

The logo features the word "SAGAL" in a bold, black, sans-serif font. A thick black diagonal slash cuts through the text from the top right to the bottom left. The letters "SAG" are partially obscured by a white rectangular background that is also cut by the diagonal slash.

**SAGAL**®

•  
TRADICIÓN FAMILIAR  
DESDE 1998  
•

**EXPERTOS EN CARNES**

# /\$ MENÚ

## ENTRADAS

<b>MORCILLA</b>	\$23.900
Cinco morcillas cóctel acompañadas con papa criolla	
<b>CHORIZO PICANTE</b>	\$22.900
Dos chorizos artesanales de carne de res y cerdo con un ligero toque picante, acompañados con arepa	
<b>CHORIZO TIPO ANTIOQUEÑO</b>	\$17.800
Dos chorizos de carne de res y cerdo acompañados con arepa	
<b>CHINCHULINES</b>	\$24.900
250 grs. de chunchullo de res, acompañado con papa criolla	
<b>CHICHARRÓN</b>	\$24.900
200 grs. de tocino carnudo acompañado con arepa	
<b>QUESO PARRILLERO</b>	\$25.900
125 grs. de un delicioso queso a la parrilla con un ligero toque de orégano y aceite de oliva	
<b>SOPA DE LA CASA</b>	\$20.800
Sopa de vegetales con brunoise de bife de paleta	



LA COCCIÓN DE NUESTROS CORTES DE RES Y CERDO CON HUESO TOMA UN TIEMPO APROXIMADO DE 45 MINUTOS. RECOMENDAMOS 3/4 COMO TÉRMINO MÁXIMO DE COCCIÓN.

## NUESTRA PARRILLA

- EL TÉRMINO -	<b>(A)</b> Azul: Ligeramente asado sobre la parrilla, la temperatura en su interior oscila entre 45 y 47°C	<b>(M)</b> Medio: Conservando sus jugos al interior, la temperatura oscila entre 50 y 52°C	<b>(P)</b> A Punto: El color de la carne y sus jugos son de un rosado intenso, con una temperatura de 60°C	<b>(3/4)</b> La carne alcanza su mayor punto de cocción con una temperatura en su interior de 70°C
----------------	--	--	--	---

ACOMPÑE NUESTRA PARRILLA CON ENSALADA DE VEGETALES Y UN ACOMPAÑAMIENTO A SU GUSTO

/\$

## CARNE DE RES CON HUESO

**TOMAHAWK – 800 grs** \$132.900  
Corte que se caracteriza por forma de hacha, proviene del bife ancho. Ideal para compartir (2 personas).

**T-BONE – 500 grs** \$90.900  
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.

**RIB EYE STEAK – 500 grs** \$90.900  
Corte de la parte alta de la chata unida al hueso del costillar. Excelente marmoreo, ternera, sabor y jugosidad.

**ASADO DE TIRA – 400 grs** \$57.900  
Corte que se obtiene a través de un corte transversal de las cinco primeras costillas de la res. Excelente sabor y marmoreo

