

## PIE DE CUMBRE PARRILLA

### Entradas

#### Chinchulines \$20.000

Deliciosos chinchulines a la parrilla, acompañado de papa criolla y guacamole.

#### Bondiola de Cerdo Ahumada \$30.000

Exquisita bondiola de cerdo ahumada, acompañada de confitura de tomate cherry acompañado de pan baguette.

#### Papas Chorriadas \$18.000

Tradicionales papas sazonadas en sal vigua, con un exquisito guiso criollo gratinadas con queso fresco.

#### Carpaccio \$30.000

Lomo de res curado, acompañado de costra de queso parmesano, rúgula aderezada con aceite de oliva, limón y aceitunas negras.

#### Plátano maduro \$16.000

Plátano maduro con queso paipa y jalea de guayaba

#### Patacones con guiso \$12.000

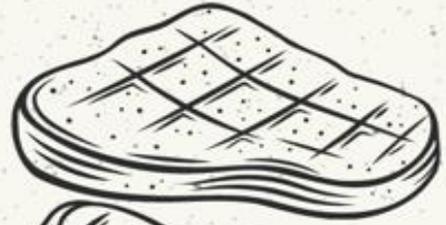
De la región caribe: plátano verde con sal y limón, acompañados de guiso criollo.

#### Mazorca asada \$10.000

Tradicional mazorca asada a la parrilla con mantequilla y sal

#### Mazorca asada y aderezada \$15.000

Tradicional mazorca asada a la parrilla con queso fresco, queso crema y paprika.



# PIE DE CUMBRE

CERVECERÍA & PARRILLA

## CERVEZAS ARTESANALES

### STOUT

Es el nombre de un estilo de cerveza, tipo ale, muy oscura, originario de las islas británicas. Era el nombre utilizado para la cerveza más fuerte (stout), de 5% alcohol por volumen, notas a maltas tostadas con notas café a chocolatadas, una cerveza fuerte, IBU 25%,

### GOLDEN ALE

Una cerveza de tonalidades doradas, una cerveza suave, con aromas cítricos y de un cuerpo ligero, amargor liviano, carbonatación media alta, alcohol 4% IBU 25%

### IRIS RED ALE

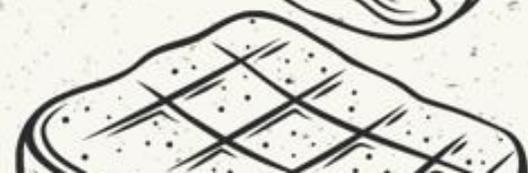
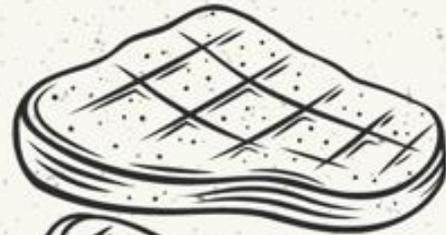
De color ámbar a rojizo profundo, sabores caramelo, dulce dados por las propias maltas, amargor medio bajo, una cerveza fácil se tomar, grados de alcohol 4%, IBU 25%.

Nombre	Estilo	IBU	ABV
ZIPA	Golden Ale	4%	25%
QUIRA	Irish Red Ale	4%	25%
MUISCA	Sweet Stout	5%	25%

Pinta de cerveza Golden Ale. \$18.000

Pinta de cerveza Irish Red Ale. \$19.000

Pinta de cerveza Sweet Stout \$19.000



## Cortes Súper Premium

### Medallones de Lomo \$87.000

400 gr de estupendo Lomo de res madurado por 12 días, asado a la parrilla.

### Lomo al Trapo \$97.000

400 gr de estupendo Lomo de res, cubierto en sal biguá y Cerveza Stout Pie de cumbre, cocido al rescoldo.

### Baby Beef \$85.000

400 gr de Lomo de res madurada por 12 días asado a la parrilla.

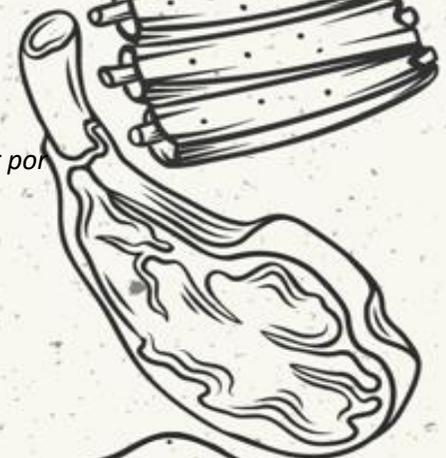
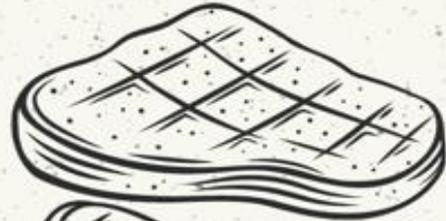
### Tomahawk \$260.000

**Sugerido para (2 personas)** 1000 gr de exquisito corte de Res madurada por 12 días asado a la parrilla, acompañado por 2 guarniciones, ensalada ensalada grande.

