



ONCE • ONCE

Menu

E N T R A D A S

Mix De Mariscos

Mixtura de mariscos hechos a base de tempura crujiente, marinadas con ajo y limón servido con salsa tarta de la casa

\$40.000

Langostinos Mignon (4)

Albarados con tocineta sazonado con especias,acompañado con crotones y culis de pimenton, perfumado con hierbabuena.

\$40.000

Madurito Tentación (4)

Platano maduro crocante frito , relleno de queso acompañado con sour Cream
Disponible solo sede sur

\$25.000

Mozzarella Finger

Deditos de queso apanados totalmente crujientes, acompañados de honey mustard.

\$28.000

Potatoes Chesse

Cuencos de papa al estilo once rellenos de queso y tocineta gratinados,acompañados de salsa de ajo.

\$28.000

Burgers

BLACK ANGUS

100% ANGUS

Burger ONCE · ONCE

Doble carne 100% Angus , salpimentada a la parrilla, con queso mozzarella, tocineta, queso cheddar, tomate, pepinillo, champiñón, cebolla morada fresca y lechuga, salsa de la casa, servido con papa a la francesa.

\$38.000

Burguer Champions

Carne de res de 170grs, 100% Angus salpimentada a la parrilla, con tomate, cebolla morada fresca, servida con lechuga, salsa de la casa, ripio, tocineta y doble queso y acompañada con papa a la francesa.

\$32.000

Burguer Mexicana

Hamburguesa de carne de res 100% Angus con frijol refrito, tomate, lechuga, servida con totopos, jalapeños y salsa cheddar

\$32.000



Para

C O M P A R T I R

Super Nachos

Totopos fritos con dips de guacamole, chili con carne, frijol refrito, queso cheddar, pico de gallo, sour cream, jalapeños y queso fundido.

\$35.000

Salchipapa ONCE · ONCE

Trozos de salchicha ranchera , papa francesa, pollo, maíz y queso gratinado

\$30.000



Quesadillas

Tortilla de harina de trigo rellena de pollo, carne o mixtas, acompañada de sour cream, pico de gallo y guacamole.

Carne

\$32.000

Pollo

\$29.000

Mixta

\$32.000

Tacos

De pollo, carne o mixto, servidos en tortilla blanda con lechuga, guacamole y pico de gallo.

Carne

\$32.000

Pollo

\$29.000

Mixta

\$32.000

Picada De La Casa

Trozos de pechuga de pollo, costilla B.B.Q, chorizo de la casa, chicharrón, carne de res, papa criolla, croquetas de yuca, salsa de ajo, chimichurri de albahaca y aji

\$99.000

3 - 4 personas

Alitas

ACOMPAÑADAS CON DIPS DE ZANAHORIA Y APIO EN SALSA SOUR CREAM



Buffalo Spice

Marinadas con especias americanas, servidas con miel mostaza

• x12 piezas
\$37.000

• x24 piezas
\$59.000

Buffalo Wings

Bañadas en salsa B.B.Q de la casa

• x12 piezas
\$37.000

• x24 piezas
\$59.000

Promoción
**2x1 Lunes a Jueves
4 - 8pm**

Aplican Terminos y Condiciones*

Platos

F U E R T E S

Lomo Sal y Tequila

400 grs de lomo de res, asado en su punto, envuelto en sal marina y pimienta, acompañado de papas y ensalada de la casa..

\$59.000

Baby Beef

Corte de lomo fino de res a la parrilla acompañado de papas rustica y ensalada de la casa.

\$46.000

Parrillada De La Casa

Lomo de caracha, pollo al horno, costilla de cerdo B.B.Q., chorizo de la casa y chimichurri.

\$59.000

N.Y. Steak *Angus*

Corte de 400 grs de carne asado a la parrilla, acompañada de salsa de ajo, chimichurri de albahaca, papa rustica y ensalada de la casa.

\$69.000

Punta De Anca Parrillera *Angus*

400grs de carne asada a la parrilla, acompañada de salsa de ajo, chimichurri de albahaca, papa rústica y ensalada de la casa.

\$69.000

T-Bone Angus

Corte de 600 grs de carne 100% Angus con hueso, acompañada de salsa de ajo, chimichurri de albahaca, papa rústica y ensalada de la casa.

\$102.000

Costilla De Cerdo Al Horno San Luis

750 grs. de tierna costilla de cerdo marinadas al mejor estilo chifa, asadas a la brasa acompañadas de papa rústica y ensalada de la casa.

