

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

PARA PICAR

Huesitos de Marrano

Bocados de costilla ahumada y fritos.

26.800

Nachos

Totopos de maíz crujiente, con carne de res ahumada, trocitos de chicharrón, pico de gallo, suero ahumado, queso fundido y jalapeño encurtido.

32.000

Chorizo

Jalapeños Asados y Queso Pepper Jack

Un poco picante.

13.800

La Fama

Con toques de chiles.

13.800

Papas Criollas

Con suero ahumado y chimichurri.

15.800

Tacos de Brisket

En tortilla de harina de trigo, pecho ahumado, mayonesa de jalapeño, cebolla encurtida y cilantro.

2 uds. 28.800

3 uds. 38.000

Alitas

Todas nuestras alitas de pollo son ahumadas, previamente adobadas y parrilladas antes de servir.

*** Buffalo (5 uds.) 29.900**

BBQ (5 uds.) 29.900

Chicharrones (Pork Belly)

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

37.900

Mazorcas La Fama

Mazorca dulce cortada en 3, con mantequilla de chiles y sal de limón.

19.900

Mazorca dulce frita con mayo jalapeño, cilantro y tajín.

22.400

BANDEJAS SUGERIDAS POR LA FAMA

PEQUEÑA

1/4 de rack Spare ribs, pecho 100g, coleslaw, papas a la francesa, 4 alitas BBQ y 2 hush puppies.

99.900

GRANDE

1/2 de rack Spare ribs, pecho 100g, cerdo desmechado 100g, 1/2 pollo, 1 chorizo con jalapeños y queso Pepper Jack, morrillo 100g, coleslaw, 4 hush puppies, papa criolla y mac & cheese.

237.600

**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

Costillas Estilo St. Louis

Marinadas, adobadas y ahumadas por 6 horas.
Parrilladas y cortadas a lo largo, con salsa BBQ.
1/4 rack (aprox. 350g.) 50.500

Spare Rib

Marinadas, ahumadas por 4 horas y parrilladas.
Pídalas con salsa BBQ o Memphis.
350g. 36.900

Cerdo Desmechado 130g (Pulled Pork)

Hombro de cerdo adobado y ahumado por 20 horas con hueso,
luego desmechado y mojado con una salsa típica del sur de
Espados Unidos.
23.900

RES

Morrillo 100g (Hump)

Curado en adobo y luego ahumado por 18 horas.
22.900

Pecho 100g (Brisket)

Curado en adobo y luego ahumado por 18 horas.
22.900

ALITAS

Todas nuestras alitas de pollo son ahumadas,
previamente adobadas y parrilladas antes de servir.

Clásicas La Fama

Bañadas en sansa BBQ.
3 uds. 18.900

Buffalo

Bañadas en salsa buffalo picante.
3 uds. 18.900

CHORIZO

Chorizo Jalapeños Asados y Queso Pepper Jack

Un poco picante.
1 uds. 13.800

La Fama

Con toques de chiles
1 uds. 13.800

ACOMPAÑAMIENTOS

Hush Puppies

Croquetas de maíz rellenas de carne y queso. 3uds.
14.900

Chips de Papas

Con dip de tomate y pimentón.
13.900

Frijoles Barbecue

En una salsa con toques dulces y carne de res ahumada.
15.500

Mac & Cheese

19.900

Coleslaw

Nuestra versión de la típica ensalada de repollo y zanahoria
9.600

Papas a la Francesa

13.500

Ensalada Pequeña

17.700

**VOLVER
AL ÍNDICE**

FUERTES

RES

Morrillo 230g (Hump)

Curado en adobo y luego ahumado por 18 horas, con papas a la francesa, coleslaw y encurtidos.

51.900

Pecho 230g (Brisket)

Curado en adobo y luego ahumado por 18 horas, con papas a la francesa, coleslaw y encurtidos.

51.900

Punta de Anca 300g

Corte nacional madurado con salsa baby y papa criolla.

56.900

CERDO

Acompañados con papas a la francesa y coleslaw.

Costillas Estilo St. Louis

Marinadas, adobadas y ahumadas por 6 horas.
Parrilladas y cortadas a lo largo, con salsa BBQ.

1/4 rack (aprox. 350g.) 62.900

1/2 rack (aprox. 700g.) 115.900

Spare Rib

Marinadas, ahumadas por 4 horas y parrilladas.
Pídalas con salsa BBQ o Memphis.

