



Nuestra barbacoa tiene su proceso de cocción bajo tierra tal y como se realizaba en la época prehispánica, lo que le da un toque único y exquisito.

ENTRADAS

CONSOME DE BARBACOA 25.000 COP

Consomé de Birria estilo Jalisco, aro de tortilla crujiente, puntos de cremoso de aguacate, puntos de mayonesa macha, cebolla impregnada de Flor de Jamaica y laminas de rábano.

CEVICHE DE CHICHARRON A LA BARBACOA 38.500 COP

Contiene trozos de chicharrón a la barbacoa y encurtido.

NACHOS DE COCHINITA PIBIL 35.000 COP

Totopos de maíz crujientes, rayados con crema agria y queso cheddar, acompañados con guacamole, pico de gallo y cochinita pibil al horno estilo Yucatán.

SOPA DE PIEDRA 42.900 COP

***Preparada en mesa.**

Sopa tradicional del estado de Oaxaca, a base de vegetales asados, mariscos y base de caldo de pescado, picante al gusto.

SOPA DE TORTILLA 35.200 COP

Proveniente de Oaxaca México, compuesta por julianas de tortillas de maíz fritas, crujiente de chicharrón, acompañados con puntos de crema agria, cubos de queso fresco, abanico de aguacate, y su base principal es un caldo de tomates asados.

CHICHARRON CON GUACAMOLE

48.500 COP

Chicharrón crujiente de barbacoa, con una base de guacamole martajado tradicional mexicano, acompañado de totopos crujientes, decorado con cebolla, chile dulce y queso fresco.

TOSTADA DE LENGUA

38.500 COP

Tostada de maíz con costra de queso y salsa del día, 140g de lengua de res preparadas en hornos al estilo Jalisco, puntos de cremoso de aguacate y mayonesa de macha y ensalada de quelites.

TACOS DORADOS

35.200 COP

Tradicional de Oaxaca México, compuesto por 4 piezas rellenas de barbacoa de res estilo Jalisco, bañadas con guacamole líquido, pasta de frijol, rayados con crema agria, espolvoreados con queso fresco y ensalada de mezclum.

TACOS RIBETEADOS DE PULPO 60.000 COP

Tortilla de maíz, rellena de frijoles puercos con pulpo, bañadas con adobo de la casa a las brasas, puntos de mayonesa macha, cremoso de aguacate y ensalada de quelites

CEVICHE DE PESCADO

38.500 COP

Pescado de temporada mezclado con frutos tropicales y reducción de maracuyá

EXPERIENCIA BARBACOA

La elaboración de la barbacoa requiere de un periodo de 9 a 10 horas, comenzando con la preparación de los hornos y la brasa, lo cual toma entre 2 a 3 horas, para luego dar entierro a un periodo de 6 a 7 horas de cocción de las proteínas (pollo, res, cerdo y cordero) bajo tierra.



EXPERIENCIA PARA 2

148.500 COP

RES, POLLO, CERDO Y CORDERO A LA BARBACOA (400 Gr)
Acompañado de Tortillas, Quesadillas 10 Toppings

EXPERIENCIA PARA 4

280.500 COP

RES, POLLO, CERDO Y CORDERO A LA BARBACOA (800 Gr)
Acompañado de Tortillas, Quesadillas Y 12 Toppings

EXPERIENCIA PARA 6

398.000 COP

RES, POLLO, CERDO Y CORDERO A LA BARBACOA (1200 Gr)
Acompañado de Tortillas, Quesadillas Y 12 Toppings

PLATOS FUERTES



TACOS ESTILO BAJA CALIFORNIA 35.000 COP

Tortilla de maíz, pescado en tempura, pico de gallo, col morada bañado con mayonesa de macha, rábano, chile jalapeño

QUESABIRRIAS 49.500 COP

Tortilla de harina de trigo, bañada en grasa de birria con adobo de la casa, rellena de queso y birria de res estilo Jalisco. acompañado de guacamole mortajado tradicional, encurtido, espolvoreado con queso fresco y un topping de consomé de birria para chopear.

TACOS DE COCHINITA 49.500 COP

Tortillas de maíz con costra de queso, rellenas de cochinita Pibill, acompañados de encurtido, gajos de aguacate y cilantro.

COSTILLAS DE CORDERO 65.000 COP

Rack de Cordero, con costra de salsa macha, acompañando de pure istmeño y ensalada del huerto.

CHULETON DE CERDO

65.000 COP

Chuletón de Cerdo marinado en aceite de chiles a las brasas con mole manchamanteles, ensalada de mezclum y frutas asadas, puré de camote y zanahoria

CHAMORRO DE CERDO

51.700 COP

Tradicional de Oaxaca México, es un chamorro de cerdo bañado en una salsa de chile morita, parcialmente picante, acompañado de brócoli, coliflor a la parrilla y ensalada de mezclum.

PESCADO ZARANDEADO

66.000 COP

Estilo veracruz.

