



"La comida más que una necesidad,  
es un lenguaje que crea historias  
capaces de conectarnos con el  
mundo entero y crear afectos."

## • ENTRADAS •

- Empanaditas x 6 unidades** ..... \$18.400  
6 unidades de empanaditas con mayonesa de cilantro y ají picante.
- Patacón x 4 unidades** ..... \$22.500  
4 patacones con un montadito de hogao y guacamole.
- Elotes del Rey** ..... \$27.900  
Deliciosas mazorcas bañados en una rica salsa de crema agria, con queso rayado y cereal neutro triturado.
- Pastelitos de Pollo x 4** ..... \$15.900  
4 unidades de pastelitos de pollo con mayonesa de cilantro y hogao o ají.
- Queso Fundido** ..... \$22.500  
Cacerola de queso fundido tipo mozzarella, acompañado de suaves manzanas caramelizadas al vino tinto, miel y aroma de especias.
- Morcillitas con Yuca Brava** ..... \$26.400  
Rodajas de morcillas 100% campesina asadas en plancha, acompañada de bastoncitos de yucas fritas en salsa cremosa de pimentones morrones y suave sabor picante de ají rojo.
- Chorizo Santarrosano** ..... \$26.400  
Rodajas de chorizo campesino parrillado acompañado de arepita tela blanca con chimichurri cremoso de la casa.
- Chicharrones Crocantes** ..... \$30.300  
150gr. de 100% chicharrón acompañado de arepita tela blanca en salsa cítrica de naranja con especias.
- Capresse de Mozzarella** ..... \$30.300  
Queso blanco parrillado acompañado de tomates frescos y mermelada de humo.
- Pane Cook** ..... \$34.000  
3 Deliciosos panes artesanales redondos tipo francés con corteza crocante rellenos de cubitos de pollo o camarones salteados, tocineta, cebolla. maíz dulce en una rica salsa de curry cremoso y queso parmesano.

## • MENÚ INFANTIL •

- Nuggets** (Incluye Papas a la francesa) ..... \$30.800
- Salchipapas** ..... \$28.900

## ★ Recomendados del Chef ★

- ★ New York   ★ Matambrito de cerdo gratinado   ★ Brocheta  
★ Costillas San Felipe a la BBQ   ★ Pollo Atlantis

## • PLATOS FUERTES •

Todos los platos fuertes tienen adicional como elección 1 salsa, 1 guarnición de preferencia, ensalada de la casa y una mini arepa de pandequeso con queso fundido.



### Salmón (Opción a elegir) ..... \$72.600

- Delicioso filete de salmón de 250gr. encostrado en ajonjolí y especias, acompañado de risotto de champiñones en salsa blanca.

- Delicioso filete de salmón de 250gr. preparado en aceite de oliva, especias y acompañado de guarnición a la elección.



### Punta de Anca ..... \$70.000

Filete de 250gr. a la brasa (corte argentino) Término recomendado: ½, ¾.

### Churrasco ..... \$70.000

Filete de 250gr. parrillado a la brasa (corte mariposa). Término recomendado: rojo ½, ¾.

### Medallones de Lomito ..... \$72.600

250gr. de medallones de lomito fino a la brasa. Término recomendado rojo ½, ¾.

### Filet Mignon ..... \$83.400

Corte grueso de 250gr. de res madurada, envuelto en panceta de tocineta y servido sobre una salsa de champiñones en reducción de vino tinto.

### Beef Chorizo ..... \$79.200

Corte grueso de 250gr. de res (madurada) acompañado de un tomate verde relleno con maíz tierno, tocineta, crema de leche, crema agria y parmesano.

### Cacerola de Posta Real ..... \$75.300

250gr. de Posta desmechada en reducción de Malta, queso mozzarella y parmesano gratinado, cebolla en plumas, pico de gallo de la casa y viene acompañada de 3 patacones.



## • CORTES IMPORTADOS •



Todos nuestros cortes importados vienen acompañados de una guarnición a su elección (ver apartado de guarniciones).

### **Rib Eye** 350gr Angus ..... \$209.500

Disfruta de la opulencia de nuestro Rib Eye Angus, un corte jugoso y tierno. Su textura suave y su sabor intenso te llevarán a un viaje gastronómico inolvidable.

### **New York** 350gr Angus ..... \$169.500

Nuestro New York Angus es un corte clásico y elegante. Suave, tierno y con un sabor ligeramente dulce, este plato es ideal para aquellos que buscan una experiencia culinaria refinada.

### **Picanha** 350gr Angus ..... \$142.900

La Picanha Angus es un corte brasileño que te dejará sin aliento. Con su capa de grasa que se derrite en la boca, este plato es una explosión de sabor y textura que te hará querer más.