\$49.000

Platos

F U E R T E S

Salmón Parrillero

250 grs de salmón asado a la parrilla, acompañado de pure de papa y ensalada de la casa.

Salsa de champiñones / piña.

\$47.000

Pechuga Pollo Grille

acompañada de papas a la francesa y ensalada de la casa

\$30.000



Salmón en salsa de camarones

Salmón asado a la parrilla bañado en salsa de camarones, acompañado de pasta al burro y pan de la casa.

\$57.000

Adiciones

ELIGE TU ADICIÓN FAVORITA POR SOLO: **\$8.000**

Papas a la francesa



Papas rusticas

Gucamole / Salsa de ajo \$4.000

TERRAZA 11

Gourmet

Cow Boy

1.200 grs de cow boy asado en su punto, sal marina y pimienta. Flameado con tequila acompañado de papa rustica, ensalada de la casa

\$255.000

Solomillo Al Vino

300 grs de solomillo asado al punto, acompañado de pure de papa, reducción de aceto balsámico y vino tinto, salsa de queso azul y cebolla crocante.

\$59.000

Pasta Frutos Del Mar

Variedad de mariscos sazonados con especias y bisquet, pasta linguine y tomate cherry

\$47.000

Filete rojo Del Pacífico

filete de pargo rojo a la plancha bañado en salsa a base de leche de coco con camarones, acompañado de puré de plátano maduro, chip de plátanos y ensalada de la casa

\$65.000

Suprema De Pollo Relleno

Suprema de pollo rellena de queso mozzarella, jamón y espinaca, acompañada de pure de papa con tocineta, con salsa de zetas (variedad de champiñón)

\$45.000

Medallones ONCE

Medallones de res asados a la parrilla, acompañados de pasta al burro salsa de queso y ensalada de la casa

\$47.000

Ensalada ONCE

Mix de lechuga maceradas con aceite de oliva, rucula, lascas de queso parmesano, salmón ahumado y tomates Cherry aceto balsámico.

\$35.000

Ensalada Cesar Pollo

Lechuga fresca con pollo asado en su punto macerada con la tradicional salsa cesar, servida con crotones de pan, anchoa y queso parmesano.

\$29.000

Menu

I N F A N T I L



Nuggets De Pollo

Nugets de pollo Totalmente crujientes con papas a la francesa, salsa de tomate y mayonesa.

Disponible solo sede sur

\$25.000

Mini Hamburguesas

3 mini hamburguesas 100% angus acompañadas de papas a la francesa y salsa de la casa

Disponible solo sede sur

\$29.000

Postres

Brownie con Helado

Bañada en salsa de frutos rojos

\$20.000

Volcan De Chocolate

Con helado y salsa Hershey's

\$20.000

Cheescake De Agrad

Bañada en salsa de agras y acompañado de bola de helado

\$20.000

Cheescake De Maracuyá

Bañada en salsa de maracuyá y acompañado de bola de helado

\$20.000

*Disponible solo en sede sur



B E B I D A S

Jugos Naturales

Mango, Mora y Lulo

En agua
\$9.000

En leche
\$10.000

Sodas Italianas

Frutos rojos, Maracuyá,
Leechy y Melón

\$18.000

L I M O N A D A S

Limónada natural	\$8.000
Limónada de coco	\$10.000
Limónada de mango biche	\$10.000
Limónada cerezada	\$10.000
Lulada	\$13.000
Lulada con licor	\$20.000
Coca Cola	\$6.000
Coca Cola Zero	\$6.000
Red Bull	\$14.000
Gatorade	\$5.000
Ginger	\$6.000
Soda	\$6.000
B. Agua gas	\$6.000
B. Agua natural	\$6.000
Tónica Premium	\$12.000
Michelado	\$2.000





C E R V E Z A S

Cervezas Importadas

	Und	x5
Corona	\$14.000	\$66.000
Heineken	\$14.000	\$60.000
Stella Artois	\$14.000	\$64.000
Budweiser	\$12.000	\$56.000
Michelob ultra (light)	\$12.000	\$56.000

Cervezas Nacionales

	Und	x5
Club Colombia Dorada	\$10.000	\$48.000
Aguila Cero	\$7.000	
Michelada	\$2.000	

C Ó C T E L E S

de Futur

\$32.000



El Carnal

Coctel ahumado con tequila Olmeca, limonchello, jarabe de romero, zumo de limon.



