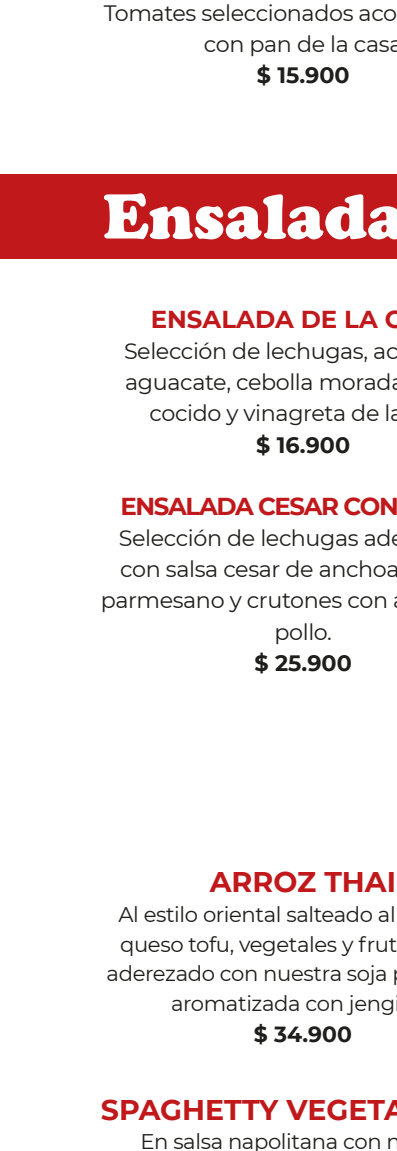


Entradas

- AREPA CHOCLO DE LA CASA**
Plato típico a base de maíz servida en caliente con queso fundido y mantequilla
\$ 9.900
- AREPAS CASABRAVA**
Arepas blancas de maíz peto con guacamole, champiñones al ajillo, hogu y queso costeño
\$ 20.900
- EMPANADAS TÍPICAS**
Fina masa de maíz frita con relleno de nuestra mezcla de carnes, papa y especias (3 unidades)
\$ 12.900
- CHICHARRÓN PAPA CRIOLLA AREPA**
Panceta de cerdo frita y crujiente acompañada de papas criollas y arepa blanca de maíz peto
\$ 17.900
- PATACON HOGAO Y QUESO**
Tostones de platano verde servidos con queso costeño y hogu de la casa
\$ 20.900
- CHORIZO PAPA CRIOLLA AREPA**
Chorizo artesanal de cerdo acompañado con papas criollas y arepa blanca de peto
\$ 16.900
- CHUNCHULLO PAPA CRIOLLA**
A la paparrilla acompañado de papas criollas
\$ 20.900
- CHAMPIÑOS**
Salteados con un toque de ajo, tomate y vino, un toque picante y cremoso, gratinados con queso y oregano
\$ 29.900
- CHAMPIÑOS AL AJILLO**
Salteados en nuestra salsa de ajillo
\$ 29.900
- CHAMPIQUESO**
Salteados en mantequilla y crema gratinados
\$ 29.900



Para acompañar

- CARPACCIO DE SALMÓN**
finas lonjas de salmón, aderezado con pimientas y cítricos acompañado de rugulas y queso crema
\$ 29.900
- TABLA MIXTA**
Selección de quesos y charcutería acompañados de frutas y frutos secos (tilsit, gruyere, holandes, camembert, brie; cabano, chorizo español, salami y serrano)
\$ 48.900
- CARPACCIO DE LOMO**
Finas lonjas de lomo fino de res, aderezado con pimientas y cítricos acompañado de rugulas y queso crema
\$ 29.900

Cremas y Sopas

- CREMA DE POLLO**
Trozos de pollo, bechamel y crema de leche acompañada de pan de la casa
\$ 15.900
- CREMA DE VERDURAS**
Vegetales de temporada acompañada de pan de la casa
\$ 15.900
- CREMA DE TOMATE**
Tomates seleccionados acompañada con pan de la casa
\$ 15.900

- CREMA DE CHAMPIÑÓN**
Champiñones fileteados, bechamel y crema de leche acompañada de pan de la casa
\$ 15.900
- QUESO OREGANO TOMATE**
Rodajas de tomate gratinadas con un toque de pimienta y oregano
\$ 19.900



