

OAK

AHUMADOS +
BREBAJES

Menú

#ESTAMOS
AHUMANDO

Para Comenzar

MAC AND CHEESE

Selección de quesos artesanales, cheedar, 7 cueros, con panko crocante:

CON BRISKET (VEGETARIANO) \$44.000

CON TOCINETA AHUMADA \$40.000

CHICHARRÓN ACEVICHADO \$39.000

Panceta de cerdo, con zumo de limón, cebolla morada, cremoso de aguacate y salsa siracha.

CHICHARRÓN CROCANTE \$29.000

Panceta de cerdo horneado y ahumado durante 6 horas, sobre cremoso de cocido boyacense con coleslaw y salsa white BBQ.

TACOS CRIOLLOS \$29.000

Desmechado de cerdo ahumado con hogao, cilantro, mazorca desgranada, queso costeño rayado, cremoso de aguacate, entre tortilla de maíz crocante y limón (3 UND).

NACHOS DE BBQ PULLED PORK \$29.000

Tortillas de maíz crocante, acompañado con bondiola de cerdo desmechada y ahumada, salsa BBQ Oak, queso pepper jack, cilantro y jalapeños.

DESGRANADO DE MAÍZ (VEGETARIANO) \$25.000

Mix de maíces salteados en mantequilla, suero, queso costeño rayado con toques cítricos y especias de la casa.

TACOS DE COSTILLA \$29.000

Costilla de cerdo ahumada, rebanada, salsa de piña, con coleslaw, suero, queso costeño rayado en tortillas de maíz (3UND).

SLIDER DE MORRILLO \$31.000

3 mini hamburguesas con morillo ahumado, mayorocoto, coleslaw y jalapeños entre pan brioche.

TOSTAS DE MAÍZ Y CAMARÓN (VEGETARIANO) \$36.000

Camarones salteados en mantequilla de ajo, maíz en salsa de jalapeño, cremoso de aguacate y tortillas de maíz crocante.

TUETANO DE RES \$33.000

Ahumado por 2 horas con una costra de panko y queso paipa, picadillo de tomatillo verde, cilantro, encurtidos de papaya, acompañados de tortillas de maíz.

PLÁTANO COSTEÑO (VEGETARIANO) \$20.000

Plátano maduro, calado en su espuma, ralladura de limón y top de queso costeño.

CHORIZO OAK (2 UND) \$29.000

Mezcla especial con carnes de cerdo ahumadas, salsa BBQ Oak, acompañado con 3 mini arepas de maíz blanco y limón mandarino.

Frescos y Desahumados

CACEROLA DE HONGOS (VEGETARIANO) \$43.500

Salteado de vegetales y setas, sobre puré de papa y hogao.

ENSALADA DE COGOLLOS A LA PARRILLA \$24.000

Es nuestra variación de ensalada Cesar con queso paipa, crotones, cogollos a la parrilla, salsa holandesa, quinua crocante con:

ADICION DE PECHUGA \$34.000

ADICIÓN DE CAMARONES SALTEADOS \$38.000

FETUCCINE DE MANGO VICHE \$12.000

Tiras de cidra y cuadros de mango viche con salsa de maní, yogurt de uchuva, cebolla roja y ajonjolí negro.

CON ADICION DE PECHUGA \$23.000

CON ADICIÓN DE CAMARONES SALTEADOS \$26.000

Selección del Cheff

PESCA DEL DÍA \$60.000

Pesca de temporada 200grs, al carbón con salsa de feijoa y frutos amarillos, con láminas de puerro y servido sobre puré a elección.

BIFE MADURADO \$48.000

Lomo ancho de res semigraso 250 grs, madurado en vino tinto, pasado por parrilla, acompañado con puré a elección.

SUPREMA DE POLLO A LA PARRILLA \$43.000

Suprema de Pechuga a la parrilla 200grs, marinada por 2 horas, sobre orzo de kale, tomate cherry, semillas de mostaza encurtida y cebolla ocañera.

BABY RIBS \$36.000

Costillas de cerdo 200 grs, ahumadas de 6 a 12 horas, bañadas en salsa Bbq, acompañado con cremoso de yuca.

CALDOSO DE BRISKET \$29.000

Arroz meloso al ajillo en fondo ahumado con brisket y jalapeño.

