

Menú



Saborea la vida

Buffalo
Grill.

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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele 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 super intendencia 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.

¡Lo que se comparte!



Deditos virales

Deditos de queso, acompañados de miel trufada. ¡No te los pierdas!

3 unds. \$19.900

alitas

Elaboradas en cocción lenta con nuestras salsas hechas en casa. \$27.900

ELIGE TU SALSA

SALSA BUFFALO 🔥
Salsa ligeramente picante co8/8r
notas agridulces, cremosa.

PEPPER JACK
A base de whisky, miel,
naranja y pimienta cayena.

BBQ TRADICIONAL
Ahumada, de la casa.

Chicharrón \$32.900

Carnudo, crocante y muy jugoso, acompañado de bollo limpio y ají criollo.

Chorizo argentino \$19.900

Con todo el sabor de las pampas argentinas, acompañado de bollo limpio y ají de la casa.

Empanadas de lechón \$21.900

3 unds. Crocantes de maíz amarillo, rellenas de lechón asado lentamente por 8 horas, acompañadas de ají criollo.

Creamy mazorca \$29.900

Fundida en una salsa de quesos, coronada con pulled pork y pico de gallo.

Consomé de costilla \$15.900

Caldo de costilla de res ahumada, acompañado de arepa de maíz.

Cheesy fries \$19.900

Papas casco en una salsa de quesos, terminadas con una lluvia de tocino crocante.

Patacones BG 4 und \$18.900

4 unds. Patacones de plátano verde, acompañados de queso costeño, suero costeño y salsa criolla.

Pastas y salads

Spaghetti bolognesa \$39.900

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

Penne carbonara \$39.900

Pasta corta en salsa carbonara con pechuga de pollo, tocineta crocante, queso parmesano, terminadas en nuestro horno al carbón, acompañadas de tostadas de pan artesanal.

House salad \$37.900

Mix de lechugas frescas, pollo al grill, queso fresco, maíz tierno, aguacate, cascós de tomate, queso parmesano, cebolla crispy, alioli de la casa.



Manadas

La Manada (4-5 Pers.)

- Bife chorizo x 300g \$186.900
- 1/2 rack
- Filete de pollo x 300g
- 2 Chorizos argentinos
- 2 Maduritos
- 2 Papas Buffalo
- 4 Patacones

Manada para picar

- 3 Deditos virales \$96.900
- 3 Empanadas de lechón
- Alitas BBQ
- 2 Chorizos argentinos
- 1 Chicharrón
- 2 Bollos
- Ají criollo, miel trufada y cascós de limón



Brasas

(1) Acompañamiento: ensalada de la casa o madurito con suero.

(1) Acompañamiento: papa Buffalo, papa casco o Yuca al mojo.

Morrillo al carbón \$59.900

Corte de res que proviene de la parte superior del cuello, en cocción lenta por 18 horas y terminado en horno al carbón x 300g.

Bife chorizo \$60.900

Jugoso corte madurado, con un sabor intenso y una textura suave que proviene del lomo ancho de la res x 300g.

Churrasco \$59.900

Jugoso corte madurado, con un sabor intenso y una textura suave que proviene del lomo ancho de la res. Corte mariposa x 300g.

Baby beef \$62.900

Lomo fino de res, corte magro y tierno x 250g.

Punta gorda \$68.900

Corte tierno y jugoso con capa externa de grasa, que proviene del cuarto trasero de la res x 300g.

Buffalo 4 carnes \$64.900

Jugosos cortes de Res x 125g. Cerdo x 125g. Pollo x 150g. y chorizo santarrosano.

Sobrebarriga al carbón \$59.900

Vacio de res, corte ubicado entre las costillas y la cadera, en cocción lenta por 18 horas, terminado en horno al carbón, con salsa criolla x 300g.

Medio pollo ahumado \$46.900

1/2 Pollo en cocción lenta por 4 horas, terminado en horno al carbón.

Chicken grill \$38.900

Pechuga de pollo en horno al carbón x 300g.

Churrasco de cerdo \$42.900

Corte de cerdo jugoso y con grasa externa, proviene de la punta de anca, en corte mariposa.

Cowboy de cerdo \$49.900

Corte de cerdo jugoso y tierno que proviene del lomo de cerdo y parte del costillar.

