

T

-BODEGA-

LA FAMA

BARBECUE

-DESDE 2012-

PRODUCTOS PARA TERMINAR EN CASA

Puede encontrarlos en despensatakami.co



ÍNDICE

PARA PICAR

ARME SU BANDEJA

FUERTES

POSTRES

BEBIDAS

VINOS Y LICORES

BIENVENIDOS

Detrás de nuestros cortes hay largos procesos de cocción a baja temperatura como en el verdadero barbecue sureño. Recomendamos consumir primero los cortes de res ahumados, estos no vienen del fuego directo y se enfrían primero.

PARA PICAR

Coliflor Tempura

Ahumada y luego apanada en tempura. Acompañada de salsa ranch.
\$17.900

Nachos

Totopos de maíz crujiente, brisket picado, pico de gallo, suero ahumado, salsa de queso y jalapeño encurtido.
\$31.900

Papas Criollas

Con suero ahumado y chimichurri.
\$17.900

Alitas de Pollo Ahumadas (5 ud.)

Adobadas y parrilladas. Antes de servir se bañan en la salsa que escoja.
Ranch / *Buffalo / BBQ Clásica
\$29.900

Chicharrones (Pork Belly)

Barriga de cerdo adobada en especias por 5 días, ahumada por 3 horas y frita.
\$38.900

- Mazorcas Dulces - Clásicas

Preparación clásica con mantequilla de chiles y sal de limón.
\$22.900

Corn Ribs

Bastones de mazorca frita con mayonesa de jalapeños, queso, cilantro y tajín.
\$22.900

- Chorizos de Cerdo - Jalapeños Asados y Queso Pepper Jack

Ahumado, un poco picante.
\$18.900

Hot Link

Ahumado, con toques de chiles.
\$18.900

BANDEJAS SUGERIDAS POR LA FAMA

PEQUEÑA

Spare ribs 1/4 de rack, brisket 100g, coleslaw, papas a la francesa, 4 alitas BBQ y corn bread.
\$102.900

GRANDE

Spare ribs 1/2 de rack, brisket 100g, cerdo desmechado 100g, 1/2 pollo, 1 chorizo con jalapeños y queso Pepper Jack, morrillo 100g, coleslaw, papa criolla, mac & cheese, coliflor tempura y corn bread.
\$259.900

GIGANTE

Rack de 1000g de Spare ribs, rack de 1000g de Texas ribs, brisket 200g, morrillo 200g, cerdo desmechado 200g, 1 pollo entero, 1 chorizo de jalapeños y queso Pepper Jack, 1 chorizo hot link, coleslaw, papa criolla, mac & cheese, coliflor tempura y corn bread.
\$540.900

* Picante

VOLVER
AL ÍNDICE

ARME SU BANDEJA

Para armar su bandeja elija mínimo 2 proteínas.
Las porciones de esta sección no se venden por separado.

CERDO

Texas Ribs

Adobadas y ahumadas por 6 horas.
1/4 rack (aprox. 350g.) \$53.900

Spare Ribs

Adobadas y ahumadas por 4 horas, con salsa BBQ La Fama.
1/4 rack (aprox. 350g.) \$48.900

Cerdo Desmechado 130g (Pulled Pork)

Adobado y ahumado por 20 horas con una salsa típica del sur de Estados Unidos.
\$28.900

RES

Morrillo 100g (Hump)

Adobado y ahumado por 14 horas.
\$23.900

Pecho 100g (Brisket)

Adobado y ahumado por 14 horas.
\$23.900

POLLO

Alitas de Pollo Ahumadas

Adobadas y parrilladas. Antes de servir se bañan en la salsa que escoja.

Ranch / *Buffalo / BBQ Clásica
3 ud. \$18.900

Pollo Barbecue

Corte pierna pernil adobado y ahumado por 2 horas.
Parrillado con salsa BBQ clásica.

\$24.900

CHORIZOS

Jalapeños Asados y Queso Pepper Jack

Ahumado, un poco picante.
1 ud. \$18.900

Hot Link

Ahumado, con toques de chiles.
1 ud. \$18.900

ACOMPAÑAMIENTOS

Corn Bread

\$9.900

Ensalada de Papa

\$21.900

Fríjoles Barbecue

En nuestra salsa BBQ clásica con trocitos de brisket.
\$16.900

Mac & Cheese

\$18.900

Coleslaw

Típica ensalada de repollo y zanahoria.
\$9.900

Papas a la Francesa

\$11.900

Chips de Papas

\$11.900

Ensalada Pequeña

\$17.900

* Picante

VOLVER
AL ÍNDICE

FUERTES

RES

Morrillo 230g (Hump)

Adobado y ahumado por 14 horas, con papas a la francesa, coleslaw y encurtidos.

\$55.900

Pecho 230g (Brisket)

Adobado y ahumado por 14 horas, con papas a la francesa, coleslaw y encurtidos.

\$55.900

Punta de Anca 300g (No ahumado)

Corte nacional madurado con salsa baby y papa criolla.

