

The background of the image is a close-up, high-angle shot of several stacked wooden planks. The wood grain is prominent, showing various textures and colors from light tan to dark brown. The lighting is warm and directional, creating strong highlights and deep shadows that emphasize the three-dimensional quality of the wood. In the upper right quadrant, there is a stylized logo consisting of three leaves: one red, one green, and one dark green, arranged in a fan-like pattern.

onca

— RESTAURANTE & BAR —



LA CASA
JAGUAR



onca

RESTAURANTE & BAR





NACHOS
ENTRADAS
RIZOS DE POLLO

ENTRADAS/ STARTERS

DEDOS MOZZARELLA \$13.000

Preparación de queso mozzarella apanados y acompañados de salsa miel mostaza o salsa de chocolate.

NACHOS \$12.000

Crocantes totopos de maíz, acompañados de salsa sour cream y guacamole.

PAPAS A LA FRANCESA \$9.000

Acompañadas de salsa golf y salsa de tomate.

TOSTONES GRATINADOS \$13.000

Patacones tostados, gratinados en queso mozzarella y acompañados con hogado.

ENSALADAS/ SALADS

POLLO CLUB \$18.000

Ricos trozos de pechuga de pollo salteados con champiñones y salsa blanca, mezclados con lechuga fresca, maíz tierno, cebolla y tomate.

LIGERA \$17.000

Una comida saludable. Lechuga fresca mezclada con trozos de piña, pollo desmechado, jamón y queso mozzarella.

RIZOS DE POLLO \$20.000

Jugosos trozos de pollo apanado, acompañado de papas fritas y dos de nuestras salsas.

ANILLOS DE CEBOLLA \$14.000

Ricos aros de cebolla apanados y acompañados con salsa miel mostaza.

PLATO DE CHORIZO \$18.000

Chorizos santarrosanos asados, cortados en trozos, acompañados de arepa y papa.

PLATO DE CHICHARRÓN \$18.000

Trozos de tocino tostado acompañados de papas criollas y tostones de plátano.

ALITAS BBQ/ BBQ WINGS

Exquisitas alas de pollo apanadas o a la parrilla, acompañadas de nuestra salsa de cerveza a la BBQ o nuestra salsa BBQ picante.

APANADAS

6 alitas \$ 15.000

12 alitas \$ 25.000

A LA PARRILLA

6 alitas \$ 13.000

12 alitas \$ 22.000

ALBONDIGAS BBQ \$20.000

Bolitas de carne de res, salteadas con nuestra salsa BBQ y acompañadas de papas fritas o bastones de yuca.



PARRILLA

CHURRASCO SOLOMITO



PLATOS FUERTES/ MAIN DISH

SOLOMITO DE RES \$36.000

Corte fino de res, suave y jugoso, acompañado de ensalada de vegetales frescos y papas al vapor.

CHURRASCO \$27.000

Corte fino de lomo caracho, suave y jugoso, acompañado de ensalada de vegetales frescos y papas al vapor.

LOMO DORADO \$24.000

Lomo de cerdo aromatizado en finas hierbas, acompañado de ensalada de vegetales frescos y papas a la francesa.

FILETE DE POLLO A LA PLANCHA \$22.000

Pechuga de pollo a la plancha, acompañado de ensalada de vegetales frescos y papas a la francesa.

PICADAS/ MINCEDS

PATAGONIA

Trozos de carne de res, cerdo, pollo, chorizo llevados a la parrilla y acompañados de una guarnición de ensalada de vegetales frescos y papas al vapor.

X2 \$42.000 X4 \$66.000

PINCHO DE CERDO \$16.000

Generosos trozos de cerdo aromatizados en finas hierbas, acompañado de papas.

PINCHO DE RES \$18.000

Trozos de corte fino de res, acompañados de papas.

PINCHO DE POLLO \$16.000

Trozos de pollos marinados en especias, acompañados de papas.

COSTILLAS BBQ \$25.000

Trozos de costilla de cerdo a la parrilla, bañadas en salsa de cerveza bbq de la casa y acompañadas de papas a la francesa.

