

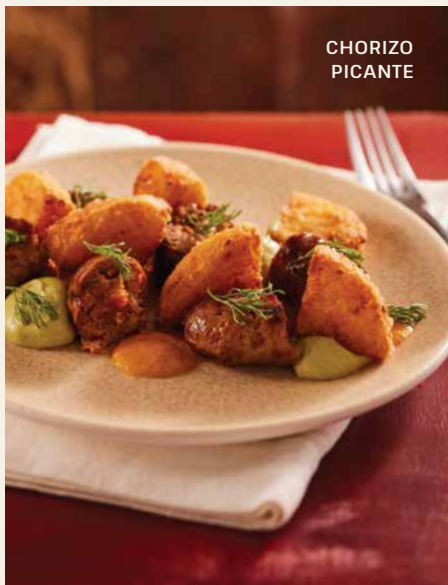
SAGAL®

G GLUTÉN

V VEGETARIANO

N NUECES

ENTRADAS



CHORIZO PICANTE

MORCILLA CON PAPAS CRIOLLAS ROTAS

Morcillas a la parrilla, papas criollas rotas, terminadas con emulsión de cilantro y albahaca.

\$18.900

QUESO ASADO CON MERMELEDA DE TOMATES

Queso asado a la parrilla, mermelada de tomates y jengibre, aceite de cilantro y albahaca frita.

\$25.900



CHICHARRONES

CARPACCIO SAGAL

Carpaccio de res, vinagreta de limón y panela, queso fresco, achiras, mix de lechugas y pimienta negra molida.

G

\$27.000

CHORIZO ANTIOQUEÑO EN GLASEADO DE CERVEZA

Chorizos antioqueños a la parrilla, glaseado de cerveza rubia, arepa de queso en fritura profunda, y cremoso de aguacate.

\$19.400

CHORIZO PICANTE Y CREMOSO DE AGUACATE

Chorizos picantes a la parrilla, cremoso de aguacate, arepa de queso en fritura profunda y salsa criolla a base de hogao.

\$24.900

CHICHARRONES DE MAZORCA

Mazorca en fritura profunda, emulsión de ajo y perejil.

\$16.000

CHICHARRONES CON SALSA CRIOLLA Y CREMOSO DE AGUACATE

Chicharrones con condimento de la casa, salsa criolla, cremoso de aguacate y cilantro.

\$26.800

CHINCHULINES

Chinchulines crocantes con salsa criolla picante, emulsión de cilantro y albahaca.

\$24.900



CARPACCIO



FETTUCCINE AL HUERTO

MORCILLA CON PAPAS CRIOLLAS

CHORIZO ANTIOQUEÑO

BIFE DE CHORIZO CON CHIMICHURRI

BIFE DE PALETA CON MANT. DE PIMIENTAS

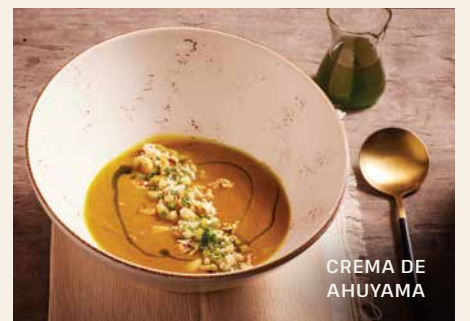
SOPAS

CREMA DE AHUYAMA Y JENGIBRE

Crema de ahuyama y jengibre, manzanas a la parrilla, achiras, queso fresco, cebollín y aceite de cilantro.

G V

\$28.000



CREMA DE AHUYAMA

PARRILLA

TU CORTE VIENE ACOMPAÑADO CON ENSALADA FRESCA, UNA SALSA Y UN ACOMPAÑAMIENTO A TU ELECCIÓN:

MANTEQUILLA DE HIERBAS | MANTEQUILLA DE PIMIENTAS | CHIMICHURRI

Op. 1 PAPAS FRANCESAS TRUFADAS

Op. 2 AREPA FRITA O ASADA

Op. 3 ENSALADA FRESCA

Op. 4 PAPAS CRIOLLAS ROTAS

Op. 5 FETTUCCINE AL BURRO G

Op. 6 PURÉ DE PAPA

CORTES CON HUESO ⌚ 40-45'

