



## ENTRADAS

**MAR ROJO DE EXTINCIÓN - CREMA DE TOMATES TATEMADOS .....\$13.000**

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

**YELLOWSTONE PARK - CREMA DE CHAMPIÑONES Y PUERRO .....\$13.000**

Clásica crema de champiñones aromatizados con crocantes de puerro.

**FÓSILES FUNDIDOS - DEDOS DE MOZARELLA APANADOS.....\$20.000**

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

**EXTINCIÓN DEL CRETÁCEO - NACHOS TEX-MEX (entrada para 3 personas) ..... \$45.000**

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 - ANILLOS DE CEBOLLA APANADOS .....\$17.000**

Dorados anillos de cebolla apanados, acompañados de salsa bbq.

**ENSALADA JURÁSICA - SIDE DE ENSALADA ..... \$10.000**

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

**FÓSILES DE CAMARONES - CEVICHE DE CAMARONES..... \$25.000**

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



## HAMBURGUESAS Y SÁNDWICH

Las hamburguesas y el sándwich se acompañan de papa francesa.

**CARNOTAURUS BURGER - HAMBURGUESA DE LA CASA ..... \$35.000**

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

**BRONTOSAURUS BURGER - HAMBURGUESA ESPECIAL DOBLE CARNE.....\$40.000**

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

**HERVIBOROSAURUS BURGER - HAMBURGUESA VEGANA..... \$28.000**

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

**GALLINOSAURUS CRUNCH - SÁNDWICH DE POLLO APANADO .....\$35.000**

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



## PESCADOS Y MARISCOS

**SALMONSAURIO PREHISTÓRICO - SALMÓN CON PURÉ DE PAPA Y VEGETALES..... \$58.000**

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

**CRUSTÁCEOS AL RISOTTO - RISOTTO AL POLET DE MANDARINA Y LANGOSTINO ..... \$44.000**

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



## PASTAS

**PLUMAS EN MAGMA DE BOLOÑESA - PASTA PENNE GRATINADA AL HORNO CON BOLOÑESA .....\$38.000**

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



## PIZZAS

**HUELLAS FUNDIDAS DE HERVIVOSAURIO - MARGARITA ..... \$27.000**

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

**HUELLAS FUNDIDAS DE HAWAYANOSAURIO – HAWAIANA ..... \$27.000**

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 ..... \$30.000**

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

**HUELLAS FUNDIDAS DE TIRANOSAURIO-REX - PEPPERONI Y SALAMI .....\$30.000**

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



## CARNES

**CALDERA ARDIENTE JURÁSICA - FAJITA MIXTA..... \$43.000**

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

	8 PIEZAS	14 PIEZAS	20 PIEZAS
<b>PTERODACTYLUS WINGS – ALAS DE POLLO EN SALSAS BUFALO O BBQ .....</b>	<b>\$38.000</b>	<b>\$56.000</b>	<b>\$80.000</b>

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

**JARDÍN DEL RENACER – ENSALADA COBB POLLO GRILLÉ.....\$45.000**

Fresca y colorida ensalada basada en la clásica Cobb, con cama de lechugas y delicioso guacamole, pollo, queso, huevo, tocineta, tomate y maíz tierno, para que la adereces con la vinagreta de la casa.

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 - NEW YORK STEAK - BIFE CHORIZO ..... \$60.000**

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

**T-REX BEEF - .....\$60.000**

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 BBQ - COSTILLAS BBQ..... \$60.000**

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



## MENÚ INFANTIL

- ERUPCIÓN VOLCÁNICA DE QUESO Y MACARRÓN - MACARRONES CON QUESO** .....\$25.000  
Mac and 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, PEPPERONI)**.....\$25.000  
Escoge la que prefieras entre hawaiana, pollo y champiñón o pepperoni.
- NUGGETSAUROS DE POLLO Y HONEY - NUGGETS DE POLLO APANADO** ..... \$25.000  
Crocantes dinosaurios de pollo, acompañados de miel y papa francesa.
- NANOSAURUS BURGER - HAMBURGUESA KID**..... \$25.000  
Hamburguesa de carne de res, con pan artesanal, queso y vegetales acompañada de papa francesa.
- TENTÁCULOS DE KRAKEN - SALCHIPAPA CON QUESO Y MAIZ TIERNO**.....\$25.000  
Pulpos de salchicha en cama de papa francesa, con queso fundido y maíz tierno.



## PORCIONES

- |                                 |                |  |                |
|---------------------------------|----------------|--|----------------|
| <b>PAPA A LA FRANCESA</b> ..... | <b>\$8.000</b> | <b>GUACAMOLE</b> .....                 | <b>\$8.000</b> |
| <b>PAPA CRIOLLA</b> .....       | <b>\$8.000</b> | <b>SALSA DE QUESO AZUL</b> .....       | <b>\$7.000</b> |
| <b>PAPA RÚSTICA</b> .....       | <b>\$8.000</b> | <b>SALSA</b> .....                     | <b>\$5.500</b> |
| <b>PURÉ DE PAPA</b> .....       | <b>\$8.000</b> | Bbq, búfalo, miel mostaza o sour cream |                |
| <b>VEGETALES AL VAPOR</b> ..... | <b>\$7.000</b> | <b>TORTILLAS DE TRIGO</b> .....        | <b>\$4.000</b> |

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



## POSTRES

- ERUPCIÓN DE CHOCOLATE - AMERICAN BROWNIE** .....\$17.000  
Brownie de la casa caliente, con helado de vainilla y cubierto con una montaña de chocolate.
- EXPLOSIÓN DE QUESO Y FRUTOS ROJOS - CHEESE CAKE DE FRUTOS ROJOS**..... \$17.000  
Dos mesetas siamesas de torta de queso horneada, con toppings de frutos amarillos y rojos.
- BIG BANG INFINITO - HUEVO DE HELADO FRITO** .....\$17.000  
Helado apanado y frito sobre un nido de caramelo.
- BANANASAURUS SPLIT - BANANA SPLIT CON WAFFLE (Ideal para compartir)**.....\$30.000  
Fresco waffle, con banana y tres bolas de helado y salsa de chocolate.



