

ENTRADAS DE NUESTRA PARRILLA

CHINCHULINES ... \$14

Deliciosas Herraduras de chinchulines dorados en nuestra parrilla.

CHORIPAN 69 GAUCHOS ... \$15

Chorizo argentino a la parrilla, pan Chapata, morrones (pimentones) asados y queso mozzarella.

* * COMBO (papa francesa y gaseosa) \$21 *

UBRE ... \$14

Deliciosa tierna por dentro y tostaditas por fuera.

MOLLEJAS DE TERNERA ... \$14

Tiernas y doraditas en nuestra parrilla.

^{HOT} CHORIZO ARGENTINO ... \$9

Chorizo artesanal argentino a la parrilla

PROVOLETA AL HORNO ... \$14

Queso provolone al horno, con tomates californianos secos al sol bañados en aceite de oliva y orégano.

^{NEW} QUESO BRIE FRUTOS ROJOS ... \$27

Queso Brie sellado a la parrilla, bañado en frutos rojos y reducción de ruby oporto.

^{NEW} GAMBAS A LA PARRILLA ... \$24

Gambas marinados en chardonnay argentino, especias, y mantequilla de ajo, parrilladas en su cascaron.

PULPO A LA PARRILLA. ... \$22

Pulpo tierno marinado en chardonnay argentino, especias, mantequilla de ajo, y morrones dulces asados (pimentones) a la parrilla sobre cascos de papa frita.

MORCILLA ARGENTINA ... \$9

Típica morcilla argentina con especias preparada artesanalmente.

MAS ENTRADAS

CACEROLA DE CHAMPIÑONES AL AJILLO ... \$12

Champiñones salteados al ajillo y gratinados al horno con queso mozzarella y parmesano.

^{NEW} CARPPACCIO DE SALMON ... \$18

Carppacio de salmón, pimienta, limón, tomate cherry, rugula y mezcla de quesos madurados.

LANGOSTINOS APANADOS. ... \$22

Deliciosos langostinos apanados con coco rallado, salsa sweet chili, y reducción de balsámico.

CARPACCIO DE LOMO ... \$18

Carppacio de Lomo sellado a la Parrilla con costra de pimienta, rugula, tomate cherry, y mezcla de quesos madurados.

EMPANADITAS 69 GAUCHOS ... \$5

Típicas mini (3) empanadas argentinas preparadas artesanalmente

CÓCTEL DE CAMARON. ... \$18

Clásico cóctel de camarón aromatizado con jengibre.

@69GAUCHOS



CARNES NACIONALES

^{FAT FREE} BABY BEEF ... \$32

Lomo fino abierto, sin grasa, suave y tierno a la parrilla.

MEDALLONES DE LOMO ... \$34

Medallones de lomo sellados a la parrilla bañados en salsa de pimienta/queso azul.

* Adición: Tocineta \$4 *

BIFE CHORIZO/CHURRASCO ... \$32

Corte típico de las parrillas argentinas grueso y lleno de sabor.

* CHURRASCO: Bife Ancho en corte Mariposa a la parrilla. *

^{NEW} BIFE DE PALETA ... \$32

Corte ubicado en la región escapular, jugoso y lleno de sabor.

PUNTA DE ANCA ... \$32

Corte diagonal del cuarto trasero, Lleno de sabor.

^{FAT FREE} BIFE DE LOMO ... \$32

Corte grueso de lomo fino.

CARNES PREMIUM

^{NEW} BIFE DE CHORIZO GAUCHO ... \$38

Corte premium, sacado del lomo ancho su principal característica su ternez y grasa interna.

TAPA DE CUADRIL (TRI-TIP) ... \$48

Corte diagonal del cuarto trasero, Lleno de sabor.

OJO DE BIFE (RIBEYE) ... \$48

Corte importado, Típico en las parrillas Argentinas, Corte grueso del lomo ancho lleno de sabor.

* FRIGORIFICO RIOPLATENSE PREMIUM QUALITY BEEF *

T-BONE STEAK ... \$42

Corte típico en el que puede verse el hueso en forma de T, separando el lomo fino del lomo ancho.

BIFE CHORIZO ANGUS ... \$52

Corte importado, Típico en las parrillas Argentinas, Corte grueso del lomo angosto lleno de sabor.

* FRIGORIFICO RIOPLATENSE PREMIUM QUALITY BEEF *

ASADO DE TIRA (SHORT RIBS) ... \$52

Corte importado, deshuesado con un marmoleo interno de grasa dándole sabor y ternura la carne.

* STERLING SILVER AMERICANO *

ENTRAÑA ... \$58

Corte importado, musculo ubicado en la parte perisférica del diafragma.

TOMAHAWK STERLING SILVER ... \$220

Corte importado americano de carne gruesa compuesta por el hueso de la costilla y el ribeye su nombre proviene de un arma nativa americana en forma de hacha de una sola mano

* Para compartir (3 personas aprox) máximo termino 3/4 *



ACOMPAÑAMIENTOS

Cada uno de nuestros platos viene con uno de los siguientes acompañamientos, adicional valor \$4

PAPA A LA FRANCESA/PAPA CASCO

Crujientes y doraditas.