TOMAHAWK 800 gr \$132.900

RIB EYE 500 gr \$92.900

T-BONE 500 gr \$92.900

ASADO DE TIRA 400 gr \$59.900

PARRILLA

TU CORTE VIENE ACOMPAÑADO CON ENSALADA FRESCA, UNA Salsa Y UN ACOMPAÑAMIENTO A TU ELECCIÓN:

MANTEQUILLA DE HIERBAS | MANTEQUILLA DE PIMIENTAS | CHIMICHURRI

Op. 1 PAPAS FRANCESAS TRUFADAS

Op. 4 PAPAS CRIOLLAS ROTAS

Op. 2 AREPA FRITA O ASADA

Op. 5 FETTUCCINE AL BURRO 

Op. 3 ENSALADA FRESCA

Op. 6 PURÉ DE PAPA



RIB EYE SIN HUESO CON PAPAS FRANCESAS TRUFADAS



SUPREMA DE POLLO

PUNTA DE ANCA CON MANT. DE HIERBAS

TOMAHAWK

LOMO DE CUADRIL

CHORIZO PICANTE

QUESO ASADO CON MERMELADA DE TOMATES

COSTILLAS DE CERDO EN BBQ

CORTES SIN HUESO

RIB EYE SIN HUESO	250 gr	\$55.900
	350 gr	\$65.900
BIFE DE CHORIZO	250 gr	\$58.400
	350 gr	\$69.400
BIFE DE PALETA	250 gr	\$51.900
	350 gr	\$61.900
BABY BEEF	200 gr	\$65.900
	300 gr	\$76.900
PUNTA DE ANCA	250 gr	\$69.900
	350 gr	\$82.900
BIFE DE CUADRIL	300 gr	\$49.900
LOMO DE CUADRIL	300 gr	\$55.900
LOMO DE ENTRAÑA	250 gr	\$44.900
ASADO DE VACÍO	350 gr	\$50.900
BONDIOLA DE CERDO	300 gr	\$44.900
MIXTO DE LA CASA	300 gr	\$51.900

OTROS FUERTES



SHORT RIB

COSTILLAS DE CERDO EN BBQ DE PANELA Y NARANJA

Costillas de cerdo cocidas en sus jugos por 14 horas, glaseada con salsa BBQ de panela y naranja, papas criollas rotas y mix de lechugas.

\$56.900

SHORT RIB CON SALSAS DE CHIMICHURRI

Costilla de res cocida en sus jugos por 24 horas terminada a la parrilla, puré de papa cremoso, mix de lechugas y chimichurri.

\$58.900

SOBREBARRIGA CRIOLLA

Sobrebarriga cocida por 16 horas, salsa criolla, puré de papa cremoso y mix de lechugas.

\$52.900

HAMBURGUESA TRIBUTO

Carne de res madurada a la parrilla, queso holandés, pan brioche artesanal, tocineta crocante, vegetales frescos y salsa cremosa de tomates asados y pimentón.

\$50.900



HAMBURGUESA TRIBUTO

SUPREMA DE POLLO CON MANTEQUILLA DE LIMÓN

Pechuga de pollo a la parrilla, mantequilla de hierbas y limón, papas criollas rotas y mix de lechugas.

\$42.900

SALMÓN A LA PARRILLA

Salmón a la parrilla con cremoso de aguacate, puré de papa cremoso y mix de lechugas.

\$62.900

ADICIONES

PURÉ DE PAPAS	\$12.900	PAPAS CRIOLLAS ROTAS	\$9.800
AREPA FRITA	\$9.800	FETTUCCINE AL BURRO 	\$14.800
ENSALADA FRESCA	\$8.800	PAPAS FRANC. TRUFADAS	\$12.900

MANTEQUILLA DE HIERBAS MANTEQUILLA DE PIMIENTAS	\$3.200
CHIMICHURRI	\$3.200

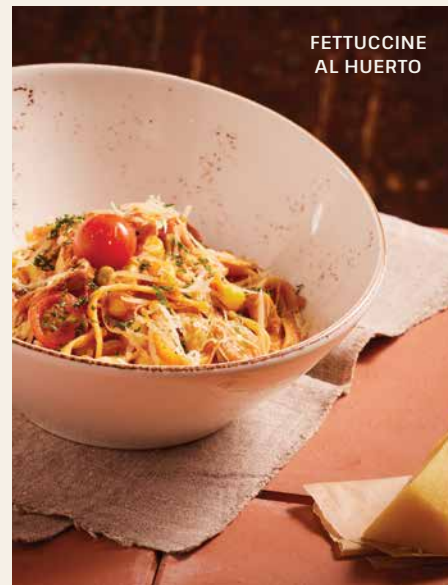


SOBEBARRIGA
SALSA CRIOLLA

FETTUCCINE AL HUERTO

Fettuccine salteado con portobellos, tomates cherry, cebolla roja, arveja y mazorca tierna, puré de tomates frescos, crema de leche, y queso paipa.

