

# SIoux

URBANGRILL



## ENTRADAS

### BAKED POTATO SOUP

Crema de papa asada con tocineta queso Colby Jack, gorgonzola, cebollin y soour cream.

**\$12.900**

### WAKAN TAKAN

Crema de zapallo asado al carbon con escamas de jamon serrano y sour cream.

**\$16.000**

### PIT - FIRE TACOS

Tacos de brangus madurado guisado con lulo, pico de gallo, aguacate, queso colby jack sobre una cama de ceniza puerro acompañados de beet chips ahumadas con sour cream bufalo y bebida

**\$16.000**



### NACHOS

Totopos de maiz con carne brangus  
Seleccionada estofada con chile guajillo  
Queso colby jack  
Aceitunas negras  
Jalapeños sour cream  
Guacamole y pico de gallo

**\$16.000**



### MAC - AND CHEESE

Macarrones con panceta de cerdo ahumada, queso colby jack gorgonzola y salsa de queso

**\$16.000**



## HAMBURGUESAS

### HOT & SEXY

150 Gramos de brangus madurado al carbon Pan Brioche, Miel chipotle, Queso azul, Tocineta ahumada

**Native chips + bebida**  
**\$22.400**



### THE QUEEN

150 Gr. de brangus ahumado en frio con astillas de jack daniel's queso paipa d.o. tocineta ahumada y salsa bbq.

**Native chips + bebida**  
**\$22.400**



### TEMPTATION

150 Gramos de brangus seleccionado en pan brioche, manzanas parilladas, queso provolone, marañones garrapiñados

**Native chips + bebida**  
**\$22.400**



## CHIEFS DOG

Hot Dog de salchicha alemana al carbón entre pan Brioche cubierto de queso Colby Jack fundido, aderezado con miel de chipotle, mostaza, cebolla, ceniza de cebolla puerro y tocineta chocante!

**Native chips + bebida**

**\$22.400**

## WAGYU RIBS

Costilla trasera wagyu certificado, ahumado y braseado recomendado para 2-3 personas, incluye 2 acompañamientos

**\$60.000 - \$70.000**

**(\$120 POR GRAMO)**

## TOMAHAWK WAGYU

Costilla delantera de rest wagyu certificado recomendado para 3-4 personas, asado al carbon incluye 3 acompañamientos

**\$120.000 - \$200.000**

**(\$120 POR GRAMO)**

## KING STEAK

Corte de costilla delantera de brangus, preparado al carbón y aderezado con mantequilla de pimentón incluye dos acompañamientos

**\$90.000**

## JACK RIBS

Corte especial de costillas braseadas y ahumadas con astillas de jack daniel´s caramelizadas en salsa bbq de la casa acompañadas de native fries y vegetales al wok

**\$30.000**

## PICANHA

Corte exclusivo de punta de anca brangus importado incluye dos acompañamientos

**\$120.000**

## SANTEE CHIKEN

Pollo rostizado, cubierto con miel de chipotle, acompañado con native fries

**1/2 \$29.000**  
**COMPLETO \$40.000**

# GRANDMA BREAD

Torta de pan casera con helado de vainilla

**\$12.900**

# BIG RIVER

Bizcocho de vainilla bañado en crema inglesa sailor jerry cubierto con chantilly de coco mango y praline de almendras

**\$12.900**

# POW - POW

Galleta de chocolate ahumada, bañada de manzanas parilladas y helado de vainilla

**\$12.900**

## ACOMPAÑAMIENTOS

### CRIOLLAS

Preparadas en 3 cocciones diferentes, crocantes

**\$6.000**

### NATIVE FRIES

Casco de papas nativas

**\$3.000**

### GRILLED VEGIES

Mix de vegetales al wok

**\$6.000**

### MASHED PLANTAIN

Pure de platano con cubos de queso costeño frito

**\$7.000**

### HOME MADE FRIES

Papas fritad caseras sasonadas con paprika ahumada

**\$3.000**

## BEBIDAS Y CERVEZAS

### COCA COLA

**\$4.500**

### CORONA

**\$10.000**

### COCA COLA ZERO

**\$4.500**

### STELLA ARTOIS

**\$12.500**

### AGUA CON GAS

**\$4.500**

### CLUB COLOMBIA DORADA

**\$7.500**

### AGUA SIN GAS

**\$4.500**

### CLUB COLOMBIA ROJA

**\$7.500**

### GINGER

**\$4.500**