

CERVEZAS DE BARRIL



\$8.000
VASO 350ML



\$12.000
PINTA 500ML



\$35.000
JARRA 1.7L



CAJICA
HONEY ALE

CAJICA MIEL

alcohol 5.3% CERVEZA RUBIA
Rubia pura malta elaborada con miel de abejas de verdad.

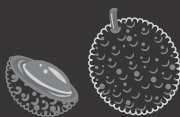
LAGER
HELLS

alcohol 5.0% CERVEZA RUBIA
Rubia pura malta. Receta de origen Alemán.



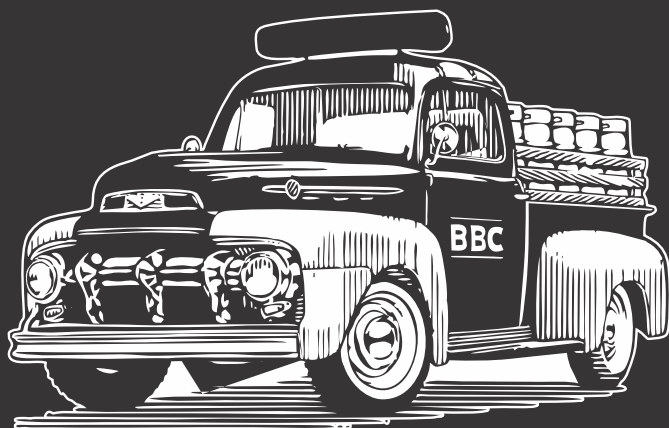
CHAPINERO
PORTER

alcohol 5.0% CERVEZA NEGRA
Originaria del norte de Alemania, Cremosa con un ligero sabor a tostado.



LYCHES
DE CAJICA

alcohol 5.0% CERVEZA ROJA
Afrutada y cargada de lupulo levemente amarga.



PARA PICAR

Don Nacho

\$ 20.000

(carne molida o mechada + guacamole + queso + pico de gallo + queso cheddar + jalapeños o pepinillos + maíz).

Anillos de cebolla

\$ 9.000

(6 aros de cebolla apanados artesanales + salsa de la casa.)

Chicharrón Acevichado

\$ 12.000

Chicharron carnudo, cebolla morada encurtida, cilantro, limón

RACIONES

SKILLET

NEW

\$28.000

200gr de Tiras de churrasco (punta de anca), dos huevos fritos, papas casco.

(RECOMENDACIÓN: pedirla 3/4 o termino medio)

CHICHARRONADA

\$22.000

250 gr de papa casco o francesa, chicharron carnudo, pico de gallo, guacamole y hojas de patacon.

ROPA VIEJA

\$ 19.000

300 gr de papa casco o francesa, carne mechada, madurito, maíz, queso rallado.

SALCHIPAPA

\$ 11.000

Salchicha americana, 150 GR de papa francesa o casco, queso rallado.

GUARNICIONES

Papa francesa

\$ 7.000

Papa casco

\$ 7.000

Aritos de cebolla x4

\$ 7.500

Deditos de Yuca

\$ 7.000

LAS MEJORES BURGERS DE CAJICA



Todas nuestras hamburguesas están hechas con cortes seleccionados de carne madurada (PUNTA DE ANCA, CHATA O CORDON DE LOMO), molida una sola vez para no alterar su sabor, manipulados con los mayores estandares de calidad. (siempre dando un homenaje a los sabores de nuestra tierra.)

JALISCO **NEW**

\$ 23.000

GASEOSA + PAPAS \$ 31.000

CERVEZA + PAPAS \$ 36.000

Blend de carnes maduradas 100% res de 160 gr., queso pepper jack, jalapeños encurtidos, aguacate, mayonesa de Sriracha, cogollo europeo, tomate asado, cebolla morada encurtida, pan artesanal.

SANTA TRILOGIA MINI BURGERS X3

\$25.000

3 mini burger con carne de 60 gr, que puedes elegir entre Tocineta, platano o 3 quesos diferentes (queso asado, pepper jack, colby jack) incluye papas.

TAMBIÉN PUEDES ELEGIRLAS
CON POLLO.

SENCILLA

\$13.500

GASEOSA + PAPAS \$21.500

CERVEZA + PAPAS \$26.500

Blend de carnes maduradas 100% res de 120 gr., queso cheddar, cogollo europeo, tomate, cebolla morada encurtida, pan artesanal.

CLASICA

\$17.000

GASEOSA + PAPAS \$25.000

CERVEZA + PAPAS \$30.000

Blend de carnes maduradas 100% res de 160 gr., queso Colby Jack, cogollo europeo, tomate, cebolla morada encurtida, pan artesanal.