Nuestros Ahumados

SPARE RIBS

Nuestras costillas de cerdo ahumadas de 6 a 12 horas con salsa BBQ Oak, servidas con coleslaw y cebolla encurtida para limpiar el paladar.

X 600 GRS APROX \$99.000

X 300 GRS APROX \$56.000

BRISKET

220 Grs. de brisket de res ahumado de 6 a 12 horas, servido con fondo ahumado, chimichurri, con coleslaw y cebolla encurtida para limpiar el paladar.

\$56.000

MORRILLO

220 Grs. de morrillo de res ahumado de 6 a 12 horas, servido con fondo ahumado, chimichurri, con coleslaw y cebolla encurtida para limpiar el paladar.

\$56.000

PANCETA EN SALSA DE QUESO AZUL

200 Grs. de panceta ahumada de 6 horas, servida sobre un puré de papa criolla y arracacha, bañado con salsa de queso azul y maíz cancha.

\$52.000

BBQ PULLED PORK

180 Grs. de bondiola de cerdo ahumada y desmechada con BBQ Oak, acompañado de tortillas de maíz, con coleslaw y cebolla encurtida para limpiar el paladar.

\$37.000

Sánduches

SÁNDUCHE DE MORILLO

Morillo ahumado 110 Grs, con chimichurri, cebolla encurtida, salsa mayorocoto, entre pan ciabatta.

\$43.500

SÁNDUCHE DE COSTILLA

Costilla ahumada 110 Grs, rebanada con coleslaw, queso costeño, salsa piña y salsa mayorocoto, entre pan ciabatta.

\$37.000

SÁNDUCHE DE PULLED PORK

Bondiola de cerdo 120 Grs, ahumada y desmechada con BBQ Oak, coleslaw, salsa mayorocoto, alioli de la casa, cremoso de aguacate en pan ciabatta.

\$39.500

SÁNDUCHE DE POLLO A LA PARRILLA

Pechuga de pollo 150 Grs, marinada y parrillada, con chimichurri, queso, encurtidos de manzana verde y durazno, entre pan ciabatta.

\$38.000

CHANCHO FRITO BURGUER

Cerdo desmechado 120 Grs, cremoso de aguacate, lechuga, huevo frito, alioli de rocotto, entre pan brioche.

\$38.000

HAMBURGUESA OAK

Mezcla especial con carne de res madurada 200 Grs, con lechuga, tomate, queso, tocineta ahumada de la casa, salsa mayorocoto en pan brioche.

\$39.000

TODOS NUESTROS ENTREPANES ACOMPAÑADOS CON MIX DE CHIPS ARTESANALES.

Acompañamientos

PONQUE DE CHOCLO

Torta a base de maíz dulce y mazorca horneado :

1 PORCION 2 PIEZAS \$16.000

1/2 PORCION 1 PIEZA \$8.000

MAC AND CHEESE MINI

Selección de quesos artesanales, 7 cueros y cheddar, terminado con panko crocante.

\$13.000

AZOTEA LAS PAPAS

Papas francesas 180 grs, con hierbas de zotea y sal, acompañado de salsa mayorocoto.

\$15.000

ENSALADA OAK MINI

Selección de lechugas con vinagreta de la casa, queso de temporada, aguacate y tomate cherry.

\$13.000

ONION STRINGS

Tiras de cebolla rebosados, en una mezcla de harina y leche cortada.

\$10.000

ENSALADA COLESLAW

Mezcla de repollos blanco y morado, con zanahoria, aderezo de la casa a base de mayonesa.

\$8.000

MIX DE CHIP ARTESANALES

Mezcla de chips artesanales papa, platano y yuca.

\$8.000

PURÉ DE:

Chimichurri

Criolla y arracacha

Criolla y cubios

Papa blanca

Yuca

\$8.000

Kids Choice

DEDITOS DE POLLO

Pechuga apanada, acompañada con papas a la francesa, mayonesa y BBQ Oak.

\$29.000

SLIDER DE BRISKET

3 mini hamburguesas con brisket ahumado, con lechuga, mayonesa, entre pan brioche, con papas chips.

\$29.000

Postres

OAK SMORES

Brownie de chocolate y fugde, bañado en caramelo salado, marshmallows caseros y crumble de galletas.

\$ 18.000

TRES LECHES

Torta de tres leches, dulce de leche, chantilly de canela y mermelada de frutos rojos.

