



ME NÚ

RESTAURANTE
LOS PINOS

ENTRADAS

• • • •

CHICHARRONES \$21.100

Chicharrón carnudo acompañado de papas criollas, ají y limón.

SOPA DE REGIÓN \$7.300

Con adición de chorizo de cerdo, a la brasa y cubos de aguacate.

EMPANADAS DE CARNE \$11.300

Tres empanadas cóctel rellenas de papa y carne acompañadas de ají y limón.

FUERTES

• • • •

PECHUGA A LA PARRILLA* \$37.900

Filete de pechuga de pollo llevado a la parrilla con salsa de la casa.

MEDALLONES DE POLLO A LA PARRILLA \$39.500

Pierna pernil deshuesado a la parrilla con salsa chimichurri.

TRUCHA A LA PLANCHA O AL AJILLO* \$49.500

Trucha arcoíris a la plancha o cubierta de mantequilla de ajo.

* Nuestras carnes, aves y pescados tienen dos opciones de acompañamiento (papas criollas, patacón, yuca al vapor, arroz blanco o ensalada de la casa). ** Platos que ya incluyen sus acompañamientos



CERVEZAS

CLUB COLOMBIA \$8.500

AGUILA - POKER \$7.500
ANDINA - TECATE

CORONA \$12.500

HEINEKEN 269 ML \$10.500

VINOS Y LICORES

• • • •

DE LA CASA TINTO* BOTELLA \$98.900

AGUARDIENTE REGIONAL BOTELLA* \$78.000

AGUARDIENTE NACIONAL BOTELLA* \$95.000

WHISKY BUCHANAN'S 12 AÑOS* \$244.700

WHISKY OLD PARR 12 AÑOS* \$244.700

WHISKY SELLO ROJO JW* \$200.000

RON REGIONAL* \$90.000

RON NACIONAL* \$95.000

RON BACARDÍ* \$98.000



BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

• • • • •

AGUA EN BOTELLA	\$4.400
AGUA SABORIZADA H2O	\$6.000
GASEOSA DE 400 ML	\$5.500
JUGO EN CAJA	\$3.400
JUGO EN AGUA	\$4.400
JUGO EN LECHE	\$6.900
LIMONADA NATURAL	\$5.200
LIMONADA CEREZADA	\$8.900
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$6.900
LIMONADA DE MANGO	\$8.900
TÉ DE 300 ML	\$5.200
SODAS ITALIANAS (FRUTOS ROJOS Y MARACUYÁ)	\$10.200



FUERTES

• • • • •

CHURRASCO*	\$56.400
350g Chata de res corte mariposa a la parrilla, acompañado de salsa chimichurri y salsa de la casa.	
PARRILLADA DE CARNES**	\$52.700
Res, cerdo, pechuga de pollo, chorizo, morcilla, papas criollas y yuca; acompañada de guacamole y salsa de la casa.	
BABY BEEF*	\$59.300
250g Lomo fino de res acompañado de salsa baby y salsa de la casa.	
PICADA INDIVIDUAL**	\$37.300
Pierna pernil, chicharrón carnudo, morcilla, chorizo santarrosano, papas criollas, arepa paisa, empanada cóctel, ají y limón.	
PICADA SAUCES**	\$82.700
Res, cerdo, pierna pernil de pollo deshuesada, morcilla, chorizo, alitas de pollo bbq, plátano maduro, mazorca asada y papa criolla, acompañada de guacamole y salsa de la casa.	

HAMBURGUESAS EN COMBO

• • • •

HAMBURGUESA DE CARNE CHEESE BACON 🍷 🥚

\$39.000

Carne artesanal de 125g, queso mozzarella, tocineta crujiente, vegetales frescos, pan artesanal brioche, salsa de la casa, papas a la francesa x 120g y gaseosa personal 400ml.