CAMARONES AL PASTOR

67.000COP

Al pastor o zarandeados, con arroz verde cremoso y dúo de pures.

TACOS GOBERNADOR

45.000 COP

Camarones sofritos con cebolla, tomate, clantro, gratinados con queso y tortilla de maíz crujiente, acompañados con puntos de mayonesa macha y ensalada de quelites

MENÚ INFANTIL POLLO A LA PARRILLA

27.500 COP

Pechuga de pollo a la parrilla con ensalada, aderezo de mostaza y papas fritas.

QUESADILLAS

27.500 COP

De pollo con champiñones , acompañadas de papas fritas.

SANDWICH MONTE CRISTO

27.500 COP

Pan brioche, queso mozzarella, jamón , tomate, cebolla y lechuga. Acompañado de papas fritas.

POSTRES

CHURROS

18.000 COP

Tradicionales churros, bañados en coulis de fresa y chocolate Hersheys', espolvoreados con canela y azúcar.

GAZNATE

27.500 COP

Es un postre tradicional de Oaxaca, relleno con crema de limón y puntos de mayonesa de plátano y coulis de fresa.

PALETA BARBACOA

12.500 COP

Paleta de temporada

BUÑUELO MEXICANO

25.000 COP

Masa frita, espolvoreado con azúcar y canela, con reducción de piloncillo, acompañado con helado

AGUAS FRESCAS

TAMARINDO

16.500 COP

FLOR DE JAMAICA

16.500 COP

SANDIA LIMÓN

16.500 COP

ACAPULCO

16.500 COP

HORCHATA

16.500 COP

BEBIDA DE TEMPORADA

16.500 COP

COCTELES DE AUTOR

NUESTRA GUADALUPE

48.400 COP

Tequila reposado, Ginebra y Ron con sirope de Jamaica y Ginger

DON VICENTE

48.400 COP

Mezcalylicor a basede chile Ancho Reyes (parcialmente picante) acompañado de triple sec y zumo de limón.

DOÑA FRIDA

48.400 COP

Mezcal, acompañado de Triple sec azul, zumo de Limón, sirope de menta, sirope de coco y 7up.

CHENTE

48.400 COP

Whisky, acompañado con sirope de Jamaica y Canada dry.

CANTARITO

48.400 COP

Tequila blanco, acompañado de zumo de limón, sirope simple, soda de toronja y jugo de naranja.

COCTELES CLÁSICOS

PALOMA

42.900 COP

Coctel mexicano, cuyo cuerpo principal es Tequila blanco, acompañado de sirope simple, zumo de limón y soda de toronja

MARGARITA

42.900 COP

Coctel mexicano de Tequila blanco (opcional cambio de tequila), acompañado de zumo de limón, triple sec y sirope de agave

MEXICAN MULE

42.900 COP

Coctel mexicano a base de Tequila blanco, acompañado de zumo delimón, ginger beer y sirope simple.

MOJITO

42.900 COP

Coctel cubano de Ron blanco, acompañado de zumo de limón, sirope simple, hierbabuena y soda.

DAIQUIRI

42.900 COP

Coctel cubana base de Ron blanco, acompañado de zumo de limón Y sirope simple.

BRAMBLE

42.900 COP

Coctel británico, cuyo cuerpo principal es Ginebra, acompañado de zumo de limón, sirope simple, lambrusco y moras maceradas.

PISCO SOUR

42.900 COP

Coctel peruano, Pisco (fermentado peruano), acompañado de zumo delimon, Sirope simple y 3 gotas de dash.

GIN AND TONIC

42.900 COP

Coctel británico, cuyocuerpo principal es Ginebra, acompañado de agua tónica, pimienta gruesa y una rodaja de toronja.

MOSCOW MULE

42.900 COP

Coctel ruso a base devodka, acompañado de zumo de limón, ginger beer y sirope simple.

APEROL SPRITZ

42.900 COP

Aperitivo italiano, sucuerpo principal es Aperol (fermentado de naranja), acompañado de soda y prosecco italiano (vino espumoso)

CERVEZAS

STELLA ARTOIS - 330ml 18.000 COP

CORONA - 330ml 18.000 COP

CLUB COLOMBIA - 330ml 14.300 COP

TRES CORDILLERAS *Mulata* - 330ml 14.300 COP

TRES CORDILLERAS *Rosada* - 330ml 14.300 COP

TRES CORDILLERAS *Negra* - 330ml 14.300 COP

MODELO - 330ml 18.000 COP

ADICIONES

MICHELADA CLÁSICA 3.500 COP

MICHELADA MEXICANA 5.500 COP

MEXICANA CON CLAMATO 7.000 COP

BEBIDAS

AGUA

8.800 COP

AGUA CON GAS

9.900 COP

COCA-COLA (*Original y Zero*)

