

C

Bondiola de Cerdo Ahumada
\$30.000

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

Carpaccio
\$30.000

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
\$12.000

De la región caribe: plátano verde con sal y limón, acompañados de guiso criollo.

Chinchulines
\$20.000

Deliciosos chinchulines a la parrilla, acompañado de papa criolla y guacamole.

Chorizo Tipo Antioqueño
\$20.000

Deliciosos chorizos tipo antioqueño, acompañado de árepita, dip de guacamole y limón.

Papas Chorriada
\$20.000

Tradicionales papas sazonadas en sal vigüa, con un exquisito guiso criollo gratinadas con queso fresco y un toque de cebollin.

Platano Maduro
\$16.000

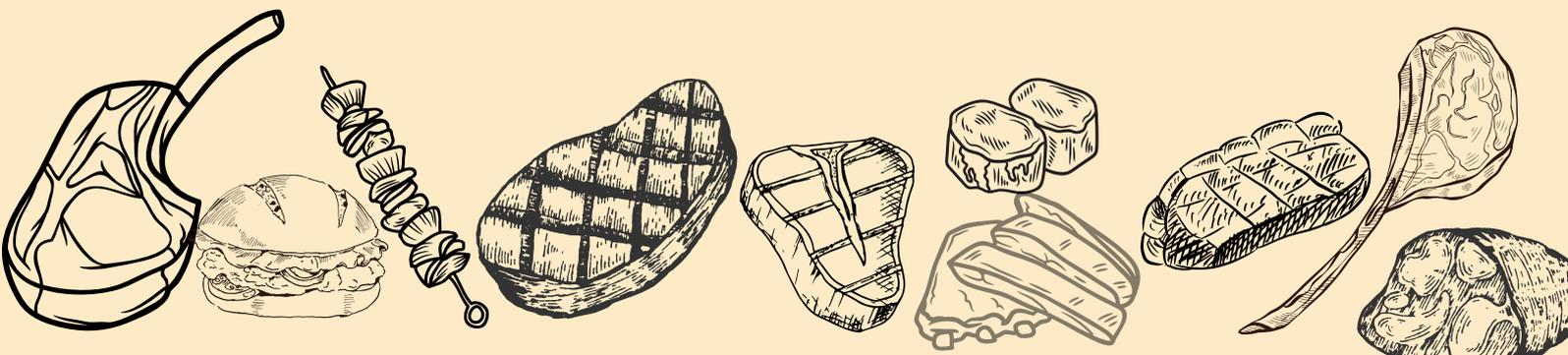
Plátano maduro con queso paipa y jalea de guayaba

Mazorca Asada
\$10.000

Tradicional mazorca asada a la parrilla con mantequilla y sal

Mazorca Asada Y Aderezada
\$17.000

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



T

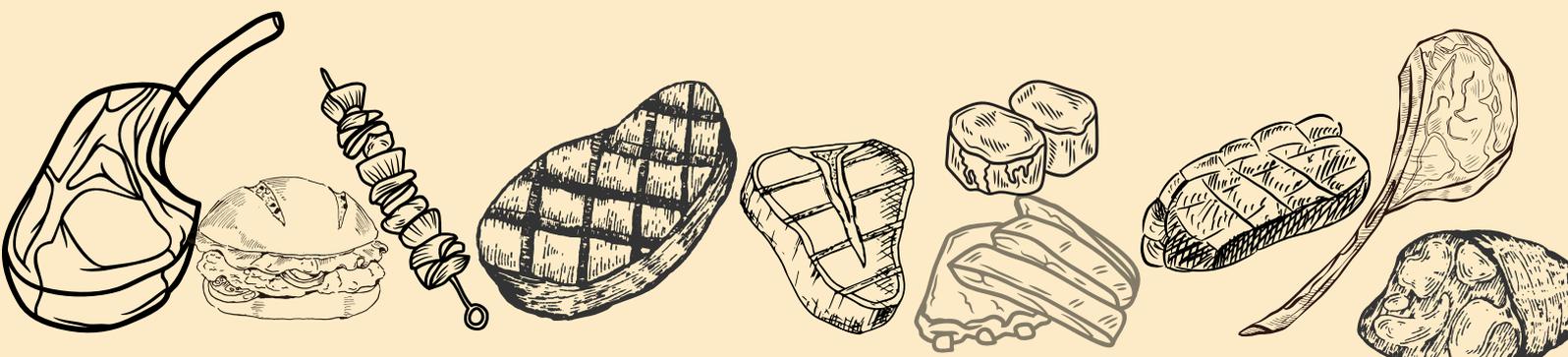
Debatimos ebrios decidimos sobrios .

