

LA MESA
COMO A TUS DÍAS
LLÉNALA DE GENTE
QUE TE **ENSALSE**
LA VIDA



Buffalo
Grill.

MARGA
RITA
TIME




**MARGA
RITA
RÍA**

30% DE LUNES
a VIERNES

- ♦ MARGARITA TRADICIONAL ♦ MARGARITA MARACUYÁ
- ♦ MARGARITA FRESA ♦ MARGARITA MANGO **NEW**

\$30.900

THE BURGERS

SEXY CHEESE BURGER

Carne Angus, crotón de mozzarella, queso mozzarella, miel trufada, lechuga y salsa de la casa.

M 125GR \$36.900

L 200GR \$42.900



M 125GR
L 200GR

REAL BACON

Carne Angus, queso cheddar, tocineta ahumada y salsa de la casa.

\$34.900 \$38.900

PEPPER BURGER

Carne Angus, queso mozzarella, confitura de cebolla, wonton crocante y salsa pimienta cremosa.

\$36.900 \$40.900

PULLED PORK

Carne Angus, 100gr de pulled pork, queso mozzarella, anillos de cebolla y salsa de la casa.

- \$42.900



BRÛLÉE BURGER

Carne Angus, queso mozzarella, salsa de tomates confitados y tocino caramelizado.

\$34.900 \$38.900

DOUBLE CHEESE

Carne Angus, tocineta, queso mozzarella, queso cheddar y salsa de la casa.

- \$42.900

QUILLERA BURGER

Carne Angus, mermelada de piña con tocineta ahumada, queso mozzarella, maíz tierno, papa ripio, mezcla de lechugas frescas con sour y salsa de la casa.

\$35.900 \$39.900

SANDWICHES



CRISPY CHICKEN SANDWICH

\$37.900

Pan artesanal, pollo crocante, salsa de la casa, queso cheddar, tocineta ahumada, lechuga fresca con salsa sour cream.



EL ARGENTINO

\$38.900

Pan artesanal, queso mozzarella, chorizo argentino, chimichurri y alioli.

PHILLY CHEESE STEAK

\$41.900

Pan artesanal, brisket ahumado, queso cheddar, cebolla caramelizada, alioli de ajo.

Lo que se COMPARTE



DEDITOS VIRALES 3 UNDS. \$19.900 4 UNDS. \$24.900
Deditos de queso, acompañados de miel trufada.

ALITAS \$32.900
Elaboradas en cocción lenta con nuestras salsas hechas en casa, acompañadas de papas casco.

ELIGE TU SALSA

SALSA BUFFALO
Salsa ligeramente picante
con notas agridulces, cremosa.

BBQ ORIGINAL
Ahumada, de la casa.

PEPPER JACK
A base de whisky y
pimienta de cayena.

CHEESY FRIES \$19.900
Papas rústicas, queso fresco y terminadas con una lluvia de tocino crocante.

 **CREAMY MAZORCA** \$32.900
Mazorca desgranada fundida con queso mozzarella, coronada con pulled pork y pico de gallo.

 **EMPANADAS DE LECHÓN** 3 UNDS. \$21.900
Empanadas crocantes de maíz amarillo rellenas de lechón asado lentamente por 8 horas. Acompañadas de ají criollo.

CHORIZO ARGENTINO 1 UNDO. \$17.900 2 UNDS. \$30.900
Con todo el sabor de las pampas argentinas, acompañado de bollo limpio, y ají de la casa.

CONSOMÉ PA'L GUAYABO \$14.900
Caldo de costilla de res ahumada, acompañado de arepa de maíz.

CHICHARRÓN DE CHANCHO \$32.900
Terminado en horno al carbón. Acompañado de bollo limpio, y ají de la casa.

PATACONES BG 4 UNDS. \$18.900
Patacones de plátano verde, acompañados de queso costeño, suero costeño y salsa criolla.

ANILLOS DE CEBOLLA \$17.900
Anillos crocantes, acompañados de nuestra sour cream.

SALADS

THAI SALAD \$35.900
Mix de lechugas frescas, pollo al grill, láminas de aguacate, julianas de zanahoria, repollo y cebolla, terminado con crocante de wonton, semillas de ajonjolí y mani tostado.

HOUSE SALAD \$35.900
Mix de lechugas frescas, pollo al grill, queso fresco, maíz tierno, aguacate, cascos de tomate, queso parmesano, tocineta crocante, alioli de ajo.

BRASAS

(1) ACOMPAÑAMIENTO: ENSALADA DE LA CASA O MADURITO /
(1) ACOMPAÑAMIENTO: PAPA BUFFALO, PAPA CASCO O YUCA AL MOJO.

BIFÉ CHORIZO \$58.900
Jugoso corte madurado de la parte trasera del lomo ancho.

