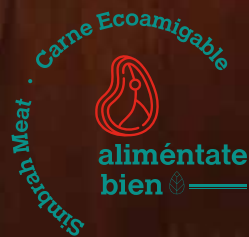
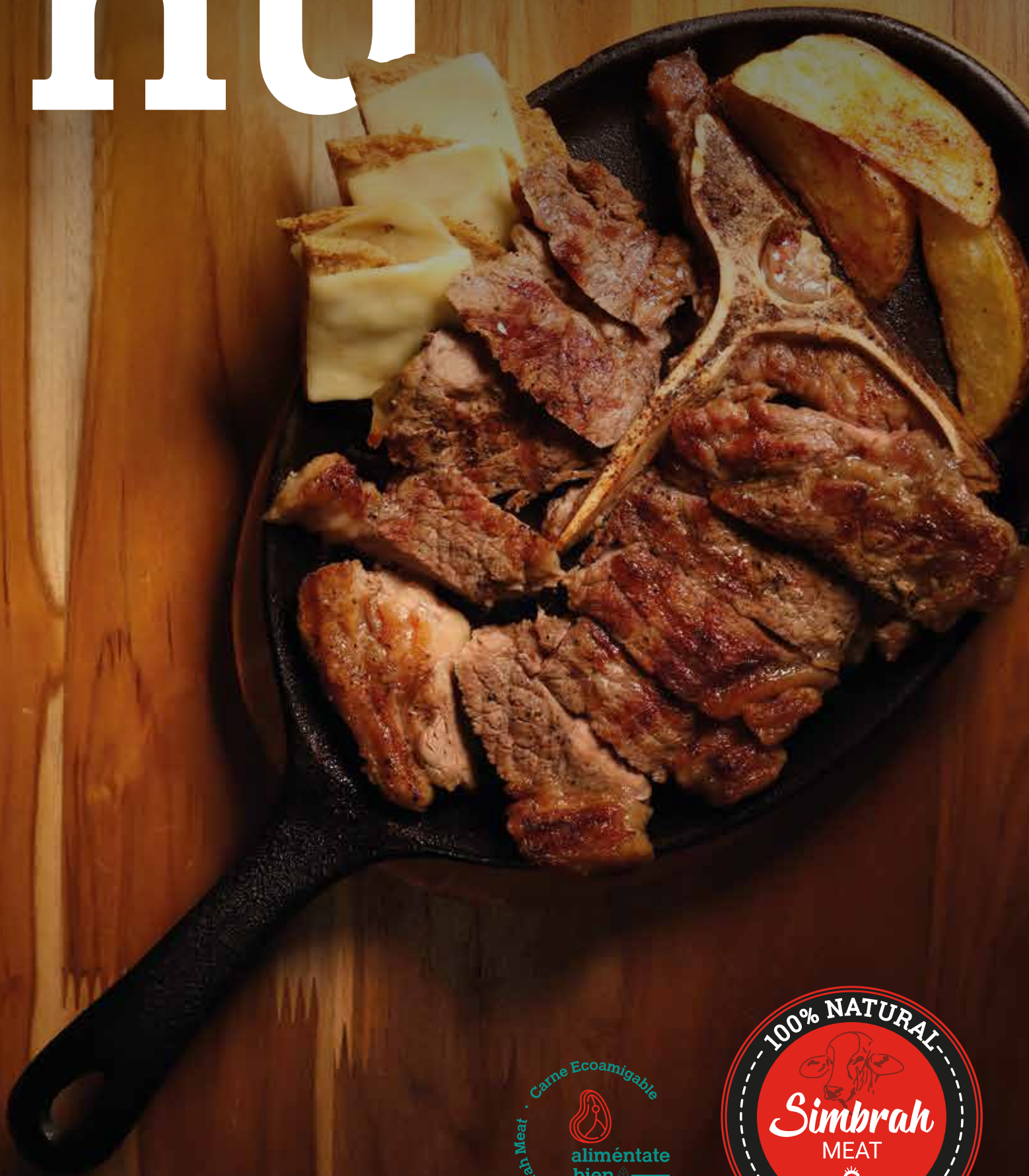


me nú

STEAK HOUSE
BURGER & GRILL



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 en un hábita protegido y adecuado para su comodidad. La raza de ganado Simbrah nos permite garantizar la calidad de cada bocado de carne que probarás.

