

Porolò

GASTROBAR COLOMBIANO

CARTA 2025



EMPANADITAS DE CARNE (5 und)	23.000
Empanaditas de carne con ají y guacamole	
EMPANADITAS DE POLLO (5 und)	21.500
Empanaditas de pollo con ají y guacamole	
EMPANADITAS MIXTAS (6 und)	25.000
Empanaditas de carne, pollo con ají y guacamole	
CHORIPAN	17.000
Chorizo santarosano entre pan baguette, guacamole y chimichurri	
BROCHETA DE LANGOSTINOS	28.000
Brocheta de langostinos al carbon, acompañado de ensalada de sandia y chips de platano	
KIBBES (4 und)	24.000
Kibbes de res con suero costeño, picadillo verde y ají	
CHICHARRON CARNUDO	24.000
Chicharron carnudo con cascajos de platano y limón	
PATACÓN ACHICHARRONADO	26.000
Patacon con chicharron carnudo , guacamole y pico de gallo	
CHORIZO CON AREPA	16.500
Choroizo santarosano con arepa y queso costeño	
PATACON PISAO (4 und)	15.000
Patacon pisao con suero y hogao	
MAZORQUITAS AHUMADAS	13.000
Mazorquitas asadas cubiertas de queso costeño y salsa de ajo rostisado	
CHIPS DE PLATANO VERDE CON SUERO	12.500
Chips de platano verde con suero costeño	
PLATANO MADURO	16.000
Platano Maduro Horneado relleno de queso costeño, queso crema y suero costeño	



NACHIOS CRIOLLOS cascajos de platanó verde, con carne desmechada, cheddar fundido, queso costeño, guacamole, pico de gallo y suero costeño	\$33.000
ALITAS (10 UND) Alitas BBQ (10und) acompañado de papa criolla y salsa BBQ	\$25.000
AREPITAS DE CAMARON Camarones al ajillo servidos sobre arepas artesanales crocantes, mousse de aguacate, platanó maduro, tomate cherry y verduras encurtidas	\$33.000
SANDWICH DE POLLO Pechuga a la parrilla de 200 gr en salsa de ajo rostizado, pan artesanal, queso, tomate y papas rusticas	\$27.000
GUACA BURGUER Burger de 220gr, pan artesanal, queso, guacamole, pico de gallo, salsas y nachos	\$33.500
BACON BURGUER Burger de 220 gr, pan artesanal con queso fundido, tocineta, verduras, acompañado de salsa de la casa y papas rusticas	\$34.000
BOROLÓ BURGUER Burger de 220 gr, pan artesanal, queso costeño, verduras, suero costeño, acompañado con chips de platanó verde	\$33.000
BISTEC BURGUER Burger de 220 gr, pan artesanal con queso fundido, huevo frito, salsa bistec, verduras, acompañado de salsa de la casa y cascajos de platanó	\$33.000
BARBACOA BURGUER Burger de 150 gr, pan artesanal, cerdo desmechado, salsa BBQ de guayaba, queso costeño, queso fundido, verduras, acompañado de papas rusticas	\$34.500
DOBLE BURGER Dos Burger de 150 gr, pan artesanal con queso costeño, tocineta, verduras, acompañado de salsa de la casa y papas rusticas	\$47.000



MINIS (2 und y 2 und)	\$44.000
Minis bacon burger y minisandwich de pollo acompañados de papa rustica y salsa de ajo	
MINI BROCHETAS (4 und)	\$42.000
2 brochetas de lomito y 2 brochetas de pollo con piña a la parrilla, acompañado de papa en casco	
MINI SANDWICH (4 und)	\$34.000
Pollo de 50 gr, pan artesanal, queso mozzarella, verduras, salsa de ajo rostizado, acompañado de salsa de la casa y papas rusticas	
MINI BURGUERS (4 und)	\$48.500
Burger de 80 gr, pan artesanal con queso fundido, tocineta, verduras, acompañado de salsa de la casa y papas rusticas	
MINI BURGUERS (2 und)	\$31.000
Burger de 80 gr, pan artesanal con queso fundido, tocineta, verduras, acompañado de salsa de la casa y papas rusticas	

