

MENÚ



DOMICILIOS 5555575

  @1111sportrest | www.1111.com.co

ENTRADAS



CALAMAR ONCE · ONCE \$30.000

Anillos de calamar totalmente crujiente, marinadas con ajo limón, servidos con tártara de la casa.

MOZZARELLA FINGERS \$22.000

Deditos de queso apanados totalmente crujientes, acompañados de honey mustard.

MADURITO TENTACIÓN (4 ABORRAJADOS) \$20.000

Plátano maduro crocante frito, relleno de queso.



EMPANADAS CLÁSICAS (6 UND) \$20.000

TOSTADAS DE PLÁTANO MIXTAS \$25.000

Tres tostadas cubiertas de carne de res y pollo desmechada, acompañadas de guacamole, pico de gallo y hogao.

ENSALADA CESAR POLLO \$25.000

Lechuga fresca con pollo asado en su punto macerada con la tradicional salsa cesar, servida con crotones de pan, anchoa y queso parmesano.

MINI HAMBURGUESAS (3PORCIONES)



\$25.000

COMIDA

SNACK/TARDEO

SUPER NACHOS

\$30.000

Totopos fritos con dips de guacamole, chili con carne, frijol refrito, queso cheddar, pico de gallo, sour cream, jalapeños y queso fundido.

BURRITO POLLO

\$25.000

Pollo desmechado con salsa mexicana ligeramente picante envuelto en tortilla de harina relleno de frijol refrito, lechuga, queso fresco, arroz mexicano y jalapeño.



QUESADILLAS

Tortilla de harina de trigo rellena de pollo, carne o mixtas, acompañada de sour cream, pico de gallo y guacamole.

CARNE **\$28.000** | POLLO **\$25.000** | MIXTA **\$28.000**



TACOS

De pollo, carne o mixta, servidos en tortilla blanda con lechuga, guacamole, sour cream y pico de gallo.

CARNE **\$28.000** | POLLO **\$25.000** | MIXTA **\$28.000**

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CLÁSICA



\$25.000

Hamburguesa de carne de res de 170grs, salpimentada a la parrilla, con tomate, cebolla morada fresca, servida con lechuga, salsa de la casa y acompañada con papa a la francesa.

HAMBURGUESA ONCE.ONCE



\$33.000

Doble carne, salpimentada a la parrilla, con queso mozzarella, tocineta, queso cheddar, tomate, pepinillo, champiñón, cebolla morada fresca y lechuga, salsa de la casa, servido con papa a la francesa.

HAMBURGUESA MEXICANA



\$28.000

Hamburguesa de carne de res, de 170 grs. hecha en casa con frijol refrito, tomate, lechuga, servida con totopos, jalapeños y salsa cheddar.

CHAMPIONS BURGER

\$28.000



Hamburguesa de carne de res de 170grs, salpimentada a la parrilla, con tomate, cebolla morada fresca, servida con lechuga, salsa de la casa, ripio, tocine y doble queso y acompañada con papa a la francesa.



PICADITO

SÁNDWICHES DE POLLO

\$25.000

En pan de la casa, con pollo en salsa de ajo, tomate lechuga y papas a la francesa.

HOT DOG CALLEJERO

\$25.000

Hot dog clásico con papita fósforo, salsa de piña, tomate, mayonesa, mostaza y acompañado con papas a la francesa.

SALCHIPAPAS ONCE.ONCE

\$25.000

Trozos de salchicha ranchera, papa francesa, pollo, maíz y queso gratinado.

EN EQUIPO

ALITAS

Acompañadas con dips de zanahoria y apio en salsa de queso azul.



BUFFALO SPICE

Marinadas con especias americanas, servidas con miel mostaza.

BUFFALO WINGS

Bañadas en salsa B.B.Q.

x12 PIEZAS **\$28.000** | x24 PIEZAS **\$47.000**

PICADA DE LA CASA

Trozos de pechuga de pollo, costilla B.B.Q, chorizo de la casa, chicharrón, carne de res, papa criolla, croquetas de yuca, salsa de ajo, chimichurri de albahaca y ají.



GRANDE PARA 3-4 PERSONAS **\$75.000**

PLATOS FUERTES

HORNO / PARRILLA

LOMO SAL Y TEQUILA

\$52.000

400 grs de lomo de res, asado en su punto, envuelto en sal marina y pimienta, acompañado de papas criollas crocantes y ensalada de la casa.

