



TEXAS

RESTO *∞* BAR

MENÚ



EST. 1873
Heineken[®]

ESPECIALES PARA EL MEDIO DÍA



Instagram and Facebook icons followed by @TEXAS.RESTO BAR



- ★ **CHURRASQUITO ASADO**
Jugoso corte mariposa de 200 g de lomo ancho asado acompañado de papas.
- ★ **PUNTICA GORDA**
Exquisito corte de 200 g punta de anca a la parrilla acompañado de papas criollas.
- ★ **FILETICO DE PECHUGA**
Filete de pechuga de pollo de 200 g asado a la parrilla con papas criollas.
- ★ **LOMITO DE CERDO**
Jugoso corte de lomo de cerdo asado de 200 g acompañado de papas criollas.
- ★ **BURGER PORK**
Deliciosa hamburguesa de carne de cerdo desmenuzada, queso mozzarella, pan brioche y coleslaw, acompañada de papas en cascós.
- ★ **MOJARRA NEGRA FRITA**
Deliciosa mojarra negra entera frita, acompañada de patacones, arroz con coco y ensalada verde.
- ★ **SANCOCHO DE MOJARRA NEGRA**
Delicioso sancocho de mojarra negra acompañado con arroz con coco.
- ★ **FILETE EN SALSA DE MARISCOS**
Exquisito corte de 200 g de filete de tilapia en salsa de mariscos con arroz de coco y ensalada.
- ★ **FILETE A LA CRIOLLA**
Exquisito corte de 200 g de filete de tilapia en salsa criolla con arroz de coco y ensalada.
- ★ **LOMO DE CERDO BBQ**
Jugoso corte de lomo de cerdo asado de 200 g en salsa BBQ, acompañado de papas criollas.
- ★ **PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑONES**
Deliciosa pechuga de pollo de 200 g en salsa de champiñones acompañada de puré de papa criolla.
- ★ **PECHUGA EN SALSA BBQ**
Deliciosa pechuga de pollo de 200 g en salsa de BBQ acompañada de puré de papa criolla.
- ★ **CHULETA DE CERDO EN SALSA DE MARACUYÁ**
Chuleta de cerdo de 200 g asado a la parrilla bañado en salsa de maracuyá con papas criollas.
- ★ **CHULETA DE CERDO A LA PARRILLA**
Chuleta de cerdo de 200 g asado a la parrilla con papas criollas.

VALOR: **\$19.500** c/u



★ BEBIDAS ★

Cerveza Heineken	\$ 9.800
Cerveza Sol	\$ 9.800
Cerveza Club Colombia	\$ 7.800
Cerveza Budweiser	\$ 7.800
Cerveza Corona	\$ 12.000
Cerveza Corona Texana	\$ 19.000
Cerveza Stella Artois	\$ 14.000

Té Hatsu	\$ 10.000
Soda Hatsu	\$ 7.700
Soda Hatsu Michelada	\$ 9.500

Jugos Naturales	\$ 6.000
Limonada de Panela	\$ 6.000
Limonada Natural	\$ 6.000
Limonada de Coco	\$ 10.000
Limonada Cerezada	\$ 9.000
Limonada de Hierbabuena	\$ 8.500

Agua Hatsu	\$ 5.000
Agua en botella	\$ 4.000
Soda Bretaña	\$ 5.000
Gaseosas	\$ 5.000
Ginger - Tónica	\$ 6.000



ENTRADAS PARA COMPARTIR

- ALITAS TEXANAS \$ 22.000**
 6 deliciosas alitas enteras en nuestra exquisita salsa BBQ.
- NACHOS HOUSTON \$ 24.000**
 Deliciosa mezcla de nachos con cremosa carne de cangrejo y guacamole.
- NACHOS TEXANOS \$ 24.000**
 Exquisita mezcla de nachos, carne molida, queso mozzarella y queso cheddar.
- BOMBONES DE LANGOSTINOS \$ 27.000**
 Frescos langostinos apanados en salsa de durazno.
- CROQUETAS DE PESCADO \$ 18.000**
 Ricas croquetas de carne de pescado apanadas sobre una cama de puré de papa criolla.
- CANGREJO DEL SUR \$ 21.000**
 Deliciosa preparación de carne de cangrejo en salsa de la casa.
- TOSTADA DE ATÚN \$ 23.000**
 Crocante tortilla de maíz con atún fresco y mango en cubos.
- TOSTADA DE MARISCOS \$ 25.000**
 Tortilla de maíz tostada con camarones, calamar, pescado y palmitos frescos.
- TOSTADA TEXANA DE CAMARÓN \$ 19.000**
 Tortilla crocante con camarones en salsa americana.
- CHORIZOS ARGENTINOS AHUMADOS \$ 25.000**
 Jugositos chorizos a la parrilla acompañados de papa criolla.