## CARNE DE RES

**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

**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 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

**ASADO DE VACÍO – 350 grs** \$48.900  
Corte abdominal. Se caracteriza por su excelente sabor y jugosidad

**LOMO DE ENTRAÑA – 250 grs** \$42.900  
Corte delgado que se caracteriza por su excelente sabor y jugosidad

**BIFE DE CUADRIL – 300 grs** \$47.900  
Corte de la cadera de la res. Se caracteriza por su sabor y ternera

**LOMO DE CUADRIL – 300 grs** \$53.900  
Dos medallones de lomo de cuadril. Excelente sabor, ternera y jugosidad

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

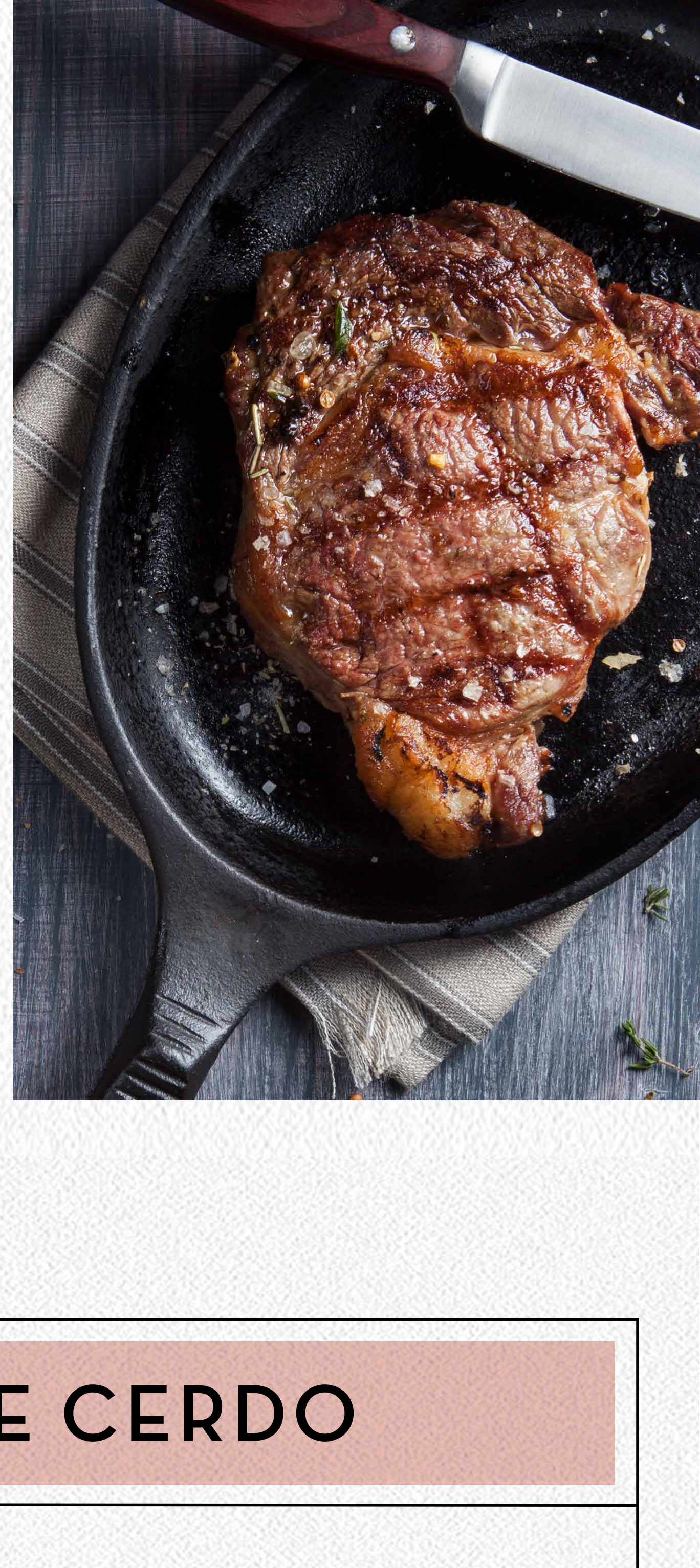
250 grs ..... \$68.900  
350 grs ..... \$80.900

**MIXTO DE LA CASA – 300 grs** \$49.900  
150 grs. de lomo de cuadril y 150 grs. de bondiola steak de cerdo

**FILET MIGNON – 200 grs** \$82.800  
Dos medallones de lomo de res rodeados con tocina ahumada y acompañados con salsa de champiñones

**BABY BEEF**  
Lomo de res. Se caracteriza por su suavidad y jugosidad

200 grs ..... \$63.900  
300 grs ..... \$74.900



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.

## 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** \$43.800  
Corte de la parte anterior del lomo de cerdo, acompañada de salsa de maracuyá. Excelente sabor y ternera.

# OTROS PLATOS

## HAMBURGUESA TRIBUTO

\$49.900

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.



## POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES – 300 grs

\$50.900

Pechuga de pollo a la parrilla, bañada en salsa de champiñones

## SALMÓN A LA PARRILLA – 200 grs

\$62.900

Filete de salmón asado a la parrilla con sal gruesa, acompañado de vegetales salteados

## ENSALADA CÉSAR

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

CLÁSICA ..... \$36.900

CON POLLO ..... \$48.900

**NUESTRAS CARNES TIENEN UN EXCELENTE SABOR, TERNEZA Y UNA JUGOSIDAD INCOMPARABLE.**



# ACOMPAÑAMIENTOS

AREPA ..... \$8.200

BANANO EN ALMÍBAR ..... \$11.800

CROQUETA DE YUCA ..... \$9.600

PAPA EN CASCOS ..... \$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

# POSTRES

TIRAMISÚ ..... \$20.200

Delicioso postre italiano elaborado con Mascarpone BelGioioso, galleta italiana, cocoa Lök y café Juan Valdez

CHEESECAKE DE AREQUIPE ..... \$18.800

Exquisito cheesecake de arequipe elaborado con queso crema Philadelphia, con un fondo crujiente de galletas y achiras

MOUSSE DE CHOCOLATE ..... \$14.600

Cremoso mousse de chocolate semiamargo, con centro de Chocorrano

COPA DE HELADO ..... \$13.800

Cremoso helado de vainilla acompañado de salsa de chocolate

# 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

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

# 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

# VINOS RECOMENDADOS

## – ARGENTINA –

### LAS MORAS

Malbec  
Finca Las Moras, San Juan

**BOTELLA** ..... \$89.900

**MEDIA** ..... \$59.900

**COPA** ..... \$18.800

### LAS MORAS

Chardonnay  
Finca Las Moras, San Juan

**BOTELLA** ..... \$89.900

**COPA** ..... \$18.800

### ALMA MORA

Malbec  
Finca Las Moras, San Juan

**BOTELLA** ..... \$108.000

### LAS MORAS RESERVA

Malbec, Cabernet Sauvignon-Syrah  
Finca Las Moras, San Juan

**BOTELLA** ..... \$124.000

### LAS MORAS BLACK LABEL

Malbec, Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc  
Finca Las Moras, San Juan

**BOTELLA** ..... \$189.000

### LAS MORAS GRAN SYRAH

Blend Bonarda - Malbec  
Finca Las Moras, San Juan

**BOTELLA** ..... \$420.000

## – CHILE –

### MISIONES DE RENGO

Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc  
Viña Misiones de Rengo, Valle de Rapel

**BOTELLA** ..... \$89.900

**COPA** ..... \$18.800

## – ESPAÑA –

### MUGA RESERVA

Tempranillo  
Bodegas Muga, Rioja

**BOTELLA** ..... \$280.000

**MEDIA** ..... \$190.000

## – CHILE –

### TARAPACA' RESERVA

Carmenère, Merlot  
Viña Tarapaca, Valle del Maipo

**BOTELLA** ..... \$124.000

## – ARGENTINA –

### TRAPICHE ROBLE

Malbec  
Maipú, Mendoza

**BOTELLA** ..... \$124.000

### TRAPICHE

Malbec, Merlot  
Mendoza

**BOTELLA** ..... \$89.900

**MEDIA** ..... \$59.900

### DADÁ 1

Blend Bonarda - Malbec  
Finca Las Moras, San Juan

**BOTELLA** ..... \$108.000

### LA CELIA PIONEER

Malbec, Cabernet Sauvignon  
Reserva Finca La Celia, Valle de Uco, Mendoza

**BOTELLA** ..... \$189.000

**MEDIA** ..... \$109.000

# CÓCTELES

**SAGAL** ..... \$44.800

Refrescante mezcla de naranja y albahaca acompañado del sabor del Tequila José Cuervo Tradicional, 100% agave