\$62.900

CERDO

Acompañados con papas a la francesa y coleslaw.

Texas Ribs

Adobadas y ahumadas por 6 horas.

1/4 rack (aprox. 350g.) \$65.900

1/2 rack (aprox. 700g.) \$122.900

Spare Ribs

Adobadas y ahumadas por 4 horas, con salsa BBQ La Fama.

1/4 rack (aprox. 350g.). \$53.900

1/2 rack (aprox. 700g.) \$102.900

POLLO

1/2 Pollo Barbecue

Adobado y ahumado por 2 horas. Parrillado con salsa BBQ clásica.

\$44.900

ENTRE PANES

Hot Dog

Con salchicha ahumada de carne de res hecha en casa, cebolla blanca picada, mostaza y salsa de tomate. Acompañado con papas a la francesa.

\$28.900

Sánduche de Brisket

En pan de papa, coleslaw y salsa BBQ La Fama.

Acompañado con papas chip.

\$41.900

Sánduche de Pastrami

En pan de masa madre, finas tajadas de pastrami de morrillo, queso Monterey Jack, mostaza y coleslaw.

Acompañado con papas chip.

\$46.900

Sánduche de Cerdo Desmechado (Pulled Pork)

En pan de papa, coleslaw, chicharrón soplado y salsa BBQ La Fama.

Acompañado con papas chip.

\$41.900

Smoked Cheese Burger

150g. de carne de res ahumada, queso cheddar, lechuga, tomate y pepinillos. Acompañada con papas a la francesa.

\$34.900

Smoked Big Texas Burger

Hamburguesa de patty grueso ahumado de 225g. de carne de res encostrada, queso cheddar, pepinillos y mostaza dijon.

Acompañada con papas a la francesa.

\$42.900

Veggie Burger

Estilo falafel con sabor BBQ, lechuga y tomate con mayonesa de pepinillos. Acompañada con papas a la francesa.

\$27.900

POSTRES

Sundae \$22.900

Helado de vainilla, trozos de brownie, crema chantilly y salsa de chocolate avellanado.

Cheesecake de Oreo ® \$19.900

Torta de Coco con Crema Inglesa \$19.900

Keylime Pie \$19.900

**VOLVER
AL ÍNDICE**

PARA BRINDAR

CÓCTELES

\$38.000

Boston Mule

Jameson, limón, jengibre, agave, soda, hierbabuena.

Savannah Spritz

Absolut, Aperol, sandia, prosecco, soda.

Miami Tonic

Altos Plata, fresa, limón, tónica, jalapeño.

Alabama Slammer

Beefeater con ciruela, naranja, limón, Southern Comfort hecho en casa.

El Paso Punch

Ojo de tigre, agua de jamaica, toronja, sal de jamaica.

\$41.000

CÓCTELES CLASICOS

Tinto de verano

\$36.000

Margarita

\$46.000

Mezcalita

\$46.000

Mojito

\$34.000

Martini

\$44.000

Carajillo

\$34.000

Aperol Spritz

\$42.000

Pisco Sour

\$38.000

Negroni

\$40.000

CERVEZAS

Draft

Club Colombia Dorada

\$14.900 (450ml) / \$7.900 (180ml)

BBC Lager

\$14.900 (450ml) / \$7.900 (180ml)

BBC Chapinero

\$14.900 (450ml) / \$7.900 (180ml)

BBC Monserrate

\$14.900 (450ml) / \$7.900 (180ml)

Stella Artois

\$19.900 (500ml) / \$12.900 (250ml)

Botella

Stella Artois \$14.900

Corona \$13.900

Corona Cero \$13.900

Budweiser (250ml) \$8.900

Club Colombia \$13.900

Club Colombia trigo \$13.900

Aguila Cero \$9.900

BBC (330ml) \$13.900

Bitburger 0.0% \$16.900

Artesanales

Macha Pils \$16.900

Pola del Pub IPA (473ml) \$24.900

Golden Lion Cider \$13.900

MICHELADAS Y REFAJOS

Michelada La Fama

Salsa de chicharrón, limón, sal de adobo, pepinillos
+\$4.500 a cualquier cerveza

Michelada Memphis

Salsa BBQ Memphis, limón, sal de limón tatemado
+\$4.500 a cualquier cerveza

Refajo Jengibre

Jengibre, limón, soda, Desquite Aguardiente
+\$10.000 a cualquier cerveza

Cola y Pola \$8.900

VOLVER
AL ÍNDICE

SIN ALCOHOL

Agua Manantial con o sin gas
\$7.900

Gaseosas Coca Cola
\$8.900

Fever Tree Tónica
\$19.900

Soda
\$8.900

Limonada
\$6.900

Limonada de hierbabuena
\$6.900

Limonada de Panela
\$6.900

Jugo de mandarina
\$9.900

Tropical Ice

Mandarina, maracuyá y ginger.
\$9.900

Strawberry tangerine

Jugo de fresa, mandarina y limón.
\$9.900

Hibiscus grapefruit

Agua de jamaica y toronja.
\$9.900

Watermelon lime

Jugo de sandía y limón.
\$9.900

BEBIDAS CALIENTES

Americano \$7.000

Cappuccino \$8.000

Latte \$8.000

Espresso \$6.000

Macchiato \$7.000

Aromática de frutos rojos Munay \$6.900

VOLVER
AL ÍNDICE

VINOS

BURBUJAS

Frezzcanti "Demi Sec"

Isabella, Colombia.