CEVICHE

CEVICHE TEXANO _____ **\$ 25.000**

Deliciosa combinación de pescado, calamares y camarones en leche de tigre.

CEVICHE CREMOSO _____ **\$ 25.000**

Mezcla de camarones, calamares y cubitos de pescado, bañados en cremosa salsa de leche de tigre.

CEVICHE TROPICAL DE LANGOSTINOS **\$ 25.000**

Frescos langostinos en deliciosa salsa de maracuyá.

CEVICHE DE SALMÓN ORIENTAL _____ **\$ 25.000**

Deliciosos cubos de salmón en salsa de soya.

CEVICHE FRUTOS ROJOS _____ **\$ 25.000**

Mezcla de camarones, calamares y cubitos de pescado, bañados en salsa de frutos rojos.

CEVICHE OLA DE MAR _____ **\$ 25.000**

Frescos cubos de pescado, camarones, calamares y queso costeño en cubo, bañados en leche de tigre.



★ PARRILLA ★ TEXANA

BIFE DE CHORIZO \$ 37.000

Jugoso corte grueso de 300 g de lomo ancho asado acompañado de papas criollas.

CHURRASCO ASADO \$ 33.000

Jugoso corte mariposa de 300 g de lomo ancho asado acompañado de papas.

PUNTA GORDA \$ 33.000

Perfecto corte de 300 g de punta de anca a la parrilla acompañado de papas criollas.

BABY BEEF \$ 49.000

Tierno corte de lomo fino parrillado acompañado de papas criollas.

FILETE DE PECHUGA \$ 28.000

Filete de pechuga de pollo de 300 g asada a la parrilla con papas criollas.

LOMO DE CERDO \$ 28.000

Jugoso corte de lomo de cerdo asado de 300 g acompañado de papas criollas.

PETIT TENDER \$ 36.000

Perfecto corte tierno a la parrilla de 300 g del famoso corte de asado del carnicero acompañado de papas criollas.

NEW YORK STEAK \$ 85.000

Jugoso corte grueso de res Angus de 300 g asado acompañado de papas criollas.

T-BONE STEAK \$ 75.000

Jugoso corte típico de 500 g en el que puede verse el hueso en forma de T, que divide el solomillo y el entrecot, acompañado de papas criollas.

RIB EYE STEAK \$ 90.000

Tierno filete Angus de 300 g de la costilla de la res asado a la parrilla, acompañado de papas criollas.

TOMAHAWK DE CERDO \$ 39.000

Chuleta de cerdo con costilla perfecta a la parrilla acompañada de papas criollas.

PARRILLADA DALLAS \$ 55.000

Cortes de costilla de cerdo BBQ, filete de pechuga de pollo, lomo de cerdo y chorizo asado con papas criollas.

LOMO TEXANO \$ 39.000

Tierno corte de lomo fino parrillado con queso mozzarella y aceite de oliva, acompañado de papas criollas.

LOMO SAN ANTONIO \$ 37.000

Medallones de lomo fino en una cama de arroz cremoso con tocineta y champiñones.

COSTILLAS DE CERDO \$ 55.000

Jugosas costillas de cerdo San Luis en nuestra salsa BBQ con papas criollas.

POLLO SAN ÁNGELO \$ 29.000

Rico pollo al horno con nuestra sazón acompañado con papas criollas.

BROCHETAS VEGETARIANAS \$ 25.000

Deliciosas brochetas a la parrilla con champiñones, medallones de calabacín amarillo y verde, pimentones rojos y cebollas.