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



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

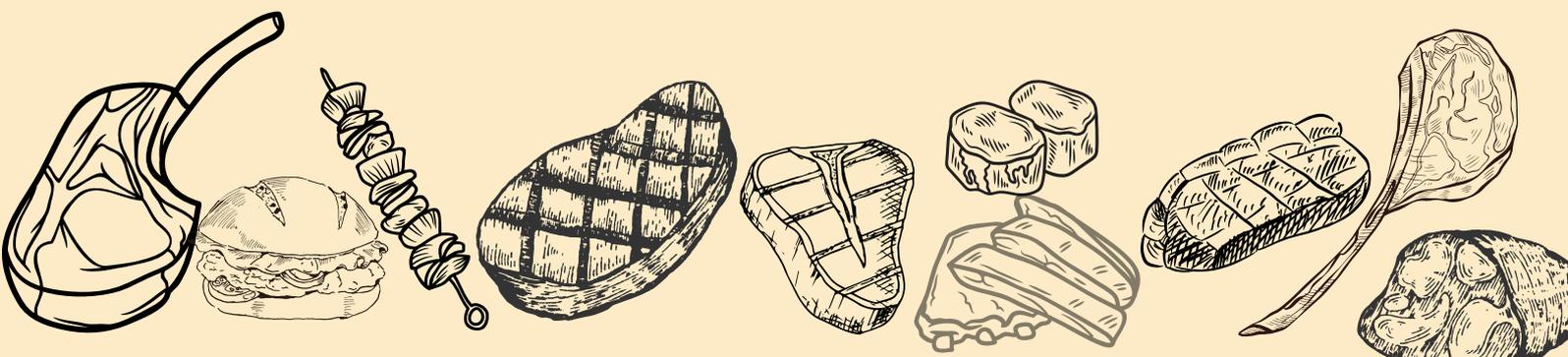
Una cerveza de tonalidades doradas, una cerveza