

El Sitio
By Mario Rodríguez

EVENTOS

EMPRESARIALES - SOCIALES - ARTISTICOS

CON UNA EXPERIENCIA DE

26 AÑOS

ORGANIZAMOS TODO TIPO DE
EVENTOS DE ACUERDO A SU
NECESIDAD, CONTAMOS CON:

- INFRAESTRUCTURA ADECUADA
- PERSONAL ALTAMENTE CALIFICADO
- SERVICIO DE HOST Y CATERING
- VARIEDAD GASTRONOMICA
- MEDIOS AUDIOVISUALES Y GRAN EXPERIENCIA
- ARTISTAS DE COMEDIA Y TEATRO
- BANDA CON MUSICA EN VIVO
- DJ RESIDENTE

TERRAZA
80 PERSONAS

SALÓN INTERNO
140 PERSONAS

S...

DIRECCIÓN
COMERCIAL

 **320 4218008**
COMERCIAL@ELSITIOGROUP.COM

Since 1999

el sitio

GASTROBAR

| *By Moris Rodriguez*

MENÚ LICORES Y BEBIDAS

WHISKY

	 BOTELLA	 MEDIA	 TRAGO
JAMESON	\$375		
JACK DANIEL'S No7	\$435		
CHIVAS 12	\$510	\$300	
JOHNNIE WALKER BLACK	\$550		
OLD PARR 12	\$540		
BUCHANANS 12	\$560	\$290	\$56
THE GLENLIVET 12	\$540		
BUCHANANS MASTER	\$610		\$75
BUCHANANS 18	\$825		

TEQUILA

	 BOTELLA
GRAN CENTENARIO PLATA	\$380
GRAN CENTENARIO REPOSADO	\$395
PATRON SILVER	\$615
DON JULIO REPOSADO	\$720
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$885

MEZCAL

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

VODKA

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

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
REAL SILVER SIN AZUCAR	\$395	

VINOS

	 BOTELLA	 COPA
TINTO		
FINCA LAS MORAS MALBEC	\$215	\$40
COUSIÑO MACUL DON LUIS MERLOT	\$240	
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

BOMBAY	\$470
BEEFEATER	\$490
BULLDOG	\$525
HENDRICKS	\$620

OTROS LICORES

 BOTELLA  TRAGO

BAYLEYS	\$290	\$40
JAGERMEISTER	\$460	\$45
DISARONO		\$48
COINTREAU	\$485	\$47

CERVEZA

 HASTA
LAS 8PM

 DESPUÉS
DE LAS 8PM

CLUB DORADA	\$15	\$20
CLUB NEGRA	\$15	\$20
STELLA ARTOIS	\$18	\$25
CORONA	\$18	\$25

OTRAS BEBIDAS

AGUA MINERAL	\$14
AGUA / CON GAS	\$10
SODA / TONICA	\$10
ELECTROLIT	\$20
GASEOSA	\$10

SODAS TROPICALES

TAMARINDO Y CARDAMOMO CHINO.	HIERBABUENA, MANGO Y ACHIOTE.	JENGIBRE PINA.	COROZO ESPECIAL.	GULUPA ROMERO.	\$19
------------------------------------	-------------------------------------	-------------------	---------------------	-------------------	------

DE AUTOR

★PREMIUM★

LEY DEL MONTE \$53

Mezcal ahumado, licor de naranja, guarapo regional de piña, confitura de piña en panela, sal de hormiga culona en molcajete.

★PREMIUM★

TE MANDO FLORES \$43

Viche simbiótico, licor de liches infusionado en flores de violetas, óleo saccharum de naranja, agua gasificada.

SOMOS PACIFICO \$45

Viche Simbiótico, disaronno, jalea de mango con hierbabuena, elixir de achiote.

LA VIDA ES UN CARNAVAL \$42

Ron añejo, Vermouth blanco, Jarabe de tamarindo infusionado en cardamomo chino, Ginger ale.

GUARARE \$39

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

NERI PERCASO \$53

Mezcal ahumado, aperol, puré de sandía, almíbar de caña, néctar de limón mandarino.

HOTEL CALIFORNIA \$50

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

LOVE ME DO \$53

Ginebra, licor de nueces, champagne rose, mermelada de frambuesas, y digestivo de arándanos.

CLÁSICOS

★PREMIUM★

GIN TÓNIC COROZO \$50

Ginebra, agua tónica, almíbar de corozo, botánicos.

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 \$53

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 \$50

Vermouth Rosso, Campari, Ginebra y Bitter artesanal El Sitio...

Desde 1999

el sitio

GASTROBAR

| *By Moris Rodriguez*

MENÚ

ENTRADAS

EMPANADITAS	\$28
6 uni. de carne acompañadas con ají casero y cascós de limón.	
DEDITOS DE QUESO	\$28
6 Uni.	
CHICHARRONCITOS	\$34
Con arepitas con queso ,papa criolla, ají casero, cascós de limón.	
CHINCHULINES	\$27
Muy crocantes con papas criollas, ají casero y cascós de limón.	
ALITAS	\$45
10 uni. Bbq.	
CANASTILLA DE PLATANO	\$48
4 canastas, 2 de pollo y 2 de carne desmechada.	
COCTEL DE PLAYA	\$42
Clásico cóctel de camarón de las playas del caribe colombiano.	
MINI HAMBURGUESAS	\$56
La de el sitio.	

FUERTES

Todas nuestras carnes vienen acompañados de ensalada de la casa y una de las siguientes opciones: Papa casco o pure de papa.

