

# CUATRO



COCINA CASUAL

# ENTRADAS

Crocantes típicos .....	\$26.000
Bocados típicos regionales [2 c/u]: empanadas vallunas, lechona tolimense y carimañolas de queso	
Picada Criolla .....	\$26.000
Chorizos artesanales y morcilla acompañado de papa criolla	
Patacones de plátano con hogao .....	\$14.000
Ración de patacones con pico de gallo casero	
Alitas braseadas BBQ .....	\$26.000
6 alitas de pollo con barbecue casera. Acompañadas de papa rústica	
Ceviche de Camarón .....	\$22.000
Camarón con salsa de tomate, limón, cebolla roja y pimiento	

# MENÚ VEGETARIANO

Ensalada de quinoa .....	\$18.000
Mezcla de quinoa, mango tomy, pepino cohombro y queso tofu.	
Chawarma con falafel .....	\$23.000
Tortilla de trigo rellena de lechuga, tomate, falafel y baba ganoush	
Wrap de vegetales asados .....	\$18.000
Tortilla de trigo rellena de vegetales asados	

# SOPAS DE LA CASA

Sopa Ranchera .....	\$13.000
Tomates parrillados, acompañados de aguacate, maíz y chip de tortilla.	
Sopa de Ajiaco .....	\$13.000
Sopa tradicional, servida con pechuga de pollo	
Crema de Zapayo .....	\$13.000
Crema de zapallo asado al horno y vino blanco con crocante de tocineta	

# FUERTES

<b>Entecote</b> .....	\$38.000
Corte grueso de res de 250 gr madurado asado a la parrilla con chimichurri Bogotano, acompañado de papa rústica y ensalada de la casa	
<b>Baby Beef "El Cuatro"</b> .....	\$41.000
Corte tierno de lomo asado a la parrilla. Acompañado de ensalada y papas rústicas	
<b>Lomo Saltado al estilo de la casa</b> .....	\$38.000
Puntas de lomo salteadas con salsa soja, cebolla roja y tomates en cascós. Acompañado con papa rústica y arroz blanco.	
<b>Pollo Parrilla</b> .....	\$33.000
Medio pollo parrilla con salsa criolla y patacón	
<b>Milanesa de pollo gratinada</b> .....	\$33.000
Pechuga de pollo apanado en panko con queso fundido, jamón y salsa pomodoro. Acompañada de ensalada y papas rústicas	
<b>Salmón Teriyaki</b> .....	\$41.000
Filete de salmón a la parrilla, acompañado de arroz cremoso con setas y arvejas.	
<b>Costilla de cerdo BBQ</b> .....	\$38.000
500 gramos de costilla de cerdo ahumada y acompañada de papa criolla frita	
<b>Ajiaco santafereño</b> .....	\$23.000
Sopa típica de papas y pollo al estilo bogotano.	
<b>Ensalada de Pollo</b> .....	\$28.000
Mix de lechuga, fresa, frutos secos y marinado con reducción de vinagre balsámico y acompañado de filete de pollo a la parrilla.	
<b>Arroz chaufa</b> .....	\$35.000
Preparación con arroz parbolizado, pollo, carne de cerdo, pimentón, jengibre y salsa soja.	

# MENÚ INFANTIL

<b>Pollitos fritos.</b> .....	\$20.000
Pollo apanado, servido con papa rustica, bebida y bola de Helado	
<b>Sandwich de jamón y queso</b> .....	\$15.000
Clásico de jamón y queso, acompañado de papa rústica	

# SANDWICH

Club sándwich ..... \$26.900

Nuestra version con pollo apanado en panko, lechuga, tomate, huevo frito, tocineta, jamón york y queso. Acompañado con salsa de tomate, mayonesa y papa rústica.

Sándwich especial "EL CUATRO" ..... \$27.000

Pechuga grillé con mayonesa, lechuga, tomate y pan tostado. Acompañado con papa rústica.

Hamburguesa "El Cuatro" ..... \$30.000

200 gr de carne maduradas, al carbón, con queso.

# POSTRES

Brownie con helado ..... \$10.000

Brownie chicludo con una bola de helado

Crumbel de frutos rojos ..... \$10.000

Galleta triturada con frutos rojos y helado

Torta de banano ..... \$10.000

Tajada de torta de banano con glaseado de chocolate y frutos secos

Mousse de Chocolate ..... \$10.000

Crema suave y esponjosa de chocolate al 70%

# CAFÉ Y TÉ

## CAFÉS

Americano ..... \$4.500

Expresso ..... \$3.500

Latte ..... \$6.000

Capuchino ..... \$6.000

Maquiato ..... \$4.000

Moka ..... \$5.500

## TÉS

Infusión té en agua ..... \$6.500

Fruta de aprovechamiento o temporada,  
soda, hierbas y sirope de frutas

Te cremado, Chapinero chai, leche dorada,  
levitante ..... \$7.500

Aromática Con hierbas frescas y frutas de  
temporada ..... \$4.500

# BEBIDAS

Sodas Artesanales.....	\$5.500
Gaseosas.....	\$5.500
Limonada natural.....	\$5.500
Limonada de Hierbabuena.....	\$6.500
Limonada de Jengibre y miel.....	\$6.500
Jugos de temporada.....	\$6.500
Jugos en leche o mixtos.....	\$8.500
Ginger ale.....	\$5.000
Milo.....	\$6.500

