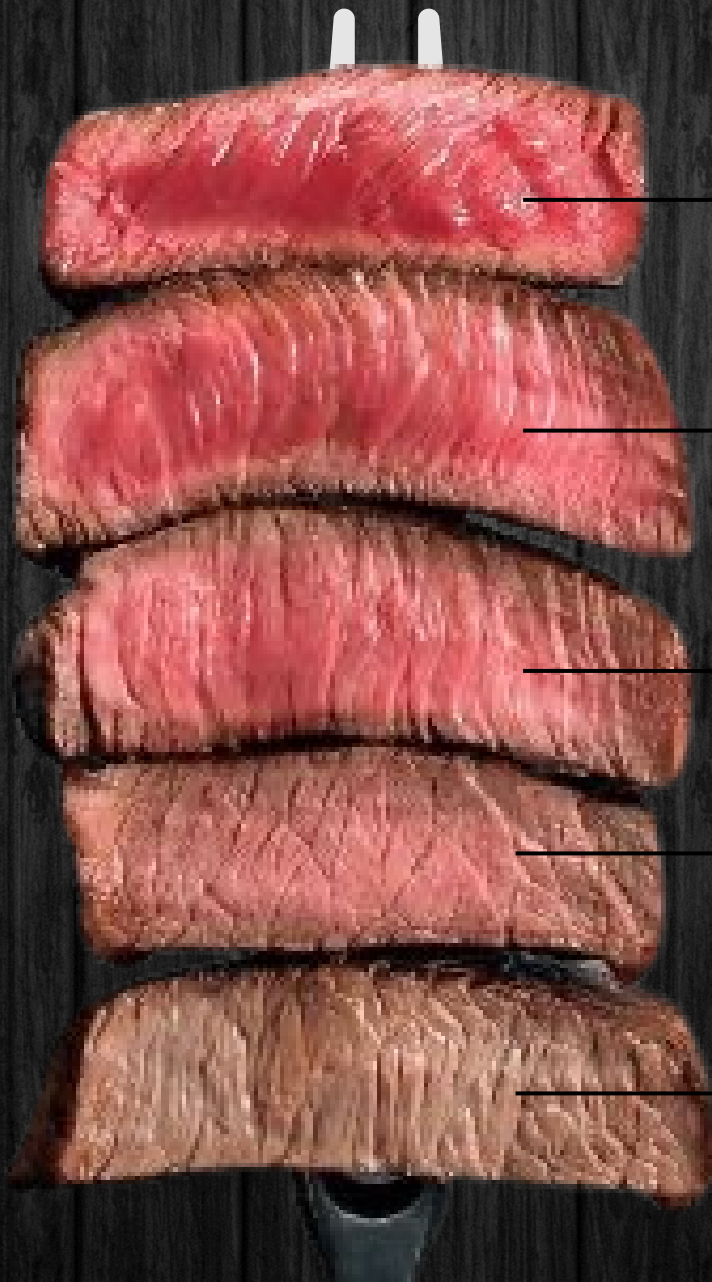


PIE DE CUMBRE

CERVECERÍA & PARRILLA

TERMINOS DE LA CARNE



Azul

Sellada por fuera y cruda por dentro.

Rojo Ingles

Sellada por fuera y ligeramente cocida por dentro.

Medio

Un punto el cual la carne no pierde jugo ni suavidad.

Tres Cuartos

En el centro se observa café claro y la orilla cocida, disminuye la jugosidad.

Bien Asado

En el interior se observa de color café, se ha perdido gran parte de la jugosidad

ENTRADAS

Bondiola de Cerdo Ahumada **\$30.000**

Exquisita bondiola de cerdo ahumada, acompañada de confitura de tomates cherry acompañado de Pan Baguette.

Carpaccio de Res **\$40.000**

Lomo de res curado, acompañado de costra de queso parmesano, mix de lechugas aderezada con aceite de oliva, limón y aceitunas negras.

Patacones con Guiso Criollo **\$23.000**

De la región caribe: plátano verde , acompañados de guiso criollo, queso campesino, guacamole y brotes.