suave, con aromas cítricos y de un cuerpo ligero, amargor liviano, carbonatación media alta, alcohol 4% IBU 25%

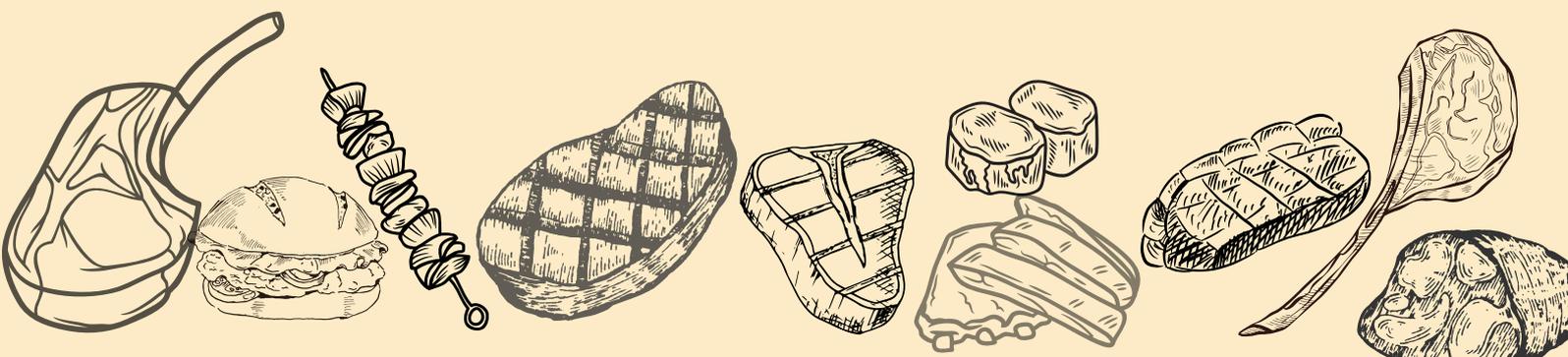
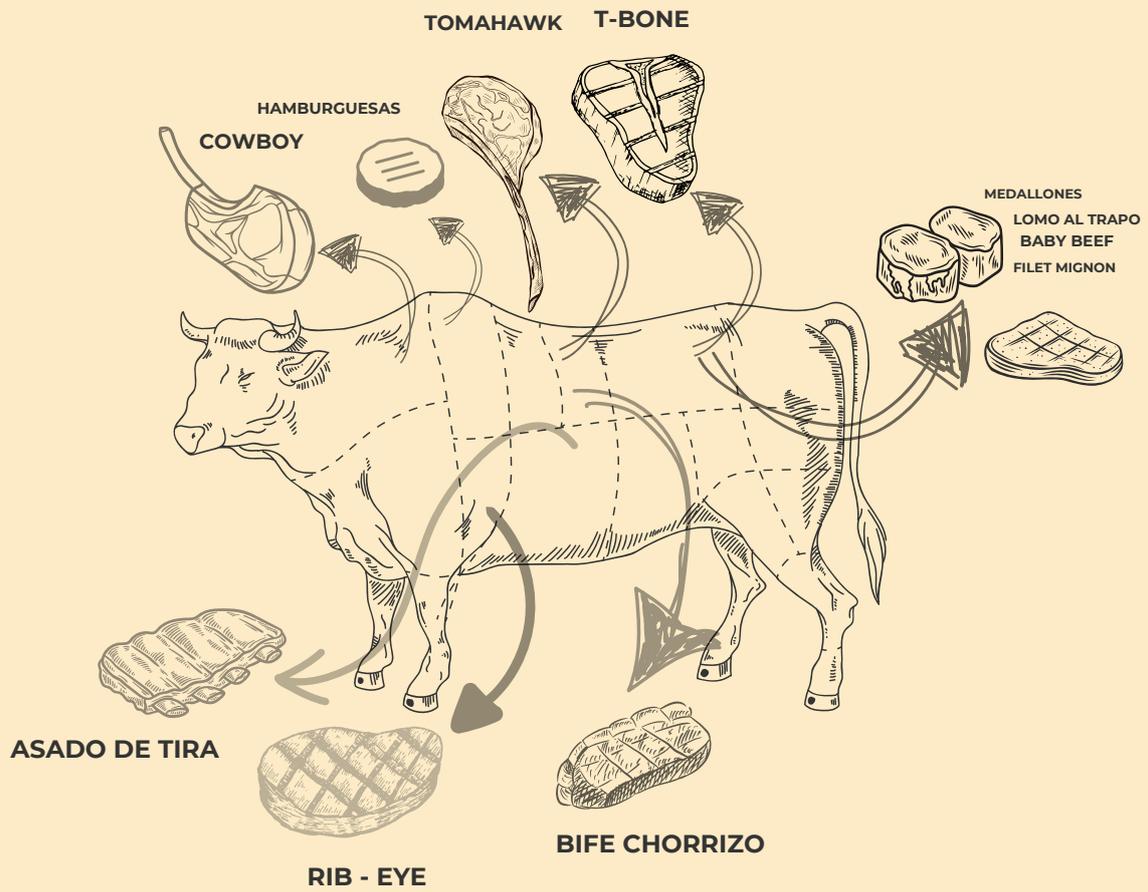
IRIS RED ALE

