

POLLO A LA PARRILLA

(Chicken)

Al Limón o a la Parrilla (With Lemon) \$41.000

*Zumo de limón, crema de leche, y perejil
(Seasoned with lemon sauce, cream and parsley)*

Con Champiñones (With Mushrooms) \$49.000

*Salsa demi-glace, champiñones naturales, y vino tinto
(Chicken filet natural demi-glace sauce and mushrooms)*

En Salsa Quebracho (With Quebracho) \$53.000

*Salsa de vermouth blanco y eneldo - (Seasoned with fine spices
roasted chicken, grilled with white vermouth sauce and dill)*

PASTAS

Tipos de Pastas: Spaghetti - Penne

Salsa Alfredo (Alfredo Sauce) \$27.000

*Crema de leche, Bechamel, queso parmesano
(Milk cream, bechamel, sauce, and parmesan cheese)*

Salsa Napolitana (Neapolitan Sauce) \$32.000

*Frescos tomates, albahaca, aceite de oliva
(Fresh tomatoes, basil, and olive oil)*

Salsa Carbonara (Carbonara Sauce) \$32.000

*Vino blanco, mantequilla, ajo, crema de leche, salsa bechamel,
jamón, tocineta, y yema de huevo (White wine, butter, garlic, bechamel
sauce, ham, bacon and egg yolk)*

Salsa Quebracho \$35.000

(Quebracho's Special Sauce)
*Crema de leche, pollo, jamón, champiñones, salsa bechamel
(Milk cream, chicken, ham, mushrooms and a bechamel sauce)*

Salsa Bolonesa (Bolognese Sauce) \$35.000

*Frescos tomates, orégano, albahaca, y aceite de oliva, con finos
trocitos de carne - (Fresh tomatoes, beef, oregano basil, olive
oil and red wine)*

Salsa con Langostinos (Prawns Sauce) \$51.000

*Vino blanco, mantequilla, ajo, crema de leche, salsa bechamel,
y langostinos - (White wine, butter, garlic, and bechamel sauce, prawns)*

Salsa con Salmón (Salmon Sauce) \$48.000

*Cuadritos de salmón, salteados, en vino blanco, aceite de oliva
y bisque de mariscos - (White wine, butter, garlic, and bechamel sauce)*

ENSALADAS

Ensalada patagonica (Patagoniansalad)..... \$32.000

*Mix de Lechugas y mizuna, tomate, palmito vegetal, piña asada, rabano,
beregena, salmon curado (Lettuce and mizuna mix, tomato, heart of palm,
roasted pineapple, radish, aubergine, cured salmon)*

Ensalada Capresse (Capresse Salad) \$25.000

*Quesa, bocconcini, tomate cherry, albahaca
(Cheese bocconcini, cherry tomato, basil)*

Ensalada Caminito (Caminito Salad) \$31.000

*Mix de Lechugas, manzana, pollo, palmitos, champiñones, apio
(Mix of lettuce, apple, chicken, palm hearts, mushrooms, celery)*

**Ensalada César Especial \$25.000
(Cesar Salad Special)**

*Lechuga, anchoas, daditos de pan frito (crotones), tacineta,
queso parmesano - (Lettuce, anchovies, small cubes of fried
bread, bacon, parmesan cheese)*

Ensalada San Telmo (San Telmo Salad) \$30.000

*Lechuga, tuna, huevo, habichuela, tomate, cebolla, aceitunas
(Lettuce, tuna, egg, beans, tomato, onion, olives)*

Ensalada de Mariscos (Seafood Salad) \$45.000

Langostinos, camarón, caracol, calamar, lechuga, tomate, pimentón,

POSTRES

(dessert)

Tres Leches \$19.000

Flan de Caramelo \$19.000

Creme Brulee \$21.000

Panqueques con dulce de leche \$21.000

Arbol de quebracho \$25.000

Volcán de arequipe \$31.000

Tiramisú con queso Mascarpone..... \$33.000

TERMINOS PARA LA CARNE

TERMINO AZUL

Vuelta y vuelta (Blue o azul). Corte sellado por ambos lados a
fuego alto. La capa externa bien cocida, el centro crudo e
inclusive frío. Alcanza hasta 55 °C (130 °F).