Botella: \$110.000

ROSADO

Callia

Shiraz, San Juan, Argentina.

Botella: \$130.000

BLANCO

Baron Philippe de Rothschild

Chardonnay, Francia.

Botella: \$150.000 Copa: \$30.000

TINTOS

Bodegas Ugalde

Tempranillo, Rioja, España.

Botella: \$165.000 Copa: \$33.000

**VOLVER
AL ÍNDICE**

LICORES

GINEBRA

	BOT	SHOT	MEDIA
Beefeater	\$368.000	\$35.000	\$227.000
Beefeater 24	\$504.000	\$48.000	
Beefeater Pink	\$431.000	\$41.000	
Monkey 47	\$536.000	\$71.000	
Plymouth	\$441.000	\$42.000	

WHISKEY

AMERICAN / IRISH WHISKEY

	BOT	SHOT	MEDIA
Jameson	\$347.000	\$33.000	\$161.000
Bulleit Bourbon	\$389.000	\$36.000	
Bulleit Rye	\$410.000	\$38.000	
Woodford Reserve	\$431.000	\$43.000	
Jack Daniel's	\$347.000	\$35.000	

SINGLE MALT SCOTCH

The Glenlivet 15 Años	\$662.000	\$62.000	
The Glenlivet	\$452.000	\$43.000	
Caribbean Reserve			
The Glenlivet 12 Años	\$473.000	\$45.000	
The Glenlivet	\$483.000	\$46.000	
Captain's			
The Glenlivet	\$431.000	\$41.000	
Founder's Reserve			
The Macallan 12 Años	\$704.000	\$70.000	
Sherry Cask			
Glenfiddich 12 Años	\$452.000	\$42.000	

BLENDED SCOTCH

Chivas Regal 12 Años	\$378.000	\$36.000	\$280.000
Chivas Regal 18 Años	\$767.000	\$72.000	
Chivas Regal Mizunara	\$578.000	\$55.000	
Chivas Regal Extra	\$441.000	\$42.000	
13 Tequila Cask			
Chivas Regal Extra	\$420.000	\$40.000	\$258.000
13 Años			
Buchanan's Deluxe	\$389.000	\$36.000	

RON /CAÑA

	BOT	SHOT	MEDIA
Havana Club 3 Años	\$252,000	\$24,000	
Havana Club 7 Años	\$347,000	\$31,000	
Havana Club	\$294,000	\$29,000	
Añejo Especial			
Havana Club	\$515,000	\$49,000	
Selección de Maestros			
Desquite Aguardiente	\$200,000	\$19,000	
Artesanal			
Aguardiente	\$189,000	\$18,000	
Antioqueño sin			
Azúcar			

TEQUILA

	BOT	SHOT	MEDIA
Altos Plata	\$452,000	\$42,000	
Altos Reposado	\$452,000	\$43,000	
Del Maguey Vida	\$483,000	\$43,000	
Ojo de tigre	\$462,000	\$41,000	
Don Julio 70	\$714,000	\$71,000	
Herradura Ultra	\$449.000		

VODKA

	BOT	SHOT	MEDIA
Absolut	\$315,000	\$30,000	
Wyborowa	\$263,000	\$25,000	

APERITIVOS

	BOT	SHOT	MEDIA
Dubonnet	\$273,000	\$26,000	
Lillet Blanc	\$305,000	\$29,000	
Lillet Rosé	\$305,000	\$29,000	
Campari	\$347,000	\$33,000	
Jack Daniel's	\$347,000	\$33,000	
Tennessee Fire			
Jägermeister	\$257,000	\$40,000	
Licor 43	\$347,000	\$33,000	
Yzaguirre		\$16.000	



PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

Advertencia propina: Este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina del 10% del valor de la cuenta antes de impuestos, porcentaje que podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted según la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta usted deberá indicar al mesero si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura, o señalar el valor que dará como propina. En este establecimiento de comercio los recursos recogidos por concepto de propina se destina única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicio. En caso de presentarse algún inconveniente con el cobro de la propina, podrá radicar su queja en la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio 601 592 0400 o 018000910165, o en contactenos@sic.gov.co cuyo asunto debe ser "Queja cobro de propina".

En cumplimiento de la normatividad vigente sobre factura electrónica, nos permitimos recordar que el deber de expedirla se ejecuta con la entrega de la misma, de manera física o electrónica, siempre que esta comprenda todas las operaciones en que consistió la venta de bienes y/o servicios a nuestro cargo.

VOLVER
AL ÍNDICE