

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



Buffalo
Grill.

MARGA
RITA
TIME



LO GRILL... Buffalo GRILL



**MARGA
RITA
RÍA**

30% De LUNES a VIERNES

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

\$29.900

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

M

125GR

L

200GR

REAL BACON

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

\$34.900

\$38.900



BRÛLÉE BURGER

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

\$34.900

\$38.900

PEPPER BURGER

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

\$36.900

\$40.900

DOUBLE CHEESE

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

-

\$42.900

PULLED PORK

Carne Angus, 100gr de pulled pork, queso mozzarella, anillos de cebolla 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 verde con salsa sour cream.



EL ARGENTINO

\$34.900

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

PHILY CHEESE STEAK

\$40.900

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

Lo que se COMPARTE



DEDITOS VIRALES 3 UNDS. \$19.90 4 UNDS. \$24.90
Deditos de queso, acompañados de miel trufada.

ALITAS \$32.90

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

ELIGE TU SALSA

SALSA BUFFALO

Salsa ligeramente picante con notas agrídulces, cremosa.

BBQ ORIGINAL

Ahumada, de la casa.

PEPPER JACK

A base de whisky y pimienta de cayena.

CHEESY FRIES \$19.90

Papas rústicas, bañadas en salsa de quesos y terminadas con una lluvia de tocino crocante.

CREAMY MAZORCA \$32.90

Mazorca desgranada fundida con queso mozzarella, coronada con pulled pork y pico de gallo.

EMPANADAS DE LECHÓN 3 UNDS. \$21.90

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

CHORIZO ARGENTINO 1 UND. \$17.90 2 UNDS. \$30.90

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

CONSUMÉ PAL GUAYABO \$14.90

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

CHICHARRÓN DE CHANCHO \$32.90

Terminado en horno al carbón. Acompañado de bollo limpio, salsa sour y ají de la casa.

PATACONES BG 4 UNDS. \$18.90 8 UNDS. \$32.90

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

Las 8 unidades vienen acompañadas de pulled pork.

ANILLOS DE CEBOLLA \$17.90

Anillos crocantes, acompañados de nuestra sour cream.

SALADS

THAI SALAD \$35.90

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 maní tostado.

HOUSE SALAD \$35.90

Mix de lechugas frescas, pollo al grill, queso fresco, maíz tierno, aguacate, cascos de tomate, queso parmesano, tocina 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 \$58.90

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

CHURRASCO \$58.90

300gr de jugoso corte madurado de lomo ancho en corte mariposa.

CHURRASCO DE CERDO \$38.90

Punta de anca en corte mariposa.

MEDIO POLLO AHUMADO \$44.90

½ pollo adobado llevado a cocción lenta, finalizado en horno al carbón.

PICANHA AMERICANA \$84.90

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

BABY BEEF \$62.90

250gr de tierno corte de lomo fino.

COWBOY DE CERDO \$48.90

400gr de corte que proviene del lomo de cerdo y parte del costillar, jugoso y tierno.

BUFFALO 4 CARNES \$62.90

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

CHICKEN GRILL \$36.90

300gr de clásica pechuga de pollo en horno al carbón.

BRISKET AHUMADO \$65.90

250gr de jugoso corte de pecho de res ahumado con nuestro rub de la casa en cocción lenta, terminado en horno al carbón.

SALMÓN AL CARBÓN \$59.90

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 \$48.90

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

LUNCH

PECHUGA AL GRATÍN \$31.90

Filete de pollo en salsa de quesos gratinada terminada con tocina crocante, acompañada de papa casco y ensalada de la casa.

PULLED PORK TERIYAKI \$30.90

Costilla de cerdo desmechada en salsa teriyaki acompañado de arroz blanco y madurito con suero.

CHURRASCO DE CERDO SALTEADO \$29.90

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 agrídulces, 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

\$66.900



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

\$132.900

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

BANDEJA PA 4-5 (PERS.)

\$189.900

1/2 pollo ahumado, chorizo argentino, 1/2 rack, brisket ahumado, yuca al mojo, papa casco, ensalada de la casa, salsa alioli y salsa BBQ.

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, chorizo argentino, 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	\$340.000
BUCHANANS MASTER.	\$32.900	-	\$330.000
GLENLIVET FOUNDER.	\$29.900	-	\$320.000
OLD PARR.	\$29.900	\$220.000	\$380.000
SINGLETON 12 AÑOS.	\$29.900	-	\$320.000
DON JULIO BLANCO.	\$29.900	-	\$320.000
GIN TANQUERAY	-	-	\$340.000
GIN HENDRICKS	-	-	\$390.000
RON LA HECHICERA	-	-	\$390.000
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



Maracuyá
Jengibre

Miel de Caña
Tamarindo

Sandía, Limón
Mandarina.

Corozo
Menta

\$14.900

COCTELES



PIÑA COLADA SIN LÁCTEOS	\$29.900
MOJITO	\$28.900
OLD FASHION	\$29.900
GIN TONIC <small>HENDRICK'S GIN</small>	\$38.900
GIN TONIC <small>GORDON'S</small>	\$23.900

BEBIDAS

GASEOSA 400ML COCA COLA, SPRITE, QUATRO, KOLA ROMÁN	\$9.900
SODA/GINGER	\$7.900
TÉ FUZE TEA	\$8.900
TÉ HATSU	\$12.900
AGUA <small>NATURAL, CON GAS</small>	\$7.900

JUGOS Y LIMONADAS



JUGOS NATURALES FRESA, MANDARINA, MANGO, MARACUYÁ, COROZO	\$10.900
LIMONADA NATURAL	\$9.900
LIMONADA DE COCO	\$14.900
LIMONADA CEREZADA	\$11.900
LIMONADA HIERBABUENA	\$10.900

CÁFÉS



AMERICANO	\$7.900
CAPUCCINO	\$9.900
ESPRESSO	\$7.900
AROMÁTICA	\$5.900

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

18+ PROHIBIDO REENVIAR A MENORES