CRIOLLA

Una muestra gastronómica trozos de res, cerdo, chicharrón, chorizo, costilla de cerdo, empanadas, arepa y tomate. Acompañada de nuestro hogado y guacamole.

X2 \$47.000 X4 \$75.000

BBQ

Trozos de costilla de cerdo, bañadas en salsa de cerveza BBQ, chorizo, albondiguitas de res, rizos de pollo, mini croquetas de yuca, nachos, papas a la francesa. Acompañada con salsa BBQ de la casa.

X2 \$49.000 X4 \$77.000

ADICIONALES

CHORIZO \$ 7.000

CHICHARRON \$ 9.000

PAPA CRIOLLA \$ 6.000

GUACAMOLE \$ 3.000

SALSA BBQ \$ 2.000

PATACONES \$ 6.000



HAMBURGUESAS

SALAMI PIZZETTAS

HAMBURGUESAS/ BURGERS

DE LA CASA \$20.000

Carne de res suave y jugosa, llevada a la parrilla, en una combinación de cebolla caramelizada, queso mozzarella, tomate, lechuga, dos exquisitas salsas de la casa y acompañada con papas fritas.

POLLO \$18.000

Filete de pollo llevado a la parrilla, acompañado de queso, cebolla caramelizada, tomate y papas fritas. *Adición crocante \$3.000

JAGUAR \$21.000

Carne de res suave y jugosa, llevada a la parrilla, con una perfecta combinación de dos exquisitas salsas de la casa, tocineta, queso cheddar, cebolla caramelizada, tomate y lechuga.

* Jalapeño opcional.

TAPIR \$30.000

Exuberante hamburguesa doble carne, doble queso, doble tocineta, cebolla caramelizada, tomate y lechuga. Acompañada de papas fritas.

HAWAIANA \$20.000

Carne de res, queso mozzarella, piña, lechuga, tomate, ripio de papa, salsa de tomate, mostaza y salsa showy.

DE LA HUERTA \$16.000

Verduras frescas, acompañadas de champiñones salteados, cebolla grillé, queso y papas fritas.

ADICIONALES

PAPAS \$ 5.000

TOCINETA \$ 4.000

QUESO \$ 3.000 SALSAS \$ 3.000

SALSAS \$ 3.000 SALSAS \$ 3.000

PIZZETTAS

CARNES \$18.000

Queso mozzarella, salsa napolitana, salami, peperoni y jamón.

PEPERONI \$18.000

Queso mozzarella, salsa napolitana, peperoni y maiz.

SALAMI Y CHORIZO \$18.000

Queso mozzarella, salsa napolitana, salami y chorizo español.

PANCETA \$17.000

Queso mozzarella, salsa napolitana, tocineta y jamón.

Todas nuestras pizzetas se elaboran al momento del pedido, por lo tanto su tiempo promedio es de 20 minutos.

POLLO Y CHAMPIÑONES \$16.000

Queso mozzarella, salsa napolitana, pollo y champiñones.

TROPICAL \$14.000

Queso mozzarella, salsa napolitana, jamón, piña.

NAPOLITANA \$13.000

Queso mozzarella, salsa napolitana y albahaca fresca.

POLLO Y JAMON \$16.000

Queso mozzarella, salsa napolitana, jamón y pollo.



FAJITAS
SANDUCHES
BURRITOS

SANDUCHES/ SANDWICHES

ITALIANO \$21.000

Salami, peperoni, jamón serrano, queso doble crema, tomate y lechuga. Acompañado de papas fritas o croquetas de yuca.

HAWAIANO \$19.000

Pan tostado, jamón, tocineta, piña, lechuga. Acompañado de papas fritas o croquetas de yuca.

DE LA CASA \$22.000

Jamón de pierna, salami, tocineta, queso doble crema, tomate y lechuga. Siempre acompañado de una porción de papas fritas.

POLLO CLUB \$19.000

Tiras de pollo a la plancha con champiñones salteados y queso doble crema. Siempre acompañados de una porción de papas fritas o croquetas de yuca.