Carlota de Platano **\$17.000**

Plátano maduro con tradicional queso paipa, crema campesina, queso doble crema y jalea de guayaba.

Chicharrón Carnudo **\$23.000**

Chicharrón carnudo, acompañado de yuca blanca, guacamole y casquitos de limón.

Papas Chorriada **\$21.000**

Una combinación tradicional de papas, en un chupe (guiso criollo), con una combinación de queso paipa y doble crema.

Platano Maduro **\$9.000**

Plátano maduro asado a la parrilla.

Mazorca Asada **\$12.000**

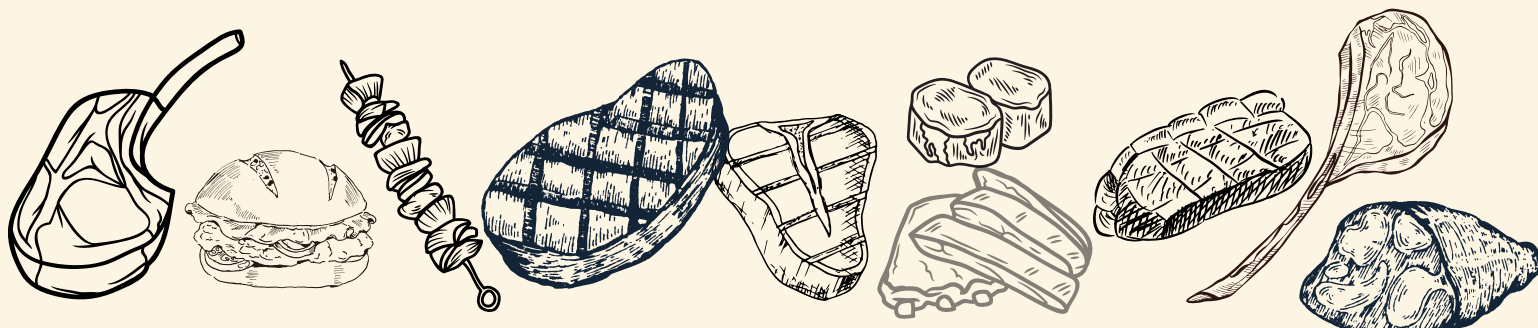
Tradicional mazorca asada a la parrilla con mantequilla y sal

Mazorca Asada Y Aderezada **\$18.000**

Tradicional mazorca asada a la parrilla con mantequilla y sal Y aderezada en queso crema y quesillo fresco.

Empanaditas de carne \$18.000

5 mini empanaditas de carne tipo coctel acompañadas de aji criollo.



Nuestra Historia

Debatimos ebrios decidimos sobrios.

"Metodo persa para tomar decisiones".

Gran lema para emprender un negocio , y más cuando se trata de una cervecería . Así que podrán imaginarse las cientos de decisiones que se han tomado a lo largo de estos años . Así empieza la historia de pie de cumbre , con un guayabo después de una noche de cervezas y la búsqueda de un nombre que tuviera sus raíces en nuestra ciudad . Ese nombre proviene de la palabra muisca chicaquicha , cuya traducción al español es junto a la cumbre o al pie de la cumbre y que hace referencia al lugar donde los indígenas tenían el asentamiento, es allí donde vivían y extraían la sal cerca de la cumbre del cerro de las tres cruces. 10 años de aplicar nuestro hermoso lema hemos desarrollado 32 estilos de cervezas unas exitosas y otras poco queridas, hemos estado en la quiebra y nos hemos recuperado , hemos tenido alegrías y tristezas pero siempre con la fé y constancia de los vencedores, siempre con determinación y el amor de no dejar perder todo lo que implica tener un "cariño verdadero ".

Hoy estamos en nuestro propio restaurante, y adivinen cómo se nos ocurrió esta idea de hacer un restaurante ,exacto, después de una noche de cervezas . Pero no solo es un restaurante , también es una cervecería donde podrán ver y participar en el proceso de hacer cerveza, propios y extranjeros podrán tener una experiencia gastronómica y cervecera ligada a todo lo que nuestra tierra muisca puede ofrecer .