Ensaladas

- ENSALADA DE LA CASA**
Selección de lechugas, aceitunas, aguacate, cebolla morada, huevo cocido y vinagreta de la casa
\$ 16.900
- ENSALADA CESAR CON POLLO**
Selección de lechugas aderezadas con salsa cesar de anchoas, queso parmesano y crutones con adición de pollo.
\$ 25.900

- ENSALADA CESAR**
Selección de lechugas aderezadas con salsa cesar de anchoas, queso parmesano y crutones
\$ 20.900
- BARRA DE ENSALADAS**
Diferentes opciones de vegetales, legumbres, cereales y encurtidos a elección del comensal
\$ 17.900

Spaghetti

- SPAGHETTI CASABRAVA**
Macedonias de pollo en salsa bechamel con vegetales de temporada acompañada de queso parmesano
\$ 35.900
- SPAGHETTI CAMARON**
Camarones en bisque y crema salteados con el espaghetti de la casa acompañados de queso parmesano
\$ 42.900

- SPAGHETTI ALFREDO**
Tradicional preparación italiana con crema y especias.
\$ 34.900



CORTES DE CARNE



TERMINOS DE COCCIÓN DE LA CARNE



- Rojo Ingles**
Centro Frio, Muy Roja
- Termino Medio**
Caliente, Centro rosado
- 3/4**
Ligeramente roja en el centro
- Bien cocido**
Coccion completa

Cortes Americanos

- TOMAHAWK 450 GR.**
Corte en forma de hacha proviene del lomo ancho con seccion de costilla acompañado de vegetales a la paparrilla. 450 gr
\$ 61.900
- RIB EYE STEAK 450 GR.**
Corte suave de los músculos poco trabajados de la parte superior del costillar
\$ 57.900

- TOMAHAWK 700 GR.**
Corte en forma de hacha proviene del lomo ancho con seccion de costilla acompañado de vegetales a la paparrilla. 700 gr
\$ 87.900
- PORTER HOUSE**
Corte típico americano en el que puede verse el hueso en forma de T, reúne dos piezas de carne succulentas: el solomillo y el entrecot.
\$ 61.900
- NEW YORK STEAK**
Corte grueso de lomo ancho de 450 GR acompañado de papa o vegetales a la paparrilla.
\$ 60.900



Cortes Argentinos

- ASADO DE TIRA**
Corte transversal del costillar de la res de un sabor agradable y lactico. Acompañado de papa a la paparrilla. 450 gr
\$ 49.900
- PUNTA DE ANCA**
Pieza de carne de res madurada sin hueso con una capa externa de grasa que le da mucho sabor y buena textura. 400 gr
\$ 51.900
- BIFE DE CHORIZO**
Corte semigrueso madurado, que se obtiene de la chata de res bastante jugoso con borde grasoso acompañado de un chorizo artesanal casa brava. 350 gr
\$ 51.900

- BIFE PALETERO**
Corte no muy grueso proveniente de la paleta de res, jugoso, con poca grasa, suave de textura y sabor. 400 gr
\$ 48.900
- CHURRASCO**
Corte madurado que se obtiene de la chata de la res, un trozo muy jugoso y sabroso, con una capa de grasa en los bordes abierto en mariposa. 400 gr
\$ 49.900



Especiales de la casa

- PICADA CASABRAVA**
Lomo de res, chorizo artesanal, morcilla en la aromilla acompañados de papa criolla y un toston de platano verde
\$ 42.900
- PARRILLA CASABRAVA**
Una combinación de Chata de res, lomo fino, costillas glaseadas en BBQ, pollo parrilla y un chorizo artesanal asado a la parrilla acompañado de papa de la casa
\$ 53.900

- HAMBURGUESA CASABRAVA**
Carne artesanal de 200gr 100% de res gratinada, servida en pan bricho con lechuga, tomate, aros de cebolla roja, tocineta y huevo frito acompañado de papa francesa
\$ 28.900
- LOMO CASABRAVA**
Corte grueso de punta de lomo fino asado a la paparrilla acompañado de papa de la casa (400 gr)
\$ 51.900

