

BRUTAL

ENTRADAS

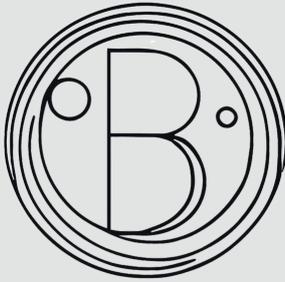
CARNES

MENÚ

PAPAS BRAVAS	\$15
Papas criollas sobre salsa brava artesanal, mayonesa de ajo, queso paipa 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	
AREPA DE CHOCLO	\$16
Arepas (2) de choclo con queso asado, crema de leche y ralladura de limón	
MAR Y TIERRA	\$60
Lomo de res en cocción al vacío servido sobre puré de papa con queso paipa, 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 PARA COMPARTIR	\$80
Carne de res, pechuga de pollo, chorizo santarrosano, chicharrón carnudo, patacones, papas criollas y salsa de ají	
CHURRASCO	\$50
PUNTA DE ANCA	\$50
BABY BEEF	\$54
STEAK VEGETARIANO	\$32
Cuajada asada a la plancha con especias y chimichurri de piña.	

Escoja 2 acompañamientos:

Arroz con ajonjolí, Papas a la francesa, papas criollas o Ensalada fresca



BRUTAL

POLLO

PESCADOS

MENÚ

POLLO BRUTAL

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

\$45

ENSALADA CÉSAR

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

\$32

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), ají pajarito (Extra picante)

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

\$35

• GRATINADA

\$39

• SALSA DE CHAMPIÑÓN

\$42

Escoja 2 acompañamientos:

Arroz de ajonjolí, Papas a la francesa, Papas criollas o Ensalada fresca

SALMÓN Y UCHUVAS

\$60

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

TRUCHA A LA PLANCHA

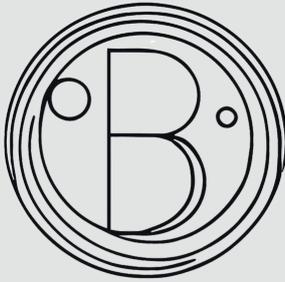
\$42

TRUCHA EN SALSA DE CAMARÓN

\$55

Escoja 2 acompañamientos:

