

NUEVO
Producto

Ceviche de Chicharrón



Chinchullines



Papas Con Tocineta Y Queso Cheddar



Mozarellines



Alitas

*Elige entre salsa miel picante o salsa BBQ.



ENTRADAS

Empanadas



Arepa de Choclo

Arepa de Choclo con queso

\$17.900



Ceviche de Chicharrón \$28.900

Chicharrón, salsa BBQ, salsa miel picante, cebolla, pimentón, morcilla y limón.

Chinchullines \$25.900

Chinchullines con papa criolla

Papas con Tocineta y Queso Cheddar \$24.900

Empanadas \$24.900

5 Empanadas de carne con aji

Mozarellines \$21.900

6 deditos de queso con salsa de mora y Arequipe

Alitas

Acompañadas con papa casco, apio y zanahoria

x 10 Unid. \$40.900

*5 muslitos y 5 coditos

x 20 Unid. \$60.900

*10 muslitos y 10 coditos

Chicharrón \$27.900

Chicharrón con papa criolla

Chicharrón Apanado \$27.900

Chicharrón con papa criolla

Picada Super Mis \$37.900

Entrada de Chicharrón, morcilla, chorizo, patacones, aji y hogao.

Picadita Super Mis



Chicharrón



Chicharrón Apanado



Mondongo



Lentejas



Frijol



Verduras



Ajiaco



SOPITAS

Las Pequeñas

- Sopita de Mondongo \$18.900
- Sopita de Verduras \$16.900
- Sopita de Lentejas \$16.900
- Sopita de Ajiaco \$16.900
- Sopita de Frijol \$16.900

En Combos con arroz & aguacate \$21.900



Patacones

4 patacones de plátano con hogao

\$16.900



- imágenes de referencia -



Bife de Punta

con papa salada y guacamole.

\$66.900



Bife Paletero



Rib Eye



Solomito



T-Bone

Rib Eye Mar & Tierra



Toma Hawk

con papa criolla y ensalada de temporada.

\$121.900

Bife Paletero

con papa criolla, guacamole y ensalada de temporada.

\$61.900

Rib Eye

con chicharrón, guacamole y papa criolla.

\$66.900

Solomito

Medallones de lomo, tocineta en trozos, queso cheddar y papa criolla.

\$67.900

T-Bone

con papa salada y guacamole

\$71.900

Rib Eye Mar & Tierra

Aprox. 300gr de rib eye, dos langostinos a la parrilla, acompañado de papa criolla al romero.

\$81.900

CORTES GRUESOS

- imágenes de referencia -





Punta de Anca



Baby Beef



Churrasco Argentino

con morcilla, arepa, papa casco y un toque de chimichurri.

\$57.900

Punta de Anca

Acompañada con chorizo, papa criolla, arepa y ensalada de temporada.

\$66.900

Churrasco

con arepa, papa salada y ensalada de temporada.

\$50.900

Baby Beef

con arepa, papa criolla y ensalada de temporada.

\$64.900

Parrillada

con carne de res, pechuga, costilla de cerdo BBQ, morcilla, chorizo, arepa, papa criolla y guacamole.

\$54.900



Churrasco



Picada Mis Carnes

\$104.900

Con carne de res, pechuga asada, costillas de cerdo, chicharrón, chorizo, morcilla, arepa de queso, plátano maduro y papa criolla.



CARNES FINAS





Campesina

Cazuela con arroz, morcilla, maíz tierno, aguacate, carne desmechada, plátano maduro, huevo frito y hogao.

\$37.900

Lentejas

Cazuela con lentejas, arroz, aguacate, plátano, tocineta, chorizo y huevo frito.

\$38.900



CRIO- LLOS

Cazuelas



Patacón Berraco



Frijolada

Sobrebarriga

con papa salada, huevo frito, arroz de la casa, aguacate y salsa grillé.

