

# CERVEZAS

BEERS

## NACIONAL / LOCAL

Club Colombia	\$9k
Águila	\$8.5k
Águila Light	\$8.5k
Águila Cero	\$8.5k
Pilsen	\$8.5k
BBC Artesanal / <i>Artisan</i>	\$15k

## IMPORTADAS / IMPORTED

Heineken	\$12k
Stella Artois	\$14k
Budweiser	\$12k
Corona	\$14k



Los precios están reflejados en miles de pesos colombianos.  
Prices in thousands of Colombian Pesos.

Se informa 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 (cocina, restaurante y bar). 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: 651 3240 o, a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 0400 en Bogotá o para el resto del país Línea Gratuita Nacional: 01 8000-910165, para que radique su queja.

# BEBIDAS

DRINKS

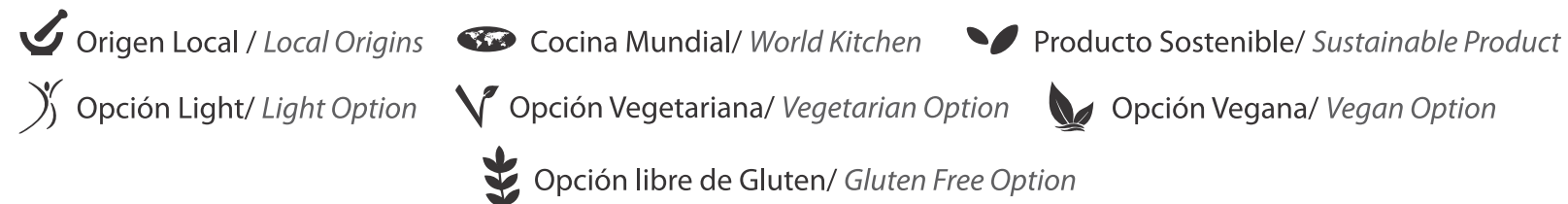
<b>Gassata</b>	<b>\$8.5k</b>
<b>Jugos Naturales / Natural Juices</b>	<b>\$9k</b>
<b>Limonada de Coco / Coconut Lemonade</b>	<b>\$9k</b>
<b>Limonada Natural / Natural Lemonade</b>	<b>\$8.5k</b>
<b>Gaseosa / Soda</b>	<b>\$5k</b>
<b>Agua / Bottled Water</b>	<b>\$6.5k</b>
<b>Agua con Gas / Sparkling Water</b>	<b>\$6.5k</b>
<b>Agua San Pellegrino</b>	<b>\$16k</b>
<b>Acqua Panna</b>	<b>\$16k</b>
<b>Agua tónica Fever Tree / Fever Tree Tonic Water</b>	<b>\$15k</b>
<b>Agua tónica Fentimans / Fentimans Tonic Water</b>	<b>\$15k</b>
<b>Agua tónica 1724 / 1724 Tonic Water</b>	<b>\$15k</b>
<b>Agua tónica San Pellegrino / San Pellegrino Tonic Water</b>	<b>\$13k</b>
<b>Agua tónica Canada Dry / Canada Dry Tonic Water</b>	<b>\$6k</b>
<b>Té en Botella / Bottled Tea-Infusions</b>	<b>\$11k</b>

Los babilonios fueron los primeros que inventaron el horno de barro, fue creado hace más de 5.000 años y su construcción consistía en una tapa de adobe y tierra en forma de campana que permitía cocer los alimentos y dejarlos con aromas increíbles y llenos de sabor.

En nuestro restaurante Fogón de Piedra tenemos un horno de leña que usamos para crear las más exquisitas preparaciones. Disfrute de un menú pensado en conservar las tradiciones más antiguas, con una propuesta contemporánea, que conserva elementos clásicos con un mundo de sabores.

*The Babylonians were the first to invent the clay oven, it was created more than 5,000 years ago and its construction consisted of an adobe lid and bell-shaped soil that allowed to cook the food and leave them with incredible aromas and full of flavor.*

*In our restaurant Fogón de Piedra we have a wood oven that we use to create the most exquisite preparations. Enjoy a menu designed to preserve the oldest traditions, with a contemporary proposal, which preserves classic elements with a world of flavors.*



Se informa 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 (cocina, restaurante y bar). 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: 651 3240 o, a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 0400 en Bogotá o para el resto del país Línea Gratuita Nacional: 01 8000-910165, para que radique su queja.