11.000 COP

HATSU

16.500 COP

MANZANA

11.000 COP

COLOMBIANA

11.000 COP

CANADA DRY

11.000 COP

GINGER BEER

11.000 COP

BRETAÑA

11.000 COP

CAFÉS

AMERICANO SENCILLO	8.800 COP
AMERICADO DOBLE	11.000 COP
AMERICANO FRIO	11.000 COP
CAPUCCINO	11.000 COP
LATTE	11.000 COP
LATTE FRIO	11.000 COP
ESPRESSO SENCILLO	8.800 COP
ESPRESSO DOBLE	11.000 COP
MACCHIATO	9.900 COP
PINTAO	9.900 COP
MOCCA	13.200 COP

SANGRÍA

Bebida refrescante a base de vino (Lambrusco), con un cuerpo de ron, triple sec, Canada dry, y combinación de frutas (manzana verde, arándanos, liches y naranja),

JARRA DE SANGRÍA	154.000 COP
COPA DE SANGRÍA	38.500 COP

LICORES

AGUARDIENTE

	TRAGO	BOTELLA
ANTIOQUEÑO <i>Rojo</i> - 750ml	19.800	198.000 COP
ANTIOQUEÑO <i>Rojo</i> - 375ml	19.800	104.500 COP
ANTIOQUEÑO <i>Sin azucar</i> - 750ml	19.800	198.000 COP
ANTIOQUEÑO <i>Sin azucar</i> - 375ml	19.800	104.500 COP
ANTIOQUEÑO <i>Verde</i> - 750ml	19.800	198.000 COP
ANTIOQUEÑO <i>Verde</i> - 375ml	19.800	104.500 COP

RON

	TRAGO	BOTELLA
VIEJO DE CALDAS <i>Extra Añejo</i> - 750ml	24.200	275.000 COP
VIEJO DE CALDAS <i>Extra Añejo</i> - 375ml	24.200	176.000 COP
LA HECHICERA -700ml	24.200	528.000 COP
MEDELLÍN 8 Años -750ml	19.800	198.000 COP
MEDELLÍN 8 Años - 375ml	19.800	104.500 COP

TEQUILA

TRAGO BOTELLA

JIMADOR <i>Blanco</i> - 750ml	30.800	308.000 COP
JIMADOR <i>Reposado</i> - 750ml	30.800	308.000 COP
1800 <i>Cristalino Añejo</i> - 750ml	44.000	495.000 COP
1800 <i>Reposado</i> - 750ml	40.700	396.000 COP
DON JULIO <i>Blanco</i> - 750ml	41.800	429.000 COP
DON JULIO <i>Reposado</i> - 750ml	44.000	506.000 COP
DON JULIO <i>Añejo</i> - 700ml	46.200	517.000 COP
DON JULIO 70 - 700ml	58.300	649.000 COP
JOSE CUERVO <i>Reposado</i> - 750ml	24.200	225.500 COP
JOSE CUERVO <i>Silver</i> - 750ml	24.200	231.000 COP
JOSE CUERVO <i>Tradic</i> - 750ml	27.500	275.000 COP
PATRÓN <i>Añejo</i> - 750ml	47.300	473.000 COP
PATRÓN <i>Reposado</i> - 750ml	44.000	440.000 COP
PATRÓN <i>Silver</i> - 750ml	41.800	418.000 COP
MAESTRO DOBEL 750ml		605.000 COP

MEZCAL

400 CONEJOS - Botella 750ml 39.600 418.000 COP

WHISKY

OLD PARR 12 años - 750ml

TRAGO BOTELLA

30.800 346.500 COP

BUCHANAN'S Deluxe - 750ml

30.800 352.000 COP

BUCHANAN'S Master - 750ml

38.500 418.000 COP

BUCHANAN'S Tow souls- 750ml

33.000 440.000 COP

BUCHANAN'S 18 años - 750ml

49.500 550.000 COP

CHIVAS 12 años - 700ml

28.600 319.000 COP

CHIVAS 13 años - 700ml

31.900 352.000 COP

CHIVAS Mizunara - 700ml

41.800 462.000 COP

CHIVAS 18 años - 700ml

49.500 539.000 COP

COGNAC

HENNEESSY *Botella 750ml*

BOTELLA

770.000 COP

VINO TINTO

CHIANTI *Reserva Italia - 750ml*

BOTELLA

198.000 COP

RAMÓN BILBAO

198.000 COP

Crianza España - 750ml

LA CELIA *Cabernet Franc - 750ml*

198.000 COP

BOTELLA

VINO BLANCO

RAMÓN BILBAO *Verdejo España - 750ml*

198.000 COP

JOEL GOTT - 750ml

198.000 COP

VINO ROSADO

BOTELLA

MUGA ROSE *Botella 750ml*

198.000 COP

CHAMPAGNE

BOTELLA

VEUVE CLICQUOT ROSE - 750ml

1.045.000 COP



BARBACOA MX

COCINA
MEXICANA

@BARBACOA.MX