SAGAL
Tributo
A LA CARNE

MENÚ

Somos expertos en hacerle un homenaje a la buena carne. Bienvenidos a Sagal Tributo a la carne.

**Arancinis* de Morcilla

N NUECES G GLUTEN V VEGETARIANO

ENTRADAS

Croquetas de Chorizo Picante G

Croquetas de chorizo picante, puré de papa criolla y paprika, emulsión de hogao y aceite de cilantro

/ $28.000 /

Arancinis de Morcilla G

Arancinis rellenos de cremoso de morcilla y queso mozzarella, crema de albahaca, suero costeño y rábanos laminados

/ $28.000 /

Tartare de Res G

Crudo de res, crema de aguacate, mostaza dijon, cilantro, jugo de limón y crostinis de pimienta, cilantro, jugo de limón y *crostinis* de pimienta

/ $29.000 /

Tostadas de *Mahi Mahi*

Tostadas crocantes de maíz, crudo de *mahi* marcado a la parrilla, ensaladita criolla con echalotes, pimentón y cilantro, suero costeño y salsa de maracuyá y panela

/ $27.000 /

Carpaccio de Res G N

Carpaccio de res, cremoso de pimentón, echalotes encurtidas, marañón garrapiñado, ensaladita de verdes, láminas de queso Paipa y *crostinis* de pimienta

/ $29.000 /

Bone Marrow (tuétano de res) G

Tuétanos de res asados en su hueso, ralladura de cítricos y perejil, ensaladita de verdes y *crostinis* de pimienta

/ $28.000 /

Chicharrón Glaseado

Chicharrón crocante de cerdo, glaseado de panela, ajo, pasta de ají y limón, supremas de naranja, y aceite de cilantro

/ $30.000 /

Chinchulines

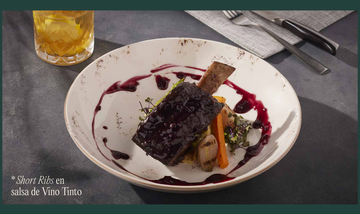
Chinchulines crocantes con ají criollo de pimentones rostizados, y emulsión de limón, cilantro y suero costeño

/ $25.000 /

**Croquetas de Chorizo Picante*

**Bone Marrow*

**Tartare* de Res



Short Ribs en salsa de Vino Tinto

PLATOS FUERTES

Short Ribs en salsa de Vino Tinto

Costilla de res cocida en sus jugos por 24 horas, reducción de vino tinto, panela y balsámico, puré de papas de la Sabana, espárragos y echalotes a la parrilla

/ $60.900 /

Ossobuco de Res a la Criolla G

Ossobuco braseado de res, salsa de tomates rostizados y vino blanco, ralladura de cítricos, *fettuccine* salteado en mantequilla, perejil y pimienta negra

/ $64.900 /

Costillas de cerdo en salsa BBQ y guayaba G

Costilla de cerdo cocida en sus jugos por 14 horas, glaseada con salsa BBQ de guayaba y terminada a la parrilla, puré de papas de la Sabana, zucchinis y echalotes a la parrilla

/ $60.900 /

Rabo de Toro en reducción de Vino Tinto

Rabo de toro cocido en sus jugos por 24 horas, reducción de vino tinto, panela y balsámico, puré de papas de la Sabana, echalotes a la parrilla y ensaladita de germinados

/ $60.900 /

Pollo Rostizado

Medio pollo cocido en sus jugos por 6 horas y terminado al horno, puré de papas de la Sabana, echalotes y cítricos a la parrilla, y ensaladita de germinados

/ $54.900 /

Mahi Mahi en salsa de limón y mantequilla

Filete de *mahi mahi* marcado a la parrilla, puré de papas de la Sabana, espárragos, zucchinis y emulsión de limón, panela y mantequilla avellanada

/ $62.900 /

Fettuccine al Huerto G V

Fettuccine salteado con portobellos, espárragos, cebolla y tomates cherry, puré de tomates frescos, crema de leche y vino blanco, y aceite de albahaca

/ $40.900 /

con bife de paleta

/ $56.900 /

con *mahi mahi*

/ $59.900 /

Ensalada de temporada V N

Mezcla de verdes, escabeche de portobellos, tomaticos cherry, marañón tostado, láminas de queso Paipa, y aderezo de vino tinto

/ $34.900 /

con bife de paleta

/ $50.900 /

con *mahi mahi*

/ $53.900 /

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.

