



# ROCK & GRILL

Buena Carne | Buena Música



# SOBRE LA CARNE QUE SERVIMOS...



De **nuestra marca** producida en **fincas propias** en donde implementamos prácticas **eco amigables**. Así le damos a los animales un lugar en donde pueden vivir **tranquilos y felices** en un hábitat protegido y adecuado para su comodidad. La raza de ganado **Simbrah** nos permite garantizar la **calidad** de cada **bocado de carne** que probarás en **Rock & Grill**.



**ANIMALES  
FELICES**

# ENTRADAS

Let us begin with...

Buena Carne  
Buena Música



## Carpaccio

Extremadamente finas lonjas de lomo de res marinado al limón, bañado en aceite de oliva, vinagreta balsámica, queso parmesano y brotes de vegetales.

*Extremely thin slices of beef tenderloin marinated in lemon, bathed in olive oil, balsamic vinaigrette, parmesan cheese and vegetable sprouts.*

**\$28.400**

## Meat Sticks

Cuatro brochetas de estas vienen armadas a partir de la deliciosa combinación de pimentón, cebolla y piña con jugosos cubos de bife de cadera.

*Four of these brochettes are assembled from the delicious combination of peppers, onions and pineapple with juicy cubes of beef tenderloin.*

**\$26.100**

## Tostones con Birria

Tres canasticas hechas de platano verde. Su textura crocante de patacón, se combina con guacamole y birria de la casa.

*Three baskets made of green plantains. Their crunchy texture of patacón is combined with guacamole and birria of the house..*

**\$18.900**



Queso asado  
Grilled cheese

**\$16.600**

# CACEROLAS

Perfectas para compartir



## ENTRAÑA A LA MEXICANA

Lonjas de exclusivo corte del cuarto trasero de la res codiciado por su peculiar e intenso sabor. Estas las hacemos al sarten, para servir en una de nuestras cacerolas de hierro fundido con vegetales salteados, acompañados por tortillas de maíz, chile asado, pico de gallo y guacamole.

*Slices of exclusive cut of beef from its hindquarter, coveted for its peculiar and intense flavor. These are grilled and served in one of our cast iron casseroles with sautéed vegetables, accompanied by corn tortillas, roasted chili, pico de gallo and guacamole.*

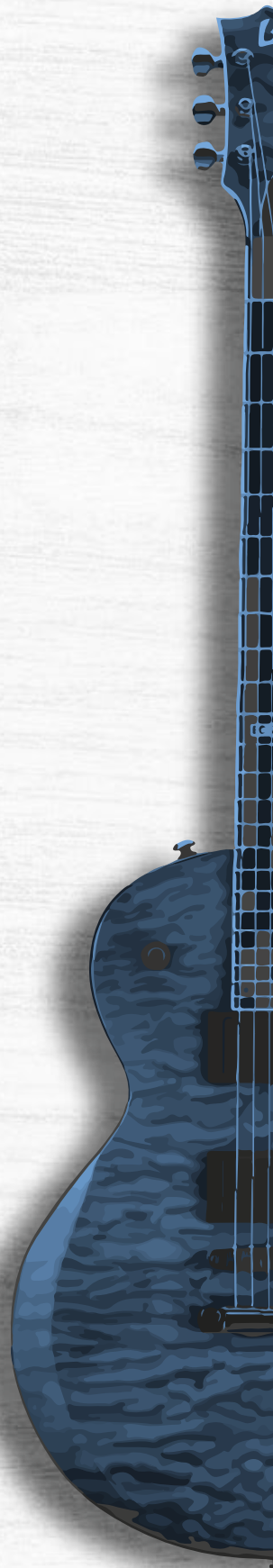
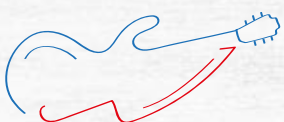
**\$30.800**

## PAPAS EN BIRRIA

Entrañita preparada con esta receta tradicional mexicana, esta carne se derrite en la boca, la servimos en una de nuestras sobre una cama de cascotes de papas fritas, con guacamole y sour cream .