(G) (V)	\$36.900
CON BIFE DE PALETA	\$52.900
CON POLLO	\$48.900



FETTUCCINE
AL HUERTO

ENSALADA DE LA CASA

Mix de lechugas, manzana a la parrilla, portobellos salteados, queso paipa, queso fresco, semillas de calabaza, y vinagreta de reducción de balsámico.

(V)	\$30.900
CON BIFE DE PALETA	\$46.900
CON POLLO	\$42.900

POSTRES

BREADPUDDING CON SALSA DE AREQUIPE Y CRUMBLE

Breadpudding, salsa de arequipe, salsa de chocolate semi amargo, crema montada y crumble crocante de especias.

(G)	\$17.900
-----	----------

TORTA HÚMEDA DE RON CON SALSA DE CHOCOLATE, SALSA DE VAINILLA Y MANÍ

Torta bañada con almíbar de ron Flor de Caña, salsa de chocolate semi amargo, salsa de vainilla, maní tostado, y crocante de jengibre.

(G) (N)	\$14.900
---------	----------

MERENGÓN DE FRUTOS ROJOS

Merengue francés, salsa de frutos rojos, salsa de vainilla, frutos rojos frescos, y crema montada.

\$15.900

FLAN DE CARAMELO CON SALSA A ELECCIÓN

Flan de caramelo, salsa de arequipe o crema montada, y crocante de jengibre.

(G)	\$16.900
-----	----------

PIE DE LIMÓN

Copa de pie de limón, cremoso y curd de limón, galleta de pie y merengue francés.

(G)	\$16.900
-----	----------



FLAN DE
CARAMELO

PIE DE
LIMÓN

TORTA HÚMEDA
DE RON

MERENGÓN
DE FRUTOS ROJOS

BREADPUDDING

CÓCTELES

CARAJILLO	\$22.000	GIN & TONIC TANQUERAY	\$44.9000
MARGARITA	\$34.800	NEGRONI	\$29.000
MARGARITA FRESA	\$34.800	BRULÉ	\$36.800
MARGARITA COCO	\$34.800	TINTO DE VERANO	\$32.000
MOJITO	\$34.800	SANGRÍA BLANCA COPA	\$25.000
GINGER MULE	\$38.000	SANGRÍA TINTA COPA	\$25.000
GIN & TONIC GORDON'S	\$36.800	SANGRÍA JARRA	\$140.000

CÓCTELES DE AUTOR

UVA DE VERANO	\$36.000
---------------	----------

Vodka Absolut, vino blanco, uva verde y limón.

GIN PASSION TANQUERAY	\$44.900
-----------------------	----------

Ginebra Tanqueray, jengibre, maracuyá, hierbabuena, y cerveza de jengibre.

GIN PASSION GORDON'S	\$36.800
----------------------	----------

Ginebra Gordon's, jengibre, maracuyá, hierbabuena, y cerveza de jengibre.

MOJITO DE LULO	\$34.800
----------------	----------

Ron Bacardi, trozos de lulo, azúcar morena, hierbabuena fresca y soda.



CHICHARRONES

ENSALADA
DE LA CASA

LOMO DE
ENTRAÑA

ASADO DE TIRA
CON CHIMICHURRI

SOBEBARRIGA
CRIOLLA

CARPACCIO

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO	\$5.200	MACCHIATO	\$5.200
LATTE	\$6.800	CAPUCCINO	\$6.800
ESPRESSO	\$4.200	AGUA AROMÁTICA	\$5.800

POUSSE CAFÉ

AMARETTO DISARONNO	\$22.800	COINTREAU	\$25.800
--------------------	----------	-----------	----------

BEBIDAS FRÍAS



SODAS
ARTESANALES

AGUA EN BOTELLA	\$7.200
GASEOSA	\$8.900
LIMONADA NATURAL	\$7.800
LIMONADA DE COCO	\$11.800
ZUMO DE LIMÓN	\$3.400
JUGOS NATURALES EN AGUA	\$9.800

