

MENÚ



NACIMOS PARA SER GRANDES

Restaurante Parrilla - Bar
Copacabana

BIENVENIDOS!

Nuestro restaurante es la combinación perfecta de parrilla, irresistibles hamburguesas y los mejores cócteles que harán que cualquier plan sea inolvidable. ¡Bienvenidos a vivir una experiencia gastronómica única en Copacabana!





ENTRADAS

Empanadas x6

\$11,000

Irresistibles Empanadas tipo cóctel
acompañadas de pico de gallo y guacamole

Aros de Cebolla x6

\$10,000

Deliciosos Aritos de cebolla acompañados
de salsa de la casa

Patacones x6

\$11,000

Crocanticos Patacones de plátano
acompañados de pico de gallo y guacamole

Nuggets x6

\$10,000

Jugosos Nuggets de pollo apanados y
acompañados de salsa de la casa

Palitos de Queso x6

\$11,000

Deliciosos palitos de queso mozarella
acompañados de mermelada de la casa.



Descachada



Las Bolas de don Juan

*Estas imágenes son representativas y están sujetas a cambios

Tradicional

\$18,000

Crocantes papas a la francesa, acompañadas de salchicha, exquisito chorizo coctelero, nuestra increíble tocineta ahumada, queso parmesano y unos deliciosos huevitos de codorniz.

Especial

\$20,000

Crocantes papas a la francesa, acompañadas de salchicha, exquisito chorizo coctelero, nuestra increíble tocineta ahumada, queso parmesano, pico de gallo, guacamole y unos deliciosos huevitos de codorniz.

Descaradas

\$28,000

Crocantes papas a la francesa, acompañadas de salchicha, exquisito chicharrón caramelizado, nuestra increíble tocineta ahumada, costilla de cerdo ahumada al barril y bañada en bbq, nuggets de pollo, mucho queso parmesano y no pueden faltar los huevitos de codorniz!

Descachadas

\$28,000

Crocantes papas a la francesa, jugosa proteína desmechada a tu elección (Carne, pollo o costilla de cerdo), nuestra increíble tocineta ahumada, un exquisito chicharrón caramelizado, pico de gallo, guacamole y unos deliciosos huevitos de codorniz.

Bolas de don Juan

\$28,000

Crocantes papas a la francesa, deliciosas albóndigas de res con salsa bbq de la casa, sour cream, nachos con pico de gallo y guacamole, queso parmesano y unos deliciosos huevitos de codorniz!

SALCHIPAPAS

India



\$24,000

La favorita para los que buscan una opción vegetariana y vegana: pan artesanal Brioche con lechuga, tomate, salsa maple, deliciosa proteína a base de lenteja y avena, crocantes aritos de cebolla apanado, salsa de pimentón y chimichurri.

***Pídelas con queso Mozarella y/o Piña asada con un costo adicional ***

Americana



\$24,000

Pan artesanal Brioche con lechuga, tomate, salsa de la casa, jugosa carne de res 100% artesanal, delicioso queso mozarella, cebolla cruda, nuestra increíble tocineta ahumada, dulce de maíz y pepinillos.

Texas Burguer



\$28,000

Pan artesanal con lechuga, tomate, salsa de la casa, jugosa carne de res 100% artesanal, delicioso queso cheddar tipo americano, nuestra increíble tocineta ahumada y una espectacular cebolla caramelizada en vino tinto.

Mexicana



\$28,000

Pan artesanal con lechuga, jugosa carne de res 100% artesanal, delicioso queso mozarella, nuestra increíble tocineta ahumada, salsa y guacamole de la casa.

Si la deseas con picante es opcional



Texas



***Estas imágenes son representativas y están sujetas a cambios**

HAMBURGUESAS

*Estas imágenes son representativas y están sujetas a cambios



Americana

Peruana

India

Peruana



\$28,000

Pan artesanal con lechuga, tomate, jugosa carne de pollo 100% artesanal, delicioso queso mozzarella, nuestra increíble tocineta ahumada, salsa de la casa y un exquisito maíz caramelizado.