Platos Fuertes

- BABY BEEF**
Filete de lomo de res, con muy poca grasa, de sabor tierno, y textura suave, asado a la paparrilla acompañado de papa de la casa (400 gr)
\$ 52.900
- LOMO CHAMPIÑONES**
Corte semigrueso de punta de lomo fino, napado en salsa deminglase de champiñon y vino tinto 400 gr
\$ 54.900
- FILET MIGNON**
Tres medallones de lomo fino de res, albardados en tocineta, napados en salsa de champiñon de la casa 300 gr
\$ 54.900

- BROCHETAS DE POLLO Y LOMO**
Con pimienta y cebolla roja asados a la paparrilla. (350 gr)
\$ 29.900
- MIXTO DE POLLO COSTILLAS BBQ**
Glaseadas en BBQ acompañado de un cuarto de papa a la brasa acompañado de papa de la casa
\$ 48.900
- PLATO MIXTO**
Tres langostinos a la parrilla, un cuarto de pollo al carbon y 200 gr de lomo fino servidos juntos y acompañado de papas a la francesa.
\$ 52.900
- STEAK PIMIENTA**
Tres medallones de lomo fino de res napados en salsa de pimientas y vino tinto 300 gr
\$ 53.900

Pollo Parrilla

- POLLO EN SALSA CHAMPIÑÓN**
Medio pollo deshuesado a la parrilla servido en nuestra caldereta, napado con con salsa de champiñones 400 gr
\$ 46.900
- PICATA DE POLLO**
Medio pollo deshuesado a la parrilla napado con nuestra salsa blanca a base de huevo con toques dulces y salados, servido con toques de melocoton y acompañado de papas a la francesa.
\$ 41.900

- POLLO A LA PARRILLA**
Medio pollo deshuesado a la parrilla acompañado de papa de la casa 400 gr
\$ 39.900

Cerdo Parrilla

- BONDIOLA DE CERDO**
Corte semidelgado tierno, suave y jugoso con alto contenido y baja en sodio (400 gr)
\$ 39.900
- LOMO DE CERDO**
Tres medallones braseados a la parrilla, acompañado con papa de la casa (400 gr)
\$ 39.900
- COSTILLAS BBQ**
Corte transversal semigrueso de alto sabor y textura suave, glaseados en salsa BBQ y papa de la casa (500 gr)
\$ 49.900

Arroces

- ARROZ NEGRO CALAMAR**
Arroz negro con calamares en su tinta aromatizados con ailoli
\$ 42.900
- PAELLA CASA BRAVA**
Tradicional preparación española con chorizo, pollo y cerdo, nuestra selección de mariscos, arveja y pimentones asados (600 gr)
\$ 59.900

- ARROZ CAMARON**
Arroz parvorizado nacrado con sofrito de la casa, camarón tigre y arvejas
\$ 53.900

Platos Típicos

- SANCOCHO TRIFÁSICO**
Sopa tradicional colombiana compuesta de gallina costillera de res costilla de cerdo papa yuca mazorca ñame y plátano acompañado de arroz y aguacate (Domingos y festivos)
\$ 39.900
- SANCOCHO DE GALLINA**
Sopa tradicional colombiana con un 1/4 de gallina criolla cocida en sus jugos con papa yuca mazorca y plátano acompañado de aguacate (Domingos y festivos)
\$ 38.900
- AJIACO BOGOTANO**
Sopa Bogotana a base de papas nativas, mazorca, arvejas y pollo aromatizada con guascas. acompañado de arroz y aguacate (Domingos y festivos)
\$ 34.900
- BANDEJA MONTAÑERA**
Plato tradicional antioqueño compuesto de frijol, arroz, chorizo, morcilla, chicharrón, carne molida, huevo frito, tajadas de maduro, aguacate.
\$ 39.900

¿ Eres alérgico a algún alimento ?
Tranquilo, infórmanle a nuestros meseros y disfruta sin preocupaciones