DE LA HUERTA \$17.000

Champiñones salteados, cebolla grille, tomate, lechuga y queso doble crema. Acompañado de una porción papas fritas o croquetas de yuca.

LO MEXICANO

FAJITAS DE CARNE \$23.000

Carne de res salteada con cebolla y pimentón, cuatro tortillas de maíz. Acompañadas de guacamole y sour cream. *Jalapeño opcional.

BURRITO

Tortilla de harina blanda y asada en la parrilla, rellena con el ingrediente de su gusto, lechuga, frijol refrito, queso, guacamole y dulce maíz. *Jalapeño opcional.

FAJITAS DE POLLO \$21.000

Cuatro tortillas de maíz, pollo salteado con cebolla y pimentón. Acompañadas con guacamole y sour cream. *Jalapeño opcional.

TACOS

Tres crujientes tacos de maíz rellenos de carne desmechada o pollo con lechuga, queso, tomate, guacamole y sour cream. *Jalapeño opcional.

CARNE DESMECHADA \$18.000

POLLO \$16.000

MIXTO \$18.000

CARNE DESMECHADA \$20.000

POLLO \$18.000

MIXTO, 2 CARNES \$20.000

ADICIONALES

CHAMPIÑONES \$ 6.000

QUESO \$ 3.000

GRATINADO \$ 6.000

TOCINETA \$ 2.000

PAPAS \$ 5.000

BASTONES YUCA \$ 5.000

SOUR CREAM \$ 3.000

GUACAMOLE \$ 3.000

SALSA AJO \$ 3.000

SALSA GOLF \$ 3.000

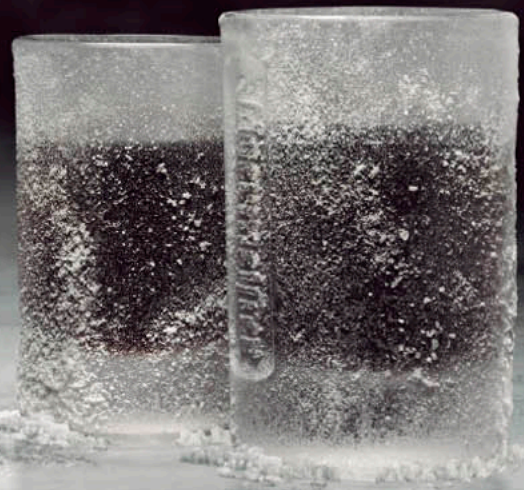
LA PROPINA AL SERVICIO NO ESTÁ INCLUIDA DENTRO DE LA FACTURA. ¡SU PAGO ES VOLUNTARIO!



Jägermeister



**PREGÚNTALO AQUÍ Y
TÓMALO
BIEN FRIO**



A BASE DE 56 HIERBAS Y RAICES

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.



Jägermeister

BOTELLA
\$210.000

TRAGO
\$17.000

MOJITOS CÓCTELES JAGUARETTE



MOJITOS

MOJITO CLÁSICO \$20.000
(RON BLANCO, HIERBABUENA, LIMON, SODA)

MOJITO DE SABORES \$22.000
(ELIGE: FRESA, MANGO, MARACUYA, LYCHEE Y KIWI)

MARGARITAS

MARGARITA CLASICO \$21.000
(TEQUILA REPOSADO, TRIPLE SEC, ZUMO DE LIMON)

MARGARITA BLUE \$21.000
(TEQUILA REPOSADO, CURACAO, ZUMO DE LIMON)

MARGARITA DE SABORES \$24.000
(ELIGE: FRESA, COCO, MARACUYA Y MANGO)

LOS CLASICOS

COCO LOCO \$ 33.000
(VODKA, TEQUILA, CREMA DE COCO, ZUMO DE LIMON, RON BLANCO)

SEX ON THE BEACH \$24.000
(VODKA, LICOR DE DURAZNO, ZUMO NARANJA, JUGO ARANDANOS)

MANHATTAN \$24.000
(WHISKEY, VERMOUT ROSSO)

