



## ENTRADAS

- MAR ROJO DE EXTINCIÓN - CREMA DE TOMATES TATEMADOS**..... **\$10.000**  
Suave crema de tomates asados, con totopos tostados y crema de leche.
- YELLOWSTONE PARK - CREMA DE CHAMPIÑONES Y PUERRO**..... **\$10.000**  
Clásica crema de champiñones aromatizados con crocantes de puerro.
- FÓSILES FUNDIDOS - DEDOS DE MOZARELLA APANADOS**..... **\$14.000**  
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, carne de res, pollo grillé, queso, toppings de guacamole, sour cream y pico de gallo.
- CRÁTERES DE ASTEROIDES - ANILLOS DE CEBOLLA APANADOS**..... **\$13.000**  
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.
- FÓSILES DE CAMARONES - CEVICHE DE CAMARONES** ..... **\$25.000**  
Ceviche de camarones en salsa a base de tomate, 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** ..... **\$28.000**  
Hamburguesa de carne de res con pan artesanal, queso, vegetales y pepinillo.
- BRONTOSAURUS BURGER - HAMBURGUESA ESPECIAL DOBLE CARNE**..... **\$37.000**  
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 CRISPY** ..... **\$27.000**  
Sándwich de pollo crispy crujiente apanado, con lechuga, tomate, cebolla encurtida y mayonesa de ajo.



## PESCADOS Y MARISCOS

- SALMONSAURIO PREHISTÓRICO - SALMÓN CON PURÉ DE PAPA Y VEGETALES**..... **\$57.000**  
Corte especial de salmón, sobre una cama de puré de papa 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 crudité 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, dorada al horno, acompañado de pan focaccia.

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

Jurásica pasta larga, cremosa con pollo grillé, 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 - 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

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 ..... \$55.000**

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

**T-REX BEEF - TENDERLOIN - LOMO FINO DE RES..... \$57.000**

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

**EXPLOSIÓN DE FÓSILES CARNUDOS A LA BBQ - COSTILLAS BBQ..... \$55.000**

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

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

Tiernos cortes de carne 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 BUFALO O BBQ ..... \$28.000 | 8 PIEZAS | 14 PIEZAS | 20 PIEZAS \$48.000 | \$68.000**

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 ..... \$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

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

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) ..... \$19.000**

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

**NUGGETSAUROS DE POLLO Y HONEY - NUGGETS DE POLLO APANADO ..... \$19.000**

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

**NANOSAURUS BURGER - HAMBURGUESA KID ..... \$19.000**

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

**TENTÁCULOS DE KRAKEN - SALCHIPAPA CON QUESO Y MAIZ TIERNO ..... \$19.000**

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



## PORCIONES

**PAPA A LA FRANCESA ..... \$7.500**

**PAPA CRIOLLA ..... \$7.500**

**PAPA RÚSTICA ..... \$7.500**

**PURÉ DE PAPA ..... \$7.500**

**VEGETALES AL VAPOR ..... \$7.000**

Brócoli, 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..... \$15.000**

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

**ERUPCIÓN DE CHOCOLATE - AMERICAN BROWNIE..... \$15.000**

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..... \$15.000**

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

**BIG BANG INFINITO - HUEVO DE HELADO FRITO ..... \$15.000**

Helado apanado y frito sobre un nido de caramelo.

**BANANASAURUS SPLIT - BANANA SPLIT CON WAFFLE..... \$15.000**

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



## BEBIDAS

LIMONADA DE HIERBABUENA .....	\$8.000	SMOOTHIE DE FRUTOS ROJOS .....	\$12.000
LIMONADA DE COCO .....	\$15.000	JUGO EN CAJA .....	\$3.000
LIMONADA NATURAL .....	\$7.000	GASEOSA .....	\$5.000
LIMONADA DE CEREZA .....	\$12.000	AGUA EN BOTELLA X 600 ML .....	\$4.500
MANDARINADA .....	\$12.000	GINGER .....	\$4.000
NARANJADA .....	\$10.000	SODA .....	\$4.000
SMOOTHIE DE FRUTOS AMARILLOS .....	\$12.000		

## BEBIDAS DE CAFÉ

SMOOTHIE DE CAFÉ .....	\$12.000
CAPUCHINO .....	\$8.000
CAFÉ LATE .....	\$7.000
AMERICANO .....	\$5.000
EXPRESO .....	\$6.000

## LICORES

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
AGUARDIENTE TAPA ROJA .....	\$78.000		\$20.000
TEQUILA JIMADOR AGAVE .....	\$227.000		\$20.000
VODKA ABSOLUT .....	\$155.000	\$91.000	\$15.000
CREMA BAILEYS .....	\$122.000		\$15.000
RON VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL .....	\$107.000	\$58.000	\$8.000
AGUARDIENTE TAPA ROJA SIN AZÚCAR .....	\$85.000		\$5.000
AGUARDIENTE TAPA ROJA .....	\$78.000	\$46.000	\$6.000

## APERITIVOS

	BOTELLA	TRAGO
DUBONNET .....	\$104.200	\$12.000

## CERVEZAS

	MICHELADA		MICHELADA
CORONA .....	\$7.500	POKER .....	\$8.500
HEINEKEN .....	\$6.000	AGUILA .....	\$8.500
CLUB COLOMBIA .....	\$6.000	ANDINA .....	\$8.500
AGUILA LIGHT .....	\$6.000		



## CÓCTELES

- BARNEY** ..... **\$30.000**  
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** ..... **\$28.000**  
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** ..... **\$20.000**  
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** ..... **\$28.000**  
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** ..... **\$25.000**  
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** ..... **\$25.000**  
Coctel a base de tequila, triple sec, jugo de limón y escarchado con sal.

## MOCKTAILS

- NUBE DE ALGODÓN** ..... **\$17.000**  
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.