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%.

Nombre	Estilo	IBU	ABV
ZIPA	Golden Ale	25%	4%
QUIRA	Irish Red Ale	25%	4%
MUISCA	Sweet Stout	25%	5%

Pinta de cerveza Golden Ale. \$18.000
Pinta de cerveza Irish Red Ale. \$19.000
Pinta de cerveza Sweet Stout \$19.000





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 \$97.000

400 gr de estupendo Lomo de res, cubierto en sal biguá y Cerveza Stout Pie de cumbre, **cocido al rescoldo**.

Medallones de Lomo \$87.000

400 gr de suave y jugoso lomo de res fino (2 unid), madurado por 12 días, asado a la parrilla.

Filet Mignon \$65.000

200 gr de suave lomo fino, envuelto en tocineta y con una deliciosa salsa de champiñones en reducción de vino tinto

Baby Beef \$85.000

400 gr de Suave y tierno lomo fino de res madurada por 12 días asado a la parrilla.

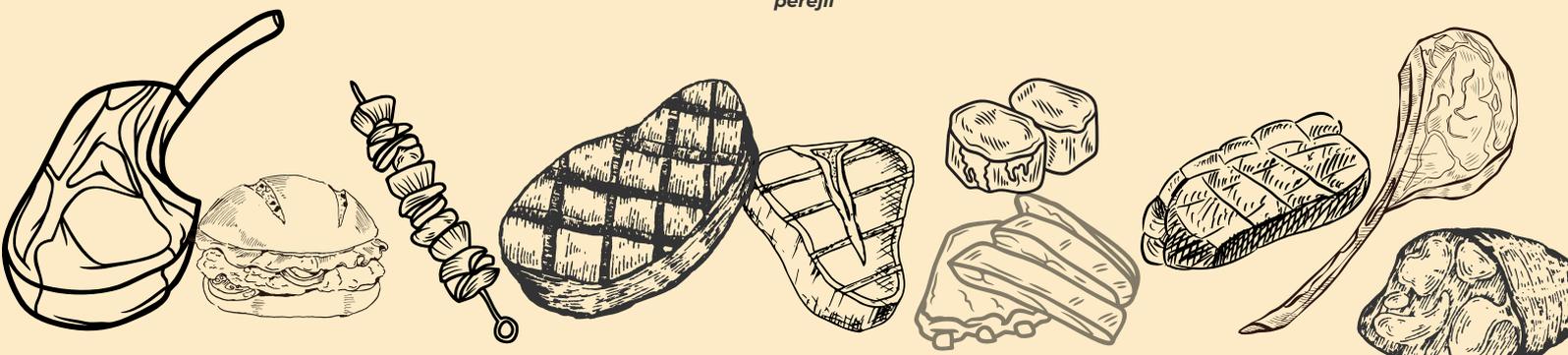
Tomahawk. \$260.000 

Corte extraído de la costilla delantera de la costilla, conserva su hueso y abundante sabor, sugerido para (2 personas) 1000 gr de exquisito corte de Res madurada por 12 días asado a la parrilla.

T- Bone Steak \$130.000

600 gr de corte de res que reúne dos piezas de carne; el solomillo y el entrecot, con 10 días de maduración, asado a la parrilla.

Todos los cortes están acompañados de papa en casco o papa a la salmuera típica de Zipaquirá y ensalada de laminas de zanahoria en una salsa de miel y aceite de achiote con perejil



Churrasco \$70.000

500 gr de deliciosa Carne de res (chatas) en corte mariposa, madurada por 12 días asado a la parrilla

Bife Chorizo \$86.000

600 gr de carne de res madurada de la chata, cubierta por una capa de grasa que aporta un sabor exquisito a la carne asado a la parrilla.

Rib Eye \$82.000

llamado ojo de bife, 400 gr de delicioso corte de Res con marmoleo medio madurada por 10 días asado a la parrilla

Asado de Tira \$76.000

400 gr de carne de res que proviene del lado mas carnuda de la costilla asada a la parrilla.

Costillas de Cerdo \$80.000

500 gr de Costilla de cerdo tipo San Louis ahumada con una salmuera hecha con cerveza roja iris red ale y acompañada de salsa BBQ en reducción de Cerveza negra Stout Pie de Cumbre y terminada a la parrilla.

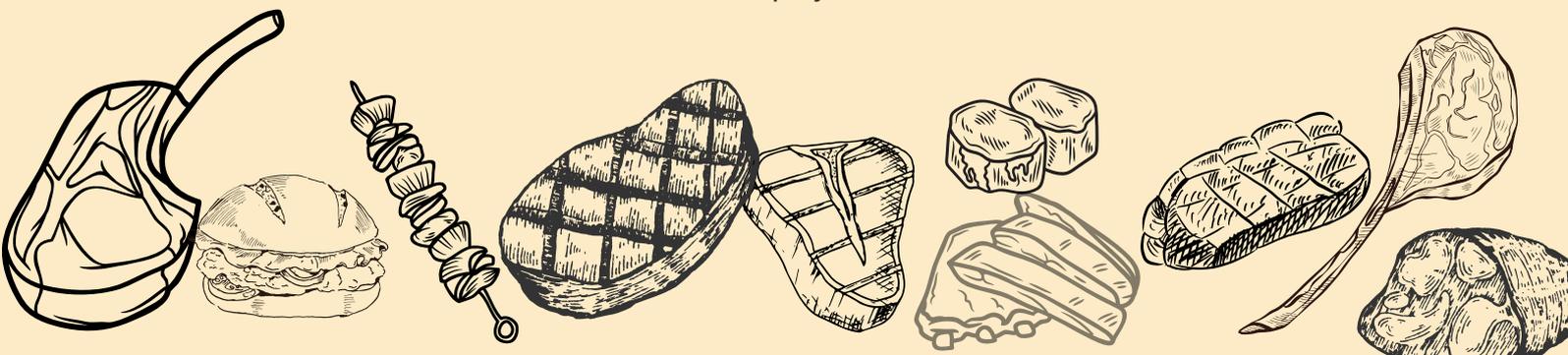
Brochetas de Lomo \$56.000

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

Suprema de Pollo \$60.000

400 gr de pechuga de pollo asada a la parrilla con el toque especial de la casa en finas hierbas.

Todos los cortes están acompañados de papa en casco o papa a la salmuera típica de Zipaquirá y ensalada de laminas de zanahoria en una salsa de miel y aceite deachiote con perejil



T

Hamburguesa de Res Clasica \$32.000

200 gr de Carne madurada a la parrilla, panceta, tomate, cogollos de lechuga, pan tipo brioche y queso chedda.