Pescados - Mariscos

- ROBALO AL AJILLO**
Filete de robalo 350 gr en salsa de ajillo cremoso
\$ 49.900
- ROBALO MARINERA**
A la plancha napada con nuestra salsa de mariscos 350gr
\$ 59.900
- ROBALO A LA PARRILLA**
Elaborado a la parrilla, con guacamole y tartara
\$ 49.900
- SALMÓN FINAS HIERBAS**
Filete de salmón 250 gr en salsa de selección de finas hierbas
\$ 53.900
- SALMÓN MARINERA**
A la plancha napada con nuestra salsa de mariscos 400 gr
\$ 64.900
- SALMÓN A LA PARRILLA**
Filete de salmón elaborado a la parrilla
\$ 53.900
- LANGOSTINOS AL AJILLO**
Salteados en ajillo de la casa acompañados de papas a la francesa
\$ 59.900
- LANGOSTINOS MARTELLO**
Salteados en salsa cremosa de coco flambada en aguardiente servidos en medio coco gratinados al gruyere
\$ 89.900
- LANGOSTINOS PARRILLA**
Braseados a la parrilla acompañados de papas a la francesa
\$ 59.900
- TRUCHA AL AJILLO**
Abierta en mariposa napada con nuestra salsa de ajillo y vino blanco 400 gr
\$ 44.900
- TRUCHA MARINERA**
A la plancha napada con nuestra salsa de mariscos 400gr
\$ 49.900
- TRUCHA A LA PARRILLA**
Abierta en mariposa y asada a la parrilla 400 gr
\$ 44.900
- PARCO FRITO**
Filete de pargo frito 350 gr
\$ 49.900
- PARCO MARINERA**
Pargo cocido napado en salsa marinera 350 gr
\$ 59.900
- PARCO PARRILLA**
Filete de pargo en parrilla 350 gr
\$ 49.900

Especiales de la Casa

- MIXTO DE PESCADO**
Nuestra selección de pescado de río fritos y cococantes; compuesta de sierra 150 gr, mojarra 150 gr y bagre 150 gr acompañados de un toston de platano verde, yuca frita, aguacate, lechuga, aros de cebolla y tomate
\$ 42.900
- PARRILLADA MARINERA**
Compuesta de langosta, langostino, gambas, mejillones verdes, almeja, pulpo, calamar muelas de cangrejo, salmón, dorado acompañado de ceviche mixto yuca y patr
\$ 85.900

- CAZUELA DE MARISCOS**
Nuestra selección de pescados y mariscos salteados al brando en nuestra salsa bisque con aromas de cilantro
\$ 54.900

Menus Infantiles

- COMBO HAMBURGUESA**
Un disco de 150 gr de carne artesanal 100% de res gratinada, servida en pan bricho con lechuga, tomate, acompañado de papa francesa, Gaseosa o Jugo Natural
\$ 19.900
- STRIPS DE POLLO Y PAPA A LA FRANCESA**
Tiras apañadas de pechuga acompañado de papa francesa, Gaseosa o Jugo Natural
\$ 20.900
- COMBO PERRO CALIENTE**
Salchicha americana en pan artesanal de la casa acompañado de papa francesa, Gaseosa o Jugo Natural
\$ 19.900

Bebidas

- GASEOSAS**
Gaseosas \$ 6.9k
- AGUAS**
Agua natural / gas \$ 6.9k
Agua San Pellegrino 550 \$ 12.9k
Agua San Pellegrino 750 \$ 16.9k
Acqua Panna 550 \$ 12.9k
Acqua Panna 750 \$ 16.9k
- JUGOS**
Jugos en agua \$ 8.9k
Jugos en leche \$ 9.9k
- Jugo feijoa
Jugo fresa
Jugo guanabana
Jugo lulo
Jugo mango
Jugo mora
Jugo maracuya
Jugo mandarina \$ 9.9k
- LIMONADAS**
Limonada natural \$ 7.9k
Limonada cerezada \$ 8.9k
Limonada hiervabuena \$ 8.9k
Limonada de coco \$ 9.9k
Limonada de la Casa \$ 12.9k
- BEBIDAS CALIENTES**
Café americano amaretto \$ 9.9k
Café americano baileys \$ 9.9k
Café americano \$ 5.9k
Café espresso \$ 5.9k
Café espresso doble \$ 6.9k
Café latte \$ 6.9k
Café macchiato \$ 6.9k
Café moccachino \$ 9.9k
Café nevado \$ 9.9k
- Chocolate \$ 6.9k
Aguapanela \$ 5.9k

