

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

MENÚ DE NIÑOS

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 - \$21.900

Ahumada y acompañada de salsa Ranch.

Nachos - \$38.900

Totopos de maíz crujientes, brisket picado, pico de gallo, suero ahumado, salsa de queso, salsa bbq clásica y jalapeño encurtido.

Papas Criollas - \$21.900

Con suero ahumado y chimichurri.

Taco de Brisket - \$19.900

En tortilla de harina de trigo, cebolla crispy y encurtida, salsa baby y mayonesa de jalapeño.

Alitas de Pollo Ahumadas (5 ud.) - \$33.900

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

Ranch / BBQ Clásica / *Buffalo

Chicharrones (Pork Belly) - \$44.900

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

Mazorcas Dulces - \$25.900

Clásicas

Preparación clásica con mantequilla de chiles y sal de limón.

La Fama

Bastones de mazorca frita con mayonesa de jalapeño, queso, cilantro y tajín.

Chorizos de Cerdo - \$19.900

Jalapeños asados y queso Pepper Jack

Ahumado, un poco picante.

Hot Link

Ahumado, con toques de chiles.

BANDEJAS SUGERIDAS POR LA FAMA

PEQUEÑA

St. Louis ribs 1/4 de rack, brisket 100g, coleslaw, papas a la francesa, 4 alitas BBQ y corn bread.

\$119.900

GRANDE

St. Louis ribs 1/2 de rack, brisket 100g, cerdo desmechado 130g, 1/2 pollo, 1 chorizo con jalapeños y queso Pepper Jack, morrillo 100g, coleslaw, papa criolla, mac & cheese, coliflor tempura y corn bread.

\$284.900

GIGANTE

Rack de 1000g de Spare ribs, rack de 1000g de St. Louis 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.

\$549.900

* 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

St.Louis Ribs

Costilla carnuda de hueso largo. Adobadas y ahumadas por 6 horas.

1/4 rack (aprox. 350g.) - \$54.900

Puede pedir las: Texas Style (sin salsa) o
bañadas en salsa BBQ clásica y parrilladas.

Spare Ribs

Costilla magra de hueso corto. Adobadas y ahumadas por 4 horas,
con salsa BBQ La Fama.

1/4 rack (aprox. 350g.) \$49.900

Cerdo Desmechado (Pulled Pork)

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

(130g.) \$29.900

RES

Morrillo 100g (Hump) - \$25.900

Adobado y ahumado por 14 horas.

Pecho 100g (Brisket) - \$25.900

Adobado y ahumado por 14 horas.

POLLO

Alitas de Pollo Ahumadas - (3 ud.) \$21.900

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

Ranch / BBQ Clásica / *Buffalo

CHORIZOS

Jalapeños Asados y Queso Pepper Jack

Ahumado, un poco picante.

1 ud. \$19.900

Hot Link

Ahumado, con toques de chiles.

1 ud. \$19.900

ACOMPAÑAMIENTOS

Corn Bread

\$11.900

Fríjoles Barbecue

En nuestra salsa BBQ clásica con trocitos de brisket.

\$18.900

Mac & Cheese

\$22.900

Coleslaw

Típica ensalada de repollo y zanahoria.

\$10.900

Papas a la Francesa

\$12.900

Chips de Papas

\$12.900

Ensalada Verde Pequeña

\$18.900

* Picante

**VOLVER
AL ÍNDICE**

FUERTES

RES

Morrillo 230g (Hump) - \$57.900

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

Pecho 230g (Brisket) - \$57.900

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

Punta de Anca 300g - \$67.900 (No ahumado)

Corte nacional madurado con salsa baby. Acompañado de papa criolla con suero ahumado y chimichurri.

CERDO

Acompañadas con papas a la francesa y coleslaw.

St. Louis Ribs

Costilla carnuda de hueso largo. Adobadas y ahumadas por 6 horas.

1/4 rack (aprox. 350g.) \$66.900

1/2 rack (aprox. 700g.) \$126.900

Puede pedir las: Texas Style (sin salsa) o bañadas en salsa BBQ clásica y parrilladas.

Spare Ribs

Costilla magra de hueso corto. Adobadas y ahumadas por 4 horas, con salsa BBQ La Fama.

1/4 rack (aprox. 350g.) \$55.900

1/2 rack (aprox. 700g.) \$105.900

POLLO

1/2 Pollo Barbecue - \$54.900

Adobado y ahumado por 2 horas. Parrillado con salsa BBQ clásica. Acompañando con papas a la francesa, coleslaw y encurtidos.

ENTRE PANES

Hot Dog - \$29.900

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

Sánduche de Brisket - \$42.900

En pan de papa, coleslaw y salsa BBQ La Fama. Acompañado con papas chip.

Sánduche de Pastrami - \$49.900

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

Sánduche de Cerdo Desmechado (Pulled Pork) - \$42.900

En pan de papa, coleslaw, chicharrón soplado y salsa BBQ La Fama. Acompañado con papas chip.

