Troncos&Carbón
AUTÉNTICA TRADICIÓN
AUTENTICA TRADICIÓN
T&C
CARNES 100 % AL CARBÓN
SOMOS 100% AL CARBÓN

La vida es una **combinación** mágica de tradiciones y carnes.

CARNES DE OPTIMA PROCEDENCIA

01. Nuestros cortes son cuidadosamente seleccionados y preparados por nuestro equipo de Troncos & Carbón con mucha dedicación para llevarlas a la parrilla.

02. Los pescados y mariscos que componen nuestros platos son frescos y con altas normas sanitarias. ¡Más salud y cuidado para ti!

03. Productos orgánicos? Ellas llegan aquí todos los días a nuestra cocina y luego sumamente tratadas para llevarlas a tu plato.

Troncos&Carbón

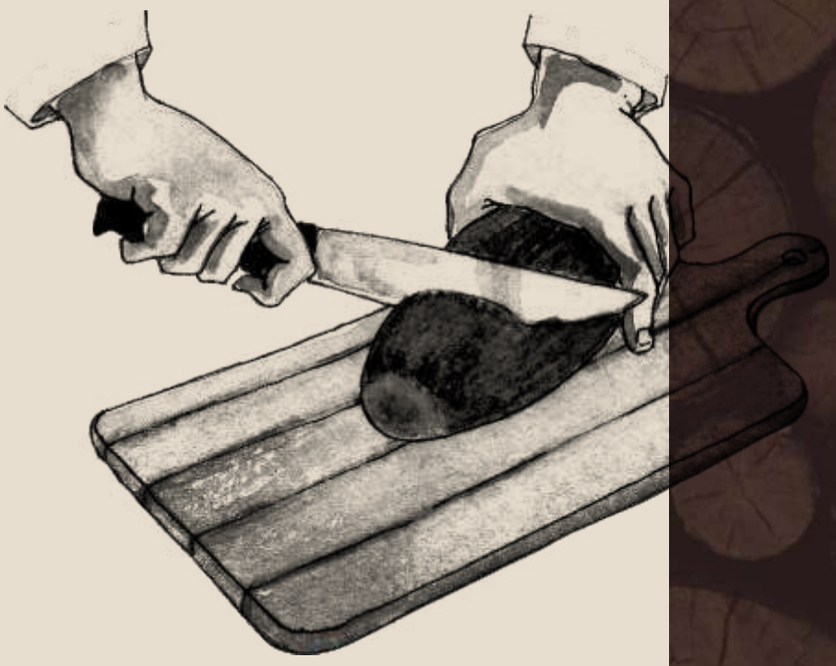
www.troncosycarbon.com

MENÚ

SOMOS
100%
AL CARBÓN

Combinando lo esencial de la cocina tradicional Colombiana y el exquisito sabor al carbón, **Troncos y Carbón** es una cadena de restaurantes especializada en carnes maduradas sobre porciones generosas.

Por ello nos eligen y estamos para ofrecer a nuestros visitantes comidas completas y de gran sabor.



01. CARNES DE RES

02. CERDO Y POLLO

03. PESCADOS Y MARISCOS

04. SABORES TÍPICOS

05. BEBIDAS

01. CARNES DE RES

CORTES DE CALIDAD
FINA MADURACIÓN

CHURRASCO

Lomo tajado en corte mariposa con grasay ensalada de la huerta.

$ 37.900

PUNTA DE ANCA

Corte del cuarto trasero en estilo mariposa con grasa y ensalada de la huerta.

$ 39.900

BABY BEEF

Filete de lomito de res, maduro, papa al vapor, arepa y ensalada de la huerta.

$ 39.900

PUNTA DE ANCA GAUCHA

Corte grueso del cuarto trasero de la res. (Recomendado para términos azul, medio o 3/4)

$ 39.900

* Las fotografías que aquí en esta carta menú aparecen, son productos representados a nivel publicitario y podrán variar al momento de ser presentados para su consumo.