### **Entraña** 300gr Angus ..... \$176.300

Nuestra Entraña Angus es un corte argentino que es sinónimo de pasión y sabor. Con su textura firme y su sabor intenso, este plato es ideal para aquellos que buscan una experiencia culinaria auténtica y emocionante.

## GUARNICIONES para cortes importados

### **Espárragos** Albardados con tocineta

Tres frescos espárragos cuidadosamente envueltos en una panceta de tocineta y salteados a la perfección, ofreciendo una combinación crujiente y jugosa en cada bocado.

### **Papa al vapor** con Dip de tocineta

Una suave papa al vapor servida con una generosa porción de sour cream y crujientes trozos de tocineta, creando un balance perfecto de texturas y sabores.

### **Champiñón relleno**

Delicado champiñón relleno con sour cream y dip de tocineta, coronados con queso parmesano gratinado para un acabado cremoso y lleno de sabor.



## Matambrito de Cerdo Gratinado ..... \$60.900

250gr. de filete de pernil de cerdo parrillado a la brasa con tomates confitados, pomodoro, queso mozzarella y queso parmesano.

## Lomitos de Cerdo..... \$59.800

250gr. de medallones de cañón de cerdo parrillados a la brasa (3 medallones).

## Costillas Enchicharronadas ..... \$66.000

300gr. de costilla de cerdo con panceta ahumada crocante, bañadas en salsa BBQ.

## Costillas San Felipe a la Bbq..... \$66.000

250gr. de costillas ahumadas de cerdo en salsa BBQ de la casa.



## Filete de Pechuga..... \$54.500

250gr. de filete de pechuga de pollo parrillado a la brasa.

## Pollo Atlantis..... \$60.900

250gr. de pechuga de pollo parrillada a la brasa rellena de queso (queso para asar), espinaca y cebolla caramelizada, bañado en salsa de coco con vino blanco.

## Ensalada del Rey Cesar..... \$39.300

Deliciosa ensalada César con finos cortes de lechuga romana, láminas de tomate cherry, crotones, queso, filete de pechuga en julianas a la brasa hidratada en vinagreta cesar y queso parmesano.

### Salsas

- BBQ
- Mayonesa de mostaza
- Mayonesa de cilantro
- Mayonesa de pimentón
- Tomate picante
- Chimichurri
- Salsa de maíz \$3.300
- Salsa de elotes \$3.300
- Salsa de coco con vino blanco \$3.300
- Chimichurri cremoso \$3.300

### Guarniciones

- Papas rústicas \$9.300
- Papas a la francesa delgadas \$9.300
- Elotes con crema agría y tajín \$11.400
- Yucas bravas \$9.300
- Esparragos albarados con tocineta \$14.500
- Papa al vapor con dip de tocineta \$8.000
- Champiñón relleno \$14.500

### Adiciones

- Res Burger 150gr \$19.900
- Pollo Burger 180gr \$17.400
- Helado \$6.700
- Champiñones \$10.900
- Arepa de Pandequeso \$7.300
- Ensalada \$13.200
- Risotto \$16.000

## MIXTO

### Brocheta Mixta ..... \$63.500

250gr. de carne mixta de cerdo, pollo y chorizo santarosano, con especias y bañado en chimichurri de la casa.

ACOMPAÑAMIENTO: Papas rústicas o papas a la francesa.

### Picada Inglesa (2 personas) ..... \$89.900

Trozos de chicharrón, morcilla, chorizo santarosano, carne de res y cerdo, acompañado de mazorca parrillada, papa criolla, mini arepitas de pandequeso y ensalada de la casa.



## BURGERS

### Leopoldo ..... \$43.700

180gr. de filete de pollo a la parrilla, pan artesanal, tocineta caramelizada, queso blanco parrillado con mermelada dulce ahumada, lechuga cruesa y cebolla caramelizada junto a un aderezo de mostaza.

ACOMPAÑAMIENTO: Papas rústicas o papas a la francesa.

### Beef Magnus ..... \$50.200

150gr. de solomito de res 80/20 parrillada, pan artesanal, tocineta caramelizada, queso mozzarella, champiñones cremosos, lechuga cruesa junto a un aderezo de mayonesa de cilantro.

ACOMPAÑAMIENTO: Papas rústicas o papas a la francesa.

### Arturo ..... \$50.200

150gr. de solomito de res 80/20, pan artesanal, alioli de balsámico, lechuga cruesa, pepinillos, tomates al horno con especias, tocineta caramelizada y queso parrillado.

ACOMPAÑAMIENTO: Papas rústicas o papas a la francesa.

### Jamaica ..... \$50.200

150gr. de solomito de res 80/20, pan artesanal, tocineta caramelizada, queso blanco parrillado, piña asada, tomate fresco y salsa de coco con vino blanco.

ACOMPAÑAMIENTO: Papas rústicas o papas a la francesa.

