

BIENVENIDOS
Conoce Nuestro Menú



La Parla!

VIVE LA EXPERIENCIA

ENTRADAS & Acompañantes



ENTRADAS

& Acompañantes

CEVICHE PANCETA	\$19.900
HOJALDRAS	\$5.900
PAPITAS FRANCESA	\$7.500
TOSTONES CON HOGADO	\$15.900
BASTONES YUCA	\$6.900
NACHOS CHEDDAR	\$12.900
EMPANADITAS	\$12.500
MADURO CARAMELO	\$10.500
PORCIÓN CHORIZO	\$15.900

PAPAS RUSTICAS **\$18.900**

PORCION PERSONAL, PAPAS RUSTICAS CON TOCINETA
ACOMPAÑADO DE TRES TIPOS DE QUESO (MOZZARELLA, CHEDDAR,
PARMEZANO Y SALSA DE LA CASA)

PLATO VALLUNO **\$16.900**

1 MARRANITA, 2 EMPANADITAS
1 MADURO ABORRAJADO 1 CHICHARRÓN



COMIDA


Rápida



COMIDA

Rápida

HAMBURGUESAS

		COMBO
PARLONA 	\$28.900	\$35.900
RES	\$22.900	\$29.900
POLLO	\$24.900	\$31.900

HOT DOG	\$23.900	\$29.900
WRAP 3 CARNES	\$28.900	\$36.900
WRAP POLLO	\$27.900	\$35.900
MAICITOS GRATINADOS	\$25.900	

NACHOS

NACHITO
1 A 2 PERSONAS

\$26.900

MEDIANO
3 A 4 PERSONAS

\$38.900

GRANDE
4 A 5 PERSONAS

\$49.900





PIZZA

GRANDE

10 PORCIONES

\$37.900

MEDIANA

4 PORCIONES

\$22.900

PIDE TUS SABORES
Clásicos

HAWAIANA, POLLO CON CHAMPIÑONES,
PEPERONNI DOBLE QUESO O JAMÓN,
MAÍZ Y MADURO

ÁRMALA A TU GUSTO

2 PROTEÍNAS + 2 VEGETALES

MENÚ INFÁNTIL

MINI HOT DOG, PORCIÓN DE NUGGETS, PAPAS A LA FRANCESA,
SALSA DE LA CASA, JUGO EN CAJITA Y DULCE SORPRESA.

\$24.900

ALMUERZOS *Tipicos*



ALMUERZOS

Tipícos

SANCOCHO EN LEÑA

SANCOCHO EN LEÑA ACOMPAÑADO DE ARROZ, PERNIL DE POLLO (GUISADO O A LA PARRILLA), ENSALADA, MADURO CARAMELO PAPA EN CASCO.

\$32.500

BANDEJA PAISA

CHORIZO, CHICHARRÓN, FRIJOLES, ARROZ, AGUACATE, TOSTADA DE PLATANO, CARNE MOLIDA, HUEVO.

\$35.900





CHULETA DE CERDO

200 GR DE CHULETA DE CERDO ACOMPAÑADO CON ARROZ, MADURO CARAMELO, ENSALADA Y AGUACATE.

\$32.900

CHULETA DE POLLO

200 GR DE CHULETA DE POLLO ACOMPAÑADO CON ARROZ, MADURO CARAMELO, ENSALADA Y AGUACATE

\$34.900

COSTILLA AHUMADA

En Salsa BBQ

400 GR DE COSTILLA AHUMADA EN SALSA BBQ, ACOMPAÑADO DE CASCOS DE PAPA Y MAZORCA CHICHARRÓN.

\$32.900



ASADOS
Premium

LOMO DE CERDO

\$35.900

PECHUGA DE POLLO

\$35.900

A La Plancha

COSTILLÓN A LA BBQ

400 GR DE COSTILLA SAN LUI, MADURO CARAMELIZADO, PAPA DE TEMPORADA, NUESTRA SALSA BBQ SWEET, SALSA DE LA CASA

\$35.900

LOMO ANGUS

350 GR DE LOMO ANGUS, ACOMPAÑADO DE MADURO CARAMELO, MAZORCA Y PAPA EN CASCO.

\$49.900

PUNTA DE ANCA

Premium

CORTE DE LA CASA 400 GR DE PUNTA DE ANCA MADURADA, ACOMPAÑADO DE MADURO CARAMELO, PAPAS EN CASCO, MAZORCA Y CHIMICHURRI.

\$49.900





PARRILLADA

TE BRINDAMOS PRODUCTOS DE CALIDAD
(12 HORAS DE AHUMADO, TIEMPO DE MADURACION, CORTES ANGUS)

DE LA CASA

DELICIOSA PARRILLADA DE LA CASA 1300 GR DE PROTEINA ENTRE ELLAS
(LOMO DE RES, PECHUGA A LA PARRILLA, COSTILLON DE CERDO AHUMADO, BIFE DE CHORIZO)
ACOMPAÑADOS DE MADURO CARAMELO, MAZORCA CHICHARRON,
EMPANADAS VALLUNAS, YUQUITAS, PAPAS A LA FRANCESA SALSA DE LA
CASA.

