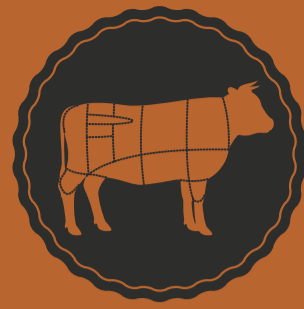


Cook's

★ PORTERHOUSE ★



MENTÚ

ENTRADAS // STARTERS

PROVOLONE PORTERHOUSE // PROVOLONE PORTERHOUSE \$28.000

Queso provolone a la parrilla grillado con aderezo de espinaca, perejil y almendras, montado sobre tomates asados. // Grilled provolone cheese with spinach, parsley and almonds dressing, served on roasted tomatoes.

CHICHARRONES AL VACÍO // VACUUM PORK RINDS \$15.000

Tocino americano cocido a temperatura controlada y llevado a la fritura, acompañados con guacamole, jalea de piña y arepa a la parrilla. // American bacon cooked at a controlled temperature and fried, served with guacamole, pineapple jelly and grilled arepa.

BBQ PORK NACHOS // BBQ PORK NACHOS \$25.000

Tortillas de maíz con nuestro lomo de cerdo desmechado y mezclado con salsa BBQ americana, queso cheddar y jalapeños. // Corn tortillas with our shredded pork tenderloin mixed with American BBQ sauce, cheddar cheese and jalapeños.

ANILLOS DE CALAMAR Y CASCOS DE PAPA CON PAPRIKA // SQUID RINGS AND POTATO HULLS WITH PAPRIKA \$19.000

Anillos de calamar apanados con panko acompañados con cascos de papa con paprika y dip de queso americano y salsa marinara con miel. // Breaded squid rings with panko served with potato helmets with paprika and American cheese dip and honey marinara sauce.

CAMARONES REBOZADOS CON BBQ BLANCA // SHRIMP BATTERED WITH WHITE BBQ \$22.000

Camarones rebozados con un toque de picante y acompañados con nuestras papas con queso y tocineta. // Shrimp battered with a touch of spice and served with our potatoes with cheese and bacon.

BÚFALO WINGS // BUFFALO WINGS \$18.000

6 unidades y dos salsas para acompañar (salsa BBQ y bluechesse) acompañadas con deditos de apio y zanahoria. // 6 units and two sauces to pair (BBQ sauce and bluechesse) served with celery and carrot sticks.

NUESTRAS HAMBURGUESAS // OUR BURGERS



*Pídelas con pan artesanal, pan papa, o pan tradicional // *Order with homemade bread, potato bread, or traditional bread.

HAMBURGUESA PHILADELPHIA // PHILADELPHIA BURGER \$29.000

200g de carne, cebollas acarameladas, queso Philadelphia y americano, vegetales y tocineta, acompañada con papas fritas. // 200g of meat, caramelized onions, Philadelphia and American cheese, vegetables and bacon, served with french fries.

HAMBURGUESA TEXANA // TEXAN BURGER \$25.000

200g de carne, queso derretido, guacamole, vegetales, pepinillos, tocineta y salsa picante, acompañada con papas fritas. // 200g of meat, melted cheese, guacamole, vegetables, pickles, bacon and hot sauce, served with french fries.

HAMBURGUESA CAPRICIOSA NEW ORLEANS // CAPRICIOUS NEW ORLEANS BURGER \$24.000

200g de hamburguesa de pollo, vegetales, mayonesa picante, mermelada de cebolla, doble queso mozzarella, pepinillos y acompañada con anillos de cebolla. // 200g chicken burger, vegetables, spicy mayonnaise, onion marmalade, double mozzarella cheese, pickles and served with onion rings.

ENSALADAS FRESCAS PORTERHOUSE

// PORTERHOUSE FRESH SALADS

ENSALADA CON PAVO A LA PARRILLA // GRILLED TURKEY SALAD \$25.000

Mix de lechugas con radicchio morado, pavo a la parrilla, tomate seco deshidratado, tomate cherry, huevo cocido y queso parmesano, acompañada con aderezo de mango picante. // Lettuce mix with purple radicchio, grilled turkey, dried tomato, cherry tomato, boiled egg and parmesan cheese, served with spicy mango dressing.