PAISA

\$24.000

GASEOSA + PAPAS \$32.000

CERVEZA + PAPAS \$37.000

Blend de carnes maduradas 100% res de 160 gr., queso cheddar, huevo frito, plátano maduro, chicharrón carnudo, cogollo europeo, tomate, cebolla morada encurtida, pan artesanal.

DOS PISOS

\$23.000

GASEOSA + PAPAS \$31.000

CERVEZA + PAPAS \$36.000

Doble Blend de carnes maduradas 100% res de 300 gr., queso cheddar, cogollo europeo, tomate, cebolla morada encurtida, pan artesanal de la casa.

COMBO INCLUYE GUARNICIÓN Y BEBIDA



LA PRESUMIDA

\$25.000

GASEOSA + PAPAS \$ 33.000

CERVEZA + PAPAS \$38.000

Blend de carnes maduradas 100% res de 160 gr., queso asado, chicharrón carnudo, guacamole cogollo europeo, tomate, cebolla morada encurtida, pan artesanal.

LA IMPOSTORA

\$26.000

NEW

GASEOSA + PAPAS \$ 34.000

CERVEZA + PAPAS \$39.000

Blend de carnes maduradas 100% res de 160 gr., Queso Iberico (español) , Chorizo Vela, mermelada de tomates, Rugula, cebolla morada encurtida, pan artesanal. **Explosión de sabores**

DE LA CASA

\$ 20.000

GASEOSA + PAPAS \$28.000

CERVEZA + PAPAS \$33.000

Blend de carnes maduradas 100% res de 160 gr., queso colby jack, cebolla crispy, BBQ de la casa cogollo europeo, tomate, cebolla morada encurtida, pan artesanal.

muy pronto

NEW

LA RENEGADA

\$20.500

GASEOSA + PAPAS \$28.500

CERVEZA + PAPAS \$33.500

Blend de carnes maduradas 100% res de 160 gr., queso asado, plátano maduro, virutas de yuca, BBQ de la casa, cogollo europeo, tomate, cebolla morada encurtida, pan artesanal.

ROCKEFELLER

\$ 22.000

GASEOSA + PAPAS \$30.000

CERVEZA + PAPAS \$35.000

Blend de carnes maduradas 100% res de 160 gr., Dip de queso azul, doble tocineta , toque secreto de la casa, Rugula, pan artesanal.

AMBROSIA

\$ 24.000

NEW

GASEOSA + PAPAS \$32.000

CERVEZA + PAPAS \$37.000

Blend de carnes maduradas 100% res de 160 gr., queso pepper jack, aros de cebolla artesanales, mermelada de uchuva, tocineta, cogollo europeo, tomate, pan artesanal.

LA FAVORITA

160 gr de carne madurada, queso colby jack, huevo frito, tocineta premium, vegetales y pan artesanal.

\$ 19.000

GASEOSA + PAPAS \$27.000

CERVEZA + PAPAS \$32.000

CHICKEN BURGER

Pollo apanado , queso colby jack, Pepinillos, tocineta crocante, salsa de la casa Vegetales frescos, pan artesanal.

\$ 20.000

GASEOSA + PAPAS \$28.000

CERVEZA + PAPAS \$33.000

CERVEZAS DE BOTELLA

| | |
|-----------------------|-----------|
| Tres Cordilleras..... | \$ 8.000 |
| Budweiser..... | \$ 5.000 |
| Club Colombia..... | \$ 6.000 |
| Corona..... | \$ 8.000 |
| Coronita..... | \$ 6.000 |
| REDS..... | \$ 6.000 |
| Stellas Artois..... | \$ 10.000 |



Bruder
\$ 11.000

maracuya
Lulo
Fuego verde
cafe
Villa de leyva
Chocolate
Piña Durazno
Barley Wine (\$15.000)



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Soda sabores a disponibilidad \$ 6.000
(corozo, Guayaba Castilla, Margarita (sin Alcohol), Mojito, Corozo)

Jugo Natural \$ 6.000

Jugo En Leche \$ 7.000

Gaseosa \$ 4.500

Hatsu \$ 6.000

Jarra de jugo \$ 14.000





BEBIDAS CALIENTES

CAFÉS ESPECIALES, PROVENIENTES DE PEQUEÑOS PRODUCTORES QUE REVELAN LA IDENTIDAD DE UN TERRITORIO A TRAVÉS DE SUS NOTAS Y SABORES.

| | |
|-----------|----------|
| Americano | \$ 3.000 |
| Latte | \$ 4.500 |
| Capuccino | \$ 6.000 |
