

brunch menu.

SUNDAYS AND HOLIDAYS 9:30 AM - 2:00 PM

MIMOSA

Pídala con jugo de naranja o de mandarina

\$19,800

BOTTOMLESS MIMOSA

Pídala con jugo de naranja o de mandarina

\$49,000

BLOODY MARY

Picante

\$24,900



BLOODY MARY

BREAD BASKET - \$10,000

kids.

PANCAKES FOR KIDS- Pancakes sencillos con chantilly y syrup - **\$12,000**

SINGLE FRENCH- Una tajada de tostada francesa en triángulos - **\$9,000**

FRIED EGGS- 2 huevos fritos - **\$8,000**

MILO- Milo caliente o frío - **\$6,000**

brunch.

● **HOUSEMADE GRANOLA-** Granola de avena, germen de trigo, almendra, uvas pasas, piña y mango deshidratado. Miel - **\$13,000**

FRUIT BOWL- Bowl con frutas de temporada. Lo puede acompañar de yogur griego - **\$9,000**

● **CHALLAH FRENCH TOAST-** Tostadas francesas en pan challah, ganache de chocolate, syrup de maple - **\$16,000**

● **PANCAKES-** Pancakes con salsa de agrás y crema chantilly - **\$18,000**

AVOCADO TOAST- Huevo pochado sobre tostada de pan campesino con puré de aguacate, páprika y aceite de oliva - **\$12,000**

● **CLASSIC BENEDICT-** 2 Huevos pochados sobre jamón ahumado de punta de anca de cerdo, muffins hechos en casa, salsa holandesa, cebollín - **\$13,500**

● **OUR BENEDICT-** 2 huevos pochados sobre biscuits con tomatillos apanados en harina rústica de maíz, con relish. Coulis de tomate - **\$15,500**

STEAK AND EGGS- Lomo de res (200 g) con nuestras papas a la francesa y huevo encima. Chimichurri con pimienta roja - **\$29,900**

● **RANCHEROS-** Huevos rancheros con 3 tortillas de maíz - **\$13,000**

● **CHILAQUILES-** Dos huevos fritos sobre totopos y salsa roja. Con suero y queso blanco rallado - **\$13,000**

OMELETTES-

Omelette de: 1. Pastrami, Queso Suizo y Espinaca. 2. Jamón de Cerdo y Cheddar. 3. Claras de Huevo, espárragos, tomate cherry seco y mozzarella - **\$13,000**

EGGS ANY STYLE-

2 huevos al gusto, puede escoger entre: 1. Champiñones, 2. Cebolla. 3. Espinaca. 4. Tomate. 5. Jamón. 6. Queso Cheddar. 7. Queso Suizo - **\$13,000**

JAMESON®



IRISH WHISKEY

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



 **FOLLOW US ON INSTAGRAM**
@UGLYAMERICANBG

 **FOLLOW US ON TWITTER**
@UGLYAMERICANBG

 **FRIEND US ON FACEBOOK**
FACEBOOK.COM/UGLYAMERICANBG

Calle 81 # 9-12. Bogotá, Colombia.
+571 6447766.

www.uglyamerican.co

TAKAMI

UGLY AMERICAN HACE PARTE DEL GRUPO TAKAMI DESDE EL AÑO 2014.
HAGA SUS RESERVAS, EVENTOS Y CATERING CON NOSOTROS A TRAVÉS DE GRUPOTAKAMI.

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%
ADVERTENCIA PROPINA: "SE INFORMA A LOS CONSUMIDORES QUE ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUGIERE A SUS CONSUMIDORES UNA PROPINA CORRESPONDIENTE AL 10% DE VALOR DE LA CUENTA, EL CUAL PODRÁ SER ACEPTADO, RECHAZADO O MODIFICADO POR USTED, DE ACUERDO CON SU VALORACIÓN O SERVICIOS PRESTADO. AL MOMENTO DE SOLICITAR LA CUENTA, INDÍQUELE A LA PERSONA QUE LO ATIENDE SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA, O NO, INCLUIDO EN LA FACTURA, O INDÍQUELE EL VALOR QUE QUIERE DAR COMO PROPINA. EN CASO 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 6513240, PARA EL RESTO DEL PAÍS LÍNEA GRATUITA NACIONAL: 018000-910165

eat

Ugly American.

bar & grill

VEGETARIANO ●
PICANTE ○

lunch-dinner menu.

starters.