Bienvenidos a Pie de cumbre la cervecería que cuenta la historia de nuestra ciudad

Elvis y Estefania

CERVEZAS

SWEET STOUT

Es el nombre de un estilo de cerveza, tipo ale, muy oscura, originario de las islas británicas. Era el nombre utilizado para la cerveza más fuerte (stout), de 5% alcohol por volumen, notas a maltas tostadas con notas café a chocolatadas, una cerveza fuerte, IBU 25%,

GOLDEN ALE

Una cerveza de tonalidades doradas, una cerveza suave, con aromas cítricos y de un cuerpo ligero, amargor liviano, carbonatación media alta, alcohol 4% IBU 25%

IRIS RED ALE

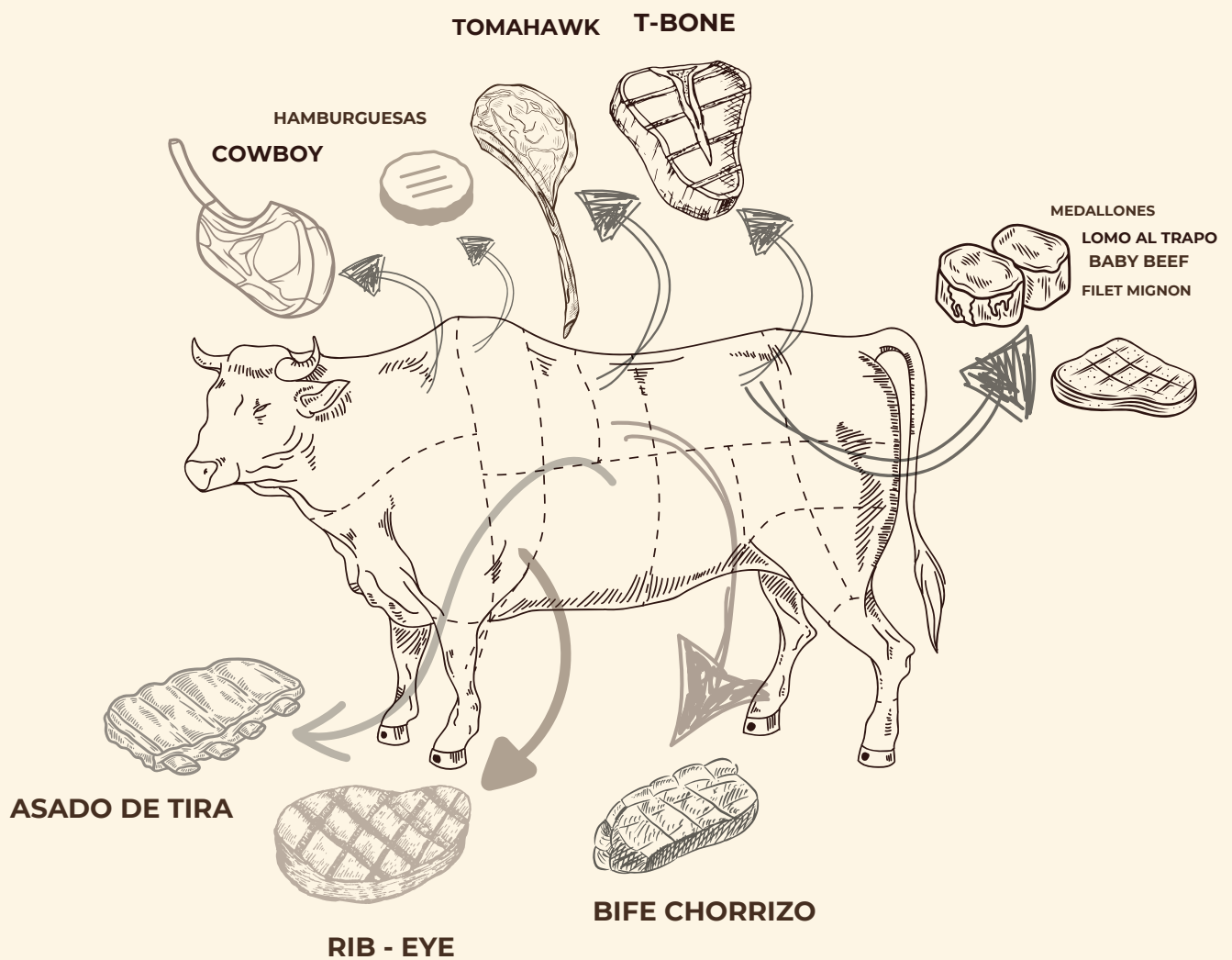
De color ámbar a rojizo profundo, sabores caramelo, dulce dados por las propias maltas, amargor medio bajo, una cerveza fácil se tomar, grados de alcohol 4%, IBU 25%.

