



# ME NÚ

---

BOLERA

---





## COMIDA CASUAL

<b>EMPANADAS</b>	\$9.800
Dos empanadas acompañadas de ají casero.	
<b>DEDOS DE QUESO APANADOS</b>	\$19.900
Cuatro dedos de queso apanados, acompañados de mermelada de tomate.	
<b>ALITAS BBQ</b>	\$24.000
Alitas de pollo napadas en salsa BBQ, acompañadas de zócalos de papa.	
<b>CHORIPÁN</b>	\$22.400
Chorizo a las brasas con chimichurri argentino original, acompañado de papas a la francesa.	
<b>PERRO CALIENTE</b>	\$22.900
Salchicha americana, queso rallado, papa ripio, piña en almíbar, cebolla picada y salsas.	
<b>CLUB SÁNDWICH</b>	\$36.800
Pechuga de pollo a la plancha, tocineta crocante, huevo frito, jamón tipo York, queso mozzarella, lechuga y tomate con mayonesa de ajo, acompañado de papas a la francesa.	
<b>SÁNDWICH COMBINADO</b>	\$19.000
Sándwich caliente elaborado con pan tajado, jamón y queso, acompañado de papas a la francesa.	
<b>SÁNDWICH DE PULLED PORK</b>	\$32.000
Sándwich de cerdo desmechado en salsa barbacoa y ensaladilla de col, acompañado de papas en cascos.	
<b>SÁNDWICH DE POLLO Y AGUACATE</b>	\$32.500
Sándwich de pollo napado con aguacate y mango, acompañado de papas a la francesa.	
<b>SÁNDWICH DE PHYLLIS CHEESESTEAK</b>	\$36.900
Sándwich a nuestro estilo, con carne de res, cebolla caramelizada, crema y salsa cheddar.	
<b>TACOS DE RES Y CERDO CROCANTE</b>	\$43.600
Dos tacos de res y dos tacos de cerdo, acompañados de guacamole y sour cream.	
<b>ENSALADA DE FRUTAS</b>	\$20.000
Variedad de frutas con crema de leche, salsa de mora y queso rallado.	

## HAMBURGUESAS

---

### HAMBURGUESA FUNGHI

Carne madurada, queso, lechuga, cebolla, tomate y champiñones salteados, acompañada de papas a la francesa.

\$37.500

### HAMBURGUESA CLÁSICA

Pan tipo brioche, nuestra carne, queso mozzarella, tomates frescos y lechuga romana, acompañada de papas a la francesa.

\$34.500

### HAMBURGUESA CRIOLLA

Carne madurada, queso, lechuga, tomate, huevo frito y hogao, acompañada de papas a la francesa.

\$36.500

### HAMBURGUESA DOBLE CARNE

Doble carne madurada, lechuga, cebolla, tomate y queso, acompañada de papas a la francesa.

\$46.500

### HAMBURGUESA CHEDDAR CON TOCINETA

Pan tipo brioche, tocineta crocante, mermelada de cebolla, queso mozzarella, queso cheddar y salsa Jack Daniel's, acompañada de papas a la francesa.

\$41.500

### HAMBURGUESA DE LENTEJAS

Carne hecha con lenteja y avena, servida en pan artesanal sobre lechuga, tomate y cebolla caramelizada, acompañada de papas a la francesa.

\$19.500





## PAPAS FRITAS

---

### CLÁSICA

Papas a la francesa con salchicha americana y salsas.

\$20.000

### TOCINETA, SALCHICHA Y CHEDDAR

Papas a la francesa con tocineta, salchicha, queso y salsa cheddar.

\$27.000

### SALCHICHA, CHORIZO Y QUESO

Papas a la francesa con chorizo y queso.

\$28.700

### TODO TERRENO

Papas a la francesa con chorizo, salchicha, tocineta, guacamole, queso y salsa cheddar.

\$30.900

## PLATOS FUERTES

---

### BABY BEEF

Lomito fino de res a la parrilla, acompañado de salsa baby y chimichurri.

\$56.500

### BIFE DE CHORIZO

Corte de lomo ancho de res con chimichurri, acompañado de salsa baby.