Tropical ONCE

Ron coco, ron blanco, sour de piña naranja, Naranja deshidratada.



Wine Coast

Ginebra befeater, limoncello, zumo de limón, amaretto, sirope de frutos rojos, vino tinto.



Sun Shine

Ginebra befeater, soda hatsu rosada, limón, coulise frutos rojos Naranja deshidratada.



Jamaica'n Beach

Ginebra befeater, limón, Jarabe flor de jamaica y hatsu verde con romero



Vuelta Al Mundo

Absolut Vodka, maracuya, monin de frutos rojos.

CÓCTELES DE AUTOR

Premium



Chivas Elite

Mini CHIVAS 12, zumo de limon, sour de jalapeña, sour cerveza roja y wiskey , canela en polvo Bítter de piel de naranja, clavo y anís.

\$35.000



La Mano De Dios

Escarchado con sal
Vodka, limón y maracuyá.

\$32.000



BIRTHDAY 11

Picolo Jp chenet , absolut vodka , vermuth rosso , zumo de limon Vela Volcan.

\$55.000



ONCE ONCE

Ahumado en jaula de lujo , Ginebra Monkey 47, vermuth rosso ,campari, jugo de cereza, zumo de limon.

\$57.000

G I N

Tonics



Monkey	\$55.000	Anis
Tanqueray Ten	\$44.000	Limon
Hendricks	\$41.000	Canela
Tanqueray	\$35.000	Pepino
Beefeater	\$35.000	Pimienta

Gin Tonic

ONCE ONCE **\$37.000**

Ginebra Beefeater , tonica premium lulo macerado al anis

MARGARITAS



CLASICA

Olmeca

\$28.000

PREMIUM

1800

\$35.000

ELITE

Patrón

\$38.000



MOJITOS

CLASICO

Ron Caldas

\$28.000

PREMIUM

Ron 8 años

\$35.000

ELITE

Ron 15

\$38.000

CLASICOS

Orgasmo	\$30.000
Leechy Martini	\$32.000
Martini	\$35.000
Moscow Mule	\$30.000

CÓCTELES

Sin Licor

Mojito sin licor	\$18.000
Coctel frutos rojos	\$18.000

Aplican Terminos y condiciones*

VINOS

Sangría de la casa	\$95.000
Vino las moras malbec	\$90.000
Vino Jp blanc botella	\$95.000
Copa sangria de la casa	\$25.000
Picolo vino tinto	\$25.000
Picolo Jp chenel grinance	\$42.000
Vino Jp rose botella	\$100.000



L I C O R E S

	BOTELLA	MEDIA	SHOT
TEQUILA			
Patron añejo	\$450.000		\$35.000
Patrón reposado	\$420.000		\$32.000
1800 reposado	\$290.000		\$28.000
1800 añejo	\$330.000		\$30.000
1800 silver	\$280.000		\$28.000
Don Julio añejo	\$450.000		\$35.000
Don Julio Reposado	\$420.000		\$32.000
Don Julio 70	\$680.000		
Olmecca	\$180.000		\$18.000
GINEBRA			
Monkey 47	\$414.000		
Tanqueray ten	\$350.000		
Hendrick's	\$350.000		
Beefetater	\$200.000		\$27.000
WHISKY			
Buchanan's 12 años	\$250.000	\$150.000	\$22.000
Buchanan's 18 años	\$450.000		\$32.000
Chivas regal 12 años	\$240.000	\$140.000	\$20.000
Chivas regal 18 años	\$435.000		\$30.000
Jack Daniels	\$230.000	\$120.000	\$20.000
Old Parr	\$265.000	\$175.000	\$21.000
Baileys	\$140.000	\$80.000	
RON			
Zacapa 23 años	\$370.000		\$32.000
Viejo de caldas	\$130.000	\$75.000	\$14.000
Viejo de caldas 8 años	\$180.000		\$21.000
Viejo de caldas 15 años	\$230.000		\$26.000
Viejo de caldas 5 años	\$165.000		
VODKA			
Absolut vodka	\$180.000		\$21.000
AGUARDIENTE			
Blanco del valle	\$120.000	\$70.000	\$12.000

P R O M O S

Lunes a Jueves 4 - 8pm

2x1

Alitas, jarra de sangría y cócteles seleccionados

PROMOS PARA *Cumpleañeros*



- 10% dcto lunes a jueves
- Miércoles caneca gratis
- Viernes y sábado no cover

Debes presentar cédula / no aplica promoción sobre promoción