



fogón  
del navegante



## ENTRADAS | APPETIZERS

### Empanadas Argentinas de Carne

\$28.000

Cuatro piezas crujientes rellenas de carne vacuna, aceitunas, pimentón, cebolla y especias. Acompañadas con chimichurri y salsa picante de la casa.

#### Argentinian Beef Empanadas

Four golden, crispy turnovers filled with beef, olives, bell pepper, onion, and spices. Served with chimichurri and house-made hot sauce.



GLUTEN  
GLUTEN

### Empanadas Argentinas de Pollo

\$28.000

Cuatro piezas crujientes rellenas de pollo asado, cebolla, pimentón y especias. Servidas con chimichurri y salsa picante de la casa.

#### Argentinian Chicken Empanadas

Four crispy turnovers stuffed with roasted chicken, onion, bell pepper, and spices. Served with chimichurri and house-made hot sauce.



GLUTEN  
GLUTEN

### Empanadas Argentinas de Espinaca

\$28.000

Cuatro piezas rellenas de espinacas salteadas, cebolla caramelizada y queso mozzarella. Acompañadas con chimichurri y salsa picante de la casa.

#### Argentinian Spinach Empanadas

Four turnovers stuffed with sautéed spinach, caramelized onion, and mozzarella. Served with chimichurri and house-made hot sauce.



GLUTEN  
GLUTEN



LÁCTEOS  
DAIRY

### Chicharrones Crocantes al Carbón

\$32.000

250 g de bocados dorados al Jospier, servidos con suero costeño, limón y croquetas de yuca.

#### Crispy Pork Belly

250 g of Jospier-roasted pork belly bites, served with costeño cream, lime, and cassava croquettes.



LÁCTEOS  
DAIRY

### Trenza de Chorizo Artesanal (1.000g - para compartir) \$68.000

Preparada con cortes selectos de cerdo, sazónada con pimentón y finas hierbas. Asada en Jospier para concentrar jugos y aromas de brasa. Servida con papitas criollas, chimichurri y salsa picante de la casa.

#### Artisanal Braided Sausage (1,000g - to share)

Made from select pork cuts seasoned with paprika and fine herbs. Jospier-grilled to capture smoky flavor and juiciness. Served with criolla potatoes, chimichurri, and house-made hot sauce.

Carnes premium maduradas, provenientes de ganado 100% colombiano.  
Premium dry-aged beef from 100% Colombian cattle.

Si presenta alergias o restricciones alimenticias, por favor infórmelo a nuestro personal al momento de ordenar.  
If you have allergies or dietary restrictions, please inform our staff when placing your order.



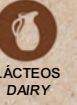


## ENTRADAS | APPETIZERS

### Provoleta Rostizada

Provolone fundido con tomates cherry asados y orégano. Acompañado con pan de masa madre.

\$28.000



### *Roasted Provoleta*

*Melted provolone topped with roasted cherry tomatoes and oregano. Served with sourdough bread.*

### Aguacates a la Leña

Mitades de aguacate asadas al carbón, textura cremosa y delicado toque ahumado.

\$25.000

### *Charcoal-Grilled Avocado*

*Charcoal-roasted avocado halves with a creamy texture and subtle smoky note.*

### Ensalada de Cogollos a la Parrilla

Cogollos de lechuga marcados a la brasa, servidos con queso crema y parmesano rallado.

\$23.000



### *Grilled Lettuce Hearts Salad*

*Charred lettuce hearts served with cream cheese and grated parmesan.*

**Carnes premium maduradas, provenientes de ganado 100% colombiano.**  
*Premium dry-aged beef from 100% Colombian cattle.*

**Si presenta alergias o restricciones alimenticias, por favor infórmelo a nuestro personal al momento de ordenar.**  
*If you have allergies or dietary restrictions, please inform our staff when placing your order.*





## CARNES | BEEF CUTS

### **Churrasco - 400g**

Corte marmoleado, asado al punto ideal para máximo sabor y textura mantecosa.

**\$70.000**

### *Rib Eye - 400g*

*Generously marbled cut, grilled to perfection for rich flavor and buttery texture.*

### **Lomo de Res - 300g**

Corte extra tierno, sellado a alta temperatura para preservar jugos y aroma.