Cheese Burger - \$38.900 Doble - \$46.900

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

Smoked Big Texas Burger - \$43.900

Hamburguesa de patty grueso ahumado de 225g. de carne de res encostrada, queso cheddar, pepinillos y mostaza dijon. Acompañada con papas a la francesa.

Veggie Burger - \$32.900

Patty de coliflor tempura, queso cheddar, lechuga, tomate, pepinillo y mayonesa de pepinillos. Acompañada con papas a la francesa.

POSTRES

Sundae \$24.900

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

Cheesecake de Oreo ® \$22.900

Torta de Coco con Crema Inglesa \$22.900

Keylime Pie \$22.900

**VOLVER
AL ÍNDICE**

MENÚ DE NIÑOS

Chesse Burger - \$29.900

Carne de 150 gr y queso cheddar. Acompañada con papa a la francesa.

Mazorca Desgranada - \$24.900

Mazorca dulce desgranada con trocitos de brisket crujiente, queso y mayonesa de la casa.

Mac & Cheese Engallado - \$21.900

Mac & cheese con trocitos de brisket crujiente y queso fundido.

Hot Dog - \$28.900

Salchicha, con cebolla crispy, salsa de queso cheddar y salsa de tomate. Acompañado de papa a la francesa.

KIT S'MORES - \$20.900

Kit para armar tus propios s'mores con galletas, crema de chocolate, marshmallow fluff y toppings.

**VOLVER
AL ÍNDICE**

PARA TERMINAR EN CASA

KIT BBQ LA FAMA

Caja con una cuidadosa selección de productos emblemáticos de La Fama Barbecue.
Todo listo para terminar

Kit BBQ 3-4 personas

1/4 de rack (350-400g) de costillas Baby Back, 1/4 de rack (350-400g) de costillas St. Louis, 200g de brisket, 2 chorizos picantes, 2 chorizos con jalapeño, 220g de coleslaw, 250ml de salsa BBQ La Fama, 250ml de salsa BBQ picante y 2 panes de papa.
\$197.900

Chorizo Picante \$38.900

Chorizo picante La Fama x 5 uds
.....

Chorizo Jalapeño \$42.800

Chorizo jalapeño x 5 uds
.....

Costillas Baby Back 1/4 rack: \$57.900

.....

Costillas St. Louis 1/4 rack: \$57.900

.....

Pulled Pork 400g \$49.900

.....

Pastrami 200g \$32.500

.....

Brisket Nacional 200g \$35.900

.....

Cebolla Roja Encurtida 210g \$15.000

.....

Jalapeños Encurtidos 210g \$18.900

LAS SALSAS BBQ DE LA FAMA

Lleve el sabor de sus cortes y acompañamientos a otro nivel con nuestras salsas.

Salsa BBQ \$21.800

Salsa BBQ de la casa al estilo North Carolina con un toque dulce. Agréguela a cualquier preparación para darle el verdadero sabor del BBQ sureño.

Salsa BBQ Picante \$21.800

Para los amantes del picante, nuestra salsa BBQ con toque de chiles secos. Ideal para exaltar el sabor de cualquier plato.

VOLVER
AL ÍNDICE

PARA BRINDAR

JARRAS

(Sirven 6-8 personas)

Tinto de verano \$150.000

Dubonnet, vino tinto, ron Havana, gaseosa Juniper de toronja, limón, Angostura.

Strawberry Spritz \$170.000

Lillet Rose, fresa, limón, prosecco, soda Schweppes, hierbabuena.

Boston Mule \$170.000

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

CÓCTELES

LA FAMA SPRITZ I \$39.000

Strawberry Spritz

Lillet Rose, fresa, limón, prosecco, soda Schweppes, hierbabuena

Cherry Coke Spritz

Dubonnet, Havana 7, Coca-Cola, prosecco, sirope de cereza

CÓCTELES LA FAMA I \$39.000

Boston Mule

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

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.

\$43.000

COCTELES CLÁSICOS

Tinto de verano

\$37.000

Margarita

\$46.000

Mezcalita

\$46.000

Mojito

\$38.000

Martini Clásico

\$46.000

Carajillo

\$36.000

Vodka Martini

\$40.000

Aperol Spritz

\$43.000

Pisco Sour

\$39.000

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) / \$14.900 (250ml)

Botella

Stella Artois \$16.900

Michelob \$13.900

Corona \$14.900

Corona Cero \$13.900

Budweiser (250ml) \$8.900

Club Colombia \$13.900

Aguila Cero \$9.900

BBC (330ml) \$13.900

Artesanales

Macha Pils \$16.900

Pola del Pub IPA (473ml) \$24.900

Golden Lion Cider \$13.900

MICHELADAS Y REFAJOS

Refajo Jengibre

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

Cola y Pola \$8.900

VOLVER
AL ÍNDICE

SIN ALCOHOL

SODAS DE LA CASA

\$14.000

Cherry Coke

Coca-Cola con un toque de sirope de cereza Monin y cereza maraschino.

