

LA TIBO

BRUNCH (DESAYUNITO)

WAFFLES DE BUÑUELO \$33

A base de masa de buñuelo, crocantes por fuera, suaves por dentro, acompañados de huevos, tocineta crunchy y aguacate.

TOSTADA DESCOMUNAL \$28

Pan de masa madre, huevos, aguacate y pulled pork con nuestro tradicional quesito rayado.

BOWL DE FRUTA \$27

Yogurt griego con fresa, banano, granola y exclusiva mermelada de tomate cherry. *Miel (Opcional).

DESAYUNO CALLEJERO \$35

Cacerola de chorizo, huevo revuelto, arroz de morcilla y arepa de mote.

AREQUILES CON POLLO \$32

Nachos de arepa, salsa de hogao, queso crema, quesito rayado y pechuga de pollo en julianas, coronado con huevo frito y cilantro.

PANCAKES DEL TIO PUPPY \$32

Pancakes acompañados de huevos revueltos, chorizo antioqueño, gratinados con queso cheddar, y miel maple.

LA AREPA DE LA VECINA \$20

Arepa XL con mantequilla sin miedo, hogao y quesito.

PA' PARCHAR Y CONVIDAR

LAS HERMANITAS CALLE \$26

Mix de empanadas de iglesia rellenas con posta y queso momposino, acompañadas de mermelada y ají de lulo.

MORCILLA ANTIOQUEÑA \$30

Morcillitas acostadas en guacamole, acompañadas de papa criolla, limón mandarina y arepa.

CHORIZO ESQUINERO \$35

Chorizo artesanal en salsa de hogao, aguacate y arepita de mote.

AREPA Q' SUDA \$20

Arepa de queso callejera repleta de queso campesino y mozzarella, con lecherita de Tubito®.

PAPA MUGRE \$17

La popular papa criolla de carrito, acompañada de salsa rosada de la casa y guacamole.

PAPAS DEL BARRIO \$48

Servidas con pulled pork en BBQ, guacamole, pico de gallo, sour cream y salsa de la casa.

CROCANTE DE “CAMARÓN” PAISA \$45

Los mejores chinchulines de Medellín, acompañados de papa criolla, arepa de mote y cebolla acevichada.

QUÉ CHIMBA E' CEVICHE!!! \$46

Ceviche mixto de chicharrón y chorizo, acompañado de arepa de mote, mermelada de ají y base de salsa de hogao.

MOLCAJETE DE CHICHARRÓN \$48

Chicharrón marinado en molcajete de aguacate y piña calada, acompañado de arepa de mote.

CHICHARRÓN DESCOMUNAL \$45

El mejor chicharrón de la cuadra: Garra crocante, carne jugosa, acompañado de arepa y limón. Ideal para tomarse los chorros.

PICADA DESCOMUNAL x2 \$95 / x4 \$160

Chicharrón, chorizo artesanal, morcilla del barrio, papa criolla, arepa y empanadas, acompañado de ají y limón.

Las Burgers

CON PAPAS A LA FRANCESA O EN CASCOS TODAAS

LA DESCOMUNAL \$44

Exclusiva hamburguesa deconstruida, 150gr de carne de res, mermelada de tocineta, mix de quesos importados, salsa de la casa y queso cheddar.

LA CLÁSICA \$36

150 gr de carne de res, queso cheddar, tocineta y vegetales.

SMASH BURGER \$39

150 gr de carne de res smasheada, doble queso cheddar, tocineta, mermelada de tomate cherry y uchucas, y salsa de la casa en pan gringo.

Pizzas AL HORNO

HAWAIANA DE BARRIO \$55

Jamón York y piña calada. De amores y odios. *Lecherita de Tubito® (Opcional).

TRUFADA Y PINCHADA \$65

Stracciatella, mayonesa trufada, aceite de trufa y brotes orgánicos.

LA BURRA \$67

Burrata, salami pimienta, mermelada de tomate cherry y uchuva.

POLLO Y CHAMPI \$59

Pollo a la parrilla y champiñones.

DON PEPE \$56

Pepperoni. Nada más que decir.

CARNITAS \$68

Pepperoni, salami y chorizo esquinero.

MÁRGARA \$49

Tomates y albahaca. La clásica Margarita.

DESMECHADA \$57

Pulled pork en salsa BBQ.

* PRECIOS EN MILES COP.  ESTE MENÚ ES UN HOMENAJE A MEDELLÍN Y SUS CALLES.

LA PARRILLA DEL PUENTE

La Parrilla DEL PUENTE

PUNTA DE ANCA \$65

300 gr de la mejor punta de anca nacional. Parce, si no le gusta, no la paga +1 Guarnición.

SOLOMITO \$75

250 gr de tierno solomito al Jospers, con puré de brócoli y coliflor, y con ensalada fresca +1 Guarnición.

CHURRASCO \$62

350 gr de la mejor chata de res +1 Guarnición.

COSTILLAS BBQ \$72

500 gr de jugosa costilla San Luis en salsa BBQ de tamarindo +1 Guarnición.

CHULETÓN DE CERDO AHUMADO \$67

400 gr de tres cortes de cerdo, barrigüero, costilla y cañón de cerdo ahumado, bañados en salsa BBQ de tamarindo +1 Guarnición.

PECHUGA BORRACHA \$41

300 gr de pechuga de pollo al Jospers marinada en cerveza negra +1 Guarnición.

SALMÓN DESCOMUNAL \$65

Salmón fresco a la brasa, cocinado a la perfección para lograr un exterior crujiente y un interior jugoso, acompañado de arroz de coco titote +1 Guarnición.

LOS CORTES Cachetudos



TOMAHAWK \$485

1000 grs aprox. Recomendado para 2 personas. Corte con hueso de las costillas delanteras de la res, con grasa intramuscular, jugoso y apetecido por su calidad + 2 Guarniciones. Término máximo, 3/4.

PICAÑA \$325

1000 gr aprox. Recomendado para 3 personas. Porcionada para compartir, tarda entre 35 y 45 minutos de cocción + 2 Guarniciones. Término máximo 3/4.

RIBEYE \$199

Corte de la parte superior de la costilla de res. Su alto contenido de marmoleo y su grasa intramuscular le dan una jugosidad única, lo que lo hace un plato excelso +1 Guarnición.

NEW YORK STEAK \$157

Corte firme y ligeramente magro, posee marmoleo medio y un sabor excepcional +1 Guarnición.

GUARNICIONES

PAPA A LA FRANCESA \$11

CASCOS DE PAPA \$11

PAPA CRIOLLA \$11

ENSALADA DON CÉSAR \$13

ARROZ CON COCO TITOTE \$13

VEGETALES ASADO \$13

PURÉ DE PLÁTANO \$13

ENSALADA Don César

Crujiente cogollo europeo, croutones caseros y queso parmesano, todo bañado en un cremoso aderezo César hecho en casa con un toque de limón y ajo.

CON POLLO AL JOSPER \$37

CON SALMÓN A LA BRASA \$56

Postres

PALETA \$23

Las clásicas paletas de la tienda (sabores variados).

LA CUQUI \$23

Galleta de chocolate con crumble de solterita, arequipe y helado.

OBLEA \$23

La oblea del parque (arequipe, queso rallado, chantilly, fresa y banano).



* PRECIOS EN MILES COP.  ESTE MENÚ ES UN HOMENAJE A MEDELLÍN Y SUS CALLES.