ROJO O INGLES

Un poco mas cocido que vuelta y vuelta.

TERMINO MEDIO

Término ideal porque la carne no pierde su jugosidad.
Sellado o marcado en la parrilla, dejando el centro rojo.
Alcanza la temperatura de 63 °C (145 °F).

TRES CUARTOS

La carne comienza a perder jugosidad y con ella el sabor.
El centro del corte se torna café claro, con las orillas
perfectamente cocidas. Alcanza la temperatura de 71 °C
(160 °F).

TERMINO BIEN ASADO

Término menos recomendado, la carne pierde hasta un
70% de jugosidad, quedando dura aunque sea un corte
de calidad. Todo el corte toma un color café o gris y
prácticamente no tiene jugo. Alcanza más de los 77° C
(170 °F)

APRECIADO CLIENTE

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 atendió si quiere que dicho valor sea incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por conceptos de propinas se destinan el 100% para los trabajadores del área de servicio. En caso que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 3240 o la línea de atención al Ciudadano e la Superintendencia de industria y Comercio: 5920 400 en Bogotá, o para el resto del país línea gratuita Nacional: 018000910165 para que radique su queja.

Los Precios Incluyen 8% De Ipoconsumo

WIFI: Quebracho
PASSWORD: clientes



ENTRADAS DE LA PARRILLA

	COP
Chorizo Argentino (Sausage) <i>Mixto de carne de res y cerdo (Spicy pork sausage)</i>	\$28.000
Morcilla Argentina (Black Pudding) <i>Rellena sin arroz, sabor resaltado por especias, orégano, nuez moscada, paprika, morrón, cebolla de verdeo y sangre natural de cerdo.</i>	\$9.000
Chinchulines (Intestines) <i>De ganado vacuno (Chuitteerlings)</i>	\$14.000
Mollejas de Res (Gizzards) <i>Cocida, en leche y finas hierbas, luego asadas al carbón</i>	\$45.000
Plato Mixto (Mixed Plate) <i>Chorizo, morcilla, chinchulines</i>	\$51.000
Picada de Lechón (Suckling Piglet Appetizer) <i>Picada de costilla y pernil asado en leña de nuestro lechoncito al asador</i>	\$46.000
Pulpo a la Parrilla (Octopus on the grill)	\$74.000

ENTRADAS DE LA COCINA

	COP
Empanadas Argentinas (Argentine Empanada) ..	\$10.000
<i>Carne, huevo, cebolla, aceitunas, pimentón ahumado, orégano, comino, ají molido - (Beef, egg, onion, olives, smoked paprika, oregano, cumin, ground chili)</i>	
Provoleta Especial (Special Provoleta)	\$31.000
<i>Delicioso medallón de queso provolone derretido con orégano y tomates frescos - (Melted delicious cheese provolone medallion with oregano and tomatoes)</i>	
Carpaccio de Lomo (Beef Carpaccio)	\$31.000
<i>Finas laminas de lomo fino, con limón, pimienta, sal, queso parmesano, aceite de olivas, rugula, y caviar de berenjenas. (Thin slices of tenderloin, with lemon, pepper, salt, parmesan cheese, olive oil, rugula, and cabiar of eggplant)</i>	
Carpaccio de salmon (Salmon Carpaccio)	\$35.000
<i>Con limón, pimienta, sal, queso parmesano, aceite de olivas y rugula (With lemon, salt, pepper parmesan cheese and olive oil)</i>	
Coctel de langostinos (prawns cocktail)	\$43.000
<i>Con salsa rosada, limón, cebolla, vino blanco (With pink sauce, lemon, onion, white wine)</i>	
Muelas de cangrejo al ajillo	\$95.000
(Garlic Crab Claw)	
<i>Maridadas en vino blanco, ajo, perejil, sal, aceite de oliva (Whit lemon, salt, pepper, parmesan cheese and olive oil)</i>	
Berenjenas a la parmesana	\$31.000
(Eggplant parmigiana)	
<i>Salsa napolitana, albahaca, queso mozzarella y parmesano al gratin. (Neapolitan sauce, basil, mozzarella and parmesan cheese au gratin)</i>	
Antipasto especial quebracho	\$56.000
(Quebracho special antipasto)	
<i>Prosciutto salami, champiñones, queso mozzarella, sabana encurtida, aceitunas, palmitos, espárragos, jamón (Prosciutto salami, mushrooms, mozzarella cheese, tomato basil, marinated in olive oil and black pepper)</i>	
Prosciutto capresse (Prosciutto)	\$56.000
<i>Jamon italiano con queso mozzarella, tomate, albahaca, adobado en aceite de oliva y pimienta negra (Dried italian ham with mozzarella cheese, tomato, basil, marinated in olive oil and black pepper)</i>	
Jamón ibérico de bellota (Iberian acorn ham)	\$95.000
<i>Jamón ibérico alimentado a base de bellota pastos y cereales (Iberian ham fed acorn - fed pastures and cereals)</i>	