## BEBIDAS

LIMONADA DE HIERBABUENA .....	\$9.000	SMOOTHIE DE FRUTOS ROJOS .....	\$13.000
LIMONADA DE COCO .....	\$15.000	JUGO EN CAJA.....	\$3.000
LIMONADA NATURAL .....	\$8.000	GASEOSA COCA -COLA PET 400 ML .....	\$6.000
LIMONADA DE CEREZA .....	\$12.000	AGUA EN BOTELLA X 600 ML.....	\$4.500
MANDARINADA .....	\$12.000	GINGER.....	\$5.000
NARANJADA .....	\$10.000	SODA.....	\$5.000
SMOOTHIE DE FRUTOS AMARILLOS.....	\$13.000	GASEOSA LATA POSTOBÓN .....	\$5.000

## BEBIDAS DE CAFÉ

SMOOTHIE DE CAFÉ.....	\$13.000
CAPUCHINO.....	\$8.000
CAFÉ LATE .....	\$7.000
AMERICANO .....	\$5.000
EXPRESO .....	\$6.000

## LICORES

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
CREMA BAILEYS .....	\$159.000		\$15.000
RON VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL .....	\$115.000	\$62.000	\$9.000
AGUARDIENTE TAPA ROJA SIN AZÚCAR .....	\$90.000		\$6.000
AGUARDIENTE TAPA ROJA .....	\$98.000	\$53.000	\$7.000

## APERITIVOS

	BOTELLA	TRAGO
DUBONNET .....	\$139.000	\$17.000

## CERVEZAS

	MICHELADA	MICHELADA
CORONA .....	\$7.500	\$11.500
HEINEKEN .....	\$6.000	\$10.000
CLUB COLOMBIA .....	\$6.000	\$10.000
AGUILA LIGHT.....	\$6.000	\$10.000
POKER .....	\$6.000	\$10.000
AGUILA .....	\$6.000	\$10.000
ANDINA .....	\$5.000	\$9.000
SHOT DE LIMÓN.....	\$4.000	



## CÓCTELES

- BARNEY** ..... **\$35.000**  
Coctel a base de tequila reposado, vodka, ginebra y pisco adelgazado con almíbar de uva isabelina y albahaca macerada, dándole un toque ligeramente dulce con una base muy refrescante y un retrogusto muy fresco.
- BAM BAM**..... **\$30.000**  
Coctel a base de expreso y licor Frangelico cuyo icónico sabor le da un toque de avellanas tortadas al café, haciendo este coctel muy amigable para los paladares más delicados.
- AMBAR** ..... **\$29.000**  
Coctel a base de amaretto Dissaronno que, gracias a su característico sabor a albaricoque, aporta unas delicadas notas acompañadas por ginebra, jugo de ciruela y balanceado con almíbar de manzana verde e hierbabuena.
- RAPTOR** ..... **\$26.000**  
Coctel a base de whisky, con una tonalidad naranja, escarchado con sal y maní retrogusto ligeramente salado que marida perfectamente con las notas de whisky.
- MAGMA**..... **\$30.000**  
Coctel a base de mezcal y tequila, con toques ahumados, con una tonalidad amarilla gracias al extracto de gulupa con un retrogusto dulce y ligeramente cítrico.
- METEORO**..... **\$27.000**  
Coctel elaborado a partir de una deconstrucción de un mojito y ron macerado con ciruelas, refrescante y ligero con toques de limón e hierbabuena, muy llamativo a la vista.
- ATARDECER JURÁSICO** ..... **\$30.000**  
Coctel a base de ron Malibú, jugo de piña y crema de coco, con textura cremosa y dulce sabor tropical.
- ILUSIÓN FLORAL** ..... **\$27.000**  
Coctel a base de tequila, triple sec, jugo de limón y escarchado con sal.

## MOCKTAILS

- NUBE DE ALGODÓN** ..... **\$18.000**  
Jugo de piña, crema de leche y crema de coco.
- EXPLOSIÓN FRUTAL**..... **\$12.000**  
Jugo de fresa, jugo de piña, jugo de naranja y granadina.

## VINO BLANCO

	BOTELLA..	MEDIA	PIBA
VINO SANTA RITA 3 MEDALLAS CHARDONNAY .....	\$85.000		
VINO SANTA RITA RESERVADO SAUVIGNON BLANCO .....		\$62.000	\$39.000

## VINO TINTO

	BOTELLA	MEDIA	PIBA
VINO SANTA RITA RESERVADO CABERNET SAUVIGNON .....		\$62.000	\$39.000
VINO SANTA RITA 120 RESERVADO CARMENERE .....	\$113.000		
VINO SANTA RITA 3 MEDALLAS MERLOT .....	\$85.000		

## VINO ESPUMOSO

	BOTELLA
VINO ESPUMOSO GRAJALES BLANCO O ROSADO.....	\$49.000

## WHISKY

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
GLENFIDDICH 15 AÑOS .....	\$640.000		\$35.000
BUCHANAN'S MASTER .....	\$400.000		\$22.000
BUCHANAN'S 12 AÑOS .....	\$341.000	\$196.000	\$20.000
OLD PARR .....	\$286.000		\$18.000
SELLO ROJO .....	\$158.000		