COSMOPOLITAN \$24.000
(VODKA, JUGO DE ARANDANOS, TRIPLE SEC)

LONG ISLAND \$30.000
(VODKA, GINEBRA, TEQUILA, RON BLANCO, JUGO DE LIMON)

LONG ISLAND BLUE \$30.000
(VODKA, GINEBRA, TEQUILA, RON BLANCO, JUGO DE LIMON, CURACAO)

DESTORNILLADOR \$20.000
(VODKA, ZUMO DE NARANJA, GOTAS DE ANGOSTURA)

TEQUILA SUNRISE \$21.000
(TEQUILA, GRANADINA, ZUMO DE NARANJA)

CUBA LIBRE \$20.000
(RON HAVANA CLUB ESPECIAL, COCA COLA, ZUMO DE LIMÓN, GOTAS DE ANGOSTURA)





COCTELES DE LA CASA

CABEZA DE JABALI \$33.000

(VODKA, TEQUILA, GINEBRA, RON BLANCO, TRIPLE SEC, GRANADINA)

JAGUARETE \$23.000

(TEQUILA, TEQUILA BLANCO, FRUTA DE LA PASION, JARABE DE GOMA)

LAGUNA AZUL \$22.000

(VODKA, CURACAO, ZUMO DE LIMON, SPRITE)

HURACAN \$22.000

(RON AÑEJO, RON BLANCO, JARABE DE FRUTA DE LA PASION, ZUMO DE LIMA)

OJO DE VENADO \$22.000

(RON AÑEJO, TEQUILA, LICOR DE COCO)

LOS CREMOSOS

AMOR PERFECTO \$22.000

(TEQUILA, LICOR DE CAFÉ, AMARETTO, CREMA DE LECHE)

ORGASMO DE WHISKY \$21.000

(WHISKY, CREMA DE WHISKY, CREMA DE CACAO, CREMA DE LECHE)

ORGASMO DE TEQUILA \$21.000

(TEQUILA, CREMA DE WHISKY, CREMA DE CACAO, CREMA DE LECHE)

COCTEL BAILEYS \$23.000

(WHISKY, BAILEYS, LICOR DE CAFÉ)

ALEX ANDER \$20.000

(BRANDY, CREMA DE CACAO, CREMA DE LECHE, CANELA)

FRAPPEADOS

FRAPPE DE WHISKY \$21.000

(WHISKY, CREMA DE LECHE, HELADO, CREMA DE CACAO)

FRAPPE DE TEQUILA \$21.000

(TEQUILA, CREMA DE CAFÉ, HELADO, CREMA DE LECHE)

FRAPPE DE BAILEYS \$23.000

(BAILEYS, HELADO, CREMA DE LECHE)



BOTELLA
\$ 390.000

TRAGO
\$ 40.000



GIN TONIC

GIN TONIC \$23.000
(GINEBRA, AGUA TONICA, LIMON)

GIN TONIC SABORES \$26.000
(ELIGE: CEREZA, MANZANA VERDE, MARACUYA)

MARTINIS

MARTINI LITCHI \$27.000
(GINEBRA, VERMOUT EXTRA DRY, LITCHI)

DRY MARTINI \$22.000
(GINEBRA HENDRICKS, VERMOUT DRY)

VODKA MARTINI \$23.000
(GINEBRA, VODKA, DRY MARTINI)

SHOTS

BLUE POPPER \$8.000

DIABLO \$8.000

COCAINA RUSA \$9.000

HENDRICK'S[®]

DISTILLED *and* BOTTLED IN SCOTLAND

GIN

COCTELES SIN ALCOHOL

MOJITO LITCHI \$18.000

(LITCHI, HIERBABUENA, LIMON, SODA, AZUCAR)

ANITA \$11.000

(ZUMO DE NARANJA, ZUMO DE LIMON, GOTAS DE ANGOSTURA)

CREPÚSCULO \$15.000

(ZUMO DE LIMON, ZUMO DE NARANJA, JUGO DE PIÑA, JUGO DE CEREZA Y GRANADINA)

COCTEL DE KIWI \$17.000

(KIWI, FRESA, ALMIBAR DE AZUCAR, HIERBABUENA, AGUA CON GAS)

PASIÓN \$14.000

(MARACÚYA, FRESA, AGUA MINERAL CON GAS)

PIÑA COLADA \$21.000

(TROZOS DE PIÑA, LECHE DE COCO, LECHE, AZÚCAR)

LA PROPINA AL SERVICIO NO ESTÁ INCLUIDA DENTRO DE LA FACTURA.

