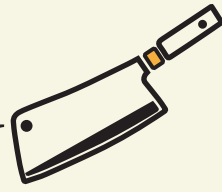


MENÚ



Alto Corte nace a partir de una fusión de cocinas y corrientes culinarias. Resultando los mejores sabores, olores y texturas de casas de asados, cocina mediterránea y local.

ENTRADAS

CHORIZO ARGENTINO \$40.000 Chorizo argentino artesanal acompañado de mini palitos de yuca frita y suero costeño.	CEVICHE DE MARISCOS \$49.000 Mixtura de mariscos, cebolla, salsa de pescado, cilantro.
PAPAS TRUFADAS CON LOMO \$43.000 Papas a la francesa delgadas, tiras de lomo fino, alioli trufado, miel levemente picante y queso parmesano.	CHICHARRONCITOS \$39.000 Chicharrones acompañados de mini palitos de yuca frita.
	CEVICHE PERUANO \$49.500 Dados de pescado fresco, cebolla roja, cilantro, maíz, limón y aceite de oliva.

En honor a nuestro APELLIDO

Aquí compartimos la pasión por un buen corte de carne

BABY BEEF (300gr) \$66.000 Lomo fino asado a las brasas. -Corte magro-	PUNTA DE ANCA (300gr) \$79.000 Corte de res jugoso con gran marmoleado acompañado de mantequilla de finas hierbas.
BIFE DE CHORIZO AMERICANO (350gr) \$71.000 Lomo ancho asado a las brasas. -Corte con porcentaje de grasa-	PICANHA CAB (350gr) \$112.000 Corte de res Certified Angus Beef
RIBEYE (300gr) \$79.000 Corte de res jugoso con gran marmoleado acompañado de mantequilla de finas hierbas.	TOMAHAWK (700gr) \$130.000 Corte de res premium

Ensalada del día + acompañamiento a elección: cayeye/puré de papa/yuca frita/papa a la francesa

BROCHETA Rodizio 550 GR

Punta de anca, entrañita, Ribeye, Picanha CAB, Lomo fino y Bife americano \$121.000

Ensalada del día + acompañamiento: papa casco

IDENTIFICA LOS SÍMBOLOS!

SELECTA DEL CHEF
Carne premium colombiana con tecnología americana.

CERTIFIED ANGUS BEEF
Carne premium americana

Entrecôte De Paris

Cortes seleccionados en tradicional salsa francesa Café de Paris

ENTRECOTE DE PARIS \$82.500 Entrecote jugoso con gran marmoleado bañado en salsa café de Paris, acompañado de papas francesas.	ENTRECOTE DE PARIS (SOLOMILLO) \$68.000 Lomo fino bañado en salsa café de Paris, acompañado de papas francesas.
--	---

Esta salsa contiene nueces

ESPECIALIDADES DE LA CASA

PECHUGA (300gr) \$56.000 Pechuga de pollo asada a las brasas bañada en la salsa de tu preferencia.	FILET MIGNON (300gr) \$70.000 Medallones de lomo fino en salsa de champiñones y tocineta crujiente.
COSTILLAS A LA BBQ (500gr) \$69.000 Costilla tierna de cerdo ahumada a las brasas y bañada en salsa BBQ de la casa	SOLOMILLO A LA ITALIANA (300gr) \$70.000 Medallones de lomo fino con queso mozzarella fundido y salsa napolitana.
STEAK PIMIENTA (300gr) \$69.000 Medallón de lomo fino en salsa de pimienta. -Ligeramente picante-	TRIO DE SOLOMILLOS (300gr) \$72.000 3 medallones de lomo fino bañados en salsa de queso azul, miel mostaza y salsa de pimienta.
LOMO SALTADO AL ESTILO AC (200gr) \$63.000 Julianas de lomo fino, tomate, cebolla, crema de leche, salsa de soya y cilantro.	FUSIÓN DE SOLOMILLO (300gr) \$70.000 Medallones de lomo fino en salsa queso azul y vino tinto.
SOLOMILLO EN SALSA DE TAMARINDO (300gr) \$69.000 Medallones de lomo fino bañados en salsa de tamarindo y guindilla. -Ligeramente picante-	SOLOMILLO EN RISOTTO (200gr) \$67.000 Medallones de lomo fino bañados en salsa de vino tinto acompañado de risotto de hongos.



Ensalada del día + acompañamiento a elección: cayeye/puré de papa/yuca frita/papa a la francesa

BROCHETAS

BROCHETA DE POLLO (250gr) \$60.000 Medallones de pechuga de pollo bañados en salsa BBQ, pimentón y cebolla asado a las brasas.	BROCHETA ALTO CORTE (500gr) \$80.000 Medallón de salmón, pesca del día, langostino, lomo fino, lomo de cerdo y pechuga, pimentón y cebolla asado a las brasas. Acompañado de arroz cremoso de camarón.
BROCHETA DE LOMO (250gr) \$68.000 Medallones de lomo fino, pimentón y cebolla asado a las brasas.	