\$46.900

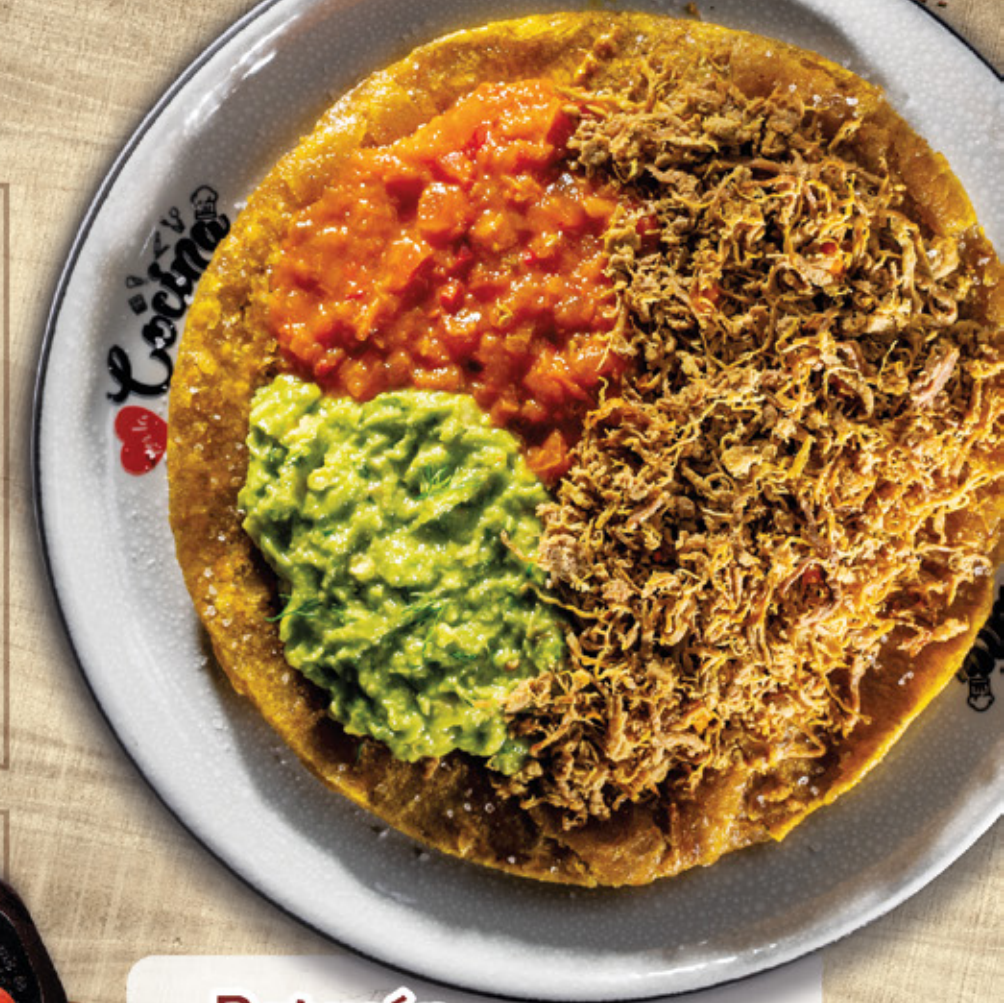


mis Carnes

Calentado Paisa



Bandeja Paisa



Patacón Carne

Carne desmechada con guacamole y hogao.

\$39.900

Frijolada

con arroz, chicharrón, chorizo, huevo frito, tajaditas de plátano y aguacate.

\$39.900

Calentado Paisa

Carne de res, chicharrón, huevo frito, mezcla de arroz y frijol, tajada de plátano y arepa.

\$42.900

Patacón Berraco

con chicharrón, morcilla, chorizo, costilla de cerdo BBQ, papa criolla, guacamole y hogao.

\$47.900

Bandeja Paisa

con carne molida, morcilla, chorizo, chicharrón, frijol, huevo frito, arroz, arepa y aguacate.

\$48.900



Combo Ajiaco

Ajiaco

con arroz, pierna pernil o pechuga y aguacate.
*Pídelo con alcapanas y crema de leche.

\$41.900

Mondongo

con arroz, pierna pernil o pechuga y aguacate.

\$41.900



Combo Mondongo

SOPAS



Pechuga Gratinada

Con papa criolla y ensalada de temporada

\$41.900



Pechuga Ranchera



Pechuga San Fermín



Pechuga Champiñones



Pechuga Parrilla

Acompañada de papa criolla y ensalada de temporada.

\$36.900

Pechuga San Fermín

con jamón, queso y papa francesa.

\$42.900

Pechuga Ranchera

gratinada con chorizo y tocineta, con papa criolla y ensalada de temporada.