ADICIONES

Rellena	5.000	Chips de platanos	5.000
Mazorca	5.500	Cascajo	5.000
Papa Criolla	6.000	Maduro	6.500
Papa Rustica	6.000	Guacamole	5.000
Papa en casco	6.000	Arepa rellena de queso	5.500
Papa Francesa	6.000	Chorizo	8.500
Patacón	5.000	Ensalada de la casa	6.500

SALSAS

BBQ RON DE CAÑA	\$5.000
BISTEC	\$5.000
SUERO COSTEÑO	\$5.000
GUACAMOLE Y AJÍ	\$5.000

POSTRES

CHESSCAKE FRUTOS ROJOS	\$13.000
------------------------------	----------

Locuras de Boroló

(PESCADOS Y MARISCOS)



CEVICHE BOROLÓ	\$35.000
Camarones en salsa roja, limón, pimentón, cebolla, aguacate, maíz y un toque de picante acompañado de chips y suero costeño	
CEVICHE AHUMADO DE CAMARON	\$35.500
Camarones ahumados en ácidos de mandarina, aguacate, mango, pimentón y cebolla ahumada acompañados de chips de plátano y suero	
CAMARONES AHUMADOS	\$34.000
Camarones ahumados salteados con granos de mazorca acompañados de chips de plátano, aguacate y suero	
SALMON A LA PARRILLA	\$45.000
Salmón fresco a la parrilla acompañado de patacon Pisao y ensalada de la casa	
SALMON ACEVICHADO	\$54.000
Salmon fresco a la parrilla con ceviche de Camarones en cítricos de mandarina, tomate cherry, cebolla y mango, acompañado de patacon pisao	
SALMON AL AJILLO CON CAMARONES	\$57.000
Salmón fresco con Camarones, acompañado de patacon Pisao y ensalada	
PULPO A LA PARRILLA	\$60.000
Pulpo a la parrilla, acompañado de ensalada acevichada y papa en cascots	
ESCALIBADA DE MARISCOS	\$58.500
Langostino, camarón, Mejillones, calamar, pulpo y anillos de calamar, salteados con tomates y cebollas ahumadas montados en papines criollos y crema de aguacate.	
PAELLA PARA COMPARTIR	\$115.000
Arroz parbolizado en caldo de mariscos con Anillos de Calamar, Pulpo, Tentáculo de calamar y Mejillones	
PAELLA PERSONAL	\$60.000
Arroz parbolizado en caldo de mariscos con Anillos de Calamar, Pulpo, Tentáculo de calamar y Mejillones	



PARRILLADA HAGALE PUES	\$57.000
Chata de 250 gr, alitas bbq (6 uni), chorizo santarosano, rellena, guacamole, porcion de papas criolla, cascajos de platano y aji	
PARRILLADA BOROLÓ	\$99.000
Punta de 400 gr, costillas bbq 300 gr, chorizo santarrozano, rellena, guacamole, papitas criollas, patacón y aji	
CON PUNTA AMERICANA (400 GR...)	\$130.000
PARRILLADA PUNTADEALA	\$75.500
Punta de 400 gr, alitas bbq (10 uni), rellena, papitas criollas, patacon, aji y guacamole	
PARRILLADA CARIBE	\$102.000
Churrasco de 300 gr, camarones 300 gr, pechuga 200 gr, costillas bbq 300 gr, papas rustica, cascajos de platano verde, guacamole y aji	
PARRILLADA DE MARISCOS	\$73.500
Langostinos, camarones, calamares, mejillones con tomates y cebollas ahumadas a la parrilla, guacamole, acompañado de patacón pisao y suero	
PARRILLADA FRUTOS DEL MAR	\$114.000
Salmon a la parrilla, camarones, calamares, pulpo baby, mejillones, acompañado de patacón pisao, guacamole, hogao y suero	
CANASTO BOROLÓ	\$58.000
Alitas BBQ (5 und), chorizo, rellena, chicharron carnudo, papa criolla y cascajos de platano	