# • BEBIDAS DEL REINO •

## Smoothies

**Rey Real** ..... \$18.400

Delicioso batido de moras, fresas, aromas de cereza en frutos rojos.

**Del Castillo** ..... \$18.400

Delicioso batido de manzana verde y kiwi con zumo de limón y de naranja.

**Príncipe Pérsico** ..... \$18.400

Delicioso batido de sabores tropicales, mango, naranja y aromas de hierbabuena.

**Frappé de Café** ..... \$18.500

Café refrescante con toques de chocolate y arequipe.

## Sodas

**San Felipe** ..... \$15.800

Soda fresca de arándanos y fresas con toques de hierbabuena y limón.

**Del Trono** ..... \$15.800

Soda fresca de lulo, naranjas y suaves toques aromatizados de kiwi.

**King Sparta** ..... \$15.800

Soda refrescante natural con suaves aromas de limón, hierbabuena y toques de amaretto.

**Lychee** ..... \$15.800

Soda refrescante a base de lychee y zumo de limón, con toques de hierbabuena.

**Rey de Reyes de Maracuyá** ..... \$16.000

Soda refrescante con sirope de maracuyá, zumo de limón y hierbabuena.

**Conquistador de Jengibre** ..... \$16.000

Soda refrescante con sirope de jengibre, zumo de limón, jengibre fresco y limón.

## Limonadas

**Limonada Natural** ..... \$14.500

**Limonadas Saborizadas** ..... \$17.000

(Coco, Cereza, Hierbabuena y Mango)

## Jugos

(Mango, Mora, Maracuyá, Guanabana y Mandarina)

**En Agua** ..... \$13.800

**En Leche** ..... \$17.000

## Gaseosas (350ml)

**Coca Cola orig.** ..... \$9.000

**Coca Cola Zero** ..... \$9.000

**Prod. Postobon** ..... \$9.000

## Otra Bebidas

**Mr. Tea 500ml.** ..... \$9.000

**Té Hatsu** ..... \$13.200

**Agua (Con o sin gas)** ..... \$9.000

**Tinto** ..... \$5.200

**Aromática** ..... \$9.300

**Café con leche** ..... \$8.000

**Vaso de leche** ..... \$9.000

**Vaso michelado** ..... \$4.800

## • POSTRES DEL REY •

**Napoleon Prince** ..... \$20.900

Exquisito brownie con helado.

**Tartaleta de Arequipe** ..... \$30.500

Deliciosa tartaleta rellena de arequipe con helado de vainilla bañada con salsa de frutos rojos.

## • LICORES •



### Cervezas

**Stella Artois** ..... \$21.200

**Corona** ..... \$21.200

**Club Colombia** ..... \$19.600

**Heineken** ..... \$18.400

**Águila** ..... \$18.400

**Águila Light** ..... \$18.400

**Pilsen** ..... \$18.400

### Artesanales

**3 Cordilleras** ..... \$21.200

## •CÓCTELES CLÁSICOS•

**Moscow Mule** ..... \$48.200

Vodka Orlicoff, sirope de jengibre, zumo de limón, hierbabuena y Ginger beer Mil 976.

**Margarita Tradicional**..... \$42.000

Tequila bestia reposado, sirope simple, licor de naranja, zumo de limón y sal.

**Margarita de Maracuyá**..... \$42.000

Tequila Bestia reposado, sirope de maracuyá, licor de naranja, zumo de limón y sal.

**Mojito Tradicional**..... \$42.000

Ron Cortez blanco, azúcar blanca, hierbabuena y limón fresco.

**Mojito Pasión**..... \$42.000

Ron Cortez blanco, azúcar blanca, hierbabuena, limon fresco y maracuyá.

**Piña Colada Clásica**..... \$42.000

Ron Cortez blanco, piña fresca, crema de coco, zumo de limón, piña deshidratada y cereza.

**Caipiriña de Mora**..... \$42.000

Cachaza 61, moras frescas, limón tahití, azúcar blanca y hierbabuena.

**Vino Caliente**..... \$42.000

Vino tinto, canela en rama, clavos de olor, licor de naranja y naranja.



**Mojito Virgen** ..... \$32.600

Moras frescas, hierbabuena, zumo de limón, Ginger beer MIL 1976 y miel de agave real.

**Mango Fresco**..... \$32.600

Pepino europeo, miel de agave, sirope de mango, zumo de limón, Ginger beer MIL 976, hierbabuena y mango tomy.

# CÓCTELES DE AUTOR



**El Rey**..... \$55.800

Ron Cortez Oro, Jagermeister, sirope de kiwi, zumo de manzana, zumo de limón y tajín.

**Romano**..... \$61.900

Whiskey Tullamore Dew, sirope de masmelo tostado, Vermouth Rosso, zumo de limón, romero, masmelo flameado.