Our brand comes from our very own farms where we implemente eco friendly practices. This way, we provide the animals a safe place in which they can live a quiet life within a protected habitat that suits their needs. The Simbrah breed of cattle allows us to gurantee the quality of each and every bite that you will taste.





en tra das



entradas

Carpaccio

\$27.5 K

Lonjas extremadamente finas de lomo de res marinado al limón, bañado en aceite de oliva, vinagreta balsámica, queso parmesano y brote de vegetales.

Extremely thinly sliced raw beef tenderloin marinated in lemon, bathed in olive oil, balsamic vinaigrette, parmesan cheese and the sprouts of various vegetables.

Kibbe

\$24.9 K

Receta libanesa de croquetas fritas de res y trigo, muy popular en la costa Caribe de Colombia hechas con carne premium Simbrah Meat

Lebanese recipe for fried beef and wheat croquettes. Very popular on the Caribbean coast of Colombia and made with premium Simbrah Meat.

Canastas Carnívoras

\$18.9 K

Tres canasta hechas de plátano verde. Su textura crocante de patacón se combina con guacamole y birria de la casa.

Three baskets made from green plantain. The crunchy texture of patacon combined with guacamole and our special birria.

Carimañolas

\$18.9 K

Croquetas de yuca rellenas de la mejor carne de res Simbrah Meat y queso, acompañadas con suero costeño y ají.

Yuca croquettes stuffed with the best Simbrah Meat beef and cheese, served with 'suero costeño' and chili sauce.

pa' compartir

Papas en Birria

\$34.5 K

Entrañita preparada con esta receta tradicional mexicana, que se derrite en tu boca. La servimos sobre una cama de papas fritas en cascos, con guacamole y sour cream.

Skirt steak prepared in a traditional mexican recipe that just melts in your mouth. It's served over a bed of steak fries, with a side of guacamole and sour cream.

Picada Mediana (para 2 personas)

\$45 K

200 gr. de carne, 175 gr. de asado de tira, 1 chorizo de cerdo artesanal, arepas, papa criolla y vegetales.

200g. of meat, 175g. of short rib, 1 handmade pig chorizo, arepas, creole potato and vegetable.

Picada Grande (para 4 personas)

\$78 K

400 gr. de carne, 350 gr. de asado de tira, 2 chorizos de cerdo artesanal, arepas, papa criolla y vegetales.

400g. of meat, 350g. of short rib, 2 handmade pig chorizos, arepas, creole potato and vegetables.

simbrahmeat.com





platos
fuertes
tes



platos fuertes

Vacío Argentino 400 gr.

\$37.9 K

Delicioso corte del cuarto inferior bovino, madurado, porcionado y asado a la parrilla. Servido con chimichurri

Delicious cut from the lower quarter beef, aged, portioned and grilled. Served with chimichurri.

Asado de Tira 400 gr.

\$42.9 K

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

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

Posta Cartagenera

\$36.9 K

Corte con buen contenido graso que se adapta a la perfección para esta tradicional receta de la cocina Colombiana. La acompañamos con patacones, arroz de coco y ensalada.

Cut with good fat content perfect for this traditional recipe of colombian cuisine. It comes with patacones, coconut rice and salad.

Pasta Bolognesa

\$27.5 K

Rica pasta cocida en termino al dente, bañada en una apetitosa y jugosa salsa bolognesa, elaborada con carne molida premium y salsa napolitana.

Delicious pasta cooked in term al dente, bathed in a appetizing and juicy bolognese sauce, made with meat premium ground and neapolitan sauce.

Grill of the day 200 gr.

\$20.9 K

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

Each day we select perfectly aged cuts from our dry-aged meat cellar to roast them in the grill and serve them with chimichurri. It comes served with a side of our special salad, steamed potato and arepa de mote.

*Todos los cortes vienen con acompañante a elección y ensalada de la casa

* All of the cuts come with a side dish of your choosing and our special salad

acompañantes

Papas fritas en casco
Steak fries

Croqueta de plátano
Plantain croquette

Patacones
Patacones

bowl

ármalo a tu gusto

Bases

\$26.9 K

- Arroz con cilantro y limón
- Mezclum de lechuga

- Raice with cilantro and lemon
- Lettuce mesclun

Granos

- Frijoles
- Garbanzos

- Beans
- Chickpeas

Proteína

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

- Ground beef with picadillo
- Nonna's meatballs
- Aged lean meat fajitas

Vegetales

- Maíz
- Cebolla roja
- Chucrut, repollo confitado
- Tomate cherry
- Brote de rábano o alfalfa
- Zanahoria
- Pepino cohombro

