

COMIDA EXPRESS

Burger / \$25.000

Pan de papa sellado en mantequilla de ajo un blend de carnes maduradas, tocineta crocante, cebolla caramelizada, queso fundido, vegetales frescos, cremoso de aguacate y papas de la casa.

Sandwich / \$20.000

Bondiola ahumada bañada en BBQ de la casa, con queso fundido, vegetales frescos y láminas de aguacate, junto con las papas de la casa.

Alitas x 8 piezas / \$18.000

Alitas x 16 piezas / \$30.000

Trozos de ala ahumada para darle un crunch único, bañadas en BBQ de uchuvas, acompañadas de papas de la casa

PICADAS

Picada personal / \$30.000

Picada carbón de piedra / \$50.000

Picada para tres / \$95.000

Picada para cinco / \$150.000

Picada para ocho / \$185.000

Bondiola, ternera y costilla de cerdo, rellena, longaniza, papa, yuca y plátano.

SOPAS

De lunes a viernes / \$10.000

Sábados, Domingos y

Festivos / \$12.000

BEBIDAS

Club Colombia - Sol / \$ \$7.000

Poker-Aguila / \$ 5.000

Cola & Pola / \$ 4.000

Gaseosa 1.5 L / \$ 10.000

Gaseosa 350 ml / \$ 4.000

Limonadas Naturales y Jugos Naturales en Agua

Vaso / \$ 6.000

Jarra / \$12.000

Limonada de Coco y Jugos Naturales en leche

Vaso/ \$ 8.000

Jarra \$ 15.000

*Nuestros precios incluyen impuesto al consumo.
* El servicio sugerido a nuestros clientes es del 10% del valor total de la cuenta. Usted podrá aceptarla, modificarla o rechazarla de acuerdo a su experiencia en el restaurante.

NUESTRAS SEDES

Asadero Carbón de piedra

Cra. 9 # 13-35 , Soacha / Cel: 319 405 3158

Carbón de piedra Gourmet

Cra. 8 # 11a-47, Soacha parque / Cel: 302 798 3458

Buffalo's Food Station

Cll. 22 # 8a esquina, Soacha / Cel: 300 527 7339



NUESTRO MENÚ



Carbón de Piedra Gourmet

DE ENTRADA

Camarones Crunch / \$25.000

Tiernos y crujientes camarones apanados, acompañados con una salsa de la casa que realza su sabor

Ceviche de Chicharrón / \$25.000

Mezcla ideal de un crocante chicharrón marinado en jugo de limón, maíz dulce, cebolla morada y cremoso de aguacate

Brie Cremoso / \$25.000

Queso bien horneado hasta lograr una corteza crocante y un interior sedoso, acompañado con una mermelada de pimientos dulces.

Chunchullo de la casa / \$25.000

Acompañado de papa, arepas doradas y salsa maracuyá.

FUERTES RES

Ojo de Bife / \$40.000

Jugoso y tierno corte a la parrilla, acompañado de papa al sartén en finas hierbas y ensalada fresca.

Morillo / \$40.000

Corte de res cocido lentamente para dar una textura suave, acompañado de papa salteada en finas hierbas y ensalada fresca..

Sobrebarriga / \$35.000

Delicioso corte en salsa criolla o al horno, acompañado de yuca y ensalada fresca.

Churrasco / \$40.000

Acompañado de papa y ensalada fresca..

FUERTES CERDO

Costillas / \$35.000

Ahumadas al carbón, bañadas en BBQ de uchucas, acompañadas de papas doradas y ensalada fresca.

Chicharrón Dorado / \$45.000

Al mejor estilo de nuestra tierra: trozos de chicharrón, acompañado de papa, yuca, plátano y aguacate..

Ceviche de Chicharrón / \$45.000

Suculento y crocante chicharrón acompañado tostones de plátano, guacamole, cebolla encurtida y trocitos de aguacate.

Hueso de cerdo / \$45.000

Corte ahumado por más de 12 horas bañado en salsa de panela y cerveza, acompañado de puré y ensalada fresca.

Lomo de cerdo / \$40.000

Corte de cerdo a la parrilla, acompañado de papas doradas, ensalada fresca y un baño de salsa agridulce de maracuyá.

FUERTES PESCAS

Salmón / \$40.000

Filete sellado en aceite de coco acompañado de papa sour cream y ensalada fresca.

Trucha / \$35.000

Filete a la plancha bañado en salsa de champiñones, acompañado de papa sour cream y ensalada fresca.

Mojarra / \$35.000

Acompañado de papa frita y ensalada fresca

FUERTES PASTAS

Boloñesa / \$25.000

Fettuccine en salsa boloñesa, acompañado de tostadas doradas de ajo y parmesano.

Carbonara / \$25.000

Fetuccine a la carbonara, servido con un chicharrón crujiente y ahumado, tostadas doradas de ajo y parmesano.

Salmón / \$40.000

Filete sellado en aceite de coco, servido con fettuccini en salsa caribeña, parmesano y tostadas de ajó.