



ENTRADAS

- MAR ROJO DE EXTINCIÓN - CREMA DE TOMATES TATEMADOS** \$9.000
Suave crema de tomates asados, con totopos tostados y crema de leche.
- YELLOWSTONE PARK - CREMA DE CHAMPIÑONES Y PUERRO** \$9.000
Jurásica y clásica crema de champiñones aromatizados con puerro y aceite verde de albahaca.
- FÓSILES FUNDIDOS - DEDOS DE MOZARELLA APANADOS** \$12.000
Trocitos de queso mozzarella empanizados, perfectos para degustar con nuestra salsa honey mustard.
- EXTINCIÓN DEL CRETÁCEO - NACHOS TEX-MEX (entrada para 3 personas)** \$35.000
Crocante cama de totopos de maíz, cubierta de frijol, lomo de res, pollo grillé, queso, toppings de guacamole, sour cream y pico de gallo.
- CRÁTERES DE ASTEROIDES - ANILLOS DE CEBOLLA APANADOS** \$12.000
Dorados anillos de cebolla apanados, acompañados de salsa bbq.
- ENSALADA JURÁSICA - SIDE DE ENSALADA** \$9.000
Mezcla de frescas lechugas, tomate cherry y cebolla encurtida, con crocantes de tortilla de trigo.



HAMBURGUESAS Y SÁNDWICH

Las hamburguesas y el sándwich se acompañan de papa francesa y bebida (gaseosa o jugo en caja).

- CARNOTAURUS BURGER - HAMBURGUESA DE LA CASA** \$30.000
Hamburguesa de carne 100% de res, con pan artesanal, queso y vegetales.
- BRONTOSAURUS BURGER - HAMBURGUESA ESPECIAL DOBLE CARNE** \$40.000
Hamburguesa doble de carne 100% de res, pan artesanal, queso, cebolla caramelizada, tocineta ahumada y vegetales.
- HERVIBOROSAURUS BURGER - HAMBURGUESA VEGANA** \$28.000
Hamburguesa 100% vegetal con frutos secos, garbanzo, arveja, alfalfa, rúgula y vegetales en pan artesanal de orégano y parmesano.
- GALLINOSAURUS CRUNCH - SÁNDWICH DE POLLO CRISPY** \$27.000
Sándwich de pollo crispy crujiente apanado, con lechuga, tomate y mayonesa.



PESCADOS Y MARISCOS

- FÓSILES DE CAMARONES - CEVICHE DE CAMARONES** \$22.000
Ceviche de camarones, con toque de mango acompañados con chips de plátano.
- SALMONSAURIO PREHISTÓRICO - SALMÓN CON SOCARRAT DE ARROZ Y VEGETALES** \$57.000
Corte especial de salmón, sobre una cama de risotto, acompañado de vegetales aromatizados.
- CRUSTÁCEOS AL RISOTTO - RISOTTO AL POLET DE MANDARINA Y LANGOSTINO** \$44.000
Cremoso arroz aromatizado con reducción de mandarina, corona de camarones, langostino y brotes de vegetales.



PASTAS

PLUMAS EN MAGMA DE BOLOÑESA - PASTA PENNE GRATINADA AL HORNO CON BOLOÑESA ... \$35.000

Especial preparación de pasta corta a la boloñesa con explosión jurásica de quesos, jamón y tocineta, dorada al horno, acompañado de pan focaccia.

LIANAS ENVUELTAS CON POLLO DE ALFREDO - FETUCCINI ALFREDO CON POLLO \$35.000

Jurásica pasta larga, cremosa con cubos de pollo rostizado, acompañado de pan focaccia.



PIZZAS

HUELLAS FUNDIDAS DE HERVIVOSAURIO - MARGARITA \$25.000

Deliciosa y clásica pizza, base de tomate de la casa, albahaca y queso de búfala.

HUELLAS FUNDIDAS DE HAWAYANOSAURIO - HAWAIANA \$25.000

Tropical y dulce pizza con piña caramelizada, jamón y tocineta, base de tomate de la casa y queso gratinado.

HUELLAS FUNDIDAS DE GALLINOSAURIO - POLLO Y CHAMPIÑÓN \$28.000

Pizza de pollo con champiñones salteados, base de tomate de la casa y queso gratinado.

HUELLAS FUNDIDAS DE TIRANOSAURIO-REX - PEPERONI Y SALAMI \$30.000

Picante y carnívora pizza de pepperoni y salami levemente picante, quesos fundidos y base de tomate de la casa.



