



PARRILLA

Colanta[®]

Bocagrande



Entradas

TOCINO SALPIMENTADO

200 g de tocino salpimentado acompañado de arepa media tela y una rodaja de limón.

CHORIZO DE ANTAÑO A LA PARRILLA

Chorizo de antaño Colanta a la parrilla, acompañado de una papa tipo americano y arepa tipo media tela.

QUESO ASADO COLANTA

250 g de queso asado Colanta acompañado de rodaja de tomates frescos y confitura de maracuyá.

\$24.000

\$19.000

\$14.400



CHICHARRÓN FRITO

200 g de chicharrón acompañado de arepa media tela y una rodaja de limón.

PROVOLETA

Rodaja de queso provolone Colanta sellado al sartén acompañado de chimichurri y rodaja de pan tostado.

PICADA DE MORCILLA Y CHORIZO CON TERNERA

2 chorizos con ternera y dos morcillas picadas, acompañada de arepa tipo media tela, papa al vapor y una rodaja de limón.

\$24.000

\$19.000

\$20.100

*Las preparaciones de parrilla son finalizadas con chimichurri.

Parrilla de Cerdo

COSTILLA DE CERDO ST LOUIS

400 g de corte premium de jugosa costilla de cerdo bañada en salsa de la casa (a base de BBQ y tamarindo), acompañada de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela y ensalada fresca.

\$48.000

CHULETA DE CERDO

200 g de chuleta de cerdo, acompañada de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela con queso y ensalada fresca.

\$39.000

MEDALLONES DE LOMO DE CERDO

200 g de solomito de cerdo y papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela con queso y ensalada fresca.

\$39.000



LOMO SALTEADO DE CERDO

200 g de solomito de cerdo, vegetales salteados y arroz, acompañado con papas a la francesa.

\$39.000

PUNTA DE ANCA DE CERDO

280 g de punta de anca de cerdo premium, acompañada de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela con queso y ensalada fresca.

\$39.000

SOLOMITO DE CERDO

280 g de punta de solomito de cerdo a la parrilla, acompañada de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela con queso y ensalada fresca.

\$31.000

Imagen de referencia

Imagen de referencia

*Las preparaciones de parrilla son finalizadas con chimichurri.



Parrilla de Res

CHURRASCO

\$48.000

280 g de churrasco de res madurado, acompañado de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela con queso y ensalada fresca.

PUNTA DE ANCA RES

\$48.000

280 g de punta de anca de res madurada, acompañada de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela con queso y ensalada fresca.

SOLOMITO DE RES

\$53.000

280 g de punta de solomito de res madurado, acompañado de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela con queso y ensalada fresca.

*Las preparaciones de parrilla son finalizadas con chimichurri.

Picadas

PICADA ESPECIAL PARA 2 PERSONAS

Mix de proteína de res y de cerdo, chorizo y morcilla de aproximadamente 500 g, acompañada de papa según elección (francesa, al vapor o puré) y arepa tipo media tela.

\$72.000

PICADA ESPECIAL PARA 4 PERSONAS

Mix de proteína de res y de cerdo, chorizo y morcilla de aproximadamente 900 g, acompañada de papa según elección (francesa, al vapor o puré) y arepa tipo media tela.

\$148.000



Imagen de referencia

*Las preparaciones de parrilla son finalizadas con chimichurri.

Comidas Rápidas



Imagen de referencia

HAMBURGUESA PREMIUM

150 g de carne artesanal mixta condimentada (80% res, 20% cerdo) a la parrilla, pan de hamburguesa, queso doble crema Colanta, tocineta seleccionada Colanta preparada en salsa de la casa a base de BBQ, lechuga fresca y tomate fresco.

\$36.000

SALCHIPAPAS

200 g de papa tipo francesa y 90 g de salchicha XL Colanta seleccionada.

\$14.000

CHUZO DE CERDO

200 g de chuzo de lomo de cerdo, acompañado de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela y ensalada fresca.

\$32.000

CHUZO DE RES

200 g de chuzo de solomo extranjero de res, acompañado de papa según elección (francesa, al vapor o puré), arepa tipo media tela y ensalada fresca.

\$32.000

PULLED PORK

250 g de papas artesanales con 150 g de jugosa y tierna carne de bondiola de cerdo y queso.

\$29.000

SÁNDUCHE SENCILLO

Pan tipo danés, crema agria, queso crema, una tajada de queso doble crema Colanta, una tajada de jamón seleccionado Colanta, una tajada de mortadela seleccionada Colanta, lechuga fresca y rodajas de tomate fresco.

\$9.000

*Las preparaciones de parrilla son finalizadas con chimichurri.

Pastas

ESPAGUETI BOLOÑESA

Pasta con salsa tradicional a base de carne molida y tomate.

\$37.000

PASTA A LA CARBONARA

Pasta salteada en salsa Alfredo con tocineta.

\$37.000



Imagen de referencia



PARRILLERAS

• Colanta •



SANJUANERA

\$32.100

150 g de carne de res, queso de búfala finas hierbas Colanta, tocineta Colanta, tomate, cogollo europeo. Pan brioche artesanal de preferencia.



MERECUMBÉ

\$28.600

150 g de carne de res, queso holandés Colanta, salsa gold, tocineta Colanta, cogollo europeo, tomate y cebolla. Pan brioche artesanal de preferencia.

VALLENATA

\$29.700

150 g de carne de res, fondue de quesos Colanta, aros de cebolla, tocineta Colanta y cogollo europeo. Pan brioche artesanal de preferencia.



