



EL MURÓ

Pub & Restaurant

Especial del Mes

ENTRADA

ENSALADA CAPRESE Nuevo

Suave queso de búfala sobre una delicada base de salsa napolitana, acompañado de tomates cherry confitados y hojas frescas de albahaca.

FUERTE

SALMÓN EN SALSA A LA TOSCANA Nuevo

Salmón cocinado a fuego lento en cremosa salsa toscana, acompañado de pasta en salsa de espinaca y un toque fresco de perejil.

BEBIDA

Copa de vino, cerveza, gaseosa, jugos naturales o limonada

+

POSTRE

\$78.000



Calle 59 # 10 - 21, Chapinero Central



+57 311 484 2753



@elmurobytheatron

HORARIO: De Jueves a Sabado desde las 7pm hasta la 12am

EL MURO

Pub & Restaurant

EL QUE COME SOLO...

Entradas

ENSALADA CAPRESE

Suave queso de búfala sobre una delicada base de salsa napolitana, acompañado de tomates cherry confitados y hojas frescas de albahaca.

\$19

CAUSA DE SALMÓN

Base de aguacate, coronada con salmón triturado en salsa de mostaza con semillas, decorada con brotes frescos y delicados toques de pimienta rosada.

\$18

CROQUETAS DE MAR

Combinación de: anillos de calamar, camarón, salmón y palmitos apanados en panko acompañado de salsa artesanal de la casa

\$25

CARPACCIO DE RES

Láminas finas de res curada, bañadas en salsa de mostaza con semillas, acompañadas de rúgula fresca y tomates cherry, con sutiles notas de pimienta rosada.

\$32

NACHOS CLASICOS *Para compartir (2 Personas)*

**Totopos de maíz con queso cheddar, guacamole, pico de gallo y crème sure.

\$20

CEVICHE DE CHICHARRÓN

Fusión única de sabores y texturas que despierta tus sentidos. Preparado con trozos crujientes de chicharrón, marinados en una refrescante leche de tigre infundada con jengibre y un toque de pimentón. Acompañado de cebolla morada en juliana.

\$26

CEVICHE DE CAMARONES EL MURO

Camarones en combinación de mezclas caribeñas acompañadas de mango en julianas.

\$26

BOCADOS DE CHANCHITO

Deliciosos chicharrones de cerdo previamente sazonados, acompañados de arepa blanca a la plancha y limón fresco.

\$26

PORKYS *Para compartir (2 Personas)*

Papas a la francesa bañadas en salsa de queso y tocineta crocante.

\$26

NACHOS *Para compartir (2 Personas)*

**Totopos de maíz con queso cheddar, guacamole, pico de gallo y crème sure.

\$33

Opciones: Carne, Mixto ó Pollo

Acompañantes

LA FORTY NINE

Papa a la francesa

\$9

LA PISCINA

Papas en cascos rústicas.

\$10

ENSALADA DEL HUERTO

Lechugas crespas frescas, acompañadas de tomates cherry, aceitunas, palmitos y maíz tierno.

\$10

valores en miles de pesos \$

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado al momento de solicitar la cuenta.

EL MURO

Pub & Restaurant

Platos Fuertes

Carnes

PICADA EL MURO *Para compartir (2 Personas)*

180 grs de pechuga, 180 grs de carne de res, 180 grs de carne de cerdo, chorizo sta rosano, 4 piezas de alitas, pimentón, cebolla cabezona a la plancha, cascots de papa con paprika (ó ensalada de la casa) y ají.

\$52

LOMO EN SALSA DE VINO TINTO *Nuevo*

Lomo fino de res bañado en reducción de vino tinto, acompañado de vegetales frescos y puré de papa cremoso gratinado.

\$52

FILET MIGNON

Lomo de ternera envuelto en tocineta a la pimienta bañada en reducción de vino tinto acompañada de vegetales salteados con puré de papa y el toque secreto de la casa.

\$49

SOLOMILLO DEMIGLASE

Corte de lomo fino de res marinado y horneado sobre pasta fetuccini.

\$49

Aves

PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE QUESOS

Pechuga de pollo grillé en salsa de tres quesos (paipa, mozzarella y doble crema), crema de leche y vino blanco; Acompañado de papas a la francesa ó ensalada de la casa.

\$33

PECHUGA A LA PARMESANA *Nuevo*

Pechuga rellena con tomates frescos, montada sobre salsa napolitana y gratinada con queso tipo mozzarella y parmesano, acompañada de pasta en salsa cremosa de espinaca.

\$36

ENSALADA DE LA CASA

Filete de pechuga montado sobre vegetales frescos acompañada de vinagreta de maracuyá.

\$27

Pescados

SALMÓN A LA TOSCANA

Salmón sellado a las finas hierbas bañado en salsa cremosa de yogurt griego, tomate cherry y aceitunas. Acompañado de pasta fetuccini.