RÓBALO A LA PLANCHA \$ 33.000

Filete de róbalo fresco sobre una cama de arroz con coco cremoso.

RÓBALO TEXANO \$ 45.000

Róbalo bañado en salsa de camarones y calamar, sobre una cama de arroz con coco cremoso.

RÓBALO 4 QUESOS \$ 47.000

Filete de róbalo bañado en suave salsa de 4 quesos acompañado de arroz cremoso de coco.

RÓBALO DRAGÓN \$ 42.000

Róbalo frito acompañado de patacones crocantes, ensalada y arroz con coco.

SALMÓN PARRILLERO \$ 42.000

Fresco salmón asado a la parrilla sobre una cama de puré de papa criolla.

SALMÓN EN SALSA DE DURAZNO \$ 44.000

Filete de salmón bañado en deliciosa salsa de durazno en una cama de puré de papa criolla.

SANCOCHO DE RÓBALO \$ 45.000

Delicioso sancocho de róbalo acompañado con arroz con coco.

CAMARONES TEXAS \$ 31.000

Deliciosos camarones bañados en salsa de quesos, en una cama de suave puré de papa criolla.

MOJARRA ROJA FRITA \$ 31.000

Deliciosa mojarra roja entera frita acompañada de patacones, arroz con coco y ensalada verde.



★ ARROCES ★

ARROZ TEXANO \$ 26.000

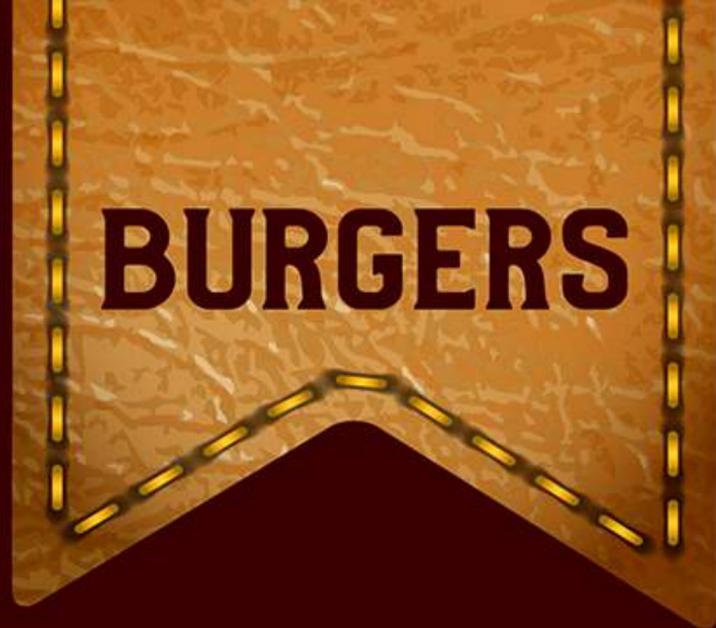
Arroz con cerdo, lomo de res, pechuga de pollo y jamón York con variedad de vegetales.

ARROZ CREMOSO DE MARISCOS \$ 29.000

Sabrosa preparación cremosa de arroz con coco, langostinos, calamares y camarones.

ARROZ FRITO DE MARISCOS \$ 29.000

Rico arroz al Wok con camarones, calamares, langostinos y vegetales.



BURGER TEXAS \$ 37.000

125 g de Certified Angus Beef, pan brioche, queso mozzarella, chorizo y tocinetas, acompañada de papas en cascós.

BURGER LAREDO \$ 27.000

125 g de Certified Angus Beef, pan brioche, queso mozzarella y tocinetas, acompañada de papas en cascós.

BURGER COSTEÑA \$ 27.000

125 g de Certified Angus Beef, pan brioche, queso costeño, suero y tocinetas, acompañada de papas en cascós.

BURGER CHEDDAR \$ 32.000

125 g de Certified Angus Beef, pan brioche, queso mozzarella y tocinetas bañada en salsa cheddar, acompañada de papas en cascós.

BURGER PORK \$ 19.500

Deliciosa hamburguesa de carne de cerdo desmenuzada, queso mozzarella, pan brioche y coleslaw, acompañada de papas en cascós.

