

SAGAL.

MENÚ

TRADICIÓN FAMILIAR
DESDE 1998**EXPERTOS
EN CARNES****NUEVAS – SODAS –**

LIMÓN Y JENGIBRE	\$7.200
FRUTOS ROJOS	\$7.200
SANDÍA Y LIMÓN	\$7.200
MARACUYÁ Y HIERBABUENA	\$7.200

EXPERTOS EN CARNES

Nuestra Agroganadera San Pedro selecciona novillos de cruces entre Bos Indicus y Bos Taurus, cebados en pasturas naturales y manejados con prácticas de bienestar animal. Contamos con nuestra propia planta de producción certificada, Cialta, garantizando alimentos seguros y nutritivos. Esta integración nos permite ofrecer productos con los más altos estándares de calidad bajo la experiencia Sagal.

En el paladar, nuestras carnes brindan inconfundible sabor, excelente terneza y jugosidad incomparable.

– BEBIDAS –

Agua en Botella.....	\$7.200
Gaseosa.....	\$8.900
Jugo de Mandarina.....	\$9.800
Jugos naturales en agua.....	\$9.800
Limonada Natural.....	\$7.800
Limonada de Coco.....	\$11.800
Té Hatsu 400 ml.....	\$14.800
Zumo de Limón.....	\$3.400

CERVEZAS NACIONALES

Águila.....	\$10.900
Águila Light.....	\$10.900
Club Colombia.....	\$10.900
(Dorada, roja y negra)	
Servicio Michelada.....	\$3.400

CERVEZAS IMPORTADAS

Corona Extra.....	\$14.800
Stella Artois.....	\$14.800
Heineken.....	\$14.800

CERVEZAS SIN ALCOHOL

Águila Zero (sin alcohol).....	\$10.900
--------------------------------	----------

POUSSÉ CAFÉ

Amaretto Disaronno.....	\$22.800
Cointreau.....	\$25.800
Baileys.....	\$20.800

BEBIDAS CALIENTES

Americano.....	\$5.200
Latte.....	\$6.800
Espresso.....	\$4.200
Macchiato.....	\$5.200
Capuccino.....	\$6.800
Agua aromática.....	\$5.800

– ENTRADAS –**MORCILLA**

Cinco morcillas cóctel acompañadas con papa criolla.....\$23.900

CHORIZO PICANTE

Dos chorizos artesanales de carne de res y cerdo con un ligero toque picante, acompañados con arepa.....\$22.900

CHORIZO TIPO ANTIOQUEÑO

Dos chorizos de carne de res y cerdo acompañados con arepa.....\$17.800

CHINCHULINES

250 grs. de chunchullo de res, acompañado con papa criolla.....\$24.900

CHICHARRÓN

200 grs. de tocino carnudo acompañado con arepa.....\$24.900

QUESO PARRILLERO

125 grs. de un delicioso queso a la parrilla con un ligero toque de orégano y aceite de oliva.....\$25.900

SOPA DE LA CASA

Sopa de vegetales con brunoise de bife de paleta.....\$20.800

– 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. Acompañada de papas a la francesa.

\$49.900**– OTROS PLATOS –****POLLO EN SALSA****DE CHAMPIÑONES 300 grs.**

Pechuga de pollo a la parrilla, bañada en salsa de champiñones.....\$50.900

SALMÓN A LA PARRILLA 200 grs.

Filete de salmón asado a la parrilla con sal gruesa, acompañado de vegetales salteados.....\$62.900

ENSALADA CÉSAR

Variedades de lechugas frescas con crotones de pan, queso parmesano y salsa césar.

Clásica.....\$36.900

Con pollo.....\$48.900

– POSTRES –**TIRAMISÚ**

Delicioso postre italiano elaborado con Mascarpone BelGioioso, galleta italiana,

cocoa Lök y café Juan Valdez\$20.200

CHEESECAKE DE AREQUIPE

Exquisito cheesecake de arequipe elaborado con queso crema Philadelphia,

con un fondo crujiente de galletas y achiras\$18.800

MOUSSE DE CHOCOLATE

Cremoso mousse de chocolate semiamargo, con centro de Chocorramo\$14.600

COPA DE HELADO

Cremoso helado de vainilla acompañado de salsa de chocolate.....\$13.800

Acompañe nuestra parrilla con ensalada de vegetales y un acompañamiento a su gusto.

— ACOMPAÑAMIENTOS —

Arepa.....	\$8.200
Banano en almíbar.....	\$11.800
Croqueta de yuca.....	\$9.600
Papa en cascós.....	\$11.800
Puré de papa.....	\$9.800
Papa salada.....	\$6.800
Papa a la francesa.....	\$11.800
Patacón.....	\$8.800
Patacón con hogao.....	\$10.800
Papa sour cream.....	\$12.800

— ADICIONES —

Ensalada de Vegetales.....	\$8.800
Vegetales salteados.....	\$11.800
Papa criolla.....	\$13.800
Sour cream.....	\$7.800
Salsa de champiñones.....	\$14.800
Hogao.....	\$3.800
Queso.....	\$8.800
Salsa al vino.....	\$14.800

NUESTRA PARRILLA

— EL TÉRMINO —

A

Azul: Ligeramente asado sobre la parrilla, la temperatura en su interior oscila entre 45°C y 47°C.