\$49

ENSALADA DE SALMÓN

Salmón a la plancha montado sobre vegetales frescos acompañada de vinagreta de maracuyá.

\$37

SALMÓN EN SALSA A LA TOSCANA *Nuevo*

Salmón cocinado a fuego lento en cremosa salsa toscana, acompañada de pasta en salsa de espinaca y un toque fresco de perejil.

\$49

Pastas

LASAGNA MIXTA

Lasagna servida mitad de pollo con champiñones en salsa blanca y la otra mitad de carne en salsa bolognesa

\$38

PASTA MAR Y TIERRA

Fetuccini en salsa cremosa de camarón, anillos de calamar y pollo con toques picantes

\$39

PASTA MAR

Fetuccini en salsa cremosa de camarón y anillos de calamar con toques picantes

\$36

PASTA TIERRA

Fetuccini en salsa cremosa de pollo con toques picantes

\$32

PASTA BOLOGNESE

Espagueti en salsa de tomates frescos y carne molida especiada con la receta del chef

\$33

PASTA CARBONARA

Espagueti en salsa cremosa con pollo y tocineta especiada con la receta del chef

\$33

Postres

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Soufflé horneado con centro líquido de chocolate

\$18

TIRAMISÚ

Postre de origen italiano con láminas de bizcochuelo empapadas en café con licor alternadas con crema.

\$17

LEMON PIE

Mousseline de limón sobre una base de galleta con merengue italiano flameado

\$17

Sandwiches

PARA DEJARTE APRETUJADO

ARTESANALES

BUSETA

Pechuga de pollo, salsa teriyaki, cebolla roja, queso mozzarella, pimenton, lechuga, ajonjolí, salsa de la casa, en pan blanco blando.

\$25

ROPA VIEJA

Carne de res desmenuzada con hogado, tomates frescos, cortes finos de lechuga, queso mozzarella, salsa de la casa, en pan blanco blando.

\$25

CONVIÉRTEL@S EN COMBO

+ papas a la francesa + gaseosa

+\$13

A la's chino

UNA MACHERA

Alitas de pollo bañadas en salsa teriyaki y semillas de ajonjolí

Piezas
x8 x12

\$25

\$29

CHÉVERES

Alitas de pollo al horno bañadas en salsa BBQ.

Piezas
x8 x12

\$25

\$29

CHICANERAS

Alitas de pollo al horno bañadas en salsa miel mostaza.

Piezas
x8 x12

\$25

\$29

Por favor tenga en cuenta que en nuestra cocina manejamos ingredientes como harina de trigo, soya, lácteos, huevos, maní, nueces y otros ingredientes que pueden producir alergias. Si usted tiene alguna restricción alimentaria, indíquelo y haremos lo posible por atender su solicitud.

Hamburguesas

UN PECADO CAPITAL

ARTESANALES

LA CAPITALINA

180grs de carne de cerdo y chorizo, pan de finas hierbas, tocineta, queso mozzarella, lechuga, mango, tomate, cebolla y champiñones asados.

\$28

LA ROLA

180grs de filete de pechuga de pollo a la plancha, pan de finas hierbas, mango, tomate a la parrilla, cebolla caramelizada, pepinillos, lechuga, queso mozzarella y hierbabuena.

\$26

LA SANTAFE

180grs de carne de res, pan de finas hierbas, queso mozzarella, manzana, lechuga, tomate y cebolla grillé.

\$26

CONVIÉRTEL@S EN COMBO

+ papas a la francesa + gaseosa

+\$13

Wraps

SON MUY SALUDABLES

SALITRE

Cerdo en cubos, piña, pimentón, salsa teriyaki, ajonjolí, cebolla salteada, queso mozzarella, lechuga y salsa ranch recubiertos en tortilla.

\$25

CAMPÍN

Julianas de pechuga de pollo a la plancha, tortilla, tomate, cebolla caramelizada, lechuga, queso mozzarella y salsa ranch.

\$25

valores en miles de pesos \$

Bebidas

Limonada de coco \$12 Limonada de hierbabuena \$10 Limonada natural \$8	Jugos Naturales Frutos Rojos, Frutos Amarillos, Mango, Maracuyá. EN AGUA \$10 EN LECHE \$11	Redbull \$13 -Energy Drink - Sugar Free - Editions Redbull Twist \$19 Redbull, Frutas maceradas, limón y Soda Gaseosa vaso 330 ml \$5 Pepsi, Manzana, Colombiana, Soda, 7Up. Agua Tónica \$7 Botella de Agua \$7
 Café Americano y expresso \$7	Vapeador \$35 VEEV^{now}	Cigarrillos \$18 paq. \$11 med.