**\$65.000**

### *Tenderloin - 300 g*

*Exceptionally tender cut, seared at high heat to seal in juices and aroma.*

### **Punta de Anca - 350g**

Con capa de grasa caramelizada en el Jospers: jugosa, aromática y llena de sabor.

**\$75.000**

### *Top Sirloin Cap - 350g*

*Fat cap caramelized in the Jospers for juicy, flavorful meat with smoky aroma.*

### **Chuletón de Res Premium - 800g**

Ribeye con hueso, madurado y asado a la brasa. Corteza ahumada y sabor intenso.

**\$90.000**

### *Premium Bone-in Ribeye - 800g*

*Dry-aged, bone-in ribeye grilled for a smoky crust and deep flavor.*

### **Hamburguesa de Res a la Brasa - 250g**

Mezcla especial de la casa, jugosa, con tocino, cebolla, tomate, lechuga, mostaza y salsa de tomate. Acompañada de papas a la francesa.

**\$49.000**



### *Grilled Beef Burger - 250g*

*House blend patty with bacon, onion, tomato, lettuce, mustard, and ketchup. Served with French fries.*

### **Brochetas de Lomo Fino - 200g**

Dados de lomo marinados e intercalados con pimentón y cebolla. Sellados al Jospers. Acompañadas con papas a la francesa.

**\$55.000**

### *Beef Tenderloin Skewers - 200g*

*Marinated beef cubes with bell pepper and onion, Jospers-grilled. Served with French fries*

**Carnes premium maduradas, provenientes de ganado 100% colombiano.**  
*Premium dry-aged beef from 100% Colombian cattle.*

**Si presenta alergias o restricciones alimenticias, por favor infórmelo a nuestro personal al momento de ordenar.**  
*If you have allergies or dietary restrictions, please inform our staff when placing your order.*





---

## AVES | POULTRY

---

### **Pechuga de Pollo - 400g**

**\$50.000**

Marinada en hierbas frescas, sellada al Jospers para una corteza dorada y centro jugoso.

### *Chicken Breast - 400 g*

*Herb-marinated chicken breast, Jospers-seared for a golden crust and juicy center.*

### **Brochetas de Pollo - 240 g**

**\$45.000**

Cubos de pechuga marinados con hierbas, intercalados con pimentón y cebolla. Asados al Jospers. Servidos con papas a la francesa.

### *Chicken Skewers - 240g*

*Marinated chicken cubes skewered with bell pepper and onion, Jospers-grilled for a smoky flavor. Served with French fries.*



---

## CERDO | PORK

---

### **Brochetas de Cerdo - 240g**

**\$45.000**

Lomo magro marinado en especias suaves, ensartado con pimentón y cebolla, asado al Jospers para obtener un sabor ahumado y textura tierna. Servido con papas a la francesa.

### *Pork Skewers - 240g*

*Lean pork loin marinated with mild spices, skewered with bell pepper and onion, Jospers-grilled for a tender texture and smoky flavor. Served with French fries.*

### **Costillas BBQ - 600g**

**\$60.000**

Cocción lenta y glaseado final en Jospers; caramelizadas y ahumadas al carbón.

### *BBQ Ribs - 600g*

*Slow-cooked and glazed in the Jospers for a sweet, smoky, caramelized finish.*

**Carnes premium maduradas, provenientes de ganado 100% colombiano.**  
*Premium dry-aged beef from 100% Colombian cattle.*

**Si presenta alergias o restricciones alimenticias, por favor infórmelo a nuestro personal al momento de ordenar.**  
*If you have allergies or dietary restrictions, please inform our staff when placing your order.*





## PESCADO Y MARISCOS | FISH & SEAFOOD

### Filete de Salmón - 250g

Sellado al Jospere; piel crocante y carne jugosa.

\$62.000



### Salmon Fillet - 250g

Jospere-seared fillet with crispy skin and tender, juicy flesh.

### Pargo a la Brasa - 600-800g

Entero al carbón, carne dulce y piel crujiente.