DE 3 A 5 PERSONAS.

\$98.900

PARRILLADITA

DELICIOSA PARRILLADA DE LA CASA 720 GR DE PROTEINA ENTRE ELLAS
(LOMO DE RES, PECHUGA A LA PARRILLA, COSTILLON DE CERDO AHUMADO, BIFE DE CHORIZO)
ACOMPAÑADOS DE MADURO
CARAMELO, MAZORCA CHICHARRON, EMPANADAS
VALLUNAS, YUQUITAS, PAPAS A LA FRANCESA SALSA DE LA CASA

DE 2 A 3 PERSONAS.

\$61.900



MIX PARRILLA

100 GRAMOS PECHUGA DE POLLO, 150 GRAMOS DE BIFE CHORIZO AHUMADO, 100 GRAMOS LOMO DE CERDO, MADURO CARAMELO, CASCOS DE PAPA, MAZORCA, CHICHARRÓN, GUACAMOLE Y LIMÓN.

\$37.900

CARNIVORA

IDEAL PARA COMPARTIR EN PAREJA 320 GR DE PROTEINA ENTRE ELLAS LOMO DE RES CON BIFE DE CHIROZO ACOMPAÑADOS DE PAPAS A LA FRANCESA, QUESO MOZARELLA, SALSA DE LA CASA

IDEAL PARA 2 PERSONAS.

\$38.900



ADICIONALES

Proteínas

\$4.500

POLLO, CERDO, TOCINETA,
PEPERONNI, JAMÓN, CABANO

Vegetales

\$3.500

MAICITOS, CHAMPIÑONES,
TOMATE, PIÑA CALADA,
CEBOLLA CARAMELIZADA,
MADURITO.

QUESO CHEDDAR	\$3.500
SALSA DE LA CASA	\$2.500
GUACAMOLE	\$3.500
SOUR CREAM	\$3.500
NAPOLITANA	\$3.000
SALSA BBQ SWEET	\$3.000
PICO DE GALLO	\$3.000
PORCIÓN DE NACHOS	\$5.900
PORCIÓN DE ARROZ	\$5.900
PORCIÓN DE CALDO	\$7.900

BEBIDAS

AGUILA LIGHT	\$7.500
CLUB COLOMBIA DORADA	\$7.500
CORONA	\$10.500
AGUA	\$4.500
HIT	\$5.900
HIT EN CAJA	\$3.500
COCA COLA	\$5.900
COCA COLA ZERO	\$5.900
GINGER	\$5.900
BRETAÑA	\$5.900

JUGOS

\$10.900

LULO, MANGO, MARACUYA,
MARACUMANGO, MARACULULO

LIMONADAS

NATURAL	\$10.900
CEREZADA	\$12.900
CREMOSA	\$12.900
COCO	\$12.900

JARRA

LIMONADA

\$23.500

AGUAPANELA

\$21.500



POSTRE

BROWNIE CON HELADO

\$11.500

MASMELOS CON
CHOCOLATE

\$6.900

BROWNIE

\$5.500

BOLA DE HELADO

\$4.900

la Parla!

COCTELERIA

Carta



COCTELES
Clásicos

\$21.900

CLÁSICOS



Margaritas

TEQUILA, TRIPLE SEC, ZUMO DE LIMÓN
FRUTOS ROJOS-MARACUYA-JENGIBRE-BLUE-MORADA-PIÑA

Mojitos

RON BLANCO, ZUMO DE LIMÓN, ALMÍBAR SIMPLE,
HIERBA BUENA, LIMÓN, TOP SODA

MARACUYA-FRUTOS ROJOS-FRUTOS AMARILLOS-BLUE-
MORA AZUL

Orgasmo

CREMA DE WHISKY, LICOR DE AMARETTO,
LICOR DE CAFÉ

Paloma

TEQUILA, MIEL DE AGAVE, ZUMO DE NARANJA,
ZUMO DE LIMÓN, TOP QUATRO

FRUTOS ROJOS-MARACUYA-JENGIBRE-
FRUTOS AMARILLOS-FRUTOS VERDES

CLÁSICOS



Sex On The Beach

VODKA, TRIPLE SEC, CRÈME DE CASSIS,
ZUMO DE NARANJA, ZUMO DE LIMÓN

Moscow Mule

VODKA, ZUMO DE LIMÓN, JARABE DE JENGIBRE
TOP CERVEZA DE JENGIBRE

Piña Colada

RON BLANCO, ZUMO DE PIÑA, ZUMO DE LIMÓN,
CREMA DE COCO

Caipirinhas

RON BLANCO, ZUMO DE LIMÓN, ALMÍBAR SIMPLE,
GAJOS DE LIMÓN

MARACUYA-FRUTOS ROJOS-ARANDANOS

ANCIENT DISTILLERY
MASTERS A.D.

