

ENTRADAS / STARTERS

Tataki de Lomo \$21mil

- Lomo de res marinado al estilo oriental sellado en sartén y costra de ajonjolí acompañado de ponzu cítrico y lechugas asiáticas.
- Beef tenderloin, oriental style marinated, sealed in a pan and sesame crust sided with citrus ponzu sauce and Asian lettuce.

Chicharrón de Pirarucú Amazónico \$20mil

- Chicharrón de pescado acompañado de mayonesa de mango.
- Breaded amazonic fish with mango mayonaise.

Choripan \$13mil

- Chorizo Argentino asado en corte mariposa, bañado con chimichurri de la casa en pan tostado baguette.
- Grilled Argentinian Chorizo sausage butterfly cut, served with chimichurri sauce and toasted baguette.

Chinchulines \$12mil

- Chunchullo totalmente crocante acompañado de arepa.
- Fully crunchy chunchullo with arepa on the side.

Morcilla a la Vendimia \$14mil

- Morcilla Argentina en reducción de vino tinto y uvas isabelinas.
- Grilled Argentinian Morcilla with wine and grapes sauce.

Palmitos del Putumayo \$12mil

- Palmitos servidos con aceite de oliva, pimienta recién molida y sal gruesa.
- Palmitos served with olive oil, freshly ground pepper.

Paipa al Horno \$19mil

- Queso artesanal paipa fundido al horno y acompañado de baguette.
- Artisanal paipa cheese oven melted with baguette bread.

ENSALADAS / SALADS

Burrata \$18mil

- Queso de búfala con centro cremoso acompañado de carpaccio de tomates fresco y rúgula bañados en aceite de oliva y reducción de balsámico.
- **Bufallo cheese with creamy center, sided with tomato carpaccio and rocket, bathed with balsamic and olive oil.**

Tomate \$19mil

- Cascos de tomate orgánico, aguacate y parmesano aderezados con aceite de oliva, ajo, sal marina y pimienta.
- **Organic quartered tomato, avocado, parmesan cheese marinated with olive oil, garlic, sea salt and pepper.**

Queso Azul \$25mil

- Mezclum, casquitos de pera, almendras, crutones, queso paipa y queso azul bañados en aceite de oliva y miel.
- **Mixture of lettuce, quartered pear, almonds, croutons, paipa cheese and blue cheese, bathed in olive oil and honey.**

Mediterránea \$29mil

- Mezclum, tomate, palmitos del putumayo, langostinos y anillos de calamar, crocantes de cebolla, crutones bañados en aceite de oilva y pesto.
- **Mixture of lettuce, crispy onion, tomato slices, palm heart, prawns, squid rings and croutons, bathed in olive oil and pesto.**

De La Casa \$28mil

- Lomo de res con salsa de queso azul, mezclum, tomate, aceitunas, aguacate, cebolla y crutones.
- **Beef tenderloin with blue cheese sauce, mesclun, olives, avocado, onion and croutons.**

CORTES DE RES DE MUCHOSABOR/ FLAVORFUL BEEF CUTS



T-Bone Steak \$59mil

- Corte de lomo ancho y lomo fino con hueso.
- Grilled cut of T-Bone Steak.

Bife Chorizo \$37mil

- Corte grueso de lomo ancho de res.
- Grilled Bife Chorizo.

Bife Chorizo Blue \$42mil

- Corte grueso de lomo ancho de res, en salsa de queso roquefort.
- Grilled Bife Chorizo in blue cheese sauce.

New York Steak \$42mil

- Corte grueso de lomo ancho de res marinado en salsa inglesa acompañado de mantequilla saborizada.
- Grilled strip steak marinated in Worcestershire sauce and bathed with flavored butter.

Punta de Anca Endiablada \$38mil

- Punta de anca con jalapeño y sriracha.
- Rump cover steak with jalapeño and sriracha.

Punta Shiitake \$41mil

- Punta de anca bañada con salsa de hongos Shiitake y un toque de salsa sriracha.
- Rump cover steak bathed with Shiitake mushrooms sauce and sriracha.

COCCION LENTA / SLOW COOKING

Posta negra Cartagenera \$37mil

- Filetes de posta de punta de anca hecha en cocción lenta en salsa de panela.
- Sliced Posta of Rump Cover slowly cooked in Panela sauce.

Tira de Asado \$34mil

- Tira de asado hecha en cocción lenta en vino tinto y especias, dorada en la parrilla y acompañada con salsa de queso paipa.
- Short ribs, slow cooked in red wine and herbs, then grilled and sided with paipa cheese sauce.

EN SARTÉN DE HIERRO/ IN IRON PAN

Bistecca \$126mil

- 1 kg Corte de lomo ancho y fino con hueso hecho en sartén de hierro con vegetales fileteados y flameado en mesa.
- 1 kg of sliced T-bone steak made in iron pan and vegetables, flambe at the table.

Entrecote \$44mil

- Corte marmoleado de mucho sabor hecho en sartén de hierro con ajo, échalote, romero y mantequilla
- Tasty marbled cut made in iron pan with garlic, shallot, rosemary and butter.