BABY BEEF

\$40.000

Corte de lomo fino de res a la parrilla acompañado de papas rustica y ensalada de la casa.

PARRILLADA DE LA CASA (2 PAX)

\$44.000

Lomo de caracha, pollo al horno, costilla de cerdo B.B.Q., chorizo de la casa y chimichurri.

N.Y STEAK

\$39.000

ANGUS \$49.000

Corte de 400 grs de carne asado a la parrilla, acompañada de salsa de ajo, chimichurri de albahaca, papa rustica y ensalada de la casa.



PUNTA DE ANCA PARRILLERA

\$40.000

ANGUS \$49.000

400grs de carne asada a la parrilla, acompañada de salsa de ajo, chimichurri de albahaca, papa rústica y ensalada de la casa.



T- BONE ANGUS

\$66.000

Corte de 400 grs de carne 100% Angus con hueso, acompañada de salsa de ajo, chimichurri de albahaca, papa rústica y ensalada de la casa.



COSTILLA DE CERDO AL HORNO SAN LUIS

\$42.000

750 grs. de tierna costilla de cerdo marinadas al mejor estilo chifa, asadas a la brasa acompañadas de papa rústica y ensalada de la casa.



PLATOS FUERTES

HORNO / PARRILLA



POLLO HORNO \$30.000

½ Pollo asado a fuego lento al horno, acompañado de papas rústicas y vegetales a la parrilla.

PECHUGA POLLO GRILLE \$26.000

Asada a la parrilla totalmente jugosa acompañada de papas a la francesa y ensalada de la casa.

SALMÓN PARRILLERO CON PURÉ \$42.000

250 grs de salmón asado a la parrilla, acompañado de puré de papa amarilla y ensalada de la casa. Con salsa de champiñones o salsa de piña.

SALMÓN CON PASTA AL PESTO Y SALSA DE CAMARONES \$52.000

Salmón asado a la parrilla bañado en salsa de camarones, acompañado de pasta al pesto y pan de la casa.

ADICIONALES ELIGE TU PORCIÓN: \$7.000

PAPA FRANCESA
PAPA HORNO
PAPA RÚSTICA
PAPA CRIOLLA
YUCA FRITA
TOTOPOS



GUACAMOLE / SALSA DE AJO \$3.000

GUACAMOLE / SALSA DE AJO

CERVEZAS IMPORTADAS

CORONA	\$12.000
BUDWEISER	\$10.000
HEINEKEN	\$10.000
SOL	\$10.000
STELLA ARTOIS	\$12.000
MILLER LITE	\$9.000
MILLER DRAFT	\$9.000

X5

\$56.000
\$48.000
\$46.000
\$46.000



CERVEZAS NACIONALES

CLUB COLOMBIA DORADA	\$8.000
CLUB COLOMBIA ROJA	\$9.000
CLUB COLOMBIA NEGRA	\$9.000
ANDINA	\$7.000
ANDINA LIGTH	\$7.000
ÁGUILA CERO	\$6.000

X5

\$38.000
\$40.000
\$40.000
\$30.000
\$30.000



Vinos

VINOS TINTOS

Las moras Malbec.
Misiones de rengo
Cabernet Sauvignon

BOTELLA PICOLO

\$80.000	JP Chenet Grinace Cinsault	\$24.000
\$80.000	Gato Negro tinto	\$22.000
	Gato Negro blanco	\$22.000
	Copa de Sangría de la casa	\$18.000

VINOS BLANCOS

Las moras Chardonay.	\$85.000
Cousiño Macul Sauvignon Blanc.	\$80.000

Sangría
DE LA CASA

Vino tinto, ginebra, amareto, triple
sec, manzana verde, roja y fresa. \$80.000

TEQUILA

	BOTELLA	MEDIA	SHOT
PATRÓN AÑEJO	\$330.000		\$32.000
PATRÓN REPOSADO	\$315.000		\$27.000
1800 REPOSADO	\$230.000		\$24.000
1800 AÑEJO	\$250.000		\$24.000
1800 SILVER	\$230.000		
DON JULIO AÑEJO	\$310.000		
DON JULIO REPOSADO	\$290.000		
JIMADOR	\$150.000		\$12.000

