

LA MESA
COMO A TUS DÍAS
LLÉNALA DE GENTE
QUE ^{TE}ENSALSE
LA VIDA



Buffalo
Grill.

SMOKED LOVER

Nuevas creaciones que pasan por nuestro horno ahumador por 24 horas, donde la madera de cerezo le aporta un aroma excepcional.

Diviértete con el auténtico sabor ahumado en cada bocado.



SMOKED BRISKET

250gr de jugoso corte de pecho de res ahumado con nuestro rub de la casa en cocción lenta, terminado en horno al carbón, acompañado de papas casco y coleslaw salad.

\$62.900

SMOKED PORK

250gr de bondiola de cerdo ahumada con nuestro rub de la casa en cocción lenta, terminado en horno al carbón, acompañada de papas casco y coleslaw salad.

\$55.900

BUFFALO BEEF RIBS

Costilla de res, ahumada con nuestro rub de la casa, en cocción lenta y terminada en horno al carbón, acompañada de papas casco y coleslaw salad.

\$59.900

SMOKED CHICKEN

½ pollo adobado llevado a cocción lenta, finalizado en horno al carbón, acompañado de papas casco y alioli de ajo.

\$38.900



FAMILY

FAMILY

CASUAL

CASUAL

CASUAL

DINING

DINING

Lo que se COMPARTE



CREAMY MAZORCA

\$32.900

Mazorca desgranada fundida al carbón con queso mozzarella, coronada con costillas confitadas y pico de gallo.

ALITAS

\$30.900

Elaboradas en cocción lenta con nuestras salsas hechas en casa, acompañadas de papas casco.

ELIGE TU SALSA

BBQ ORIGINAL
Ahumada, de la casa.

CHIPOTLE TAMARINDO
Agridulce con un toque de chile chipotle.

PEPPER JACK
A base de whisky y pimienta de cayena.

CHORIZO ARGENTINO

1 UND. \$15.900 2 UNDS. \$28.900

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

CRISPY CHICKEN TACOS

2 UNDS. \$20.000 3 UNDS. \$28.000

Tortilla de maíz, salsa de la casa, lechuga, coleslaw, chicken tender y cebolla encurtida.

PATACONES BG (5 UNDS)

\$17.900

Patacones de plátano verde, acompañados de queso costeño, sour cream y salsa criolla.

PATACONES RECARGADOS (8 UNDS)

\$29.900

Patacones de plátano verde, acompañados de pulled pork, queso costeño, sour cream y salsa criolla.

EMPANADAS DE LECHÓN

2 UNDS. \$15.000 3 UNDS. \$20.000

Empanadas crocantes de maíz amarillo rellenas de lechón asado lentamente por 8 horas.

CONSOMÉ PAL GUAYABO

\$12.900

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

CHICHARRÓN DE CHANCHO

\$28.900

Barrigüero de cerdo adobado al estilo Buffalo Grill, acompañado de bollo limpio, salsa sour cream y ají de la casa.

DEDITOS BIG SIZE

3 UNDS. \$17.500 4 UNDS. \$22.500

Deditos de queso, acompañados de miel trufada.

ANILLOS DE CEBOLLA

\$15.900

Anillos crocantes, acompañados de nuestra sour cream.

BIG BROTHER

\$68.900

- 10 piezas de alitas bbq
- Yuca al mojo de ajo
- 200gr de chicharrón de cerdo
- Chorizo argentino
- Patacones
- Salsa sour cream

BIG BUFFALO

\$155.900

- Media rack
- 150gr de filete de pechuga
- 125gr de chata
- 125gr de lomo de cerdo
- 200gr de chicken tender
- Chorizo de ternera (2und)
- Papa buffalo
- 3 empanadas de lechón
- Yuca al mojo de ajo
- Bollo limpio
- Anillos de cebolla
- Madurito

BRASAS

(2) ACOMPAÑAMIENTOS A ELECCIÓN ENTRE: MADURITO, PAPA BUFFALO, PAPA CASCO, YUCA AL MOJO Y ENSALADA DE LA CASA.

BIFE CHORIZO

\$56.900

300gr de jugoso corte madurado de la parte trasera del lomo ancho.

PICANHA AMERICANA

\$72.900

Angus beef, corte del cuarto superior trasero de la res, buen marmoleo x 350gr.

LOMO 3 CONDADOS

\$66.900

250gr de lomo fino en salsa de 3 quesos gratinado.

