

LOS MINIS

Minis de chicharrón

Minis de chicharrón con almojábana y cebollitas frescas.

2 uds. \$26.000 3 uds. \$39.000

Maridaje sugerido: Jei Jei.

Mini burgers de Los brothers

Con salsa de queso azul, queso cheddar y puerros crocantes.

2 uds. \$26.000 3 uds. \$39.000

Maridaje sugerido: Club Colombia roja.

Sanduchitos de posta Cartagenera

Braseado por 12 horas, con cebollas crocantes.

2 uds. \$26.000 3 uds. \$39.000

Maridaje sugerido: Vino Chardonnay.

Pataconcitos con camarón

En mayonesa de chipotle y aguacate.

2 uds. \$26.000 3 uds. \$39.000

Maridaje sugerido: Cóctel Moscow mule.

Mazorquitas

Al carbón con suero y cubierto en queso costeño.

2 uds. \$22.000 3 uds. \$33.000

Maridaje sugerido: Patron reposado On The Rocks.

ENTRADAS

El chicharrón de los brothers

Chicharrones de cerdo totiados, sobre suero costeño sinuano, ají de lulo y ensaladita de cebolla roja y cilantro. \$33.000

Maridaje sugerido: Mojito.

Chicharrón toteado

Chicharrón carnudo perfecto para tomarse unos tragos. \$32.000

Maridaje sugerido: Vino Cabernet franc.

La mazorca desgranada

Maíz criollo desgranado con lomo de res, pollo, tocineta, queso costeño recién molido, papita ripio y nuestro alioli. \$37.900

Vegetariana \$30.000

Maridaje sugerido: Tinto de Verano de Los Brothers.

Criollas bravas

Bañadas en nuestro hogao con un ligero picante y nuestro alioli.

\$24.000

Veganas \$24.000 

Maridaje sugerido: Vino malbec.

Ceviche en miel de maracuyá

Pescado fresco con miel de maracuyá, cebolla roja y trocitos de tocineta.

\$39.900

Maridaje sugerido: Moscow mule.



ENSALADAS

Ensalada de los Kitchen

Mix de lechugas, queso emmental, pimentones asados, queso parmesano, puerros crocantes y vinagreta de infusión de hierbas.

Vegetariana **\$27.000**

Vegana **\$27.000** pollo **\$34.000**

Salmón **\$47.000**

Maridaje sugerido: Soda Lulada.

Ensalada con camembert

Mix de Lechugas, un queso camembert completo caramelizado, con tomates marinados, Praliné de frutos secos.

Vegetariana **\$45.500** pollo **\$52.500**

Salmón **\$69.000**

Maridaje sugerido: Soda Lychess.

Cogollo al carbón

Medio cogollo de lechuga al carbón terminado con aderezo de queso azul, reducción de vinagre balsámico, trocitos de tocineta y cebollas crispy. **\$27.000**

Maridaje sugerido: Soda de Limonaria.

SOPAS

Sopa de tomates rostizados

Sopa de Tomates con aguacate, queso y crocantes de maíz, con un ligero picante.

\$28.000

con pollo **\$35.000** Vegana **\$28.000** 

Maridaje sugerido: Tequila Silver.

Sopa Chocoana Galofre

Sopa chocoana de camarones y pescado fresco en base de leche de coco, acompañada de arroz.

\$39.000


Maridaje sugerido: Vino sauvignon Blanc.



FUERTES

“Paella criolla”

Arroz con camarones del pacífico colombiano cocido en salsa de encocado terminado con puntos de suero costeño y con textura de paella pero con todo el sabor nacional.

\$69.000 Vegana **\$64.000** 

Maridaje sugerido: *Vino merlot.*

Arroz de chicharrón

Arroz caldoso terminado con chicharrón, limón y cebolla roja con cilantro. **\$49.000**

Maridaje sugerido: *Dewar's 15.*

Asado de tira en salsa de posta Cartagenera

En cocción lenta de 18 horas, servida en salsa de posta negra cartagenera. + 1 acompañamiento.

\$59.500

Maridaje sugerido: *Patron añejo.*

Milanesa de pollo **\$35.000**

Arroz atollado **\$39.900**

HAMBURGUESAS

La de los Brothers

100% carne de res, salsa de queso azul, queso cheddar y puerros crocantes.

Vegetales frescos aparte.

Pídela con papas a la francesa o criollas.

Sencilla 125 gr. **\$39.900**

Doble carne 250 gr. **\$49.900**

La Sister (Burger Master)

100% carne de res, manoyesa dulce de tocینeta, queso cheddar y cebollas corcantes.

Vegetales frescos aparte.

Pídela con papas a la francesa o criollas.

Sencilla 125 gr. **\$39.900**

Doble carne 250 gr. **\$49.900**



Chuleta de cerdo apanada

Chuleta de cerdo apanada terminada con queso parmesano rallado. + 1 acompañamiento.

\$38.000

Maridaje sugerido: *Cóctel Paloma.*

Encocado de camarones

Con todo el sabor del pacífico colombiano acompañado de patacones y arroz blanco. **\$54.000**

Vegano **\$49.000** 

Maridaje sugerido: *Cóctel Mojito.*

Pargo frito del pacifico Colombiano

Pargo de 1.300 gr* Servido como en las playas del pacifico de nuestro país (Chicharrones de pesacado)

Acompañado de patacones suero costeño y salsa de la casa **\$96.000**

*Peso en crudo

Maridaje sugerido: *Club Colombia Dorada*

BBQ

100% carne de res y nuestra salsa BBQ especial de tocینeta y cebolla crispy.

Vegetales frescos aparte.