CARNES

Los cortes de carnes se acompañan de vegetales al vapor o ensalada fresca, y una de las siguientes opciones: papa francesa, papa criolla, papa rústica o puré de papa.

TRICERATOPS STEAK - NEW YORK STEAK - BIFE CHORIZO (350GR) \$55.000

Corte americano de lomo ancho, madurado y especial para disfrutar en su término favorito.

T-REX BEEF - TENDERLOIN - LOMO FINO DE RES (250GR) \$57.000

Lomo fino de res sobre cama de pan integral tostado, bañado en salsa gravy con champiñón gratinado.

EXPLOSIÓN DE FÓSILES CARNUDOS A LA BBQ - COSTILLAS BBQ (600GR) \$55.000

Rack de costillas de cerdo tipo san luis, glaseadas en salsa bbq de la casa.

CHULETÓN DE BRONTOSAURIO (PARA 2 PERSONAS) - TOMAHAWK (700 GR) \$110.000

Corte americano en forma de hacha india de 700 gramos, especial para compartir en el término justo.

CALDERA ARDIENTE JURÁSICA - FAJITA MIXTA (150 GR POLLO-150 GR LOMO DE RES) \$42.000

Tiernos cortes de lomo fino de res y pollo grillé, con vegetales al sartén, acompañado de tortillas de trigo, toppings de guacamole, pico de gallo y sour cream.

PTERODACTYLUS WINGS - ALAS DE POLLO EN Salsa BÚFALO O BBQ | | | | |-----------|-----------|-----------| | 12 PIEZAS | 18 PIEZAS | 24 PIEZAS | | \$24.000 | \$34.000 | \$42.000 |

Rey de los cielos en la era jurásica, le hacemos honor preparando unas jugosas y deliciosas alitas de uno de sus descendientes, en diferentes presentaciones y bañados en nuestra salsa ardiente como volcán, y suavizada con blue cheese y crudités de apio y zanahoria.

JARDÍN DEL RENACER - ENSALADA COBB POLLO GRILLÉ \$34.000

Fresca y colorida ensalada basada en la clásica cobb, con cama de lechugas y deliciosas secciones de aguacate, pollo, queso, huevo, tocineta, tomate y maíz tierno, para que la adereces con la vinagreta de la casa.



MENÚ INFANTIL

Todos los menús infantiles incluyen bebida (gaseosa o jugo en caja).

ERUPCIÓN VOLCÁNICA DE QUESO Y MACARRÓN - MACARRONES CON QUESO \$19.000

Mac & cheese, el suave sabor de los macarrones, junto a la cremosidad del queso cheddar y mozzarella.

HUELLITAS DE DINOSAURIO - PIZZA INFANTIL (HAWAIANA, POLLO Y CHAMPIÑÓN, PEPERONI) \$19.000

Escoge la que prefieras entre hawaiana, pollo y champiñón o peperoni.

NUGGETSAUROS DE POLLO Y HONEY - NUGGETS DE POLLO APANADO \$22.000

Crocantes dinosaurios de pollo, acompañados de miel y papa francesa.

NANOSAURUS BURGER - HAMBURGUESA KID \$22.000

Hamburguesa de carne 100% de res, con pan artesanal, queso y vegetales acompañada de papa francesa.

TENTÁCULOS DE KRAKEN - SALCHIPAPA CON QUESO Y TOCINETA \$19.000

Pulpos de salchicha en cama de papa francesa, con queso fundido, maíz tierno y tocineta.



PORCIONES

PAPA A LA FRANCESA \$7.500

PAPA CRIOLLA \$7.500

PAPA RÚSTICA \$7.500

PURÉ PAPA \$7.500

VEGETALES AL VAPOR \$7.000

Brocolí, zucchini, zanahoria y tomate cherry con un toque de mantequilla saborizada.

GUACAMOLE \$7.500

SALSA DE QUESO AZUL \$7.000

SALSA \$5.500

BBQ, búfalo, miel mostaza o sour cream



POSTRES

METEORITOS BALL - ESFERAS DE DONAS CON TOPPINGS \$12.000

Dorados meteoros de donas, acompañados de tus salsas favoritas: chocolate, frutos rojos y arequipe, más chantillí.

ERUPCIÓN DE CHOCOLATE - AMERICAN BROWNIE \$12.000

Brownie de la casa caliente, con helado de vainilla, cubierto con una montaña de chocolate y lava de crema inglesa al baileys.

