OnFire
Grill & Beer

ENTRADAS/STARTERS

MEAT BALLS $15.9
Bolitas de carne Brangus bañados en BBQ Budweiser y queso mozzarella.

FINGERS CHEESE $15.9
4 Crujientes deditos de queso acompañados de salsa de guayaba aromatizada con hierbabuena.

PAPAS ONFIRE $13.9
Torre de crocantes papas cubiertas con tocino ahumado, bañadas en queso cheddar.

MAZORCAS ONFIRE $15.9
Tiernas mazorcas al grill bañadas en sour cream, queso y tajín.

ALITAS

ALITAS X 6 $23.9
ALITAS X 12 $34.9
Acompañadas de papas y 2 salsas de su elección.

- BBQ Budweiser
- BBQ Maracuyá
- BBQ Chile
- Miel mostaza
- Agriduclce
- Frutros rojos

COSTILLAS

COSTILLAS St. Louis $39.9
Delicioso y exclusivo corte de costilla St Louis, acompañado de esalada de la casa y papas de su elección. 450 gr (en crudo)

- BBQ Budweiser
- BBQ Maracuyá
- BBQ Chile

CHICKEN FINGERS $23.9
Deditos de pollo al panko, acompañados con papas de su elección.

BURGER 100% CARNE BRANGUS

Todas nuestras **BURGER** de res, están elaboradas con **100% CARNE BRANGUS**, pan artesanal sin conservantes. Las puedes acompañar con papas Francesa, Criollas o Rústicas, según su elección.

SMASH $29.9
150 gramos de Brangus Beef aplastada y crocante, doble queso mozzarella y queso cheddar, con tocino ahumado, Pan brioche aderezado con mayo mostaza y un toque de sriracha, sin vegetales.

BIG BIG $39.9
300 gr de Brangus beef **(Doble carne)**, doble tocino ahumado, doble queso mozzarella, lechuga, tomate, cebolla, pan Pesto artesanal.

HOT $29.9
150 gr de Brangus beef, tocino ahumado, queso tempura, puerro crocante encendido, miel, lechuga, tomate, cebolla, pan Pesto artesanal.

SPECIAL $27.9
150 gr de Brangus Beef, inyectado con queso cheddar, aros de cebolla en salsa BBQ Budweiser, lechuga, tomate, cebolla, pan Brioche artesanal.

SOFT $28.9
150 gr de brangus Beef, tocino ahumado confitado en BBQ Budweiser, queso a la parrilla, puerro crocante, lechuga, tomate, cebolla, pan Brioche artesanal.

THE CLASSIC $27.9
150 gr de Brangus Beef inyectado con delicioso cheddar, tocino ahumado, lechuga, tomate, cebolla, pan Brioche artesanal.

GRILL PORK $31.9
150 gr de Brangus Beef, filete de cerdo, chimichurri, tocino ahumado, lechuga, tomate, cebolla y pan Pesto artesanal.

ON FIRE $28.9
150 gr de Brangus Beef, bañado en delicioso dip de queso azul y champiñones, tocino ahumado, mozzarella, confituras de cebolla, lechuga, tomate, pan Pesto artesanal.

HAWAIAN $28.9
150 gr de brangus Beef en reducción de teriyaky, piña al grill, tocino ahumado, queso a la parrilla, lechuga, tomate, cebolla, pan Pesto artesanal.

VEGGIE $28.9
Quinua orgánica, berenjenas en escabeche, zucchini asado, hummus, queso tipo pepper jack, lechuga, tomate, cebolla, pan Pesto artesanal.

Medios de pago: EFECTIVO, TRANSFERENCIA
Pedidos y reservas: 310 765 8840
@Onfire.mde

PARRILLA EN LA MESA

Nuestra exclusiva propuesta, "PARRILLA EN LA MESA", brinda a nuestros clientes la oportunidad de disfrutar de una experiencia gastronómica única, donde pueden preparar su propio asado directamente en la mesa, compartiendo momentos especiales con amigos y familiares.

CHATA STEAK $52
Corte magro y jugoso con su capa de grasa natural que le aporta extraordinario sabor; filetes medianos. **300gr**

BABY STEAK $52
Tierno corte de res magro, con buen marmoleo, jugosidad y ternesa. Filetes medianos. **300gr**

LOMITOS BRANGUS $44
Cortes pequeños de lomitos brangus para parrillar Textura magra. **300gr**

PULPO PARRILLERO $56
Tiernos tentáculos de pulpo adobado para parrillar. **250gr en crudo.**

LANGOSTINOS AL AJILLO $48
6 langostinos adobados al ajillo para parrillar. Sugeridos como entrada.

FILETES DE POLLO $35
Fileticos de pollo a las finas hierbas para parrillar. **300gr**

CHULETÓN DE CERDO $38
Chuleta de carne magra con parte del hueso y su tocino. **300gr**

TOMAHAWK DE CERDO $38
Chuleta de cañón con tocino y su hueso, corte para parrillar. **300gr**

COSTICHI $38
Delicioso filete de chicharron barriguero con parte de su costilla. **300gr**

Todos los cortes van acompañados de ensalada de la casa y una guarnición de su elección

Francesas **Maduro calado**
Criollas **Yuquitas**
Rústica

ADICIÓN DE PIÑA PARRILLA $5.5
2 rodajas de piña oromiel adobada para parrillar.

PARRILLA LISTA

CHURRASCO $43.9
300 gr de carne de res a la parrilla, al término deseado, acompañado de papas a elección y ensalada.

NEW YORK $48.9
300 gr de carne de res a la parrilla, acompañados de papa sueca con sour cream y mazorca dulce.

POLLO PARRILLA $37
300 gr de pechuga, acompañada de papas a elección y ensalada.

CHULETA LOMO DE CERDO $42.9
300 gr de chuleta de lomo de cerdo caramelizada en BBQ de piña y manzana, acompañada de ensalada y papas.

BEBIDAS

Limonada coco $12.9
Limonada cereza $12.9
Limonada hierbabuena $11.9
Mandarina $10.9

Jugos Agua $7.5
Jugos Leche $8.5
Mora/Maracuyá
Mango/Fresa

Sodas Saborizadas $10.9
Mango- limón / Pepino-Sandía
Maracuyá / Manzana-kiwi
Piña-hierbabuena

Malteadas $ 15.9
Oreo / Milo / Café

Hatsu $8.9
Blanco / Negro / Rosa
Amarillo / Rojo

Limonada natural $7.5
Gaseosa $5.9
Soda michelada $7.5
Adición michelada $ 4.0

Sodas Hatsu $7.9
Frambuesa Rosas
Sandía Albahaca
Uva Romero

CERVEZAS Y LICORES

Heineken
Stella Artois
Corona
Sol
Tres Cordilleras
Rosé /Mulata
Mestiza / Negra
$10.9

Club Colombia
Negra/Dorada/Roja
Budweiser
$8.5

Nacionales $6.9

Sangría Jarra
Tradicional
Frutos rojos
$63.9
Sangría Copa
$18.9

Margarita
Mojito
Kaipiroska
$26.9

Shot
Ron viejo de caldas $13.9

Vino de la casa
Copa $17.9

POS TRES
VOLCÁN CHOCOLATE + HELADO
VOLCÁN AREQUIPE + HELADO
$15.9