*Entrañita prepared with a traditional Mexican recipe, this meat melts in your mouth, we serve it in one of our own on a bed of fried potato shells with guacamole, pico e gallo and sour cream*

**\$35.600**



# PLATOS FUERTES

Para verdaderos carnívoros

## Vacío Argentino

Delicioso corte del cuarto inferior bovino, madurado y porcionado perfectamente, lo asamos a la parrilla y lo servimos con chimichurrí.

*Delicious bovine cut from the lower quarter, matured and perfectly cut, grilled and served with chimichurri.*

400 gr.

**\$39.400**

## Asado de tira

Costilla carnuda de res preparada lentamente durante horas y bañadas en salsa BBQ.

Meaty beef ribs prepared slowly for hours and bathed in BBQ sauce.

400 gr.

**\$43.900**

## Grilled Pineapple

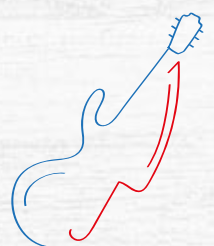
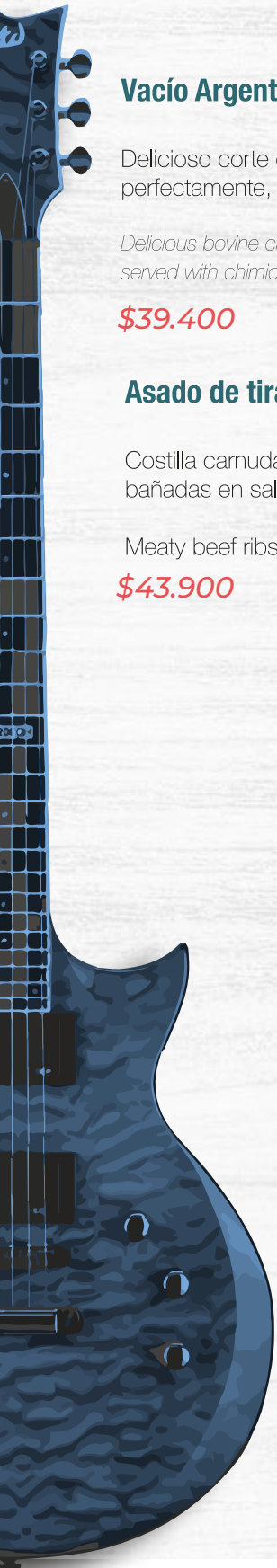
Piña a la parrilla que rellenamos con bife de cadera y vegetales. Todo lo horneamos lo que hace que este plato sea una explosión de sabor con un toque tropical.

*Grilled pineapple that we stuffed with beef tenderloin and vegetables. Everything is baked in the oven which makes this dish an explosion of flavor with a tropical touch.*

**\$42.900**

\*Todos nuestros cortes vienen con un acompañante de tu elección  
\*Y con ensalada de la casa.

\*All our cuts are served with a side dish of your choice.  
\*And with house salad.



# PLATOS FUERTES

Para verdaderos carnívoros

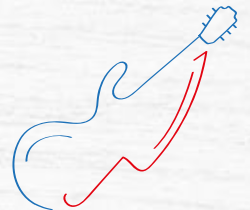
## Grill of the DAY

Cada día escogemos de nuestra cava cortes madurados al punto perfecto para asarlos a la parrilla y servirlos con chimichurri en este plato. Lo servimos con ensalada de la casa, papa cocinada y arepa de mote.

*Every day we choose from our cava matured cuts at the perfect point to grill them and serve them with chimichurri in this dish. We serve it with our house salad, boiled potato and arepa de mote.*

200 gr

**\$19.900**



## Acompañantes

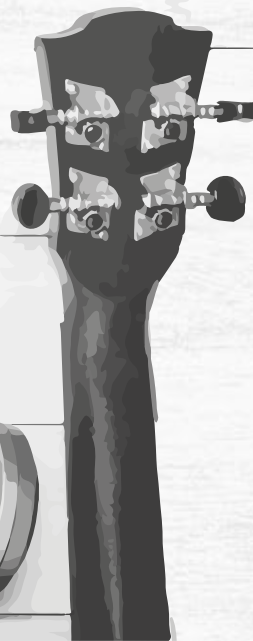
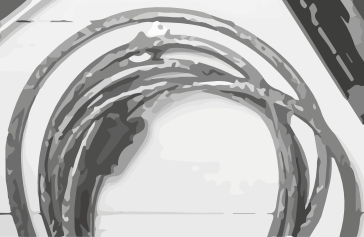
Escoge uno para tu corte

### Papas criollas

Fritas  
Fried yellow potatoes.