Los precios están reflejados en miles de pesos colombianos.  
Prices in thousands of Colombian Pesos.

## POSTRES

### DESSERTS

**Torta de Queso** 🌱 V  
Servida con helado de guayaba.  
*Cheese Cake*  
Served with guava ice cream.

**Jardín de Chocolate** 🌱 V  
Tierra de chocolate, mousse de nata y chocolate blanco, moras, arándanos, fresas y menta servido con helado.  
*Chocolate Garden*  
Chocolate crumble, white chocolate cream mousse, blackberries, blueberries, strawberries and mint served with ice cream.

**Zanahoria en Texturas** 🌱 V  
Bizcocho suave, rocas crocantes y gel de zanahoria con helado de aguardiente.  
*Textured Carrots*  
Sponge cake, crunchy crumble and carrot jelly served with "aguardiente" ice cream.

**Torta de Banano** 🌱 V  
Almíbar de flor de lavanda y bananos quemados.  
*Banana Cake*  
Lavender syrup and brûlée bananas.

**Esponjado de Chócolo** 🌱 V  
Torta de maíz, espuma de yogurt griego y moras.  
*Sweet corn Cake*  
Served with greek yogurt foam and blackberries.

Los precios están reflejados en miles de pesos colombianos.  
Prices in thousands of Colombian Pesos.

## ENTRADAS FRÍAS

### COLD APPETIZERS

\$9k

**Carpaccio de Pulpo y Caviar de Aceitunas** 🌱 V  
Finas lonjas de pulpo con zumo de limón, cilantro y crema de aguacate.  
*Octopus Carpaccio and Olive Caviar*  
Thin octopus slices with fresh lime juice, cilantro and avocado cream.

\$28k

\$12k

**Carpaccio de Lomo** 🌱 V  
Finas lonjas de lomo de res acompañadas con rúgula, alcaparras fritas, aceite de oliva y queso Parmesano.  
*Beef Carpaccio*  
Beef tenderloin slices served with arugula, fried capers, olive oil and Parmesan cheese.

\$25k

\$12k

**Tiradito de Salmón y Vinagreta de Cítricos** 🌱 V  
Lonjas de salmón curado en sal marina, ralladura de naranja y eneldo, servido con vinagreta de naranjas y limones locales.  
*Salmon "tiradito" with Citric Vinaigrette*  
Slices of salmon cured in sea salt, orange zest and dill, served with lime and orange vinaigrette.

\$24k

\$9k

**Ensalada Fogón de Piedra** 🌱 V  
Burrata fresca, tomates asados, mezcla de hojas, aceite de oliva, vinagre balsámico y pan pita en horno de leña.  
*Fogon de Piedra's Salad*  
Fresh Burrata cheese, grilled tomatoes, mesclun salad, olive oil, balsamic vinegar and homemade pita bread.

\$32k

\$10k

**Ceviche de Corvina y Coco** 🌱 V  
Corvina del pacífico marinada en "leche de tigre de coco", ají rocoto, cebolla roja, cilantro y maíz.  
*Pacific Croaker Coconut Ceviche*  
Fresh pacific croaker marinated in lime juice and coconut milk, rocoto pepper, red onion, cilantro and corn.

\$29k

**Ceviche de Pulpo y Camarones** 🌱 V  
Marinados en "leche de tigre de uchuvas", cebolla morada, cilantro, maíz y ají amarillo.  
*Octopus and Shrimps Ceviche*  
Marinated in lime and gooseberry, purple onion, cilantro, corn and yellow pepper.

\$28k

Los precios están reflejados en miles de pesos colombianos.  
Prices in thousands of Colombian Pesos.

## ENTRADAS CALIENTES

HOT APPETIZERS

### Pulpo a la Parrilla

Servido sobre puré cremoso de yuca y chimichurri.

#### Grilled Octopus

Served over creamy mashed yucca and chimichurri.

### Papas Nativas y Mini Morcillas Antioqueñas

Típicos sabores colombianos con lo mejor del sabor local.

#### Native Potatoes and Mini Antioquia's Blood Sausages

Typical from Colombia served with creole sauces.

### Champiñones al Horno de Leña

En salsa de tres quesos y tostadas de pan con ajo.

#### Wood fired-Oven Mushrooms

Served with three-cheese sauce and homemade garlic bread.

