viejo de Caldas**, aromatizado con hierba buena y acompañado con zumo de lima, soda y almíbares artesanales.

TRADICIONAL ESPECIAL /
FRUTOS ROJOS / MARACUYÁ PIÑA \$23.000

GINTONICS

Sabrosas combinaciones del Gin Bosque de Indias y sus notas de naranja, lima, pimientas negra y roja con aguas tónicas artesanales (cero calorías), acompañadas y aromatizadas con finos herbarios, frutos deshidratados y almíbares naturales.



TRADICIONAL ESPECIAL /
FRUTOS ROJOS / MARACUYÁ PIÑA \$25.000

MARGARITAS

Sabrosas combinaciones a base de tequilas reposados acompañados con almíbares artesanales, fruta deshidratada y zumos naturales.



TRADICIONAL ESPECIAL CON ESPIRALES DE
MANGO BICHE / FRUTOS ROJOS / MARACUYÁ PIÑA

\$23.000



LICORES

SANGRÍAS ESPECIALES DE LA CASA

COPA \$20.000 / JARRA \$85.000

ROSÉ

Sabrosa combinación de vino rose alicorada con vodka y brandi, gasificada y saborizada con almíbar de frambuesas, rosas y mix de frutos de la temporada.

BLANCA

Sabrosa combinación de vino blanco, alicorada con tequila y ron blanco, gasificada y saborizada con almíbar de sandía, albahaca y mix de frutos de la temporada.



CHELADA ESPECIAL DE LA CASA ENVENENADA CON TEQUILA

\$17.000



CERVEZAS

NACIONAL	\$10.000
CORONA	\$14.000
ARTESANAL	\$15.000

MICHELADAS \$2.000 DE EXCEDENTE

OTRAS BEBIDAS

AGUA 600 ML	\$ 6.000
AGUAS SABORIZADAS	\$ 7.000
SODA	\$ 7.000
JUGO EN BOTELLA	\$ 7.000
GASEOSAS	\$ 7.000

RON VIEJO DE CALDAS 3 AÑOS

MEDIA	\$55.000
BOTELLA	\$95.000

RON ESENCIAL

MEDIA	\$50.000
BOTELLA	\$90.000

RON VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS

MEDIA	\$95.000
BOTELLA	\$175.000

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO

MEDIA	\$55.000
BOTELLA	\$95.000

BUCHANAN'S

MEDIA	\$165.000
BOTELLA	\$260.000

TEQUILA, VODKA Y OTROS LICORES
RECOMENDADOS DE LA CASA



MENÚ DEL Medio Día

PREPARACIONES QUE TE HACEN
SENTIR COMO EN CASA

CASERITOS
\$16.800

- PROTEÍNA DEL DÍA
- ENSALADA
- ACOMPAÑANTE
- BEBIDA DE LA CASA

MENÚ ESPECIAL
\$18.800

- SOPA DEL DÍA
- PROTEÍNA DEL DÍA
- ARROZ
- ENSALADA
- ACOMPAÑANTE
- BEBIDA DE LA CASA

UNA SABROSA
Combinación

📞 302 276 10 46

📍 DOMICILIOS

Calle 49 # 29 - 31 (Buenos Aires)
TRANVÍA BULEVAR

📞 301 813 18 23

📍 DOMICILIOS

TV 39 B # 75-12
(Avenida Nutibara laureles)

📷 @potakosmedellin