\$51.500

### PECHUGA A LA PLANCHA

Filete de pechuga de pollo de 250g marinado y asado a la plancha.

\$40.000

### \*PICADA PARA DOS PERSONAS

Lomo de res, pechuga, escalope de cerdo, chorizo, morcilla coctel, acompañada de papas criollas, arepa paisa, patacones, chimichurri, ají y guacamole.

\$80.000

#### Elige un acompañamiento:

Ensalada de la casa, casquitos de papas, patacones o arroz blanco.

\*No incluye acompañamiento.

## BOWLS

### DE QUINUA

Quinoa toteada, aguacate, garbanzos, pepino, espárragos y mango, aderezado con vinagreta de la casa.

\$29.400

### ARROZ INTEGRAL Y VEGETALES

Sobrecama de arroz integral, espárragos, zanahorias baby, mango, brócoli, berenjena y zucchini.

\$29.400

### CON VEGETALES Y SEMILLAS

Quinoa toteada, aguacate, apio, maíz, arveja, champiñones, tomates secos, semillas de girasol y queso paípa con vinagreta de la casa.

\$29.400

## ADICIONALES

Acompaña tu selección con uno de los siguientes productos:

### POLLO

\$9.900

### CAMARONES

\$16.600

### SALMÓN

\$17.000

### LOMITO DE RES

\$19.800

## MENÚS INFANTILES

### MINI BABY BEEF

150g de filete de lomo hecho a la plancha servido con papas a la francesa.

\$29.000

### CANASTA DE POLLO CROCANTE

Cinco deditos de pollo acompañados de papas a la francesa.

\$28.900

### DEDITOS DE PESCADO APANADOS

Cuatro deditos de pescado apanados en panko, acompañados de papas a la francesa.

\$28.900

### PASTA CON POLLO

Pasta larga salteada con pollo, crema y queso parmesano.

\$28.900

### PASTA CARBONARA

Salteada con tocineta y queso parmesano.

\$28.900

### PASTA BOLOGNESA

Acompañada de carne de res en salsa a base de tomate chonto.

\$28.900





## POSTRES

CHEESECAKE DE AREQUIPE	\$16.900	MILHOJA DE AREQUIPE	\$17.900
------------------------	----------	---------------------	----------

## BEBIDAS FRÍAS

LIMONADA NATURAL	\$6.300	JUGO EN LECHE	\$6.600
JUGO EN AGUA	\$5.600	AGUA EN BOTELLA	\$4.500
KOLA SOL	\$5.900	MALTEADA	\$12.000
GASEOSA	\$6.200	SALPICÓN	\$10.800
JUGO DE NARANJA	\$6.900		

## BEBIDAS CALIENTES

TINTO	\$3.100	AROMÁTICA	\$3.100
CAFÉ CON LECHE	\$4.700		

## SODAS

DE FRUTOS ROJOS	\$11.300	ARAZÁ Y GULUPA	\$11.300
UVA ISABELLA	\$11.300	LIMONADA DE PANELA	\$11.300
FRUTOS AMARILLOS	\$11.300		

## CERVEZAS

CLUB COLOMBIA	\$8.300	AGUILA	\$7.300
CORONA	\$11.800	AGUILA LIGHT	\$7.300
STELLA ARTOIS	\$11.800	POKER	\$7.300
HEINEKEN	\$10.800		

## APERITIVOS

	BOTELLA
<b>CAMPARI</b>	\$215.500
<b>APEROL</b>	\$204.000
<b>CINZANO ROSÉ</b>	\$92.900
<b>CINZANO BLANCO</b>	\$92.900

## COCTELES TRADICIONALES

<b>MOSCOW MULE</b> Vodka Absolut, zumo de limón, ginger beer, espuma de jengibre y canela.	\$21.000
<b>GIN TONIC</b> Ginebra Gordon's, agua tónica, acompañante pepino, romero y pimienta.	\$24.000
<b>GIN TONIC ROSÉ</b> Ginebra Gordon's, agua tónica y concentrado de frutos rojos.	\$24.000
<b>MARGARITA</b> Tequila Olmeca Reposado, triple sec, zumo de limón y sal de limón.	\$25.000
<b>MOJITO</b> Ron Blanco Bacardí, sirope simple, limón, hierbabuena y soda.	\$22.000
<b>PIÑA COLADA</b> Ron blanco, jugo de piña y crema de coco.	\$24.000
<b>CAFÉ IRLANDÉS</b> Whisky irlandés, café y crema batida.	\$23.000