### Sweet Platin

Platano calado en panela.



# BOWL

Rocking tasty how you like

## Armalo a tu gusto

### Bases

Arroz con cilantro y limón  
Mezclum de lechuga

### Granos

Frijoles.  
Garbanzos.

### Frutas

Fresa  
Piña  
Kiwi  
Platano maduro

### Todos estos vegetales

Maíz.  
Cebolla roja .  
Chucrut, repollo confitado.  
Tomate cherry.  
Brote de rabano o alfafa.  
Zanahoria.  
Pepino cohombro.

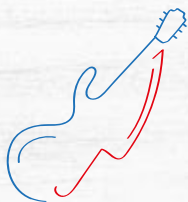
### Proteinas

Carne molida con picadillo.  
Albóndigas de la nonna.  
Fajitas de carne magra madurada.

### Vinagretas

Balsámica.  
Griega, Tzatziki.  
De la casa.

**\$32.000**



# BURGERS Y...

We are Suramerican Burgers

## Clásica

Albóndiga de 125 gr hecha de carne molida 95% libre de grasa, con pan brioche artesanal, una rebanada de cebolla roja, tomate y lechuga. La servimos con salsa chipotle y pepinillos agridulces. Con cascos de papas.

*125 gr meatball made of 95% fat free ground beef, with homemade brioche bread, a slice of red onion, tomato and lettuce. Served with chipotle sauce and sweet and sour pickles. With fried potato hulls.*

**\$28.400**

## Rock & Grill

Albóndiga de 125 gr hecha de carne molida 95% libre de grasa, con pan brioche artesanal, una rebanada de piña asada, tomates asados, lechuga y chimichurrí, La servimos con salsa chipotle, cebolla confitada y pepinillos agridulces. Con cascos de papas.

*125 gr meatball made of ground beef 95% fat free, with homemade brioche bread, a slice of grilled pineapple, grilled tomatoes, lettuce and chimichurri, served with chipotle sauce, onion confit and sweet and sour pickles. With fried potato hulls.*

**\$30.800**

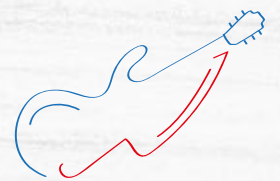


## Choripan

En pan baguette con nuestro propio chorizo de cerdo artesanal, chimichurrí y queso mozzarella

A baguette bread with our own handmade pork sausage, chimichurri and mozzarella cheese.

**\$17.900**





# PREMIUM GRILL

Eat them all

## Punta de Anca

La hacemos en su clásico corte de mariposa, este corte viene con un delicioso gordo en los extremos. Por esto es jugoso y muy sabroso.

*We make it in the classic butterfly cut, this cut comes with a delicious fat on the ends. This is why it is juicy and very tasty.*

300gr

**\$41.500**

## Churrasco Argentino

De la chata porcionamos en el tradicional estilo argentino este corte, similar a la punta de anca por su contenido graso, textura e intenso sabor.

*We slice this cut from the loin in the traditional Argentinean style, similar to the punta de anca in terms of fat content, texture and intense flavor.*

300gr

**\$39.200**

## Bife Chorizo

Corte grueso proveniente del lomo ancho, con buenos niveles de grasa en los extremos y excelente marmóreo. Perfecto para quienes disfrutan el término medio o 3/4.

*Thick cut from the loin, with great levels of fat on the ends and excellent marbling. Perfect for those who enjoy the medium or 3/4 rare.*

300gr

**\$46.300**

## Baby beef

El corte más fino del bovino por su carne magra y suave, este corte grueso es perfecto para quienes buscan una opción más saludable.