FETUCCINI CON LOMO		\$ 43.000
Pasta fetuccini con lomo de res, salsa napolitana, crema de leche, queso parmesano y mix de hojas		
FETUCCINI CON CAMARON		\$ 42.000
Pasta fetuccini con camarones, salsa napolitana, crema de leche, queso parmesano y mix de hojas		
FETUCCINI CON POLLO		\$ 30.000
Pasta fetuccini con pechuga, salsa napolitana, crema de leche, queso parmesano y mix de hojas		
FETUCCINI MIXTO		\$ 54.500
Pasta fetuccini con lomo de res y camarones, salsa napolitana, crema de leche, queso parmesano y mix de hojas		
ENSALADA BOROLÓ		
verduras frescas, queso a la parrilla, base de aguacate y yogurt griego, acompañala con la proteína que mas te guste		
LOMO		\$ 41.000
POLLO		\$ 31.000
CAMARONES		\$ 42.000
SALMON		\$ 48.000
PECHUGA A LA PARRILLA*		\$ 32.000
Pechuga de 300 gr a la parrilla en salsa BBQ con dos acompañamientos a tu elección		
COSTILLAS BBQ	300 gr	\$37.500
Costillas de cerdo a la parilla en salsa BBQ de ron de caña acompañadas de papa criolla	400 gr	\$47.500
TOMAHAWK		\$ 95.000
Corte Madurado de bife de costilla a la parrilla, acompañado de papa rustica y guacamole		
PUNTA ANGUS * Desde 400 gr en adelante (Gramo a \$ 205)		\$ 82.000
Corte madurado de punta angus certificada a la parrilla, acompañada de papas en casco y guacamole		
STEAK PIMIENTA		\$ 37.500
Lomito de en costra de pimienta acompañado de papa en cascos		



FULL STEAK (dos carnes) \$ 52.000
Nuestro Steak pimienta con pollo y tocineta a la parrila acompañado de papa en cascots

PUNTA MAR Y TIERRA \$ 50.000
Punta de anca y camarones en mantequilla de vino acompañados de patacon pisao

ENTRAÑA DEL PACIFICO \$ 68.000
250 gr de entraña de res madurada a la parrilla sobre mix de mariscos, pulpo baby, anillos de calamar y camarones, salteados en nuestra salsa del pacifico, acompañado con arepitas de maiz

CHATA MIGNON 250gr \$43.500
Chata madurada a la parrilla sobre salsa de vino champiñones y tocineta acompañada de de papa criolla 400gr \$59.000

LOMITO MIGNON 200gr \$44.000
Lomito madurado a la parrilla sobre salsa de vino champiñones y tocineta acompañada de de papa criolla 400gr \$64.500

NEW YORK
AL SARTEN (300 gr de res asada al carbon, bañada en mantequilla de ajo y romero, acompañada de pure de papa criolla con tocino y ensalada) 300gr \$52.500
A LA PARRILLA (300 gr de res asada al carbon, acompañada de pure de papa criolla con tocino y ensalada) 300gr \$47.000
CON CAMARONES AL AJILLO (300 gr de res asada al carbon, con salsa de camarones al ajillo acompañada de papa en casco y verduras a la parrilla) 300 gr \$58.000

PUNTA DE ANCA * 250gr \$38.500
Corte de punta madurada asado a la parrilla con dos acompañamientos a tu eleccion 400gr \$55.000

CHURRASCO* 250gr \$37.500
Churrasco madurado a la parrilla con dos acompañamientos a tu eleccion 400gr \$50.000

LOMITO AL GRILL * \$ 35.000
Lomito de 200 gr madurado a la parrila, con ensalada de la casa y un acompañamiento de eleccion

* ACOMPAÑAMIENTOS (Dos Opciones)
Rellena, Papas Criolla, Arepita rellena de Queso, Mazorca, Platanos Maduros, Patacon, Ensalada.

