

PARRILLA DE LEÑA Y CARNES A LA BRASA

# Fuego & Brasa

## La Carta

# Entradas

## Empanadas de Asado (2 uds)

Ribeye prime cortado a cuchillo, cebolla caramelizada y especias tradicionales en una masa crocante. Servidas con chimichurri de la casa y ají casero.

## Provolone al Horno

Provolone curado derretido en sartén de hierro fundido con orégano, pimientos rojos asados y aceite de oliva. Servido con pan de masa madre a la brasa.

## Tabla de Chorizo y Morcilla

Chorizo artesanal y morcilla tradicional asados al carbón de roble. Servidos con mini arepas de maíz y gajos de limón.

## Arepitas con Hogao y Queso

Mini tortas de maíz blanco asadas a fuego abierto, con hogao tradicional colombiano y queso fresco derretido.

## Tuétano a la Brasa

Huesos de médula asados con sal en escamas, ralladura de limón y perejil fresco. Servidos con crostini de ajo a la brasa.

# Ensaladas

## Caesar Clásica a la Brasa

Corazones de lechuga romana ligeramente brasqueados, crutones de ajo y hierbas, lascas de Parmigiano-Reggiano y aderezo de anchoas de la casa.

## Burrata con Tomate Asado

Cremosa burrata con tomates ahumados al horno de leña, albahaca fresca, piñones tostados y reducción de balsámico.

## Rúcula, Mango y Aguacate

Rúcula baby fresca, mango colombiano, aguacate, almendras tostadas y vinagreta de maracuyá.

# Carnes a la Brasa

Todos los cortes son res premium con 28 días de maduración, asados al punto sobre carbón natural de roble.

### Bife de Lomo (250 g / 9 oz)
Lomo liso magro y extremamente tierno, con mantequilla de ajo y hierbas.

### Ojo de Bife (350 g / 12 oz)
Corte de gran veteado que ofrece máxima terneza y un sabor ahumado profundo.

### Bife de Chorizo (350 g / 12 oz)
Clásico corte grueso de sirloin con una capa exterior llena de sabor.

### Punta de Anca / Picaña (300 g / 10 oz)
Tapacuadril, muy popular en toda América, asado a fuego fuerte con costra crocante de sal en escamas.

### Entraña (300 g / 10 oz)
Favorito tradicional latinoamericano, intensamente sabroso y jugoso.

### Tomahawk (1 kg / 35 oz) — Para Compartir
Ribeye con hueso cocinado en nuestra parrilla de fuego abierto. Servido con mantequilla de ajo y salsas de la casa.

### Costillas de Cerdo al BBQ
Costillar de cerdo completo o medio, tierno y glaseado con salsa BBQ de guayaba hecha en casa.

# Hamburguesas Gourmet

Hechas con una mezcla 100% de pecho de res y ribeye madurados en seco. Servidas con papas a la francesa cortadas en casa o papas yuca.

### La Brasa Ahumada
Patty de res de 200 g, cheddar ahumado, tocino crocante, cebolla caramelizada y mayonesa de chipotle en pan brioche tostado.

### La Gaucho
Patty de res de 200 g, provolone a la brasa, pimiento rojo asado, rúcula y chimichurri fresco de la casa.

### La Criolla Colombiana
Patty de res de 200 g, queso costeño derretido, patacón pisado, huevo frito y mayonesa de hogao con ajo.

# Acompañantes

### Yuca Frita con Suero Costeño
Crocantes bastones de yuca servidos con auténtico suero costeño.

### Patacones con Hogao
Discos de plátano verde fritos dos veces, coronados con hogao de tomate y cebolla.

### Papas a la Francesa Hechas en Casa
Papas con piel fritas tres veces, con sal de romero.

### Espárragos a la Brasa
Asados al fuego con ralladura de limón y sal Maldon.

### Maduro con Queso
Plátano maduro al horno con queso derretido por encima.

### Puré de Papa con Ajitos Ahumados
Cremoso puré de papa Yukon Gold infusionado con ajo asado.

# Postres

### Volcán de Arequipe
Bizcocho tibio de centro fundido relleno de arequipe, servido con helado de vainilla.

### Piña a la Brasa
Rodajas de piña al horno de leña glaseadas con ron y azúcar rubia, coronadas con sorbete de coco.

### Tres Leches
Bizcocho tradicional empapado en tres leches, coronado con merengue flameado y frutos rojos.

### Flan Tradicional de la Casa
Cremoso flan de vainilla servido con arequipe extra y crema batida.

# Bebidas

## Cocteles de Autor

### Aguardiente Sour
Aguardiente colombiano, jugo de limón, jarabe natural, clara de huevo y amargos de Angostura.

### Old Fashioned Ahumado
Bourbon, amargos de Angostura y cubo de azúcar, infusionado con humo de manzano.

### Margarita de Maracuyá Asado
Tequila, jugo de maracuyá asado al fuego, agave y borde de sal y chile.

### Sangria Tinta y Blanca
Vino, brandy, frutas tropicales frescas y canela.

## Cervezas y Bebidas

### Cervezas Nacionales e Importadas (Club Colombia, BBC, IPAs artesanales, Bud Light, Stella Artois)

### Jugos Naturales de Fruta (lulo, maracuyá, mango, guanábana — en agua o leche)

### Limonada de Coco
Batido cremoso de coco con limón fresco.

### Agua Mineral (sin gas / con gas)