



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



**Buffalo**  
Grill.



**DELIVERY**  
**300 698 9122**

Menú actualizado. Agosto de 2024

## Lo que se COMPARTE



**DEDITOS VIRALES** 3 UNDS. \$19.900 4 UNDS. \$24.900  
Deditos de queso, acompañados de miel trufada.

**ALITAS** \$32.900  
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.

**EMPANADAS DE LECHÓN** 3 UNDS. \$21.900  
Empanadas crocantes de maíz amarillo rellenas de lechón asado lentamente por 8 horas. Acompañadas de ají criollo.

**CHORIZO ARGENTINO** 1 UND. \$17.900 2 UNDS. \$30.900  
Con todo el sabor de las pampas argentinas, acompañado de bollo limpio, sour cream y ají de la casa.

**CONSUMÉ PAL GUAYABO** \$14.900  
Caldo de costilla de res ahumada, acompañado de arepa de maíz.

**CHICHARRÓN DE CHANCHO** \$32.900  
Terminado en horno al carbón. Acompañado de bollo limpio, salsa sour y ají de la casa.

**PATACONES BG** 4 UNDS. \$18.900 8 UNDS. \$32.900  
Patacones de plátano verde, acompañados de queso costeño, suero costeño y salsa criolla.  
**Las 8 unidades vienen acompañadas de pulled pork.**

## SALADS

**THAI SALAD** \$35.900  
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** \$35.900  
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** \$58.900  
300gr de jugoso corte madurado de la parte trasera del lomo ancho.

**CHURRASCO** \$58.900  
300gr de jugoso corte madurado de lomo ancho en corte mariposa.

**CHURRASCO DE CERDO** \$38.900  
Punta de anca en corte mariposa.

**MEDIO POLLO AHUMADO** \$44.900  
½ pollo adobado llevado a cocción lenta, finalizado en horno al carbón.

**PICANHA AMERICANA** \$84.900  
Angus beef, corte del cuarto superior trasero de la res, buen marmoleo x 350gr.

**BABY BEEF** \$62.900  
250gr de tierno corte de lomo fino.

**COWBOY DE CERDO** \$48.900  
400gr de corte que proviene del lomo de cerdo y parte del costillar, jugoso y tierno.

**BUFFALO 4 CARNES** \$62.900  
Jugosos cortes de carne (125gr), cerdo (125gr), pollo (150gr) y chorizo de ternera.

**CHICKEN GRILL** \$36.900  
300gr de clásica pechuga de pollo en horno al carbón.

**BRISKET AHUMADO** \$65.900  
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** \$59.900  
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** \$48.900  
Filete de róbalo al carbón, 2 acompañamientos a elección entre patacones, ensalada de aguacate, arroz de coco y arroz blanco.

# 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 agri-dulces, 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.



## THE BURGERS

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

M

1256R

L

2006R

### 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



### SEXY CHEESE BURGER

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

\$36.900

\$42.900

### QUILLERA BURGER

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.

\$35.900

\$39.900

### DOUBLE CHEESE

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

-

\$42.900

### PULLED PORK

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

-

\$42.900

## SANDWICHES



### PHILLY CHEESE STEAK

Pan artesanal, 120gr de Brisket ahumado, queso cheddar, cebolla caramelizada, alioli de ajo.

\$40.900



### EL ARGENTINO

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

\$34.900

### CRISPY CHICKEN SANDWICH

Pan artesanal, pollo crocante, salsa de la casa, queso cheddar, tocineta ahumada, lechuga crespa verde con salsa sour cream.

\$37.900

# 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.

# PASTAS



## SPAGUETTI BOLOGNESA \$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, tocina crocante, queso parmesano, terminadas en nuestro horno a la brasa, acompañadas de tostadas de pan ciabatta.

## 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.



## 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.

# TÍPICOS



## POSTEA 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.

## 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.

# POSTRES



## BROWNIE CON HELADO

## FLAN DE COCO

## TORTA DE CHOCOLATE

## FLAN DE QUESO

**\$16.900**

# CERVEZA BUFFALO ARTESANAL



Cremosa con nota acarameladas  
y afrutadas.

**\$14.700**

LA CERVEZA  
AL IGUAL QUE EL AMOR  
TÓMATELA HASTA EL  
FONDO



## BEBIDAS

<b>JUGOS NATURALES</b> FRESA, MANDARINA, MANGO, MARACUYÁ, COROZO	\$10.900
<b>LIMONADA NATURAL</b>	\$9.900
<b>LIMONADA HIERBABUENA</b>	\$10.900
<b>LIMONADA DE COCO</b>	\$14.900
<b>LIMONADA CEREZADA</b>	\$11.900
<b>TÉ FUZE TEA</b>	\$8.900
<b>TÉ HATSU</b>	\$12.900
<b>SODA/GINGER</b>	\$7.900
<b>AGUA</b> <small>MARANTAL</small> NATURAL, CON GAS	\$7.900
<b>GASEOSA 400ML</b> COCA COLA, SPRITE, QUATRO, KOLA ROMÁN	\$9.900



**DELIVERY**

**300 698 9122**