- Corn
- Red onion
- Chucrut, finely cut cabbage confit.
- Cherry tomatoes
- Radish or alfalfa sprouts
- Carrots
- Cucumbers

Frutas

- Fresa
- Piña
- Kiwi
- Plátano maduro

- Strawberries
- Pineapples
- Kiwis
- Ripe plantain

Vinagretas

- Balsámica
- Griega, tzatziki
- De la casa

- Balsamic
- Greek, tzatziki
- Our special blend



bur gers



burgers

Clásica

\$23.9 K

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

125g. Meatball made from 95% fat-free ground beef, between two slices of handmade brioche bread, a slice of red onion, tomato and lettuce. We serve it with chipotle sauce and bittersweet pickles.

Caribbean

\$25.9 K

Albóndiga de 125 gr. con pan brioché artesanal, una rebanada de piña asada, tomates asados, lechuga y chimichurri.

125g. Meatball between two slices of handmade brioche bread, a slice of grilled pineapple, lettuce, and chimichurri.

Peanut & Beacon

\$28.9 K

Albóndiga de la casa envuelta en tocineta con salsa de mantequilla de maní caramelizada.

Our special meatball blend wrapped in bacon with caramelized peanut butter sauce.

*Todas las hamburguesas incluyen papas fritas en cascos.
* All of the burgers include steak fries.

más...

Choripan

\$18 K

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

Our handmade pork chorizo served in baguette bread with chimichurri and mozzarella cheese.

*El choripan incluye papas fritas en cascos.
* The choripan includes steak fries.



cor tes premium



cortes premium

Punta de Anca 300 gr.

\$42.9 K

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

Served in its classic butterfly cut, this steak comes with some delicious fat in both ends. Because of this it is a very juicy, savory and delicious piece of meat.

Churrasco Argentino 300 gr.

\$38.9 K

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.

From the center of the sirloin we portioned this cut in the traditional argentinian style. similar to the punta de anca in terms of fat content, texture and intense flavor.

Bife Chorizo 300 gr.

\$38.9 K

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 with good levels of fat on the ends and an excellent marbling. Perfect for those who enjoy their steak medium or medium well.

Baby Beef 300 gr.

\$45.9 K

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 the beef for its lean and soft meat. This thick cut is perfect for those who look for a healthier option.

Medallones de Solomito 300 gr.

\$43.9 K

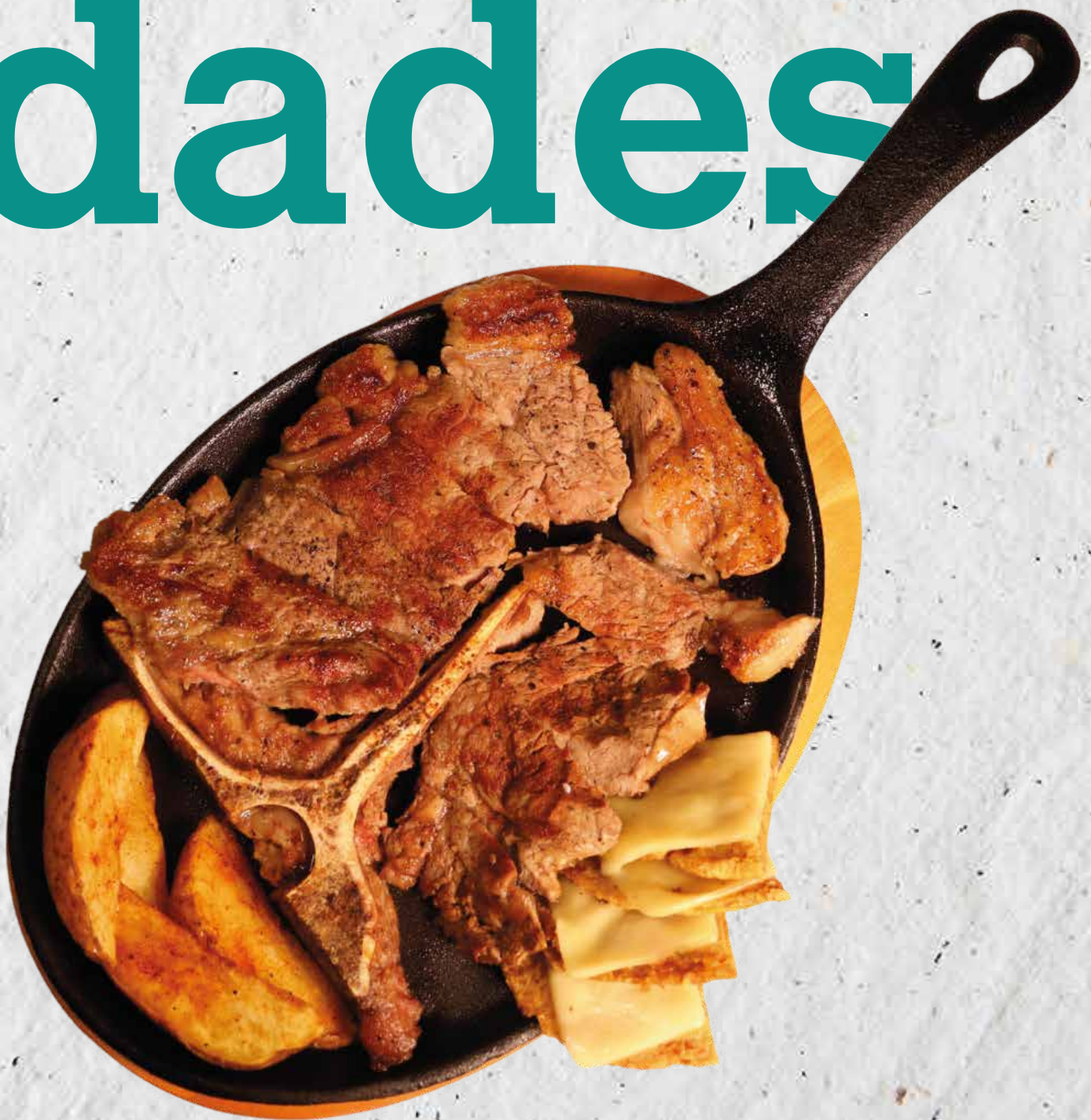
Cortes gruesos de solomito bañados en la salsa especial del chef. Ideal para quienes buscan sabores diferentes.

