

AROS DE CEBOLLA $19
Acompañadas de salsa.

EMPANADITAS $29
6 empanadas de carne acompañadas
con ají casero y cascos de limón.

CHICHARRONCITOS $35
200gr de chicharrón con 2 arepitas de El Sitio...,
papa criolla, limón y guacamole.



MOZZARELLA BITES $29
Bolitas doraditas llenas de queso, con salsa miel moztaza.

CANASTILLAS DE PLATANO $49
4 Canastillas de platano, 2 de pollo
y 2 de carne.



MINI HAMBURGUESAS $49
4 mini hambuerguesas sencillas de El Sitio...

ENTRADA



NACHOS DE MAÍZ $42
Acompañado de frijol refrito, carne desmechada,
queso costeño, pico de gallo, jalapeños y
guacamole.

PICADA EL SITIO 2 A 4 PERSONAS $78
200 gr pollo y 200 gr de carne de res, 150gr de
chicharrón, 2 empanaditas, 4 chorizos coctel, papa
criolla, 2 arepitas de queso, acompáñado de ají
casero y limón.



PARA COMPARTIR



POLLO ROCK AND GRILL
300 gramos de pechuga a la parrilla cubierta con queso y tocineta, acompañado papa criolla..... $56.900

CHURRASCO $68.900
300 gramos, acompañado de papa criolla y ensalada de la casa.

I WANT TO BBQ..... $62.900
350 gramos, acompañada de papa criolla y ensalada de la casa.
(COSTILLAS)



200 gr. de Carne100% Angus con pan o envueltas en lechuga.



LA DE EL SITIO $42
200 gr. de carne,queso cheddar fundido Toppings: Tomate confitado. cebolla caramelizada, rugula y salsa de la casa. Con papa casco.

LA HAWAIANA $46
200 gr. de carne, queso mozarella fundido. Toppings: Piña parrillada, tocineta crocante, tomate confitado, cebolla, rugula y salsa de piña y de la casa. Con papa casco.

LA DE MORIS $52
400 gr. de carne angus, queso cheddar maduro fundido.
Toppings: tocineta crocante, rugula, tomate confitado, cebolla, pepinillos dulces, servida a la mesa
con baño de queso cheddar.



PAPA CASCO $12
PAPA CRIOLLA $13
AREPITAS $13



EL SITIO
LIVE MUSIC HOUSE

Menú
BLACK FRIDAY
November

LICORES

	AHORA	ANTES
Ketel One Vodka	$372	$510
Tanqueray London Dry 700 ml	$451	$615
Cîroc Vodka	$411	$562
Havana Club 7 años 700 ml	$266	$368
Viejo de Caldas Gran Reserva 15 años 750	$340	$466
Bacardí Ron Añejo 700 ml	$180	$224



WHISKY

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
JAMESON	$350		
JACK DANIEL'S No7	$435		
CHIVAS 12	$510		
JOHNNIE WALKER BLACK	$550		
OLD PARR 12	$540		
BUCHANANS 12	$560	$290	$56
THE GLENLIVET 12	$650		
BUCHANANS MASTER	$610		$75
BUCHANANS 18	$825		

TEQUILA

	BOTELLA	TRAGO
GRAN CENTENARIO PLATA	$380	
GRAN CENTENARIO REPOSADO	$395	
PATRON SILVER	$615	
DON JULIO REPOSADO	$720	$65
DON JULIO AÑEJO	$800	$72
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	$885	
DON JULIO 70	$985	

MEZCAL

	BOTELLA
400 CONEJOS JOVEN SPADIN	$640
UNION EL JOVEN	$540

VODKA

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
ABSOLUT	$360	$240	$42
GREY GOOSE	$530		
BELVEDERE	$665		