\$ 18.000



Brebajes de Autor



CLASICOS DE CLASICOS

NEGRONI

Beefeater london dry gin, vermouth rosso y campari .

\$38.000

DAIQUIRI

Ron diplomático planas, almíbar simple, zumo de limón fresco.

\$36.000

MANHATTAN

Whiskey bulleit rye, vermouth rosso, amargos de angostura .

\$43.000

DRY MARTINI

Beefeater london dry gin, vermouth extra dry.

\$39.000

CAIPIRINHA

Cachaza, azúcar blanca, cascós y zumo de limón fresco.

\$36.000

CARAJILLO

Whiskey tullamore dew, licor 43, café de la casa.

\$34.000

PALOMA

Tequila olmea, altos plata, extracto de toronja, zumo de limón fresco y soda.

\$39.000

WHISKY SOUR

Singleton 12, clara de huevo, zumo de limón, almíbar simple, amargos de angostura.

\$ 45.000

COSMOPOLITAN

Vodka reyka, jugo de arándanos, cordial de naranja, zumo de limón.

\$ 30.000

OLS FASHION

Whisky a elección, azúcar morena y amargos de angostura.

\$ 39.000

MARGARITA

Tequila don julio blanco, Triple sec, convier y zumo de limón.

\$ 36.000

MOJITO

Ron a elección, almíbar simple, hierbabuena y zumo de limón.

\$ 32.000

APEROL SPRITZ

Aperol, prossecco, twist de naranja y top de soda.

\$ 35.000

Brebajes de Autor

PAPAYUELA SMASH

\$ 37.000

Cóctel a base de mezcal unión, vodka, cítricos, elixir y dulce de papayuela. Es un refrescante, ideal para acompañar nuestros ahumados.

BERRY SUNSHINE

\$ 34.000

Jameson irish whiskey, almíbar de mora andina, zumo de cítricos y mermelada de mora casera.

PASIÓN OAXACA

\$ 34.000

Mezcal unión joven, semillas de coriandro, almíbar de maracuyá, zumo de limón fresco y crusta rustica de sal especiada.

BOULEVAIRISH

\$ 38.000

Jameson irish whisky infundado en uchuva y cardamomo, campari, vermouh rosso, gotas amargas de la casa y piel de naranja.

CLARA INES

\$ 48.000

Mezcal unión horchata de almendra con clavos de olor y canela, clara de huevo, perfume del bosque, tintura de mora y flor de jamaica.

COCO BONGO

\$ 36.000

Whiskey bulleit bourbon, frangelico (licor de avellanas), cold brew, crema de leche y reducción de coco.

BROKEN GRANADILLA

\$ 45.000

Beefeater london dry gin infundado en granadilla, luxardo sherry y aromatizado con perfume de eucalipto.

LUNA MORADA

\$ 32.000

Aguardiente desquite tradición, extracto de maíz morado, zumo de cítricos, mazorca baby y hierbabuena fresca.

PENICILLIN IS MY MEDICINE

\$ 45.000

Whisky glenlivet founder's reserve single malt, miel jengibre, clara de huevo, zumo de limón fresco, amargos de la casa y pensamientos dulce.

VEGANO

\$ 35.000

Vodka wyborowa, candy de remolacha, extracto de zanahoria, albahaca, naranja fresca, pizca de pimienta negra y amargos de angostura.

ES FEIJOA NO JODA

\$ 46.000

Whiskey bulleit rye, feijoa del jardín, miel ahumada de la casa y amargos de angostura y hierbabuena fresca.

SIR TONIC MARTINI

\$ 48.000

Tanqueray london dry gin infundada en limonaria, jarabe de tónica herbal y aceitunas ahumadas.

MOJITINI

\$ 38.000

Ron diplomático mantuano, extracto de hierbabuena y cidrón, zumo de limón fresco y perfume herbal de la casa.

FRESHILICIUS

\$ 36.000

Es un cóctel con ginebra beffeater london, aperol, elixir de maracuyá, melaza y cítricos. Ideal para acompañar carnes rojas.

EL HUMO NO SE VE

\$ 42.000

Whiskey bulleit bourbon, almíbar de apio, kiwi, hierbabuena, zumo de limón fresco y aromatizado con tomillo.

JAGERISE

\$ 38.000

Cóctel con ginebra, vodka, jagermaister, elixir de uchuva y hierbas, cítricos. Es recomendado para paladares fuertes.

