

## 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**  
**\$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.

**Chorizo Tipo Antioqueño**  
**\$20.000**

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

**Chicharrón Carnudo**  
**\$20.000**

Chicharrón carnudo, acompañado de yuca blanca y ají criollo.

**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**

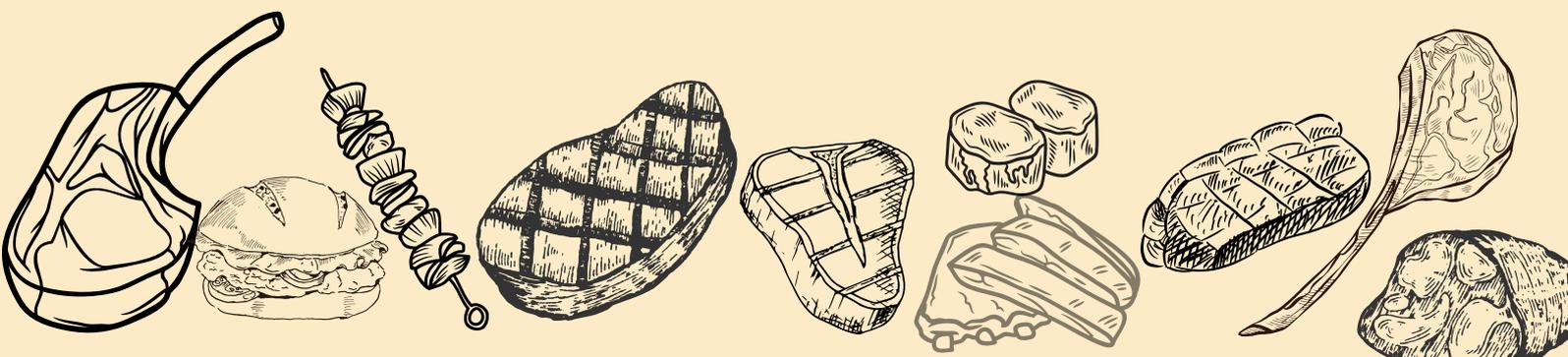
Plátano maduro con queso paipa y jalea de guayaba

**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.



## Nuestra Historia

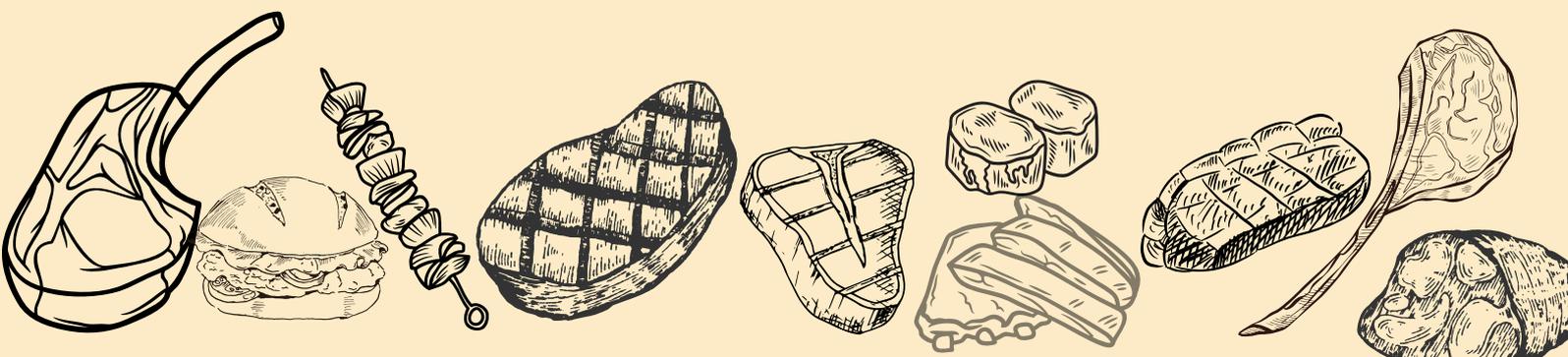
Debatimos ebrios decidimos sobrios .

