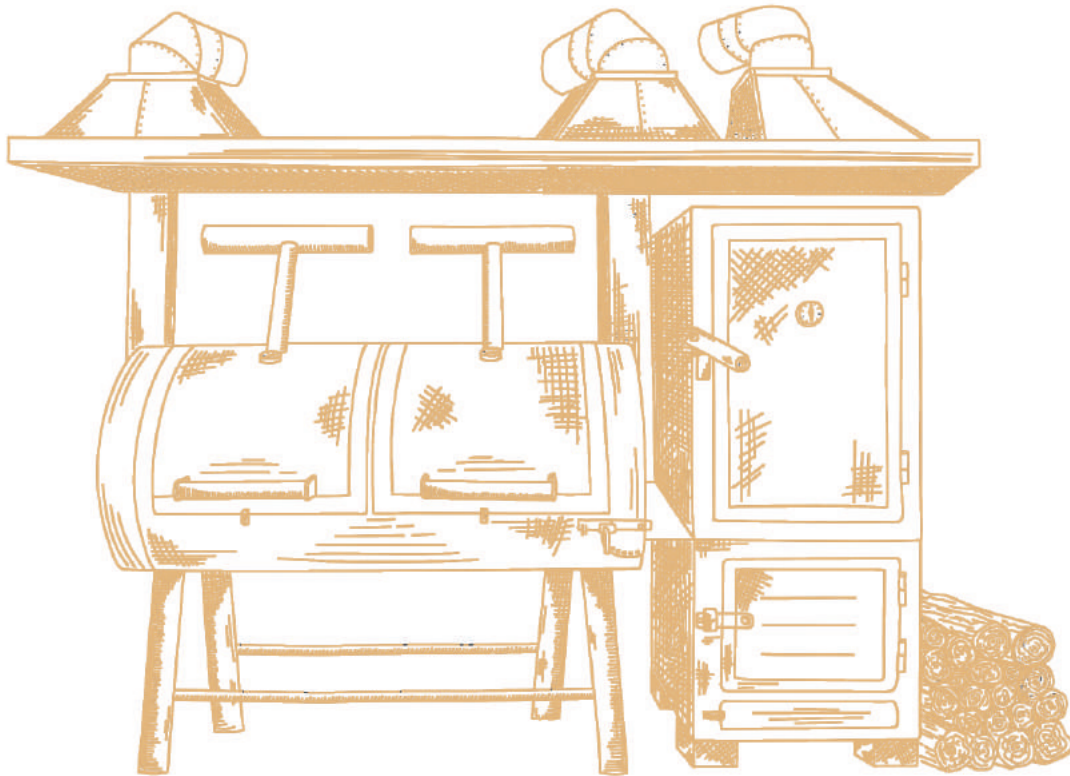


¡BIENVENIDOS!

OAK
AHUMADOS +
BREBAJES

[O-ÜK: CULTO AL AHUMADO]



Usando técnicas clásicas de ahumado americano y mezclando ingredientes colombianos en cocciones de 4 a 15 horas, creamos el sello de OAK [o-ük] = Culto al ahumado.

Seleccionando minuciosamente diferentes tipos de leña, provenientes de tala controlada, logramos los matices que le dan el balance ideal a nuestros sabores únicos.

¡Bienvenidos!

- NUESTROS ALIADOS -

Magra
CERVEZA Y CHARCUTERÍA DE CERDO

Ancla & Viento
por mejor del mar y la tierra

MOONSHINE
ESTADO UNIDO

NUESTROS AHUMADOS

NUESTROS AHUMADOS

• PECHUGA DE POLLO •
31k

• SPARE RIBS 350g •
42k

• SPARE RIBS 700g •
71k

Elige tu salsa:
BBQ Oak, St. Louis BBQ

• MORRILLO AHUMADO 180g •
38k

• MORRILLO AHUMADO 250g •
45k

• BBQ PULLED PORK •
28k

BRISKET WAGYU

(Hacienda Beirut, Wagyu Steak & Co, 100% carne Colombiana)

[180g] 45k

[250g] 64k

ACOMPAÑANTES

AZOTEA LAS PAPAS FRITAS 12k

PONQUE DE CHOCLO 14k

ONION STRINGS 9k

MAC & CHEESE 22k
con tocineta de la casa +8k

COLESLAW 11k

ENSALADA OAK 12k

ENTRE PANES

CHANCHO FRITO 26k
Cerdo ahumado durante 8 horas, guacamole, huevo frito, alioli de rocoto entre pan brioche acompañado de papas chips artesanales.

HAMBURGUESA OAK 200g 26k
Mezcla Oak de entraña, costilla de res y brazo molido con queso, tomate, lechuga alioli de la casa entre pan brioche acompañado con papas chips artesanales
Con tocineta de la casa +7k

× #ESTAMOSAHUMANDO ×

INGREDIENTES DE NUESTRA REGIÓN

AHUMADOS

PARA COMENZAR

- DESGRANADO DE MAÍZ**  **18K**
Mix de maíces salteados en mantequilla, suero y queso costeño, especias de la casa.
- TACOS DE COSTILLA** **21K**
Costilla ahumada, coleslaw, piña, encurtidos, top de queso y suero costeño.
- CHICHARRÓN CROCANTE** **26K**
Panza de cerdo horneado y ahumado durante 8 horas, sobre cama de puré de cocido boyacense y white BBQ.
- PLÁTANO COSTEÑO** **18K**
Plátano maduro calao sobre su espuma notas cítricas, suero y queso costeño.
- ENSALADA OAK**  **18K**
Queso feta, tomate cherry ahumado, mezclum, aguacate, crocante y vinagreta Oak.
- Con pechuga ahumada **+10K** Con camarones grille **+12K**

