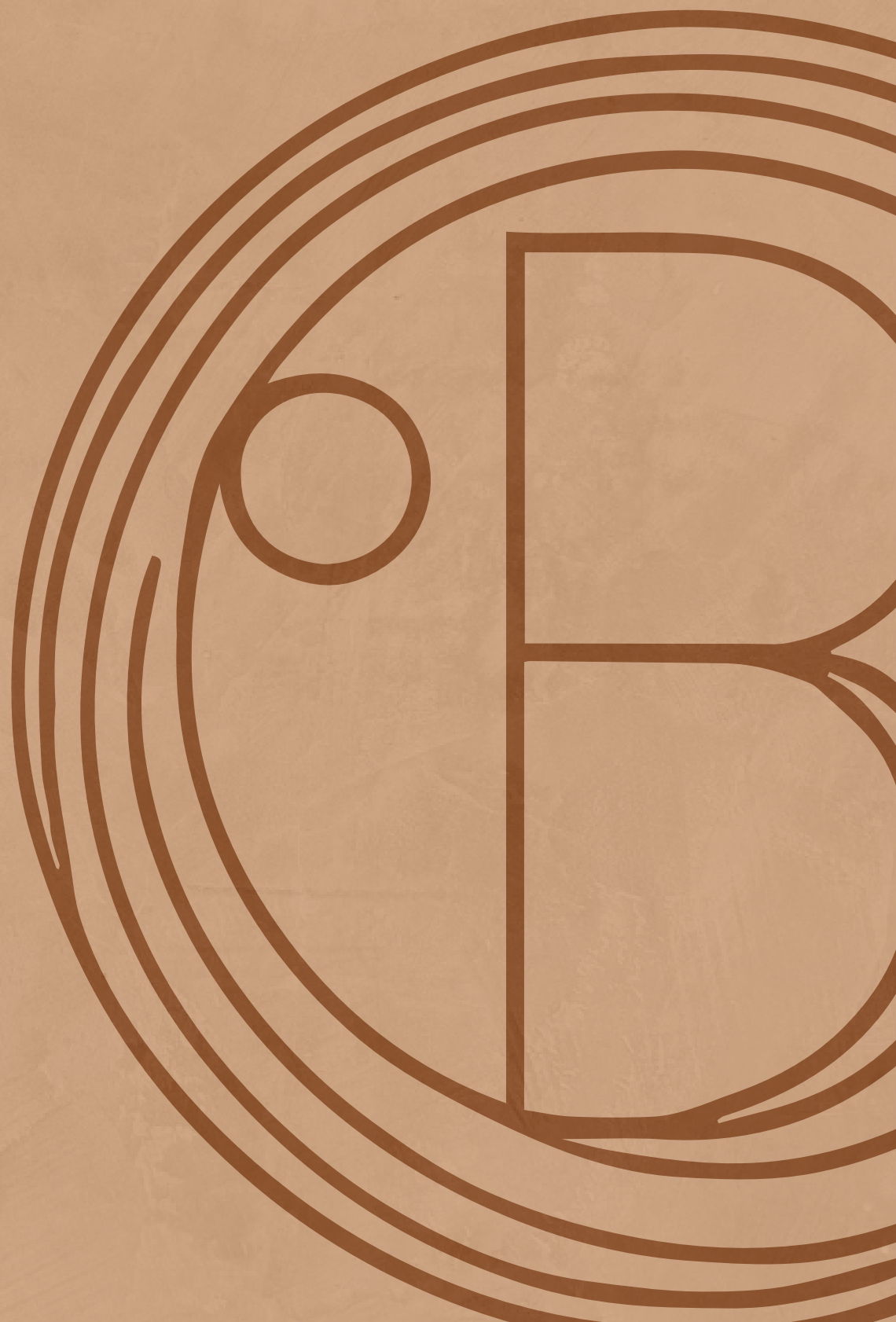


BRUTAL MENÚ

BRUTAL



ENTRADAS

PAPAS BRAVAS

\$15

Papas criollas sobre salsa brava artesanal, mayonesa de ajo, queso mozzarella y cilantro.

DEDITOS DE POLLO

\$18

Lomitos de pollo apanados bañados con Bbq de tamarindo.

CAMARONES APANADOS

\$25

Camarones apanados, acompañados con limón y salsa buffalo miel.

CHICHARRÓN BRUTAL

\$20

Panceta de cerdo crocante en cama de pesto de la casa y cascos de limón.

AREPA DE CHOCLO

\$16

Arepas (2) de choclo con queso asado, crema de leche y ralladura de limón.

PAPAS AJO PARMESANO

\$15

Papas criollas bañadas con mantequilla de ajo, parmesano y cilantro fresco.



CARNES

MAR Y TIERRA

\$60

Lomo de res en cocción al vacío servido sobre puré de papa, camarones y vegetales asados.

COSTILLAS BRUTAL

\$44

Costilla de cerdo en cocción lenta con finas hierbas y sal vigua, bañado en bbq de tamarindo, servida con papas criollas y ensalada fresca.

