



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, 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 agrídulces, 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 \$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, cascots de tomate, queso parmesano, cebolla crispy, alioli de la casa.



## Manadas

### La Manada (4-5 Pers.)

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

### Manada para picar

- 3 Deditos virales
- 3 Empanadas de lechón
- Alitas bbq
- 2 Chorizos argentinos
- 1 Chicharrón
- 2 Bollos
- Ají criollo, miel trufada y cascots 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	Full rack
\$56.900	\$69.900



### ELIGE TU SALSA

<b>BBQ ORIGINAL</b> Ahumada, de la casa.	<b>SALSA HOT BUFFALO</b>  Salsa ligeramente picante con notas agri-dulces, cremosa.	<b>PEPPER JACK</b> 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.

<b>Pechuga de pollo</b> \$44.900 <b>ÁRABE</b> <b>PIMIENTA</b> <b>3 CONDADOS</b>	<b>Róbalo</b> \$68.900 <b>ÁRABE</b> <b>PIMIENTA</b>
<b>Lomo de res</b> \$70.900 <b>ÁRABE</b> <b>PIMIENTA</b> <b>3 CONDADOS</b>	<b>Salmón</b> \$58.900 <b>ÁRABE</b> <b>PIMIENTA</b>


## Burgers y sandwiches

Pídelo con papas casco o papas a la francesa.



<b>Sexy cheese burger</b> Carne Angus, queso mozzarella, lechuga, croton de queso, miel trufada y salsa de la casa.	\$38.900	\$42.900
<b>Real bacon burger</b> Carne Angus, queso cheddar, tocineta ahumada y salsa de la casa.	\$36.900	\$39.900
<b>Pepper burger</b> Carne Angus, queso mozzarella, confitura de cebolla, wonton crocante y salsa de pimienta cremosa.	\$36.900	\$40.900
<b>Quillera burger</b> Carne Angus, queso mozzarella, mermelada de piña, papa ripio, salsa de la casa, mezcla de lechugas con sour cream y maíz tierno.	\$36.900	\$39.900
<b>Double meat</b> 2 carnes Angus de 125g. Queso cheddar, tocineta ahumada y salsa de la casa.		\$42.900
<b>Pulled pork</b> Carne Angus, 100g. de pulled pork, queso mozzarella, anillos de cebolla y salsa de la casa.		\$42.900
<b>Korean Chicken sandwich</b> Pan de hamburguesa, lechuga crespas, pollo crocante bañado en una BBQ coreana, alioli de la casa.		\$38.900
<b>Philly pork melt</b> Pan artesanal, pulled pork, queso cheddar, cebolla confitada, alioli de ajo.		\$42.900
<b>Hot dog</b> Pan de papa, salchicha polaca, acompañado de cebolla crispy, queso costeño, pepinillos, salsa de tomate y mostaza.		\$38.900

## 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



<b>Cheese burger</b> Carne Angus, queso mozzarella, salsa de la casa, papas francesas, acompañado de jugo y galleta buffalo.	
<b>Buffy Tenders</b> Tenders de pollo crispy con papas a la francesa, acompañado de jugo y galleta buffalo.	
<b>Spaghetti carbonara</b> Pasta larga en salsa blanca con tocineta, pechuga de pollo a la brasa, queso parmesano, acompañado de jugo y galleta buffalo.	

## Postres

\$16.900



<b>Brownie con helado</b> Melcochudo brownie de Milo, bañado en salsa de chocolate, maní, acompañado de helado de vainilla.	
<b>Flan de coco</b> Clásico flan de caramelo, con base de coco, bañado en una salsa de caramelo salado, receta que ha trascendido generaciones.	
<b>Flan de queso</b> Cremoso flan con base de queso, bañado en una salsa de frutos rojos.	
<b>Dedito de Nutella 2 und</b> \$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



## Cócteles

#### Piña Colada

\$29.900

#### Mojito

\$28.900

#### Old fashion

\$29.900

#### Gin tonic

Hendricks  
\$38.900

#### Gin tonic

Gordon's  
\$23.900



## 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

## 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