CERVEZAS IMPORTADAS

CORONA EXTRA	\$14.800
STELLA ARTOIS	\$14.800
HEINEKEN	\$14.800

CERVEZAS NACIONALES

AGUILA	\$10.900
AGUILA LIGHT	\$10.900
CLUB COLOMBIA (DORADA, ROJA, NEGRA)	\$10.900
AGUILA CERO	\$10.900
SERVICIO MICHELADA	\$3.400

SODAS

LIMÓN Y JENGIBRE	\$9.900
SANDÍA Y LIMÓN	\$9.900
FRUTOS ROJOS Y ALBAHACA	\$9.900
MARACUYÁ Y HIERBABUENA	\$9.900

VINOS

VINOS ESPAÑOLES

	BOTELLA	MEDIA	COPA
ENATE CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT	\$190.000		\$32.000
RAMÓN BILBAO CRIANZA TEMPRANILLO	\$134.000	\$78.000	\$22.800
FINCA RESALSO TEMPRANILLO	\$190.000		
ANDEN DE LA ESTACIÓN MUGA TEMPRANILLO, GARNACHA	\$190.000		
PAGO DE CAPELLANES TEMPRANILLO	\$240.000		
MARQUÉS DE VARGAS RESERVA TEMPRANILLO, GARNACHA	\$290.000		
MUGA VIURA MALVASIA	\$190.000		
ENATE CHARDONNAY	\$190.000		\$32.000
RAMÓN BILBAO VERDEJO	\$134.000		\$22.800
ENATE ROSADO - CABERNET SAUVIGNON	\$190.000		\$32.000

VINOS ARGENTINOS

	BOTELLA	MEDIA	COPA
LAS MORAS MALBEC	\$106.000	\$62.000	\$22.800
LAS MORAS ORGÁNICO MALBEC	\$128.000		\$22.800
LA CELIA RESERVA MALBEC	\$150.000	\$114.000	
LAS MORAS BLACK LABEL MALBEC	\$190.000		
LAS MORAS BARREL SELECT MALBEC	\$132.000		
LAS MORAS CHARDONNAY	\$106.000		\$22.800
LAS MORAS ORGÁNICO CHARDONNAY	\$128.000		\$22.800
LAS MORAS SYRAH ROSE	\$106.000		\$22.800

LICORES

COGNAC

	BOTELLA	MEDIA	COPA
COGNAC HENNESSY			\$42.000

WHISKY

JOHNNIE WALKER			
• SELLO ROJO	\$180.000	\$120.000	\$18.000
• SELLO NEGRO	\$340.000	\$230.000	\$34.000
OLD PARR 12 AÑOS 750ml	\$340.000		\$34.000
• 500ml		\$260.000	
BUCHANAN'S			
• DELUXE 12 AÑOS	\$380.000	\$250.000	\$38.000
• 18 AÑOS	\$640.000		\$64.000

GINEBRA

TANQUERAY	\$380.000		\$38.000
GORDON'S	\$240.000		\$24.000

VODKA

ABSOLUT	\$280.000	\$160.000	\$28.000
---------	-----------	-----------	----------

TEQUILA

JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$360.000		\$36.000
TEQUILA JIMADOR			
• CRISTALINO	\$360.000		\$36.000
• REPOSADO	\$250.000		\$25.000
DON JULIO REPOSADO	\$620.000		\$62.000
DON JULIO 70	\$680.000		\$68.000

AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO SIN AZÚCAR	\$140.000	\$95.000	\$14.000
NECTAR AZUL SIN AZÚCAR	\$120.000	\$76.000	\$12.000

RON

FLOR DE CAÑA			
• 12 AÑOS	\$360.000		\$36.000
• 18 AÑOS	\$480.000		\$48.000
ZACAPA AMBAR	\$340.000		\$34.000

MÁS DE SAGAL

CARNES PARA PREPARAR EN CASA

Llévate la esencia de nuestro sabor. Encuentra nuestras carnes en puntos de venta, o a través de:
WWW.SAGAL.COM.CO
WHATSAPP: 312 - 522 9277

CURSOS DE ASADOS

¡Vuélvete un experto en Carnes Maduradas! Pregunta por la próxima fecha disponible (cupos limitados). También en **SAGAL.COM.CO**