01. CARNES DE RES

CORTES DE CALIDAD
FINA MADURACIÓN

TAPA DE CUADRIL

Corte grueso de carne de res al carbón con una capa de grasa en la parte superior. (Recomendado para términos azul, medio o 3/4)

$ 37.900

FILET MIGNON

Medallones de solomito envueltos en tocineta, bañados en salsa de champiñones, acompañado de arroz y papas a la francesa.

$ 39.900

BIFE CHORIZO

Corte grueso de costeleta sin hueso, con maduro, papa al vapor, arepa y ensalda de la huerta.(Recomendado para términos azul, medio o 3/4)

$ 36.900

STEAK PIMIENTA

Solomito con costra de pimienta negra, en salsa de carne a base de pimienta y ensalada de la huerta.

$ 39.900

* Las fotografías que aquí en esta carta menú aparecen, son productos representados a nivel publicitario y podrán variar al momento de ser presentados para su consumo.

01. CARNES DE RES

CORTES DE CALIDAD
FINA MADURACIÓN

POSTA CARTAGENERA

Carne de res en cocción lenta, con vegetales y el exótico sabor de salsa de tamarindo.

AGOTADO

PARRILLADA T&C

Res, lomo de cerdo, filete de pollo, envueltos en tocineta, salsa de queso, papas francesas y ensalada de la huerta.

$ 35.900

PARRILLADA ARGENTINA

Res, filete de pollo, chorizo, lomo y costilla de cerdo ahumadas en salsa BBQ.

$ 36.900

PICADA TRONCOS

Mezcla de carnes de res, cerdo y filete de pollo, papa criolla, chunchulines, tomate chicharrones, platanitos y chorizo.

PARA 2 PERSONAS $ 46.900

PARA 4 PERSONAS $ 66.900

SOLOMITO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Corte bañado en salsa de champiñones, arroz, papa a la francesa y ensalada de la huerta.

$ 39.900

*Acompaña con una refrescante cerveza.

* Las fotografías que aquí en esta carta menú aparecen, son productos representados a nivel publicitario y podrán variar al momento de ser presentados para su consumo.

02. CERDO Y POLLO

CORTES DE CALIDAD
FINA MADURACIÓN

POLLO PASIÓN

Rollos de pollo envueltos en tocineta, bañados en salsa de maracuyá y curry, papás francesas y ensalada de la huerta.

$ 35.900

PUNTA ANCA DE CERDO

Corte triangular del cuarto trasero del cerdo con capa de grasa y ensalada de la huerta.

$ 29.900

COSTILLA DE CERDO BBQ

Costilla bañada en salsa BBQ y ensalada de la huerta.

$ 36.900

FILETE CON QUESO

Filete de pollo con queso mozzarella fundido, papas a la francesa y ensalada de la casa..

$ 30.900

* Las fotografías que aquí en esta carta menú aparecen, son productos representados a nivel publicitario y podrán variar al momento de ser presentados para su consumo.

02. CERDO Y POLLO

CORTES DE CALIDAD
FINA MADURACIÓN

FILETE DE POLLO

Filete de pechuga de pollo campesino y ensalada de la huerta.

$ 29.900

PECHUGA ITALIANA

Filete de Pechuga gratinada en salsa de la casa pan dorado y ensalada de la huerta.

$ 36.900

SOLOMITO DE CERDO

Solomito de cerdo bañado en reducción de salsa de vino tinto y especias.

$ AGOTADO

CORDON BLEU

Pechuga rellena de jamón y queso envuelto en tocineta, bañado en salsa carbonara, papas a la francesa y ensalada de la casa.

$ 36.900

* Las fotografías que aquí en esta carta menú aparecen, son productos representados a nivel publicitario y podrán variar al momento de ser presentados para su consumo.

