

# El Menú

# BURGER BAR

**BY EL CORRAL** [WWW.BURGERBARBYELCORRAL.COM](http://WWW.BURGERBARBYELCORRAL.COM)

SI NECESITAS FACTURA ELECTRÓNICA NO OLVIDES SOLICITARLA AL MOMENTO DE PEDIR TU CUENTA. DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS: apreciados invitados, tengan en cuenta que en nuestras cocinas se manejan ingredientes que contienen: harina de trigo (gluten), trazas de soya, lácteos, huevo, maní, nueces, entre otros, que pueden producir alergia. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. SI TOMAS, NO MANEJES. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. ADVERTENCIA DE PROPINA Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% (indicar el porcentaje que se sugiere) 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. 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. Para comunicarse con la línea de atención al cliente de Burger Bar by El Corral llame al 01 8000 121323. Todos nuestros precios incluyen impuestos. \*Fotos de referencia publicitaria. **MENÚ VÁLIDO A PARTIR DE SEPTIEMBRE DE 2022.**

# ENTRADAS

## CACEROLA DE PAPAS

Con cuatro variedades de queso gratinado y tocineta.

\$22.900

## NACHOS

Con queso cheddar, guacamole, suero, frijol refrito, tomate, chili con carne y jalapeños.

2 PERSONAS

\$20.900

4 PERSONAS

\$27.900

6 PERSONAS

\$31.900

## MAC & CHEESE

\$19.900

ADICIÓN TOCINETA

\$6.900

ADICIÓN PULLED PORK

\$6.900

ADICIÓN CARNE DE HAMBURGUESA 90g.

\$8.900

## EDAMAME CON SAL O PICANTES

\$14.900

# CON SALSAS

Pídelo con cualquiera de estas salsas: ranch de la casa, pimentón ahumado, salsa verde especial (espinaca y albahaca), chimichurri dulce, mayonesa jalapeño o suero costeño.

## CEBOLLITAS LOCAS

\$9.900

## TORRE DE ANILLOS DE CEBOLLA

X 6 UDS

\$12.900

X12 UDS

\$20.900

## TORRE DE CALAMARES X10 Uds

\$22.900

## ¡BUM! DE LANGOSTINOS

\$27.900

# ENSALADAS

## BOWL DE QUINUA

\$21.900

Quinoa, kale, aguacate, tomate, queso holandés, zanahoria, palmitos y garbanzo frito con aceite de oliva y balsámico.

## ENSALADA DE SALMÓN

\$29.900

Salmón, mix de lechugas asiáticas, pepino, zanahoria, tomate cherry, ajonjolí, cebolla larga crujiente y vinagreta de mango.

## ENSALADA MEDITERRÁNEA

\$29.900

Mix de lechugas asiáticas, calamares y camarones salteados, aceituna negra, pepino, tomate cherry, champiñones y pimentón ahumado con vinagreta de mostaza.

# BURGER

## Tuna

BY  
EL CORRAL

Disfruta de los mejores sabores en tu mesa.

**TUNA BURGER**

**\$34.900**



Con atún marinado al estilo oriental, encostrado en ajonjolí y sellado a la plancha. Con tomate, aguacate, nuestra salsa especial y crujientes tortillas.\*



**TUNA BOWL**

**\$38.900**

Atún en láminas marinado al estilo oriental, encostrado en ajonjolí y sellado a la plancha sobre una cama de arroz tipo sushi. Con edamames salteados, mezcla de tomate, aguacate, nuestra salsa especial, naranjas y cebolla larga crujiente.\*



**TUNA TACO**

**\$16.900**

Atún en cuadros marinado al estilo oriental, con tomate, aguacate y nuestra salsa especial. Con un toque de ajonjolí y cebolla larga crujiente sobre dos tacos.\*

# HAMBURGUESAS\*

## BURGER BAR

Nuestra carne molida especial Burger Bar por 90 g.(cada una) a la plancha encostrada y delgada Acompañadas de lechuga, tomate, pepinillos y cebolla roja.