MOZZARELLA DE BÚFALA CON RÚGULA Y TOMATE // BUFFALO MOZZARELLA WITH ARUGULA AND TOMATO \$24.000

Esferas de queso de búfala con tomate concasse, tocineta en polvo, lechuga rúgula, hojas de albahaca, aceite de oliva y balsámico. // Buffalo cheese spheres with concasse tomato, bacon powder, arugula, basil leaves, olive oil and balsamic.

ENSALADA MEDITERRÁNEA CON QUESO BRIE CROCANTE // MEDITERRANEAN SALAD WITH CRISPY BRIE CHEESE \$18.000

Mix de lechugas, espárragos frescos, tomate seco, aceitunas rellenas con pimentón, queso Brie crocante, naranja pomelo en cascos, cebolla frita y vinagreta de soya. // Mix of lettuce, fresh asparagus, dried tomato, olives stuffed with pepper, crispy Brie cheese, orange grapefruit in hulls, fried onion and soy vinaigrette.

ENSALADA PORTERHOUSE AL ESTILO DEL CHEF // CHEF'S STYLE PORTERHOUSE SALAD \$17.000

Mix de lechugas, calamares crocantes con ajonjolí, tomate seco, zanahoria con miel, mango en julianas, trozos de tocineta y queso fresco, aderezada con vinagreta thai. // Mix of lettuce, crispy squid with sesame, dried tomato, carrot with honey, mango in julienne, bacon pieces and fresh cheese, dressed with Thai vinaigrette.

NUESTROS PLATOS VEGANOS-VEGETARIANOS // OUR VEGAN VEGETARIAN DISHES

PARRILLADA DE VEGETALES CON TOFU // GRILLED VEGETABLES WITH TOFU \$25.000

Bastones de vegetales de zucchinis, berenjena, pimentones, cebolla roja y blanca, zanahorias y apio; asados a la parrilla con un toque de aceite de ajonjolí y acompañados con queso de soya. // Sticks of zucchini vegetables, eggplant, paprika, red and white onion, carrots and celery; grilled with a touch of sesame oil and served with soy cheese.

CAZUELA DE ESPÁRRAGOS FRESCOS Y GARBANZO FRITO // FRESH ASPARAGUS AND FRIED CHICKPEA CASSEROLE \$29.000

Vegetales grillados mezclados con salsa napolitana, espárragos verdes, champiñones, tofu y garbanzo frito. // Grilled vegetables mixed with Neapolitan sauce, green asparagus, mushrooms, tofu and fried chickpea.

PESCADOS // FISH

SALMÓN A LA PARRILLA CON SALSA DE OSTRAS 220G // GRILLED SALMON WITH OYSTER SAUCE 220G \$45.000

Salmón a la parrilla, coronado con salsa de ostra vegetales y puré de papa. // Grilled salmon, topped with vegetable oyster sauce and mashed potatoes.

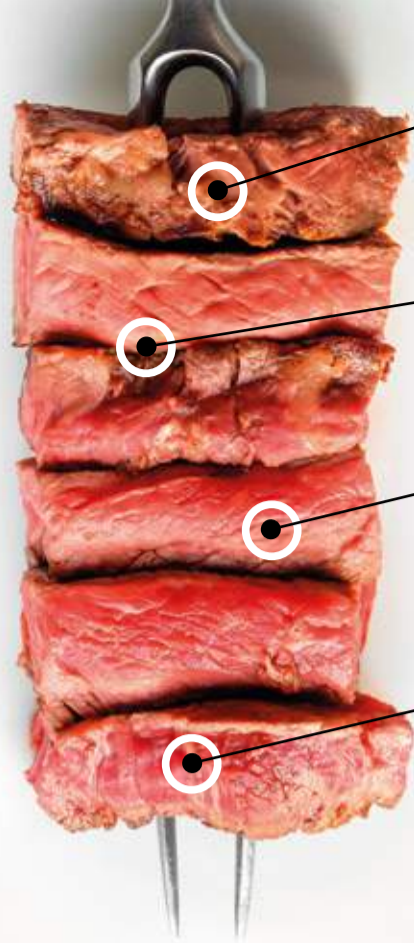
RÓBALO GRILLADO EN SALSA DE CAMARONES 220G // GRILLED SEA BASS IN SHRIMP SAUCE 220G \$43.000