HAMBURGUESAS

Rusa



\$28,000

Pan artesanal con lechuga, tomate, salsa de la casa, jugosa carne de cañón de cerdo bañada en salsa bbq de frutos rojos, delicioso queso mozzarella, pepinillos y nuestra increíble tocineta ahumada.

Española



\$30,000

Pan artesanal con tomate, lechuga, jugosa carne de res 100% artesanal, delicioso queso mozzarella, nuestra increíble tocineta ahumada, peperoni, salsa de la casa y crocantes aritos de cebolla.

Española



***Estas imágenes son representativas y están sujetas a cambios**

New York

\$29,000

Pan artesanal con lechuga, tomate, sour cream, nuestra increíble tocineta ahumada, jugosa carne de res 100% artesanal, exquisito queso mozarella apanado y una espectacular piña confitada!

**Participante Oficial
del Copa Fest**



Santa Barbara

\$29,000

Pan artesanal con rúgula, jugosa carne de res 100% artesanal adobada con especias de la casa, delicioso queso costeño asado, nuestra increíble tocineta ahumada y un exquisito chutney de mango que te encantará y va acompañada de crujientes papas en espiral!

**Participante Oficial
del Burguer Master 2024**



Brooklyn

\$31,000

Disfruta nuestra exquisita hamburguesa de res 100% artesanal, crujiente lechuga romana, tomate fresco, bañada en una cremosa reducción de queso philadelphia y fusionada con una mermelada de uchuva y tamarindo, tocineta glaseada en nuestra salsa especial secreta y nuestra inconfundible salsa de la casa!

**Participante Oficial
del Burguer Master 2025**



***Estas imágenes son representativas y están sujetas a cambios**

Colombiana



Colombiana



\$31,000

Pan artesanal con lechuga, tomate, salsa de la casa, jugosa carne de res 100% artesanal, delicioso queso mozzarella, exquisito chicharrón caramelizado y el toque colombiano: tajada de maduro!

Continental

\$33,000

Pan artesanal con tomate, lechuga, jugosa carne de res 100% artesanal, jugosa carne de pollo, queso tipo americano, nuestra increíble tocineta ahumada, exquisita cebolla caramelizada y salsa de la casa.

