



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, 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.

¡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 con notas agri-dulces, 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

3 unds. \$21.900
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
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, tocina 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, cascotes de tomate, queso parmesano, cebolla crujiente, 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 cascotes 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!

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



Legendary Ribs

\$72.900



Baby Back Ribs

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

ELIGE TU SALSA

- BBQ ORIGINAL**
Ahumada, de la casa.
- SALSA HOT BUFFALO**
Salsa ligeramente picante con notas agri-dulces, 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
- Róbalo** \$68.900
ÁRABE
PIMIENTA
- Lomo de res** \$70.900
ÁRABE
PIMIENTA
3 CONDADOS
- Salmón** \$58.900
ÁRABE
PIMIENTA

Burgers y sandwiches

Pídelo 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, croton 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, papa 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 crespita, 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 costeño, pepinillos, salsa de tomate y mostaza.

Típicos

- 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 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 tocineta, 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



Botella \$14.900

ARTESANALES



Botella \$14.900
Litro \$32.900

PREMIUM



Botella \$12.900



Botella \$13.900



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



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



Sodas saborizadas

Maracuya Jengibre

Corozo Menta

Sandía Limón mandarina

Miel de caña Tamarindo

\$14.900

Jugos

Fresa

\$10.900

Mandarina

\$10.900

Mango

\$10.900

Maracuyá

\$10.900

Corozo

\$10.900

Limonadas

Natural

\$9.900

Coco

\$14.900

Cerezada

\$11.900

Hierbabuena

\$10.900

Cócteles

Buffala Salvaje

TEQUILA JOSE GUERVO - CORDIAL DE PINA Y ESTRAGON
\$29.900

Paloma

TEQUILA JOSE GUERVO - CORDIAL DE PELLETIER TORONJA
\$29.900

Scotch al Fresco

RON HAVANA AÑEJO - MARACUYÁ - VAINILLA - LICOR DE PIMIENTA
\$29.900

Aperol Frappé

\$29.900

Mojito

Havana Club
\$28.900

Tesoro de Cartagena

RON HAVANA AÑEJO - MARACUYÁ - VAINILLA - LICOR DE PIMIENTA
\$29.900

Flor del Caribe

GINEBRA BEEFEATER - PALESTIER DE ROSA - JEREZ FINO
\$29.900

Moscow Mule

\$32.900

Piña colada

\$29.900

Gin tonic

Gordons / Hendricks
\$23.900 \$38.900



Bebidas

Coca Cola 400ml

(Coca Cola, Sprite, Quatro, Kola Román)
\$9.900

Fuze Tea

\$8.900

Te Hatsu

\$12.900

Agua Natural, con gas.

\$7.900

Soda/Ginger

\$7.900

Cafés

Americano

\$7.900

Capuccino

\$9.900

Espresso

\$7.900

Aromática

\$5.900

MARGA RITE RÍA

30% de Lunes a Viernes

- ♦ MARGARITA TRADICIONAL
- ♦ MARGARITA FRESA
- ♦ MARGARITA MARACUYÁ
- ♦ MARGARITA MANGO

~~\$32.900~~ **\$23.900**



MARGA RITA TIME

DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

18+ PROHIBIDO REENVÍAR A MENORES