IPA ALE (India Pale Ale)

Una cerveza con graduación alcohólica mas alta de amargor y aromas intensos, un estilo cervecero que se caracteriza por la alta concentración de lúpulo.

Nombre	Estilo	IBU	ABV
ZIPA	Golden Ale	25%	4%
QUIRA	Irish Red Ale	25%	4%
MUISCA	Sweet Stout	25%	5%
TEMPORADA	IPA	55%	6,5%

Pinta de cerveza Golden Ale.	\$19.000
Pinta de cerveza Irish Red Ale.	\$19.000
Pinta de cerveza Sweet Stout	\$19.000
Pinta de Temporada IPA	\$25.000



CORTES PREMIUM

Cowboy \$150.000

500 gr de Corte extraído del costillar al igual que el Rib Eye con un abundante sabor y un fino y suave marmoleo con un poco de hueso de costilla.

Lomo al Trapo \$98.000

300 gr de estupendo Lomo Fino de res, previamente sellado cubierto en poca sal, pimientos y **Cerveza Stout Pie de cumbre, cocido al rescoldo.**
(Tiempo de espera 35 min)

Tomahawk. \$265.000

Un corte de 1000 gr exquisito, extraído de la costilla delantera, conserva su hueso y abundante sabor. sugerido para (2 personas) acompañado de 2 guarniciones y una ensalada especial.

Filet Mignon \$79.000

200 gr de suave lomo fino, en una salsa de champiñones reducida en vino tinto y envuelto en tocineta.

Medallones de Lomo \$87.000

300 gr de suave y jugoso lomo de res fino (2 unid), asado a la parrilla.

Baby Beef \$85.000

300 gr de Suave y tierno lomo fino de res madurado, abierto y madurado por 10 días asado a la parrilla.

T- Bone Steak \$130.000

500 gr de un corte único de res en el que puede verse su hueso en forma de "T" reúne dos piezas de carne; el solomillo y el entrecot, uno con mas grasa que el otro sin perder la suavidad y su exquisito sabor.

“ **Estos cortes son 100% Colombianos, con una maduración controlada.**
Nuestros cortes vienen con 2 acompañamientos y con un AHUMADO ESPECIAL.

CORTES EXTRA PREMIUM

WHAGYU

MARMOLEO INTERMEDIO

Raza de ganado vacuno de descendencia Japones, se caracteriza por su textura suave y jugosa.

Porterhouse 600gr \$317.000

Es un corte mas ancho, combina entre el lomo ancho y el bife chorizo.

Rib Eye 350gr \$196.000

Marmoleo abundante famoso por su terneza incomparable, jugosidad y exquisito sabor.

New York Steak 350gr \$196.000

Corte ligeramente magro y sin hueso con un marmoleo intenso, que da un sabor profundo y jugoso.

ANGUS

Rib Eye 350gr \$140.000

Marmoleo abundante famoso por su terneza incomparable, jugosidad y exquisito sabor.

Entraña 400 gr \$109.000

Es un corte de carne sabroso y jugoso que proviene del diafragma del animal. También se le conoce como skirt steak o arrechera.

Denver Steak 400 gr \$120.000

Es un corte de carne premium, reconocido por su extrema ternura y su sabor inigualable. Este corte proviene del centro del descargue, una sección altamente apreciada por su marmoleo y textura suave

Acompañamientos:

Pure de Arracacha con leche de coco, cayeye de platano maduro con chicharrón y cerveza Irish red ale, o ensalada de mix de verdes con tradicional almojábana y queso siete cueros.