Thick cuts of tenderloin bathed in our Chef's special sauce. Just the thing for those who are searching for different flavors.

***Todos los cortes vienen con acompañante a elección y ensalada de la casa**
*** All of the cuts come with a side dish of your choosing and our special salad**



espe ciali dades



cortes premium

Ribeye Aprox. 500 gr.

\$55 K

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

The marbling in this cut is astounding. Guranteed quality from its origin in our eco-friendly farms. We grilled this cut in such a way that its flavor is unleashed to crate a perfect harmony of which you will be witness. It comes with some of our special chimichurri sauce.

T-Bone Aprox. 500 gr.

\$55 K

Corte muy grueso de carne con hueso producido de manera ecoamigable 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.

Thick meat cut with a small piece of bone that comes from beef cattle grown in an eco-friendly way in our farms. Sealed in the oven with olive oil, garlic and rosemary Finished in the grill. Thanks to the bone and its combination with the meat, this cut wil surprise you with its intense flavor.

Tomahawk Aprox. más de 500 gr.

\$59.9 K

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

Our chef's star dish. More than 500g of meat with a protruding bone that gives this cut the shape of a fierce axe. They are sealed in the oven to be given the desired donenss on the grill. We serve it with our special chimichurri.

***Todos los cortes vienen con acompañante a elección y ensalada de la casa**
*** All of the cuts come with a side dish of your choosing and our special salad**

bebi das



bebidas

jugos y limonadas

| | |
|-------------------------|----------|
| Jugo de mora | \$8 K |
| Jugo de lulo | \$8 K |
| Jugo de mango | \$8 K |
| Jugo de fresa | \$8 K |
| Jugo de lulo y mango | \$8 K |
| Jugo de lulo y banano | \$8 K |
| Jugo de fresa y mango | \$8 K |
| Limonada de hierbabuena | \$9 K |
| Limonada de mango biche | \$9 K |
| Limonada de coco | \$10.5 K |
| Limonada natural | \$8 K |

sodas saborizadas

| | | |
|---|-----------------------------|-------|
| Frutos amarillos Frutos verdes Frutos rojos | Lychees Sandía y Lychees | \$9 K |
|---|-----------------------------|-------|

cervezas

| | |
|-------------------------------|-------|
| Club Colombia roja | \$8 K |
| Club Colombia doble malta | \$9 K |
| Corona | \$9 K |
| Stella Artois | \$9 K |
| Águila | \$7 K |
| Adición michelada tradicional | \$2 K |
| Michelada Mexicana | \$7 K |