¡PAGO ES VOLUNTARIO!

SMOTHIES

SELVA VERDE \$11.000

(LÚLO, MARACUYÁ, HIERBA BUENA, AZÚCAR)

FRESA INTENSA \$11.000

(PIÑA, FRESA, CEREZA)

TRÓPICO \$11.000

(MANGO, NARANJA, PIÑA)

MARACUMANGO \$11.000

(MARACUYÁ, MANGO, PIÑA)

POSTRES DE LA CASA

BAILEYS CON HELADO \$18.000

BROWNIE CON HELADO \$ 14.000

TORTA DE LA CASA \$ 8.000



JACK DANIEL'S
OLD
No.7
BRAND

JACK DANIEL'S NO ES SÓLO UN
WHISKEY
ES UNA **FAMILIA**



CUATRO
PERSONALIDADES
CON EL MISMO
APELLIDO

TUS AMIGOS DE JACK DANIEL'S TE RECUERDAN DISFRUTAR RESPONSABLEMENTE.
PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

WHISKY

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
JACK DANIELS	\$ 250.000	\$150.000	\$ 18.000
JACK DANIELS HONEY	\$ 250.000		\$ 18.000
OLD PARR	\$ 240.000	\$140.000	\$ 17.000
DOUBLE BLACK	\$ 270.000		\$ 21.000
SELLO NEGRO	\$ 230.000	\$130.000	\$ 17.000
SELLO ROJO	\$ 150.000	\$100.000	\$ 15.000
GRANT´S	\$ 180.000		\$ 14.000
BAILEYS	\$ 150.000		\$ 17.000

LICORES NACIONALES

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
RON VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS	\$ 180.000	\$ 100.000	\$ 11.000
RON VIEJO DE CALDAS 5 AÑOS	\$ 130.000	\$ 80.000	\$ 9.000
RON VIEJO DE CALDAS	\$ 100.000	\$ 65.000	\$ 8.000
RON MEDELLÍN 8 AÑOS	\$ 160.000	\$ 90.000	\$ 10.000
ANTIOQUEÑO LIGHT	\$ 80.000	\$ 53.000	\$ 7.000
BRANDY DOMEQ	\$ 110.000	\$ 65.000	\$ 9.000

JARRAS ADICIONALES

NARANJA \$ 10.000
LIMON \$ 10.000

GINGER \$ 10.000
SODA \$ 10.000

GASEOSA \$ 10.000
AGUA \$ 8.000

HECHO A MANO EN MÉXICO.
CODICIADO EN TODO EL MUNDO.

TEQUILA PATRÓN SE HACE EN PEQUEÑOS LOTES EN
JALISCO MÉXICO, EL HOGAR DEL AUTÉNTICO TEQUILA. UNA
VERDADERA ARTESANÍA APRECIADA EN TODO EL MUNDO.



SIMPLY PERFECT.

www.patrontequila.com



TEQUILA	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
PATRON	\$ 400.000		\$ 40.000
JIMADOR REPOSADO	\$ 200.000	\$ 130.000	\$ 16.000
OLMECA	\$ 150.000		\$ 14.000

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.