Ensalada del día + acompañamiento a elección: cayeye/puré de papa/yuca frita/papa a la francesa

Recomendación del Chef

Pide tu corte a punto, es decir, de medio a 3/4, de esta manera disfrutarás de una carne jugosa con excelente sabor y textura

ARROCES

ARROZ CREMOSO DE CAMARÓN \$65.000 Camarones, maíz tierno, crema de leche y cilantro.	ARROZ CREMOSO DE MARISCOS \$69.000 Camarón, pulpo, calamar, langostino y mejillones.
--	--

¡Ten en cuenta que! Estos arroces son cremosos con una textura semejante al risotto.

CALDERITO BOWL \$66.000

Arroz de coco con mixtura de mariscos (150gr), lomo fino en teriyaki de maracuya (150gr) cubos de yuca frita y aguacate.

PASTAS

PASTAS TRES QUESOS \$59.000 Fusión de queso cheddar, mozzarella, holandés y queso crema. Adición de pechuga de pollo +12.000	PASTAS MARINERAS \$69.000 Mixtura de frutos del mar. -Pídelas en salsa blanca o al ajillo-
PASTAS ALTO CORTE \$69.000 Lomo fino en reducción de vinagre balsámico acompañado de pastas rojas con mixtura de mariscos.	

Acompañadas de pan fresco artesanal



PESCADOS Y MARISCOS

PESCA EN FINAS HIERBAS \$70.000 Filete de tu preferencia, mezcla de especias, mantequilla, vino blanco.	SALMÓN MIEL MOSTAZA(300gr) \$70.000 Filete de salmón en miel mostaza antigua.
PESCA EN MIXTO MARINERO \$79.000 Filete de tu preferencia, calamar, camarón, pulpo, cebolla blanca, pimentón y vino blanco.	SALMÓN CAMELIZADO (300gr) \$70.000 Filete de salmón sobre cama de cebolla caramelizada y champiñones en reducción de vinagre balsámico.
FILETE DUQUESA (200gr) \$75.000 Filete de pesca blanca, tocineta, tomate parrillados y queso mozzarella bañado en salsa de camarones y coronado con costra de queso parmesano, acompañado de patacones.	FESTIVAL DE MARISCOS \$78.000 Mixtura de mariscos en salsa de casuela acompañada de arroz de coco y patacones. Plato disponible los días sábados y domingo

COMBINACIONES

PICAJA ALTO CORTE \$72.000 Chorizo argentino, morcilla, pechuga, lomo ancho, chicharrón, patacones y mini palitos de yuca. -Proteínas picadas-
--

MENÚ INFANTIL

BABY LOMO \$43.000 Lomo fino asado a las brasas, papas a la francesa.	BABY POLLO \$40.000 Pechuga asado a las brasas, papas a la francesa.
---	--

HAMBURGUESA

UNIC BURGER (150gr) \$47.000
Pan broche, 165 gramos de carnes Angus certificada, cebollitas al vino, queso americano, doble tocineta, alioli. -Incluye papas francesas-

Plato disponible a partir de las 5:30 PM

BEBIDAS

CÓCTELES

MARGARITA DE LYCHEE \$37.000	MARGARITA DE COROZO/ MARACUYA \$32.000
MARGARITA DE FRESA \$30.000	MARGARITA TRADICIONAL \$30.000
MOJITO CLÁSICO \$26.000 Preparado con Bretaña	MOJITO DE FRESA \$27.000 Preparado con Bretaña
MOJITO DE LULO \$28.000 Preparado con Bretaña.	



CERVEZAS

HEINEKEN \$12.000	CLUB COLOMBIA \$11.000
SOL \$11.000	STELLA ARTOIS \$13.500
3 CORDILLERAS \$14.000	

PARA TERMINAR

POSTRES

ENYUCADO & HELADO \$15.000 Enyucado de bocadillo con helado de vainilla	FLAN DE AREQUIPE \$14.000
CHOCO PISTACHO \$21.000 Budin de chocolate negro con crema de pistacho y pistacho salado	

CAFÉ

TINTO/AMERICANO \$6.000

JUGOS NATURALES

LIMONADA DE COCO \$15.000	LIMONADA CEREZADA \$14.000
LIMONADA HIERBABUENA \$14.000	MANDARINA-COROZO-MARACUYA \$13.000
FRESA-MORA-LULO \$12.000 <small>Opciones individuales</small>	LIMONADA NATURAL \$9.000
LIMONADA DE LYCHEE \$17.000	PATILLA \$12.000

AGUAS FRESCAS

LULO & HIERBABUENA \$16.000	MARACUYA \$15.000
FRUTOS ROJOS \$16.000	PATILLA & LIMÓN \$15.000

Bebidas levemente gasificadas



VINOS

VINO TINTO "LA MESA DE DON ALFONSO" \$130.000 Pregunta por nuestra disponibilidad de cepas	VINO TINTO "LA MESA DE DON ALFONSO" \$130.000 Pregunta por nuestra disponibilidad de cepas
--	--

JARRA DE TINTO DE VERANO \$100.000
Vino tinto carmenere

ADICIONALES

CAYEYE \$13.000	PURÉ DE PAPA \$13.000
PALITOS DE YUCA \$10.000	PAPAS A LA FRANCESA \$10.000
ENSALADA DE LA CASA \$10.000	

ALTO CORTE

@altocorte.co