 Plato vegano  Plato vegetariano

PLATOS FUERTES

- POLLO COCOTTE CURADO** **42K**
Pechuga de pollo curado, ahumado y horneado con hierbas de azotea, hummus de garbanzo, tomates cherry y setas asadas.
- MORRILLO 180g** **46K**
Morrillo ahumado durante 10 horas, pure de yuca, mezclum y chimichurri. **250g +13K**
- CACEROLA DE HONGOS**  **33K**
Puré de papa criolla ahumado a la cacerola, bañado en un salteado de hongos, vegetales y suero de eneldo.
- COSTILLA AHUMADA 250g** **40K**
Costillas de cerdo acompañada, mezcla de maíces al estilo oak y coleslaw.
- LOMO DE RES MADURADO** **42K**
Sobre puré de papa criolla, crema de hongos, onion rings y espinaca salteada.
- CORVINA A LA PARRILA** **40K**
En costra de patacón costeño, sobre puré de plátano pintón y salsa de ají amarillo.

POSTRES

TRES LECHES **14K**
Torta de tres leches, chantillí de canela, con mermelada de frutos rojos.

OAK S'MORES **16K**
Brownie de chocolate y fudge, bañada en caramelo salado, marshmallows caseros y crumble de galletas.

× **#ESTAMOSAHUMANDO** ×
INGREDIENTES DE NUESTRA REGIÓN

AHUMADOS

SANGRÍAS

SANGRÍA ROJA 19k / 41k / 79k

Base de vino tinto especiado, ron de la casa, frutas tropicales, elixir de frutos rojos, top de soda cítrica.

SANGRÍA BLANCA 19k / 41k / 79k

Base de vino blanco, ron de la casa, frutas verdes y elixir de frutos amarillos y top de soda cítrica.

SANGRÍA ROSADA 19k / 41k / 79k

Base de vino rosado, ron de la casa, frutas verdes, elixir de frutos rojos y top de soda cítrica.

VINOS

VINO BLANCO AZABACHE Sauvignon Blanc

99k

TINTO TINTO AZABACHE Carmenere

99k

VINO TINTO DUQUE MEDINA Cariñena

105k

CERVEZAS

ARTESANALES

MOONSHINE

15k

INTERNACIONALES

CORONA

11k

STELLA ARTOIS

15k

HEINEKEN

330ml/500ml 11k/16k

GULDEN DRAAK

26k

PREPARACIONES CON CERVEZA

CHELADA

+3k

Cerveza a tu selección, limón y sal cítrica de la casa.

MICHELADA

+5k

Cerveza a tu selección, sal inglesa, tabasco, pimienta, zumo de tomate, limón y sal.

REFAJO CLÁSICO

Pinta/Jarra 19k/49k

Cerveza artesanal de temporada y Colombiana.

GASIFICADOS DE LA CASA

EL HERBAL

10k

Hierbas de la huerta, pepino, piña y limón.

EL TROPICAL

10k

Mora Andina, canela, mandarina y limón.

EL REFRESCANTE

10k

Sandia, jengibre, naranja y limón.

OTROS

GASEOSAS

7k

Coca-Cola, Coca-Cola Zero / Colombiana

CANADA DRY

7k

Ginger Ale / Agua Tónica

LIMONADA

7k

Natural / Hierbas / De Panela / Coco

JUGO NATURAL

7k

De temporada.

CAFÉ

6k

Americano

[Prensa Francesa]

AROMÁTICA Y TÉ

6k

Hierbas y frutas de temporada.

Té de temporada

× **#ESTAMOSAHUMANDO** ×
INGREDIENTES DE NUESTRA REGIÓN

OTROS

BREBAJES DE AUTOR

EXTRA FASHIONED

Nuestra versión del Old Fashioned tradicional con Whisky Chivas Extra, elixir de especias (anis estrellado, clavo de olor y canela), panela, amargos de la casa y twist de naranja.

35k

PAPAYUELA SMASH

Cóctel frutal que mezcla, Mezcal Union, mermelada casera de papayuela y zumo de limón fresco.

25k

FRESHILICIUS

Brebaje frutal y refrescante, a base de Tanqueray London Dry, Gin Aperol, elixir de maracuyá, guandolo gasificado (panela y limón mandarina fresco).

21k

JÄGERISE

Brebaje novedoso con Wyborowa Vodka, top de Jägermeister, uchuvas, elixir de hierbas de la huerta, zumo de cítricos (limón tahiti, limón dulce, limón mandarina).

29k

PUNCH 23

Cóctel fresco que mezcla ron Zacapa 23 zumo de Toronja rosada y limón con elixir de canela y amargos cítricos de la casa en perfecto balance.

24k



Toda propina es voluntaria.

Nuestros precios incluyen impuesto al consumo.



Facebook Instagram OAK.AB · YouTube · OAKAHUMADOS.COM

Nuestro Horarios:

Lunes a Miércoles : 12:00pm - 10:00pm.
Jueves a Sábado : 12:00pm. - 10:30pm.
Domingo : 12:00pm - 6:00pm.

DOMICILIOS + PA' LLEVAR + INFO

+57 • 304 446 9262

@Oak.ab • www.OakAhumados.com

Festivos - Consultar nuestras redes

Si ya disfrutaste nuestra experiencia de ahumados & brebajes, seguro alguien más está esperando para hacerlo. Sede la mesa y permite que otra/s personas también disfruten. ¡Gracias!