POLLO A LA CARBONARA	\$44
200gr. Roulat de pollo relleno de queso, servido en cama de pasta a la carbonara.	
COSTILLAS BBQ	\$69
400 gr. con salsa premium Bbq.	
PUNTA DE ANCA	\$78
Corte Premium de 350 gr.	
BIFE CHORIZO	\$78
Corte Premium de 350 gr.	
SALMÓN A LA MERNIER O PARRILLADO	\$78
Servido en una cama de pure y ensalada.	
TOMAHAWK DE CERDO	\$165
Corte Alto premium de 1000 gr. (Para Compartir)	

ENSALADAS

CESAR	\$37
CESAR CON POLLO	\$48
DE LA CASA	\$12

HAMBURGUESAS

Todas nuestras hamburguesas son artesanales y con 200 gr. de Carne 100% Angus vienen con pan brioche o envuelta en lechuga y acompañado de papa rustica.

LA DE EL SITIO \$42

200 gr. de carne, en pan o envuelto en lechuga, mozzarella, tomate, cebolla y salsa El Sitio...

LA ARGENTINA \$48

200 gr. de carne, Queso provolone, chorizo argentino, cebolla, lechuga, tomate y chimichurri.

LA COSTEÑA \$52

200 gr. de carne, Queso costeño, chicharrón, cebolla, lechuga y suero para tus papas.

LA HAWAIANA \$58

200 gr. de carne, piña parrillada, mozzarella, tocineta crocante, lechuga, tomate, cebolla y salsa de piña.

LA DE MORIS \$65

Doble carne de 200 gr. tocineta crocante, lechuga, tomate, cebollita grille, servida a la mesa con baño de queso cheddar.

PARA COMPARTIR

NACHOS DE MAÍZ \$43

Acompañados de frijol, carne, queso costeño, guacamole y hogao.

FRITANGUITA \$67

En canasta de patacón, papitas criollas, morilla, choricitos, chinchulines, chicharroncitos, arepitas, aji casero y cascós de limón.

PICADA EL SITIO \$76

200 gr pollo y 200 gr de carne de res, empanaditas, chorizito, papa criolla, arepitas de queso, acompañado de aji casero.

MIX DE MARISCOS APANADOS \$86

Crocante de pescado con mariscos, yuca dorada ojalines de platano y sarza.

PICADA 100 FUEGOS MAR Y TIERRA \$165

Aros de calamares, langostinos, res y pollo salteados a la parrilla, papa rústica, arepitas de queso, acompañado de aji casero y cascós de limón.

PICADA MONTON DE ESTRELLAS \$196

Pollo y res a la parrilla, chicharron, crocante de pescado, crocante de mariscos, mejillones, yuca y ojalines de platano.

ADICIONES

PAPA (CASCO, PURE O CRIOLLA) \$12

CHIPS DE PLATANO \$12

VERDURA SALTEADA \$12

AREPITAS \$12

POSTRE

BROWNIE CON HELADO \$18

PARA RUMBEROS

DE 9:00 PM a 1:00 AM

ENTRADAS

CHINCHULINES	\$27
Muy crocantes con papas criollas, aji casero y cascotes de limón.	
DEDITOS DE QUESO	\$28
6 Uni.	
EMPANADITAS	\$28
6 uni. de carne acompañadas con aji casero y cascotes de limón.	
CHICHARRONCITOS	\$34
Con arepitas con queso ,papa criolla, aji casero, cascotes de limón.	
ALITAS	\$45
10 uni. Bbq.	
MINI HAMBURGUESAS	\$56
La de El Sitio...	

HAMBURGUESAS

Todas nuestras hamburguesas son artesanales y con 200gr. de Carne 100% Angus vienen con pan brioche o envuelta en lechuga y acompañado de papa rustica.

LA DE EL SITIO	\$42
200 gr de carne, Mozzarella, tomate, cebolla y salsa El Sitio...	
LA ARGENTINA	\$48
200 gr , Queso provolone, chorizo, cebolla, lechuga, tomate y chimichurri.	
LA COSTEÑA	\$52
200 gr de Carne, Queso costeno, chicharrón, cebolla, lechuga y suero.	
LA HAWAIANA	\$58
200 gr de carne, piña parrillada, mozzarella, tocineta crocante, lechuga, tomate, cebolla y salsa de piña.	
LA DE MORIS	\$65
Doble carne de 200 gr, tocineta crocante, lechuga, tomate,cebollita grille, servida a la mesa con baño de queso cheddar.	

PARA COMPARTIR

NACHOS DE PLATANO	\$43
Acompañados de frijol, carne, queso costeno, guacamole y hogao.	
FRITANGUITA	\$67
En canasta de patacón, papitas criollas, morcilla, choricitos, chinchulines, chicharroncitos, arepitas, aji casero y cascotes de limón.	
PICADA EL SITIO	\$76
200gr pollo y 200 gr de carne de res, empanaditas, chorizito , papa criolla, arepitas de queso, acompañado de aji casero.	
MIX DE MARISCOS APANADOS	\$86
Pescado con mariscos, yuca dorada, ojalines de platano y sarza.	
PICADA 100 FUEGOS MAR Y TIERRA	\$165
Aros de calamares, langostinos, res y pollo salteados a la parrilla, papa rústica, arepitas de queso, aji casero y cascotes de limón.	
PICADA MONTÓN DE ESTRELLAS	\$196
Pollo y res a la parrilla , chicharrón , crocante de pescado, crocante de mariscos, mejillones, yuca y ojalines de platano.	

POSTRE

BROWNIE CON HELADO	\$18
---------------------------------	------

BEBIDAS

AGUA MINERAL	\$14
AGUA / CON GAS	\$10
SODA / TONICA	\$10
ELECTROLIT	\$20
GASEOSA	\$10