## VINOS TINTOS

	COPA	BOTELLA
<b>MARQUÉS DE RISCAL RESERVA</b> Tempranillo, Graciano, Rioja España.		\$327.000
<b>ALTO LOS CARNEROS RESERVA</b> Tempranillo, España.		\$126.000
<b>TORO BRAVO</b> Tempranillo, Merlot, Valencia.	\$20.000	\$87.200
<b>TORO BRAVO</b> Cabernet Sauvignon, Monastrell, España.		\$103.000
<b>UNDURRAGA RESERVA</b> Cabernet Sauvignon, Chile.		\$189.000
<b>SALENTEIN RESERVA</b> Cabernet Argentina.		\$320.000
<b>CALLIA</b> Cabernet Sauvignon, Argentina.		\$116.000
<b>UNDURRAGA RESERVA</b> Merlot, Chile.		\$189.000
<b>ALTOS LOS CARNEROS RESERVA</b> Merlot, Chile.		\$125.000
<b>PORTILLO</b> Merlot, Mendoza Argentina.		\$145.000
<b>ALTO LOS CARNEROS RESERVA</b> Malbec, Argentina.		\$125.000
<b>CALLIA</b> Malbec, Argentina.		\$116.000
<b>SALENTEIN RESERVA</b> Malbec, Argentina.		\$320.000
<b>PORTILLO</b> Malbec, Mendoza Argentina.		\$145.000
<b>LA MALDITA</b> Garnacha, España.		\$155.200
<b>RESERVADO CONCHA Y TORO</b> Carmenere, Chile.		\$85.000

## BLANCOS

	COPA	BOTELLA
<b>MARQUÉS DE RISCAL</b> Verdejo, Rueda, Valladolid España.		\$165.850
<b>TORO BRAVO</b> Verdejo, Sauvignon Blanc.	\$20.000	\$87.200
<b>ALTO LOS CARNEROS</b> Verdejo, vino de España.		\$126.000
<b>UNDURRAGA RESERVA</b> Sauvignon Blanc, Chile.		\$189.000
<b>PORTILLO</b> Sauvignon Blanc, Argentina.		\$145.000
<b>RESERVADO CONCHA Y TORO</b> Sauvignon Blanc, Chile.		\$85.000
<b>LA MALDITA</b> Garnacha Blanca, España.		\$193.000
<b>UNDURRAGA RESERVA</b> Chardonnay, Chile.		\$189.000
<b>CALLIA</b> Chardonnay, Argentina.		\$116.000
<b>ALTO LOS CARNEROS RESERVA</b> Sauvignon Blanc, Chile.		\$125.000
<b>SALENTEIN RESERVA</b> Chardonnay, Argentina.		\$315.000

## ROSADOS

	BOTELLA
<b>LA MALDITA</b> Garnacha Rosé, España.	\$159.200
<b>PORTILLO</b> Rosé, Malbec, Argentina.	\$145.000
<b>CALLIA</b> Syrah Rosé, Argentina.	\$116.000
<b>RESERVADO CONCHA Y TORO</b> Rosé, Chile.	\$80.000

## ESPUMANTES

	BOTELLA
<b>CHANDON EXTRA BRUT</b> Pinot noir, Chardonnay, Mendoza Argentina.	\$191.000
<b>MONTELVINI</b> Promosso Blanco Extra Dry, Italia.	\$127.000
<b>MONTELVINI</b> Rosé Brut, Italia.	\$127.000

## LICORES

	BOTELLA
<b>WHISKY OLD PARR</b>	\$255.000
<b>WHISKY BUCHANAN'S 12 AÑOS</b>	\$259.000
<b>AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO</b>	\$93.000
<b>AGUARDIENTE NECTAR</b>	\$70.000

Estos precios incluyen el 8 % del impuesto al consumo nacional.