SOPAS & CREMAS

(Soups & Cream Soups)	COP
Crema de shiitake (Mushrooms cream)	\$25.000
Crema de espárragos (Asparagus cream) ...	\$28.000
Sopa de Carne (Meat soup)	\$28.000
Sopa de pollo (Chicken soup)	\$21.000
Sopa de cebolla (Onion soup)	\$22.000
<i>Gratinada con pan y queso parmesano, jerez (Gratin with bread and parmesan cheese, jerez)</i>	
Bisque de langostinos	\$40.000
(Shrimp or prawns bique, Seafood soup)	

COCINA

(From the kitchen)	COP
Ossobuco de ternera con pasta al burro	\$80.000
(osobucco veal with pasta al burro)	
<i>Cocción lenta de 5 horas al horno con finas hierbas y vino tinto (baked in the oven marined with fine herbs and red wine)</i>	
Milanesa de lomo o pollo a la recoleta ...	\$74.000
(milanesa steak or chicken recoleta)	
<i>En salsa napolitana, queso mozzarella y jamon. (In napolitana sauce, mozzarella cheese and ham)</i>	
Róbalo porteño (chef's steal)	\$82.000
<i>Sobre puré de papaya, zumo de coco, espárragos y morrón frito</i>	
Róbalo mar del plata	\$87.000
(Mar del plata Sea Bass)	
<i>Exquisito filete salteado en mantequilla, crema de leche y vermouth blanco gratinados con camarones (Exquisite roasted filet with a frilled shrimp sauce)</i>	
Salmón capresse (salmon capresse)	\$85.000
<i>Con lonjas de queso bocconcino, tomate, albahaca, pesto y puré de papa (with slices of mozzarella, tomato, basil, in american sauce with mashed potatoes)</i>	
Salmón malena (salmon malena)	\$85.000
<i>Sobre puré de espinacas y ensalada de vegetales calientes</i>	

LANGOSTINOS EN SALSA

(Prawns With Sauce)	
A lo Gaucho (Gaucho Style Prawns)	\$89.000
<i>Deliciosa combinación de langostinos en salsa de mostaza con medallón de res, en salsa de pimienta, con vegetales y pure de papa. (A delicious prawns combination in a mustard sauce, with beef medallions in a pepper sauce, vegetables and mashed potatoes).</i>	
Con Panceta ahumada	\$89.000
(Garlic Buttered Prawns)	
<i>Salteadas con cognac, mantequilla, vino blanco, sal, perejil y ajo, sobre boronia. (Sauteed in butter, garlic, cognac, white wine, with boronia).</i>	
Cosqueros (Devilled Prawns)	\$89.000
<i>Sobre hongos, chitaki, morrón amarillo, boronia y suero costero. (On mushrooms, chitaki, yellow bell pepper, boronia and coastal whey.)</i>	