<b>DOBLE</b>	\$22.900
Dos carnes (180 g), un queso mozzarella y un queso americano.	
<b>TRIPLE</b>	\$28.900
Tres carnes (270 g), un queso mozzarella y dos americanos.	
<b>CUÁDRUPLE</b>	\$34.900
Cuatro carnes (360 g), dos quesos mozzarella y dos americanos.	

# HAMBURGÜESEABLES\*

## BURGER BAR

Nuevas opciones, nuevas creaciones, algunas cocciones lentas, jugosas y deliciosas proteínas...

<b>MORRILLO</b>	\$24.900
Finas láminas de morrillo en cocción lenta con salsa de vino, queso mozzarella y cebolla caramelizada.	
<b>PULLED PORK</b>	\$22.900
Con coleslaw y pepinillos con salsa BBQ o salsa BBQ Sriracha.	
<b>CHURRASCO DE POLLO</b>	\$24.900
Marinado en yogurt y apanado en panko, con coleslaw y pepinillos.	
<b>SALMÓN</b>	\$36.900
150 g de salmón, acompañado con kale, salsa marinera, tomate, cebolla roja encurtida y limón con un toque peruano.	
<b>BRISKET</b>	\$43.900
Brisket Ahumado <i>Certified Angus Beef</i> ® bañada en salsa BBQ, queso cheddar, cebolla grillé, tomate, lechuga y un toque de mayonesa.	
<b>PORTOBELLO</b>	\$27.900
Apanado con quinua, relleno de queso mozzarella, con un toque de miel mostaza y pico de gallo (tomate, aguacate y cilantro).	
<b>VEGETARIANA</b>	\$17.900
Lentejas mezcladas con champiñones y chimichurri, kale, cebollitas locas y alioli de aguacate.	
<b>VEK MEXICANA</b>	\$30.900
Proteína vegetal con un toque de chimichurri, frijol refrito, pico de gallo (tomate, aguacate y cilantro), suero costeño, tortillas fritas y lechuga.	
<b>VEK ESPECIAL</b>	\$35.900
Proteína vegetal con un toque de chimichurri, queso doble crema a la plancha, champiñones salteados al ajillo, cebollitas locas, alioli de aguacate y kale.	

\* PARA NUESTRAS BURGERS PUEDES ELEGIR: PAN DE PAPA, WRAP O LECHUGA \*  
O CAMBIAR POR AGUACATE (\$8.900) O PORTOBELLO (\$9.900)

# BURGERS BY EL CORRAL\*

Nuestra carne molida especial Burger Bar de 165 g, puedes agrandarla a 250 g por un valor adicional de \$6.900.  
Puedes elegir tus hamburguesas con Certified Angus Beef® de 198 g, por un valor adicional de \$9.900.

<b>LA ORIGINAL</b> Con lechuga, tomate, cebolla roja y pepinillos.	\$20.900
<b>CRIOLLA</b> Huevo frito, cebolla grillé y queso doble crema.	\$24.900
<b>COSTEÑA</b> Queso costeño, cascabeles de plátano y suero costeño.	\$25.900
<b>RÍO GRANDE BBQ</b> Con queso emmental, pétalos de cebolla y salsa River BBQ.	\$24.900
<b>MANHATTAN</b> Cogollo de lechuga, tomate, cebolla y salsa Manhattan con queso azul y topping de tocineta.	\$28.900
<b>SWEET ONION BACON</b> Queso azul y cebolla caramelizada con tocineta.	\$25.900
<b>TACO TACO</b> Queso cheddar, tortillas de maíz, tomate, guacamole y suero.	\$25.900
<b>GAUCHA</b> Con dos medios chorizos y chimichurri.	\$26.900
<b>GUACAMOLE AFICIONADO</b> Con queso emmental, tocineta, guacamole, cebolla, tomate y lechuga.	\$30.900
<b>FILET MIGNON</b> Con tocineta, tomate, lechuga, cebolla y salsa de champiñones.	\$28.900
<b>TODOTERRENO</b> Doble carne, doble queso a tu elección, con tocineta, pepinillos, cebolla, tomate y lechuga; asada en nuestra exclusiva salsa River BBQ.	\$38.900