*The finest cut of beef for its lean and tender meat, this thick cut is perfect for those looking for a healthier option.*

300gr

**\$49.800**

## Medallones de solomito

Cortes gruesos de solomito bañados en la salsa especial del chef. ideal para quienes buscan sabores diferentes.

*Thick cuts of sirloin steak bathed in the chef's special sauce. Ideal for those looking for different flavors.*

300gr

**\$52.200**



# ESPECIALIDADES

Rip off the bone

## RIBEYE

El marmóreo de este corte es de aquellos que sorprende, calidad garantizada desde su origen en nuestras fincas ecoamigables. Este corte lo preparamos a las brasas de la parrilla en donde todo su sabor se desata para crear una armonía perfecta de la que serás testigo. Acompañado por salsa chimuchurrí de la casa.

*The marbling of this cut is surprising. Our quality guaranteed from its origin in our eco-friendly farms. This cut is prepared on the embers of the grill where all its flavor is unleashed to create a perfect harmony that you will witness. Accompanied by chimichurri.*

Aprox +500

**\$59.400**

## T-BONE

Corte muy grueso de carne con hueso producido de manera eco amigable en nuestras fincas. Sellado al horno en aceite de oliva, ajo y romero. Finalizado a las brasas de la parrilla, gracias al hueso y la combinación de este con la carne, este plato te sorprenderá con su intenso sabor.

*Very thick cut of bone-in beef produced in an eco-friendly way in our farms. Baked in olive oil, garlic and rosemary. Finished on the embers of the grill, thanks to the bone and its combination with the meat, this dish will surprise you with its intense flavor.*

Aprox +500 gr.

**\$59.400**



## THE ROCKAWAK

Tomahawk el plato estrella del chef, más de 500 gr de carne con un impresionante hueso asemejando la forma de una tenaz hacha, se sellan al horno para terminar su termino en la parrilla. Lo servimos con chimichurri de la casa.

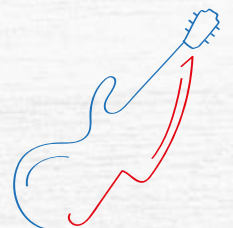
*This is the star of the chef's, more than 500 grams of Tomahawk with an impressive bone resembling the shape of a tenacious axe, sealed in the oven to finish it on the grill. It is served with the house chimichurri.*

**\$67.600**

*\*Recomendado para compartir  
\*Recommended for sharing*

*\*Todos nuestros cortes vienen con un acompañante de tu elección  
\*Y con ensalada de la casa.*

*\*All our cuts are served with a side dish of your choice.  
\*And with house salad.*





# PICADAS

Wanna rock and roll all night

## MEDIANA

200 gr de canre, 175 gr de asado de tira, 1 chorizo de cerdo artesanal, arepas, papa criolla y vegetales. Para 2 personas.

*200 grams of meat, 175 grams of beef rib, 1 handmade pork sausage, arepas, creole potato and vegetables. For two persons.*

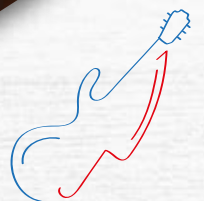
**\$57.100**

## GRANDE

400 gr de canre, 350 gr de asado de tira, 2 chorizos artesanales, arepas, papa criolla y vegetales. Para 4 personas.

*400 grams of canre, 350 grams of asado de tira, 2 handmade chorizos, arepas, papa criolla and vegetables. For 4 persons.*

**\$83.200**



# BEBIDAS

*Fresh and delicious*

## Sodas Saborizadas

Pepino, manzana verde y kiwi  
Frutos amarillos  
Fresa  
Lychee  
Lychee y sandia

**\$7.900**



## Gaseosas

Coca Cola normal y Zero  
Quatro  
Premio  
Sprite  
Agua con Gas

**\$3.900**

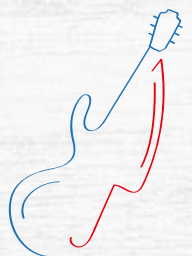


## Cervezas

Club Colombia Roja	<b>\$8.000</b>
Club Colombia doble malta	<b>\$10.000</b>
Corona	<b>\$12.000</b>
Stella Artois	<b>\$12.000</b>

