



ENTRADAS

MAR ROJO DE EXTINCIÓN

\$13.500

CREMA DE TOMATES TATEMADOS

Suave crema de tomates asados, con totopos tostados, pico de gallo y crema de leche

YELLOWSTONE PARK

\$13.500

CREMA DE CHAMPIÑONES Y PUERRO

Clásica crema de champiñones aromatizados con crocantes de puerro.

FÓSILES FUNDIDOS

\$22.000

DEDOS DE MOZARELLA APANADOS

Trocitos de queso mozzarella empanizados, perfectos para degustar con nuestra salsa honey mustard

EXTINCIÓN DEL CRETÁCEO

\$48.500

NACHOS TEX-MEX *(entrada para 3 personas)*

Crocante cama de totopos de maíz, cubierta de frijol, carne de res, pollo grillé, queso, toppings de guacamole, sour cream y pico de gallo.

CRÁTERES DE ASTEROIDES

\$19.000

ANILLOS DE CEBOLLA APANADOS

Dorados anillos de cebolla apanados, acompañados de salsa B.B.Q.

ENSALADA JURÁSICA

\$12.500

SIDE DE ENSALADA

Mezcla de frescas lechugas, tomate cherry y cebolla encurtida, con crocantes de tortilla de trigo.

FÓSILES DE CAMARONES

\$29.000

CEVICHE DE CAMARONES

Ceviche de camarones en salsa a base de tomate, mayonesa, mango, cebolla morada, pimentón y cilantro, acompañados con filamentos de plátano

HAMBURGUESAS Y SÁNDWICH

Las hamburguesas y el sándwich se acompaña de papa francesa.

CARNOTAURUS BURGER

\$36.500

HAMBURGUESA DE LA CASA

Hamburguesa de carne de res con pan artesanal, queso, vegetales y pepinillos.

BRONTOSAURUS BURGER

\$43.000

HAMBURGUESA ESPECIAL DOBLE CARNE

Hamburguesa con doble carne de res, pan artesanal, queso, cebolla caramelizada, tocineta ahumada, vegetales y pepinillos.

HERVIBOROSAURUS BURGER

\$29.500

HAMBURGUESA VEGANA

Hamburguesa 100% vegetal con frutos secos, garbanzo, arveja, rúgula, pepinillos y vegetales en pan artesanal de orégano.

GALLINOSAURUS CRUNCH

\$38.500

SÁNDWICH DE POLLO APANADO

Sándwich de pollo apanado crujiente, lechuga, tomate, cebolla encurtida y mayonesa de ajo.

PESCADOS Y MARISCOS

SALMONSAURIO PREHISTÓRICO

\$58.500

SALMÓN CON PURÉ DE PAPA Y VEGETALES

Corte especial de salmón, sobre una cama de puré de papa acompañado de vegetales aromatizados y un toque de queso azul.

CRUSTÁCEOS AL RISOTTO

\$46.500

RISOTTO AL POLET DE MANDARINA Y LANGOSTINO

Cremoso arroz aromatizado con reducción de mandarina, corona de camarones, langostino y crudité de vegetales.

PASTAS

PLUMAS EN MAGMA DE BOLOÑESA

\$40.500

PASTA PENNE GRATINADA AL HORNO CON BOLOÑESA

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

LIANAS ENVUELTAS CON POLLO DE ALFREDO

\$37.500

FETUCCINI ALFREDO CON POLLO

Pasta larga, cremosa salsa de champiñones con jamón y pollo grillé acompañado de pan focaccia.

CARNES

CALDERA ARDIENTE JURÁSICA \$47.500

FAJITA MIXTA

Carne desmechada y pollo grillé, con vegetales al sartén, acompañada de tortillas de trigo, toppings de guacamole, pico de gallo y sour cream.

