

MENÚ





CORTES



PICANA	250g	BS. 60
CUADRIL	300g	BS. 50
BIFE DE CHORIZO	250g	BS. 50
LOMO	250g	BS. 50



EMBUTIDOS

CHORIZO ARTESANAL	BS. 15
CHORIZO COBOLDE	BS. 15
MORCILLA	BS. 10



GUARNICIONES Y ACOMPANAMIENTOS

PAPA FRITA	BS. 10
ARROZ CON QUESO	BS. 10
YUCA FRITA	BS. 15
PLÁTANO FRITO	BS. 15
BATATAS FRITAS (CAMOTE)	BS. 15
MACARRONES CON QUESO (MAC CHEESE)	BS. 20
AROS DE CEBOLLA	BS. 20





APERITIVOS



EMPANADAS **BS. 8** UNIDAD

CARNE AL DISCO.
RELLENAS DE CARNE ASADA
CORTADA A CUCHILLO COCINADAS
CON VINO MALBEC AL DISCO

**GIBA QUESO
Y MORCILLA.**
RELLENAS DE SALTEADO DE
MORCILLA CEBOLLA Y QUESO
MESCLADO CON PEQUEÑOS
TROZOS DE GIBA COCIDA A
LA PARRILLA



MATAMBRE Y CHORIZO.
RELLENAS DE CARNE DE MATAMBRE
Y CHORIZO SALTEADOS Y
COCINADOS AL DISCO

POLLO AL DISCO
RELLENAS DE CARNE DE POLLO
GRILLADO Y DESMENUZADO PARA
LUEGO SER GUIZADA CON VERDURAS
AL DISCO

**CHOCLO
PARRILLERO**
(SOLO EN TEMPORADA)

CHOCLO COCIDO, GRILLADO A LA PARRILLA CUBIERTO CON
NUESTRA MAYONESA DE TUNETANO CASERA, POLVOREADA
CON QUESO ROLLADO, CHILE Y ADOBO ESPECIAL.

**BS.
30**

**PAPAS CHEDDAR
Y TOCINO BS. 25**

PAPAS FRITAS BAÑADAS EN SALSA DE QUESO CHEDDAR,
CUBIERTAS CON TROZOS DE TOCINO Y LOMO AHUMADO.



**PAPAS CHEDDAR
Y PULLED PORK BS. 30**

PAPAS FRITAS BAÑADAS EN SALSA DE QUESO CHEDDAR, CUBIERTAS
CON MECHADO DE PULLED PORK Y JALAPEÑOS

HAMBUR GUESAS

FUEGO 4.0z 6.0z
BS.20 BS.25

CARNE ARTESANAL DE HAMBURGUESA, QUESO CHEDDAR, TOCINO GRILLADO.

LUMBRE BS.22 BS.28

CARNE ARTESANAL DE HAMBURGUESA, QUESO CHEDDAR, JAMÓN Y PIÑA SELLADA A LA PARRILLA

FLAMA BS.22 BS.28

CARNE ARTESANAL DE HAMBURGUESA, QUESO MOZZARELLA, CHAMPIÑONES SALTEADOS EN QUESO AZUL

LLAMA BS.22 BS.28

CARNE ARTESANAL DE HAMBURGUESA, QUESO MOZZARELLA, CEBOLLA CARAMELIZADA, MONTADO CON UN HUEVO FRITO

BRASA BS.20 BS.25

CARNE ARTESANAL DE HAMBURGUESA, QUESO CHEDDAR, PEPINILLOS, SALSA ESPECIAL

HOQUERA BS.35 BS.45

DOBLE CARNE ARTESANAL DE HAMBURGUESA DOBLE QUESO CHEDDAR, DOBLE TOCINO, Y HUEVO FRITO EN EL CENTRO.

SANDWICHES

LOMITO BS.35

FILETES DE LOMO GRILLADO A LA PARRILLA, CUBIERTA CON QUESO MOZZARELLA, EN UNA CAMA DE LECHUGA, RECUBIERTO CON TOMATE, PIMIENTOS GRILLADOS Y HUEVO.

MATAMBRE BS.30

MATAMBRE TIERNIZADO, GRILLADO A LA PARRILLA CON UNA CAMA DE MOSTAZA Y UNA MEZCLA DE TOMATE RALLADO CON ESPECIAS.

BS.40

CORTE DE VACIO GRILLADO A LA PARRILLA PARA LUEGO SER CORTADO A CUCHILLO EN FINOS CORTES, RECUBIERTO DE QUESO PROVOLONE Y SALSA CRIOLLA

BS.35

FILETE DE POLLO GRILLADO A LA PARRILLA, RECUBIERTA CON TOMATES Y PALTA GRILLADOS, EN UNA CAMA DE LECHUGA Y TOCINO.

VACIO

POLLO



A LA PARRILLA

PICADO DE
GIBA

BS. 45



PICADO DE
VACIO

BS. 50

**ALITAS
DE POLLO**

SALSAS		
- MOSTAZA Y MIEL.	4 PIEZAS	BS. 25
- BBQ.	8 PIEZAS	BS. 40
- PICANTE.	12 PIEZAS	BS. 50

ALITAS DE POLLO, ADOBADAS Y SAZONADAS, SEPARADAS EN ALA Y MUSLO, COCINADAS A LA PARRILLA, ACOMPAÑADAS DE PAPAS FRITAS

TIRAS DE POLLO BS. 40

300GR DE PECHUGA DE POLLO CORTADA EN TIRAS, ADOBADAS Y SAZONADAS. COCINADAS A LA PARRILLA, ACOMPAÑADAS DE PAPAS FRITAS.

**COSTILLA
DE CERDO
A LA BBQ**

COSTILLAS DE CERDO TRATADAS EN PERIODOS LARGOS DE COCCION AL HORNO, PARA SER SELLADAS Y AHUMADAS A LA PARRILLA, BAÑADAS EN SALSA BBQ, ACOMPAÑADA DE MACARRONES CON QUESO Y ENSALADA DE COLES.

BS. 60

**POLLO A LA
PARRILLA**

250 GR DE PECHUGA DE POLLO COCINADA A LA PARRILLA ACOMPAÑADA CON QUARNICIONES DE PAPA FRITA Y ARROZ CON QUESO, Y OTRAS QUARNICIONES AL IGUAL QUE CON NUESTROS CORTES DE CARNE.

BS. 35

