

ENTRADAS

AREPITAS \$16

6 Unidades con hogao

AROS DE CEBOLLA \$18

Con su salsa.

TOSTON GRATINADO \$26

Acompañado con hogao.

CHORIPAN \$26

Tradicional receta argentina, acompañado de chimichurri

CHORIZO SANTAROSANO \$28

2uni. acompañado con arepitas, limón y ají.

CHINCHULINES \$28

200gr, Crocantes con papas criollas, ají casero y cascós de limón.



EMPANADITAS DE EL SITIO... \$29

6 empanadas de carne acompañadas con ají casero y cascós de limón.

DEDITOS DE QUESO \$29

6 deditos de queso acompañados de salsa miel mostaza.

CHICHARRONCITOS \$35

200gr de chicharrón con 2 arepitas de El Sitio, papa criolla, limón y guacamole.

BROCHETAS MIXTAS \$42

2 brochetas con 300 gr carne y pollo, con vegetales acompañadas con papa casco



CARPACCIO DE RES \$45

Acompañado de aceite de oliva, limón, pamesano y rugula.

ALITAS BBQ \$45

10 Alitas fritas acompañadas de zanahoria, apio, sour cream y salsa Bbq.

CANASTILLA DE PLATANO \$49

4 canastas de platano, 2 de pollo y 2 de carne.

LANGOSTINOS APANADOS \$55

6 langostinos servidos con salsa agri dulce.

MINI HAMBURGUESAS \$56

4 mini hamburguesas de El Sitio... con carne angus de 50 gr. Toppings: tomate, cebolla caramelizada, queso mozzarella y pan pretzel.

ENTRADA

PARA COMPARTIR

NACHOS DE EL SITIO... \$43

Acompañado de frijol refrito, carne desmechada, queso costeño, pico de gallo, jalapeños y guacamole.

FRITANGUITA \$69

Canasta de platano , papitas criollas, morcilla, chorizo santarosano, chinchulines, arepitas, chicharroncitos, ají casero y cascós de limón.

PICADA EL SITIO 2 A 4 PERSONAS \$78

200 gr pollo y 200 gr de carne de res, 150gr de chicharrón, 2 empanaditas, 4 chorizos coctel, papa criolla, 2 arepitas de queso, acompañado de ají casero y limón.



PICADA MONTÓN DE ESTRELLAS MAR Y TIERRA \$265

Pollo y res a la parrilla, camarón, langostinos, calamar, pescado blanco, yuca frita, papa casco y patacón.

PARA COMPARTIR



HAMBURGUESAS

200 gr. de Carne 100% Angus con pan o envueltas en lechuga.



LA DE EL SITIO \$42

200 gr. de carne, queso cheddar fundido Toppings: Tomate confitado, cebolla caramelizada, rugula y salsa de la casa. Con papa casco.

LA ARGENTINA \$48

200 gr. de Carne, Queso provolone, chorizo argentino, Toppings: Tomate confitado, cebolla, lechuga y chimuchurri. Con papa casco.

LA COSTEÑA \$52

200 gr. de Carne, Queso costeño, Toppings: Chicharrón, tomate confitado, cebolla y lechuga. Con laminas de platano y suero.

LA HAWAIANA \$58

200 gr. de carne, queso mozzarella fundido. Toppings: Piña parrillada, tocineta crocante, tomate confitado, cebolla, rugula y salsa de piña y de la casa. Con papa casco.

LA DE MORIS \$65

400 gr. de carne angus, queso cheddar maduro fundido. Toppings: tocineta crocante, rugula, tomate confitado, cebolla, pepinillos dulces, servida a la mesa con baño de queso cheddar.



HAMBURGUESAS



ADICIONES

- PAPA CASCO

PAPA CRIOLLA

AREPITAS

AROS DE CEBOLLA
-

.....

.....