BUFFALO 4 CARNES

\$59.900

Jugosos cortes de carne (125gr), cerdo (125gr), pollo (150gr) y chorizo de ternera.

LOMO DE CERDO

\$34.900

250gr lomo de cerdo terminado en horno al carbón.

RIB EYE

\$59.900

Corte de la parte superior de la costilla de la res x 300gr.

BABY BEEF

\$62.900

250gr de tierno corte de lomo fino.

PEPPER STEAK

\$66.900

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

CHURRASCO

\$56.900

300gr de jugoso corte madurado de lomo ancho.

CHICKEN 3 CONDADOS

\$36.900

300gr de pechuga de pollo en horno al carbón, bañada en salsa de 3 quesos gratinado.

CHICKEN PEPPER JACK

\$35.900

300gr de pechuga de pollo en horno al carbón, bañada en nuestra salsa pepper jack.

CHICKEN GRILL

\$34.900

300gr de clásica pechuga de pollo en horno al carbón, corte corazón.

RÓBALO AL CARBÓN

\$45.900

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

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.



Samplers

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.

CHIPOTLE TAMARINDO

Agridulce con un toque de chile chipotle.

BBQ ORIGINAL

Ahumada, de la casa.



LEGENDARY Ribs

\$64.900



TRADITIONAL Ribs

500gr de costilla cruda

1000gr de costilla cruda

1/2 RACK \$52.900

FULL RACK \$64.900

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



BUFFALO BEEF Ribs

\$59.900

THE BURGERS



TODAS NUESTRAS BURGERS VIENEN ACOMPAÑADAS DE PAPAS A LA FRANCESA O PAPAS CASCO DE LA CASA

	M	L
	125GR	200GR
REAL BACON	\$32.900	\$38.500
Carne Angus, queso cheddar, tocineta ahumada y salsa de la casa.		
BRÛLÉE BURGER	\$33.900	\$36.900
Carne Angus, queso mozzarella, salsa con tomates confitados, tocino caramelizado y salsa de la casa.		
PULLED PORK	-	\$39.500
Carne Angus, 100 gr de pulled pork, queso mozzarella, anillos de cebolla y salsa de la casa.		
DOUBLE CHEESE	-	\$42.900
Carne Angus, tocineta, queso mozzarella, queso cheddar y salsa de la casa.		
QUILLERA BURGER	\$33.900	\$38.500
Carne Angus, mermelada de piña con tocineta ahumada, queso mozzarella, maíz tierno, papa rípio, mezcla de lechugas frescas con sour y salsa de la casa.		
SEXY CHEESE BURGER	\$35.900	\$41.900
Carne Angus, crotón de mozzarella, queso mozzarella, miel trufada, lechuga y salsa de la casa.		
CLASSIC CHEESE BURGER	\$30.900	-
Carne Angus, queso mozzarella, lechuga crespita, tomate y salsa de la casa.		



Sandwiches

BRISKET SANDWICH	\$36.900
150gr de brisket ahumado, queso mozzarella, chutney de manzana, alioli de ajo, en pan ciabatta.	
SMOKED PORK SANDWICH	\$38.500
150gr de bondiola ahumada bañada en salsa pepper jack, coleslaw salad.	
CRISPY CHICKEN SANDWICH	\$34.900
Pollo crocante, salsa de la casa, queso cheddar, tocineta ahumada, lechuga crespita con salsa sour cream, en pan ciabatta.	

TÍPICOS



BANDEJA PAISA \$37.900

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

AJIACO \$34.900

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

MONDONGO \$34.900

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

ARROZ DE CERDO \$39.900

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

POSTA CARTAGENERA \$39.900

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 BOLOGNESA \$34.900

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

PENNE CARBONARA \$34.900

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.

CESAR SALAD \$28.900

Mix de lechugas frescas, pollo al grill, queso parmesano, crotones y aderezo cesar.

Salads

HOUSE SALAD \$32.900

Mix de lechugas frescas, pollo al grill, queso fresco, maíz tierno, aguacate, cascos de tomate, queso parmesano, tocineta crocante, alioli de ajo y maní.

KIDS FAVORITES



CHEESE BURGER \$29.900

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

BUFFY TENDERS \$29.900

Tenders de pollo crispy acompañado de papas a la francesa. Acompañados jugo y galleta Buffalo.