CHURRASCO \$58.900
Jugoso corte madurado de lomo ancho en corte mariposa.

 **CHURRASCO DE CERDO** \$38.900
Punta de anca en corte mariposa.

 **MEDIO POLLO AHUMADO** \$44.900
½ pollo adobado llevado a cocción lenta, finalizado en horno al carbón.

PICANHA AMERICANA \$89.900
Angus beef, corte del cuarto superior trasero de la res, buen marmoleo x 350gr.

CHICKEN GRILL \$36.900
300gr de clásica pechuga de pollo en horno al carbón.

BABY BEEF \$62.900
250gr de tierno corte de lomo fino.

COWBOY DE CERDO \$48.900
400gr de corte que proviene del lomo de cerdo y parte del costillar, jugoso y tierno.

BUFFALO 4 CARNES \$62.900
Jugosos cortes de carne (125gr), cerdo (125gr), pollo (150gr) y chorizo de ternera.

SALMÓN AL CARBÓN \$59.900
Filete de salmón terminado en horno al carbón, 2 acompañamientos a elección entre patacones, ensalada de aguacate, arroz de coco y arroz blanco..

FILETE AL CARBÓN \$48.900
Filete de róbalo al carbón, 2 acompañamientos a elección entre patacones, ensalada de aguacate, arroz de coco y arroz blanco.

LUNCH

PECHUGA AL GRATÍN \$31.900
Filete de pollo en salsa de quesos gratinada terminada con tocineta crocante, acompañada de papa casco y ensalada de la casa.

PULLED PORK TERIYAKI \$31.900
Costilla de cerdo desmechada en salsa teriyaki acompañado de arroz blanco y madurito con suero.

SALTEADO DE CERDO \$31.900
Churrasco de cerdo salteado con cebolla y tomate en una salsa oriental acompañado de arroz blanco y madurito con suero.

LUNES A VIERNES 12:00 M - 6:00 PM

*No aplica festivos ni promociones

OH MY RIBS!

Devórate las mejores costillitas, marinadas y ahumadas a fuego lento por 8 horas.

ELIGE TU SALSA

PEPPER JACK

A base de whisky y pimienta de cayena.

SALSA BUFFALO

Salsa ligeramente picante con notas agri-dulces, cremosa.

BBQ ORIGINAL

Ahumada, de la casa.

(1) ACOMPAÑAMIENTO: ENSALADA DE LA CASA O MADURITO CON SUERO
(1) ACOMPAÑAMIENTO: PAPA BUFFALO, PAPA CASCO O PAPA A LA FRANCESA

LEGENDARY Ribs

\$71.900

TRADITIONAL Ribs

1/2 RACK \$54.900

380gr

FULL RACK \$68.900

650gr

BUFFALO BEEF Ribs

\$69.900

Costilla de res, ahumada con nuestro rub de la casa, en cocción lenta y terminada en horno al carbón.

HOUSE SPECIALS

(1) ACOMPAÑAMIENTO: ENSALADA DE LA CASA O MADURITO CON SUERO
(1) ACOMPAÑAMIENTO: PAPA BUFFALO, PAPA CASCO O PAPA A LA FRANCESA



MILANESA NAPOLITANA

\$46.900

300gr de Pechuga apanada, bañada en salsa brulee, queso mozzarella y gratinada.

LOMO ÁRABE

\$64.900

250gr de Lomo Fino sobre una salsa de ajo cremosa, terminada con cebollas caramelizadas.

CHICKEN 3 CONDADOS

\$43.900

300gr de pechuga de pollo en horno al carbón, bañada en salsa de quesos gratinados.

LOMO 3 CONDADOS

\$69.900

250gr de lomo fino, sobre una salsa de quesos, tocino crocante.

PEPPER STEAK

\$67.900

250gr de lomo fino, bañado en salsa de pimienta de la casa.

BANDEJAS

PICADA BUFFALO

\$139.900

Deditos virales, empanadas de lechón, alitas BBQ, chorizo argentino, chicharrones al carbón, bollo limpio, ají criollo, miel trufada y cascos de limón.

TÍPICOS



BANDEJA PAISA

\$41.900

Plato típico paisa, compuesto de frijoles, arroz blanco, carne molida, madurito, aguacate, chorizo, arepa antioqueña, chicharrón y huevo.

ARROZ DE CERDO

\$44.900

Arroz con base de salsa criolla, costilla de cerdo desmechada, maíz tierno, arveja, coronado con chicharrón de cerdo crocante, acompañado de mojo de ajo y patacones.

AJIACO

\$36.900

Sopa típica de la cocina santafereña, acompañada de alcaparras, crema de leche, aguacate y arroz blanco.