Hamburguesa de pollo \$32.000

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

Hamburguesa Fruit de la Casa. \$36.000

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

“Todas las hamburguesas están acompañadas de papa en casco”

Encocado de Camarón. \$65.000

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

Cazuela de Camarón. \$69.000

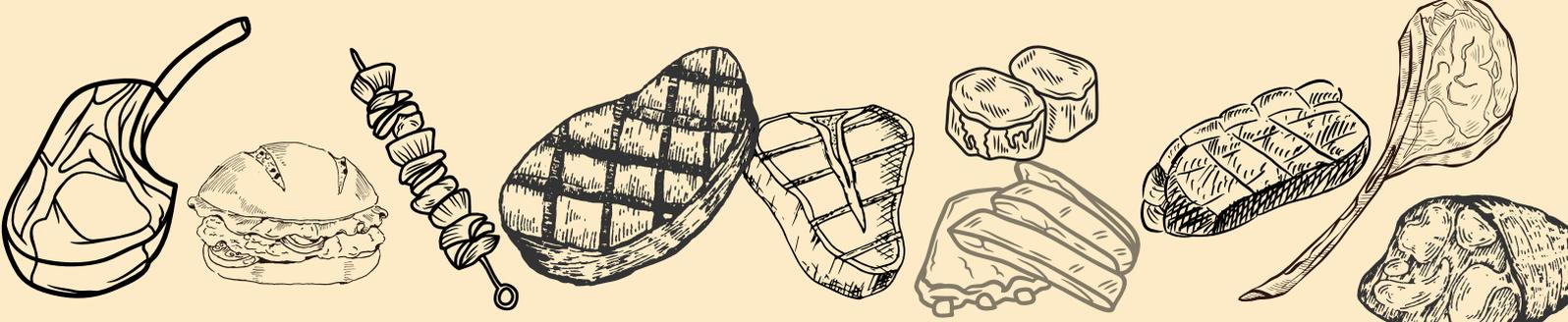
Cazuela típica con mariscos, tilapia, aros de calamar, mejillones , con un fondo de verduras y pescado acompañada de arroz blanco y patacón.

Salmón Rostizado \$80.000

300 gr, Filete de salmón cocido previamente al vapor y sellado a la parrilla, con una ligera salsa de maracuyá, acompañado de arroz coco, patacón y ensalada.

Mojarra papillote. \$65.000

Mojarra cocinada en sus propios jugos, aromatizada con naranjas y pimientos acompañada de arroz blanco y patacón.



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

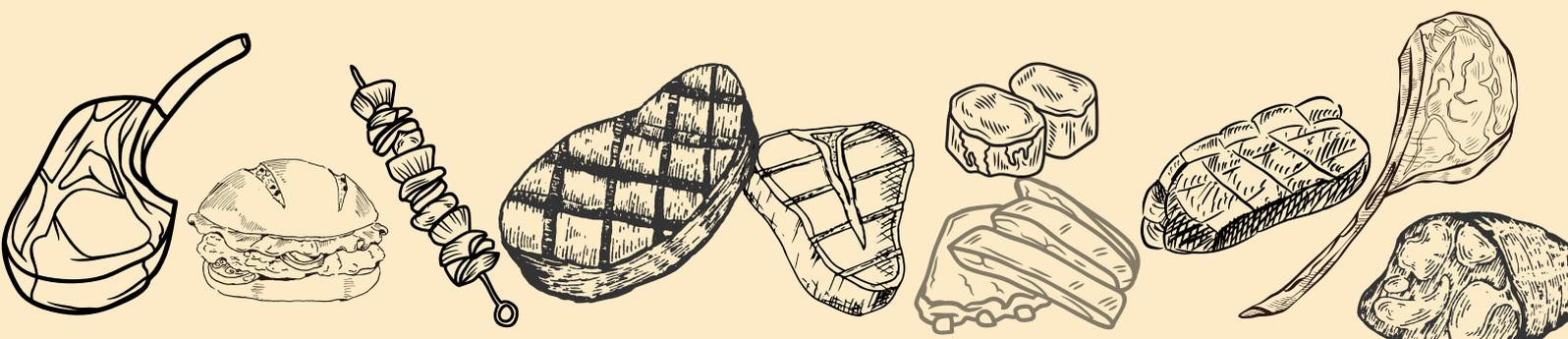
200 gr de Lomo ancho de res con chimichurri, 230 gr lomo de cerdo ahumado por la casa, aderezado con salsa BBQ hecha con cerveza Irish Red Ale , 200 gr pechuga de pollo, longaniza, morcillas, plátano maduro con salsa de jalea de guayaba, mazorca con salsa agria y queso fresco, papa criolla, yuca frita, arepa rellena de queso, junto con 3 acompañamientos guiso criollo, guacamole y ají.

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

300 gr de Lomo ancho de res con chimichurri, 350 gr lomo de cerdo ahumado por la casa aderezado con con salsa BBQ hecha con cerveza Irish Red Ale, 350 gr de pechuga de Pollo, 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). \$330.000

460 gr de Lomo ancho de res con chimichurri, 500 gr de lomo de cerdo ahumado por la casa aderezado con salsa BBQ hecha con cerveza Irish Red Ale, 500 gr de pechuga de pollo, 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.