ADICIONALES

Porción de Papa Criolla	\$ 3.000
Porción de Puré de Papa Criolla	\$ 4.000
Porción de Ensalada Coleslaw	\$ 4.000
Porción de Arroz con Coco	\$ 3.000
Porción de Patacones	\$ 4.000
Porción de Papitas Fritas	\$ 5.000
Porción de Suero	\$ 3.000
Adición de Camarón (100 g)	\$ 10.000





CARTA DE LICORES

WHISKY SUPER PREMIUM	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Buchanan's 18 años	35.000		555.000
WHISKY PREMIUM			
Old Parr 12 años	16.000	196.000	250.000
JW Sello Negro	16.000	147.000	235.000
Buchanan's 12 años	17.000	166.000	275.000
Buchanan's Master	20.000		319.000
Jack Daniels	16.000		247.000
WHISKY STANDARD			
JW Sello Rojo	10.000		125.000
GINEBRAS PREMIUM			
Tanqueray London	16.000		246.000
Hendricks	22.000		355.000
GINEBRAS STANDARD			
Gordons London	10.000		125.000
VODKA			
Absolut	10.000		155.000
Wyborowa	10.000		120.000
TEQUILAS			
Don Julio Añejo	35.000		530.000
Don Julio Reposado	30.000		490.000
Don Julio Blanco	30.000		440.000
1800 Reposado	20.000		350.000
José Cuervo Silver - Reposado	10.000	95.000	175.000
RONES Y AGUARDIENTES			
Zacapa Ambar	15.000		215.000
Ron Medellín 12 años	12.000		190.000
Ron Medellín 8 años	10.000		155.000
Ron Medellín 3 años	8.000		115.000
Aguardiente Antioqueño	8.000		115.000

★ CARTA DE VINOS ★



Vino de la Casa, Chile

\$60.000

Cabernet Sauvignon: Vino de color rojo rubí con aroma a ciruelas rojas y notas a hierbas y chocolate. De cuerpo medio y un agradable final. Sabor: Buena estructura con taninos amables.

Sauvignon Blanc: vino de color amarillo pálido verdoso y brillante. Este vino Sauvignon Blanc Concha y Toro Reservado tiene un aroma afrutado de durazno y cítricos con notas herbales. En sabor refrescante y equilibrado. Ideal para acompañar mariscos.

Casillero del Diablo, Chile.

\$125.000

Cabernet Sauvignon: Es la cepa más famosa de Casillero del Diablo de los vinos tintos. Dueño de intensos aromas a cerezas, ciruelas y toques a vainilla y tostado. De los tintos es el que posee más cuerpo, es elegante e ideal para acompañar carnes como un corte de res en salsa de pimienta, quesos, guisos condimentados, y pastas con salsa especiadas.

Chardonnay: Aromas a frutas maduras, suave acidez y frescura, caracterizan a esta cepa que puede tener una guarda en barrica. En Casillero del Diablo crearon un Chardonnay de carácter único, donde las uvas reciben privilegiadamente las frescas brisas del Pacífico Sur, mientras que desarrollan un estilo mineral gracias a la composición única de sus suelos.

Espumoso Frontera, Chile

\$120.000

Chardonnay Brut: Este vino espumoso es la mejor combinación entre lo fresco y frutal, con pequeñas y abundantes burbujas.

Vino Espumoso Riccadonna Prosecco

\$ 100.000

Tiene aromas florales y un extraordinario buqué con matices de manzana, tiene aromas afrutados, frescos y suaves. Encuentra Vino Blanco Espumoso Riccadonna Prosecco 750 ml en Bodegas Alianza.

Vino Torres Sangre de Toro Tempranillo

\$ 110.000

Rojo Rubí brillante, seductor aroma a fruta (frambuesa) en un contexto de sotobosque y especias (clavo). Muy aterciopelado, con taninos muy de grano fino, suave. Maravillosa con la carne y el complemento perfecto para quesos cremosos.