### "Taco" de Arepa Blanca

Tortilla de maíz blanco con cerdo mechado, frijol refrito, cebollas encurtidas, cilantro y puré de aguacate.

#### White Arepa "taco"

White corn arepa with shredded pork, refried beans, pickled onions, cilantro and avocado purée.

### Gambas y Chorizo Antioqueño

Servidos con reducción de tamarindo y mezcla de hojas.

#### Prawns and Local Chorizo

Served with tamarind reduction and mesclun salad.

### Sopa de Tomates Rostizados en Leña

Tortillas de maíz y quesito de la región.

#### Oven Roasted Tomatoes Soup

Served with corn tortilla and local white cheese.

### Panza de Cerdo Crocante

Tocino en cocción lenta, mezcla de hojas y melado de panela.

#### Crunchy Pork's Belly

Slow cooked pork's belly, salad and raw sugar reduction.

Los precios están reflejados en miles de pesos colombianos.  
Prices in thousands of Colombian Pesos.

## ACOMPANIAMIENTOS

ACCOMPANIMENTS

\$32k

### Arroz con Costra y Cebollín

Hecho en sartén con queso Parmesano ligeramente crocante.

#### Crunchy Rice and Chives

Slightly crunchy sautéed rice with Parmesan cheese.

\$12k

\$14k

### Brócoli Gratinado

En horno de leña acompañado con una crema de queso Gruyere, vino blanco y pimienta negra.

#### Gratin Broccoli

Served with Gruyere cheese cream, white wine and black pepper.

\$12k

\$18k

### Espárragos a la Parrilla

Hechos en parrilla de carbón, servidos con aceite de oliva y pimienta molida.

#### Grilled Asparagus

Served with olive oil and black pepper.

\$14k

\$19k

### Mazorcas a la Parrilla

Parrilladas con mantequilla, servidas con queso y cilantro.

#### Grilled Corn on the Cob

Served with butter, white cheese and cilantro.

\$12k

\$32k

### Papas Rústicas Trufadas

Papas fritas con mayonesa de trufa.

#### Rustic Potatoes

Served with truffled mayo.

\$12k

\$18k

\$22k

Los precios están reflejados en miles de pesos colombianos.  
Prices in thousands of Colombian Pesos.

# COCINA COLOMBIANA

COLOMBIAN CUISINE

## Ajiaco Santaferense

Sopa de pollo y papas nativas, acompañado con arroz blanco, crema de leche, alcaparras y aguacate.

### Ajiaco "Santaferense"

Typical from the center mountain region of the country, Ajiaco is a three kind potato potage served with chicken, white rice, milk cream, capers and avocado.

## Cazuela de Frijoles

Sopa de frijoles rojos acompañada con chorizo, chicharrón, plátano, carne molida, arroz y aguacate.

### Red Beans Cazuela

Traditional Colombian Paisa tray dish served with pork rinds, chorizo, sweet plantain, ground beef, white rice and avocado.

## Arroz Atollado con Pollo y Chorizo

Finalizado en nuestro horno de leña, típico de la región del Valle del Cauca.

### Atollado Rice

Typical sautéed rice with chicken and chorizo finished in our wood fired-oven.

\$36k

\$35k

\$36k

# LO MEJOR DE LA HUERTA

THE BEST FROM THE GARDEN

## Ensalada de Tocino

Mezcla de hojas, crocante de manzana verde, cebollas confitadas, tomates cherry rostizados y aderezo de naranja y mostaza antigua.

### Pork's belly Salad

Mesclun salad, crunchy green apple, pickled onions, roasted cherry tomatoes served with orange and mustard vinaigrette

\$22k

## Ensalada de Remolacha Agridulce

Mezcla de hojas, puré de aguacate, queso antioqueño, rábanos y suero costeño.

### Bittersweet Beet Salad

Mesclun salad, avocado puree, local white cheese, radish and sour cream.

\$18k

## Ensalada César

Lechuga romana, crotones, láminas de queso Parmesano y aderezo de anchoas.

### Caesar Salad

Roman lettuce, croutons, shaved Parmesan cheese and anchovy dressing.

\$26k

## Adición / Addition

Pollo / Chicken

\$6k

Salmón ahumado / Smoked salmon

\$8k

## Ensalada del Huerto y Queso Maduro

Mezcla de hojas, champiñones, cebolla, pepinos, tomates, mazorcas baby, y queso maduro con aderezo de mostaza Dijon.