Musaca Vegana \$40.000

Deliciosa proteína de soya, con salsa bechamel o napolitana, entre capas de vegetales asados y plátano maduro.

Ensalada \$22.000

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

Ensalada (Armando) \$20.000

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

C

Ensalada con Proteína \$48.000

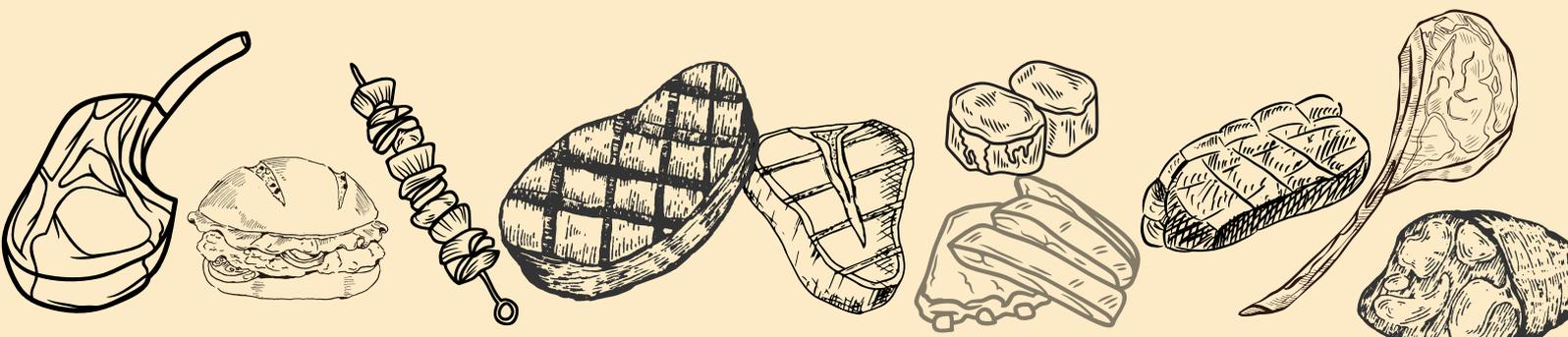
Mix de lechugas, aguacate y tomate en cuadros con proteína **(lomos de pollo o tiras de lomo ancho)**

E

Crema de Ahuyama \$18.000
Crema de vegetales \$18.000
Crema de tomates \$18.000

Ajiaco Mediano \$25.000
Ajiaco Grande \$35.000

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



U

Jugos en Leche
\$9.800

Jugos en Agua
\$8.800

Agua de Lichess
\$20.000

Limonada Natural
\$7.000

Limonada de Panela
\$8.000

Ginger Michelada con azúcar
(granadina, limón)
\$10.000

Soda Hatsu lata
\$9.000

Soda especial de Frutos rojos
\$20.000

Soda especial de Frutos amarillos
\$20.000

Soda del día (ron)
\$30.000

Té Hatsu
\$13.000

Botella agua con o sin gas
\$9.000

Gaseosas
\$7.500

Jarra limonada natural
\$40.000

Jarra limonada panela
\$42.000

Jarra refajo
\$60.000

1/2 Jarra Refajo
\$30.000

Pinta de Refajo (Escoge la Cerveza)
\$18.000

Suspiro de Mango
\$16.000

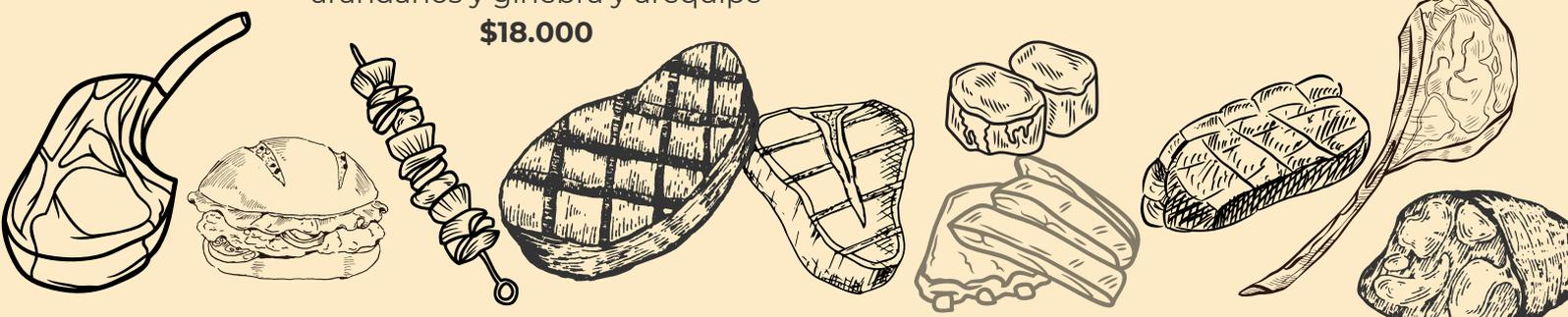
Obleas (arequipe, queso , mora y
crema de leche)
\$10.000