## ADICIONES

### QUESOS

Mozzarella, Cheddar, Americano, Doble Crema o Costeño \$3.900 • Holandés \$4.900 • Suizo, Fundido o Azul \$5.900

### PROTEÍNAS

Huevo \$2.900 • Chili con Carne \$4.900  
Tocineta \$6.900 • Chorizo Argentino \$7.900  
Churrasco de Pollo \$9.900 Carne 90 g \$8.900  
Carne 165 g \$13.900 • Carne 250 g \$20.800  
Proteína Vegetal \$20.900  
Carne *Certified Angus Beef*® 198 g \$23.800

### SALSAS \$4.900

Pimentón Ahumado, Chimichurri, Chimichurri Dulce, Salsa Verde (Albahaca con Espinaca), Ranch, BBQ, BBQ Sriracha, Mayonesa Jalapeño y Suero Costeño.

### VERDURAS

Cebolla grillé \$2.900 • Pepinillos \$2.900  
Jalapeño rojo \$3.900 • Cebollitas locas \$3.900  
Aguacate \$6.500 • Guacamole \$6.500

## DOGS BURGER BAR

Acompaña tu anillos de cebolla, papa pellejo o cascos.

### ESPECIAL

Salchicha de cerdo con queso, tocineta, cebolla, tomate picado, relish y salsa ranch.

\$27.900

### CAMARONES

Apanados con coleslaw y mayonesa de jalapeño.

\$27.900

## ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada de la casa \$6.900 • Papa pellejo \$7.900  
Papa en cascos \$7.900 • Verduras salteadas \$7.900  
Sweet potato \$9.900 • Cascabeles de plátano \$10.900

## COMBOS JUNIOR

\*Limonada natural, jugo de fresa, mango o mandarina.

### CHURRASCO DE POLLO JUNIOR

Churrasco de pollo, acompañado con papa pellejo o casquito + bebida\*.

\$25.900

### HAMBURGUESA

Sencilla de 90 g con queso, lechuga y tomate, acompañada con papa pellejo o casquito + bebida\*.

\$25.900

## OTROS BURGER BAR

\*Acompaña tus platos con: papa pellejo, papa en casco, anillos de cebolla, ensalada de la casa o verduras salteadas.

### STEAK & FRITES

New York steak con mantequilla de la casa y papa pellejo.

\$49.900

### CHURRASCO DE POLLO A LA PARRILLA\*

\$26.900

### SALMÓN GRILLÉ\*

\$47.900

### COSTILLAS DE CERDO\*

Con coleslaw y salsa BBQ o salsa BBQ Sriracha.

\$47.900

## BEBIDAS

GASEOSA POSTOBÓN	\$6.900
AGUA HATSU CON O SIN GAS	\$5.900
H2OH!	\$6.900
AGUA FRESCA DE MARACUYÁ, FRESA Y HIERBABUENA	\$7.900
GINGER O TÓNICA MIL976	\$8.900
TÉ DE JAMAICA	\$6.900
TÉ HELADO	
PERSONAL	\$6.900
MEDIA JARRA DE TÉ	\$12.900
JARRA DE TÉ	\$18.900
TÉ HATSU	\$9.900

Agrega a tu bebida: zumo de limón \$800 o michelada \$1.300.

