

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.



BIG BIG \$37.9

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

HOT \$28.9

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

GRILL PORK \$28.9

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

SPECIAL \$24.9

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

SOFT \$26.9

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

HAWAIIAN \$25.9

150 gr de Brangus Beef en reducción de teriyaki, piña al grill, tocino ahumado, queso a la parrilla, lechuga, tomate, cebolla, pan Pesto artesanal.

DEEP BLUE \$27.9

150 gr de Brangus Beef, camarones y calamares al panko, tocino ahumado, exclusivo queso tipo Pepper Jack, lechuga, tomate, cebolla, pan Pesto artesanal.

SWEET FILADELFIA \$27.9

150 gr de Brangus Beef, dip de queso cremoso, guayaba y tomates secos, tocino ahumado y cebollín, lechuga, tomate, cebolla, pan Pesto artesanal.

THE CLASSIC \$23.9

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

RED FIRE \$26.9

150 gr de Brangus Beef, pepperoni, tomates al grill, mozzarella con toques de finas hierbas, lechuga, tomate, cebolla, pan Brioche artesanal.

ON FIRE \$25.9

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.

VEGGIE \$23.9

Quinoa orgánica, berenjenas en escabeche, zucchini asado, hummus, queso tipo pepper jack, lechuga, tomate, cebolla, pan Pesto artesanal.

PARRILLA EN LA MESA

* Disponible sólo sede Cabañas
Próximamente en La Buena 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 lomititos Brangus para parrillar. Textura magra. 300gr

ADICIÓN DE PIÑA PARRILLA \$4.5

2 rodajas de piña aromiel adobada para parrillar.

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 \$35

Delicioso filete de chicharrón barriguero con parte de su costilla. 300gr

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

Francesas Criollas Rústica
Maduro calado Yuquitas

Medios de pago: EFECTIVO, TRANSFERENCIA
Pedidos y reservas: 310 765 8840



@Onfire.mde

ALITAS

ALITAS X 6
ALITAS X 12

\$20.9
\$31.9

Acompañadas de papas y 2 salsas de su elección.

BBQ *Budweiser*
BBQ Maracuyá
BBQ Chile

Miel mostaza
Agridulce
Frutos rojos

COSTILLAS

COSTILLAS St. Louis

\$37.9

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

ENTRADAS/STARTERS

TENTÁCULOS DE MAZORCA

\$12.9

4 Tentáculos de mazorca bañados en mayo de pimentón ahumado con delicioso topping de queso.

MEET BALLS

\$13.9

Bolitas de carne Brangus bañados en BBQ *Budweiser* y queso mozzarella.

FINGERS CHEESE

\$12.9

4 Crujientes deditos de queso acompañados de salsa de guayaba aromatizada con hierbabuena.

PAPAS ONFIRE

\$12.9

Torre de crocantes papas cubiertas con tocino ahumado, bañadas en queso cheddar.

MAZORCAS ONFIRE

\$12.9

Tiernas mazorcas al grill bañadas en sour cream, queso y tajín.

MENÚ INFANTIL

MINIBURGER

\$20.9

75 gr de Brangus beef, tocino ahumado, queso cheddar, tomate, lechuga y pan parmesano artesanal.

CHICKEN FINGER

\$20.9

Deditos de pollo al panko, acompañados con papas de su elección.

ENSALADAS

ENSALADA DE POLLO AL GRILL

\$24.9

Pollo al grill, mezclum de lechuga, tomate, berenjenas en escabeche, maiz tierno, queso apanado, puerro crocante, vinagre balsámico.

OCEAN SALAD

\$25.9

Camarones y calamares crocantes, mezclum de lechuga, tomate, berenjenas en escabeche, maiz tierno, queso apanado, puerro crocante, vinagre balsámico.

POS TRES

VOLCÁN CHOCOLATE • HELADO
VOLCÁN AREQUIPE • HELADO

\$13.9

BEBIDAS

Limonada coco \$10.9

Limonada cereza \$10.9

Limonada hierbabuena \$9.9

Sodas Saborizadas \$8.9

Maracuyá Pepino-Sandía
Manzana-kiwi Mango-limón
Piña-hierbabuena

Hatsu \$7.9

Blanco / Negro / Rosa
Amarillo / Rojo

Agua sin gas (500ml) \$5.5

Agua con gas (300ml) \$5.0

Soda michelada \$6.0

Jugos Agua \$6.5

Jugos Leche \$7.5

Mora/Maracuyá
Mango/Fresa

Mandarina \$8.9

Sodas Hatsu \$6.5

Frambuesa Rosas
Sandía Albahaca
Uva Romero

Malteadas \$13.9

Oreo / Milo / Café

Limonada natural \$6.5

Gaseosa \$5.0

Adición michelada \$3.0

CERVEZAS Y LICORES

BBC

Monserate
Cajicá

Corona

Heineken

Stella Artois

Tres Cordilleras

Rosé / Mulata

Mestiza / Negra

\$9.9

Club Colombia

Negra/Dorada/Roja

Budweiser \$7.0

Nacionales \$6.0

Sangría Jarra \$54.0

Sangría Copa \$16.9

Vino de la casa

Copa 15.9

Margarita \$23.9

Mojito

Kaipiroska

Shot

Ron viejo de caldas \$11.9