VERDURAS SALTEADAS

Zukini verde/amarillo, zanahoria, cebolla roja, salteados en mantequilla y pimienta.

PAPA SOUR

Papa de nuestra región bañada con salsa sour, trocitos de tocineta.

PURE DE BERENJENAS ASADAS

Berenjenas rostizadas a la parrilla echas puré.

PURE DE PAPA

Tradicional puré con una capa de mozzarella gratinado.

TOMATES CON MOZZARELLA.

Rodajas de tomate, mozzarella, aceite de oliva, orégano, y parmesano, al horno

ENSALADA DE LA CASA

Mix de lechugas, tomate cherry, palmitos, maíz tierno, aceitunas negras, y tiras de zanahoria.



SAINT LUIS RIBS ... \$36

Costillitas ahumadas a la perfección generosamente bañadas en salsa BBQ.

PORCION COCHINILLO ... \$52

Cochinillo, al horno suave y piel crocante.

CODITO DE CERDO ... \$34

Delicioso codito de cerdo marinado en cerveza negra, coccion lenta sobre nuestras brasas

COCHINILLO ... \$300

Cochinillo entero, jugoso y crocante.

* Para Compartir (6 personas) Pedir con Anticipacion minimo 1 dia antes *

MILANESA DE POLLO/CERDO. ... \$28

Milanesa apanada, queso mozzarella gratinado al horno, bañada en salsa napolitana.

* Pídelas: con tocineta o Jamón ahumado *

POLLO 69 GAUCHOS. ... \$34

Típico pollo deshuesado a la parrillada y marinado con chimichurri y un pequeño toque de limón.

CACEROLA DE VEGETALES A LA PARRILLA ... \$16

Champiñones, Pimentón, Cebolla, y Zukini parrillados a la perfección.



PLATOS 69 GAUCHOS



LANGOSTA A LA PARRILLA ... \$92

Colita de langosta a la parrilla marinada en vino blanco, mantequilla de ajo y especias.

ATUN PARRILLADO ... \$34

Filete de atún sellado a la parrilla marinado en pimienta negra o reducción de balsámico o especias.

TILAPIA A LA FINAS HIERVAS ... \$32

Filete de tilapia a las finas hiervas marinado en mantequilla de ajo y vino blanco.

SALMON A LA PARRILLA ... \$34

Filete de salmón a la Parrilla bañado en reducción de vinagre balsámico.

MAR Y TIERRA ... \$38

Lomo fino a la parrilla, acompañado de gambas salteadas y parrilladas al ajillo.



FETUCCINI ... \$16

Clásico fetuccine en la salsa de tu elección; alfredo o Neapolitana.

* Adiciones \$4: tomates secos, aceitunas negras, jamón ahumado de cerdo, champiñones, o tocineta. ahumada, pollo. *

@69GAUCHOS



CALLE 69A # 10-16 TEL: 2480468 Quinta Camacho

ENSALADAS Y SOPAS

TOMATE A LA PARRILLA ... \$9

Sopa preparada con tomates asados a la parrilla, maíz tierno, y aguacate.

CREMA DE POLLO ... \$9

Crema de Pollo, con trozos de pollo a la parrilla.

CREMA DE CHAMPIÑONES ... \$9

Deliciosa Crema de champiñones salteados.

ENSALADA CARPACCIO LOMO ... \$18

Carpaccio de lomo con rugula, lechugas, champiñones queso mozzarella de de búfala.

ENSALADA CESAR CON POLLO ... \$16

Pechuga de Pollo a la Parrilla con mix de lechugas, tomates cherry, Crotones, queso parmesano y salsa ranch.

ENSALADA 69 GAUCHOS ... \$14

Maíz tierno, lechugas, zanahoria, espinaca, aceitunas negras, palmitos, tomate cherry, mozzarella de búfala, y aguacate.

PARA NIÑOS

MINI NUGGETS DE POLLO ... \$16

Nuggets 100% de lomos de pollo, papa smile, bola de helado

MINI BURGUER ... \$14

Mini burger, deliciosa carne de res a la parrilla, queso mozzarella, cebolla caramelizada, lechuga y tomate, Acompañado de papa Smile y bola de Helado

SANDUCHES Y HAMBURGUESAS

SANDUCHE DE BONDIOLA ... \$14

Bondiola de cerdo ahumada (cabeza de lomo de cerdo) a la parrilla de carbón, marinado con chimichurri, morrones dulces, queso mozzarella, en pan chapata recién horneado.

* COMBO (papa francesa y gaseosa) \$21 *

SANDUCHE DE CHIVITO ... \$16

Clásico sanduche Uruguayo de lomo de res a la parrilla, queso mozzarella, cebolla caramelizada, tocina ahumada, huevo frito, en pan chapata recién horneado.

* * COMBO (papa francesa y gaseosa) \$22.9 *

HAMBURGUESA CLASICA ... \$20

Deliciosa y jugosa 100% carne de res, asada a la plancha, cebolla caramelizada, tocina ahumada, queso mazzarella, lechuga y tomate.