Arroz con ajonjolí, Papas a la francesa, papas criollas o Ensalada fresca



BRUTAL

HAMBURGUESAS

MENÚ

BRUTAL

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

\$28

SÚPER BRUTAL

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

\$45

CHEDDAR Y TOCINETA

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

\$38

CHAMPIÑONES

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

\$35

HAWAI

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

\$30

VEGGIE

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

***Las hamburguesas vienen acompañadas con papa a la francesa**



BRUTAL

MENÚ

PASTAS

CARBONARA

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

\$25

MAR Y TIERRA

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

\$42

STROGANOFF

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

\$40

CAMARARONES

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

\$42

POLLO Y CHAMPIÑONES

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

\$35

CHAMPIÑONES Y ESPINACA

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

\$32

POSTRES

DOLCE VITA

Base tres leches y galletas

\$12

- CHOCOLATE
- AREQUIPE

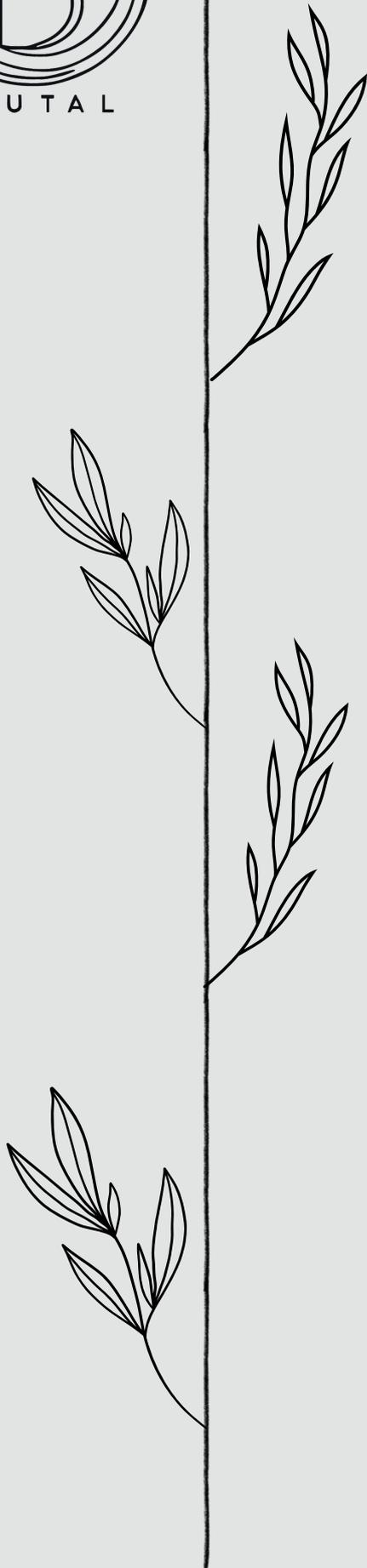
MATERA

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

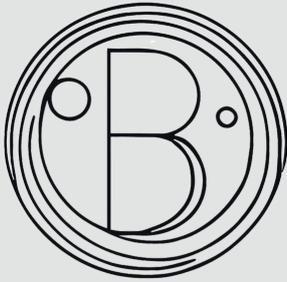
\$15



VINOS



			
LES VIGNES DE BILA-HAUT			\$185
Rosellón, Francia (Tinto)			
LES VIGNES DE BILA-HAUT			\$185
Rosellón, Francia (Blanco)			
UGALDE TEMPRANILLO			\$160
La Rioja, España (Tinto)			
UGALDE			\$140
La Rioja, España (Blanco)			
CORTE GIARA BARDOLINO			\$155
Véneto, Italia (Tinto)			
CORTE GIARA SOAVE			\$145
Véneto, Italia (Blanco)			
PROTOCOLO TEMPRANILLO		\$18	\$100
Castilla, España (Tinto)			
PROTOCOLO		\$18	\$100
Castilla, España (Blanco)			
PROTOCOLO		\$16	\$100
Castilla, España (Rosado)			



BRUTAL

CÓCTELES

BEBIDAS

SANGRÍA (4 PERSONAS)

\$75

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

MOJITO DE PIÑA

\$24

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

MARGARITA CEREZADA

\$32

Tequila, triplesec, cerezas, zumo de limón y granadina

ZIPA MULE

\$24

Aguardiente, syrup de jengibre, ginger y zumo de limón

LULADA VICHE

\$30

Viche, lulo, melao de panela y zumo de limón

CERVEZAS

GRAN COLOMBIA (ARTESANAL)

\$14

3 CORDILLERAS

\$12

CLUB COLOMBIA

\$9

STELLA ARTOIS

\$14

CORONA

\$14

CORONITA

\$10

BUDWEISER

\$10

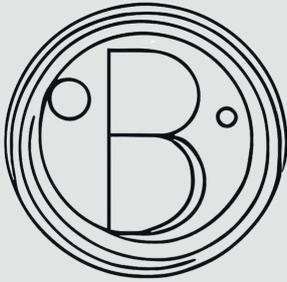
MAHOU (ESPAÑOLA)

\$12

BRUDER (ARTESANAL)

\$14

CHOCOLATE-CAFE-MARACUYA-
PIÑA DURAZNO-MANGO
GRANADILLA



BRUTAL

SODAS

LIMONADAS

JUGOS
NATURALES

CAFÉ FILTRADO

OTROS

BEBIDAS

FRUTOS ROJOS \$18
MARACUYÁ \$18

COCO \$14
CEREZADA \$12
HIERBABUENA \$10
NATURAL \$8

MARACUMANGO

LULO

MORA

MARACUYÁ

MANGO

GUANÁBANA

- AGUA \$10
- LECHE \$12

CAFÉ ESMERALDA

Café de especialidad

Método de filtrado: Chemex

- 2 TAZAS \$12
- 4 TAZAS \$20

AROMATICA DE LA CASA \$7

GASEOSAS \$6

TÉ HATSU \$8

FUZE TEA \$7

BRETAÑA \$8

AGUA SIN GAS \$6

AGUA CON GAS \$7