Róbalo a la parrilla, bañado con salsa blanca de camarones, acompañado con vegetales grillados y puré de papa. // Grilled sea bass, topped with white shrimp sauce, served with grilled vegetables and mashed potatoes.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IPC // ALL PRICES INCLUDE IPC



CONOZCA LOS TÉRMINOS PARA SU GUSTO // KNOW THE DONENESS OF YOUR TASTE



TÉRMINO BIEN ASADO // WELL DONE

Término muy bien asado por lado y lado con su centro muy cocido y poca presencia de jugos, su textura es la menos tierna. // Term very well roasted by side and side with its center very cooked and little presence of juices, its texture is the least tender.

TÉRMINO TRES CUARTOS // MEDIUM WELL

Se caracteriza por ser una carne tierna, menos jugosa y es más cocida, destacando tonos rojos en algunas de sus partes. // The meat is tender, less juicy and more cooked, with red tones in some parts.

TÉRMINO MEDIO // MEDIUM

Es el término ideal para disfrutar un buen corte; el sellado de la carne es marcado en la parrilla con un centro rojo ligeramente rosa, ofreciendo una textura ideal suave y jugosa. // It is the ideal term to enjoy a good cut; the sealing of the meat is marked on the grill with a slightly pink red center, offering an ideal soft and juicy texture.

TÉRMINO AZUL // BLUE

El término azul o blue, es el punto de cocción que deja la carne casi sin cocción, conservando sus jugos. Es lo que en buenos términos parrilleros se llama "carne de vuelta y vuelta". // The term blue, or blue, is the point of cooking that leaves the meat almost uncooked, retaining its juices. It is what in good barbecue terms is called "return and return meat".

CORTES NACIONALES DE PRIMERA LÍNEA // LOCAL CUTS OF FIRST LINE

*Todos nuestros cortes vienen acompañados de fritura de yuca majada. //
*All our cuts are served with fried mashed yucca.

BIFE DE CHORIZO 350G // STRIP STEAK 350G **\$45.000**
Corte grueso de chata con suave textura de grasa. // Thick cut of Beef Round with soft texture of fat.

STEAK DE LOMO EN SALSA DE QUESO AZUL 300G // TENDERLOIN STEAK IN BLUE CHEESE SAUCE 300G **\$43.000**
Lomito de res en medallones, bañado con salsa de tres quesos (queso americano, queso crema y queso azul). // Beef tenderloin in medallions, dipped in three cheese sauce (American cheese, cream cheese and blue cheese).

PICAÑA 300G // TIP OF BOTTOM ROUND 300G **\$49.000**
Corte de lomo ancho muy jugoso con algo de grasa para aumentar su sabor. // Very juicy Beef Round cut with some fat to increase flavor.

CHURRASCO 400G // BEEF SHORT RIBS 400G **\$43.000**
Corte de lomo ancho, estilo mariposa de sabor intenso. // Beef Round cut, butterfly style with an intense flavour.

ENTRECOTE 300G // ENTRECOTE 300G **\$32.000**
Corte de chata a término de sabor jugoso con grasa. // Beef Round cut, full term juicy flavor with fat.

COSTILLAS 400G // RIBS 400G **\$33.000**
Full rack bañadas con salsa BBQ de la casa. // Full rack dipped in homemade BBQ sauce.

SOLOMILLO DE RES 300G // BEEF SIRLOIN 300G **\$38.000**
Lomo de res acompañado con los aderezos de la casa. // Beef tenderloin served with homemade dressings.

BIFE DE CUADRIL 400G // RUMP STEAK 400G **\$38.000**
Corte de la parte baja externa del cuadril, jugoso, acompañado con nuestras salsas de la casa. // Cut of the external lower part of the rump, juicy, served with our house sauces.

POLLO A LA PARRILLA // GRILLED CHICKEN **\$35.000**
Medio pollo deshuesado a la parrilla. // Half boneless chicken grilled.

LOMO DE CERDO BBQ DE MARACUYÁ 400G // PASSION FRUIT BBQ PORK LOIN 400G **\$40.000**
Lomo de cerdo a la parrilla con BBQ de maracuyá. // Grilled Pork Loin with Passion Fruit BBQ.