- MINI FAT KID CHEESEBURGER**- 70 gr de nuestra Fat Kid Cheeseburger - \$10,200
- **FRIED MOZZARELLA**- Media lunas de mozzarella de búfala fritas en panko, acompañadas de miel mostaza - \$13,600
- MAC AND CHEESE CON PAVO**- Coditos de pasta en provolone, con pavo ahumado, gratinados - \$17,800
- PORK BELLY SLAB**- Corte de tocino cocinado por varias horas, glaseado con una salsa oriental - \$19,800
- **WINGS (SPICY BUFFALO, MILD BUFFALO, BBQ)**- Alitas marinadas en suero, acompañadas de salsa de queso azul bañadas en la salsa que escoja
Orden pequeña \$18,200 / Orden Completa \$26,000
- STEAMED BUNS**- Panecillos al vapor rellenos de cada una de las siguientes recetas.
Pork Belly - Barriga de cerdo braseada, lechuga, zanahoria y cebolla encurtida, Con Mayonesa de sriracha - \$17,700
Oriental Crispy Beef - Lomo glaseado en salsa barbecue oriental, con aceite de ajonjolí y una salsa raita de pepino, cilantro y hierbabuena - \$17,700
- BEEF TARTARE**- Tartare de lomo de res mezclado con mostaza dijon, shallots y alcaparras. Huevo de codorniz - \$18,000
- **ARTICHOKE AND SPINACH DIP**- Dip de alcachofas y espinaca con tres quesos, acompañado de totopos - \$23,000
- **HUMMUS**- Hummus de garbanzo con tahini, servido con pan pita - \$16,000
- BATTERED SHRIMP**- Camarones rebozados, servidos con una salsa barbecue blanca y roja - \$23,900
- **MUSHROOM CASSEROLE**- Queso colby y cheddar fundidos con champiñón blanco y champiñón trompeta blanca (eringii), acompañado de pan campesino - \$20,000
- FRIED CALAMARI**- Calamares apanados y fritos con mayonesa de aji dulce - \$18,800
- HOUSE NACHOS**- Clásicos nachos de tortillas de maíz fritas, carne molida, salsa de queso cheddar, pico de gallo, jalapeños encurtidos, guacamole y crema agria
- **Orden pequeña \$15,600 / Orden Completa \$26,000**

soups and salads.

- **TOMATO SOUP**- Sopa de tomates San Marzano con hinojo asado, tostada gratinada con mozzarella y pecan - \$16,000
- **LENTIL SOUP**- Sopa ligera de lentejas, tocineta y fosforitos de papa (para vegetarianos se puede pedir la tocineta aparte) - \$12,000
- ONION SOUP**- Clásica sopa de cebolla, queso gruyere y pan campesino - \$18,000
- CHOPPED WEDGE SALAD**- Lechuga batavia picada con aderezo de queso azul, maíz dulce, tomate cherry asado, trocitos de tocineta
\$19,800
- CAESAR SALAD**- La clásica, lechuga romana, con su tradicional aderezo de anchoas, crutones, parmigiano reggiano. - \$19,900
Con Pollo - \$27,000
Con Camarón - \$24,000
- HOUSE CHOPPED SALAD**- Pavo ahumado, tocineta ahumada, mozzarella de búfala con lechuga batavia, kale, aguacate, radicchio, dátiles y tomate. con aderezo de orégano y parmesano - \$27,000
- CHICKEN SALAD**- Pollo marinado y parrillado, tomate cherry, dressing de suero de mantequilla, queso azul, cebolla roja, maíz tierno - \$22,000
- **HEARTS OF PALM AND TOMATO SALAD**- Tomates cherry, palmitos frescos, aguacate, lechugas mixtas, lenteja crocante, queso mozzarella, maíz tierno y huevo cocido con vinagreta de ajonjolí - \$26,000
- CALAMARI AND BACON SALAD**- Mix de lechugas y rúgula con calamares apanados, tocineta crocante, zumo de limón y dressing de tahini. - \$23,000

the burgers.

- THE UGLY AMERICAN BURGER**- Nuestra hamburguesa hecha con mezcla de carne de res angus importada (250 g), con queso provolone y cebolla caramelizada. Acompañada de lechuga romana y aguacate. con french fries - \$35,000
- FAT KID CHEESEBURGER**- Hamburguesa de carne de res clásica, en pan tipo potato, con queso cheddar. acompañada de lechuga romana, tomate y pepinillos al lado. French fries - \$27,000
- **VEGGIE BURGER**- Hamburguesa de falafel con pepino chombro, tomate y salsa raita, con french fries - \$23,000
- MUSHROOM & GOUDA BEEF BURGER**- Hamburguesa hecha con mezcla de champiñones asados y carne de res, en pan tipo potato, con queso gouda artesanal. Servida con ketchup de champiñones y french fries - \$29,000
- PASTRAMI BURGER**- Hamburguesa de 100 g de carne de res con 50 g de Pastrami, queso pepperjack, con cole slaw en pan tipo potato. French fries - \$27,000
- SMOKED BACON AND PEPPER BURGER** - Hamburguesa de carne de res clásica, en pan tipo potato, queso pepperjack, salsa de pimienta con pedazos de tocineta. Acompañada de lechuga romana, cebolla roja y tomate. French fries - \$29,000
- FRIED CHICKEN BURGER** - Pollo marinado, apanado y frito, lechuga batavia, mayonesa japonesa, tomate - \$24,000
Adiciones: Smoked Bacon - \$5000 / Fried Egg - \$3000

steaks.