- CHEESECAKES 'S**
Maracuya \$ 11.9k
Horneado arequipe \$ 11.9k
Horneado oreo \$ 11.9k
Frutos rojos \$ 11.9k
- DULCES**
Postre de la casa \$ 11.9k
Arroz con leche \$ 11.9k
Fresas con crema \$ 11.9k
Oblea \$ 3.9k
Cujada con melado \$ 11.9k
Merengon \$ 11.9k
- TORTAS**
Sinfonia de chocolate \$ 11.9k
Mousse de arequipe \$ 11.9k
Napoleon \$ 11.9k
Tiramisu \$ 11.9k
Pie de limon \$ 11.9k
Postre Oreo \$ 11.9k
Flan caramelo \$ 11.9k
- HELADOS Y MALTEADAS**
Malteada \$ 14.9k
Malteada de Baileys \$ 20.9k

Cocteles & Cervezas

- COCTELES PREMIUM**
Cabeza jabali \$ 32.9k
Long island ice tea \$ 32.9k
Piña colada \$ 32.9k
Coctel de la Casa Limonada de la casa + Hendricks \$ 37.8k
- CERVEZAS**
Poker \$ 8.9k
Aguila \$ 8.9k
Aguila Zero \$ 8.9k
Club Colombia Negra - Roja - Rubia \$ 8.9k
- Heineken \$ 11.9k
Corona \$ 11.9k
Stella artois \$ 11.9k
Erdinger sin alcohol \$ 21.9k
Erdinger dunkel \$ 26.9k
Erdinger weissbier \$ 26.9k
Erdinger pikantus \$ 28.9k
- Duvel \$ 25.9k
Floris framboise \$ 25.9k
- Grolsch \$ 16.9k
Liefmans fruitesse \$ 19.9k
Innis gunn \$ 19.9k
Gulden draak \$ 26.9k
- Hofbra dunkel - 500ml \$ 26.9k
Hofbra original - 500ml \$ 26.9k
- Delirium nocturnum \$ 28.9k
Delirium tremens \$ 28.9k
- Paulaner dunkel \$ 26.9k
Paulaner salvator \$ 26.9k
Paulaner sin alcohol \$ 32.9k
- Brewdog elvis \$ 26.9k
Brewdog punk \$ 26.9k

Licores

- AGUARDIENTES**
Néctar \$ 129.9k
Antioqueño \$ 129.9k
- BOTELLA**
\$ 129.9k
- MEDIA**
\$ 75.9k
- TRAGO**
\$ 14.9k
- RON**
Viejo de caldas \$ 130.9k
Bacardi \$ 144.9k
Zacapa \$ 309.9k
- WHISKY**
J.W. Red Label \$ 152.9k
Old Parr 500ml \$ 161.9k
Old Parr 750ml \$ 254.9k
Chivas 12 Años \$ 249.9k
Buchanans 12 \$ 249.9k
Buchanans 18 \$ 299k
Jack Daniels \$ 199.9k
- VODKA**
Smirnoff \$ 143.9k
Absolut \$ 152.9k
Grey goose \$ 253.9k
- TEQUILA**
Jose Cuervo \$ 164.9k
Don Julio - Blanco \$ 275.9k
Don Julio - Reposado \$ 279.9k
Herradura \$ 279.9k
- GINEBRA**
Gordons \$ 157.9k
Tanqueray \$ 198.9k
Tanqueray ten \$ 299.9k
Hendricks \$ 283.9k
London \$ 16.9k

- El exceso de alcohol es perjudicial para la salud, Ley 30 de 1986 Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad Ley 124 de 1994**
- Reservas:**
318 716 07 14
Siguenos en Redes:
@casabravaresaurante
Visitanos:
Km. 4.5 vía la Calera, Bogotá
www.casabrava.com.co

casabrava

Restaurante - Bar
 "Vive la Experiencia Casabrava"

Restaurante - Bar
 "Vive la Experiencia Casabrava"