Cherry Ginger

Ginger con sirope y cereza maraschino

Strawberry Soda

Soda Schweppes con sirope de fresa, limón, y hierbabuena

REFRESCOS DE LA CASA

\$10.500

Tropical Ice

Mandarina, maracuyá y ginger.

Hibiscus grapefruit

Agua de jamaica y toronja.

Watermelon lime

Jugo de sandía y limón.

Jugo de mandarina

\$7.900

Limonada La Fama

Limón mandarino y panela.

Limonada natural

Limonada hierbabuena

AGUAS Y GASEOSAS

Agua Manantial con o sin gas

\$8.500

Gaseosas Coca Cola

\$9.500

Fever Tree Tónica

\$19.900

Soda Schweppes

\$9.500

BEBIDAS CALIENTES

Espresso sencillo

\$7.500

Macchiato o Americano

\$7.500

Latte o Cappuccino

\$8.500

Aromática de frutos rojos Munay

\$6.900

VOLVER
AL ÍNDICE

VINOS

BURBUJAS

Frezzcanti "Demi Sec"

Isabella, Colombia.

Botella: \$105.000

ROSADO

Callia

Shiraz, San Juan, Argentina.

Botella: \$138.000

BLANCO

Baron Philippe de Rothschild

Chardonnay, Francia.

Botella: \$160.000 Copa: \$32.000

TINTOS

Luzón

Monastrell, Jumilla, España.

Botella: \$135.000 Copa: \$27.000

**VOLVER
AL ÍNDICE**

LICORES

GINEBRA

	BOT	SHOT	MEDIA
Beefeater	\$383.000	\$39.000	\$241.000
Beefeater 24	\$524.000	\$54.000	
Beefeater Pink	\$447.000	\$46.000	
Monkey 47	\$557.000	\$80.000	
Plymouth	\$459.000	\$48.000	

WHISKEY

AMERICAN / IRISH WHISKEY

	BOT	SHOT	MEDIA
Jameson	\$360.000	\$37.000	\$186.000
Bulleit Bourbon	\$404.000	\$38.000	
Bulleit Rye	\$426.000	\$40.000	
Woodford Reserve	\$447.000	\$46.000	
Jack Daniel's	\$360.000	\$37.000	

SINGLE MALT SCOTCH

The Glenlivet 15 Años	\$688.000	\$70.000	
The Glenlivet	\$502.000	\$52.000	
Captain's Reserve			
The Glenlivet	\$470.000	\$49.000	
Caribbean Reserve			
The Glenlivet 12 Años	\$492.000	\$51.000	
The Glenlivet	\$447.000	\$46.000	
Founder's Reserve			
The Macallan 12 Años	\$731.000	\$74.000	
Sherry Cask			
Glenfiddich 12 Años	\$470.000	\$45.000	

BLENDED SCOTCH

Chivas Regal 12 Años	\$393.000	\$40.000	\$262.000
Chivas Regal 18 Años	\$797.000	\$81.000	
Chivas Regal Mizunara	\$601.000	\$61.000	
Chivas Regal Extra	\$459.000	\$48.000	
13 Tequila Cask			
Chivas Regal Extra	\$437.000	\$45.000	\$273.000
13 Años			
Buchanan's Deluxe	\$437.000	\$45.000	

RON / CAÑA

	BOT	SHOT	MEDIA
La Hechicera	\$535.000	\$55.000	
Havana Club 3 Años	\$262.000	\$27.000	
Havana Club 7 Años	\$360.000	\$35.000	
Havana Club	\$305.000	\$32.000	
Añejo Especial			
Havana Club	\$535.000	\$55.000	
Selección de Maestros			
Desquite Aguardiente	\$208.000	\$20.000	
Artesanal			
Aguardiente	\$196.000	\$19.000	
Antioqueño sin			
Azúcar			

TEQUILA / MEZCAL

	BOT	SHOT	MEDIA
Altos Plata	\$470.000	\$49.000	
Altos Reposado	\$470.000	\$49.000	
Del Maguey Vida	\$502.000	\$49.000	
Ojo de tigre	\$480.000	\$46.000	
Ojo de tigre reposado	\$494.000	\$47.000	
Don Julio 70	\$742.000	\$75.000	

VODKA

	BOT	SHOT	MEDIA
Absolut	\$328.000	\$34.000	
Wyborowa	\$273.000	\$29.000	

APERITIVOS

	BOT	SHOT	MEDIA
Dubonnet	\$284.000	\$30.000	
Lillet Blanc	\$317.000	\$31.000	
Lillet Rosé	\$317.000	\$31.000	
Campari	\$360.000	\$35.000	
Jack Daniel's	\$360.000	\$35.000	
Tennessee Fire			
Jägermeister	\$414.000	\$42.000	
Licor 43	\$360.000	\$35.000	



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