Postres



\$13.900

FLAN DE COCO
FLAN DE QUESO
CUPCAKE DE PIÑA CON HELADO

BROWNIE CON HELADO
TORTA TRUFA Y CHOCOLATE

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.

CERVEZAS



CERVEZA BUFFALO ARTESANAL

Cremosa con notas
acarameladas
y afrutadas.

\$14.700

BBC	\$14.300
STELLA ARTOIS	\$14.300
CORONA	\$14.300
BUDWEISER	\$10.600
MICHELOB ULTRA	\$10.500
CLUB COLOMBIA	\$10.500

MICHELADAS

CORONA Base de clamato, zumo de limón, salsa inglesa y tabasco.	\$16.700
STELLA ARTOIS Base de extracto de piña, hierbabuena y zumo de limón.	\$16.800
CLUB COLOMBIA Mix de mandarina, mango y zumo de limón.	\$16.500

LITROS

UNA NO ES SUFICIENTE



BBC	\$29.600
CORONA	\$39.000
STELLA ARTOIS	\$38.800

COCKTAILS



Lunes a viernes | 12:00pm a 7:00 pm

2XS39.900

En cócteles
con este símbolo

BUFFALO BG - Jose Cuervo	\$28.000
OLD FASHIONED - JACK DANIEL'S	\$29.300
MOJITO - Havana Club	\$25.900
FRUTOS SALVAJES - GORDON'S	\$27.100
WHISKY SOUR - BUCHANAN'S	\$29.300
GUADALUPE - Oja Parr.	\$30.500
PIÑA COLADA - Havana Club	\$29.900
CALIFORNIA TROPICAL - Corona Extra	\$34.000
MARGARITAS - Jose Cuervo TRADICIONAL - MARACUYÁ - FRESA	\$29.500



Maracuyá
jengibre

Miel de Caña
Tamarindo

Sandía, Limón
Mandarina.

Corozo
Menta

SODAS

Saborizadas

\$13.700



SANGRÍAS

	COPA	JARRA
SANGRÍA BLANCA	\$30.000	\$94.900
SANGRÍA TINTO	\$30.000	\$94.900
SANGRÍA ROSE	\$30.000	\$94.900

BEBIDAS

AGUA NATURAL, CON GAS	\$6.900
GASEOSA 400ML COCA COLA, SPRITE, QUATRO, KOLA ROMÁN	\$8.700
JUGOS NATURALES FRESA, MANDARINA, MANGO, MARACUYÁ	\$9.200
JUGO DE COROZO	\$9.300
LIMONADAS NATURAL, CEREZADA, HIERBABUENA	\$9.300
LIMONADA DE COCO	\$12.500
SODA	\$7.500
TÉ FUZE TEA	\$7.200
TÉ HATSU	\$12.500
GINGER	\$7.900
JUGO DEL VALLE	\$4.600

CAFES

AMERICANO	\$7.900
AROMÁTICA	\$5.900
CAPUCCINO	\$10.900
EXPRESO	\$7.900

	COPA	BOTELLA
TARAPACÁ TINTO CABERNET	\$21.900	\$95.000
TARAPACÁ ROSE	\$21.900	\$95.000
TARAPACÁ SAUVIGNON BLANC	\$21.900	\$95.000
RAMÓN BILBAO TINTO	\$27.400	\$126.600
RAMÓN BILBAO BLANCO	\$27.400	\$126.600

WHISKEYS

	TRAGO	BOTELLA
GENTLEMAN JACK	\$21.900	\$340.000
BUCHANANS 12 AÑOS	\$27.400	\$320.000
BUCHANANS MASTER	\$32.900	\$330.000
BUCHANANS 18 AÑOS	\$43.800	\$490.000
BUCHANANS 375	-	\$185.000
OLD PARR 750	\$27.400	\$320.000
OLD PARR 500	-	\$220.000
GLENLIVET FOUNDER	\$27.400	\$320.000
SINGLETON 12 AÑOS	\$27.400	\$320.000

GIN AND TONICS

HENDRICK'S	\$38.000
GORDON'S	\$22.900

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



**NO OLVIDES QUE LOS RECUERDOS VALE LA PENA
EMPACARLOS PARA LLEVAR**

C.C. Doral. Cll. 79 #Cr. 51B -56 Local 6.
C.C. Buenavista 1. 2do piso - Plaza de comida

C.C. Buenavista 2. 4to piso.
C.C. Viva. 4to piso Calle Bistró.