CORTES DE CALIDAD
FINA MADURACIÓN

LOMO DORADO

Lomo de cerdo asado a la parrilla.

$ 29.900

MILANESA DE CERDO

Lomo de cerdo apanado.

$ 29.900

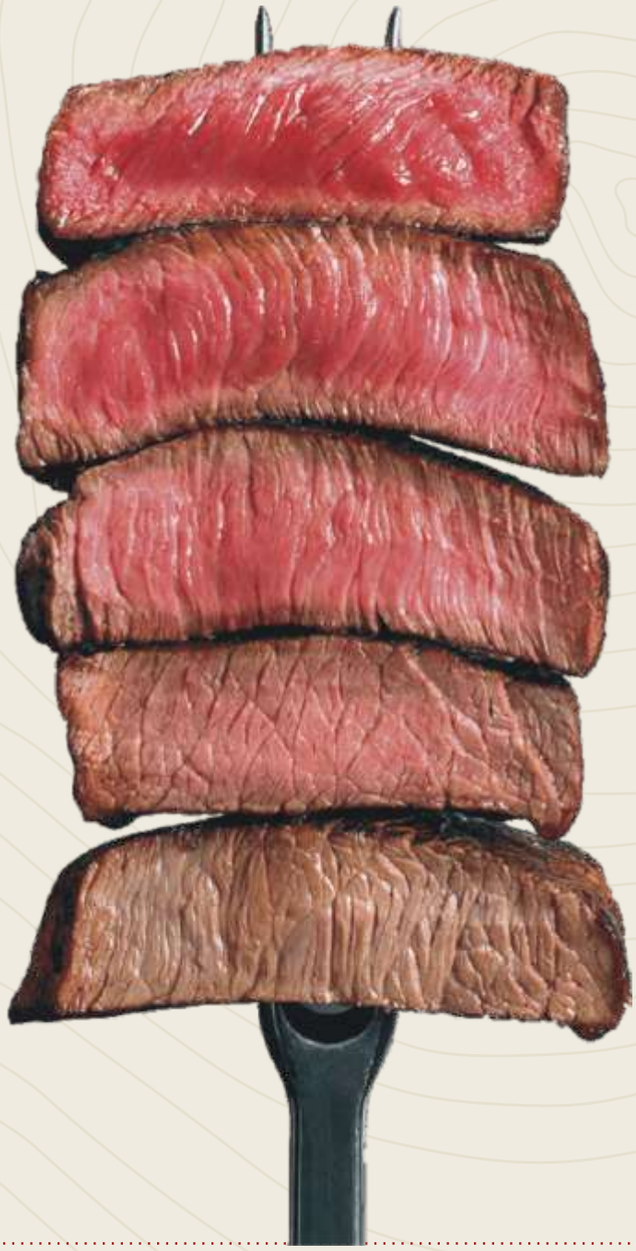
MILANESA DE POLLO

Filete de pechuga de pollo campesino apanado.

$ 29.900

TU TEMPERATURA PERFECTA TE ESPERA

Cocción Troncos&Carbón



TERMINO AZUL 45°
Corte sellado por ambos lados perfectamente con su capa externa bien cocida y el centro crudo.

TERMINO MEDIO 55°
Corte ideal, ya que la carne no pierde jugosidad, el centro es de color rojo y su textura es suave y blanda.

TERMINO 3/4 65°
Corte poco jugoso y ligeramente cocido, siendo su color en el centro rojo rosado con sus orrillas cocidas.

TERMINO ALTO 70°
Corte cocido, siendo su color en la orilla marrón cálido y en el centro rosado.

BIEN ASADA 76°
Corte menos recomendado, ya que pierde en un 70% de sus propiedades quedando dura y sin jugosidad siendo una carne madura.

No recomendamos pedir terminos bien asados (carnes duras,secas y más tiempo de espera)

* Las fotografías que aquí en esta carta menú aparecen, son productos representados a nivel publicitario y podrán variar al momento de ser presentados para su consumo.