NUESTRAS ESPECIALIDADES CORTES IMPORTADOS // OUR SPECIALTIES - IMPORTED CUTS

*Todos nuestros cortes vienen acompañados de fritura de yuca majada. //
*All our cuts are served with fried mashed yucca.

PORTERHOUSE 800G (SUGERIDO PARA COMPARTIR) // PORTERHOUSE 800G (SUGGESTED TO SHARE) **\$95.000**
Filete americano importado, cortado del lomo corto con hueso. // Imported American fillet, cut from short loin with bone.

RIBEYE 400G // RIBEYE 400G **\$89.000**
Corte extraído de la parte superior de la costilla, con sabor intenso por su marmoleo. // A cut extracted from the upper part of the rib, with an intense flavour due to its marbling.

NEW YORK STEAK 400G // NEW YORK STEAK 400G **\$89.000**
Corte del lomo corto, apreciado por su sabor y ternura. // Short loin cut, valued for its taste and tenderness.

DENVER STEAK 440G // DENVER STEAK 300G **\$89.000**
Fino corte extraído de la tapa de la paleta, con sabor intenso por su marmoleo y grasa. // Fine cut extracted from the cap of the chuck, with intense flavor for its marbling and fat.

ACOMPÑAMIENTOS // SIDE DISHES:

CASCOS DE PAPA ALBARDADOS CON CHÉDAR // POTATO WEDGES WITH CHEDDAR SAUCE **\$10.000**

PAPITAS CRIOLLAS CON SALSA BLANCA // CREOLE POTATOES WITH WHITE SAUCE **\$10.000**

PAPAS A LA FRANCESA CON PAPIKA Y CEBOLLÍN // FRENCH FRIES WITH PAPRIKA AND CHIVES **\$10.000**

PURÉ DE PAPA AL GRATÍN // MASHED POTATO AU GRATIN **\$10.000**

ESCALIVADA DE VEGETALES CON CHERRY // ESCALIVADA OF VEGETABLES WITH CHERRY **\$12.000**

ESPÁRRAGOS FRESCOS CON MORNAY Y TOCINO // FRESH ASPARAGUS WITH MORNAY AND BACON **\$12.000**

GUACAMOLE PICANTE O SIN PICOR // SPICY OR NO SPICE GUACAMOLE **\$6.000**

NUESTROS POSTRES PORTERHOUSE // OUR PORTERHOUSE DESSERTS

CHESSCAKE DE PIÑA // PINEAPPLE CHESSCAKE \$13.000

Chesscake con queso Philadelphia y piña, acompañado con helado de tocino y miel. // Chesscake with Philadelphia cheese and pineapple, served with bacon ice cream and honey.

PIE DE MANZANA NEYORQUINO // NEW YORK APPLE PIE \$13.000

Nuestro pie de manzana al estilo americano con helado de arequipe. // Our American-style apple pie with caramelized milk flavor ice cream.

BROWNIE CON HELADO Y PECANAS // BROWNIE WITH ICE CREAM AND PECANS \$10.000

Nuestro brownie de la casa con helado de vainilla y salsa de frutos rojos. // Our house brownie with vanilla ice cream and red fruit sauce.

SORPRESA DE MERENGÓN // "MERENGÓN" SURPRISE \$12.000

Con centro de guanábana & fresas. // With guanabana & strawberry center.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IPC // ALL PRICES INCLUDE IPC

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan el 100% entre los trabajadores del área de servicios de Alimentos y Bebidas, el cual administra el Comité de Propinas, conformado por los mismos trabajadores. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja. **GRATUITY WARNING:** Consumers are informed that this establishment suggests to its consumers a tip corresponding to 10% of the value of the bill, which may be accepted, rejected or modified by you, according to your appreciation of the service provided. When you request the bill, tell your attendant whether or not you want the value to be included in the bill or the value you want to tip. In this establishment the money collected for tipping is distributed 100% among the workers in the area of Food and Beverage services, which is administered by the Tip Committee, formed by the workers themselves. If you have any inconvenience with the collection of the tip, please contact the exclusive hotline in Bogotá to address concerns on the subject: 6 51 32 40 or the Citizen Services Helpline of the Superintendency of Industry and Commerce: 5 92 04 00 in Bogotá or for the rest of the country national toll-free: 018000-910165, to file your complaint.