

¡WEE!, ESTO ESTÁ
MUY RICO



LONGGO'S

MENU

Por favor, solicita al mesero
el *formato de datos* para
emisión de **factura electrónica**
al momento de pedir tu cuenta.

UNA VEZ EMITIDA,
NO ES POSIBLE REALIZAR AJUSTES



EXPERIENCIA **BRUCE WILLIS** NUESTRA **CREACIÓN DEL AÑO**

L



BRUCE WILLIS + DEMI MOORE

125 gr de carne. Panza de cerdo en salmuera, ahumada y confitada; trocitos de bacon crocantes, aros de cebolla morada, salsa de mostaza preparada en casa y queso provolone italiano, papas fritas / *con su mejor compañía*; **Demi Moore: coctel de Jameson** con cordial de sandía, limón y toronjil. **\$61.900**

L



PARRILLA PRENDIDA (VIERNES A DOMINGO)

CHORIZO SANTARROSANO \$29.500

CON CRIOLLA ACEVICHADA, EMULSIÓN
DE PLÁTANO Y FRIJOL BOLA ROJA

NUESTRA CURADURÍA DE CORTES



TOMAHAWK DE RES \$75.900 (500 GRAMOS)

CHURRASCO DE BONDIOLA \$53.900 (300 GRAMOS)

SE RECOMIENDA PEDIRLO TÉRMINO A PUNTO
ADICIÓN DE ENSALADA FRESCA \$4.000

TODOS NUESTROS CORTES VAN ACOMPAÑADOS
DE YUCA AL VAPOR CON HOGAO HOGAREÑO.

PICADA DEL SEÑOR LONGO \$56.500

TIRAS DE NOVILLA DE RES CON MADURACIÓN
DE 35 DÍAS, AHUMADA Y TERMINADA A LA PARRILLA,
ACOMPAÑADA DE YUCA AL VAPOR CON HOGAO,
CHORIZO SANTARROSANO, GUACAMOLE Y PAPA
CRIOLLA.

+ JARRA DE CERVEZA \$65.900

¡PICADA
DE ASADERO!



LONGO'S

MÚSICA EN VIVO

GARDEN SAN FELIPE & MACARENA

*Este atento a nuestra programación en VIVO

PA' PROBAR!

LONGANIZA CHOCOANA

Con emulsión de plátano y berenjenas, queso costeño y salsa de hierbas de azotea.

\$23.900

GRILL CHEESE

Pan de molde artesanal con queso colby y queso caquetteño a la plancha. Acompañado de sopa de tomate y pesto de albahaca.

\$28.500



DEGUSTACIÓN DE CHORIZOS

Nuestros 4 sabores de chorizo acompañados de patacones, guacamole, ají casero y chimichurri.

\$71.900

SÁNDWICH DE POLLO

Pierna pernil marinada y crocante con pepinillos y ensalada de repollo y chipotle, queso caquetteño y papada ahumada. (con o sin papas)

\$33.900 / con
acompañamiento \$41.400

COSTILLAS BBQ

Ahumadas acompañadas de yuca sudada con suero costeño.

\$54.500

COSTRAS DE CHORIZO

Con picadillo de cebolla y cilantro; ají de la casa
(3 unidades)

\$23.900

ENSALADA DE POLLO MARINADO

Mezcla de hortalizas con pollo marinado a la plancha, queso costeño, aderezo de limón mandarina y lentejas crocantes.

\$31.900

PARA DOS

MEDIO POLLO ASADO

Pasado por salmuera y ahumado. Acompañado de guiso encervezado, guacamole, cebollas encurtidas, ají casero y tortillas.

\$54.500



LA MEJOR CHARCUTERÍA

CHORIZOS

SANTARROSANO \$23.900

Con patacones, guacamole, ají casero y queso costeño molido

XISTORRA A LA KOLDO MIRANDA \$23.900

Con emulsión de papa y aceite de oliva, chimichurri de morrones, papas chips y huevo frito

UN CLÁSICO!

ARGENTINO \$25.900

100% carne de res con tostada gratinada con queso paipa y chimichurri

LONGANIZA CHOCOANA \$23.900

Con emulsión de plátano y berenjenas, queso costeño frito y salsa de hierbas de azotea.

DEGUSTACIÓN DE CHORIZOS \$71.900

Nuestros cuatro chorizos acompañados de patacones, guacamole, ají casero y chimichurri



¿QUIERE
CHORIZO?



LONGO'S MENU

PARA EMPEZAR

CANASTA DE PATACONES

Con hogao, guacamole, queso costeño molido y ají de la casa.

\$23.900

CHICHARRÓN FRITO

Con yuca sudada o patacón; suero costeño y ají de la casa

\$27.500

EGGS N FRIES

Con chorizo, queso cheddar fundido y jalapeños.