CORTES CLÁSICOS

“ *Estos cortes son 100% Colombianos, con una maduración controlada. Nuestros cortes vienen con 2 acompañamientos y con AHUMADO ESPECIAL.* ”

Churrasco \$70.000

400 gr de un corte delicioso, jugoso y magro que proviene del lomo ancho o (Chata) en corte mariposa con una capa de grasa alrededor ideal, asado a la parrilla.

Churrasco de Pollo \$60.000

500 gr de pierna permil deehuesado asada a la parrilla con el toque especial de la casa.

Asado de Tira \$76.000

400 gr Proviene del lado mas carnudo de la costilla, tiene un sabor particular durante su cocción por su hueso y las grasas que aportan.

Brochetas de Lomo \$56.000

200 gr de cortes pequeños de lomo fino con cebollas y pimentones asados a la parrilla y acompañadas de papa en casco y piña asada.

Rib Eye \$82.000

350 gr de un corte de res llamado ojo de bife, reconocido por su delicioso sabor, con marmoleo interno lo que aporta una grasa natural.

Bife Chorizo \$84.000

420gr Un corte clásico, se compone de una pieza grande carne, cubierta por una capa de grasa que al cocinarse a la parrilla aporta un sabor especial a su cocción.

Costillas de Cerdo. \$80.000

500 gr Costilla de cerdo tipo San Louis ahumada con una salmuera hecha con nuestra cerveza Quira (iris red ale) y acompañada de salsa BBQ en reducción de cerveza muisca (sweet stout), y terminadas a la parrilla.

Especiales de la casa

Cola de Res \$57.000

Delicioso estofado de cola de res cocido por 6 horas a baja temperatura en una salsa de vino tinto y cerveza con toques criollos acompañada de arroz blanco, aguacate y mazorca.

Pollo Braseado PIE DE CUMBRE \$66.000

Medio pollo cocido en mantequilla en el horno de hierbas y terminado en el horno de brasa acompañado de papa campesina y ensalada de la casa.

Acompañamientos:

Pure de Arracacha con leche de coco, cayeye de platano maduro con chicharrón y cerveza Irish red ale o ensalda de mix de verdes con tradiocinal almojaba.

HAMBURGUESAS

Hamburguesa de Res Clasica \$37.000

180 gr de Carne madurada a la parrilla, panceta ahumada, tomate, cogollos de lechuga, pan tipo brioche y queso cheddar.

Sandwich de pollo \$30.000

200 gr de corte de pechuga a la plancha, panceta ahumada, tomate y cogollo de lechuga.

Hamburguesa Fruit de la Casa. \$38.000

180 gr de carne de res *madurada* a la parrilla con queso tipo cheddar, pan tipo brioche, escoge una de las frutas (**piña, naranja o uchuva**)

“Todas las hamburguesas están acompañadas de papa en casco”

PLATOS DE MAR

Encocado de Camarón. \$60.000

Deliciosos camarones marinados con una reducción de salsa de coco, acompañado de arroz coco, aguacate y patacón.

Cazuela de Camarón. \$65.000

Cazuela típica con mariscos, tilapia, aros de calamar, mejillones, con un fondo de verduras y pescado acompañada de arroz blanco y patacón.

Salmón Rostizado \$75.000

Salmón a la parrilla glaseado con miel y mostaza con notas asiáticas servido en cama de pure amarillo y ensaladilla caliente de habichuelin y champiñón fresco.

Robalo PIE DE CUMBRE \$75.000

Filete de robalo marinado en hierbas de azotea cocido en brasa de carbón, coronado con una parrilla de mariscos en mojo con toques ahumados y acompañado de arroz coco y ensalada de la casa.

Mini Churrasquito \$40.000

200 gr de churrasquito, acompañado de papa smile y heladito como postre.