HAMBURGUESA

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

CARNES A LA PARRILLA

Todos nuestros cortes asados a la parrilla tienen 21 días de maduración en húmedo, y son servidos con un acompañamiento y una salsa a su elección.

CON HUESO

Tomahawk – 800 grs	$134.900
Rib-eye – 500 grs	$96.900
T-bone – 500 grs	$96.900

SIN HUESO

Medallones de Lomo de Res	$69.900 200 grs	$79.900 300 grs
Bife de Paleta de Res	$54.900 250 grs	$64.900 350 grs
Bife de Chorizo de Res – 250 grs		$59.900
Entrecôte de Res – 250 grs		$58.900
Punta de Anca de Res	$71.900 250 grs	$84.900 350 grs

SALSAS

Vino tinto y balsámico — $11.900
Reducción de vino tinto, panela y vinagre balsámico

Dijone — $11.900
Crema de mostaza y alcaparras, crema de leche montada, perejil y pimienta

Mantequilla de trufas negras — $11.900
Duxel de setas y trufa negra, mantequilla y pimienta

*T-Bone

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada fresca — $13.900
Mezcla de verdes, aderezo de vino tinto y láminas de queso Paipa

Vegetales a la parrilla — $15.900
Espárragos, zucchinis, zanahorias, berenjenas y echalotes marcados a la parrilla

***Fettuccine* al burro** G — $18.900
Fettuccine salteado con mantequilla, perejil y pimienta

Puré de papas — $17.800
Mezcla de papas de la Sabana, mantequilla y pimienta

Papas trufadas — $18.900
Papas francesas crocantes aromatizadas con trufa negra, queso Paipa y perejil

POSTRES

Breadpudding G

Breadpudding caramelizado, con salsa de arequipe, crema montada y *crumble* crocante de especias

/ $19.900 /

Cuatro leches G

Torta de cuatro leches con merengue suizo flameado, casquitos de guayaba en almíbar con un toque picante, supremas de naranja y fritura de hierbabuena

/ $23.900 /

Crumble de piña a la parrilla G

Rodaja de piña a la parrilla con canela, *crumble* de especias, salsa de caramelo salado y crema montada

/ $16.900 /

Crème brûlée de mocca

Crème brûlée de chocolate y café, crema montada y ralladura de chocolate al 70%

/ $20.900 /

BEBIDAS

Agua en botella	$7.200
Gaseosa	$8.900
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

Stella Artois	$14.800
Corona extra	$14.800
Heineken	$14.800
Club Colombia	$10.900
Águila - Águila Light	$10.900
Águila Zero (Sin alcohol)	$10.900
Servicio michelada	$3.400

BEBIDAS CALIENTES

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

CÓCTELES

Dry Martini	$26.000
Gin Tonic	$28.000
Gin Tonic Bulldog	$45.000
Brulé	$34.000
Lychee Martini	$34.000
Manhattan	$44.000
Margarita	$26.000
Mojito Cubano	$26.000
Gin Fizz	$24.000
Negroni	$28.000
Tinto de verano	$29.000
Moscow Mule	$36.000
Bayas Rusas	$37.000
Vermuth Tributo	$34.000
Cosmo de fresa	$49.000
Carajillo	$20.000
Castizo	$39.000
Sangría Tinta copa	$26.000
Sangría Tinta jarra	$140.000
Sangría Blanca copa	$26.000
Sangría Blanca jarra	$140.000

CHAMPAÑAS Y ESPUMOSOS

Veuve Clicquot Brut		$680.000
Jaume Serra Cava Brut Nature		$110.000
Piccini Venetian Prosseco		$210.000
Navarro Correas Extra Brut		$180.000
Freixenet Cava Carta Nevada		$160.000
Canella Prossecco Extra Dry		$180.000