MONDONGO

\$36.900

Sopa típica de la cocina colombiana al estilo Buffalo Grill, acompañada de arroz blanco y aguacate.

POSTA CARTAGENERA

\$42.900

Preparación típica de la costa colombiana. Carne de res en cocción lenta en salsa dulce y especiada, 2 acompañamientos a elección entre patacones, ensalada de aguacate, arroz de coco y arroz blanco.

PASTAS



SPAGUETTI BOLOGNESE

\$38.900

Pasta larga en salsa bolognesa cremosa, queso parmesano, terminadas en nuestro horno al carbón, acompañada de tostadas de pan ciabatta.

PENNE CARBONARA

\$36.900

Pasta corta en salsa carbonara con pechuga de pollo, tocineta crocante, queso parmesano, terminadas en nuestro horno a la brasa, acompañadas de tostadas de pan ciabatta.



BUFFY TENDERS

\$30.900

Tenders de pollo crispy con papas a la francesa. Acompañados jugo y sorpresa Buffalo.

CHEESE BURGER

\$30.900

125 gr de carne Angus, queso mozzarella, salsa de la casa, papas a la francesa. Acompañados jugo y sorpresa Buffalo.

DEDITOS DE QUESO X3

\$30.900

Deditos de queso, acompañado de papas a la francesa. Acompañados jugo y sorpresa Buffalo.

POSTRES



BROWNIE CON HELADO

FLAN DE COCO

TORTA DE CHOCOLATE

FLAN DE QUESO

\$16.900

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo a su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinarán 100% entre los trabajadores del área de servicios.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 32 40 o a la línea de Atención al ciudadano de la superintendencia de industria y comercio: 5 92 40 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000-910165, para que radique su queja.



CERVEZA BUFFALO ARTESANAL

Cremosa, con notas
acarameladas y afrutadas

\$14.700

CERVEZAS

BBC	\$14.900
STELLA ARTOIS	\$14.900
CORONA	\$14.900
BUDWEISER	\$10.900
MICHELOB ULTRA	\$10.900
CLUB COLOMBIA	\$11.900
LITRO BBC	\$32.900
LITRO CORONA	\$39.900
LITRO STELLA	\$38.900

TRAGOS Y BOTELLAS

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
BUCHANANS 12 AÑOS	\$29.900	\$185.900	\$320.000
BUCHANANS MASTER	\$32.900	-	\$410.000
GLENLIVET FOUNDER	\$29.900	-	\$390.000
OLD PARR	\$29.900	\$220.000	\$320.000
SINGLETON 12 AÑOS	\$29.900	-	\$380.000
DON JULIO BLANCO	\$29.900	-	\$380.000
GIN TANQUERAY	-	-	\$340.000
GIN HENDRICKS	-	-	\$390.000
RON LA HECHICERA	-	-	\$420.000
RON HAVANA 3 AÑOS	-	-	\$210.000

VINOS & SANGRÍAS

2X1 EN SANGRÍAS VIERNES Y SÁBADO

	COPA	JARRA
SANGRÍA BLANCA	\$30.000	\$94.900
SANGRÍA TINTO	\$30.000	\$94.900
SANGRÍA ROSE	\$30.000	\$94.900
TARAPACÁ TINTO CABERNET	\$21.900	\$95.900
TARAPACÁ ROSE	\$21.900	\$95.900
TARAPACÁ SAUVIGNON BLANCO	\$21.900	\$95.900
RAMÓN BILBAO TINTO	\$27.900	\$126.900
RAMÓN BILBAO BLANCO	\$27.900	\$126.900

SODAS Saborizadas



Miel de Caña
Tamarindo

Maracuyá
Jengibre

Sandía, Limón
Mandarina.

Corozo
Menta

\$14.900

COCTELES



PIÑA COLADA \$29.900
SIN LÁCTEOS

MOJITO \$28.900

OLD FASHION \$29.900

GIN TONIC \$38.900
HENDRICK'S

GIN TONIC \$23.900
GORDON'S

BEBIDAS

GASEOSA 400ML \$9.900
COCA COLA, SPRITE, QUATRO, KOLA ROMÁN

SODA/GINGER \$7.900

TÉ FUZE TEA \$8.900

TÉ HATSU \$12.900

AGUA \$7.900
NATURAL, CON GAS

JUGOS Y LIMONADAS



JUGOS NATURALES \$10.900
FRESA, MANDARINA, MANGO, MARACUYÁ, COROZO

LIMONADA NATURAL \$9.900

LIMONADA DE COCO \$14.900

LIMONADA CEREZADA \$11.900

LIMONADA HIERBABUENA \$10.900

CAFÉS



AMERICANO \$7.900

CAPUCCINO \$9.900

ESPRESSO \$7.900

AROMÁTICA \$5.900