03. PESCADOS Y MARISCOS

PESCA FRESCA
FINA PREPARACIÓN

TRUCHA AL AJILLO

Trucha asada a la parrilla bañada en salsa de ajo, patacón y ensalada de la huerta.

$ 29.900

MOJARRA FRITA

Mojarra frita acompañada con patacón y ensalada de la huerta.

$ 29.900

CAZUELA DE MARISCOS

Camarones, calamar, pulpo, mejillón, caracol, langostino, leche de coco, vino blanco, acompañado de arroz con coco y patacón.

$ 36.900

ARROZ MARINERO

Arroz con verduras frescas y marsicos (camaron, calamar, pulpo, mejillon, caracol y langostino). Salteados con especias, acompañado con patacón.

$ 36.900

* Las fotografías que aquí en esta carta menú aparecen, son productos representados a nivel publicitario y podrán variar al momento de ser presentados para su consumo.

PESCA FRESCA
FINA PREPARACIÓN

MARISCOS GRATINADOS

Camarón, calamar, langostino, mejillón, caracol, gratinados en salsa de la casa.

$ 37.900

CAMARONES APANADOS

20 camarones apanados con chips de plátano verde, salsa tártara, salsa de maracayá y ensalada de la huerta.

$ 36.900

SALMÓN A LA PARRILLA

Filete de salmón asado a la parrilla, acompañado con pan tostado, limón y ensalada de la casa.

$ 39.900

CAMARONES EN SALSA DE CHONTADURO

Camarones salteados y bañados en salsa de chontaduro, patacón y arroz con coco.

$ 39.900

* Las fotografías que aquí en esta carta menú aparecen, son productos representados a nivel publicitario y podrán variar al momento de ser presentados para su consumo.

03. PESCADOS Y MARISCOS

PESCA FRESCA
FINA PREPARACIÓN

SALMÓN GRATINADO

Filete de salmón, bañado en salsa blanca y gratinado con queso mozzarella y parmesano.

$ 45.900

CAMARONES GRATINADOS

Camarones salteados en salsa de la casa, cubiertos en queso mozzarella y parmesano.

$ 42.900

CAZUELA DE CAMARONES

Camarones salteados en leche de coco y vino blanco. Acompañado de arroz con coco y patacón.

$ 36.900

CAZUELA DEL PACIFICO

Combinación de sabores del pacífico, con una textura suave y cremosa de chontaduro y leche de coco.

$ 36.900

NUEVO PRODUCTO

CEVICHE DE CAMARONES

20 camarones en salsa de tomate con especias, limón y un toque de picante.

$ 28.900

TRUCHA A LA PARRILLA

Trucha asada a la parrilla, acompañada con patacón y ensalada de la huerta.

$ 29.900

ARROZ CON CAMARONES

Arroz con verduras frescas y 20 camarones salteados con especias. Acompañado con patacón.

$ 39.900

SALMÓN CON CAMARONES GRATINADOS

Salmon asado a la parrilla, bañado en salsa de camarones y gratinado con queso mozzarella y parmesano.

$ 57.900

PRODUCTOS DE HUERTA PARA TU PLATO

PAISA TRONCOS

Frijoles, arroz blanco, huevo, carne molida, chicharrón, arepa de maíz, maduro, chorizo, morcilla y aguacate.

$ 29.900

AJIACO SANTAFEREÑO

Sopa de pollo, papa criolla y nevada, guasca, crema de leche, banano, arroz blanco, alcaparras, aguacate y arepa de maíz.

$ 24.900

CAZUELA DE FRIJOLES

Frijoles con chicharrón, chorizo, trozos de maduro. arroz blanco, aguacate y arepa de maíz.

$ 29.900

MONDONGO

Sopa de callo, carne de cerdo picada, zanahoria, arveja, arroz blanco, aguacate, banano y arepa de maíz.