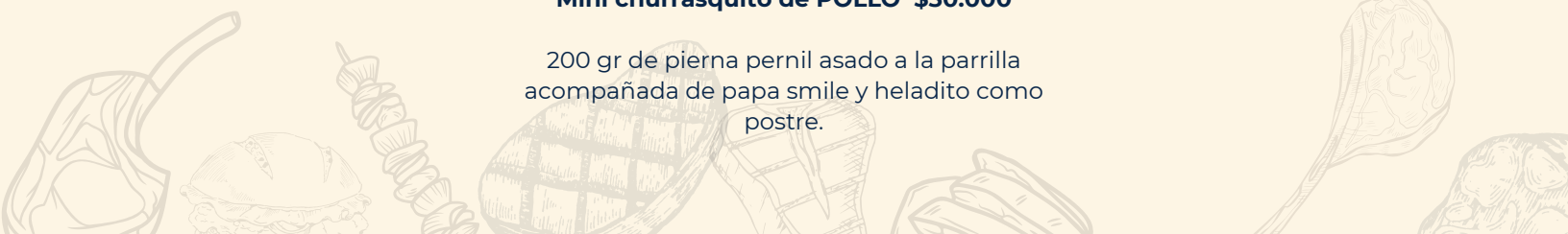


Nuggets de filetes de pollo \$33.000

Filetes de pechuga de pollo, apanados por la casa, acompañados de papa smile y miel de maple, como postre un heladito

Mini churrasquito de POLLO \$30.000

200 gr de pierna pernil asado a la parrilla acompañada de papa smile y heladito como postre.



PARRILLADAS

Parrillada Pequeña (2 a 3 personas). \$150.000

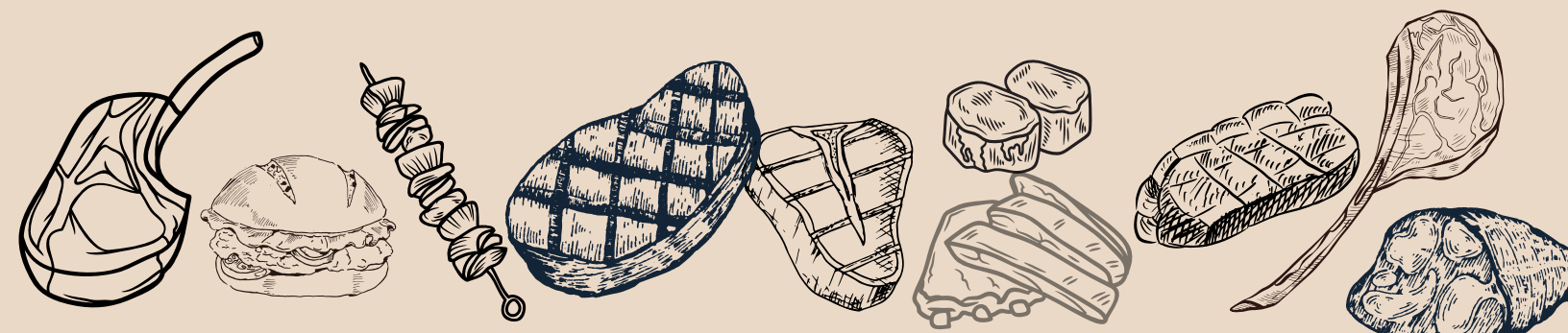
300 gr de chata, 250gr entre lomo de cerdo y costilla ahumada por la casa y aderezados con salsa BBQ hecha con cerveza Irish Red Ale , 200 gr de pechuga de pollo a la parrilla, típica longaniza, morcillas, plátano maduro con salsa de jalea de guayaba, mazorca con salsa agria y queso fresco, papa criolla, yuca frita, arepa rellena de queso, junto con 3 acompañamientos: guiso criollo, guacamole y ají.

Parrillada Mediana (4 a 6 personas). \$230.000

350gr de chata , 350 gr entre lomo de cerdo y costilla de cerdo ahumada por la casa y aderezados con salsa BBQ hecha con cerveza Irish Red Ale , 300gr de pechuga de pollo a la parrilla, típica longaniza, morcillas, plátano maduro con salsa de jalea de guayaba, mazorca con salsa agria y queso fresco, papa criolla, yuca frita, arepa rellena de queso, junto con 3 acompañamientos: guiso criollo, guacamole y ají.