Queso 7 cueros con reducción de
arandanos y ginebra y arequipe
\$18.000

Torta de temporada
\$16.000

Torta de temporada con helado
\$19.000

Brevas con Arequipe
\$16.000



Margarita. **\$24.000**
tequila, triplesec y zumo de limón

Margarita Blue **\$27.000**
Tequila, triplesec Blue y zumo de limón.

Piña Colada. **\$28.000**
pulpa de piña, ron barcardi y crema de coco

Everest. **\$30.000**
Bodka, jinebra y crema de coco

Mojito Cubano. **\$24.000**
ron, hierbabuena, azúcar morena y limón

Mojito Berry **\$28.000**
Ron, hierbabuena, frutos rojos

Gin Tonic **\$30.000**
Ginebra, soda Hatsu, frutos rojos

Baileys Bling **\$28.000**
Crema de whisky, espresso,

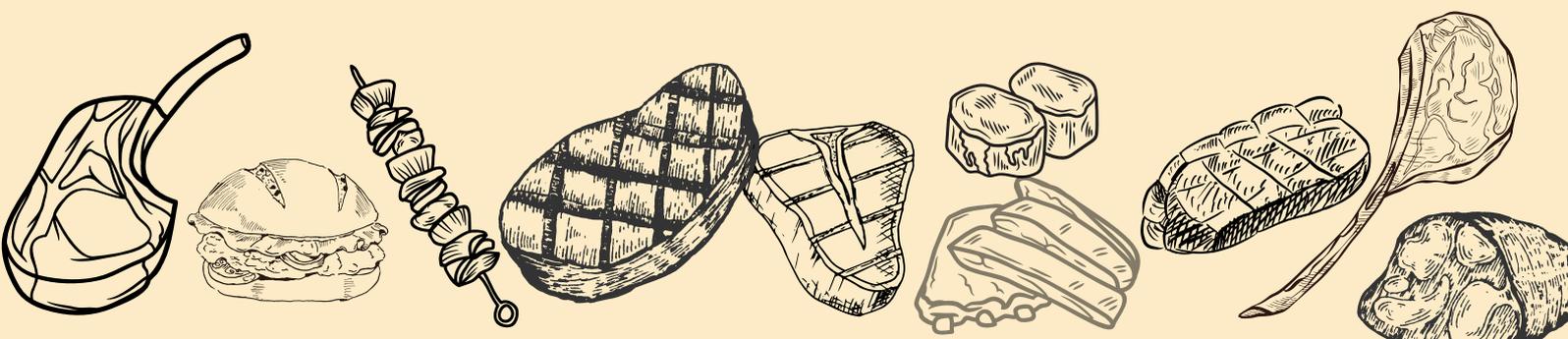
Tiki. **\$29.000**
ron, amareto, zumo de limon

Vino Caliente **\$20.000**

Vino de Verano **\$21.000**

Cuba Libre. **\$25.000**
ron con coca cola

Mojito Berry \$20.000
Piña Colada. \$21.000



u

- Espresso. **\$5.000**
- Doble Espresso **\$6.000**
- Capuchino **\$8.000**
- Capuchino con Licor **\$17.000**
- Moca **\$10.000**
- Tinto **\$3.000**
- Americano **\$6.000**
- Tinto Campesino **\$5.000**
- Latte Frio **\$9.000**
- Latte Vainilla **\$9.200**
- Aromatica Frutal **\$6.000**
- Canelazo **\$13.000**
- Chocolate . **\$7.500**
- Chocolate con Malvaviscos . **\$12.000**
- Malteada **\$15.000**
- Granizado de cafe o cacao **\$14.000**



Mini Churrasquito
\$37.000

200 gr de churrasco asado a la parrilla, acompañado de papa smyle y heladito como postre.