HAMBURGUESA DE LA PAMPA 🍷 🥚

\$36.300

Carne artesanal de 125g con queso, vegetales frescos, chorizo argentino, salsa chimichurri, pan artesanal brioche, salsa de la casa, papas a la francesa y gaseosa personal.

HAMBURGUESA DE LENTEJAS 🍷 🥚

\$28.500

Opción vegetariana. Acompañada de vegetales frescos, queso mozzarella, papas a la francesa y gaseosa personal.

HAMBURGUESA DE LA CASA 🍷 🥚

\$45.000

Carne artesanal doble carne de 125g cada una, queso mozzarella, vegetales frescos, cebolla caramelizada, pan artesanal brioche, salsa de la casa, papas a la francesa y gaseosa personal.

HAMBURGUESA HAWAIANA 🍷 🥚

\$37.500

Carne artesanal de 125g con queso, vegetales frescos, piña asada caramelizada, jamón ahumado de cerdo, pan artesanal brioche, salsa de la casa, papas a la francesa y gaseosa personal.

ADICIÓN DE PAPAS A LA FRANCESA O CRIOLLAS

\$6.200

🐟 Pescados blancos y rojos



Huevos



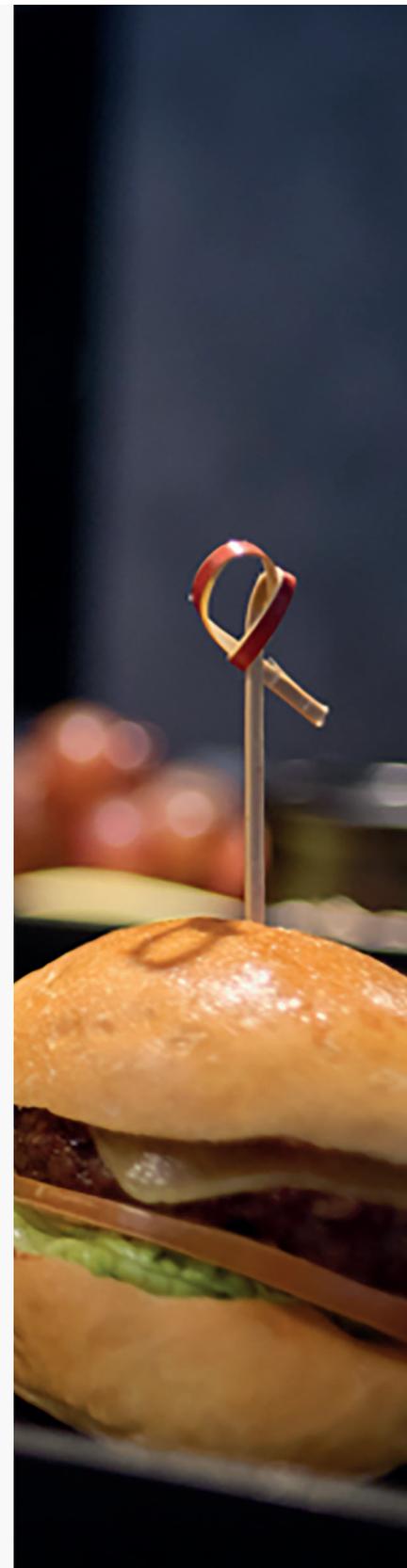
Lácteos



Cereales con gluten o trigo



Plato típico



MENÚ INFANTIL

• • • •

COMBO MINI HAMBURGUESAS 🍷 🍷 🥚

\$33.300

Dúo de mini hamburguesas de carne, queso, jamón, vegetales frescos y pan brioche con salsas, acompañada de papas a la francesa, jugo en caja y golosina.

PICADA DE SALCHICHA Y POLLO

\$29.700

130g Filete de pechuga a la plancha, salchicha americana, papas a la francesa y jugo en caja.

POSTRES

• • • •

CHEESCAKE DE AREQUIPE

\$13.500

CHEESCAKE DE FRUTOS ROJOS

\$13.500

MUFFIN DE CHOCOLATE

\$5.300

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