GINEBRA

TANQUERAY TEN	\$245.000
HENDRICK'S	\$255.000

WHISKY

BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$190.000	\$120.000	\$18.000
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$350.000		
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$185.000		\$16.000
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$340.000		
JACK DANIELS	\$175.000	\$90.000	\$15.000
OLD PARR	\$190.000	\$135.000	\$18.000
BAILEYS	\$78.000	\$50.000	\$10.000

RON

ZACAPA 23 AÑOS	\$220.000		\$29.000
VIEJO DE CALDAS	\$110.000	\$65.000	\$10.000
VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS	\$140.000		
RON MARQUEZ 8 AÑOS	\$140.000	\$80.000	

VODKA

ABSOLUT VODKA	\$125.000
---------------	-----------

AGUARDIENTE

BLANCO DEL VALLE	\$100.000	\$60.000
------------------	-----------	----------

Cócteles



CÓCTELES CON RON

Mojito Tradicional
Mojito de Maracuya
Mojito de Frutos Rojos
Mojito de Coco
Daiquiri Tradicional
Piña Colada
Cuba Libre



\$22.000
\$22.000
\$22.000
\$23.000
\$23.000
\$20.000
\$22.000

CÓCTEL PARA COMPARTIR

Camp Nou:
Tequila, curacao, mini Absolute y cerveza coronita. **\$70.000**

CÓCTELES CON BAILEYS

Orgasmo:
Baileys licor de café y Hershey's. **\$22.000**

CÓCTELES CON TEQUILA

Margarita Tradicional
Margarita de Fresa
Margarita de Mango Biche
Margarita de Maracuya
Tequila Sunrise

\$23.000
\$23.000
\$23.000
\$23.000
\$23.000

CÓCTELES CON GINEBRA

Gin Tonic
Gin Tonic de Romero
Gin Tonic Hendrick's
Martini

\$26.000
\$26.000
\$35.000
\$28.000

CÓCTELES CON VODKA

Leechy Martini
Mojito de Vodka:
Absolute vodka, albahaca y frutos rojos.

\$25.000
\$22.000

CÓCTELES CON WHISKY

Padrino:
Whisky, amareto, clavos de olor, cereza.

\$23.000

CÓCTELES SIN LICOR

Mojito (SABORES)
Coctel de Frutos Rojos **\$12.000**
\$12.000



Shots



Gambeta:

Tequila, monin de manzana, zumo de limón, sal paprika. **\$9.000**

Taquito:

Tequila, monin frutos rojos, jugo de naranja, fresa. **\$9.000**

Fuera de lugar:

Ginebra, maracuyá, sirope de limoncillo, azúcar de oro. **\$9.000**

Chilena:

Vodka, triple sec, reduccion mora. **\$9.000**

Tiro Libre:

Vodka, Triple sec, curacao, arándanos. **\$9.000**

Auto Gol:

Vodka, monin de manzana, frutos rojos. **\$9.000**

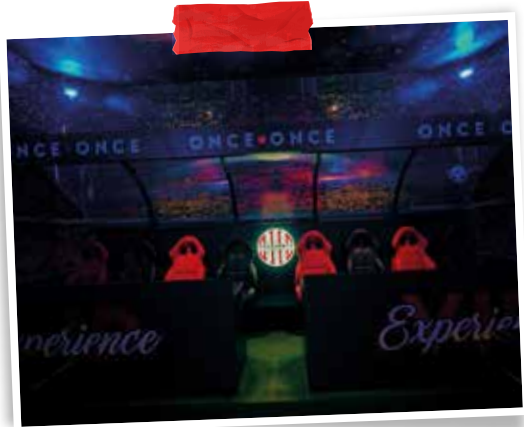
EXIT:

Ron blanco, triple sec y reducción de frutos rojos. **\$9.000**

Trío Perfecto:

3 Shots de tu elección. **\$24.000**

Eventos



*Sala***VIP**

Cap Max: 40 personas



Terraza 11
B A R

Cap Max: 250 personas

Info & Reservas: 301 756 5611

CONVIERTETE EN **GOLD MEMBER**

EXIT
CLUB

GOLD MEMBER



NOMBRE
C.C.0000000000



ONCE ONCE
SPORT RESTAURANT

Obtén descuentos en:



Comidas



Bebidas



Reservas



Eventos

Solicita tu membresía con
nuestro personal de mesas

@exitapp www.exitclub.com.co 3017565611