Sangría

\$ 80.000

CÓCTELES CLÁSICOS TEXAS

\$15.000 COP

★ GIN BASIL SMASH

●Gin ●Albahaca ●Sweet & Sour

★ BRAMBLE

●Gin ●Coulis De Frutos Rojos ●Sweet & Sour

★ MEDICINA LATINA

●Tequila ●Ginger Syrup ●Sweet & Sour

★ MOSCOW MULE

●Vodka ●Sweet & Sour ●Top De Soda

★ CAIPIROSKA

●Vodka ●Syrup De Panela Especiada ●Cascos De Limón

★ MOJITO TRADICIONAL

●Ron ●Hierbabuena ●Sweet & Sour

★ APEROL SPRITZ

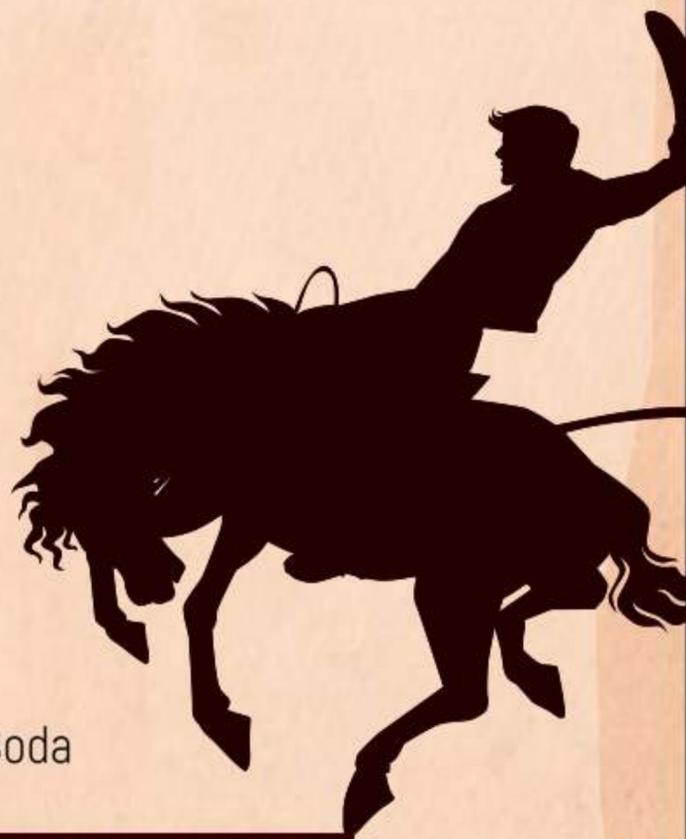
●Aperol ●Cinzano Prosecco ●Sweet & Sour

★ CUBA LIBRE

●Ron Oscuro ●Gaseosa Negra ●Sweet & Sour

★ PASSION COOLER (SIN ALCOHOL)

●Syrup de Maracuyá ●Sweet & Sour ●Top De Soda



TEXAS PREMIUM
MARGARITAS
\$15.000 COP

★ **MARGARITA CLÁSICO**

●Tequila ●Triple SEC ●Sour

★ **SANGRE DE TORO**

●Tequila Infusión De Jamaica ●Triple SEC ●Sweet & Sour ●Tajín

★ **COCONUT RITA**

●Tequila Infusión De Coco ●Triple SEC ●Sour ●Coco Deshidratado

MARGARITA DE MARACUYÁ

●Tequila Reposado ●Extracto De Maracuyá ●Triple SEC ●Sweet & Sour

★ **MARGARITA FRUTOS ROJOS**

●Tequila ●Coulis De Frutos Rojos ●Triple SEC ●Sour

★ **BLUE PACIFIC MARGARITA**

●Tequila ●Blue Curaçao ●Triple SEC ●Sour

CÓCTELES DE AUTOR

\$15.000 COP

TEXANO (DE LA CASA)

●Gin ●Piña ●Syrup Infusionado De Romero y Lulo ●Sour

WICHITA

●Vodka ●Syrup Infusionado De Romero Y Lulo ●Sour

APACHE

●Whisky ●Extracto De Piña ●Extracto De Maracuyá ●Sweet & Sour

KIOWA

●Gin ●Kiwy ●Hierbabuena ●Sweet & Sour

COMANCHE

●Whisky ●Extracto De Maracuyá ●Ginger Syrup ●Sour ●Extracto De Jamaica