M

Medio: Conservando sus jugos al interior, la temperatura oscila entre 50°C y 52°C.

P

A Punto: El color de la carne y sus jugos son de un rosado intenso, con una temperatura de 60°C.

3/4

La carne alcanza su mayor punto de cocción con una temperatura en su interior de 70°C.

— CORTES DE RES CON HUESO —

TOMAHAWK — 800 grs.

Corte que se caracteriza por forma de hacha, proviene del bife ancho. Ideal para compartir (2 personas).

.....\$132.900

T-BONE 500 grs.

Corte que se caracteriza por su hueso en forma de T. En éste se puede disfrutar la ternera del lomo y el sabor de la chata.

.....\$90.900

RIB EYE STEAK 500 grs.

Corte de la parte alta de la chata unida al hueso del costillar. Excelente marmoreo, ternera, sabor y jugosidad

.....\$90.900

ASADO DE TIRA 400 grs.

Corte que se obtiene a través de un corte transversal de las cinco primeras costillas de la res. Excelente sabor y marmoreo.

.....\$57.900

— CORTES DE RES —

ENTRECÔTE

Corte de la parte anterior de la chata. No contiene grasa de cobertura y se caracteriza por su excelente marmoreo.

250 grs.\$52.900

350 grs.\$63.900

BIFE DE CUADRIL 300 grs.

Corte de la cadera de la res. Se caracteriza por su sabor y ternera

.....\$47.900

LOMO DE CUADRIL 300 grs.

Dos medallones de lomo de cuadril. Excelente sabor, ternera y jugosidad.....

.....\$53.900

BIFE DE PALETA

Corte que se obtiene de la paleta del cuarto delantero. Se caracteriza por su ternera, sabor y jugosidad

250 grs.\$49.900

350 grs.\$59.900

LOMO DE ENTRAÑA 250 grs.

Corte delgado que se caracteriza por su excelente sabor y jugosidad

.....\$42.900

FILET MIGNON 200 grs.

Dos medallones de lomo de res rodeados con tocina ahumada y acompañados con salsa de champiñones.

.....\$82.800

BIFE DE CHORIZO

Corte de la chata que se caracteriza por su cobertura de grasa, sabor, ternera y jugosidad.

250 grs.\$55.900

350 grs.\$66.900

ASADO DE VACÍO 350 grs.

Corte abdominal. Se caracteriza por su excelente sabor y jugosidad.

.....\$48.900

MIXTO DE LA CASA 300 grs.

150 grs. de lomo de cuadril y 150 grs. de bondiola steak de cerdo.

.....\$49.900

PUNTA DE ANCA

Corte de la parte superior del anca. Se caracteriza por su cobertura de grasa y excelente jugosidad.

250 grs.\$68.900

350 grs.\$80.900

BABY BEEF

Lomo de res. Se caracteriza por su suavidad y jugosidad.

200 grs.....\$63.900

300 grs.....\$74.900

— CORTES DE CERDO —

COSTILLA DE CERDO

En salsa de maracuyá.

300 grs.....\$45.800

600 grs.....\$69.200

COSTILLA DE CERDO BBQ

Costilla de cerdo marinada en salsa BBQ.

300 grs.....\$53.800

600 grs.....\$74.800

BONDIOLA STEAK 300 grs.

Corte de la parte anterior del lomo de cerdo, acompañada de salsa de maracuyá.

Excelente sabor y ternera.....\$43.900

—
EN
SAGAL
CREEMOS EN LA
CALIDAD, EN CONTAR
NUESTRO OFICIO.
EN LA AMABILIDAD
Y EN LA FAMILIA.
CREEMOS EN
LOS PRODUCTOS
COLOMBIANOS,
EN EL RESPETO Y
EN LA HONESTIDAD.

—
S
—

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, INDÍQUELE A LA PERSONA QUE LO ATIENDE SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA O NO INCLUIDO EN LA FACTURA O INDÍQUELE EL VALOR QUE QUIERE DAR COMO PROPINA. EN ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LOS DINEROS RECOGIDOS POR CONCEPTO DE PROPINA SE DESTINAN ÚNICAMENTE A RECONOCER EL TRABAJO DE LAS PERSONAS QUE HACEN PARTE DE LA CADENA DE SERVICIO. EN CASO DE QUE TENGA ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRO DE LA PROPINA, COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA DE ATENCIÓN AL CIUDADANO DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO: 601 5 92 04 00 EN BOGOTÁ O PARA EL RESTO DEL PAÍS LÍNEA GRATUITA NACIONAL: 018000-910165, PARA QUE RADIQUE SU QUEJA. TAMBIÉN PUEDE RADICARLA A TRAVÉS DEL CORREO CONTACTENOS@SIC.GOV.CO ESCRIBIENDO EN EL ASUNTO O TEXTO DEL CORREO -QUEJA COBRO DE PROPINA-