\$23.900

COSTRAS DE CHORIZO

Con picadillo de cebolla y cilantro; ají de la casa
(3 unidades)

\$23.900

COSTRAS DE POLLO

Con picadillo de cebolla cilantro, salsa chipotle y ají de la casa

\$23.900

EMPANADAS DE CARNE Y PAPA

En masa de maíz peto con ají casero
(5 unidades)

\$16.500

CEVICHE DE CHICHARRÓN

con cebolla, tomate, maíz tierno, cilantro, guacamole y patacones

\$31.900

DEGUSTACIÓN DE CHORIZOS

Nuestros cuatro chorizos acompañados de patacones, guacamole, ají casero y chimichurri

\$71.900

PA' PROBAR!

CEVICHE DE CHORIZO

Santarrosano tajado con cebolla, tomate, maíz tierno, cilantro, guacamole y patacones

\$28.000

LAS MEJORES BURGERS DE BOGOTÁ

PARTICIPANTE
BURGER MASTER 2023



TRIBUTO A BRUCE WILLIS

125 gr de carne. Panza de cerdo en salmuera, ahumada y confitada; tróculos de bacon, aros de cebolla morada, salsa de mostaza preparada en casa y queso provolone italiano.

\$33.900 / Con acompañamiento \$41.400

N.01



2019

ROCKY BALBOA

125 gr de carne con queso cheddar, queso caquetteño, pepperoni madurado, tocineta y salsa magic

\$26.900 / Con
acompañamiento \$34.400

N.03



2017

CHORIBURGER

125g de carne, queso colby jack, tocineta, cebolla caramelizada, salsa choriburger y salsa de tomate

\$26.900 / Con
acompañamiento \$34.400

N.01



2022

EL ESCARABAJO

125 gr de carne. Tocineta crocante y papada ahumada a la plancha, queso colby y queso caquetteño, cebolla morada, salsa de miel decaña, con Jameson, romero y pimienta tostada

\$31.900 / Con
acompañamiento \$39.400

TÍA BERTA

125 gr de carne con queso cheddar, tocineta y vegetales, pepinillos en vinagre

\$26.900 / Con
acompañamiento \$34.400

LA YUCATANA

125 gr de carne bañada en pasta chipotle, jalapeños encurtidos, doble queso caquetteño y colby jack, aros de cebolla roja, tocineta y mayo chipotle

\$31.500 / Con
acompañamiento \$39.000

LA RENEGADA

125 gr de carne con queso caquetteño, tocineta, salsa BBQ, picadillo de cebolla y tomate, papas rayadas

\$22.900 / Con
acompañamiento \$30.400

GRETA

Carne de hamburguesa elaborada con ingredientes 100% vegetales. Con queso cheddar, tomate, lechuga, cebolla roja, pepinillos agridulces y mayonesa casera.

\$32.600 / Con
acompañamiento \$40.100

TRILOGÍA MASTER

Nuestras tres hamburguesas del burgermaster en versión mini (Rocky Balboa, Escarabajo, Bruce willis)

\$39.900 / Con
acompañamiento \$47.400

THE NOTORIOUS

Smash burger con doble queso pepperjack, bacon, mayo de cebollas al rescoldo, pepinillos caseros, vegetales y salsa secreta de biggie smalls.

\$27.900 / Con
acompañamiento \$35.400

ACOMPÑAMIENTOS

\$7.500

Papa francesa · Papa criolla · Ensalada
¡Ahora puedes pedir cualquiera de las burgers, picantes!

LOS ESPECIALES

ALITAS FRITAS

Con salsa búfalo🔥, BBQ o tropilonga; acompañadas de papas fritas

\$31.500

COSTILLAS BBQ

Ahumadas, acompañadas de yuca sudada con suero costeño.

\$54.500

ENSALADA DE POLLO MARINADO

Mezcla de hortalizas con pollo marinado a la plancha, queso costeño, aderezo de limón mandarina y lentejas crocantes.

\$31.900

SÁNDWICH DE POLLO

Pierna pernil jugosa y crocante con pepinillos, queso caquetteño, papada ahumada y ensalada de repollo y chipotle

\$33.900 / con acompañamiento \$41.400

SÁNDWICH DE POLLO ACEVICHADO

Pierna pernil jugosa y crocante con pepinillos y acevichado de (tomate, cebolla roja, cilantro y limon), queso colby jack, papada ahumada y pepinillos agridulces.

\$33.900 / con acompañamiento \$41.400

MEDIO POLLO ASADO

Pasado por salmuera y ahumado. Acompañado de guiso encervezado, guacamole, cebollas encurtidas, ají casero y tortillas.

\$54.500

GRILL CHEESE

Pan de molde artesanal con queso colby y queso caquetteño a la plancha. Acompañado de sopa de tomate y pesto de albahaca.

\$28.500

NIÑOS

¡PARA LOS LONGUITOS!

Cheese Burger con papas

\$23.900

Popcorn Chicken acompañados de papas fritas

\$26.500



¿HAMBRE?

LONGO'S



PLATOS VEGETARIANOS

FALAFEL

De lentejas relleno de queso con salsa baby y suero costeño

\$18.500

ENSALADA LIBANESA

Ensalada tibia de berenjena y zucchini verde parrillados, pepino, vinagreta de yogurt, pesto de albahaca y semillas de calabaza frita.