* COMBO (papa francesa y gaseosa) \$25 *

HAMBURGUESA GAUCHA ... \$20

Deliciosa y jugosa 100% carne de res, asada a la plancha, cebolla caramelizada, chorizo argentino, chimichurri, queso mozzarella, lechuga y tomate.

* * COMBO (papa francesa y gaseosa) *

HAMBURGUESA BLUECHEESE ... \$18

Deliciosa y jugosa, 100% carne de res, asada a la parrilla de carbón, tocina ahumada, queso azul fundido, lechuga tomate.

* COMBO (papa francesa y gaseosa) \$25 *

HAMBURGUESA DOBLE CARNE ... \$22

Deliciosa y jugosa 100% carne de res, asada a la parrilla de carbón, cebolla caramelizada, champiñones, tocina ahumada, queso mozzarella, lechuga y tomate.

* COMBO (papa francesa y gaseosa) \$29.9 *

@69GAUCHOS



JUGOS NATURALES

FRESA LYCHE ... \$9

MANDARINA ... \$7

UVA ... \$5

MARACUYA ... \$5

FRESA ... \$6

MANGO ... \$5

MORA ... \$5

LULO ... \$5

UVA LYCHEE ... 9.5

LIMONADAS/TE HELADO

LIMONADA NATURAL ... \$5

LIMONADA CEREZADA ... \$9

TE HELADO ... \$6

* DURAZNO/LIMON *

LIMONADA DE COCO ... \$9

LIMONADA LYCHEE ... \$9

LIMONADA DE YERBABUENA ... \$9

GASEOSAS/AGUA

GASEOSAS ... \$5

AGUA MANANTIAL CON GAS. ... \$5

AGUA DE MANANTIAL. MEDIO LITRO
... \$9

MALTEADAS

FRUTOS ROJOS ... \$9

*Deliciosa Malteada con Frutos silvestres
rojos, chantilly, cerezas*

BROWNIE ... \$12

*Malteada llena de trozos de brownie,
salsa de chocolate, y chantilly.*

CHOCOLATE ... \$9

*Malteada de chocolate, chips y salsa de
chocolate, chantilly.*

ALFAJOR ... \$12

*Malteada de vainilla llena de trozos de
Alfajor, salsa de chocolate, arequipe, y
chantilly.*

AREQUIPE ... \$9

*Deliciosa Malteada de arequipe,
chantilly, y dulce de leche.*

VAINILLA ... \$9

*Deliciosa Malteada de vainilla, salsa de
arequipe, chantilly, y cerezas*

@69GAUCHOS



POSTRES

TIRAMISU

Mezcla de sabores de café y amaretto en una suave torta húmeda.

MOUSSE DE MARACUYA

Delicioso y refrescante, preparado en base de maracuya.

ALFAJORES SANTAFECINOS ... 9

Combinación de dos alfajores cubiertos de chocolate blanco y negro rellenos de dulce de leche, con helado de vainilla, salsa de dulce de leche y chocolate.

PIÑA A LA PARRILLA ... 9

Rodaja de piña a la parrilla marinada en ron añejo, azúcar morena, mantequilla y canela, acompañada de una bola de helado de vainilla.

BROWNIE CON HELADO ... 11

Brownie de chocolate y dulce de leche, acompañado de helado de vainilla con salsa de chocolate y arequipe.

TORTA DE CHOCOLATE

La mejor y mas esponjosa torta de chocolate.

* adición helado: \$4 *

CHEESE CAKE

Deliciosa tarta de queso estilo New York, horneada a la perfección sobre base de galleta de almíbar a tu elección.

* FRUTOS ROJOS O MARACUYA *

BANANITOS PORTEÑOS ... 9

Crocantes bananitos bañados en salsa de arequipe y chocolate acompañados de una bola de helado de vainilla.

FLAN DE CARAMELO

Clásico flan de caramelo, elaborado artesanalmente.

* EL mejor de la ciudad!!! *

COPA DE HELADO ... 9

Mezcla tu copa de helado a tu elección, elige 3 sabores, va acompañado de crema de chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, y frutos rojos según tu elección.

* Sabores: Frutos Rojos, Chocolate, Arequipe, Vainilla, Brownie *

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO ... 3.5

Delicioso café 100% colombiano producido exclusivamente para 69 GAUCHOS en la finca la habana a 1400 metros sobre el nivel del mar dentro de la cordillera de los andes en la vereda Anserma, Caldas.

* LIBRA CAFÉ MOLIDO/GRANO: \$17.000 *

MACCHIATO ... 5

Café cortado típico de Italia, espresso con un toque de leche.

CAPUCHINO ... 5

Clásico capuchino a base de espresso doble y leche al vapor, acompañado de chocolates negros.

ESPRESSO ... 3.5

Intenso y lleno de sabor.

* ESPRESSO DOBLE: \$5 *

LATTE ... 5

Latte café preparado a base de café espresso y leche al vapor.

TE CALIENTE ... 4

Escoge tu sabor favorito.

INFUSIONES AROMATICAS ... 4

Infusiones frescas con hierbas del día.

* CANELA Y YERBABUENA-FRUTOS ROJOS-FRUTOS DE LA PASION *