Salmón al carbón \$62.900

Filete de salmón terminado en horno al carbón, 2 acompañamientos a elección entre patacones, ensalada de aguacate, arroz de coco y arroz blanco.

Róbalo al carbón \$52.900

Filete de róbalo al carbón, 2 acompañamientos a elección entre patacones, ensalada de aguacate, arroz de coco y arroz blanco.

Importados



Picanha americana \$89.900

Angus Beef, Corte tierno con buen marmoleo y sabor, que proviene del cuarto trasero de la res x 350g.

Ojo de bife 🇦🇷 \$95.900

Corte que proviene de la parte superior de la costilla de res, tiene buen marmoleo, jugosidad y sabor x 250g.

Bife chorizo 🇦🇷 \$89.900

Corte del lomo angosto de la res, carne jugosa y magra, con capa externa de grasa x 250g.

Oh my Ribs!

Legendary Ribs

\$72.900



Costillas de cerdo marinadas con nuestro rub de la casa y llevadas a cocción lenta por 8 horas, terminadas en nuestro horno al carbón.

Baby Back Ribs

1/2 rack Full rack
\$56.900 \$69.900



ELIGE TU SALSA

BBQ ORIGINAL

Ahumada, de la casa.

SALSA HOT BUFFALO

Salsa ligeramente picante con notas agríduelas, cremosa.

PEPPER JACK

A base de whisky y pimienta de cayena.

(1) Acompañamiento: ensalada de la casa o madurito con suero.
(1) Acompañamiento: papa buffalo, papa casco o papas a la francesa.

Beef Ribs

x 450g.
\$74.900



Costillas de res marinadas con nuestro rub de la casa, en cocción lenta por 24 horas, terminadas en nuestro horno al carbón. **Sujeto a disponibilidad**

Grill en sus salsas

(1) Acompañamiento: papa buffalo, papa casco o papas a la francesa.
(1) Acompañamiento: ensalada de la casa o madurito con suero.

Pechuga de pollo \$44.900

ÁRABE
PIMIENTA
3 CONDADOS

Lomo de res \$70.900

ÁRABE
PIMIENTA
3 CONDADOS

Róbalo \$68.900

ÁRABE
PIMIENTA

Salmón \$58.900

ÁRABE
PIMIENTA



Burgers y Sandwiches

Pídela con papas casco o papas a la francesa.

M 125 gr

L 200 gr

Sexy cheese burger

\$38.900 \$42.900

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

Real bacon burger

\$36.900 \$39.900

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

Pepper burger

\$36.900 \$40.900

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

Quillera burger

\$36.900 \$39.900

Carne Angus, queso mozzarella, mermelada de piña, papá ripio, salsa de la casa, mezcla de lechugas con sour cream y maíz tierno.

Double meat

\$42.900

2 carnes Angus de 125g, queso cheddar, tocineta ahumada y salsa de la casa.

Pulled pork

\$42.900

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

Korean Chicken sandwich

\$38.900

Pan de hamburguesa, lechuga crespa pollo crocante bañado en una BBQ coreana, alioli de la casa.

Philly pork melt

\$42.900

Pan artesanal, pulled pork, queso cheddar, cebolla confitada, alioli de ajo.

Hot dog

\$38.900

Pan de papa, salchicha polaca, acompañado de cebolla crispy, queso côteño, pepinillos, salsa de tomate y mostaza.

Típicos

Ajiaco

\$36.900

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

Mondongo

\$36.900

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

Bandeja paisa

\$42.900

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

Posta cartagenera

\$42.900

Preparación típica del caribe colombiano. Carne de res en cocción lenta, bañada en una salsa a base de panela especiada. Acompañada de 2 opciones entre patacones, arroz blanco, arroz de coco y ensalada de aguacate.

Arroz de cerdo

\$46.900

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

Buffalo kids

\$30.900

Cheese burger

Carne Angus, queso mozzarella, salsa de la casa, papas francesas, acompañado de jugo y galleta buffalo.

Buffy Tenders

Tenders de pollo crispy con papas a la francesa, acompañado de jugo y galleta buffalo.

Spaghetti carbonara

Pasta larga en salsa blanca con tocinita, pechuga de pollo a la brasa, queso parmesano, acompañado de jugo y galleta buffalo.