VINOS ROSADOS

Alma Mora Rosado	Copa	$24.000
Alma Mora Rosado	Botella	$120.000
Flor de Muga Rioja		$410.000
Rivarose Brut		$220.000
Enaté Rosé Cabernet Sauvignon		$210.000
Don Román Brut Rosé		$180.000
Cantina Zaccagnini Montepulciano D'Abruzzo Cerasuolo	Copa	$38.000
Cantina Zaccagnini Montepulciano D'Abruzzo Cerasuolo	Botella	$210.000

VINOS BLANCOS

Las Moras Chardonnay Orgánico	Copa	$24.000
Las Moras Chardonnay Orgánico	Botella	$120.000
La Celia Pioneer Chardonnay		$210.000
Enate Chardonnay		$210.000
Alma Mora Chardonnay	Copa	$24.000
Alma Mora Chardonnay	Botella	$120.000
Navarro Correas Colección Privada Chardonnay		$180.000
Muga Viura Malvasia		$210.000
Melior Reserva Verdejo		$150.000
Escorihuela Gascón Viognier		$180.000
Familia Gascón Torrontés		$180.000
Cantina Zaccagnini Trebbiano D'Abruzzo	Copa	$38.000
Cantina Zaccagnini Trebbiano D'Abruzzo	Botella	$210.000

VINOS TINTOS

Las Moras Reserva Malbec		$135.000
Las Moras Orgánico Malbec	Copa	$24.000
Las Moras Orgánico Malbec	Botella	$120.000
Alma Mora Malbec	Copa	$24.000
Alma Mora Malbec	Botella	$120.000
Mora Negra Malbec-Bonarda		$390.000
La Celia Reserva Malbec		$142.000
La Celia Pioneer Malbec		$200.000
Dada 1 Malbec - Bonarda		$120.000
Dada 2 Merlot		$120.000
Dada 3 Cabernet Sauvignon-Syrah		$120.000
Castillo de Molina Tributo Cabernet Sauvignon		$230.000
1865 Carmenère		$270.000
1865 Cabernet Sauvignon		$270.000
Navarro Correas Gran Reserva Malbec		$390.000
Navarro Correas Colección Privada Malbec		$190.000
Pago de los Capellanes – Ribera del Duero		$280.000
Prado Rey – Ribera del Duero		$220.000
Ramón Bilbao Reserva – Rioja		$260.000
Marqués de Murrieta – Reserva		$380.000
Finca Resalso Emilio Moro		$220.000
Pérez Cruz Syrah		$240.000
Pérez Cruz Grenache		$240.000
Pérez Cruz Gran Reserva Cabernet Sauvignon		$180.000
Pérez Cruz Carmenère		$240.000
Castello di Brolio Chianti Classico		$690.000
Castello di Brolio Casalferro Toscana		$890.000
Brolio Chianti Classico Riserva		$320.000
Val de los Frailes Selección Personal		$730.000
Melior Reserva Ribera del Duero		$150.000
Joffré e Hijas Gran Merlot		$190.000
Joffré e Hijas Premium Malbec		$460.000
Escorihuela Gascón Sangiovese		$180.000
Escorihuela Gascón Malbec		$190.000
Familia Gascón Malbec		$140.000
Cantina Zaccagnini Montepulciano D'Abruzzo	Copa	$38.000
Cantina Zaccagnini Montepulciano D'Abruzzo	Botella	$210.000