NOGGULA LAVANDULA

Beefeater london dry gin, almíbar de flor de lavanda, clara de huevo, zumo de limón fresco, amargos de angostura, aromatizado con perfume de la casa.

MANGO PACÍFICO

\$ 30.000

Viche montemanglar, syrup de frutos amarillos, hierbabuena y limón.

RUM FASHIONED

\$ 33.000

Cóctel con ron diplomático mantuano, gotas amargas de angostura y melaza. Dándole un toque fuerte y dulce a la vez.

FRESH MULE

\$ 29.000

Un refrescante twist al moscow mule preparado con vodka, miel jengibre, cidrón y limón fresco.

PENCA DORADA

\$ 45.000

Tequila olmeca, altos plata, aromatizado en ají criollo. Almíbar de piña oro miel, zumo de cítricos de la casa y crusta rustica de frutos rojos.

Gin and Tonic

ARMA TU GIN AND TONIC CON UNA BASE DE NUESTRAS 3 PRESENTACIONES :

GIN TONIC TROPICAL

Base con tónica, elixir de mora, zumo de mandarina, elixir de pimienta y canela.

GIN TONIC HERBAL

Base con tónica, elixir de hierbas, pimienta y hierbabuena.

GIN TONIC REFRESCANTE

Base con tónica, zumo de sandía, naranja, miel jengibre y pimienta.

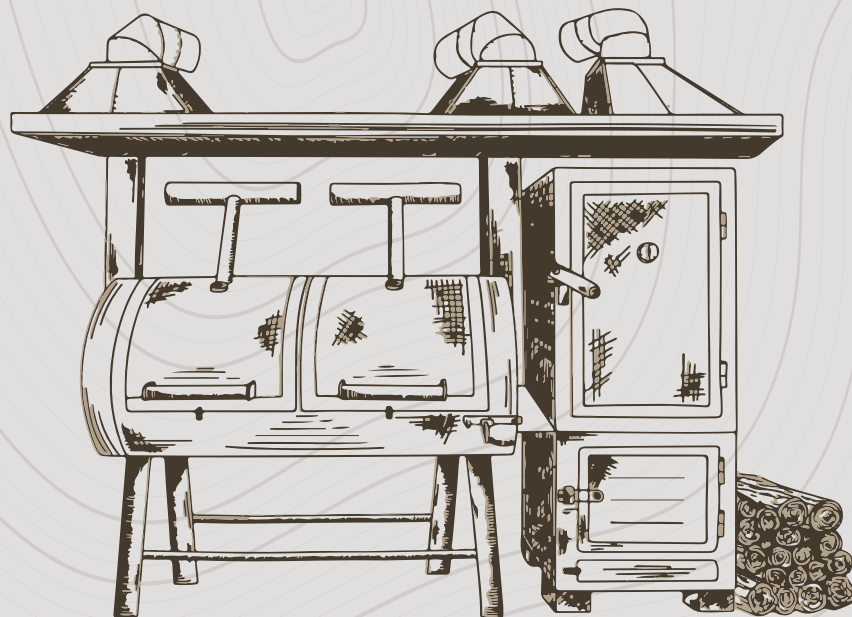
GIN TONIC CLASICO

Base con tónica, pepino y pimienta con BEEFEATER LONDON.

\$ 32.000

ELIGE TU GINEBRA FAVORITA :

BEEFEATER PINK	\$ 35.000
OPIHR	\$ 42.000
MONKEY 47	\$ 75.000
LONDON NO 1	\$ 52.000
TANQUERAY TEN	\$ 50.000
BOLS GENEVER	\$ 50.000
BLUE RIBON	\$ 48.000
HENDRICKS	\$ 45.000
BEEFEATER 24	\$ 40.000
CITADELLE	\$ 38.000
TANQUERAY LONDON DRY	\$ 48.000
STAR BOMBAY	\$ 32.000
BOMBAY SAPHIRE	\$ 48.000
PLYMOUTH	\$ 48.000



OAK

AHUMADOS +
BEBIDAS



Oak (O-ik) - Culto al Ahumado

• **Staff Especializado - Varios Ambientes - Eventos** •

Contáctanos

+57 304-446-92-62 • bogotaoak@gmail.com

Calle 69A No. 10-15 Quinta Camacho

Bogotá, Colombia