CADA CORTE VIENE CON PAPAS O ENSALADA Y UNA SALSA DE SU ELECCION: BORDOLESA, PEPPER SAUCE, CHIMICHURRI, STEAK SAUCE O BERNESA



- STEAK FRITES**- Lomo de res angus nacional. Asado, con papas a la francesa - 300g - \$39,900 / 200g - \$29,900
- PORTERHOUSE (PARA 2)**- Corte de res angus nacional, mezcla de chata y lomo en su hueso
750 - 800g - \$90,000
- NEW YORK STEAK**- Chata ancha sin hueso angus nacional,
- 350g - \$45,000
- FILET MIGNON**- Medallón de lomo- 300g - \$39,900

other mains.

- SHORT RIB** - Asado de tira importado, braseado en una salsa barbecue con horseradish. Papa nativa espichada, coliflor rostizada - \$43,000
- **MUSSELS**- Mejillones en fondo de leche de coco, chiles ahumados y ron, un toque de salsa picante estilo louisiana **Media Orden \$20,700 / Orden Completa \$37,500**
- **FISH TACOS**- 2 tacos de pescado blanco del día salteado con slaw de jicama y repollo. Pico de gallo. Cilantro y mayonesa de chiles secos aparte - \$30,200
- GRILLED SALMON**- Salmón a la parrilla con salsa de raíz picante, acompañado de papa nativa, zucchini verde y amarillo - \$38,000
- FRIED CHICKEN AND WAFFLES**- Dos presas de pollo apanado sobre waffle. Acompañado de miel de romero - \$26,000
- ROASTBEEF SANDWICH**- Sánduche de roastbeef en pan ciabatta. Con queso mozzarella, kale, rúgula, cebolla roja asada al balsámico y mayonesa de la casa. Servicio con papa chip - \$23,000
- BBQ RIBS**- 400 g de costilla de cerdo (spare) ahumadas, bañadas en salsa bbq, con slaw de la casa o papas fritas - \$38,500
- LOBSTER ROLL**- Ensalada de langosta sobre pan, acompañado de papa frita o ensalada verde - \$46,900

desserts.



PANACOTTA Panacotta con frutos rojos - \$12,000

STICKY TOFFEE PUDDING Torta pegajosa de caramelo y dátiles, bañada en caramelo con crocantes de almendra y helado de vainilla - \$11,000

BEIGNETES, CINNAMON SUGAR, CHOCOLATE, CREAM CHEESE El postre tradicional de Nueva Orleans. Rombos en masa tipo doughnut espolvoreado con canela y azúcar. Servido con queso crema y salsa de chocolate - \$11,000

BANANA BREAD PUDDING, HOUSEMADE VANILLA ICE CREAM Pudín de pan de banana y bola de helado de vainilla - \$12,000

NUTELLA CREME BRULEE Creme brulee a base de nutella, galleta - \$11,000

APPLE PIE Pie de manzana clásico con bola de helado de vainilla - \$11,000

DEVIL'S FOOD CAKE, HOUSEMADE VANILLA ICE CREAM Torta de chocolate en tres capas con frosting de chocolate y bola de helado de vainilla - \$12,000

coffee.

Americano - \$2,500
Capucchino - \$3,500
Latte - \$2,500
Espresso - \$3,000
Espresso Doble - \$3,000
Machiato - \$3,000

tea and infusions.

[HARNEY AND SONS]
Pídala la caja al mesero - \$3,800

fresh herbal tea.

Aromática - \$2,000

other drinks/soft drinks

Agua Nacional /Agua Nacional con Gas - \$4,400
Agua Acqua Panna Vidrio 500 ml - \$8,900
Agua San Pellegrino Vidrio 500 ml - \$8,900
Bebidas de Fruta San Pellegrino - \$8,900
Te Hatsu - \$8,800
Gaseosas Nacionales - \$4,400
Limonada Natural - \$4,400
Jugos Naturales - \$6,600
Tónica Fever Tree - \$8,800
Tónica 1976 - \$5,500