### Garden Salad and Mature Cheese

Mesclun salad, mushrooms, cucumbers, onion, tomatoes, sweet baby corn, and mature cheese with Dijon mustard dressing.

\$26k


## DE NUESTRA PARRILLA

FROM OUR GRILL

Todas las preparaciones de la parrilla se sirven con un acompañamiento para elegir  
*All dishes from our grill are served with an accompaniment to choose*

**Baby Beef (300 gr)**   
*Beef Tenderloin Steak (300 gr)*

\$46k

**Bife Ancho (300 gr)**   
*Strip Steak (300 gr)*

\$43k

**T-Bone Steak (400 gr)** 

\$68k

**Entraña - Certified Angus Beef (300 gr)**   
*Skirt steak - Certified Angus Beef (300 gr)*

\$64k

**Tomahawk Steak - Certified Angus Beef (1000 gr)**   
*Bone in ribeye steak - Certified Angus Beef (1000 gr)*  
\* Sugerido para compartir/Suggested to share

\$180k

**Langostinos a la Parrilla con Aderezo de Jengibre y Limón**   
*Grilled Prawns Served with Ginger and Lime Dressing*

\$65k

**Punta de Anca de Cerdo**   
*Pork's "picanha"*

\$38k

**Pollo a la Brasa con Mantequilla de Romero y Ajo**   
*Charbroiled Chicken Served with Rosemary and Garlic Butter*

\$39k

### Acompañamientos

Puré de papa cremoso y parmesano, papas rústicas con sal de paprika, arroz con cebollín, puré de yuca y queso costeño.

#### Accompaniments

*Creamy mashed potatoes with Parmesan cheese, potato wedges with paprika salt, rice and chives, mashed yucca with local white cheese.*

Los precios están reflejados en miles de pesos colombianos.  
Prices in thousands of Colombian Pesos.

## COCINA CASUAL

CASUAL CUISINE

### Hamburguesa Trufada


 150 gr de carne de res premium, queso americano, tocino caramelizado en panela y paprika, papas rústicas y mayonesa de trufa negra.

\$36k

#### Truffle Burger

*150 gr premium beef, American cheese, caramelized bacon in raw sugar and paprika, rustic potatoes served with black truffle mayonnaise.*

### Wrap de Roast Beef


 Carne de res finalizada en horno de leña, cebolla caramelizada y mezcla de hojas, servido con papas fritas y aderezo de mostaza Dijon.

\$23k

#### Roast Beef Wrap

*Wood-fired oven Beef, caramelized onions and mesclun salad served with French fries and Dijon mustard dressing.*

### Alitas de Pollo en Salsa Barbacoa

 Acompañadas de papas fritas, bastones de apio y zanahoria.

\$22k

#### BBQ Chicken Wings

*Served with French fries, fresh celery and carrot.*

Los precios están reflejados en miles de pesos colombianos.  
Prices in thousands of Colombian Pesos.

## PIZZAS

### Pizza Margarita

Base de tomate, albahaca y queso Mozzarella de búfala.

*Margherita Pizza*

*Tomato sauce, basil and Buffalo Mozzarella cheese.*

### Pizza de Dátiles

Base de tomate, dátiles, burrata y hojas de rúgula fresca.

*Dates Pizza*

*Tomato sauce, dates, burrata and fresh arugula.*

### Pizza de Manzanas y Queso Azul

Base de tomate, manzanas verdes, queso Mozzarella, queso azul y hojas de rúgula fresca.

*Apple and Blue Cheese Pizza*

*Tomato sauce, green apple, blue cheese and fresh arugula.*

### Pizza Cuatro Quesos

Base de tomate, queso azul, queso Mozzarella, queso Pecorino y queso Gouda.

*Quattro Formaggi Pizza*

*Tomato sauce with blue, Mozzarella, Pecorino Romano and Gouda cheese.*

### Pizza de Peras y Jamón Serrano

Base de tomate, peras caramelizadas, jamón Serrano y queso Mozzarella.

*Jamón Serrano and Pears Pizza*

*With tomato sauce, caramelized pears and Mozzarella cheese.*

### ADICIONES / ADDITIONS:

Chorizo Español / *Spanish Chorizo*

Lomo embuchado / *Pork Loin*

Jamón Serrano / *Serrano Ham*

Espárragos / *Asparagus*

Pimentones rostizados / *Roasted Peppers*

Queso madurado / *Mature Cheese*

Champiñones / *Mushrooms*

Los precios están reflejados en miles de pesos colombianos.  
Prices in thousands of Colombian Pesos.