350g. 53.900

700g. 98.900

POLLO

1/2 Pollo Barbecue

Adobado por 1 día antes de ser ahumado por 2 horas.
Parrillado con salsa BBQ antes de servirlo.

43.600

SÁNDUCHES

Acompañados con papas chips.

Pastrami

Morrillo pasado por salmuera 15 días, ahumado y luego cocido al vapor. Pan centeno, mostaza y coleslaw.

44.000

Cerdo Desmechado (Pulled Pork)

Con coleslaw, pepinillos y salsa BBQ.

37.500

HAMBURGUESAS

Acompañados con papas a la francesa.

Cheese Burger

100g. de carne de res angus, queso cheddar, lechuga, tomate y pepinillos.

28.500

Philly Burger

100g. de carne de res con cebolla grille y salsa de queso cheddar.

29.500

Doble Carne

Doble carne de 100g c/u con doble queso.

37.000

Veggie Burger

Hamburguesa vegetariana estilo falafel con nuestro típico sabor BBQ, dip de aguacate y mayonesa dee cilantro.

27.600

ENSALADAS

Ensalada La Fama

Lechugas mixtas, tomate cherry, cebolla roja encurtida, aguacate, maíz tierno, cebolla puerro crocante y vinagreta de la casa.

26.900

POSTRES

Almond Pie con Helado 19.500

Cheesecake de Oreo ® 19.500

Torta de Coco con Crema Inglesa 19.500

Keylime Pie 19.500

Copa de Helado 13.500

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

Pequeño

1/4 de rack de costillas St Louis La Fama, 200g de brisket nacional, 200g de pulled pork, 2uds de pan y coleslaw.
99.800

Grande

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 y 250ml de salsa BBQ picante.
189.800

Chorizo Picante 36.800

Chorizo picante La Fama x 5 uds

.....

Chorizo Jalapeño 39.600

Chorizo jalapeño x 5 uds

.....

Coleslaw 220g 7.400

.....

Costillas Baby Back

1/4 rack: 51.900 | 1/2 rack: 92.900

.....

Costillas St. Louis

1/4 rack: 49.200 | 1/2 rack: 92.900

.....

Pulled Pork 400g 45.100

.....

Pastrami 200g 28.000

.....

Brisket Nacional 200g 28.600

.....

Adobo BBQ 400g 19.900

.....

Adobo Carolina 400g 19.800

.....

Adobo Memphis 400g 19.800

.....

Cebolla Roja Encurtida 210g 11.600

.....

Jalapeños Encurtidos 210g 11.600

LAS SALSAS BBQ DE LA FAMA

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

Salsa BBQ 17.800

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 21.700

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

CÓCTELES

\$36.000

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

Del Maguey Vida, agua de jamaica, toronja, sal de jamaica"

\$39.000

CÓCTELES CLASICOS

Tinto de verano

\$32.000

Margarita

\$42.000

Mezcalita

\$42.000

Mojito

\$34.000

Martini

\$39.000

Carajillo

\$34.000

Aperol Spritz

\$32.000

CERVEZAS

Draft

Club Colombia Dorada

11.900 (450ml) / 5.900 (180ml)

BBC Lager

11.900 (450ml) / 5.900 (180ml)

BBC Chapinero

13.900 (450ml) / 7.900 (180ml)

BBC Monserrate

13.900 (450ml) / 7.900 (180ml)

Stella Artois

18.900 (500ml) / 9.900 (250ml)

Botella

Stella Artois 13.900

Corona 12.900

Corona Cero 12.900

Budweiser (250ml) 7.900

Club Colombia 10.900

Aguila Cero 9.900

BBC (330ml) 13.900

Bitburger 0.0% 15.900

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
8.500

Fever Tree Tónica
16.900

Soda

8.500

Limonada

6.900

Limonada de hierbabuena
6.900

Limonada de Panela
6.900

Jugo de mandarina
8.900

Tropical Ice

Maracuya y ginger

\$8.900

Strawberry tangerine

Extracto de fresa, mandarina, limón

\$8.900

Hibiscus grapefruit

Agua de jamaica y toronja

\$8.900

Watermelon lime

Jugo de sandía y limón

\$8.900

BEBIDAS CALIENTES

Café

Americano 7.000

Cappuccino 8.000

Latte 8.000

Espresso 6.000

Macchiato 7.000

Aromática 5.500

VOLVER
AL ÍNDICE

NUESTROS 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