Parrillada Familiar (7 a 8 personas). \$340.000

460 gr de chata, 500 gr entre lomo de cerdo y costilla de cerdo ahumada por la casa y aderezados con salsa BBQ hecha con cerveza *Irish Red Ale* , 500gr de pechuga de pollo asada a la parrilla, típica longaniza, morcillas, plátano maduro con salsa de jalea de guayaba, mazorca con salsa agria y queso fresco, papa criolla, yuca frita, arepa de choclo y arepa rellena de queso, junto con 3 acompañamientos: guiso criollo, guacamole y ají.



PLATOS VEGANOS Y VEGETARIANOS

Parrillada Vegetariana \$50.000

Champiñones cocidos en guiso criollo, platano madura con jalea de guayaba, arepa , mazorca y aguacate asado

Ensalada \$22.000

Mix de lechugas frescas, tomate en cuadros, aguacate y laminas de zanahoria.

Ensalada (Armando) \$27.000

Aguacate en láminas, tomate laminado, rugula, aceite de oliva y queso parmesano.

ENSALADAS

Ensalada con Pollo \$30.000

Mix de lechugas, aguacate, tomate cherry, champiñones laminados, 200 gr de de pechuga de pollo, vinagreta y queso parmesano.

Ensalada con Lomo Fino \$45.000

Mix de lechugas, aguacate, tomate cherry, champiñones laminados, 200 gr de lomo de res, vinagreta y queso parmesano.

CREMAS Y AJIACOS

Crema de Ahuyama \$18.000

Ajiaco Mediano \$25.000

Crema de vegetales \$18.000

Ajiaco Grande \$35.000

Ajiaco (tradicional ajiaco, con pollo desmechado, arroz, aguacate, crema de leche y alcaparras, opcionales)

BEBIDAS

Jugos en Leche \$9.800

Jugos en Agua \$8.800

Agua de Lichess \$20.000

Limonada Natural \$7.000

Limonada de Panela \$8.000

Pinta de Refajo \$18.000

JARRAS

Jarra limonada natural \$40.000

Jarra limonada panela \$42.000

1/2 Jarra Refajo \$30.000

Jarra refajo \$60.000

Jarra de Clericot \$80.000
(Vino blanco, fruta, bretaña, ron)

Jarra de Sangria \$110.000
(Vino tinto, fruta, seven up, ron)

Té Hatsu \$13.000

(Mangostino, carabolo y flor de loto, flor de cerezo, lychee)

Soda Hatsu lata. \$9.000

(Frambuesa y Rosas o Sandia albahaca)

Botella de Agua Mineral **Hatsu** \$9.000

Botella Mineral carbonatada **Hatsu** \$9.000

Gaseosas **Postobon.** \$7.500

Ginger Michelada. \$10.000

Con azúcar (granadina, limón)

Soda especial \$20.000

Frutos rojos o Amarillos con Bretaña

COCTELES

Margarita. \$25.000

Tequila, triplesec y zumo de limón

Everest. \$29.000

Vodka, jinebra y crema de coco

Mojito Cubano. \$24.000

Ron, hierbabuena, azúcar morena y limón

Mojito Berry. \$25.000

Ron, hierbabuena, mermelada de frutos rojos.

Baileys Bling \$28.000

Crema de whisky, espresso, triple sec

Tiki. \$27.000

Ron, amareto, zumo de limón

Piña Colada. \$27.000

Pulpa de piña, ron barcardi y crema de coco

Gin Tonic \$30.000

Ginebra, soda Hatsu, frutos rojos

Vino de Verano \$21.000

Vino, zumo de mandarina, triple sec , hielo

Vino Caliente \$20.000

Vino, zumo de naranja, triple sec , canela.

Cuba Libre \$18.000

Ron, Pepsi, gotas de limón

Mojito Berry. \$20.000

Hierbabuena, mermelada de frutos rojos.

Piña Colada. \$21.000

Pulpa de piña, crema de coco, leche condensada.