\$33.900

SÁNDWICH DE HONGOS

Salteado de Shitake, orellanas, cebolla blanca, queso provolone, rúgula, romesco y alioli de la casa.

\$34.900

CAFÉS

CAPUCCINO	\$6.900
MACHIATTO	\$5.500
LUNGO	\$5.500
EXPRESSO	\$6.000

POSTRES

CHEESE CAKE

Cheese cake de queso paipa con dulce de victoria y helado

\$17.500

TORTA DE PIÑA

Torta de piña con salsa de cardamomo y piñas asadas

\$17.500

TORTA CHOCOLATE

Torta de chocolate con crema de chocolate blanco y nibs de cacao y helado de vainilla

**\$17.500 /
Media \$9.000**

BEBIDAS

JUGOS: MORA, MANGO.....	\$8.500
JUGO DE MANDARINA	\$10.900
LIMONADA DE COCO	\$11.500
LIMONADA NATURAL	\$8.500
GINGER ALE.....	\$6.500
COCA COLA.....	\$6.500
COCA COLA ZERO	\$6.500
AGUA: CON GAS O SIN GAS	\$6.500
SODA	\$5.500

CERVEZAS

DRAFT

Vaso Club Colombia	\$10.000
Pinta Club Colombia	\$19.000
Jarra Club Colombia	\$37.000

Vaso Stella Artois	\$11.900
Pinta Stella Artois	\$19.500
Jarra Stella Artois	\$37.400

EXTRANJERAS

Stella Artois	\$14.000
Corona	\$12.900
Budweiser	\$7.000

ARTESANALES



Roja/Rubia/Negra
\$15.000

≡ Club Colombia ≡

NACIONALES

Dorada/Negra/Roja
\$10.700

DESTILADOS & LICORES

JAMESON BOTELLA 750ML	\$229.000
JAMESON SHOT	\$24.900
BEEFEATER BOTELLA	\$289.000
BEEFEATER SHOT.....	\$27.900
BEEFEATER PINK BOTELLA	\$289.000
BEEFEATER PINK SHOT	\$27.900
MONKEY 47 BOTELLA	\$380.000
MONKEY 47 SHOT	\$38.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO /BOTELLA	\$159.500
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO /MEDIA	\$86.900
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO SHOT	\$16.400
CHIVAS 18 BOTELLA	\$430.000
CHIVAS 18 SHOT	\$40.000
CHIVAS 12 BOTELLA	\$290.000
CHIVAS 12 SHOT	\$29.900
THE GLENLIVET BOTELLA	\$317.900
THE GLENLIVET SHOT	\$29.900
HECHICERA BOTELLA	\$380.000
HECHICERA SHOT	\$32.000
TEQUILA OLMECA BOTELLA	\$291.500
TEQUILA OLMECA SHOT.....	\$28.600
VICHE MONTE MANGLAR BOTELLA	\$210.000
VICHE MONTE MANGLAR SHOT	\$17.000

¿MEJOR ALGO
MÁS FUERTE?










PRUEBA NUESTROS
COCTELES!!



VINOS





BOTELLA ALTA VISTA TORRONTES.....	\$121.000
COPA ALTA VISTA TORRONTES.....	\$26.000
BOTELLA ALTA VISTA MALBEC.....	\$121.000
COPA ALTA VISTA MALBEC.....	\$26.000
BOTELLA ALTA VISTA ROSÉ MALBEC.....	\$121.000
COPA ALTA VISTA ROSÉ MALBEC.....	\$26.000
JARRA DE SANGRÍA:LA GRAN PRESENTACIÓN DE SABORES TROPICALES Y GASIFICADOS CON TROZOS DE MANZANA, PIÑA, UVA Y NARANJA; TERMINADA CON AMARETO	\$125.000

COCTELES

 DEMI MOORE (CON WHISKY JAMESON).....	\$30.900
 JAMESON SMASH (CON WHISKY JAMESON).....	\$30.900
 GIN & TONIC - BEEFEATER PINK.....	\$36.500
 MOJITO.....	\$30.900
 MARGARITA (CON TEQUILA OLMECA REPOSADO)	\$30.900
 NEGRONI.....	\$33.000
 DAIQUIRI.....	\$29.900
 NOCTURNO (GIN & TONIC) - BEEFEATER.....	\$36.500
 MAGNOLIO (TOMMY'S MARGARITA)- VICHE.....	\$36.500

MOCKTELES

Sodas Artesanales

 FRUTOS SALVAJES.....	\$11.900
 TROPICAL DRINK.....	\$11.900
 PASSION FRUIT.....	\$11.900
 FRUTOS ROJOS.....	\$11.900

10%
DESCUENTO



SI PIDES PARA LLEVAR

ESTE DESCUENTO NO ES APLICABLE PARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS



RESERVA A WHATSAPP

3174315385

TRANQUI, NO HAY COVER

**UN ESPACIO
¡DE LOCOS!**

