



La Macheleria



STEAKHOUSE



LOS PRECIOS YA INCLUYEN IMPOCONSUMO

| PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS COLOMBIANOS

ENTRADAS



CHAMPIÑONES SALTEADOS

Champiñones salteados con tocineta, chimichurri y queso parmesano acompañado de pan baguette.

\$30.500

CHINCHULINES

Chinchulines crocantes acompañados de arepa de la casa.

\$29.700

CHICHARRONES

Panceta de cerdo con corteza crocante y jugosa por dentro, acompañada de suero costeño, aji de lulo y arepa de la casa.

\$34.500

TUÉTANO

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

\$28.900

CAZUELA DE QUESO

Queso Paipa fundido 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 paipa

\$39.900



ADICIONES

Pan baguette	\$6.000
Guacamole	\$13.000

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

RES

CORTES NACIONALES

MADURADOS AL VACÍO

RIBEYE AHUMADO

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

\$78.000

NEW YORK

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

\$79.000

FILET MIGNON

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

\$83.000

PUNTA DE ANCA

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

\$83.000

CORTES NACIONALES

MADURADOS EN SECO

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

\$215.000

COWBOY

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

\$110.000

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

\$110.000

CORTES IMPORTADOS

BIFE PALETERO

Corte Angus de excelente ternez y sabor

\$132.000

BIFE ANGOSTO

Corte Angus con grasa entreverada y lateral.

\$139.500

OJO DE BIFE

¡Un imperdible! Corte Angus celebré por su jugosidad terneza y sabor inigualable.

\$170.500

DENVER STEAK

Corte Angus de excelente marmoreo y sabor intenso, que conquista a los amantes de la buena carne.

\$139.500

PORTERHOUSE

Corte Angus americano, célebre entre los cortes con hueso, combina en una sola pieza la suavidad del lomo y el sabor intenso del bife.

\$415.000



CERDO

COSTILLA DE CERDO

Adobada en seco, cocción lenta por 12 horas, finalizada al Jospier y glaseada con reducción de naranja y panela.

\$69.500

CODO DE CERDO

En cocción lenta por 14 horas hasta alcanzar una textura suave por dentro y crocante por fuera.

\$73.000



PESCADO

SALMÓN PARRILLADO

Parrillado con piel crocante acompañado de rúgula, tomate cherry, un toque de queso parmesano y salsa de la casa.

\$75.000

POLLO

MEDIO POLLO ROSTIZADO

Acompañado de papa casco con ajillo y ensalada fresca.

\$52.000

ACOMPAÑAMIENTOS A ELECCIÓN

- Ensalada fresca
- Papa casco con ajillo y queso parmesano
- Papa sour
- Piña asada aromatizada con canela

ADICIONAL \$13.000

- Risoni
- Plátano maduro con queso y jalea de guayaba
- Vegetales parrillados
- Mazorca dulce bañada en queso y polvo de tocineta.

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA MACHELERA

Con carne Angus importada, una explosión de sabores acompañada de papa casco con ajillo.

\$51.500

HAMBURGUESA TRADICIONAL

Con carne Angus importada acompañada de papa casco con ajillo.

\$48.000

VEGETARIANO

FETTUCCINE

Bowl de fettuccine con champiñones y queso parmesano.

\$42.000

MENÚ INFANTIL

LOMO FINO

Trozos de lomo fino salteados, acompañados de papa casco o risoni y bebida.

\$33.500

PECHUGA

Trozos de pechuga salteada, acompañados de papa casco o risoni y bebida.

\$26.000

POSTRES

FLAN DE COCO

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

\$16.000

POSTRE DE TEMPORADA

\$19.000

COPA DE HELADO

Con frutos rojos.

\$14.000

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	\$15.500
Erdinger Weissbier	\$27.000
Innis	\$27.000
Bitburger sin Alcohol	\$22.000

SANGRIA

Jarra	\$120.000
Media	\$70.000

POUSCAFES

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

VINOS

PARA TOMAR EN COPA

 RAMANEGRA MALBEC	\$35,000
 LIVANA CABERNET SAUVIGNON	\$35,000
 LIVANA SAUVIGNON BLANC	\$35,000
 LIVANA ROSÉ	\$35,000

ESPAÑA

FINCA ANTIGUA TEMPRANILLO	\$168,000
FINCA ANTIGUA MERLOT	\$170,000
EMPORDA CATALUÑA 5 FINQUES	\$220,000
EMPORDA CATALUÑA 3 FINQUES	\$142,000
MONTALVO WILMOT VERDEJO	\$142,000
MONTALVO WILMOT VARIETALES	\$158,000
CAVA CAN XA	\$180,000
VIÑA ALBERDI	\$298,000

ARGENTINA

RAMANEGRA MALBEC	\$142,000
RAMANEGRA RESERVA MALBEC	\$200,000
FLECHA DE LOS ANDES GRAN MALBEC	\$220,000
CASONA LOPEZ MALBEC	\$156,000
CASONA LOPEZ CABERNET SAUVIGNON	\$156,000
CASONA LOPEZ CHARDONAI	\$156,000
FINCA LA LINDA ROSE	\$142,000
CEPA TRADICIONAL	\$158,000
CLOS DE LOS SIETE	\$310,000
VIVE ROSE MALBEC	\$142,000
RECONTRA MALBEC	\$142,000

COPA

ITALIA

BOTELLA

CHIANTI DOCG	\$176,000
--------------	-----------

CHILE

BOTELLA

TABALI VETAS BLANCAS	\$210,000
CAVERNET FRANC	
TAVALI VETAS BLANCAS	\$210,000
SYRAH	
ARBOLEDA CARMENERE	\$210,000

URUGUAY

BOTELLA

CARRAU TANNAT	\$142,000
CARRAU MERLOT	\$142,000
CARRAU TANNAT RESERVA	\$186,000

EEUU

BOTELLA

COLLECTION FIELD BLEND	\$202,000
------------------------	-----------

SUDÁFRICA

BOTELLA

SELENA RED BLEND	\$220,000
------------------	-----------

PORTUGAL

BOTELLA

REGUENGOS TINTO 1/2	\$79,000
BOTELLA	

COCKTAILS

GIN TONIC GORDON'S

Ginebra, tónica y toronja
\$36.000

MARGARITA

Tequila, zumo de limón, triple sec y sirope
\$38,000

DON FRANCO

Tequila, whisky y amaretto
\$43,000

MOJITO

Ron, soda, macerado de hierbabuena, sirope y zumo de limón
\$35,000

MOSCOW MULE

Vodka, sirope de jengibre, zumo de limón y ginger beer
\$43,000

LICORES

AGUARDIENTE

Amarillo de manzanares

BOTELLA
\$160,000

TRAGO
\$18,000

RON

Sailor Jerry

BOTELLA
\$190,000

TRAGO
\$22,000

VODKA

Smirnoff N° 21

BOTELLA
\$200,000

TRAGO
\$24,000

TEQUILA

Jose Cuervo
Patrón Reposado

BOTELLA
\$200,000
\$390,000

TRAGO
\$24,000
\$37,000

WHISKY

Buchanan's 12
Buchanan's 18
Glenfiddich 12 años
Glenfiddich 15 años
Monkey shoulder

BOTELLA
\$310,000
\$460,000
\$330,000
\$410,000
\$280,000

TRAGO
\$33,000
\$45,000
\$34,000
\$40,000
\$30,000