Tequila, limón, tajín

gaseosas

| | | |
|---|------------------------|-------|
| Coca Cola normal y zero Quatro Premio | Sprite Agua con gas | \$5 K |
|---|------------------------|-------|

bebidas

vinos y sangrías

Vino tinto

Ramón Bilbao

Crianza

Copa **\$28.1 K** Botella **\$142.9 K**

La Celia

Malbec y Cabernet Franc

Copa **\$24.2 K** Botella **\$120.9 K**

Tarapacá

Cabernet Sauvignon y Merlot

Copa **\$22 K** Botella **\$109.9 K**

La Linda

Malbec

Copa **\$26.4 K** Botella **\$131.9 K**

Hereford

Malbec

Copa **\$24.1 K** Botella **\$87.9 K**

Blanco

Hereford

Chardonay

Copa **\$17.6 K** Botella **\$87.9 K**

Espumantes

Mionetto

Prosecco

Botella **\$87.9 K**

Jaume Serra

Brut Nature

Botella **\$54.9 K**

sangrías

| | | | |
|---|-----------------|--|-----------------|
| Jarra de verano rosé Chutney de frutos rojos y vino rosado | \$76.9 K | Jarra de sangría tinto Manzana, uvas y vino tinto | \$65.9 K |
| Jarra de sangría blanco Manzana, uvas y vino blanco | \$76.9 K | | |



coc teles



cocteles

de la casa

| | |
|--|----------|
| Hendrick's Gin Tonic | \$39.5 K |
| Ginebra, tonica, pepino y romero | |
| Sparkling Jäger | \$39.5 K |
| Jägermeister, lulo y proseco | |
| Paloma Simbrah | \$32.9 K |
| Tequila, soda de toronja y syrup de jengibre | |
| Salmón Jäger | \$32.9 K |
| Jägermeister y soda de toronja | |
| Maple Ginger Jack | \$38.5 K |
| Jack Daniel's, ginger ale y miel de maple | |
| Gin Rosé | \$36.2 K |
| Ginebra, infusión de flor de jamaica y chutney de frutos rojos | |
| Moscow Mule | \$37.3 K |
| Vodka, ginger bear y syrup de gengibre | |
| Limoncello Té | \$39.5 K |
| Ginebra, infusión de manzanilla, miel y zumo de naranja | |
| Miel de oro | \$37.3 K |
| Tequila cazadores y miel de rocoto | |

clásicos

| | | |
|--|---|----------|
| Caipirinha Mojito Piña Colada Cosmopolitan Calimocho Daiquirí | Margarita Aperol Spritz Negroni Bailey's Alexander Gordon's Gin Tonic | \$28.1 K |
|--|---|----------|

mocktails - sin alcohol

| | |
|-----------------------|----------|
| Virgin Lychee | \$20.8 K |
| Mojito Libre | \$20.8 K |
| Shirley Temple | \$20.8 K |

destilados

Ron

Zacapa 23

Trago **\$33 K**

Botella **\$440 K**

Bacardí Carta Blanca

Trago **\$17.6 K**

Botella **\$110 K**

Viejo de Caldas

Trago **\$17.6 K**

Botella **\$110 K**

Tequila

Don Julio Reposado

Trago **\$46.2 K**

Botella **\$660 K**

Cazadores Blanco

Trago **\$22 K**

Botella **\$198 K**

Jose Cuervo Reposado

Trago **\$17.6 K**

Botella **\$154 K**

Whisky

Old Parr 12 años

Trago **\$27.5 K**

Botella **\$265 K**

Buchanan's 12 años

Trago **\$29.6 K**

Botella **\$286 K**

Singleton 18 años

Trago **\$48.4 K**

Botella **\$693 K**

Jack Daniel's

Trago **\$24.2 K**

Botella **\$231 K**

Ginebra

Gordon's

Trago **\$24.1 K**

Botella **\$176 K**

Tanqueray

Trago **\$27.4 K**

Botella **\$210 K**

Hendrick's

Trago **\$37.3 K**

Botella **\$440 K**

Vodka

Absolut

Trago **\$17.6 K**

Botella **\$154 K**

Smirnoff

Trago **\$19.8 K**

Botella **\$176 K**

Otros

Jägermeister

Trago **\$25.2 K**

Botella **\$242 K**

Bailey's

Trago **\$16.5 K**

Botella **\$143 K**

Aguardiente Antioqueño

Trago **\$13.5 K**

Botella **\$88 K**

Aperol

Trago **\$22 K**

Botella **\$190 K**



STEAK HOUSE

BURGER & GRILL



www.simbrahmeat.com



@simbrahmeat