\$130.000



### Grilled Red Snapper - 600-800g

Whole charcoal-grilled snapper with sweet flesh and crispy skin.

### Mojarra a la Brasa

Entera a la brasa, bañada en chimichurri de cilantro, orégano fresco y ají dulce, con un toque de limón que realza los sabores del litoral colombiano.

\$70.000



### Charcoal-Grilled Mojarra

Whole grilled mojarra topped with cilantro, oregano, and sweet chili chimichurri, finished with a touch of lime for coastal Colombian flavor.

### Brochetas de Langostinos - 6 unidades

Ensartadas con pimentón y cebolla, marcadas a alta temperatura para una textura firme y jugosa.

\$65.000



### Shrimp Skewers - 6 pcs

Skewered with bell pepper and onion, high-heat grilled for a firm, juicy bite.

Carnes premium maduradas, provenientes de ganado 100% colombiano.  
Premium dry-aged beef from 100% Colombian cattle.

Si presenta alergias o restricciones alimenticias, por favor infórmelo a nuestro personal al momento de ordenar.  
If you have allergies or dietary restrictions, please inform our staff when placing your order.





## OPCIÓN SALUDABLE | HEALTHY OPTION

### Brochetas de Vegetales al Carbón

Selección de vegetales de temporada, asados para resaltar su dulzor natural.

\$38.000

### *Charcoal-Grilled Vegetable Skewers*

*Seasonal vegetables grilled to enhance their natural sweetness.*

## ACOMPAÑAMIENTOS | SIDES

Macarrones gratinados con queso / Mac & Cheese

\$15.000



Maíz con mantequilla de chile y queso /  
Grilled Corn with Butter & Chili

\$15.000



Vegetales a la leña / Charcoal-Roasted Vegetables

\$15.000

Papas criollas rostizadas / Roasted Criolla Potatoes

\$15.000

Patacones / Twice-Fried Plantains

\$15.000

Arroz con coco / Coconut Rice

\$15.000

Papas a la francesa / French Fries

\$15.000

Ensalada fresca / Fresh Salad

\$15.000

Tomates marinados con aceitunas /  
Marinated Tomatoes with Olives

\$15.000

Carnes premium maduradas, provenientes de ganado 100% colombiano.  
*Premium dry-aged beef from 100% Colombian cattle.*

Si presenta alergias o restricciones alimenticias, por favor infórmelo a nuestro personal al momento de ordenar.  
*If you have allergies or dietary restrictions, please inform our staff when placing your order.*



## POSTRES | DESSERTS

**Flan Tradicional /**

*Traditional Flan*

**\$20.000**



**Torta de Chocolate /**

*Chocolate Cake*

**\$20.000**



**Brownie con Helado /**

*Brownie with Ice Cream*

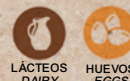
**\$20.000**



**Pie de Coco /**

*Coconut Pie*

**\$20.000**



**Helados /**

*Ice Cream*

**\$20.000**



**Plato de Frutas /**

*Fruit Platter*

**\$20.000**



Precios en pesos colombianos. 8% de impuesto incluido

Prices in Colombian pesos. 8% consumption tax included.

**Advertencia propina:** Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

**Tip Notice:** This establishment suggests a 10% tip based on the total bill, which may be accepted, declined, or adjusted by the customer depending on their service experience. When requesting the bill, please inform your server whether you would like the tip added or specify the amount you wish to give.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000-910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co) escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina. Prohibido el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas (Ley 124 de 1994). El exceso de alcohol es perjudicial para la salud (Ley 30 de 1980).

Tips collected in this establishment are solely and exclusively used to compensate the staff members involved in providing the service. If you have any issues regarding the tip, please contact the Citizen Service Line of the Superintendence of Industry and Commerce: (601) 592 0400 in Bogotá or the toll-free national line 01 8000-910165. You may also file a complaint by email to [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co), using the subject or message body: "Queja cobro de propina" (Complaint about tip charge).

The sale of alcoholic beverages to minors and pregnant women is prohibited (Law 124 of 1994). Excessive alcohol consumption is harmful to your health (Law 30 of 1986). RNT #3377

