La Macheleria

STEAKHOUSE

LOS PRECIOS YA INCLUYEN IMPOCONSUMO | PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS COLOMBIANOS

ENTRADAS

MORCILLA Y CHORIZO

Acompañado de papa criolla

$19.500

CHINCHULINES

Chinchulines crocantes acompañados de papa criolla

$24.500

CHICHARRONES

Panceta de cerdo con corteza crocante y jugosa por dentro, acompañada de papa criolla

$29.500

CHAMPIÑONES SALTEADOS

Mix de champiñones portobello y parís salteados con tocineta chimichurri y queso parmesano

$26.000

TUÉTANO

El incomparable tuétano parrillado acompañado de maíz, tocineta y pan baguette

$23.000

CAZUELA DE QUESOS

Queso Paipa y Monterey Jack fundidos con chorizo artesanal parrillado, acompañado de pan baguette

$34.000

CARPACCIO DE RES

Lomo de res Premium cortado finamente, servido con chips de remolacha, rúgula y queso feta

$38.000

EMPANADAS ROSITA

Cinco empanadas rellenas de carne y papa servidas con ají criollo y cascos de limón

$26.000

ESCOGE UNA PROTEÍNA DE RES, CERDO, POLLO O PESCADO Y DOS ACOMPAÑAMIENTOS A ELECCIÓN

RES

MADURACIÓN AL VACÍO: Un proceso exclusivo donde la carne se conserva en un ambiente sin oxígeno, resaltando su sabor y manteniendo su frescura.

RIBEYE AHUMADO

Corte grueso proveniente del lomo ancho con grasa entreverada finalizado con técnica de ahumado

$66.500

NEW YORK

Corte grueso con cobertura de grasa lateral de la parte media de la chata

$66.000

FILET MIGNON

Medallones de lomo fino albardado con tocineta y bañado en salsa de champiñones

$71.000

PUNTA DE ANCA

Corte bife proveniente de la parte trasera de la res de excelente sabor y terneza media

$71.000

MADURADOS EN SECO: La maduración en seco es un proceso de añejamiento controlado de la carne, el cual permite en un tiempo determinado potenciar su sabor y terneza.

TOMAHAWK

Corte Premium de la casa con maduración en seco mayor a 30 días, proveniente del ribeye y las cinco primeras costillas de la res

$185.500

BISTECCA

Corte con maduración en seco mayor a 30 días donde se encuentra la combinación perfecta entre la chata y el lomo. Servido en cama de vegetales parrillados, tomates secos, champiñones y toques de queso parmesano

$208.000

COWBOY

Corte grueso madurado en seco procedente del lomo ancho y la costilla, la combinación ideal de excelente sabor

$92.000

T-BONE

Corte madurado en seco con hueso en forma de T, donde se resalta el sabor de la chata y la terneza del lomo fino

$92.000

COCCIÓN LENTA: Un método culinario que realza sabores y suaviza texturas, transformando los ingredientes a través de un cocinado prolongado y delicado.

MORRILLO

Corte de excelente sabor, hecho en cocción lenta y finalizado a la parrilla

$59.000

ACOMPAÑAMIENTOS A ELECCIÓN

- Ensalada fresca
- Papa francesa
- Papa criolla
- Piña asada aromatizada con canela
- Puré de papa
- Arepa de peto con queso
- Plátano maduro con queso y jalea de guayaba

ADICIONAL **$9.000**

CERDO

COSTILLA DE CERDO

Parrilladas y adobadas en salmuera de la casa, barnizadas con salsa de naranja y panela

$60.500

CODO DE CERDO

Corte blando y crocante proveniente del brazo del cerdo

$64.000

PESCADO

SALMÓN PARRILLADO

Parrillado con piel crocante **$65.500**

Parrillado bañado en salsa de camarones **$75.500**

POLLO

POLLO

Medio pollo deshuesado en salmuera de la casa, de piel crocante y jugoso **$54.000**

MENÚ INFANTIL

LOMO FINO

Trozos de lomo fino salteados, acompañados de papa francesa y bebida **$30.500**

PECHUGA

Trozos de pechuga salteada, acompañados de papa francesa y bebida **$23.000**

ADICIONES

Pan baguette	$4.000
Guacamole	$8.000

POSTRES

FLAN DE COCO

De textura cremosa servido con arequipe, salsa de frutos rojos y coco dulce tostado

$14.800

TORTA DE CHOCOLATE

Acompañada de helado

$14.800

MILHOJA DE CAFÉ

Crocante y rellena de fruta fresca

$27.500

BREVAS CON AREQUIPE

Acompañadas de queso asado

$14.800