.....
- \$12

\$13

\$13

\$14





WHISKY			
	 BOTELLA	 MEDIA	 TRAGO
JAMESON	\$375		
JACK DANIEL'S No7	\$435		
CHIVAS 12	\$510	\$300	
JOHNNIE WALKER BLACK	\$550		
OLD PARR 12	\$540		
BUCHANANS 12	\$560	\$290	\$56
THE GLENLIVET 12	\$650		
BUCHANANS MASTER	\$610		\$75
BUCHANANS 18	\$825		

TEQUILA		
	 BOTELLA	 TRAGO
GRAN CENTENARIO PLATA	\$380	
GRAN CENTENARIO REPOSADO	\$395	
PATRON SILVER	\$615	
DON JULIO REPOSADO	\$720	\$65
DON JULIO AÑEJO	\$800	\$72
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$885	
DON JULIO 70	\$985	

MEZCAL	
	 BOTELLA
400 CONEJOS JOVEN SPADIN	\$640
UNION EL JOVEN	\$540

VODKA			
	 BOTELLA	 MEDIA	 TRAGO
ABSOLUT	\$360	\$240	\$42
GREY GOOSE	\$530		
BELVEDERE	\$665		



RON		
	 BOTELLA	 TRAGO
RON VIEJO DE CALDAS 5 AÑOS	\$285	\$35
RON VIEJO CALDAS 8 AÑOS	\$340	
RON VIEJO DE CALDAS 15 AÑOS	\$425	
ZACAPA 12 AÑOS	\$530	
HECHICERA	\$680	
ZACAPA 23	\$720	

AGUARDIENTE		
	 BOTELLA	 TRAGO
AMARILLO	\$320	
ANTIOQUEÑO AZUL	\$260	\$38
REAL SILVER SIN AZUCAR	\$395	

VINOS		
	 BOTELLA	 COPA
TINTO		
FINCA LAS MORAS MALBEC	\$215	\$40
COUSIÑO MACUL DON LUIS MERLOT	\$240	
BLANCO		
FINCA LAS MORAS CHARDONAY	\$240	
ROSADO		
COUSIÑO MACUL GRIS CABERNET SAUVIGNON ..	\$265	
ESPUMOSO		
JP CHENET DEMI-SEC ICE BLANCO	\$280	
JP CHENET DEMI-SEC ICE ROSE	\$280	

VICHE		
	 BOTELLA	 TRAGO
SIMBIOTICO	\$298	\$35

GINEBRA	
	 BOTELLA
BOMBAY	\$470
BEEFEATER	\$490
BULLDOG	\$525
HENDRICKS	\$620

OTROS LICORES		
	 BOTELLA	 TRAGO
BAYLEYS	\$290	\$40
JAGERMEISTER	\$460	\$45
DISARONNO		\$48
COINTREAU	\$485	\$47



BEBIDAS

CERVEZA

	HASTA LAS 8PM	DESPUÉS DE LAS 8PM
CLUB DORADA	\$15	\$20
CLUB NEGRA	\$15	\$20
STELLA ARTOIS	\$18	\$25
CORONA	\$18	\$25

OTRAS BEBIDAS

AGUA MINERAL	\$14
AGUA / CON GAS	\$10
GASEOSA	\$10
SODA / TONICA	\$10
ELECTROLIT	\$20
RED BULL	\$25
SMIRNOFF ICE	\$30

SODAS TROPICALES

TAMARINDO Y CARDAMOMO CHINO.	HIERBABUENA, MANGO Y ACHIOTE.	JENGIBRE PIÑA.	COROZO ESPECIAL.	GULUPA ROMERO.	\$19
------------------------------------	-------------------------------------	-------------------	---------------------	-------------------	------

BEBIDAS

COCTELES DE AUTOR



★PREMIUM★
LEY DEL MONTE.
Mezcal ahumado, licor de naranja, guaraporegional de piña, confitura de piña en panela, sal de hormiga culona en molcajete.
\$53



★PREMIUM★
TE MANDO FLORES.
Viche simbiótico, licor de liches infusionado en flores de violetas, óleo saccharum de naranja, agua gasificada.
\$43



SOMOS PACIFICO.
Viche Simbiótico, disaronno, jalea de mango con hierbabuena, elixir de achiote.
\$45