OTRAS BEBIDAS

Espresso. \$5.000

Doble Espresso \$6.000

Capuchino \$8.000

Moca \$10.000

Tinto \$3.000

Americano \$6.000

Canelázo \$13.000

Aromatica Frutal \$6.000

Capuchino con Licor \$.17000

Tinto Campesino \$5.000

Copa de helado \$14.000

Chocolate . \$7.500

Granizado de Cafe \$12.000

Latte Frio \$9.000

Latte Vainilla \$9.200

Malteada \$15.000

Chocolate con Malvaviscos . \$12.000

Vinos Tintos

Finca de las Moras

-Cabernet Sauvignon \$130.000

-Malbec \$130.000

-Copa \$25.000

Casillero del diablo

-Carmenere \$148.000

-Merlot \$148.000

-Copa \$25.000

Gato Negro

-Cabernet Sauvignon (1/2 botella) \$50.000

-Cabernet Merlot \$95.000

-Merlot \$95.000

-Copa \$22.000

Quinta las Cabras

-Cabernet Sauvignon \$80.000

-Sauvignon Blanc \$80.000

-Copa \$20.000

Vino Diablo Dark Red Blend \$200.000

Copa de vino \$36.000

Vino undurraga caberbet Sauvignon

\$136.000

Vinos Blancos

Finca de las Moras

- Sauvignon \$140.000

-Copa \$29.000

Casillero del diablo

- Sauvignon\$160.000

-Copa \$35.000

Pinta negra \$60.000

- copa \$18.000

Quinta de las cabras

- Sauvignon blanc \$ 80.000

-Copa \$20.000

POSTRES

Torta de chocolate. \$16.000

Torta de Chocolate \$20.000

(caliente, con helado y una reducción de frutos rojos)

Brevas con Arequipe (3 unid) \$12.000

Obleas \$10.000

(arequipe, queso , mora y crema de leche).

Queso 7 cueros \$18.000

(Arequipe casero y una deliciosa reducción de arándanos en ginebra.)

Desayunos

PARA INICIAR EL DÍA

Porción de Fruta \$7.000

Fruta del día fresca con yogurt griego

Parfait \$18.000

Combinación entre yogurt, fruta y cereal.

Batido de Avena \$12.000

Avena, banano y leche

Mimosa. \$15.000

Champaña y jugo de naranja.

waffles de Yuca . \$18.000 NEW

- Acompañalos con fruta (fresa y banano), mas sirop.
- Acompañalos con huevo frito y tocineta

TÍPICOS

Caldo de costilla

(elige entre arepa o pan) **\$17.000**

Changua

(Elige entre arepa o pan) **\$13.000**

Huevos al gusto

(Elige entre arepa o pan) **\$15.000**

Calentado \$16.000 NEW

(arroz, cuadritos de lomo fino, mazorca, chorizo en laminas, sofrito, cuadritos de plátano maduro y toque de de pico de gallo.)

Brunch Especial \$28.000

Una deliciosa **entrada** de fruta fresca con yogurt griego y una salsa de moras, porción de queso campesino.

Elige un **plato fuerte**, Huevos al gusto, Caldo o Chagua.

(**Elige** entre pan fresco o arepa con queso)

Elige una **Bebida**: Jugo de naranja, Latte, Chocolate Americano, Aromática frutal

PIE DE CUMBRE

CERVECERÍA & PARRILLA

Todos nuestros productos incluyen imptoconsumo del 8%

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. - Ley 30 de 1986

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. - Ley 124 de 1994

Este establecimiento sugiere una propina del 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por el consumidor según la valoración del servicio prestado. Recuerde que la propina es voluntaria y los recursos recogidos son destinados exclusivamente al personal que hace parte de la cadena de servicio.

Al momento de solicitar la cuenta deberá indicar al mesero si desea factura electrónica, de lo contrario será emitida a “consumidor final”.

Ante cualquier duda podra comunicarse con nuestro equipo de gestión al cliente al correo infopiedecumbre@gmail.com



3153500226
3164903893



@piedecumbre



www.piedecumbre.com



CII | # 9 -79