**MARGARITA** ..... \$34.800

Tradicional margarita elaborado con Tequila José Cuervo Silver

**MARGARITA DE COCO** ..... \$34.800

Margarita con un giro tropical elaborado con Tequila José Cuervo Silver

**MARGARITA DE FRESA** ..... \$34.800

Refrescante margarita de fresa elaborado con Tequila José Cuervo Silver

**MOJILA** ..... \$34.800

La fresca de la hierbabuena con el sabor del Tequila José Cuervo Silver

**MOJITO** ..... \$34.800

Clásico mojito cubano con Ron Havana Club Añejo 3 años

**APPLE MARTINI** ..... \$36.800

Mezcla perfecta del sour apple y el Vodka Absolut

**GIN TONIC TANQUERAY** ..... \$44.900

Ginebra Tanqueray, acompañado de la deliciosa agua tónica Mil 976 Indie

**GIN TONIC GORDONS** ..... \$36.800

Gordons Dry Gin, acompañado de tónica y aromatizado con limón

**BRULÉ** ..... \$36.800

Perfecta infusión de cítricos con canela, brandy y vino

**SANGRÍA COPA** ..... \$19.900

Tinta o blanca

### AGUA TÓNICA

**Agua tónica** ..... \$11.900

**Agua tónica Mil 976** ..... \$15.900

**RECUERDA QUE TENEMOS DISPONIBLES CORTES DE CARNE PREMIUM PARA LLEVAR A LA PUERTA DE TU CASA**

**DOMICILIOS**

**312 5229277**



**TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO NACIONAL AL CONSUMO DEL 8%**

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 08000 910165. PARA QUE RADIQUE SU QUEJA, TAMBIÉN PUEDE RADICARLA A TRAVÉS DEL CORREO CONTACTENO@SIC.GOV.CO ESCRIBIENDO EN EL ASUNTO O TEXTO DEL CORREO: QUEJA COBRO DE PROPINA.



# LICORES

## SANGRÍA

### TINTA O BLANCA

JARRA ..... \$112.000

COPA ..... \$19.900

## APERITIVOS

### CAMPARI

TRAGO ..... \$18.000

### DUBONNET

TRAGO ..... \$18.000

### JEREZ TÍO PEPE

TRAGO ..... \$18.000

## COGNAC

### COGNAC HENNESSY

TRAGO ..... \$36.000

## WHISKY

### SELLO ROJO

BOTELLA ..... \$190.000

MEDIA ..... \$120.000

TRAGO ..... \$20.000

### SELLO NEGRO

BOTELLA ..... \$320.000

MEDIA ..... \$220.000

TRAGO ..... \$32.000

### OLD PARR – 500ml

BOTELLA ..... \$290.000

### OLD PARR – 750ml

BOTELLA ..... \$390.000

TRAGO ..... \$39.000

### BUCHANAN'S 12 AÑOS

BOTELLA ..... \$420.000

MEDIA ..... \$280.000

TRAGO ..... \$42.000

### BUCHANAN'S 18 AÑOS

BOTELLA ..... \$580.000

TRAGO ..... \$58.000

## GINEBRA

### TANQUERAY

BOTELLA ..... \$380.000

TRAGO ..... \$38.000

### GORDONS

BOTELLA ..... \$240.000

TRAGO ..... \$24.000

## VODKA

### ABSOLUT

BOTELLA ..... \$260.000

MEDIA ..... \$150.000

TRAGO ..... \$26.000

## TEQUILA

### JOSÉ CUERVO TRADICIONAL

BOTELLA ..... \$360.000

TRAGO ..... \$36.000

### JOSÉ CUERVO SILVER

BOTELLA ..... \$260.000

TRAGO ..... \$26.000

### JOSÉ CUERVO REPOSADO

BOTELLA ..... \$260.000

TRAGO ..... \$26.000

## AGUARDIENTE

### ANTIOQUEÑO

BOTELLA ..... \$140.000

MEDIA ..... \$80.000

TRAGO ..... \$14.000

### NÉCTAR ROJO

BOTELLA ..... \$110.000

MEDIA ..... \$68.000

TRAGO ..... \$12.000

### NÉCTAR AZUL

BOTELLA ..... \$120.000

MEDIA ..... \$76.000

TRAGO ..... \$14.000

## RON

### VIEJO DE CALDAS

BOTELLA ..... \$150.000

MEDIA ..... \$80.000

TRAGO ..... \$15.000