LICORES



RON

	BOTELLA	TRAGO
RON VIEJO DE CALDAS 5 AÑOS	$285	$35
RON VIEJO CALDAS 8 AÑOS	$340	
RON VIEJO DE CALDAS 15 AÑOS	$425	
ZACAPA 12 AÑOS	$530	
HECHICERA	$680	
ZACAPA 23	$720	

AGUARDIENTE

	BOTELLA	TRAGO
AMARILLO	$320	
ANTIOQUEÑO AZUL	$260	$38

VINOS

	BOTELLA	COPA
TINTO		
FINCA LAS MORAS MALBEC	$215	$40
BLANCO		
FINCA LAS MORAS CHARDONAY	$240	
ROSADO		
COUSIÑO MACUL GRIS CABERNET SAUVIGNON	$265	
ESPUMOSO		
JP CHENET DEMI-SEC ICE BLANCO	$280	
JP CHENET DEMI-SEC ICE ROSE	$280	

VICHE

	BOTELLA	TRAGO
SIMBIOTICO	$298	$35

GINEBRA

	BOTELLA
GORDONS	$290
BOMBAY	$450
BEEFEATER	$490
BULLDOG	$525
HENDRICKS	$620

OTROS LICORES

	BOTELLA	TRAGO
BAYLEYS	$290	$40
JAGERMEISTER	$390	$45
DISARONNO		$48
COINTREAU	$485	$47

LICORES



CERVEZA

CLUB DORADA	$20
STELLA ARTOIS	$22
CORONA	$22

OTRAS BEBIDAS

AGUA / CON GAS	$10
GASEOSA	$10
SODA / TONICA	$10
HATSU	$16
RED BULL	$25
SMIRNOFF ICE	$30

SODAS TROPICALES

TAMARINDO Y CARDAMOMO CHINO. | HIERBABUENA, MANGO Y ACHIOTE. | JENGIBRE PIÑA. | COROZO ESPECIAL | GULUPA ROMERO. | $19





PREMIUM
LEY DEL MONTE.
Mezcal ahumado, licor de naranja, guarapo regional de piña, confitura de piña en panela, sal de hormiga culona en molcajete.
$53



PREMIUM
TE MANDO FLORES.
Viche simbiótico, licor de liches infusionado en flores de violetas, óleo saccharum de naranja, agua gasificada.
$43



SOMOS PACIFICO.
Viche Simbiótico, disaronno, jalea de mango con hierbabuena, elixir de achiote.
$45



GUARARE.
Aguardiente, licor de naranja, jalea de gulupa, amargo de toronja en maceración de cilantro.
$39



NERI PERCASO.
Mezcal ahumado, aperol, puré de sandía, almibar de caña, néctar de limón mandarino.
$53



LOVE ME DO .
Ginebra, Vodka, champagne rose y nectar de arándanos.
$53



HOTEL CALIFORNIA.
Jack Daniels ,Cordial de vodka en guanabana y pimienta rosa, Shrub de corozo y perfume de albahaca.
$50



LA VIDA ES UN CARNAVAL.
Ron añejo, Vermouth blanco, Jarabe de tamarindo infusionado en cardamomo chino, ginger ale.
$42





PREMIUM
GIN TÓNIC COROZO .
Ginebra, agua tónica, almibar de corozo, botánicos.
$45



ÁRBOL DE CÓCTELES VARIADOS
Escoje entre Gin Tonic, Margarita y Mojito
$220 X6 $275 X8 $350 X12

MARGARITA $42
Tequila reposado, licor de naranja y néctar de limón mandarino.

COSMOPOLITAN $42
Vodka, licor de naranja, infusión de arándanos, néctar de limón mandarino.

MANHATTAN $49
Jack Daniels, Vermouth Rosso, bitter artesanal El Sitio, solución salina.

APEROL SPRITZ $42
Aperol, prosecco y soda.



DRY MARTINI $46
Ginebra, vermouth dry, aceitunas.



NEGRONI $49
Vermouth Rosso, Campari, Ginebra y Bitter artesanal El Sitio...