Bife Iron \$37mil

- Corte grueso de lomo ancho de res, hecho con aceite de oliva.
- Bife chorizo golden in olive oil.

CORTES MAGROS / LEAN CUTS

Bife de Paleta \$37mil

- Corte magro jugoso de intenso sabor.
- Tasty Lean juicy Shoulder cut.

Baby Blue \$42mil

- Medallones lomo de res en salsa de queso roquefort.
- Beef tenderloin medallions with blue cheese sauce.

Baby Cheese \$42mil

- Medallones lomo de res con salsa de cuatro quesos.
- Beef tenderloin medallions with four cheese sauce.

Baby Red \$42mil

- Medallones de lomo de res con pesto rojo de tomates deshidratados y aceite de albahaca.
- Beef tenderloin medallions with sun-dried tomato pesto and basil oil.

Baby Funji \$42mil

- Medallones de lomo de res con salsa de hongos silvestres
- Beef tenderloin medallions with wild mushrooms sauce.

PESCADO / FISH

Pirarucú Amazónico \$45mil

- Lomo de Pirarucú hecho en sartén de hierro bañado con mantequilla de cilantro y limonaria.
- Pirarucú, tenderloin of amazonic fish made in iron pan bathed with coriander, butter and lemongrass.

CERDO / PORK

House Ribs \$36mil

- Costillas de cerdo bañadas en salsa campesina y rociadas con semillas de ajonjolí.
- **Pork ribs bathed with house sauce and sprinkled sesame.**

Pork Rouge \$37mil

- Medallones de lomo de cerdo con salsa de vino y uvas.
- **Pork loin medallions with wine and grapes sauce.**

Old Pork \$38mil

- Medallón de lomo hecho en cocción lenta con mantequilla y mostaza Antigua.
- **Pork loin medallions slow cooked with butter and old mustard, covered with avocado and tomato concassé.**

POLLO / CHICKEN

Toscano \$30mil

- Receta italiana, marinado en aceto balsámico, aceite de oliva, romero y ajo, acompañado de medallones de zucchini.
- **Italian Chicken recipe, marinated with balsamic vinegar, olive oil, rosemary, garlic and zucchini sliced on the side.**

Dijon \$32mil

- Receta francesa con salsa a base mostaza dijon y estragón.
- **French Chicken recipe with Dijon mustard sauce and tarragon.**

Teriyaki \$32mil

- Receta oriental de pollo hecho en cocción lenta en salsa teriyaki.
- **Asian chicken recipe, slow cooked in teriyaki sauce.**

Silvestre \$34mil

- Receta española de pollo hecho en cocción lenta al ajillo acompañado de salsa de hongos silvestres.
- **Slow cooked chicken with wild mushrooms sauce.**

POSTRES/DESSERT

Postre de Temporada \$18mil

- Helado con base de arequipe y chocolate amargo acompañado de bananos a la pimienta, dorados en mantequilla y crocantes de caramelo y almendras.
- Ice cream with milk caramel base and dark chocolate accompanied by golden pepper bananas in butter and crispy caramel with almonds.

Pregunta por nuestro postre de la semana \$10.5

Ask your waiter for our weekly choice of dessert.

INFUSIONES /INFUSIONS

- Café \$4.5
- Café con leche \$4.9
- Aromática de frutas \$4.2
- Té \$3.5

JUGO NATURAL/ SOFT DRINKS

- Jugo Natural en agua \$5.8
- Homemade juice in water.
- Jugo Natural en leche \$6.5
- Homemade juice in milk.
- Jugos Mezclados \$8.9
- Mixed juices.
- Refresco Orgánico mix \$8.3
- Mango Maracuyá – Guayaba Naranja
- Organic Juice.

AGUAS/ BOTTLE OF WATER

- Natura (sin gas) \$4.9
- Natura Fría (con gas) \$4.9
-

CERVEZAS 330 ML



- Estrella Galicia \$10.5
- Chelarte Pamela y Raquel CRAFT BEER \$12.5
- Floris Framboise y Passion \$20.5
- Delirium Tremens y Nocturnum. \$24mil
- Gulden Draak Rubia \$9000 y Negra \$24mil
- Chimay Brown Ale, Triple Ale y Azul \$24mil

CERVEZAS 750 ML



- Gulden Draak 9000 \$56.5
- Chimay Brown Ale y Triple Ale \$56.5
- Delirium Tremens \$56.5
- Chimay quadruple azul \$60.5
- Abbaye Premier Cru y Cuvee Royale \$62mil

- **ADVERTENCIA PROPINA:** Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del subtotal de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal del área de servicios y preparación de alimentos de la empresa. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6513240 o a la línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5920400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.
- **EL RESTAURANTE T-BONE SE COMPROMETE A PREVENIR, EVITAR Y DENUNCIAR LA EXPLOTACIÓN SEXUAL DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES.**
- **PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. LEY 124 DE 1994. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1986. FORMAS DE PAGO:** Efectivo, American Express, Visa, Diners, Master Card, Credencial Sin excepción no se aceptan cheques. **RESPIRE CON TRANQUILIDAD, ESTE ES UN ESPACIO LIBRE DE HUMO DE TABACO.**
- **Los precios incluyen impuesto al consumo.**