\$46.900

Pechuga Champiñones

gratinada con papa en casco y arroz de la finca.

\$44.900

Lomo Napolitano

Lomo de cerdo a la parrilla gratinado con rodaja de tomate y papas en casco.

\$44.900



CERDO



Chuleta Valluna

Costillas BBQ

costillas de cerdo bañadas en Salsa BBQ y papa en casco.

\$52.900

Chuleta Valluna

con arroz de la finca y papa francesa.

\$45.900



Costillas BBQ

**PECHU-
GAS**

- imágenes de referencia -

PESCA- DOS

- imágenes de referencia -



**Trucha
a la Parrilla**

**Mojarra
Frita**



Mojarra Frita

con patacones (hogao y Guacamole) y arroz.

Trucha a la Parrilla

con patacones (hogao y guacamole) y arroz de la finca.

**Tilapia en salsa
de Camarones**

con patacones con hogao y guacamole más ensalada de temporada.

Salmón

con patacones con hogao y guacamole, acompañado de ensalada de temporada.

Cazuela de Salmón

Sopa con trozos de salmón y camarones acompañada de arroz blanco y aguacate.

\$44.900

\$46.900

\$51.900

\$56.900

\$42.900

**Tilapia en
Salsa de Camarones**



Salmón



**Cazuela
de Salmón**



**Róbalo
Apanado**

con papa francesa y fruta tropical.

\$41.900



**Ensalada
Mediterránea**

Lechuga, tomate cherry, olivas negras, queso parmesano con un toque de aceite de oliva, vinagre balsámico.

\$22.900

Con pollo
\$30.900

Con lomo
\$32.900

Con camarones
\$35.900

Mixta (dos proteínas)
\$37.900

Bowl de Camarones

\$36.900

con base de lechuga, arroz, trozos de plátano maduro, aguacate, pico de gallo, julianas de pimentón, maíz tierno y camarones.

Bowl Mis Carnes

\$34.900

con base de lechuga, arroz, trozos de plátano maduro, aguacate, pico de gallo, julianas de pimentón, maíz tierno y proteína a selección

Proteína:

• Carne • Pechuga • Desmechada

Ensalada Cesar

\$31.900

Carne de res, lechuga, arveja, zanahoria, maíz tierno, tomate cherry, crutone, queso parmesano con un toque de aderezo César de la casa.

**Ensalada
Cesar**



**Bowl
Mis Carnes**



**Bowl de
Camarones**



LIGE- ROS

Doble Angus



NUEVO Producto Cebolla Crispy



NUEVO Producto Chibcha



Carne Angus, doble tocineta, doble queso cheddar, cebolla, tomate y lechuga

\$41.900

Carne Angus, cebolla crispy, salsa miel picante, queso cheddar, lechuga, tocineta y la salsa blanca mis carnes.

\$39.900

Carne Angus, aguacate, Salsa Chibcha, queso cheddar y tocineta crocante.

\$36.900

Queso Parrilla



Pollo

100gr hamburguesa de pollo lechuga y queso cheddar.

Apanado *M&J **\$32.900**
Parrilla **\$31.900**



La Nuestra



Combos

Queso Parrilla

1/4 libra de carne, tomate, lechuga, 50g de queso para asar y Salsa Chibcha.

Ranchera

1/4 libra de carne, chorizo, lechuga y queso cheddar.

Colombiana

1/4 libra de carne, huevo frito, queso cheddar, tocineta y cebolla grillé.

1/2 Libra

250gr de carne, doble queso cheddar, tomate y cebolla.

La Nuestra

1/4 libra de carne, lechuga, queso cheddar y tocineta.

\$36.900 C/U

\$26.900 C/U



- imágenes de referencia -

HAMBURGUESAS



Angus Sencilla

Carne Angus, doble tocineta, queso cheddar, cebolla, tomate y lechuga

\$39.900

Colombiana



1/2 Libra



Doble Carne \$41.900

Dos unidades de 125gr de carne, con queso cheddar.



Ranchera



Super Mis Carnes



1/4 libra de carne, 1/4 libra de pechuga, queso cheddar, tocineta, pepinillos, lechuga y Salsa Chibcha.