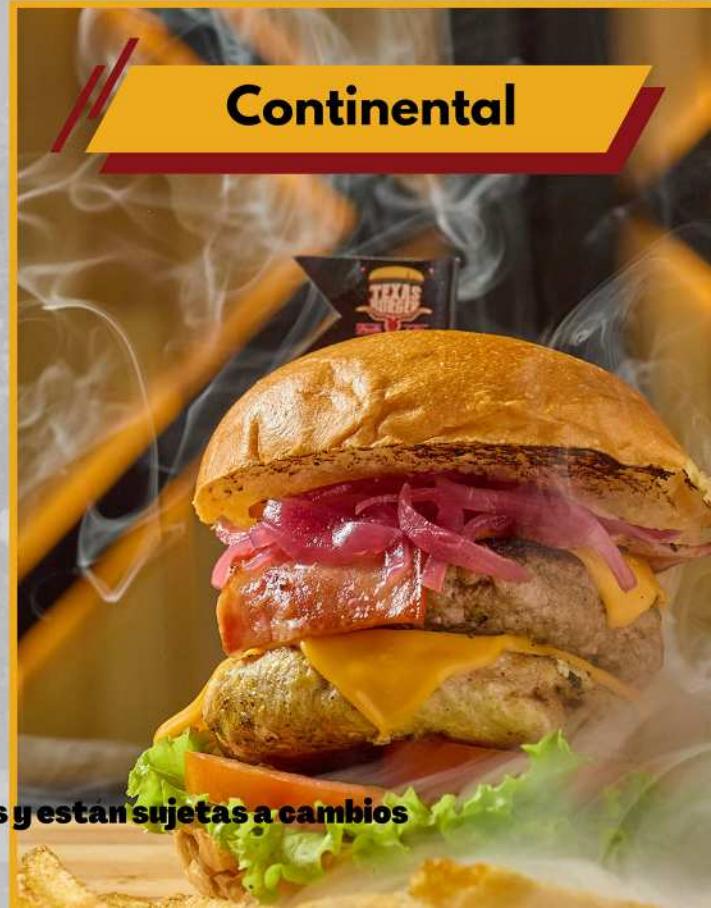
Suiza



\$34,000

Pan artesanal con lechuga, tomate, doble porción de carne 100% artesanal (res o pollo), doble queso tipo americano, nuestra increíble tocineta ahumada, salsa de la casa y una espectacular cebolla caramelizada.

Continental



***Estas imágenes son representativas y están sujetas a cambios**

Nota:

Todas nuestras hamburguesas vienen acompañadas por una porción de papas a la francesa; si deseas cambiarlas por papas criollas o papas rústicas, tiene un costo adicional de **\$1.500**



Mini Texas

\$12,000

Nuestra Mini hamburguesa de la casa hecha con pan artesanal, lechuga, tomate, salsa de la casa, jugosa carne de res 100% artesanal combinada con un delicioso queso cheddar , nuestra increíble tocineta ahumada y una espectacular cebolla caramelizada en vino tinto.



***Estas imágenes son representativas y están sujetas a cambios**

Churrasco



Pechuga de Pollo

*Estas imágenes son representativas y están sujetas a cambios

Pollo a la Parrilla

\$30,000

Delicioso corte de pechuga de pollo, acompañado de crujientes papas a la francesa, arepita frita, pico de gallo, guacamole, tomate, aros de cebolla cruda y nuestro inconfundible chimichurri de la casa.

Punta de Anca de Cerdo

\$38,000

Delicioso corte de carne de cerdo abierto estilo mariposa, acompañado de crujientes papas a la francesa, arepita frita, pico de gallo, guacamole, tomate, aros de cebolla cruda y nuestro inconfundible chimichurri de la casa.

Punta de Anca de Res

\$42,000

Delicioso corte de carne de res abierto estilo mariposa, acompañado de crujientes papas a la francesa, arepita frita, pico de gallo, guacamole, tomate, aros de cebolla cruda y nuestro inconfundible chimichurri de la casa.

Churrasco

\$48,000

Delicioso corte de carne de res abierto estilo mariposa, acompañado de crujientes papas a la francesa, arepita frita, pico de gallo, guacamole, tomate, aros de cebolla cruda y nuestro inconfundible chimichurri de la casa.



PARRILLA

Maicitos

\$26,000

Deliciosos maicitos con proteína a tu elección: pollo, res o costilla de cerdo desmechada; bañados en una deliciosa salsa de queso, crema de leche, nuestra increíble tocineta ahumada y queso parmesano.

Quesadillas



\$26,000

Deliciosa tortilla artesanal, pollo desmechado, champiñones salteados, salsa de queso mozzarella, nachos con guacamole y pico de gallo.

***Puedes pedirlos con opción vegetariana**

ESPECIALES

Atracón de Texas



\$26,000

Delicioso patacón completo, jugosa proteína a tu elección (Res, pollo o costilla de cerdo desmechada), maiz dulce, queso mozzarella, pico de gallo, guacamole, chimichurri y queso parmesano.

***Puedes pedirlo con opción vegetariana**

Burritos



\$28,000

Deliciosa tortilla artesanal, jugosa proteína a tu elección (Res, pollo o costilla de cerdo desmechada), lechuga, queso mozzarella, maicitos, pico de gallo, salsa de la casa, y van acompañados de guacamole y nachos.

***Puedes pedirlo con opción vegetariana o picante.**

Burritos



Costillas BBQ

Nuestras costillas BBQ son la estrella del menú, preparadas especialmente hasta alcanzar la perfección de sabor, bañadas en nuestra irresistible salsa de la casa y acompañadas de unas crujientes papitas a la francesa!