Postres

\$16.900

Brownie con helado

Melcochudo brownie de Milo, bañado en salsa de chocolate, maní, acompañado de helado de vainilla.

Flan de coco

Clásico flan de caramelo, con base de coco, bañado en una salsa de caramelo salado, receta que ha trascendido generaciones.

Flan de queso

Cremoso flan con base de queso, bañado en una salsa de frutos rojos.

Dedito de Nutella 2 und

\$20.900 Masa hojaldrada, rellena de Nutella y acompañados de helado de vainilla.



Cervezas

GLOBALES



Botella \$14.900
Litro \$38.900

STELLA ARTOIS

Botella \$14.900
Litro \$38.900

Budweiser

Botella \$14.900

ARTESANALES



Botella \$14.900
Litro \$32.900

PREMIUM



Botella \$12.900



Botella \$13.900



Licores

WHISKY

Buchanan's 12 años

Botella \$320.000
1/2 botella \$185.900
Trago \$29.900

Buchanan's Master

Botella \$410.000
Trago \$32.900

Glenlivet Founder

Botella \$390.000
Trago \$29.900

Old Parr

Botella \$390.000
1/2 botella \$220.000
Trago \$29.900

Singleton 12 años

Botella \$380.000
Trago \$29.900

TEQUILA

Don Julio Blanco

Botella \$340.000
Trago \$29.900

GINEBRA

Gin Tanqueray

Botella \$300.000

Gin Hendricks

Botella \$410.000

RON

Ron La Hechicera

Botella \$420.000
Trago \$34.900

Ron Havana

Botella \$210.000
Trago \$20.900

Cócteles

Buffala Salvaje

TEQUILA JOSÉ CUERVO - CORDIAL DE PIÑA ESTRÁGON

\$29.900

Tesoro de Cartagena

RON HAVANA ANEJO - MARACUJÁ - VAINILLA - LICOR DE PIMENTA

\$29.900

Paloma

TEQUILA JOSÉ CUERVO - CORDIAL DE PELLETIER TORONJA

\$29.900

Flor del Caribe

GINEBRA BEEFEATER - PALESTIER DE ROSA - JEREZ FINO

\$29.900

Scotch al Fresco

RON HAVANA ANEJO - MARACUJÁ - VAINILLA - LICOR DE PIMENTA

\$29.900

Moscow Mule

\$32.900

Aperol Frappé

\$29.900

Piña colada

\$29.900

Mojito

Havana Club

\$28.900

Gin tonic

Gordons / Hendricks

\$23.900



Cafés

Americano

\$7.900

Capuccino

\$9.900

Espresso

\$7.900

Aromática

\$5.900

MARGA RÍTE RÍA

30% de Lunes a Viernes

- ◆ MARGARITA TRADICIONAL
- ◆ MARGARITA FRESA
- ◆ MARGARITA MARACUJÁ
- ◆ MARGARITA MANGO

~~\$32.900~~ \$23.900

Vinos

Tarapacá Rosé

Copa \$21.900
Botella \$99.900

Tarapacá Sauvignon Blanco

Copa \$21.900
Botella \$99.900

Tarapacá Tinto Cabernet

Copa \$21.900
Botella \$99.900

Ramón Bilbao Blanco

Copa \$27.900
Botella \$126.900

Ramón Bilbao Tinto

Copa \$27.900
Botella \$126.900

Sangría

2x1 Viernes & sábado



- Sangría blanca
- Sangría tinto
- Sangría rosé

Copa \$32.900
1/2 Jarra \$56.900
Jarra \$96.900

Sodas saborizadas

Maracuya Jengibre

Corozo Menta

Sandía Limón mandarina

Miel de caña Tamarindo

\$14.900

Jugos

Limonadas

Fresa

\$10.900

Mandarina

\$10.900

Mango

\$10.900

Maracuyá

\$10.900

Corozo

\$10.900

Natural

\$9.900

Coco

\$14.900

Cerezada

\$11.900

Hierbabuena

\$10.900

Bebidas

Coca Cola 400ml

(Coca Cola, Sprite, Quatro, Kola Román)

\$9.900

Fuze Tea

\$8.900

Te Hatsu

\$12.900

Aqua Natural, con gas.

\$7.900

Soda/Ginger

\$7.900



MARGA
RÍTE
RÍA
TIME