Blended Scotch
Whisky

700
mL

43%
VOL

PRODUCT OF SCOTLAND
DISTILLED & BOTTLED
IN SCOTLAND

DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PA...

COCTELERIA *De Autor*

WHISKY HA SIDO FABRICADO EN ESCO...
AS DE MALTA Y CERREAS. MEDIANTE M...
RIFICACION EN FINAS BARRICAS DE...
REALIZADO POR EXPERTOS MAESTROS...
COMBINACION SORPRENDENTE...

\$23.900

COCTELERIA

De Autor



La Parlanchina

JAGGERMAISTER, GINEBRA, WHISKY,
ZUMO DE NARANJA, SIROPE DE MARACUYÁ,
MIEL DE AGAVE, DASH ZUMO DE LIMÓN

Piel De Iguana

VODKA, SIROPE DE MARACUYÁ, SIROPE DE
MANZANA VERDE, ZUMO DE LIMÓN, TOP GINGER ALE

La Pícosa

TEQUILA, BRANDY, RON BLANCO, CREME DE
CASSIS, 8 GOTAS DE SALSA TABASCO,
ZUMO DE LIMON

Para Las Valentinas

CREMA DE WHISKY, CREMA DE CACAO, BRANDY,
ALMÍBAR DE FRESA, COCO RAYADO

Mañana Madrugo

VODKA, TEQUILA, RON BLANCO, WHISKY,
TRIPLE SEC, ALMÍBAR SIMPLE, BLUE CURACAO,
ZUMO DE LIMÓN, TOP GINGER ALE

Jungla Cósmica

VODKA, ZUMO DE LIMON, JARABE MANZANA VERDE,
KIWIS MACERADOS, FLORES DE LAVANDA,
BLUE CURACAO



COCTELERIA DE AUTOR



SHOTS
De Autor

\$10.500

SHOTS

De Autor



¡Satanás Donde Estás?

SHOT FLAMEADO EN COCTELERA-COPA SHOT PREVIAMENTE CALENTADA

ALCOHOL POTABLE, WHISKY, RON BLANCO,
TEQUILA, VODKA, GRANADINA

La Vetita

SHOT EDIFICADO EN COPA-FLAMEADO AL TOPE DE COPA

BLUE CURACAO, TEQUILA, VODKA,
DASH WHISKY PARA FLAMEAR

Dulce Tentación

SHOT FLAMEADO AL TOPE DE COPA-EDIFICADO

LICOR DE CAFÉ, CREMA DE WHISKY, TEQUILA

La Mammada

SHOT EDIFICADO

CREMA IRLANDESA, CREMA DE WHISKY,
TOP CHANTILLÍ Y SIROPE DE CHOCOLATE



SHOTS DE AUTOR

SHOTS DE AUTOR



Si Te Vi Ni Me Acuerdo

SHOT EDIFICADO

ZUMO DE NARANJA, TRIPLE SEC, WHISKY, JAGGERMAISTER

Pa' Los Sottereros

SHOT DIRECTO-ESCARCHADO CON SAL TAJIN

TEQUILA, ZUMO DE LIMON, TRIPLE SEC

A Mi Me Pegan En La Casa

AGUARDIENTE, BRANDY, SIROPE FLOR DE JAMAICA

Un Pequeño Orgasmo

CREMA DE WHISKY, AMARETTO, LICOR DE CAFÉ, VODKA

El Ultimo Y Me Voy

GINEBRA, VODKA, ZUMO DE NARANJA

Para Marear La Cruda

RON BLANCO, TEQUILA, ZUMO DE LIMÓN,
ALMÍBAR DE MARIHUANA



SHOTS DE AUTOR

FRUTTI

Cerveza

Escoge una base de fruta
y tu cerveza favorita

BASE DE FRUTA

Frutos rojos - manzana verde
mango- jengibre - maracuya

\$4.200

AGUILA LIGHT

\$7.500

CLUB COLOMBIA

\$7.500

CORONA

\$10.500

MICHELADO

\$2.000

SANGRÍA

Receta Original

LITRO

\$65.900

MEDIO LITRO

\$36.500

COPA

\$16.900


SANGRIA
EXPERIENCE

PARA DISFRUTAR MÁS DE ESTE PRODUCTO PREMIUM
TE MOSEJAMOS CONSUMIRLO FRÍO Y CONSERVARLO REFRIGERADO


SANGRIA
EXPERIENCE

PARA DISFRUTAR MÁS DE ESTE PRODUCTO PREMIUM
TE MOSEJAMOS CONSUMIRLO FRÍO Y CONSERVARLO REFRIGERADO


SANGRIA
EXPERIENCE

OTRAS BEBIDAS

SODAS PARLANCHINAS	\$16.500
RON VIEJO DE CALDAS	\$90.000
AGUARDIENTE TAPA AZÚL	\$75.000
AGUARDIENTE TAPA ROJA	\$80.000
WHISKY OLD PARR	\$210.000