



La Macheleria



STEAKHOUSE



LOS PRECIOS YA INCLUYEN IMPOCONSUMO



PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS COLOMBIANOS

ENTRADAS



MORCILLA Y CHORIZO

Acompañado de papa criolla

\$22.700

CHINCHULINES

Chinchulines crocantes acompañados de papa criolla

\$28.200

CHICHARRONES

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

\$34.500

CHAMPIÑONES SALTEADOS

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

\$29.500

TUÉTANO

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

\$27.500

CAZUELA DE QUESOS

Queso Paipa y Pecorino Romano fundidos con chorizo artesanal parrillado, acompañado de pan baguette

\$37.500

CARPACCIO DE RES

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

\$39.500



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



RES

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

\$210.000

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

\$228.000

COWBOY

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

\$105.000

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

\$105.000

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

\$75.000

NEW YORK

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

\$77.000

FILET MIGNON

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

\$79.500

PUNTA DE ANCA

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

\$79.500



CERDO

COSTILLA DE CERDO

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

\$69.500

CODO DE CERDO

Corte blando y crocante proveniente del brazo del cerdo

\$73.000



PESCADO

SALMÓN PARRILLADO

Parrillado con piel crocante

\$72.000

POLLO

POLLO

Pechuga de pollo deshuesada a la parrilla

\$52.000

ACOMPAÑAMIENTOS A ELECCIÓN

- Ensalada fresca
- Papa casco
- Papa criolla
- Piña asada aromatizada con canela
- Puré de papa
- Plátano maduro con queso y jalea de guayaba
- Vegetales parrillados

ADICIONAL **\$12.000**

ADICIONES

Pan baguette	\$6.000
Guacamole	\$12.000

MENÚ
INFANTIL

LOMO FINO

Trozos de lomo fino salteados, acompañados de papa casco y bebida

\$33.500

PECHUGA

Trozos de pechuga salteada, acompañados de papa casco y bebida

\$26.000

POSTRES

FLAN DE COCO

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

\$16.000

TORTA DE CHOCOLATE

Acompañada de helado

\$16.000

MILHOJA DE CAFÉ

Crocante y rellena de fruta fresca

\$29.500



BEBIDAS

GASEOSAS

Coca Cola	\$9.800
Coca Cola Zero	\$9.800
Ginger Schweppes	\$9.800
Soda Schweppes	\$9.800
Tonica Schweppes	\$9.800

AGUA MANANTIAL

Con Gas	\$9.500
Sin Gas	\$9.500

JUGOS NATURALES

Jugo Mandarina	\$14.500
Jugo de Mango en Agua	\$9.800

SODAS

Sodas de Temporada	\$16.800
--------------------	----------

LIMONADAS

Limonada de Coco	\$13.500
Limonada Natural	\$9.000
Limonada Hierbabuena	\$13.500

BEBIDAS CALIENTES

Aromática	\$8.500
Capuccino	\$12.000
Macchiato	\$9.000
Expresso Sencillo	\$8.500
Expresso Doble	\$13.000
Americano	\$9.000
Latte	\$10.500

CERVEZAS

Stella Artois	\$15.500
Corona	\$15.500
Club Colombia Dorada de Barril	\$12.500
Erdinger Weissbier	\$27.000
Innis	\$27.000
Bitburger sin Alcohol	\$22.000

SANGRIA

Jarra	\$120.000
Media	\$70.000

POUSCAFES

Amaretto Disaronno	\$30.000
--------------------	----------