

# FUERTES

Las Costillas más famosas de Colombia, permanecen 12 horas en cocción lenta dentro de una cámara de humo artesanal

Marcadas en la parrilla y bañadas en 1 de nuestras 3 salsas BBQ de la casa:



BBQ Tradicional  
BBQ piña ahumada, miel y chile  
BBQ chile rojo ahumado

**\$ 65.500**



### PUNTA DE ANCA DE RES

Deliciosa punta de anca en el mejor grado de maduración

**\$60.100**

### BIFE DE CHORIZO

Corte grueso madurado, sellado y asado en la parrilla

**\$57.600**

### BONDIOLA A LA PARRILLA

Tierno corte de lomo de cerdo con suave marmoleo interno

**\$42.900**

### BABY BEEF

Abierto, con un centímetro de grosor. Es el más suave de todos los cortes

**\$68.100**

### PECHUGA DE POLLO

Pechuga de pollo a la parrilla bañada en alguna de nuestras salsas (BBQ o miel mostaza)

**\$40.800**

### SALMÓN A LA PLANCHA

Exquisito salmón sellado, con una reducción de maracuyá o BBQ

**\$ 69.200**



### PAPAS A LA FRANCESA

Las tradicionales papas a la francesa

**\$9.300**

### PAPA CRIOLLA

Clásicas papitas colombianas fritas

**\$6.700**

### YUCA FRITA

La clásica crocante y dorada

**\$9.300**

### SALSAS BBQ ADICIONALES

Tradicional - Piña ahumada, miel & chile - Chile rojo ahumado

**\$5.800**

## ADICIONALES:

### PAPA AL HORNO

Con sour cream, cebollín y crocantes de chicharrón

**\$6.700**

### ARROZ CON AJONJOLÍ

Delicioso arroz con ajonjolí al mejor estilo de Santa Costilla

**\$5.800**

### GUACAMOLE CLÁSICO

Guacamole con cilantro, limón, aceite de oliva y cebolla

**\$10.400**

### SOUR CREAM

**\$10.400**

## ENTRADAS

### DIVINAS CROQUETAS

Nuestras costillitas con queso holandés, bañadas en tempura y acompañadas con miel mostaza

\$22.100



### EMPANADAS SANTA COSTILLA

Cuatro (4) empanadas, crocantes con el toque secreto de Doña Tulia

\$ 17.700



### CHICHARRÓN CARNUDO

Delicioso y crocante chicharrón carnudo con papa a la francesa, criolla o yuca

\$ 30.000



### CHORIZO ANTIOQUEÑO

Asado a la parrilla, acompañado de arepa y ají casero

\$ 17.700

### AREPAS CON QUESO

Dos (2) arepas asadas a la parrilla acompañadas con nuestro guacamole

\$12.500

### YUCAS CON GUACAMOLE

Las exquisitas yucas crocantes de la casa acompañadas de nuestro guacamole

\$12.500

### MORCILLAS CON AREPA

Dos (2) morcillas asadas a la parrilla acompañadas de ají casero y arepa

\$ 17.700

santacostilla.co

### SOPA DE LA CASA

¡Exquisita! con trocitos de lomo, lentejas y papa

\$ 16.700



### SOPA DE TOMATE

Deliciosa sopa de tomates asados, acompañada de cilantro, aguacate, crocantes totopos de maíz y sour cream

\$ 16.700

## POSTRES

### TORTA DE ALMOJÁBANA

Deliciosa torta de almojábana con queso campesino y bocadillo

\$13.500



### BROWNIE ATEQUILADO

Brownie chicloso con helado de vainilla, trocitos de caramelo de maní salado y espirales de limón, en salsa de arequipe con unas gotas de tequila

\$13.500



### FLAN DE COCO

Suave preparación de leche y coco con dulce sabor a caramelo

\$11.400

### CHEESECAKE DE LIMÓN

Clásico cheesecake frío americano de limón sobre una base de galletas de vainilla

\$11.400

### CHEESECAKE DE MARACUYÁ Y OREO

Delicioso cheesecake frío de maracuyá con base de galleta Oreo

\$11.400



## BEBIDAS

### JUGOS DE FRUTA NATURAL EN AGUA

Fresa - Lulo - Mango - Maracuyá - Mora

\$8.900

### LIMONADA DE COCO

La clásica limonada de coco receta artesanal

\$11.800



### LIMONADAS

Natural - Yerbabuena - Cerezada

\$8.300

### GASEOSAS

Colombiana - Manzana

\$6.200

JUGOS DE FRUTA NATURAL EN LECHE: \$9.700

JUGO DE MANDARINA:

\$10.400

## VINOS:

**FINCA DE LAS MORAS**  
Malbec

Botella  
\$125.500

Copa  
\$26.800

**SAN FELIPE**  
Malbec

Botella  
\$94.400

Copa  
\$23.600