## Micheladas

Tradicional	<b>\$2.000</b>
Mexicana Tequila, Limón, Tajín	<b>\$7.000</b>



# VINOS Y SANGRIAS

Rock and roll all night



## Tinto

\$16.000	Copa
\$65.000	Santa Carolina Merlot Reserva
\$80.000	Dada Malbec
\$95.000	La Celia Carbenet Sauvignon
\$107.000	Las Moras Black Label
\$65.000	Santa Helena
\$85.000	Santa rita Merlot

## Blanco

\$16.000	Copa
\$80.000	Las Moras Chardonay
\$90.000	Trapiche Reservar Syrah

## Rosado

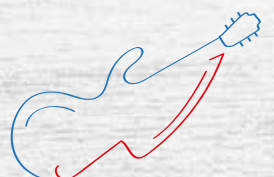
\$16.000	Copa
\$65.000	Trapiche Malbec Rosado
\$90.000	Syrah

## Lambrusco

\$28.500	Piccini Rosado
	Piccini Tinto

## Sangrías

\$80.000	Jarra con Lambrusco
\$50.000	Jarra con vino



# CÓCTELES

You only live once

## De la casa

### Mojito maracuya

Maracuya, jarabe de maracuya, ron, azúcar, jugo de maracuya, hojas de hierbabuena  
\$20.000

### Alexander Brandy

Crema de café, Bayleis, Brandy  
\$22.000

### Daiquirí

Ron blanco, jugo de fresa, triplesec  
20.000

### Margaritas

Tequila, triplesec, fruta de tu elección:  
Mango biche, maracuya, fresa o tradicional  
\$20.000

### Tequila Sunrise

Tequila, granadina y jugo de naranja  
\$20.000

### BLUE ROCK

Tequila, Crema de coco, triplesec blue y ginebra  
\$25.900

### Molotov

Ginebra, ron, triplesec blue, jugo de naranja, granadina  
\$23.900

### Bulldog

Gin, jugo de naranja  
\$23.900

### Long island

Ron blanco, Brandy, tequila, ginebra, triplesec, coca cola  
\$20.000

### Rum punch

Triplesec, ginebra, ron  
\$20.000



## Clásicos

### Cuba libre

Ron, Limón, coca cola  
\$16.900

### Tom Collins

Ginebra, Soda, azúcar, Limón

### Destornillador

Vodka, Jugo naranja, cereza

### Caipirinha

Cachaza, Limón

### Tequila blue

### Mojito Clásico

Limón, azúcar, ron blanco, soda, yerba-buena

\$20.000





# OTROS LICORES

There's whiskey in the jar

## Ron

Zacapa 12 años  
Viejo de Caldas 5 años  
Viejo de Caldas 8 años  
Viejo de Caldas Roble  
Media Caldas 8 años

## Trago

\$17.900  
\$6.000  
\$8.000

## Botella

\$69.300  
\$100.000  
\$57.300  
\$75.000

## Tequila

Jose Cuervo  
Gran Centenario  
Gran Centenario plata  
Don Julio reposado

\$8.000  
\$20.000

\$123.000  
\$123.000  
\$290.000

## Whisky

Buchanan's  
Old Parr  
Johnnie Walker Black Label  
Singleton

\$17.900  
\$17.900  
\$17.900  
\$19.900

\$210.000  
\$190.000  
\$225.000  
\$250.000

## Gin

Gordon's  
Tanqueray

\$18.900  
\$22.900

## Aguardiente

Media tapa roja  
Media tapa azul

\$6.000  
\$7.000

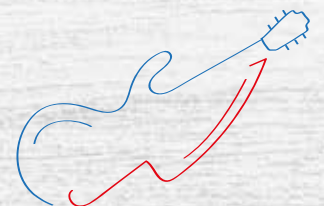
\$35.000  
\$60.000

## Otros

Jägermeister  
Bailey's

\$14.900

\$79.900  
\$80.000





# ROCK & GRILL

Buena Carne

Buena Música

¡ GRACIAS POR VENIR !