Bebidas



GASEOSA	6.500
AGUA NATURAL	5.500
AGUA CON GAS	4.500
NARANJADA	7.000
CITRICA	8.500
CITRICA EN SODA	9.000
JUGOS NATURALES EN AGUA	8.000
ZUMO DE NARANJA.....	10.000
PALETA	4.500

LIMONADAS

PANELA Y LIMON	7.000
NARANJAPIÑA Y HIERBABUENA	12.500
LIMONADA DE COCO	16.000
PIÑA COLADA	17.500

SODAS NATURALES

MANGO MARACUYA	14.000
MANGO	12.500
JENGIBRE Y TAMARINDO	12.000
FRUTOS ROJOS	12.500
LULO Y HIERBABUENA	12.000
SANDIA (con paleta de frutas)	15.000

MICHELADAS

MANGO	4.500
FRUTOS ROJOS	4.500
AJI DULCE	4.500
CHAMOIS	4.500

CERVEZA

BUDWEISER 250	6.500
BACANA	7.500
AGUILA / AGUILA LIGHT	7.500
POKER	7.500
CLUB / CLUB ROJA	8.000
CLUB NEGRA	8.500
CORONITA	8.500
CORONA 350	12.500
HEINEKEN	12.500
STELLA ARTOIS	12.500
SMIRNOFF	16.500
ESTRELLA GALICIA	17.000
JP ROSE 250	21.000
LIEFMANS	24.000
ERDINGER WEISSBIER	30.000
PAULANER WEISSBIER	33.000
ERDINGER ALKOHOLFREI 500.....	26.000
DUVEL	31.000
DELIRIUM TREMENS	36.000

CÓCTELES CLASICOS

MARGARITA	\$29.500
Olmeca Reposado, limón y triplesec	
MOJITO	\$25.000
Ron bacardi, hierbabuena y limón	
MOJITO FRUTOS ROJOS	\$28.000
Ron bacardi, frutos rojos, hierbabuena y limón	



LOCURAS DEL BAR BOROLÓ

GIN PINK	\$ 41.500
Gin Beefeaterpink, almibar de frutos rojos, tonica y limón.	
TEQUILA LULITO.....	\$28.500
Tequila olmeca, almibar de lulo y hierbabuena	
PICOSO.....	\$27.000
Tequila , jengibre y un toque de ají dulce	
REFAJO BOROLÓ (4 personas).....	\$26.000
cerveza nacional, kola roman y limon	
TINTO VERANO	\$17.000
Vino carmenere, zumo de limon, zumo de naranja y ginger ice	

CÓCTELES PREMIUM

MARGARITA DON JULIO	\$48.500
Tequila don julio, limón y triplesec	
GIN TONIC TANQUERAY	\$35.000
Gin Tradicional, Limon y tonica	
GIN TONIC RANGPUR	\$37.500
Gin Rangpur, Limon mandarino y tonica	
GIN TONIC TEN	\$49.000
Gin ten, limon y tonica	
GIINTONIC HENDRICKS	\$49.000
Gin hedndricks, pepino y tonica	
GIN TONIC BOMBAY	\$37.000
Gin Bombay, naranja y tonica	
GIN TONIC MOM	\$55.000
Gin mom, arandanos, agraz y tonica	
GIN TONIC LONDON N° 1	\$58.500
Gin London N° 1 twist de limón, pomelo y tonica	
GIN TONIC MONKEY	\$68.500
Gin monkey, tónica y pomelo	