Combo 1: Porción de 300 gr con crujientes papas a la francesa. **\$32,000**

Combo 2: Porción de 450 gr con crujientes papas a la francesa. **\$40,000**

Alitas

Deliciosas alitas de pollo de calidad superior, preparadas al momento; irresistibles, frescas y llenas de sabor! Puedes pedirlas con cualquiera de nuestras increíbles salsas: Bbq dulce, Bbq picante, Bbq Frutos Rojos, Miel Mostaza y salsa Picante.

Combo 1: Porción de 300 gr con crujientes papas a la francesa. **\$20,000**

Combo 2: Porción de 450 gr con crujientes papas a la francesa. **\$28,000**

Combo 3: Porción de 1.000 gr con crujientes papas a la francesa. **\$50,000**

**E
S
P
E
C
I
A
L
E
S**



***Estas imágenes son representativas y están sujetas a cambios**

BEBIDAS

Jugos Naturales

En Agua	\$7.000
En Leche	\$8.500
(Mora, fresa, uva, mandarina, lulo, maracuya, guanabana, mango)	

Sodas Saborizadas

\$9.000

Maracuyá

Sandía

Fresa

Cereza

Mango Biche

Lychee

Uva

Mandarina

Frutos Verdes

Frutos Amarillos

Frutos Rojos

Tamarindo

Bebidas Calientes

Capuchino con licor	\$11.000
Capuchino sin licor	\$8.000
Frapuchino	\$8.000
Tinto	\$2.500
Aromática	\$2.500

Milo

Frio o caliente

\$8.000



*Estas imágenes son representativas y están sujetas a cambios



BEBIDAS

Limonadas

Limonada Natural	\$8.000
Limonada Cereza	\$9.000
Limonada Coco	\$9.000
Limonada Mango Viche	\$9.000
Limonada Hierbabuena	\$11.000
Limonada Vino Tinto	\$11.000
Limonada Lyche	\$11.000
Limonada Sandia	\$11.000

Cervezas

Nacionales (Pilsen, Poker, Aguila)	\$5.000
Aguila Light	\$6.000
Club Colombia (Dorada, roja o negra)	\$6.000
Importada (Corona, Stella, Heineken)	\$9.000
Coronita	\$7.000
3 Cordilleras	\$9.000

*Estas imágenes son representativas y están sujetas a cambios

COCTELES

Margarita \$17.000
Blue, Green y Tradicional
(Tequila, Triple sec, Zumo de Limón)

Daiquiri \$15.000
(Ron blanco, Zumo de limón, sirope simple e hielo)

Tequila Sunrise \$16.000
(Tequila, Zumo de Naranja y Granadina)

Mojito \$17.000
(Ron, Soda, Zumo de limón, azúcar e hierbabuena)

Caipiriña \$15.000
(Cachaca, Limón, Azúcar e Hielo)

Orgasmo \$18.000
(Baileys, licor de café, amaretto y canela)

“El día que el amor se convierta en alcohol me lo tomo en serio”

*Estas imágenes son representativas y están sujetas a cambios

7 PEGADOS

“Y a veces un pecado es la entrada al paraíso”

Gula

Vodka, Crema de whisky,
Zumo de limón y Sirope
Amarillo

Ira

Sirope verde, Tequila y
Licor de Café

Pereza

Whisky, Sirope Verde,
Zumo de limón y Cuatro

Lujuria

Ron, Cuatro y Sirope rojo

Envidia

Ginebra, Crema de
whisky y Sirope Rojo

Soberbia

Aguardiente, Zumo de
limón, Sirope azul y Sprite

Avaricia

Vodka, Jugo de naranja,
Zumo de limón y Sirope rojo

\$8.000 Cada Pecado

7 Pecados x \$50,000

Gula



Ira



Pereza



Lujuria



Envidia



Soberbia



Avaricia



*Estas imágenes son representativas y están sujetas a cambios



Calidad, sabor y pasión por lo que hacemos!