### T-Bone Steak \$130.000

600 gr de delicioso corte de Res madurada por 12 días asado a la parrilla.

*Todos nuestros platos van acompañados de cascos de papa Rostizadas en finas hierbas, ensalada de la casa, la ensalada se puede cambiar por Plátano o arepa.*



## Cortes Clásicos de Res

### Churrasco \$70.000

500 gr de deliciosa Carne de res (chatas) en corte mariposa, madurada por 12 días asado a la parrilla.

### Bife de Chorizo \$86.000

600 gr de delicioso corte de Chatas madurada por 25 días asado a la parrilla.

### Rib Eye \$82.000

400 gr de delicioso corte de Res con marmoleo medio madurada por 25 días asado a la parrilla.

### Asado de Tira \$76.000

400 gr de delicioso corte de Costilla tierna de res asado a la parrilla, madurada por 25 días.

### Costillas de Cerdo Pie de Cumbre \$80.000

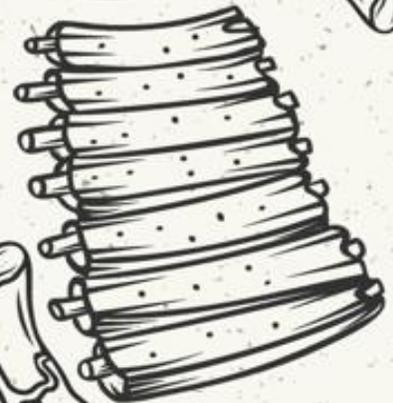
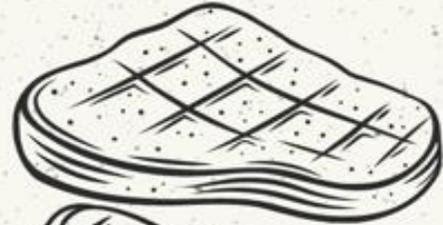
500 gr de Costilla de cerdo tipo San Louis ahumada con una salmuera echa Con cerveza roja iris red ale y acompañada de salsa BBQ en reducción de Cerveza negra Stout Pie de Cumbre y terminada a la parrilla.

### Brochetas de lomo \$56.000

200 gr de exquisito lomo de res madurado, papa rostizada en finas hierbas Aguacate y piña asada..

### Suprema de Pollo a la Parrilla \$60.000

500 gr de pechuga de Pollo asado a la parrilla con el toque especial de parrilla Pie de Cumbre.



## Hamburguesas

### Hamburguesa de Res \$32.000

200 gr de Carne madurada a la parrilla, panceta, tomate, cogollos, Pan tipo brioche y queso cheddar, acompañado de cascos de papas Rostizadas..

### Hamburguesa pollo \$32.000

200 gr de Carne madurada a la parrilla, panceta, tomate, cogollos, pan tipo brioche y queso cheddar, acompañado de cascos de papas rostizadas.

### Hamburguesa FRUIT \$36.000 de LA CASA

200 gr de carne madurada a la parrilla, (piña, naranja o uchuva), cogollos, Queso cheddar, pan tipo brioche acompañada de cascos de papas.

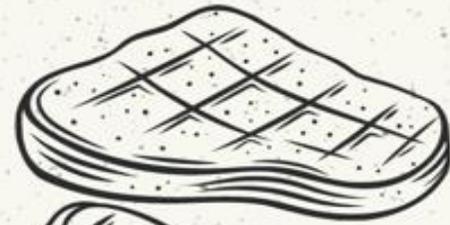
## Platos de Mar

### Encocado de Camarón \$65.000

Plato tradicional de las costas ecuatorianas, con un cálido toque de sabores sutiles acompañado de arroz con coco y ensalada con aguacate.

### Salmón Rostizado \$80.000

Delicioso filete de Salmón con mantequilla de hinojo y acompañado de arroz con Coco, patacón y ensalada con aguacate.



## Parrilladas

### Parrillada Pequeña

2 a 3 personas \$150.000

300 gr de Lomo ancho de res con chimichurri, 250 gr lomo de cerdo ahumado por la casa, aderezado con salsa BBQ hecha con cerveza Irish Red Ale , 200 gr pechuga de pollo, longaniza, morcillas, plátano maduro con salsa de jalea de guayaba, mazorca con salsa agria y queso fresco, papa criolla, yuca frita, arepa rellena de queso, junto con 3 acompañamientos guiso criollo, guacamole y ají.