PICADA BRUTAL (2 PERSONAS) \$80

Carne de res, pechuga de pollo, chorizo santarrosano, chicharrón carnudo, patacones, papas criollas y salsa de la casa.

CHURRASCO

\$50

Escoja 2 acompañamientos: Arroz con ajonjolí, Papas a la francesa, papas criollas o Ensalada fresca.

PUNTA DE ANCA

\$50

Escoja 2 acompañamientos: Arroz con ajonjolí, Papas a la francesa, papas criollas o Ensalada fresca.

BABY BEEF

\$54

Escoja 2 acompañamientos: Arroz con ajonjolí, Papas a la francesa, papas criollas o Ensalada fresca.



Acompaña tu carne con un

**Vino protocolo
tempranillo**

Recomendación de la casa

STEAK VEGETARIANO

\$32

Cuajada asada a la plancha con especias y chimichurri de piña. Escoja 2 acompañamientos.



*Precios en miles de pesos colombianos

POLLO

POLLO BRUTAL

\$45

Pechuga de pollo de larga cocción rellena con queso cheddar y chimichurri, envuelta en tocineta sobre un puré de papa criolla y tomates cherry frescos.

ENSALADA CÉSAR

\$32

Mix de lechugas, pechuga de pollo o queso asado, croutones, parmesano y aderezo césar.

ALITAS DE POLLO

Alitas de pollo apanadas, acompañadas de bastones de zanahoria y papas fritas.

6 Piezas - 1 Salsa

\$25

12 Piezas - 2 Salsas

\$45

18 Piezas - 3 Salsas

\$55

Salsas: Bbq, bbq de tamarindo, ajo parmesano, buffalo miel (Picante suave)

PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑÓN

\$42

Escoja 2 acompañamientos: Arroz con ajonjolí, Papas a la francesa, papas criollas o Ensalada fresca.

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

\$35

Escoja 2 acompañamientos: Arroz con ajonjolí, Papas a la francesa, papas criollas o Ensalada fresca.

PECHUGA GRATINADA

\$39

Escoja 2 acompañamientos: Arroz con ajonjolí, Papas a la francesa, papas criollas o Ensalada fresca.



Acompaña tu pollo con un

**Vino Bardolino
Corte Giara**

Recomendación de la casa



PESCADO

SALMÓN Y UCHUVAS

\$60

Salmón con salsa de uchuvras sobre puré de papa y ensalada fresca.

TRUCHA A LA PLANCHA

\$42

Escoja 2 acompañamientos: Arroz con ajonjolí, Papas a la francesa, papas criollas o Ensalada fresca.

TRUCHA EN SALSA DE CAMARÓN

\$55

Escoja 2 acompañamientos: Arroz con ajonjolí, Papas a la francesa, papas criollas o Ensalada fresca.



*Precios en miles de pesos colombianos

HAMBURGUESAS

BRUTAL

\$28

160g de carne de res, tocineta, queso cheddar, pepinillos, vegetales, pan tipo brioche y salsa de la casa.

Acompañada de papas a la francesa

SÚPER BRUTAL

\$45

Hamburguesa doble carne (320g), tocineta, queso cheddar, vegetales, pan tipo brioche y salsa de champiñones.

Acompañada de papas a la francesa

CHEDDAR Y TOCINETA

\$38

160g de carne de res, queso cheddar, vegetales y pan tipo brioche bañada en salsa de cheddar y tocineta.

Acompañada de papas a la francesa

CHAMPIÑONES

\$35

160g de carne de res, queso blanco, vegetales y pan tipo brioche bañada en salsa de champiñones.

Acompañada de papas a la francesa

HAWAI

\$30

160g de carne de res, tocineta, piña caramelizada, queso cheddar, vegetales, pan tipo brioche y salsa de la casa.

Acompañada de papas a la francesa

VEGGIE

Puedes cambiar tu blend de carne por nuestra hamburguesa veggie (garbanzo) en cualquiera de las opciones.

Acompañada de papas a la francesa



PASTAS

CARBONARA

\$25

Base cremosa con cebolla, tocineta crocante, parmesano y pan de la casa.

CHORIZO Y CAMARÓN

\$42

Base cremosa con cebolla, camarones y chorizo santarrosano, parmesano y pan de la casa.

STROGANOFF

\$40

Base cremosa con 180g de lomo de res, cebolla salteada, champiñones, parmesano y pan de la casa.

CAMARÓN

\$42

Base cremosa con cebolla, camarones, parmesano y pan de la casa.

POLLO Y CHAMPIÑONES

\$35

Base cremosa, cebolla, pollo y champiñones salteados, parmesano y pan de la casa.

CHAMPIÑONES Y ESPINACA

\$32

Base cremosa o pesto con champiñones, espinaca salteada, parmesano y pan de la casa.



*Precios en miles de pesos colombianos

POSTRES

DOLCE VITA \$12

Postre a base tres leches y galletas.

Chocolate - Arequipe

MATERA \$15

Bizcocho de chocolate con crema de maracuyá, falsa tierra de chocolate y hojas de yerbabuena fresca.