LOCURAS DEL BAR BOROLÓ

POMELO AMAR	31.000
Jimador, Limón, Pomelo y cereza Amarena	
BERRY ICE	30.500
Amaretto, Vodka Finlandia, Soda, paleta salpicon y Limón	
CHAMOIS TAMARINDO	29.500
Jimador, Triple sec, Siropo de Jalapeño, Tamarindo, Chamois y Limón	
BOROLÓ TIKI.....	30.000
Ron havana, Ron Bacardi, Triple Sec, Siropo de Jamaica, Siropo de Piña Jengibre, Mango y Limón	
JACK DANIEL'S SOUR.....	32.500
Jack Daniel's, Crema, Zumo Naranja, Limón y Siropo Simple	
TWIS PENICILIN	34.000
Buchanan's Deluxe, Mezcal, Miel de Agave, Siropo Piña Jengibre y Zumo Limón	
MEZCALITO.....	35.500
Tequila silver, Mezcal, Tonica, Siropo de Mango, Limón y Toronja	
TEQUILA SPRITZ.....	37.500
Olmeca Blanco, Aperol, Lychee, Vino Rose y Siropo de Lychee	

OTROS

JP CHENET ICE	130.000
MARQUES DE RISCAL (blanco).....	170.000
CASTILLO DE LIRIA BLANCO	78.000
CASILLERO DEL DIABLO	115.000
BAILEYS	145.000
VINO TINTO TERRAVEGA MERLOT	80.000
VINO TINTO TERRAVEGA CARMENERE	80.000
VINO TINTO TERRAVEGA CABERNET SAUVIGNON	80.000
VINO TINTO TERRAVEGA MALBEC	80.000
VINO SANTA HELENA CABERNET 187 ML	23.000

Licores



WHISKY

	BOTELLA	MEDIA	SHOT
JACK DANIELS	230.000		22.000
OLD PARR	255.000	185.000	24.000
BUCHANAN'S DE LUXE	290.000	190.000	26.000
BUCHANAN'S MASTER	335.000		29.000
BUCHANAN'S TWO SOUL	345.000		30.000
BUCHANAN'S MALT EDITION	480.000		43.000
BUCHANAN'S 18 AÑOS	690.000		62.000
MACALLAN 12 DOBLE CASK	750.000		62.000
WHISKY GLENFIDDICH 15 AÑOS	560.000		50.000
WALKER DOUBLE BLACK	325.000		28.000
WHISKY SINGLETON 12 AÑOS	300.000		28.000

TEQUILA

	BOTELLA	MEDIA	SHOT
OLMECA REPOSADO	160.000	84.000	16.000
OLMECA SILVER	150.000		15.000
CENTENARIO	190.000		17.000
JOSE CUERVO	180.000		16.000
JIMADOR REPOSADO	215.000		20.000
JAGERMEISTER	210.000		19.000
TEQUILA MEZCAL UNIÓN	284.000		26.000
DON JULIO BLANCO	395.000		37.000
DON JULIO REPOSADO	490.000		44.000
DON JULIO AÑEJO	555.000		50.000
TEQUILA DON JULIO 70	668.000		61.000
TEQUILA DOBEL DIAMANTE CRISTALINO	535.000		48.000
TEQUILA CRISTALINO AÑEJO 1800	600.000		55.000
TEQUILA PATRON CRISTALINO	700.000		61.000
TEQUILA PATRON REPOSADO	550.000		49.000



GINEBRA

	BOTELLA	MEDIA	SHOT
BEEFEATER PINK	310.000		28.000
BOMBAY	290.000		26.000
TANQUERAY GIN	265.000	155.000	24.000
TANQUERAY RANGPUR	300.000		28.000
TANQUERAY TEN	450.000		40.000
HENDRICK'S	455.000		41.000
MONKEY 47	490.000		54.000
MOM	460.000		40.000
LONDON N°1	455.000		41.000

VODKA

	BOTELLA	MEDIA	SHOT
FINLANDIA	130.000		13.000

RON

	BOTELLA		SHOT
CALDAS	\$ 98.000		\$12.000
CALDAS 8 AÑOS	\$148.000		\$14.000
HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	\$135.000		\$13.000
RON BACARDI 8 AÑOS	\$175.000		\$16.000

AGUARDIENTE

	BOTELLA	MEDIA	SHOT
ANTIOQUEÑO	95.000	50.000	12.000
AMARILLO DE MANZANARES	95.000	50.000	12.000
AMARILLO REAL	95.000		12.000







Porolò

GASTROBAR COLOMBIANO