WHISKY

The Glenlivet 18 Años Singel Malt
Trago / $95.000 / Botella / $950.000 /

Buchanan´s 18 años
Trago / $58.000 / Botella / $580.000 /

Chivas Regal 18 años
Trago / $60.000 / Botella / $600.000 /

Old Parr 18 años
Trago / $60.000 / Botella / $600.000 /

Johnnie Walker 18 años
Trago / $70.0000 / Botella / $700.000 /

The Macallan Double Cask 12 Años
Trago / $62.000 / Botella / $620.000 /

The Macallan Triple Cask 12 Años
Trago / $56.000 / Botella / $560.000 /

Buchanan´s Master 12 años
Trago / $39.000 / Botella / $390.000 /

Chivas Regal 12 Años
Trago / $30.000 / Botella / $300.000 /

Johnnie Walker Double Black 12 años
Trago / $38.000 / Botella / $380.000 /

Johnnie Walker Sello Negro 12 años
Trago / $30.000 / Botella / $300.000 /

Old Parr 12 años
Trago / $39.000 / Botella / $390.000 /

Singleton 12 años
Trago / $35.000 / Botella / $350.000 /

Johnnie Walker Sello Rojo
Trago / $20.000 / Botella / $190.000 /

BOURBON

Bulleit Bourbon
Trago / $32.000 / Botella / $320.000 /

Jack Daniel's
Trago / $27.000 / Botella / $270.000 /

RON

Ron Zacapa Centenario 23 Años
Trago / $57.000 / Botella / $570.000 /

Ron La Hechicera
Trago / $44.000 / Botella / $440.000 /

Ron Zacapa Ámbar
Trago / $25.000 / Botella / $250.000 /

GINEBRA

Bombay Sapphire
Trago / $24.000 / Botella / $240.000 /

Tanqueray
Trago / $28.000 / Botella / $280.000 /

Tanqueray Ten
Trago / $48.000 / Botella / $480.000 /

Hendrick´s
Trago / $52.000 / Botella / $520.000 /

Bulldog
Trago / $30.000 / Botella / $300.000 /

Beefeater
Trago / $30.000 / Botella / $300.000 /

Beefeater 24
Trago / $45.000 / Botella / $450.000 /

Gordon´s
Trago / $18.000 / Botella / $180.000 /

VODKA

Absolut
Trago / $21.000 / Botella / $210.000 /

Sky
Trago / $16.000 / Botella / $160.000 /

TEQUILA

1800 Reposado
Trago / $42.000 / Botella / $420.000 /

1800 Silver
Trago / $41.000 / Botella / $410.000 /

1800 Cristalino
Trago / $55.000 / Botella / $550.000 /

Maestro Dobel
Trago / $54.000 / Botella / $540.000 /

Don Julio Añejo Reserva
Trago / $56.000 / Botella / $560.000 /

Don Julio Reposado
Trago / $51.000 / Botella / $510.000 /

Centenario
Trago / $22.000 / Botella / $220.000 /

Centenario Añejo
Trago / $33.000 / Botella / $330.000 /

José Cuervo Tradicional
Trago / $30.000 / Botella / $300.000 /

MEZCAL

400 Conejos
Trago / $47.000 / Botella / $470.000 /

COGNAC & BRANDY

Cognac Hennessy V.S.O.P.
Trago / $84.000 / Botella / $840.000 /

Brandy Duque de Alba
Trago / $83.000 / Botella / $830.000 /

AGUARDIENTE

Antioqueño Sin Azúcar
Trago / $14.000 / Botella / $140.000 /

OTROS APERITIVOS Y DIGESTIVOS

Campari Trago / $18.000 /

Cointreau Trago / $26.000 /

Aperol Trago / $17.000 /

Amaretto Disaronno Trago / $23.000 /

Baileys Trago / $21.000 /

MEZCLADORES

Ginger Beer Mil976 / $14.000 /

Tónica Mil976 / $14.000 /

*** LOS PRECIOS INCLUYEN EL 8% DEL IMPUESTO AL CONSUMO NACIONAL.**

* Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del subtotal 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 que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los diversos recipientes por concepto de propina, se destinarán en un 100% a todo el personal involucrado en la cadena de las diferentes áreas de servicio de la compañía. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva disponible en bogotá para atender las inquietudes sobre el tema 300 52 40 o a la línea de atención al ciudadano de la superintendencia de industria y comercio en bogotá 592 04 00 o para el resto del país línea gratuita nacional 018000 910165