Cervezas

TU CERVEZA MICHELADA POR SOLO \$1.000 ADICIONALES

MILLER LITE Lata 300 ml

Cerveza americana tipo pilsener con 4,2% de contenido de alcohol y color rubio brillante. Su sabor es ligero y efervescente con notas de malta balanceadas y poco amargor.

\$10

HEINEKEN Lata 300ml

Heineken® es una cerveza Premium dorada tipo lager con un suave sabor amargo y un aroma equilibrado de lúpulo. Desde 1873 hasta la fecha Heineken® conserva la misma calidad, principios e ingredientes. Heineken® se fermenta en el fondo de tanques horizontales, lo que la hace más clara, pura y durable.

\$10

valores en miles de pesos \$

Licores y Vinos

Whisky

	Botella	Media	Shots
WHISKY GRANT'S.....	\$180		\$18
WHISKY JACK DANIEL'S #7 & JENESEE HONEY.....	\$250	\$ 150	\$25
WHISKY THE MACALLAN 12 AÑOS SHERRY OAK CASK.....	\$580		

Vodka

ABSOLUT.....	\$195	\$ 120	\$19
ABSOLUT / MANDRIN, RASPBERRY.....	\$195		\$19

Tequila

TEQUILA JIMADOR REPOSADO 100% AGAVE.....	\$195		\$19
TEQUILA PATRON REPOSADO 100% AGAVE	\$370		

Ginebra

BOMBAY SAPPHIRE PREMIUM.....	\$260		\$26
------------------------------	-------	--	------

Ron

BACARDI AÑEJO.....	\$ 130		\$ 13
BACARDI LIMON.....	\$ 130		\$ 13

Aguardiente

NECTAR VERDE CLUB.....	\$ 120	\$ 75	
NECTAR AZUL SIN AZÚCAR.....	\$ 120	\$ 75	

Otros

JAGGERMAISTER.....	\$195		\$19
--------------------	-------	--	------

Vinos

LEYENDA VINO TINTO 
Cabernet Sauvignon Syrah

Bot Copa
\$69 \$15

LEYENDA VINO BLANCO
Cabernet Sauvignon Blanc

\$69 \$15

LEYENDA VINO ROSÉ
Cabernet Syrah

\$69 \$15

VINO BLANCO ESPUMOSO
TIPO CHAMPAGNE



JP CHENET ROSE DRY

Bot

\$120

valores en miles de pesos \$

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

Cocktails

Nuevo PENICILLIN WHISKY JACK DANIELS HONEY, TEQUILA JIMADOR, PELLETIER DE JENGIBRE, ZUMO DE LIMÓN	
Nuevo CANTINA MARGARITA DE LULO TEQUILA JIMADOR, ALMIBAR DE LULO, ZUMO DE LIMÓN, MACERADO	
Nuevo Jäger 69 JÄGERMEISTER, HIERBABUENA, ZUMO DE LIMÓN, GRANADINA Y SODA	
RED TROPICAL AGUARDIENTE NECTAR VERDE, GRANADINA, ZUMO DE LIMÓN Y SODA	
CANTINA MARGARITA TEQUILA JIMADOR, TRIPLE SEC, ZUMO DE LIMÓN, RODAJA DE LIMÓN	
GIN TONIC GINEBRA GREENALL'S, AGUA TÓNICA, CASCOS DE LIMÓN	
MOJITO BARÚ RON BACARDI CARTA BLANCA, ZUMO DE LIMÓN, HIERBABUENA, AZÚCAR Y SODA	
MOJITO MANDARINA BACARDI MANDARINA, ZUMO DE LIMÓN, HIERBABUENA, CASCOS DE MANDARINA MACERADOS, AZÚCAR Y SODA	
THEATRON VODKA SKY, BLUE CURACAO, ZUMO DE LIMÓN Y 7UP	
VIRGIN SAN FRANCISCO ZUMO DE NARANJA, JUGO DE PIÑA, GRANADINA, RODAJA DE FRUTA	

VALOR

\$ 30

\$ 30

\$ 30

\$ 25

\$ 25

\$ 25

\$ 25

\$ 25

\$ 25

\$ 16

Sin Alcohol

Happy Hour

TODOS LOS JUEVES Y VIERNES DE 7:00 PM A 10:00 PM

2x1

EN NUESTROS COCTELES
JAGER69, RED TROPICAL, GIN TONIC, MOJITO BARÚ Y THEATRON

valores en miles de pesos \$

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.



EL MURÓ

Pub & Restaurant

RESERVAS



+57 311 484 2753

valores en miles de pesos \$



Calle 59 # 10 - 21, Chapinero Central



@elmurobytheatron

HORARIO: De Jueves a Sabado desde las 7pm hasta la 12am

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado al momento de solicitar la cuenta.