NUESTRA PARRILLA



CORTES CERTIFIED

ANGUS BEEF®

Bife de Chorizo (Certified Angus Beef)	\$129.000
<i>Traditional argentine cut of chatas, or broad grilled loin, with fat on top, adding a lot of flavor to this cut your Quebracho restaurant</i>	
Argentina Steak Churrasco (Certified Angus Beef) ..	\$129.000
<i>Traditional argentine cut in butterfly of chatas or wide grilled</i>	
Haunch Tip Certified (Angus Beef)	\$125.000
<i>Traditional argentine cut, with a lot of flavor, which gives it the fat in its back, it is known by other names such as hip tip, rear tip, haunch, tail or cap, Picanha</i>	
Out Side Skirt Fine Certified (Angus Beef)	\$159.000
<i>The tin entrails called in argentina, a muscle that is part of the animal's diaphragm, is attached to the ribs on the adrenal side of the ribs. Each bovine contains approximately 600 to 700 grams of entrails in an animal of 380 to 440 kilos standing, what we commonly call a special steer. It is covered by a membrane called skin which is usually removed this task is called stripping the entrails. The entrails is a cut with a high fat content and is one of the cuts that contains the most blood.</i>	
Rib Eyes (Certified Angus Beef)	\$182.000
<i>Traditional argentine cut, rib eyes on the grill</i>	
Tomahawk (Certified Angus Beef)	\$495.000
Tomahawk (Certified Angus Beef con Oro de 24 Kilates)	\$1.171.000
<i>Encrusted and gold leaf</i>	
T- Bone Steak	\$231.000
<i>Corte transversal en las costillas. El T- Bone. Normalmente el hueso en forma de T separa por un lado el solomillo y por otro el entrecot de lomo ancho o chatas. (Cross cut in the ribs. The T- bone, usually the T- shaped bone. Separates the sirloin on one side and the wide loin or flat stea on the other)</i>	

MARISCOS A LA PARRILLA

(Seafood on the Grill)

Pargo entero maridado y asado a la parrilla	\$90.000
(Grilled Snapper Fish)	
<i>Pargo entero maridado y asado a la parrilla, con patacon y arroz con coco (Whole Snapper fish Marinated and grilled, with fried plantain and rice)</i>	
Brocheta de Langostinos	\$80.000
(Skewer Prawns)	
<i>Langostinos, con trocitos de cebolla y pimentón asados a la brasa con puré y vegetales. (Grilled, prawns, chopped peppers and onions, vegetables and mashed potatoes)</i>	
Cazuela de Mariscos	\$90.000
(Seafood Casserole)	
<i>Preparada con bisque de mariscos, langostinos, camarones, calamar, mejillones, cola de langosta, saltados con brandy, acompañado de arroz con coco (Prawns, shrimp, squid, snail, mussel, and lobster tail all sauteed with brandy and , with rice)</i>	
Tuna a la Parrilla (Grilled Tuna)	\$83.000
<i>Filete de tuna con ratatouille de vegetales a la parrilla (Tuna with ratatouille of vegetables on the grill)</i>	
Parrillada de Mariscos (2 Personas)	\$339.000
(Seafood on the Grill For 2)	
<i>Mix de mariscos maridados y asados a la parrilla, colita de langosta, langostinos, camarón, pulpo, róbalo, mejillones verdes, salmón y calamar. (Lobster tail, prawns, shrimp, octopus, sea bass, green mussels, salmon and squid).</i>	
Langosta a la Parrilla por Peso	\$450.000
(Grilled Lobster by Weight)	
<i>Maridada, con sal, pimienta, mantequilla de ajo, vino blanco y asada a la parrilla. (Lobster, with salt, garlic, butter, white wine, Grilled).</i>	

PLATO FUERTE

(Main course - roisserie grill)