Pídela con papas a la francesa o criollas.

Sencilla 125 gr. **\$39.900**

Doble carne 250 gr. **\$49.900**

Clasica

100% carne de res, cebollas crocantes, salsa de la casa, tocینeta y lechuga mizuna.

Pídela con papas a la francesa o criollas.

Sencilla 125 gr. **\$39.900**

Doble carne 250 gr. **\$49.900**



AL CARBÓN

El Chicken Brothers

1/2 pollo marinado y terminado al carbón, con hogao criollo y salsa de ajo. + 1 acompañamiento.

\$43.000

Maridaje sugerido: Copa de Vino Carmenere.

Costillitas BBQ

500 gr. En cocción lenta por 12 horas, bañadas en BBQ. + 1 acompañamiento, ideal para 2 personas. **\$64.500**

Maridaje sugerido: Cóctel Smoked Passion.

Lomo de res

220 gr. Asado al carbón.
Pídelo con 1 de las salsas:

- Hogao
- Salsa de queso azul
- Salsa de Posta Cartagenera

+ 1 acompañamiento. **\$52.500**

Maridaje sugerido: Vino Cabernet sauvignon.

New York steak

300 gr. Asado al carbón con mantequilla de hierbas + 1 acompañamiento. **\$79.900**

Maridaje sugerido: Dewar's 15.

Salmón

220 gr. Asado al carbón con mantequilla de limón y puerros crocantes + 1 acompañamiento.

\$59.000

Maridaje sugerido: Cóctel Gin Tonic.

Pesca del día

220 gr. Asado al carbón sobre salsa de encocado y cebollas crisy + 1 acompañamiento. **\$59.900**

Maridaje sugerido: Cóctel White Thyme.

Bondiola de cerdo

300 gr. Asada al carbón con cebollitas frescas + 1 acompañamiento.

\$43.000

Maridaje sugerido: Vino Rosado.

MENÚ INFANTIL

Hamburguesa de queso

100% carne de res (125gr), queso Cheddar.

Papas a la francesa.

\$34.900

Tenders de pollo

Tenders de pechuga de pollo fritos y papas a la francesa.

\$34.900



GUARNICIONES Y PORCIONES

Puré de plátano maduro

Con salsa de ajo. \$12.000

Papitas criollas

Con salsa de la casa. \$12.000

Papas a la francesa

Con salsa de la casa. \$12.000

Patacones

Con hogao. \$12.000

Ensalada de la casa

Mix de lechugas con rábanos rojos, tomates marinados y vinagreta de naranja. \$12.000

Arroz blanco

\$9.000

POSTRES

Torta de almojábana de Friends

La mejor torta de almojábana del país acompañada de melao de panela y crema. \$25.000

Maridaje sugerido: Limonita Spritz.

Matrimonio a nuestro estilo

Nuestra interpretación del matrimonio, Panna cotta de queso con jalea de guayaba y arequipe en polvo. \$25.000

Maridaje sugerido: Vino Sauvignon Blanc.

Porción de helado

\$9.000

Torta volcán de Friends

La famosa torta Volcán de Chocolate de Friends, con centro fundido, acompañada de helado. \$25.000

Maridaje sugerido: Club Colombia negra.

Pie de maracuyá y Oreo

Pie helado de maracuyá sobre crust de Oreo. \$25.000

Maridaje sugerido: Spongy Purple.



BEBIDAS CALIENTES

Café americano

\$6.000

Cappuccino

\$7.000

Espresso

\$6.000

Café latte

\$5.300

Macchiato

\$6.000

Aromática de frutas

\$6.000

BEBIDAS FRÍAS

Sodas

Soda de limonaria

\$10.000

Soda de jengibre

\$10.000

Soda de lychees

\$10.000

Soda de lulada

\$10.000

Cervezas

Club Colombia

\$12.000

Stella Artois

\$14.000

Corona

\$14.000

Michelada sal y limón

\$2.000

Michelada con salsa de chile dulce, limon, salsa inglesa y picante

\$3.500

Limonadas y jugos

Limonada de coco

\$10.000

Limonada natural

\$10.000

Limonada de mango biche

\$12.000

Jugo de mandarina

\$10.000

Otros

Gaseosa

\$7.000

Jarra de agua o agua con gas 750 ml

\$10.000

Soda

\$7.000

Botella de agua 300 ml

\$7.000

Botella de agua con gas 300 ml

\$8.000



ADVERTENCIA DE 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, INDIQUE A LA PERSONA QUE LO ATIENDE SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA O NO INCLUIDO EN LA FACTURA O INDIQUE EL VALOR QUE QUIERE DAR COMO PROPINA. EN ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LOS DINEROS RECOGIDOS POR CONCEPTO DE PROPINA SE DESTINAN EL 100% A LA PERSONA QUE LE PRESTÓ EL SERVICIO. EN CASO DE 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 32 40 O LA LÍNEA DE ATENCIÓN AL CIUDADANO DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO: 592 04 00 EN BOGOTÁ O PARA EL RESTO DEL PAÍS LA LÍNEA GRATUITA NACIONAL 018000-910165 PARA QUE RADIQUE SU QUEJA, O ESCRIBIR AL CORREO SERVICIOALCLIENTE@EVEDESA.COM EL ARTÍCULO 78 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA ESTABLECE QUE LA LEY REGULARÁ EL CONTROL DE CALIDAD DE BIENES Y SERVICIOS OFRECIDOS Y PRESTADOS A LA COMUNIDAD. ASÍ COMO LA INFORMACIÓN QUE DEBE SUMINISTRARSE AL PÚBLICO EN SU COMERCIALIZACIÓN.

