



LA PLANTA -CERVECERÍA-

PA' QUE INICIES

Juan Valerio x 3 und. \$25.000
Mezcla de plátano machacado con ajo y cebolla larga, relleno de chicharrón y acompañado con hogao.

Chicharrón 250 gr (Pork rind) \$27.000

Porcion De Patacones X6: (Portion of Patacones) \$15.000
Acompañado con hogao.

Ceviche De Chicharrón: (Pork rind Ceviche) \$27.000
Chicharrón, picadillo criollo (cebolla, tomate, cilantro, limón y pimentón acompañado de chips de plátano).

Empanaditas x6: \$20.000
Con aji

Perrote: (Hot Dog) \$20.000
Pan, salchicha americana, queso, tocineta, cebolla, papa ripio, salsas, acompañado con papa francesa.

Chunchulla 250 gr. \$18.000
Crocante chunchulla acompañada de papa y hogao

HAMBURGUESAS

Pollo: (Chicken) \$30.000
Pan brioche, pollo apanado, queso, tocineta, lechuga, salsa porter BBQ.

Res: (Beef) \$35.000
Pan blanco, 150 gr de carne, queso, tocineta, lechuga, papas a la francesa.

Vegetariana: (Veggie) \$28.000
Pan brioche, carne de lentejas y garbanzos, salsa, lechuga, queso, cebolla

PA' COMPARTIR

Chorizo, morcilla, cerdo bbq y pechuga acompañados con patacones, papa a la francesa, papa criolla y salsas.

Alitas BBQ (BBQ Wings) \$30.000
X6 piezas (Acompañados con papas a la francesa).
X12 piezas (Acompañados con papas a la francesa). \$45.000

Picada individual \$34.000
Picada x2 \$60.000
Picada x4 \$90.000



ASADOS

Chuleta de cerdo con chimichurri: (T-Bone Steak with Chimichurri)
280 gr aprox de Chuletón marinado en cerveza acompañado con papa cascadas, hogao cremoso y ensalada de la casa. \$45.000

Chuleta de cerdo BBQ porter: (BBQ Porties T-Bone Steak)
280 gr aprox de Chuletón marinado en cerveza acompañado con patacones, ensalada de la casa. \$48.000

Pollo del pueblo (Village Chicken) \$40.000
300 gr aprox Pechuga de pollo a la plancha acompañada con papas a la francesa, ensalada de la casa, salsa pepinillo y chimichurri

Asadito de res: (Roast Beef) \$45.000
250 gr aprox Lomo ancho marinado en cerveza negra en corte bife chorizo con papas fritas ensalada de la casa, chimichurri y cebolla.

Asado Huilense: (Huilense Roast) \$55.000
500 gr de carne de cerdo asado.



TÍPICO

Trucha de la montaña: \$45.000
Trucha al ajillo acompañada con papas rusticas y ensalada de la casa.

Mojarra \$45.000
Acompañada de patacón y ensalada de la casa

FIN DE SEMANA SOPITAS

Sopita del día \$18.000



PA' LA SED

Gaseosas Condor: (Condor Soda) \$4.000

Coca cola o coca cola zero: \$6.000

Jugos naturales: (Natural Juico) \$9.000

Maracuya, Cholulu, Bada, Mora, Lulo, Mango, Guanabana, Limonada Natural, Cerezada, Coco, Hierbabuena.

Agua: \$4.500 Agua con gas: \$ 5.000

(Water or Sparkling Water)

Energizante (Energy drink) \$14.000

ADICIONES

HUEVO	\$ 2.000	CARNE HAMBURGUESA VEGETARIANA	\$ 8.000
CARNE RES	\$ 25.000	CARNE HAMBURGUESA RES	\$ 12.000
AHOGAO	\$ 6.000	CHORIZO	\$ 8.000
PECHUGA	\$ 20.000	YUCA FRITA O COCIDA	\$ 6.000
AGUACATE	\$ 6.000	CRIOLLA	\$ 10.000
ARROZ BLANCO	\$ 6.000	PAPA SALADA	\$ 8.000
MORCILLAS	\$ 15.000		
Aji	\$ 6.000		



Opita del 4% al 5.5% alcohol \$ 12.000 vaso / lata \$15.000

Una cerveza dorada con alta maltosidad pero de fácil tomabilidad, se encuentra dentro del grupo de las cervezas británicas o inglesas. Tiene un buen balance de lúpulos, amargor moderado, y un color brillante característica del estilo británico, adicionada con harina de achira, la cual brinda una delicada sedosidad al paladar.

Tatacoa del 4% al 5.5% alcohol \$ 12.000 vaso / lata \$15.000

Cream Ale, es una cerveza de tono rojizo, que ha sido una modificación de la receta histórica hecha en estados unidos, en la cual en la época de la prohibición se hizo muy famosa. Nosotros hemos reinventado la receta, desarrollando una cerveza de alta maltosidad, con fuertes tonos caramelos, delicioso dulzor, excelente aroma, bajo amargor y un color rojizo-amber, con edición de fruto de cactus, el cual brinda una ligera acidez característico del fruto.

Tatacoa con chile del 4% al 5.5% alcohol \$ 12.000 vaso / lata \$15.000

Cerveza estilo Golden Ale, con un perfecto balance entre el lúpulo y la malta, con edición de terpermos que se encargan de brindar su destacado sabor y olor característico.

Opita con café del 4% al 5.5% alcohol \$ 12.000 vaso / lata \$15.000

Igual que la opita, pero con el toque encantador de café especial, cultivado en las montañas de nuestro departamento del huila.

San Juanera con frutos rojos del 4% al 5.5% alcohol vaso / lata \$15.000

Cerveza rose con adición de frutos rojos cultivados por nuestros campesinos del sur del Huila.

Try hopping del 4% al 5.5% alcohol \$ 12.000 vaso / lata \$15.000

Session IPA, una versión de la Ipa estadounidense con gran aroma frutal cítrico, elaborado con los mejores lúpulos americanos, es una cerveza de fácil tomabilidad pero con delicioso e intenso amargor. Esta cerveza está incluida dentro de las favoritas del público consumidor de cervezas artesanales, que su color dorado, aroma intenso y amargor, dan al paladar un exquisito gusto.

Tatacoa de cacao del 4% al 5.5% alcohol \$ 12.000 vaso / lata \$15.000

Es una cerveza Porter Ale de origen Británico, maltosa, oscura y sustancial, con carácter complejo y lleno de sabor a malta oscura, con notas tostadas y a caramelo, donde gracias a la Adición de cacao especial huilense, las notas predominante son chocolate y cacao.

PREGUNTA

POR NUESTRAS FAMOSAS BEBIDAS DE TEMPORADA