ABSOLUT[®] VODKA

*One source. One community.
One superb vodka.
Crafted in the village of
Åhus, Sweden.
Absolut Since 1879.*

VODKA

BOTELLA

MEDIA

TRAGO

ABSOLUT

IMPORTED
40% ALC./VOL. (80 PROOF)
750 ML
PRODUCED AND BOTTLED IN
ÅHUS, SWEDEN

\$180.000

\$100.000

\$16.000

GINEBRA

BOTELLA

MEDIA

TRAGO

HENDRICKS

\$390.000

\$ 40.000

GORDONS

\$140.000

\$ 15.000



VINOS
CABERNET MERLOT

onca
RESTAURANTE & BAR

TRAPICHE
ARGENTINA

FINCA
LAS MORAS

TINTOS

ARGENTINO \$ 85.000

CHILENO \$ 75.000

BLANCOS

CHILENO \$ 75.000

ROSE

CHILENO \$ 75.000

COPA DE LA CASA
(TINTO)

\$ 11.000



LA BODEGA
DEL DIABLO

WINE
LEGEND

 CASILLERODELDIABLO.COM/FB

 @CASILLERODIABLO

PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

CERVEZAS

ERDINGER HEINEKEN





IMPORTADAS

CORONA [México]	\$ 10.000	SOL [México]	\$ 9.000
HEINEKEN [Holanda]	\$ 9.000	PERONI [Italia]	\$ 11.000
STELLA ARTOIS [Bélgica]	\$ 10.000	ERDINGER RUBIA [Alemania]	\$ 27.000
APOSTOL DUBBLE [Colombia]	\$ 12.000	ERDINGER NEGRA [Alemania]	\$ 27.000
APOSTOL BOCK [Colombia]	\$ 12.000	ERDINGER PICANTUS [Alemania]	\$ 28.000
BUDWEISER [Estados Unidos]	\$ 6.000	MILLER [Estados Unidos]	\$ 7.000
SMIRNOFF ICE	\$ 15.000		

NACIONALES

CLUB DORADA	\$ 5.900	ÁGUILA	\$ 5.900
CLUB NEGRA	\$ 5.900	TRES CORDILLERAS	\$ 10.000
CLUB ROJA	\$ 5.900		



CERVEZA ARTESANAL

	PINTA	VASO
MORENA	\$ 12.000	\$ 9.000
MULATA	\$ 12.000	\$ 9.000
MESTIZA	\$ 12.000	\$ 9.000

PARA PAGAR CON TARJETA DEBES TENER UN CONSUMO MÍNIMO DE \$ 40.000

ADICIONALES

MICHELADO \$1.200



FRAPPE /
CAFÉ
GRANIZADOS

GRANIZADOS

GRANIZADO DE CAFÉ	\$ 9.800
GRANIZADO DE MANDARINA	\$ 8.000
GRANIZADO DE MARACUYA	\$ 8.000

CAFÉ

CAFÉ AMOR PERFECTO	\$ 13.000
CAFÉ LOCO	\$ 12.000
CAFÉ ESPECIAL	\$ 12.000
CAFÉ MOKA	\$ 10.000
MILO FRIO	\$ 9.500

FRAPPE'S

FRAPPE DE GALLETAS	\$ 9.000
FRAPPE DE AREQUIPE	\$ 10.000
FRAPPE DE FRUTOS ROJOS	\$ 11.000
FRAPPE DE CHOCOLATE	\$ 11.000



LIMONADAS

LIMONADA DE COCO	\$ 9.000
LIMONADA DE CEREZA	\$ 10.000
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$ 7.000
LIMONADA NATURAL	\$ 7.000

JUGOS

JUGOS DE FRUTOS EN LECHE	\$ 8.000
JUGOS DE FRUTOS EN AGUA	\$ 7.000
TÉ HELADO	\$ 7.000

OTROS

RED BULL	\$ 13.000
HÁTSU	\$ 8.500
GATORADE	\$ 6.000
GASEOSA	\$ 5.000
SODA	\$ 5.000
GINGER	\$ 5.000
AGUA TÓNICA	\$ 6.000
AGUA NATURAL	\$ 5.000
AGUA CON GAS	\$ 5.500
H2O LIMON	\$ 6.000





onca 



onca 
RESTAURANTE & BAR

Cra. 5 # 23-51
Reservas: 3243433 - 322 5692413
oncafebar@gmail.com
PEREIRA - COLOMBIA