LIMONADAS

COCO \$14

CEREZADA \$12

HIERBABUENA \$10

NATURAL \$8

CAFÉ

CAFÉ ESMERALDA 2 TAZAS \$16

Café de especialidad
Método de filtrado: Chemex™

SODAS

FRUTOS ROJOS \$18

MARACUYA \$18

JUGOS

	AGUA	LECHE
MARACUMANGO	\$10	\$12
LULO	\$10	\$12
MORA	\$10	\$12
MARACUYÁ	\$10	\$12
MANGO	\$10	\$12
GUANÁBANA	\$10	\$12

CAFÉ ESMERALDA 4 TAZAS \$30



Café de especialidad
Método de filtrado: Chemex™



*Precios en miles de pesos colombianos



VINOS

		
LES VIGNES DE BILA-HAUT Rosellón, Francia (Tinto).		\$185
LES VIGNES DE BILA-HAUT Rosellón, Francia (Blanco)		\$185
UGALDE TEMPRANILLO La Rioja, España (Tinto)		\$160
UGALDE La Rioja, España (Blanco)		\$140
CORTE GIARA BARDOLINO Véneto, Italia (Tinto)		\$155
CORTE GIARA SOAVE Véneto, Italia (Blanco)		\$145
PROTOCOLO TEMPRANILLO Castilla, España (Tinto)	\$18	\$100
PROTOCOLO Castilla, España (Blanco)	\$18	\$100
PROTOCOLO Castilla, España (Rosado)	\$18	\$100



*Precios en miles de pesos colombianos

CÓCTELES

SANGRÍA (4 PERSONAS) \$75

Jarra de sangría con vino a elección (tinto o blanco), soda hatsu y frutas.

LULADA VICHE \$30

Viche, lulo, melao de panela y zumo de limón.

ZIPA MULE \$24

Aguardiente, syrup de jengibre, ginger y zumo de limón.

MOJITO DE PIÑA \$24

Ron blanco, piña, yerbabuena, bretaña, y zumo de limón.

MARGARITA CEREZADA \$32

Tequila, triplesec, cerezas, zumo de limón y granadina.

CERVEZAS

GRAN COLOMBIA (ARTESANAL) \$14

3 CORDILLERAS \$12

CLUB COLOMBIA \$9

STELLA ARTOIS \$14

CORONA \$14

CORONITA \$10

BUDWEISER \$10

BRUDER (ARTESANAL) \$14

OTROS

AROMÁTICA DE LA CASA \$7

GASEOSAS \$6

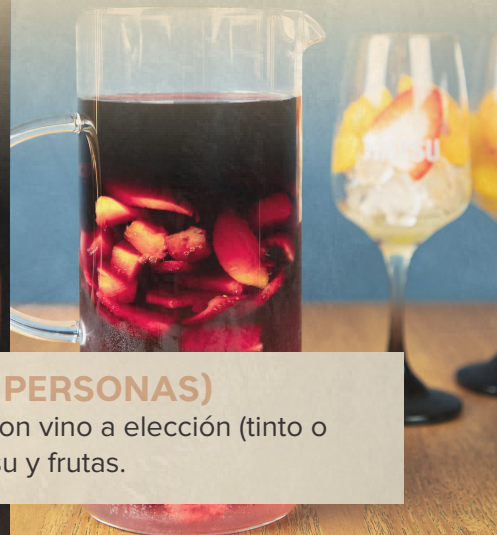
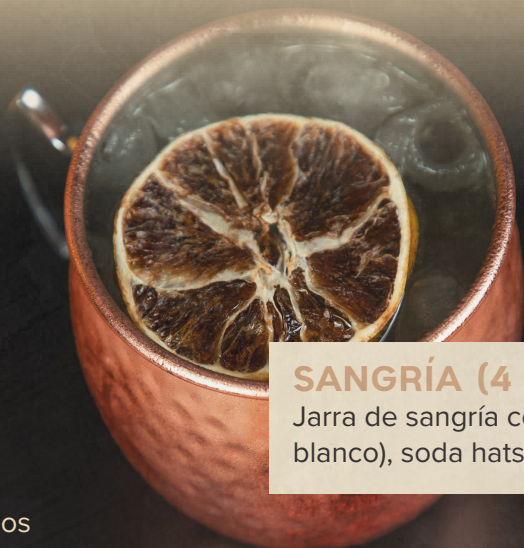
TÉ HATSU \$8

FUZE TEA \$7

BRETAÑA \$8

AGUA NATURAL \$6

AGUA CON GAS \$7





SANGRÍA (4 PERSONAS)


Jarra de sangría con vino a elección (tinto o blanco), soda hatsu y frutas.

GRACIAS POR TU VISITA



 @restaurante_brutal_

 320 326 4112

 Parque la Independencia

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. - Ley 30 de 1986

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. - Ley 124 de 1994

Este establecimiento sugiere una propina del 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por el consumidor según la valoración del servicio prestado. Recuerde que la propina es voluntaria y los recursos recogidos son destinados exclusivamente al personal que hace parte de la cadena de servicio.

Al momento de solicitar la cuenta deberá indicar al mesero si desea factura electrónica, de lo contrario será emitida a “consumidor final”.