

# 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, banana, 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 mandarino 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 TODAAAS

## 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 uchuvas, 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.

# LA PARRILLA DEL PUENTE

<b>PUNTA DE ANCA</b>	\$65
300 gr de la mejor punta de anca nacional. Parce, si no le gusta, no la paga +1 Guarnición.	
<b>SOLOMITO</b>	\$75
250 gr de tierno solomito al Josper, con puré de brócoli y coliflor, y con ensalada fresca +1 Guarnición.	
<b>CHURRASCO</b>	\$62
350 gr de la mejor chata de res +1 Guarnición.	
<b>COSTILLAS BBQ</b>	\$72
500 gr de jugosa costilla San Luis en salsa BBQ de tamarindo +1 Guarnición.	
<b>CHULETÓN DE CERDO AHUMADO</b>	\$67
400 gr de tres cortes de cerdo, barrigero, costilla y cañón de cerdo ahumado, bañados en salsa BBQ de tamarindo +1 Guarnición.	
<b>PECHUGA BORRACHA</b>	\$41
300 gr de pechuga de pollo al Josper marinada en cerveza negra +1 Guarnición.	
<b> SALMÓN DESCOMUNAL</b>	\$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 Cachesudos

CERTIFIED  
ANGUS BEEF®

<b>TOMAHAWK</b>	\$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.	
<b>PICAÑA</b>	\$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.	
<b>RIBEYE</b>	\$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 excelsa +1 Guarnición.	
<b>NEW YORK STEAK</b>	\$157
Corte firme y ligeramente magro, posee marmoleo medio y un sabor excepcional +1 Guarnición.	

## GUARNICIONES

<b>PAPA A LA FRANCESA</b>	\$11
<b>CASCOS DE PAPA</b>	\$11
<b>PAPA CRIOLLA</b>	\$11
<b>ENSALADA DON CÉSAR</b>	\$13
<b>ARROZ CON COCO TITOTE</b>	\$13
<b>VEGETALES ASADO</b>	\$13
<b>PURÉ DE PLÁTANO</b>	\$13

# Postres

<b>PALETA</b>	\$23
Las clásicas paletas de la tienda (sabores variados).	
<b>LA CUQUI</b>	\$23
Galleta de chocolate con crumble de solterita, arequipe y helado.	
<b>OBLEA</b>	\$23
La oblea del parque (arequipe, queso rallado, chantilly, fresa y banano).	

## 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.

<b>CON POLLO AL JOSPER</b>	\$37
<b>CON SALMÓN A LA BRASA</b>	\$56