CARRILERA

\$29.700

150 g de torrenzano con acevichado, queso asado, cogollo europeo. Pan brioche artesanal de preferencia.



Elige

+ PAPAS EN CASCOS, FRANCESAS
O CRIOLLAS AL PEREJIL

Elige

PAN BRIOCHE BLANCO
PAN BRIOCHE AJONJOLÍ
PAN BRIOCHE PARMESANO
PAN BRIOCHE TOMATE SECO Y FINAS HIERBAS

Todas nuestras hamburguesas incluyen opción de papas según elección



PARRILLERAS
Colanta

CUMBIA

\$28.600

150g de carne de res y tocino, queso Monterey Jack Colanta, tocineta Colanta, tomate y cogollo europeo. Pan brioché artesanal de preferencia.



Imagen de referencia



Imagen de referencia

BAMBUCO

\$28.600

150 g de costilla BBQ, con ajonjolí, queso asado, rúgula y cogollo europeo. Pan brioché artesanal de preferencia.

MAPALÉ

\$29.700

150 g de carne vegetariana a base de champiñón, queso holandés Colanta, cebolla blanca caramelizada, chocrut, cogollo europeo y tomates secos.

Pan brioché artesanal de preferencia.



Imagen de referencia

TROPICAL

\$32.100

150 g de mezcla de varios cortes de carne de res, queso cheddar Colanta, cebolla caramelizada, tocineta Colanta y cogollo europeo. Pan brioché artesanal de preferencia.



Imagen de referencia



Imagen de referencia

SABANERA

\$24.200

140 g de pechuga de pollo apanada, queso Monterey Jack Colanta, zanahoria caramelizada y aromatizada, rúgula y cogollo europeo. Pan brioché artesanal de preferencia.

Elige

+ PAPAS EN CASCOS, FRANCESAS
O CRIOLLAS AL PEREJIL

Elige

PAN BRIOCHE BLANCO
PAN BRIOCHE AJONJOLÍ
PAN BRIOCHE PARMESANO
PAN BRIOCHE TOMATE SECO Y FINAS HIERBAS

Todas nuestras hamburguesas incluyen opción de papas según elección

Malteadas

FRESA	\$12.000
OREO	\$12.000
AREQUIPE	\$12.000

Deléitate con la cremosidad de nuestras malteadas Recanto, disponibles en una variedad de sabores irresistibles de helado Colanta, chantillí y salsas. ¡Una explosión de sabores!



Imagen de referencia

Obleas

UN TOPPING	\$4.000
TRES TOPPINGS	\$5.500
CINCO TOPPINGS	\$7.800

OPCIONES TOPPINGS

- Queso blanco Colanta.
- Leche condensada Colanta.
- Arequipe Colanta.
- Crema de leche Colanta.
- Salsa de mora.



Imagen de referencia



Postres

EXPLOSIÓN DE COCO

Láminas crocantes de coco caramelizado acompañado de helado de vainilla Colanta.

\$12.000

CHEESE CAKE DE FRUTOS ROJOS

Base de galleta cubierta con una suave y cremosa mezcla de queso crema Colanta, acompañado de una reducción de frutos rojos.

\$12.000

Bebidas

LIMONADA CEREZADA

Vaso 16 Oz.

\$6.800

LIMONADA DE COCO

Vaso 16 Oz.

\$6.800

LIMONADA NATURAL

Vaso 16 Oz.

\$6.800

JUGO EN AGUA

Vaso 16 Oz (mango, mora, mandarina, maracuyá, fresa y guanábana).

\$6.800

JUGO EN LECHE

Vaso 16 Oz (mango, mora, mandarina, maracuyá, fresa y guanábana).

\$8.000

JUGO MANDARINA COLANTA

Botella x 250 ml.

\$2.800

Botella x 500 ml.

\$4.450

JUGO NARANJA COLANTA

Botella x 250 ml.

\$2.150

Botella x 500 ml.

\$3.600

AGUA MONTEFRÍO

Botella x 600 ml (con gas y sin gas).

\$1.600

PULPY COLANTA

Botella x 300 ml (mora, mango y maracuyá).

\$2.450

TAMPICO PET

Botella x 500 ml (naranja).

\$2.750



Imagen de referencia

TAMPICO

Botella x 330 ml (naranja).

\$1.850

COCA COLA

Botella x 250 ml.

\$2.200

Botella x 400 ml.

\$3.500

Botella x 600ml

\$5.100

COCA COLA ZERO

Botella x 250 ml.

\$2.400

Botella x 400 ml.

\$5.100

CERVEZA CLUB COLOMBIA

Lata x 330 ml (dorada, negra, roja).

\$8.000

SODA LYCHEE

\$14.000

SODA GULUPA

\$14.000

SODA PANELA Y JENGIBRE

\$14.000

SODA SANDÍA

\$14.000

Adiciones

CHIMICHURRI ARTESANAL	\$2.000
SOUR CREAM	\$2.000
TOCINETA	\$3.300
ZUMO DE LIMÓN	\$2.500
ENSALADA DE LA CASA	\$6.000
PAPAS A LA FRANCESA	\$6.600
PAPA AL VAPOR	\$3.300
PURÉ DE PAPA CREMOSO	\$6.600
QUESO DOBLE CREMA	\$3.300
QUESO MADURADO	\$6.000
CARNE DE HAMBURGUESA	\$9.000



heaven & arena







PARRILLA

Colanta[®]

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.
Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. Ley 24 de 1994.
Línea de servicio al cliente: 01 8000 94 41 41
www.colanta.com

  @mercolanta_oficial