## DE NUESTRO FOGÓN

FROM OUR FIRES

\$29k

### Codillo de Cerdo

Servido con polenta cremosa, pesto de cilantro y guasca.

*Pork Shank*

*Served with creamy polenta, cilantro and "guasca" pesto.*

\$34k

### Fettuccine y Gambas

Servido con salsa de ajos rostizados y queso Gruyere.

*Fettuccine and Prawns*

*Served with roasted garlic sauce and Gruyere cheese.*

\$36k

### Arroz Cremoso de Pulpo y Mejillones

Servido con pimentones asados, guisantes, brotes de cilantro y queso Parmesano.

*Creamy rice with Octopus and Mussels*

*Octopus and mussels served with roasted bell peppers, snow peas, cilantro sprouts and Parmesan cheese.*

\$41k

### Costillas de Cerdo con Salsa Barbacoa de Guayaba

Servido con puré de yuca con queso costeño y mazorquitas a la parrilla.

*Baby Back Ribs with Guava BBQ Sauce*

*Pork's Baby Back Ribs with guava BBQ sauce served with yucca and white cheese purée and grilled baby corn.*

\$36k

### Lomito Steak (200 gr)

Lomito de res con salsa de champiñones, servido con puré de papa criolla y queso Papialpa.

*Tenderloin Steak (200gr)*

*Beef tenderloin with mushroom sauce served with native yellow mashed potatoes and "Papialpa" cheese.*

\$6k

\$8k

\$8k

\$9k

\$4k

\$9k

\$4k

### Pasta de Quínoa y Pesto Vegano de Tomates Secos

Servida con salteado de tomates, champiñones y vegetales baby con pesto vegano de tomates secos.

*Quinoa Pasta and Sundried Tomatoes Vegan Pesto*

*Quinoa pasta with sautéed tomatoes, mushrooms, baby vegetables and vegan sundried tomato pesto.*

\$52k

\$48k

\$44k

\$44k

\$46k

\$26k

Los precios están reflejados en miles de pesos colombianos.  
Prices in thousands of Colombian Pesos.

## DE NUESTRAS PIEDRAS

FROM OUR HOT STONES

Nuestras piedras se acompañan de vegetales asados, salsas de ajo, mostaza y pimientas.  
*All of our Hot Stones dishes are served with grilled vegetables, garlic, mustard and pepper sauces.*

**Piedra de Res**  \$46k

Lomito de res marinado con chimichurri.

*Beef Hot Stone*

*Beef marinated with chimichurri sauce.*

**Piedra de Langostinos**  \$72k

Langostinos marinados con cilantro y ajo.

*Prawns Hot Stone*

*Garlic and cilantro marinated prawns.*

**Piedra de Mar**  \$53k

Salmón, pulpo y calamares marinados con jengibre y limón.

*Seafood Hot Stone*

*Salmon, octopus and calamari marinated with ginger and lime.*

**Piedra Fogón**  \$44k

Res, pollo y cerdo marinados con chimichurri.

*Fogón de Piedra Hot Stone*

*Beef, chicken and pork marinated with chimichurri.*

## DE NUESTRO HORNO DE LEÑA

FROM OUR WOOD-FIRED OVEN

**Róbalo a la Brasa**  \$43k

Servido con puré de papas cremoso, vegetales baby y emulsión de limón.

*Oven Roasted Snook*


*Served with roasted mashed potatoes, baby vegetables and lime dressing.*

**Salmón a la Brasa**  \$48k

Filete de salmón servido con mezcla de vegetales del huerto y papas criollas al ajillo.

*Oven Roasted Salmon*

*Fillet of salmon served with a mix of sautéed vegetables from the garden and native potatoes with garlic.*

**Lasaña de Res**  \$34k

Salsa Boloñesa, gratinada con queso Parmesano, servida con pan de ajo.

*Beef Lasagna*

*Bolognese sauce, Parmesan cheese gratin served with garlic bread.*

**Lasaña de Pollo**  \$34k

Salsa cremosa con queso mozzarella, gratinada con queso Parmesano y servida con pan de ajo.

*Chicken Lasagna*

*Creamy sauce with mozzarella cheese, Parmesan cheese gratin served with garlic bread.*