PTERODACTYLUS WINGS \$38.500

ALAS DE POLLO EN SALSA BUFALO O B.B.Q

L8 piezas

Jugosas y deliciosas alitas en diferentes presentaciones y bañadas en nuestra salsa B.B.Q., suavizada con blue cheese y crudités de apio y zanahoria.

\$69.500
L14 piezas

Los siguientes 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 \$63.500

NEW YORK STEAK - BIFE CHORIZO

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

T-REX BEEF \$63.500

Suave corte de res sobre cama de pan integral tostado, bañado en salsa gravy con champiñón y mix de quesos.

EXPLOSIÓN DE FÓSILES CARNUDOS A LA B.B.Q \$63.500

COSTILLAS B.B.Q

Rack de costillas de cerdo tipo san Luis, glaseadas en salsa B.B.Q. de la casa.

MENÚ INFANTIL

ERUPCIÓN VOLCÁNICA DE QUESO Y MACARRÓN \$29.500

MACARRONES CON QUESO

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

NUGGETSAUROS DE POLLO Y HONEY \$29.500

NUGGETS DE POLLO APANADO

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

NANOSAURUS BURGER \$29.500

HAMBURGUESA KID

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

TENTÁCULOS DE KRAKEN \$27.500

SALCHIPAPA CON QUESO Y MAIZ TIERNO

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

PORCIONES

PAPA A LA FRANCESA \$9.000

PAPA CRIOLLA \$9.000

PAPA RÚSTICA \$9.000

PURÉ DE PAPA \$9.000

GUACAMOLE \$9.000

VEGETALES AL VAPOR \$8.000

Brócoli, zuchinni, zanahoria y tomate cherry con un toque de mantequilla saborizada.

SALSA DE QUESO AZUL \$7.000

SALSA \$6.000

B.B.Q., búfalo, miel mostaza o sour cream.

TORTILLAS DE TRIGO \$4.500

BEBIDA

LIMONADA DE HIERBABUENA	\$10.000
LIMONADA DE COCO	\$13.000
LIMONADA NATURAL	\$8.500
LIMONADA DE CEREZA	\$13.000
MANDARINADA	\$14.000
NARANJADA	\$12.000
SMOOTHIE DE FRUTOS AMARILLOS	\$14.000
SMOOTHIE DE FRUTOS ROJOS	\$14.000
JUGO EN CAJA	\$3.000
GASEOSA COCA -COLA PET 400ML	\$6.500
AGUA EN BOTELLA X 600ML	\$4.500
GINGER	\$5.000
SODA	\$5.000
GASEOSA EN LATA POSTOBÓN	\$5.000

POSTRES

ERUPCIÓN DE CHOCOLATE AMERICAN BROWNIE	\$18.500
Brownie caliente, con helado de vainilla cubierto con chocolate.	
EXPLOSIÓN DE QUESO Y FRUTOS ROJOS CHEESE CAKE DE FRUTOS ROJOSCO	\$18.500
Torta de queso horneada, con toppings de frutos amarillos y rojos.	
BIG BANG INFINITO HUEVO DE HELADO FRITO	\$18.500
Helado apanado y frito sobre caramelo.	
BANANASAURUS SPLIT BANANA SPLIT CON WAFFLE <i>(Ideal para compartir)</i>	\$32.000
Waffle, con banano y tres bolas de helado con salsa de chocolate.	

BEBIDA DE CAFÉ

SMOOTHIE DE CAFÉ	\$14.000	AMERICANO	\$5.000
CAPUCHINO	\$8.500	EXPRESO	\$6.500
CAFÉ LATE	\$7.500		

APERITIVOS

DUBONNET	\$145.000 <i>Botella</i>	\$18.600 <i>Trago</i>
----------------	------------------------------------	---------------------------------

