

FACTOR   
Steak & Lobster

## Entradas frías

<b>Carpaccio de pulpo</b> <i>Aceite de oliva extra virgen, salsa de Kalamata, ensalada de tomate seco y rúgula bebé</i>	\$35.000	<b>Cocktail de langostinos jumbo (4 unds)</b> <i>Escalfados en fumet y Sauvignon blanc con salsa golf de rábano y cognac</i>	\$50.000
<b>Carpaccio de Angus certificado</b> <i>Lomo fino sellado con pimienta verde, lechuga parrillada, chips de ajo, vinagreta de chalotes y mostaza antigua</i>	\$32.000	<b>Crab cakes</b> <i>Carne blanca de tenaza, ciboullete, alioli de lima y pimentón ahumado</i>	\$45.000
<b>Crudo de atún toro del mediterráneo 60 gr</b> <i>Sobre caldo tibio de almejas, germinados de rúgula y crocantes de chalotes</i>	\$39.000	<b>Jamón 100% Ibérico de bellota 60 gr</b> <i>Pan tumaca 7 granos, encurtido de berenjenas y morrones con aceite de oliva extra virgen</i>	\$98.000
<b>Angus steak tartar</b> <i>Lomo fino de Angus certificado, alcaparras, mostaza Dijon, aceite trufado, salsa Worcestershire y huevo de codorniz con tostada de centeno</i>	\$29.000	<b>Foie gras sellado 60 gr</b> <i>Con amarenas en su almíbar, ciboullete y brioche de arándano con nuez pecana</i>	\$56.000

## Entradas Calientes

<b>Chorizo ibérico fresco (2 unds)</b> <i>A la parrilla, servido con chalotes caramelizados y pan de corteza</i>	\$32.000	<b>Brie de cabra horneado en phyllo</b> <i>Manzana en reducción de oporto y praliné de almendras</i>	\$32.000
<b>Chorizo santarrosano (2 unds)</b> <i>Sobre papa crocante y chimichurri</i>	\$25.000	<b>Provolone ahumado a la parrilla</b> <i>Miel trufada y pan artesanal 7 granos</i>	\$29.000
<b>Morcilla tipo Burgos</b> <i>Yuca brava y alioli de pimentón ahumado</i>	\$42.000	<b>Moules &amp; frites</b> <i>Mejillones verdes en reducción de puerro y vino blanco con bastones de papa rústica</i>	\$45.000
<b>Trinche en leña. Pulpo, Angus certificado y chorizo santarrosano</b> <i>Repollitas de bruselas salteadas con tocineta y mantequilla de estragón</i>	\$45.000	<b>Zucchinnis rellenos</b> <i>Ragú de hongos, pasata de tomate, gratinado con Provolone y parmesano Reggiano</i>	\$25.000

## Ensaladas

<b>Ensalada cesar estilo New York</b> <i>Cogollos de romana, parmesano, crotones de focaccia, tocineta, alcachofa y anchoas</i>	\$30.000	<b>Ensalada de berros con palmitos asados</b> <i>Almendra tostada, pimentón, tomate orgánico, aguacate y vinagreta de mostaza antigua</i>	\$28.000
<i>Con pollo</i>	\$35.000	<b>Verduras ahumadas, queso feta de cabra, quinoa y prosciutto</b> <i>Rúgula, lechuga romana, manzana confitada, bastones de berenjena, nueces, emulsión de mostaza y balsámico</i>	\$32.000
<i>Con camarones</i>	\$40.000		
<i>Con crab cakes</i>	\$44.000		
<b>Wedge salad</b> <i>Lechuga iceberg, huevos de codorniz, tomate, tocino, cebollín y aderezo de queso azul</i>	\$25.000	<b>Melocotones parrillados con miel de rosas</b> <i>Arándanos frescos, queso azul, radiccio, almendras caramelizadas, emulsión de sidra y estragón</i>	\$28.000
<b>Ensalada tibia de langosta</b> <i>Hojas verdes, hinojo, aceitunas negras y salsa bearnesa</i>	\$49.000		

## Sopas

<b>Sopa de cebolla</b> <i>Pecho ahumada de cerdo, gratinada con Gruyere y crotones de hierbas</i>	\$29.000	<b>Bisque tartar</b> <i>Tartar de cangrejo, langosta y ciboullete sobre bisque flambeado con cognac</i>	\$39.000
<b>Clam chowder</b> <i>Sopa de almejas y papa con tocineta y crotones de focaccia</i>	\$29.000		
<b>Parrilla de leña</b>  <i>Con trufa fresca (por gramo)*</i>	\$6.000		

## Cortes Americanos ANGUS CAB PRIME

<b>New York / Lomo angosto 397 gr</b>	\$94.000
---------------------------------------	----------

## Cortes Americanos ANGUS CAB

<b>Denver cut / Costilla sin hueso 284 gr</b>	\$68.000	<b>Bone in short ribs steak / Asado de tira 500 gr</b>	\$69.000
<b>Outside skirt / Entraña 340 gr</b>	\$85.000	<b>Back ribs / Costillas en cocción lenta. Full rack 800 gr (2 personas)</b>	\$120.000
<b>Tenderloin / Lomo fino 227 gr</b>	\$78.000	<i>Dos guarniciones y dos salsas</i>	
<b>New York / Lomo angosto 397 gr</b>	\$75.000	<b>Picaña / Punta de Anca 1400 gr (3 personas)</b>	\$165.000
<b>Rib eye / Lomo ancho 397 gr</b>	\$88.000	<i>Dos guarniciones y dos salsas</i>	
<b>Porterhouse 567 gr</b>	\$95.000		
<b>Tomahawk 907 gr (2 personas)</b>	\$220.000		
<i>Dos guarniciones y dos salsas</i>			