### Parrillada Mediana

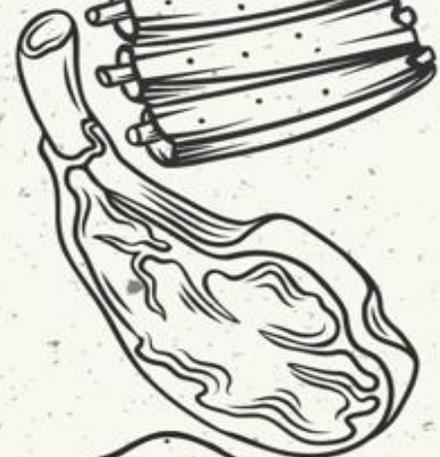
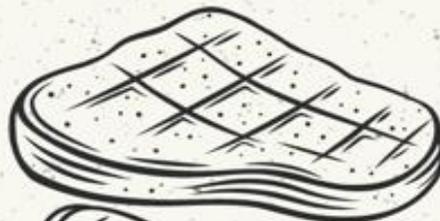
4 a 6 personas \$230.000

400 gr de Lomo ancho de res con chimichurri, 400 gr lomo de cerdo ahumado por la casa aderezado con con salsa BBQ hecha con cerveza Irish Red Ale, 500 gr pechuga de Pollo, longaniza, morcillas, plátano maduro con salsa de jalea de guayaba, mazorca con salsa, Agria y queso fresco, papa criolla, yuca frita, arepa rellena de queso, junto con 3 acompañamientos. Guiso criollo, guacamole y ají.

### Parrillada Familiar

7 a 8 personas \$330.000

600 gr de Lomo ancho de res con chimichurri, 600 gr de lomo de cerdo ahumado por la casa aderezado con salsa BBQ hecha con cerveza Irish Red Ale, 700 gr de pechuga de pollo, longaniza, morcillas, plátano maduro con salsa de jalea de guayaba, mazorca con salsa agria y queso fresco, papa criolla, yuca frita, arepa rellena de queso, junto con 3 acompañamientos Guiso criollo, guacamole y ají.



# PIE DE CUMBRE

CERVECERÍA & PARRILLA

## Platos Veganos

### Musaka Vegana \$45.000

Deliciosa proteína de soya, con salsa bechamel, entre capas de vegetales asados (zucchini verde y amarillo) y tajadas de papa a la parrilla.

### Ensalada \$22.000

Mix de verdes frescos con encurtidos de la casa y láminas de aguacate y vinagreta.

### Ensalada (Armando) \$15.000

Aguacate en láminas, tomate laminado, rugula, aceite de oliva y costra de queso Parmesano.

## Ensalada con proteína

### Ensalada \$48.000

Mix de verdes frescos, tajadas de tomate, láminas de aguacate, acompañada de Lomos de chata o lomos de suprema.

## Cremas y Ajiaco

Crema de Ahuyama. \$14.000

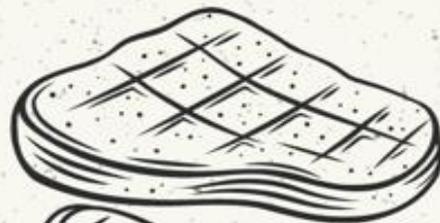
Crema de Tomate \$14.000

Crema de Verduras \$14.000

Ajiaco (tradicional ajiaco, con pollo desmechado, arroz, aguacate, crema de leche y alcaparras)

Ajiaco mediano \$25.000

Ajiaco Grande \$35.000



# PIE DE CUMBRE

CERVECERÍA & PARRILLA

## Postres y Heladería

Cuajada brúlée con almíbar de feijoa \$14.000

Suspiro de mango \$15.000

Fresas con Crema \$15.000

Copa de helado \$12.000

Granizado de café \$11.000

Malteada \$15.000

Torta de Temporada \$15.000

Torta con Helado \$19.000

## Bebidas

Jugos en Leche \$9.800

Jugos en Agua \$8.800

Limonada Natural \$7.000

Limonada de Panela \$8.000

Ginger Michelada con azúcar (granadina, limón) \$10.000

Soda Hatsu lata \$7.000

Soda especial de Frutos rojos \$20.000

Soda especial de Frutos amarillos \$20.000

Té Hatsu \$10.000

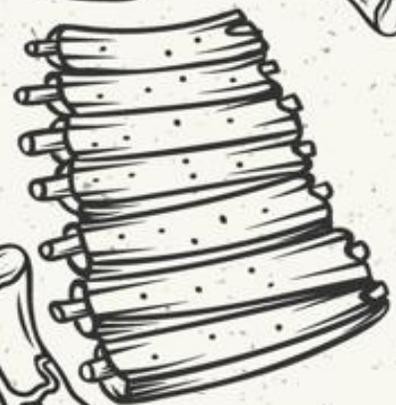
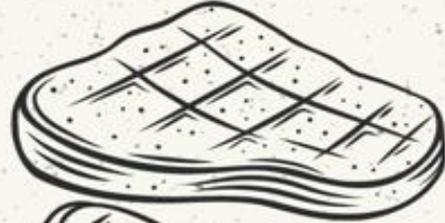
Botella agua con o sin gas \$8.000