LICORES

CREMA BAILEYS	\$145.000 <i>Botella</i>		\$10.500 <i>Trago</i>
RON VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL	\$138.500 <i>Botella</i>	\$74.500 <i>Media</i>	\$12.000 <i>Trago</i>
AGUARDIENTE TAPA ROJA SIN AZÚCAR	\$90.200 <i>Botella</i>		\$8.500 <i>Trago</i>
AGUARDIENTE TAPA ROJA	\$108.500 <i>Botella</i>	\$60.500 <i>Media</i>	\$7.700 <i>Trago</i>
AGUARDIENTE AMARILLO	\$109.000 <i>Botella</i>		
AGUARDIENTE ROSADO	\$132.000 <i>Botella</i>		

WHISKY

GLENFIDDICH 15 AÑOS	\$550.000 <i>Botella</i>		\$34.500 <i>Trago</i>
BUCHANAN'S MÁSTER	\$680.000 <i>Botella</i>		\$41.200 <i>Trago</i>
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$380.500 <i>Botella</i>	\$211.600 <i>Media</i>	\$24.500 <i>Trago</i>
OLD PARR	\$308.500 <i>Botella</i>		\$20.500 <i>Trago</i>
SELLO ROJO	\$160.300 <i>Botella</i>		
CHIVAS REGAL	\$245.000 <i>Botella</i>		\$16.500 <i>Trago</i>

MOCKTAILS

NUBE DE ALGODÓN	\$20.000	EXPLOSIÓN FRUTAL	\$14.000
Jugo de piña, crema de leche y crema de coco.		Jugo de fresa, jugo de piña, jugo de naranja y granadina.	

COCTELES

ATARDECER JURÁSICO **\$32.000**
Cóctel a base de ron Malibú, jugo de piña y crema de coco, con textura cremosa y dulce sabor tropical.

ILUSIÓN FLORAL **\$32.000**
Cóctel a base de tequila, triple sec, jugo de limón y escarchado con sal.

PANGEA **\$32.000**
Cóctel a base de vodka con un toque dulce de almíbar de manzana y albahaca, ligero y refrescante. Toques de limón y hierbabuena.

OCASO **\$34.000**
Variación del Gin Tonic con un cambio de tonalidades para un sabor fresco y ligero, con notas de uva y albahaca.

BAM BAM **\$32.000**
Cóctel a base de expreso y licor Frangelico, icónico sabor con toque de avellanas tostadas al café. Especial para los paladares más delicados.

METEORO **\$32.000**
Deconstrucción de un mojito y ron macerado con ciruelas, refrescante y ligero con toques de limón y hierbabuena, muy llamativo a la vista.

T-REX **\$32.000**
Cóctel a base de tequila reposado con ligeros toques picantes y una textura cremosa, gracias a su almíbar de banano y clara de huevo que aporta dulce y sabor.

JURASICK BEACH **\$32.000**
Cóctel a base de ginebra, ron Malibú, crema de coco y almíbar de frejjoa. Textura cremosa y dulce con tonalidad clara y ligeramente cítrico.

CERVEZAS

		Michelada
ÁGUILA	\$6.000	\$10.000
POKER	\$6.000	\$10.000
HEINEKEN	\$6.000	\$10.000
CLUB COLOMBIA	\$6.000	\$10.000
ÁGUILA LIGHT	\$6.000	\$10.000
CORONA	\$7.000	\$11.500
ANDINA	\$5.000	\$9.000
STELLA ARTOIS	\$7.500	
SHOT DE LIMÓN	\$4.000	

VINO

Blanco			
VINO SANTA RITA 3 MEDALLAS CHARDONNAY	\$127.700 Botella		
VINO SANTA RITA RESERVADO SAUVIGNON BLANCO	\$69.100 Media	\$42.700 Piba	
Tinto			
VINO SANTA RITA RESERVADO CABERNET SAUVIGNON	\$69.100 Media	\$42.700 Piba	
VINO SANTA RITA 120 RESERVADO CARMENERE	\$127.700 Botella		
VINO SANTA RITA 3 MEDALLAS MERLOT	\$127.700 Botella		
Espumoso			
VINO ESPUMOSO GRAJALES BLANCO O ROSADO	\$59.500 Botella		