$ 28.900

* Las fotografías que aquí en esta carta menú aparecen, son productos representados a nivel publicitario y podrán variar al momento de ser presentados para su consumo.

04. SABORES TÍPICOS

PRODUCTOS DE HUERTA PARA TU PLATO

SOBREBARRIGA CRIOLLA

Trozos de sobrebarriga delgada, bañada en salsa criolla, arroz blanco, papa criolla, aguacate y ají picante.

$ AGOTADO

CHORIZOS SANTAROSANO

Ricos Chorizos santarosanos asados al carbón, acompañados con papa criolla, aji y limón.

$ 18.900

¿ DE CUAL TE QUIERES ANTOJAR ?

COSTILLITAS SNACKS

250gr de costilla de cerdo, 150 gr de papa a la francesa, salsa BBQ y gaseosa 12 oz

AGOTADO

HAMBURGUESA TRONCOS

200 gr de carne al carbón, con tocineta, queso mozzarella, lechuga, tomate y pan artesanal.

$ 24.900

ENSALADA GOURMET

Mix de deliciosa lechuga, rúgula, queso mozzarela, jamón, maíz tierno, piña y pechuga asadas al carbón con salsas de la casa.

$ 19.900

NUGGETS DE POLLO

Deliciosos lomitos de pechuga apanados, papas a la francesa, jugo del valle y nucita.

$ 19.900

* Las fotografías que aquí en esta carta menú aparecen, son productos representados a nivel publicitario y podrán variar al momento de ser presentados para su consumo.

05. BEBIDAS REFRESCANTES

PRODUCTOS DE HUERTA PARA TU PLATO

LIMONADAS

Natural	$ 4.900
Cereza	$ 6.700
De Coco	$ 6.700
Mango Biche	$ 6.700

SMOTHIES

Piña Colada	$ 6.700
Cereza	$ 6.700

BATIDOS

Mango - Mora - Lulo - Guanábana - Maracuyá

Agua	$ 4.900
Leche	$ 5.500

PORCIONES

Porción de Plátano Maduro	$ 4.500
Porción de Arroz	$ 3.900
Porción de Ensalada Fresca	$ 5.500
Porción de Arepa de Maíz	$ 3.800
Porción de Chunchulines	$ 13.900
Porción de Papa al Vapor	$ 9.500
Porción de arroz con coco	$ 4.500
Porción Papa a la Francesa	$ 5.400
Porción de Ajiaco	$ 9.600
Porción de Frijoles	$ 9.600
Porción de Patacón	$ 5.400
Porción de Carne Molida	$ 5.400
Porción de Hogao	$ 2.200

SALSAS FAVORITAS

SALSA BARBECUE $ 3.900

SALSA CHIMUCHURRI $ 3.900

GASEOSAS

Fuze Tea	$ 4.000
Del Valle	$ 4.000
Agua Man	$ 4.000
Coca Cola	$ 4.000

*(Zero, Premio, Quatro, Sprite)

CERVEZAS

Nacionales	$ 6.900
Club Col	$ 6.800
Corona	$ 9.500
BBC	$
Michelada	$ 1.500

*(Poker, Aguila, Costeña)

Querido Comensal: Esperamos que nuestros platos sean de tu agrado; si te gustan seguramente volveras más pronto de lo que imaginamos y eso nos satisface y alegra nuestro corazón porque sabemos que nuestra familia va en aumento. Si algo no te hizo sentir bien porfavor haznolo saber para mejorar. **Recuerda que en Troncos & Carbón las propinas son voluntarias. Ley 070 de 2013. Articulo 2.**

Troncos & Carbón

AUTÉNTICA TRADICIÓN

AUTENTICA TRADICIÓN
T&C
CARNES 100 % AL CARBÓN

Síguenos en nuestras redes
y comparte tu experiencia
Troncos y Carbón.

www.troncosycarbon.com