Gaseosas \$5.000

Jarra limonada natural \$35.000

Jarra limonada panela \$36.000

Jarra refajo \$45.000



# PIE DE CUMBRE

CERVECERÍA & PARRILLA

## Bebidas calientes

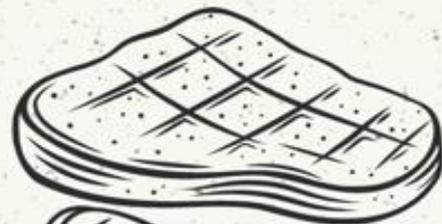
Tinto \$3.000  
Americano \$6.000  
Tinto campesino \$4.700  
Capuchino \$8.000  
Capuchino con licor \$17.000  
Capuchino vainilla \$9.200  
Espresso \$4.000  
Espresso Doble \$6.000  
Latte \$8.000  
Latte Frio \$8.500  
Latte con licor \$17.000  
Latte vainilla \$9.200  
Mocca \$7.000  
Aromática Frutal \$5.000  
Canelazo \$9.000  
Chocolate \$7.500  
Chocolate con malvaviscos \$12.000

## Cocteles sin alcohol

Mojito Berry \$20.000  
Piña Colada \$21.000

## Cocteles con alcohol

Margarita \$22.000  
Margarita Blue \$22.000  
Piña Colada \$26.000  
Everest \$28.000  
Mojito \$24.000  
Mojito Berry \$28.000  
Gin Tonic \$30.000  
Baileys Bling \$27.000  
Tiki \$27.000  
Vino Caliente \$20.000  
Vino de Verano \$21.000  
Cuba Libre \$18.000



# PIE DE CUMBRE

CERVECERÍA & PARRILLA

## VINOS TINTOS

### Finca de las Morás

- Cabernet Sauvignon \$130.000
- Malbec \$130.000
- Copa \$25.000

### Casillero del diablo

- Cabernet Sauvignon (1/2 botella) \$60.000
- Carmenere \$148.000
- Merlot \$148.000
- Copa \$25.000

### Gato Negro

- Cabernet Sauvignon (1/2 botella) \$50.000
- Cabernet Merlot \$95.000
- Merlot \$95.000
- Copa \$22.000

### Quinta las Cabras

- Cabernet Sauvignon \$80.000
- Sauvignon Blanc \$80.000
- Copa \$20.000

### -Vino Diablo Dark Red Blend \$200.000

Copa de vino \$36.000

### - Vino undurraga caberbet Sauvignon \$136.000

## VINOS BLANCOS

### Finca de las Morás

- Sauvignon \$140.000
- Copa \$29.000

### Casillero del diablo

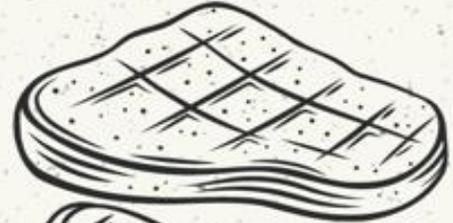
- Sauvignon \$160.000
- Copa \$35.000

### Pinta negra \$60.000

- copa \$18.000

### Quinta de las cabras

- Sauvignon blanc \$ 80.000
- Copa \$20.000



# PIE DE CUMBRE

CERVECERÍA & PARRILLA

## Desayunos

Para iniciar el día con :

**Porción de fruta fresca con yogurt griego y salsa de moras natural.**  
**\$7.000**

**Parfait \$18.000**  
(Combinación entre yogurt, yogurt griego, cereales y fruta)

**Batido de avena, banana y leche \$ 10.000**

**Mimosa \$13.000**  
(jugo de naranja y vino champaña)

## BRUNCH ESPECIAL \$28.000

- Una deliciosa entrada de fruta fresca con yogurt griego y una salsa de moras, Porción de queso.

### Elige un plato fuerte

Huevos al gusto  
Caldo  
Chagua  
Panqueques

**(Elige entre pan fresco o arepa con queso)**

### Elige una Bebida

Jugo de naranja, Latte, Chocolate  
Americano, Aromática frutal

## Desayunos Típicos

Caldo de costilla (elige entre arepa o pan) \$17.000

Chagua (elige entre arepa o pan) \$13.000

Huevos al gusto (elige entre arepa o pan) \$15.000

Peto de maíz blanco (acompañado de panela raspada, queso y pan o arepa con mantequilla) \$15.000