# COCTELES

Margarita.....	25,000
Mojito.....	25,000
Gin Tonica.....	25,000
Jack and Jager.....	25 000
Coctel gigante.....	50.000

# CERVEZAS

## IMPORTADAS

Heineken	\$12.000
Corona.....	\$13.000

## NACIONALES

Andina.....	\$10.000
Club Colombia.....	\$11.000

# VINOS

## COPAS

VT de la casa la hueta Merlot .....	\$14.500
VT de la casa la hueta Cabernet Sauvignon .....	\$14.500
VB de la casa la hueta sauvignone blanc .....	\$14.500

## ESPUMANTES

Cava codorniu brut .....	\$160.000
Proseco tenuta santana extra dry .....	\$130.000
Lambrusco chianti .....	\$95.000
Vino espumoso Rosebert .....	\$70.000

## BLANCOS

Marquez de riscal rueda botella .....	\$135.000
Montes sauvignon blanc .....	\$130.000
Alma mora chardonay .....	\$105.000
Morande reserva pionero chardonay .....	\$100.000
Finca muñoz verdejo .....	\$100.000
Marquez de riscal rueda media .....	\$85.000

## TINTOS

Montes twins .....	\$180.000
Navarro correa blend .....	\$150.000
Montes cabernel sauvignon .....	\$135.000
Marquez de riscal ardo .....	\$120.000
Legado muñoz tempranillo .....	\$95.000
Finca muños garnacha .....	\$90.000
Las moras malbec .....	\$85.000
Santa carolina reservado carmenere .....	\$80.000
Las moras malbec media .....	\$50.000

# LICORES

Amaretto di Saronno.....	\$20.000
Baileys.....	\$12.000
Campari.....	\$18.000
Jaegermeister.....	\$20.000
Jerez Tio Pepe.....	\$15.000
Cointreau.....	\$15.000

GIN	Trago	Botella
Gordons.....	\$15.000	\$180.000
Tanqueray.....	\$22.000	\$270.000
Citadelle Botella.....	\$25.000	\$320.000

VODKA	Trago	Botella
Smirnoff.....	\$14.000	\$160.000
Tito's.....	\$19.000	\$250.000

RON	Trago	Botella
Bacardi Carta Blanca.....	\$15.000	\$121.212
Bacardi Gran Reserva 8 años.....	\$17.000	\$220.000
La Hechicera.....	\$25.000	\$350.000
Zacapa Ambar.....	\$17.000	\$220.000

WHISKEY PREMIUM	Trago	Botella
Buchanan's 18 años.....	\$40.000	\$450.000
Johnnie Walker Gold Label.....	\$35.000	\$390.000

WHISKEY 12 AÑOS	Trago	Botella
Buchanan's 12 años.....	\$27.000	\$290.000
Johnnie Walker Black Label.....	\$27.000	\$260.000
Old Parr 12 años.....	\$27.000	\$280.000

WHISKEY STANDARD	Trago	Botella
Black & White.....	\$16.000	\$120.000
Johnnie Walker Red Label.....	\$16.000	\$130.000

BOURBON	Trago	Botella
Bulleit.....	\$22.000	\$290.000
Jack Daniel's No.7.....	\$27.000	\$250.000

MALTAS	Trago	Botella
Glenfiddich 12 años .....	\$21.000	\$250.000
Glenfiddich 15 años .....	\$24.000	\$290.000
Macallan 12 años .....	\$35.000	\$420.000

TEQUILA	Trago	Botella
Don Julio Reposado .....	\$25.000	\$350.000
José Cuervo Silver .....	\$15.000	\$190.000
Jose Cuervo Tradicional	\$22.000	\$270.000

AGUARDIENTES	Trago	Botella
Antioqueño .....	\$10.000	\$100.000

IMPUESTOS INCLUIDOS. Advertencia propina. Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del subtotal 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 este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinarán en un 100% a todo el personal involucrado en la cadena de las diferentes áreas de servicio de la compañía. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6-51 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio en Bogotá 5 92 04 00 o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165.

Todos los precios de esta carta incluyen el IPC



**↑ ENCUENTRA NUESTRO  
MENÚ DIGITAL ↓**



**ESCANÉAME**