## Hamburguesas

<b>Hamburguesa Angus CAB</b> <i>Brioche casero, 227 gr de Angus certificado, Gruyere, escamas de papa, salsa de pimienta verde y huevo de codorniz. Papas francesas con aceite trufado y parmesano Reggiano</i>	\$36.000	<b>Hamburguesa Angus CAB signature</b> <i>Brioche casero, 198gr de Brisket de Angus certificado, champiñones, cebolla crocante y pasta de trufa. Papa nativa en mantequilla de salvia</i>	\$39.000
--	----------	--	----------

## Cortes nacionales

<b>Lomo fino 227 gr</b>	\$43.000	<b>Punta de anca 1200gr (2 - 3 personas)</b>	\$89.000
<b>Baby beef 255 gr</b>	\$38.000	<i>Dos guarniciones y dos salsas</i>	
<b>Lomo ancho 340gr</b>	\$37.000		

## Cordero

<b>Churrasco de cordero 250 gr</b>	\$47.000	<b>Paleta de cordero 1500 gr (3 personas)</b> <i>Horneada en vino y hierbas. Papa nativa en mantequilla de salvia o pure de papa</i>	\$135.000
------------------------------------	----------	---	-----------

## Cerdo

<b>Solomillo de cerdo horneado en vino tinto y hongos silvestres 340 gr</b>	\$39.000	<b>Matambre de cerdo 100% ibérico 340 gr</b>	\$65.000
<b>Presa de cerdo 100% ibérico 284 gr</b>	\$75.000	<b>Costillas de cerdo St Louis en BBQ de manzana y cognac</b>	\$38.000

## Aves

<b>Medio pollo orgánico a la piedra con chimichurri 1250 gr</b>	\$39.000	<b>Magret de pato 170 gr</b> <i>En reducción suave de oporto, miel trufada y arándanos</i>	\$59.000
---	----------	---	----------

## Pescados y mariscos

### Salsas (Una opción incluida)

*Grenoblaise / Beurre blanc de azafrán / Beurre Blanc de eneldo*

*Salsa adicional* \$6.000

<b>Filete de salmón 250 gr</b>	\$45.000	<b>Bogavante (2 unds)/ 400 gr c/u</b>	\$149.000
<b>Merluza Austral 200 gr</b>	\$69.000	<i>A la parrilla o pochada</i>	
<b>Filete de Orange 280 gr</b>	\$69.000	<b>Langosta caribeña 600gr</b>	\$119.000
<b>Langostinos jumbo (5 unds)</b>	\$65.000	<i>A la parrilla o pochada</i>	

## Especiales

<b>Langosta al thermidor 600 gr</b> <i>Salsa de azafrán y hongos confitados. Puré de papas</i>	\$125.000	<b>Atún toro 150 gr (caviar Beluga 3 gr)</b> <i>Cocción unilateral en mantequilla avellanada, rúgula, crema agria, hojuelas de papa crujiente y 3 gr de caviar Beluga</i>	\$150.000
<b>Salmon Beluga 250 gr (caviar Beluga 3 gr)</b> <i>Cocción unilateral en mantequilla avellanada, rúgula, crema agria, hojuelas de papa crujiente y 3 gr de caviar Beluga</i>	\$125.000	<b>Mar y tierra (2 personas)</b> <i>Langosta 600 gr, Denver cut 284 gr con papa Factory, ensalada de verduras ahumadas con queso feta de cabra, quinoa y prosciutto. Dos salsas</i>	\$160.000

\*Sujeto a disponibilidad

Todos nuestros precios incluyen IVA 19%

\*Sujeto a disponibilidad

Todos nuestros precios incluyen IVA 19%

## Salsas (Una opción incluida)

---

Vino tinto y hongos / Bearnesa / Pimienta verde / Queso azu / Chimichurri / BBQ de manzana con cognac

Salsa adicional \$6.000

## Guarniciones (una opción incluida)

---

Guarnición adicional \$18.000

Con trufa fresca (por gramo)\* \$6.000

### Papa Factory

Con tocino y cebollín, gratinada con crema de parmesano y Gruyere

Papa nativa en mantequilla de salvia

Papas francesas

Con aceite trufado y parmesano reggiano

Puré de papas

Yuca brava

Arroz con almendras tostadas

Risotto funghi

Espinacas a la crema

Espárragos al vapor

Puré de coliflor y pasta de trufa

Vegetales parrillados con aceite de carbón

Repollitas de bruselas

Salteadas con mantequilla de estragón y tocineta

Berenjena horneada con ajo tostado y queso de cabra

Mazorca parrillada en mantequilla y ajo

Ensalada de berros con palmitos asados

## ADVERTENCIA DE PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio, para que radique su queja a los teléfonos: en Bogotá: 5920400 PBX: 5870000 Ext. 1190/1191, para el resto del país, línea gratuita nacional 018000-910165.

Si usted padece o posee alguna inquietud referente a alergias algún alimento, por favor alerte a su mesero antes de ordenar.

Consumir carnes, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, puede incrementar su riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos.

\* Incluye IVA 19%

JUL 2019