EXPLOSIÓN DE QUESO Y FRUTOS ROJOS - CHEESE CAKE DE FRUTOS ROJOS \$12.000

Dos mesetas siamesas de torta de queso horneada, con toppings de frutos amarillos y rojos.

BIG BANG INFINITO - HUEVO DE HELADO FRITO \$12.000

Helado apanado y frito sobre un nido de caramelo.

BANANASAURUS SPLIT - BANANA SPLIT CON WAFFLE \$12.000

Fresco waffle, con banana y tres bolas de helado, chantillí y salsa de chocolate.



BEBIDAS

LIMONADA DE HIERBABUENA	\$7.000
LIMONADA DE COCO	\$12.000
LIMONADA NATURAL	\$6.000
LIMONADA DE CEREZA	\$10.000
MANDARINADA	\$9.900
NARANJADA	\$7.900
GATORADE.....	\$5.700

SMOOTHIE ANTIOXIDANTE DE FRUTOS ROJOS	\$12.000
SMOOTHIE ENERGÉTICO DE FRUTOS AMARILLOS	\$12.000
GASEOSA EN LATA (COCA COLA, MANZANA, COLOMBIANA)	\$4.200
AGUA EN BOTELLA X 600 ML	\$4.300
AGUA SABORIZADA BOTELLA	\$4.800

BEBIDAS DE CAFÉ

SMOOTHIE DE CAFÉ	\$12.000
CAPUCHINO	\$7.500
CAFÉ LATE	\$6.000
AMERICANO	\$4.000
EXPRESO	\$5.000

LICORES

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
GINEBRA TANQUERAY	\$229.000		\$20.000
TEQUILA JIMADOR AGAVE	\$196.000		\$20.000
VODKA ABSOLUT	\$144.000	\$79.000	\$15.000
CREMA BAILEYS	\$122.000		\$15.000
RON VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL	\$107.000	\$58.000	\$8.000
RON VIEJO DE CALDAS BLANCO	\$87.000		\$7.000
AGUARDIENTE TAPA ROJA	\$78.000	\$46.000	\$6.000
AGUARDIENTE TAPA ROJA SIN AZÚCAR	\$70.000		\$5.000

APERITIVOS

	BOTELLA	TRAGO
DUBONNET	\$104.200	\$12.000

CERVEZAS

	MICHELADA		MICHELADA		
CORONA	\$7.500	\$10.000	POKER	\$5.500	\$8.000
HEINEKEN	\$5.500	\$8.000	AGUILA	\$5.500	\$8.000
BUDWEISER	\$5.500	\$8.000	ANDINA	\$5.500	\$8.000
CLUB COLOMBIA	\$5.500	\$8.000	COLA Y POLA	\$4.500	
AGUILA LIGHT.....	\$5.500	\$8.000			

VINO BLANCO

	BOTELLA	MEDIA	PIBA
VINO CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON BLANC	\$121.300	\$67.000	
VINO SANTA RITA RESERVADO SAUVIGNON BLANC	\$116.000	\$60.000	\$31.000
VINO CONCHA Y TORO FRONTERA SAUVIGNON BLANC	\$78.500		
VINO SANTA RITA MEDALLA CHARDONNAY	\$70.500		

VINO TINTO

	BOTELLA	MEDIA	PIBA
VINO CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGNON	\$121.300	\$67.000	
VINO SANTA RITA RESERVADO CABERNET SAUVIGNON	\$120.000	\$62.000	\$32.000
VINO SANTA RITA 120 RESERVADO CARMENERE	\$89.300		
VINO CONCHA Y TORO FRONTERA CABERNET SAUVIGNON	\$83.100		
VINO SANTA RITA 120 RESERVADO CARMENERE	\$76.400		
VINO SANTA RITA 3 MEDALLAS MERLOT	\$75.000		

VINO ESPUMOSO

	BOTELLA
VINO ESPUMOSO GRAJALES BLANCO O ROSADO	\$45.000

WHISKY

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
GLENFIDDICH 15 AÑOS	\$463.000		\$30.000
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$362.500		\$22.000
BUCHANAN'S MASTER 18 AÑOS	\$353.000		\$22.000
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$295.000	\$160.000	\$20.000
OLD PARR	\$268.000		\$18.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$206.000		\$15.000
SELLO NEGRO	\$192.000	\$110.000	\$15.000
SELLO ROJO	\$122.000	\$72.000	\$10.000