\$40.900

Mixta Apanada \$40.900

125gr de hamburguesa de carne de res, 100gr de hamburguesa de pollo apanado, queso cheddar, cebolla, tomate y lechuga



* Todas nuestras Hamburguesas están acompañadas con papas a la francesa o criolla y Gaseosa de 16 onzas.

HELADOS

Helado* Mis Carnes

\$22.900

Copa de Helado* \$8.900

Helado Infantil* \$10.900

Sabores: Caramelo, oreo, frutos rojos, Chocolate, maracuyá o mandarina.

Copa de
Helado

Helado
Infantil

Menú para los pequeños

\$25.900



Menú
Infantil

HAMBURGUESA SENCILLA O MUESLI
AFINADOS OMI PAPA FRANCESA
Y BEBIDA DE 16 ONZAS
JUSO DE TEMPORADA

con
Juguete de
Temporada

*Los Helados estan sujetos
a disponibilidad en el punto de Venta.

POSTRES



Obleas

Obleas con salsa de mora,
arequipe y crema de leche.

6 Unid \$29.900
4 Unid \$19.900
2 Unid \$9.900

Brownie con Helado* \$10.900

Sabores: Caramelo, Oreo,
Chocolate, maracuyá, Frutos
rojos o mandarina.

Malteada MCP* \$15.900

Malteada hecha con helado de
la casa de sabores como
Arequipe, fresa o Vainilla.

Trufas \$4.900

Dos trufas de brownie
cubiertas con chocolate.

*El brownie con helado y las malteadas
estan sujetos a disponibilidad
en el punto de Venta.



Brownie con
Helado



Malteadas
MCP



Trufas

BEBIDAS CALIENTES

Café Americano	\$5.900
Café Espresso	\$5.900
Café Late	\$7.900
Capuccino	\$6.900
Macchiato	\$7.900
Mocaccino	\$8.900
Aromática	\$6.900
Capuccino Baileys	\$11.900



SODAS

de la Casa

\$15.900 CM

Lychee
Frutos Rojos
Maracuyá
Piña & Jengibre



BEBIDAS

SIN ALCOHOL



FRESCAS

Limonadas

Natural 16 Onz	\$9.900
Natural 22 Onz	\$11.900
Cerezada	\$14.900
de Fresa	\$14.900
de Coco	\$14.900

Gaseosa

Coca Cola
Coca Cola Zero
Sprite
Quatro

Agua en Botella	\$8.900
Agua Saborizada	\$7.900
Fuze Tea	\$7.900
Jugo del Valle	\$5.900



BEBIDAS

CON ALCOHOL



CERVEZAS

Cerveza Heineken	\$14.900
Cerveza Sol	\$11.900
Cerveza Andina	\$10.900
Cerveza Corona	\$14.900
Cerveza Stella Artois	\$14.900
Cerveza Club Colombia Dorada • Roja • Negra	\$11.900

Heineken

ANDINA

STELLA ARTOIS

SOL

Corona

Club Colombia



Vaso Refajo Mis Carnes	\$12.900
Jarra Refajo Mis Carnes	\$40.900
Jarra Sangría	\$70.900
Vaso Sangría	\$15.900



COCTELES

Daiquiri Corona	\$40.900
Margarita Corona	\$40.900
2 Cocteles x Alexander • Margarita • Mojito	\$40.900
Gin Tonic Frutos Rojos o Pepino	\$23.900
Alexander	\$25.900
Margarita	\$25.900
Mojito	\$25.900



VINOS

Trapiche Argentina

Trapiche Merlot 750ml	\$129.900
Trapiche Malbec 750ml	\$124.900
Cav Sauv 750ml	\$89.900
1/2 Malbec 375ml	\$54.900

Las Moras Argentina

Las Moras Malbec 750ml	\$124.900
Las Moras Cabernet 750ml	\$89.900

Gato Negro Chile

Gato Negro Malbec 750ml	\$119.900
Gato Negro Merlot 750ml	\$119.900

JP Chenet Francia

JP Chenet Rosado 750ml	\$89.000
JP Chenet Rosado Piba	\$34.000

Vino de la Casa

Vino de la Casa	\$69.900
Vino de la Casa - Copa	\$16.900
Vino de la Casa - 2 Copas	\$34.900
Tinto de Verano - 1 Copa	\$16.900



TRAPICHE
ARGENTINA

FINCA
LAS MORAS

Gato Negro

J.P. CHENET