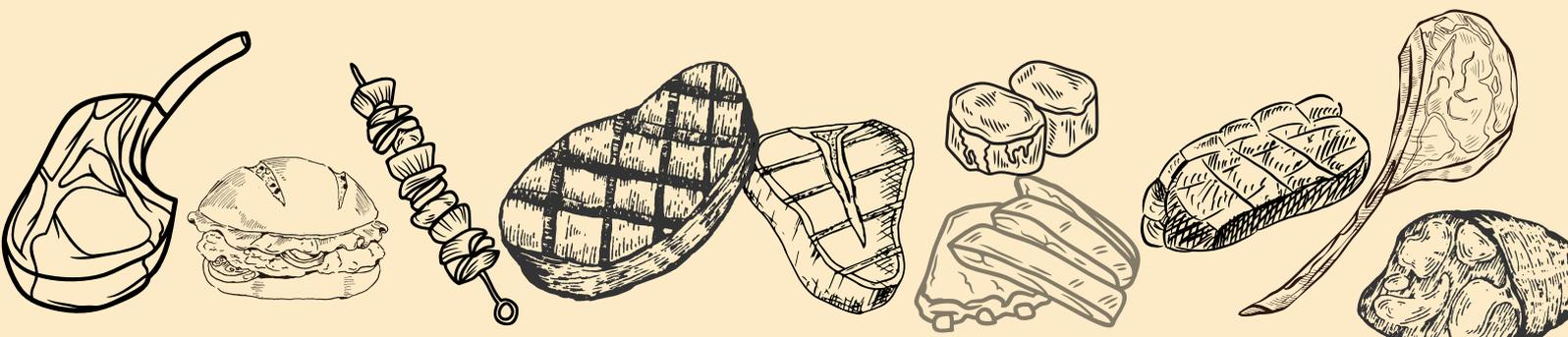
Mini Pechuguita
\$30.000

200 gr de suprema de pollo asada a la parrilla acompañada de papa smyle y heladito como postre.



Nuggets de filetes de pollo
\$33.000

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



u

Finca de las Moras

- Cabernet Sauvignon \$130.000
- Malbec \$130.000
- Copa \$25.000

Casillero del diablo

- Cabernet Sauvignon (1/2 botella) \$60.000
- 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

Finca de las Moras

- Sauvignon \$140.000
- Copa \$29.000

Casillero del diablo

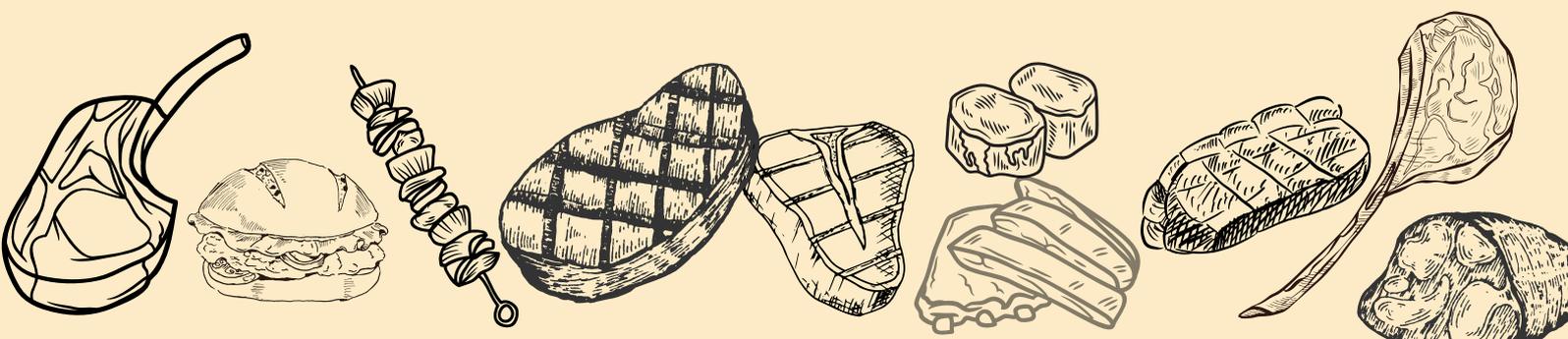
- Sauvignon\$160.000
- Copa \$35.000

Pinta negra \$60.000

- copa \$18.000

Quinta de las cabras

- Sauvignon blanc \$ 80.000
- Copa \$20.000



S

Para Iniciar el día

Porción de Fruta \$7.000

Fruta del día fresca con yogur griego

Parfait \$18.000

Combinación entre yogur, fruta y cereal.

Batido de Avena \$12.000

Avena, banano y leche

Mimosa. \$15.000

Champaña y jugo de naranja.

**Brunch Especial
\$28.000**

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

Elige un **plato fuerte**

Huevos al gusto
Caldo
Chagua
Panqueques

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

Elige una **Bebida**

Jugo de naranja, Latte, Chocolate Americano, Aromática frutal

Desayunos 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**

Peto de maíz blanco

(acompañado de panela raspada, queso y pan o arepa con mantequilla) **\$15.000**

Calentado \$16.000

(del día) con arepa o pan.