	COP
Lechoncito al asador (roasted Sucklin)	\$87.000
<i>Exclusivo de la casa asado a la leña y adobado con finas especias. 7 horas de cocción, dejando una carne tierna delicada y jugosa, una piel crocante que delicia a los comensales, en Quebracho, con puré de espinaca y ensalada (exclusive to the house, roasted on firewood and marinated with fine spices. 6 hours of cooking, leaving a delicate and juicy tender meat, a crispy skin that delights diners, Quebracho, with spinach purée and salad.)</i>	
Bife de Chorizo Nacional	\$84.000
(National Sausage Steak)	
<i>Corte tradicional argentino de chatas, o lomo ancho a la parrilla, con grasa en su parte superior, aportándole mucho sabor a este corte en tu restaurante Quebracho, con puré de espinaca y ensalada - (traditional argentine cut of chatas, or broad grilled loin, with fat on top, adding a lot of flavor to this cut in your Quebracho restaurant, with spinach purée and salad)</i>	
Churrasco Argentino Nacional	\$84.000
(Argentine national)	
<i>Corte tradicional argentino en mariposa de chatas o lomo ancho a la parrilla, con puré de espinaca y ensalada - (traditional argentine cut in butterfly of chatas or wide grilled tenderloin, with spinach purée and salad)</i>	
Punta De Anca (Haunch Tip)	\$86.000
<i>Corte tradicional argentino, con mucho sabor, que le aporta la grasa en su parte posterior, es conocida por otros nombres como punta de cadera, punta trasera, anca, colita o tapa de cuadril, picanha, con puré de espinaca y ensalada - (Traditional argentine cut, with a lot of flavor, which gives it the fat in its back, it is known by other names such as hip tip, rear tip, haunch, tail or rump cap, picanha, with spinach purée and salad)</i>	
Solomillo (Sirloin Steak)	\$85.000
<i>Corte grueso de lomo fino, asado a la brasa, con puré de espinaca y ensalada (traditional argentine cut grilled, with spinach purée and salad)</i>	
Bife De Lomo (Beef Tenderloin)	\$85.000
<i>Corte de lomo fino, en mariposas asado a la brasa, con puré de espinaca y ensalada (Special cut sirloin grilled, with spinach purée and salad)</i>	
Baby Beef (Baby Beef)	\$85.000
<i>Corte de lomo fino Delgado asado a la brasa, con puré de espinaca y ensalada (thin argentine traditional cut sirloin grilled, with spinach purée and salad)</i>	
Vacio Argentino (Argentinian Flank Steak)	\$132.000
<i>Corte grueso de lomo fino, asado a la brasa, con puré de espinaca y ensalada (traditional argentine cut grilled, with spinach purée and salad)</i>	
Filet Mignon (Filet Mignon)	\$85.000
<i>Medallón de lomo fino banado en salsa de champinones con tocineta alrededor de la carne, con puré de espinaca y ensalada - (Beef Medallion in a demi-glace sauce, red wine, cream mushrooms and bacon, with spinach purée and salad, with spinach purée and salad)</i>	
Lomo en sus Salsas (Steak with Sauces)	\$86.000
<i>Medallones de lomo fino en salsa Pimienta, Beamesa y balsámica, con puré de espinaca y ensalada (Beef medallions with sauce pepper, beamesa sauce and balsamic, with spinach purée and salad)</i>	
Steak Pimienta (Pepper Steak)	\$89.000
<i>Medallón de lomo fino, en salsa demi-glace a la pimienta, con puré de espinaca y ensalada (Beef Medallions in a pepper demi-glace sauce, with spinach purée and salad)</i>	
Brocheta Special (Special Skewer)	\$95.000
<i>Trocitos de carne, pollo, y langostinos, con pimentón y cebolla asado a la brasa, con puré de espinaca y ensalada - (Grilled, beef, chicken, prawns, diced paprika and onion, with spinach purée and salad)</i>	
Parrillada Especial (2 Personas)	\$225.000
(Special barbecue For 2)	
<i>Bife de chorizo, baby beef, punta de anca, vacio, lechoncito y pollo, con puré de espinaca y ensalada - (Sausage Steak, baby beef, haunch tip, flank steak, roasted sucklin, chicken, with spinach purée and salad)</i>	