## LIMONADAS Y JUGOS

LIMONADA	\$6.900
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$8.900
LIMONADA DE COCO	\$9.900
JUGOS	\$7.900
Frutos Rojos • Fresa • Mango • Lulo • Mango biche.	
MANDARINA	\$8.900
SORBETES	\$8.900
Frutos Rojos • Fresa • Mango • Lulo	

## BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO O ESPRESSO	\$3.900
MACCHIATO	\$3.900
TÉ EN AGUA	\$4.000
TÉ EN LECHE	\$4.500
AROMÁTICA	\$4.900
CAPPUCCINO	\$5.900

Agrega a tu café Bayleys o Amaretto \$3.500

# CERVEZAS

## INTERNACIONALES

HEINEKEN 330 ml.	\$12.900
HEINEKEN DRAFT 330 ml.	\$12.900
CORONA 355 ml.	\$13.900
STELLA ARTOIS 330 ml.	\$13.900

## NACIONALES

AGUILA LIGHT 330 ml.	\$9.500
CLUB COLOMBIA 330 ml. DORADA, ROJA O NEGRA.	\$10.500
CLUB COLOMBIA BARRIL	
414 ml.	\$13.900
946 ml.	\$25.100
1360 ml.	\$35.900

## ARTESANALES 3 CORDILLERAS

BOTELLA 330 ml NEGRA • MULATA ROJA • ROSÉ DULCE FRUTOS ROJOS	\$12.900
BARRIL (PREGUNTA EL SABOR DISPONIBLE)	
414 ml.	\$13.900
946 ml.	\$25.100
1360 ml.	\$35.900

## MALTEADAS Y POSTRES

### PARA COMPARTIR

BIG SHAKE 2 PERSONAS	\$24.800
----------------------	----------

Elige cualquier sabor de malteada con la torta del día.

### TORTA HELADA

Bañada en chocolate, crocante de galleta y nueces caramelizadas.

MEDIANA (2-3 PERSONAS)	\$18.900
------------------------	----------

GRANDE (4-6 PERSONAS)	\$24.900
-----------------------	----------

### SOLO PARA TI

ADICIÓN DE HELADO	\$4.900
-------------------	---------

COPA DE HELADO	\$11.900
----------------	----------

TROPICAL TOUCH	\$12.900
----------------	----------

Copa con trozos de torta helada, manzana, salsa de uchuva y maracuyá con un toque de frutos rojos.

TORTA DEL DÍA	\$14.900
---------------	----------

MALTEADAS 414 ml.	\$14.900
-------------------	----------

Leche achocolatada • Café Moka • Chocolate • Vainilla • Frutos rojos

MALTEADA BAILEYS	\$16.900
------------------	----------

GAUFRE BELGA <i>New</i>	\$17.900
-------------------------	----------

Waffle con helado (chocolate, vainilla o frutos del bosque) y salsa a tu elección (chocolate o frutos rojos).



## VINO TINTO

EMILIO MORO FINCA RESALSO TEMPRANILLO ..... \$133.900

Ribera del Duero, España

ENATE CRIANZA TEMPRANILLO CABERNET ..... \$139.900

Somontano, España

RAMÓN BILBAO CRIANZA TEMPRANILLO

Rioja, España

MEDIA ..... \$61.900

BOTELLA ..... \$123.900

FINCA LAS MORAS ORGÁNICO MALBEC ..... \$99.900

San Juan, Argentina

## VINO BLANCO

ENATE CHARDONNAY ..... \$139.900

Somontano, España

RAMÓN BILBAO VERDEJO ..... \$123.900

Rueda, España

FINCA LAS MORAS ORGÁNICO CHARDONNAY ..... \$99.900

San Juan, Argentina

## VINO ROSÉ

ENATE ROSADO CABERNET SAUVIGNON ..... \$139.900

Somontano, España

## ESPUMOSO

NAVARRO CORREAS SPARK EXTRA BRUT ..... \$139.900

Mendoza, Argentina

## VINO DE LA CASA

DE VINO TINTO O DE VINO BLANCO

COPA ..... \$23.900

## SANGRÍA

DE VINO TINTO O DE VINO BLANCO

COPA ..... \$19.900

MEDIA JARRA ..... \$39.900

JARRA ..... \$73.900