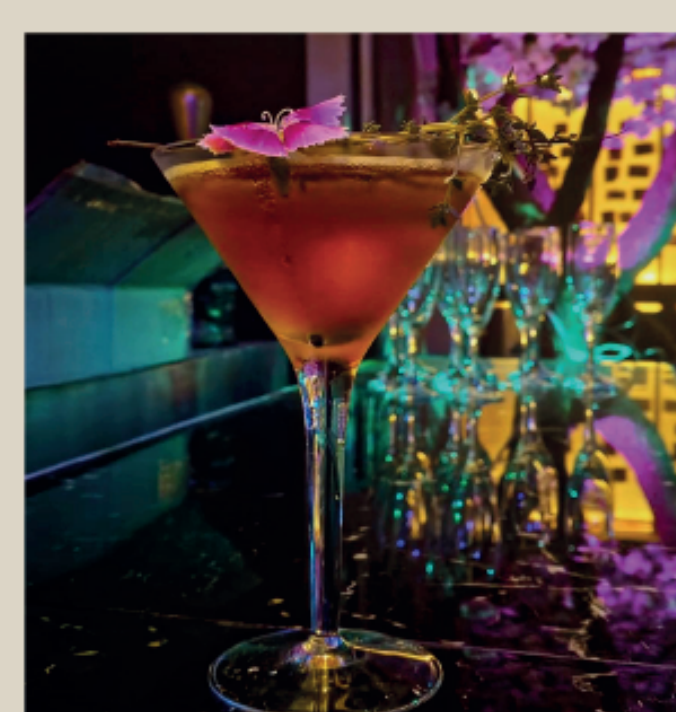
GUARARE.
Aguardiente, licor de naranja, jalea de gulupa, amargo de toronja en maceración de cilantro.
\$39



NERI PERCASO.
Mezcal ahumado, aperol, puré de sandía, almíbar de caña, néctar de limón mandarina.
\$53



LOVE ME DO .
Ginebra, licor de nueces, champagne rose, mermelada de frambuesas, y digestivo de arándanos.
\$53



HOTEL CALIFORNIA.
Jack Daniels ,Cordial de vodka en guanabana y pimienta rosa, Shrub de corozo y perfume de albahaca.
\$50



LA VIDA ES UN CARNAVAL.
Ron añejo, Vermouth blanco, Jarabe de tamarindo infusionado en cardamomo chino, ginger ale.
\$42

COCTELES

COCTELES CLÁSICOS



★PREMIUM★
GIN TÓNIC COROZO .
Ginebra, agua tónica, almíbar de corozo, botánicos.
\$50



ÁRBOL DE CÓCTELES VARIADOS
Escoje entre Gin Tonic, Margarita y Mojito
\$220 X6 \$275 X8 \$350 X12

MARGARITA	\$42
Tequila reposado, licor de naranja y néctar de limón mandarina.	
COSMOPOLITAN	\$42
Vodka, licor de naranja, infusión de arándanos, néctar de limón mandarina.	
MANHATTAN	\$53
Jack Daniels, Vermouth Rosso, bitter artesanal El Sitio, solución salina.	
APEROL SPRITZ	\$42
Aperol, prosecco y soda.	



DRY MARTINI **\$46**
Ginebra, vermouth dry, aceitunas.



NEGRONI **\$50**
Vermouth Rosso, Campari, Ginebra y Bitter artesanal El Sitio...

COCTELES

EL SITIO...
B O G O T Á

Jueves de
Cassette
Roto

Carta Happy Hour

LOS JUEVES TODA LA NOCHE

Comida

Alitas Bbq.....	\$35.000
4 Mini hamburguesas	\$40.000
Picada El Sitio... ..	\$60.000
Nachos de El Sitio... ..	\$35.000
Hamburguesa la de Moris...	\$50.000

Cócteles

3x2 (Margarita/Gintonic/Aperol)
\$84.000

Cervezas

Cerveza Nacional x6	\$70.000
Club Colombia	\$15.000
Stella	\$18.000
Corona	\$18.000

Licores

Aguardiente Amarillo	\$250.000
Gran Centenario Plata	\$295.000
Gordons	\$260.000