**Poder**..... \$63.700

Ron Dorado, zumo de naranja, zumo de limón, sirope de orgeat, licor de naranja, Pimento Dram El Boticario, perfume de especias y hierbabuena.

**Casa de Dragones**..... \$47.000

Ginebra, Licor 43, miel de agave picante, sirope de masmelo tostado, chile rojo y zumo de limón.

**Montaña de Dragón**..... \$58.200

Jack Daniels Old 7, licor de pera y especias, sirope de canela, zumo de piña, zumo de limón, Jagermeister, bitter aromatic El Boticario y piña.

**Aliento de Dragón**..... \$58.200

Mezcal 400 conejos, Jack Daniels Old 7, zumo de limón, sirope de orgeat, bitter orange El Boticario, hierbabuena y semillas.

**La Bicicleta**..... \$49.500

Vodka, zumo de limón, Falernum El Boticario, sirope de Hibiscus, extracto de naranja, hierbabuena y naranja.

**Eclipser**..... \$50.900

Tequila reposado, licor de durazno, zumo de limón, crema de coco, sirope de canela, sirope de maracuyá, sal, hierbabuena y limón.

**Luna Azul**..... \$58.200

Pisco Barsol Quebranta, Jack Daniels Fire, sirope de piña colada, zumo de limón, bitter special El Boticario, hierbabuena y piña..

**El Pozo**..... \$49.500

Cachaza 51, zumo de limón, sirope de vainilla, licor de maracuyá y naranja, bitter special El Boticario, hierbabuena y naranja.

**Roka Tai**..... \$47.000

Ron blanco, ron Dorado, licor de naranja, Farlenum El Boticario, bitter special El Boticario, hierbabuena y piña deshidratada.

## • GIN TONIC •

**Gin Luna Roja** ..... \$42.000

Dry gin shipper, sirope de Hibiscus, zumo de limón, hierbabuena y tónica Indi MIL 976.

**Gin Bosque Amarillo** ..... \$42.000

Gin Bosque de Indias, sirope de maracuyá, zumo de limón y tónica Indi MIL 976.

## • SANGRÍAS •

**Sangría Edward** (Vino Rosé)

Refrescante sangría a base de vino rosado, Dry gin shipper, licor de maracuyá y naranja, Ginger beer Mil 976, zumo de limón, fresa, manzana verde y sirope de Hibiscus.

Jarra: \$138.800    1/2 Jarra: \$76.900    Copa: \$33.300

**Sangría Philip** (Vino Tinto)

Refrescante sangría a base de vino tinto, vodka orlicoff, licor de maracuyá y naranja, Ginger beer Mil 976, naranja, pera y sirope de maracuyá.

Jarra: \$138.800    1/2 Jarra: \$76.900    Copa: \$33.300

## • VINOS •

	Botella	Copa
La Huerta	\$101.600	\$24.700
Terra Vega	\$101.600	\$24.700
Tolten	\$101.600	\$24.700
Lambrusco	\$111.500	\$27.000

# • LICORES •

Producto	Botella	Media	Copa
Antioqueño (Rojo / Azul / Verde)	\$124.000	\$68.200	\$11.300
Ron viejo de Caldas Trad.	\$148.800	\$86.800	\$13.800
Ron viejo de Caldas 8 años	\$214.300	\$131.700	\$21.200
Ron Medellín 5 años	\$153.700	\$89.300	\$15.200
Ron Medellín 8 años	\$182.300	\$121.600	\$17.400
Buchanan's 12 años	\$322.200	\$209.500	\$24.900
Old Parr	\$299.900	\$148.800	\$22.400
Haig Club	\$240.400		\$19.800
Hendricks	\$433.700		\$34.000
Tanqueray Rangpur	\$302.300		\$23.600
Gordon's Dry Gin	\$173.600		\$13.800
Gin Shipper	\$182.200		\$17.400
Don Julio Reposado	\$489.500		\$33.500
Don Julio Blanco	\$427.600		\$31.000
Tequila Reposado	\$185.900		\$18.600
Tequila Reserva 1800	\$343.200		\$28.500
Mezcal 400 conejos	\$316.000		\$33.500
Pisco Barsol	\$309.900		\$33.000
Jack Daniel's	\$299.900		\$22.400
Tullamore	\$240.400		\$19.800
Cachaza 61	\$153.700		\$14.900
Licor 43	\$247.900		\$24.900
Absolut Vodka	\$228.000	\$124.000	\$16.200
Jagermeister	\$241.700		\$18.600
Amaretto	\$96.400		\$9.900
Crema de Whiskey	\$161.000		\$18.600
Agua Tónica	\$17.400		

“NO GUARDES NADA PARA UNA OCASIÓN ESPECIAL,  
VIVIR ES UNA OCASIÓN ESPECIAL.”