

T

-BODEGA-

LA FAMA

BARBECUE

-DESDE 2012-



# PRODUCTOS PARA TERMINAR EN CASA

Puede encontrarlos en [takami.co/despensa](https://takami.co/despensa)



# 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.  
**\$20.900**

### Nachos

Totopos de maíz crujiente, brisket picado, pico de gallo, suero ahumado, salsa de queso y jalapeño encurtido.  
**\$37.900**

### Papas Criollas

Con suero ahumado y chimichurri.  
**\$21.900**

### Alitas de Pollo Ahumadas (5 ud.)

Adobadas y parrilladas. Antes de servir se bañan en la salsa que escoja.  
**Ranch / BBQ Clásica / \*Buffalo**  
**\$33.900**

### Chicharrones (Pork Belly)

Barriga de cerdo adobada en especias por 5 días, ahumada por 3 horas y frita.  
**\$44.900**

### - Mazorcas Dulces - Clásicas

Preparación clásica con mantequilla de chiles y sal de limón.  
**\$25.900**

### Corn Ribs

Bastones de mazorca frita con mayonesa de jalapeños, queso, cilantro y tajín.  
**\$25.900**

### - Chorizos de Cerdo - Jalapeños Asados y Queso Pepper Jack

Ahumado, un poco picante.  
**\$19.900**

### Hot Link

Ahumado, con toques de chiles.  
**\$19.900**

## 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.  
**\$112.900**

### GRANDE

Spare 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.  
**\$265.900**

### 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

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

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)

Adobado y ahumado por 14 horas.

**\$25.900**

### Pecho 100g (Brisket)

Adobado y ahumado por 14 horas.

**\$25.900**

## POLLO

### Alitas de Pollo Ahumadas

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

**Ranch / BBQ Clásica / \*Buffalo**

**3 ud. \$21.900**

## 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)

Adobado y ahumado por 14 horas, con papas a la francesa, coleslaw y encurtidos.  
**\$57.900**

### Pecho 230g (Brisket)

Adobado y ahumado por 14 horas, con papas a la francesa, coleslaw y encurtidos.  
**\$57.900**

### Punta de Anca 300g (No ahumado)

Corte nacional madurado con salsa baby, mantequilla de res y papa criolla.  
**\$67.900**

## CERDO

Acompañados con papas a la francesa y coleslaw.

### St. Louis Ribs

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

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

Adobado y ahumado por 2 horas. Parrillado con salsa BBQ clásica.  
**\$47.900**

## 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.  
**\$29.900**

### Sánduche de Brisket

En pan de papa, coleslaw y salsa BBQ La Fama. Acompañado con papas chip.  
**\$42.900**

### Sánduche de Pastrami

En pan de masa madre, finas tajadas de pastrami de morrillo, queso Monterey Jack, mostaza y coleslaw. Acompañado con papas chip.  
**\$49.900**

### Sánduche de Cerdo Desmechado (Pulled Pork)

En pan de papa, coleslaw, chicharrón soplado y salsa BBQ La Fama. Acompañado con papas chip.  
**\$42.900**

### Cheese Burger

150g. de carne de res queso cheddar, lechuga, tomate y pepinillos. Acompañada con papas a la francesa.  
**\$38.900**  
**Doble \$46.900**

### 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.  
**\$43.900**

### Veggie Burger

Estilo falafel con sabor BBQ, lechuga y tomate con mayonesa de pepinillos. Acompañada con papas a la francesa.  
**\$29.900**

## POSTRES

### Sundae \$23.900

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

### Cheesecake de Oreo ® \$21.900

### Torta de Coco con Crema Inglesa \$21.900

### Keylime Pie \$21.900

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

## COCTELES

\$39.000

### 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.

\$43.000

## COCTELES CLÁSICOS

### Tinto de verano

\$37.000

### Margarita

\$46.000

### Mezcalita

\$46.000

### Mojito

\$38.000

### Martini

\$46.000

### Carajillo

\$36.000

### 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)

### Botella

Stella Artois \$16.900

Corona \$14.900

Corona Cero \$13.900

Budweiser (250ml) \$8.900

Club Colombia \$13.900

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

### 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  
\$8.500

Gaseosas Coca Cola  
\$9.500

Fever Tree Tónica  
\$19.900

Soda Schweppes  
\$9.500

Limonada natural  
\$7.900

Limonada de hierbabuena  
\$7.900

Limonada de Panela  
\$7.900

Jugo de mandarina  
\$10.500

## Tropical Ice

Mandarina, maracuyá y ginger.  
\$10.500

## Strawberry tangerine

Jugo de fresa, mandarina y limón.  
\$10.500

## Hibiscus grapefruit

Agua de jamaica y toronja.  
\$10.500

## Watermelon lime

Jugo de sandía y limón.  
\$10.500

# BEBIDAS CALIENTES

Americano \$7.500

Cappuccino \$8.500

Latte \$8.500

Espresso \$6.500

Macchiato \$7.500

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	
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](mailto: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