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



## 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

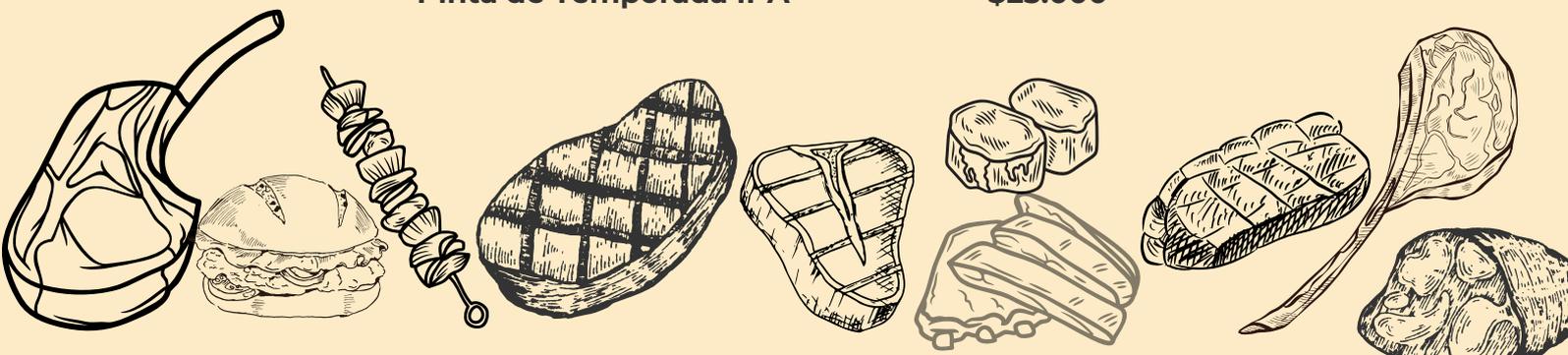
De color ámbar a rojizo profundo, sabores caramelo, dulce dados por las propias maltas, amargor medio bajo, una cerveza fácil se tomar, grados de alcohol 4%, IBU 25%.

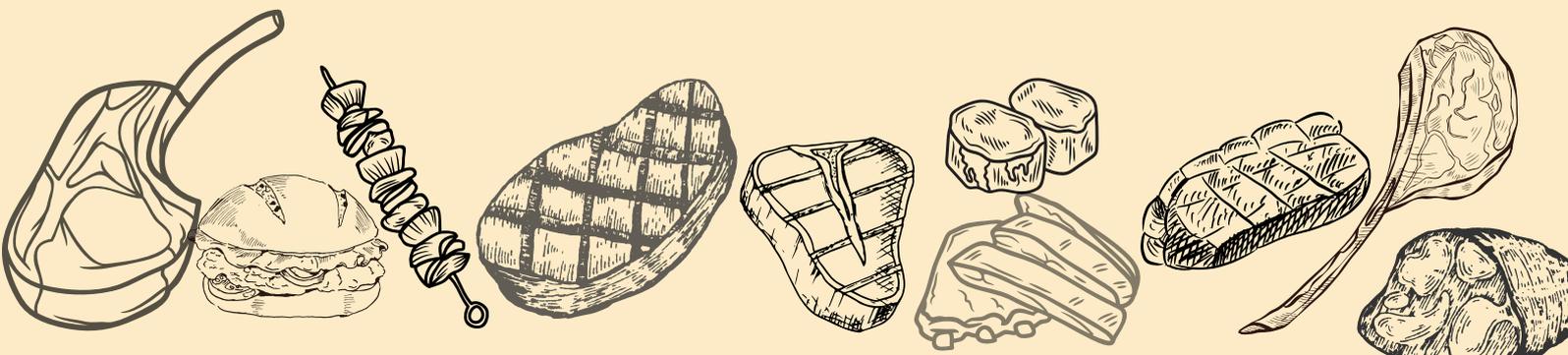
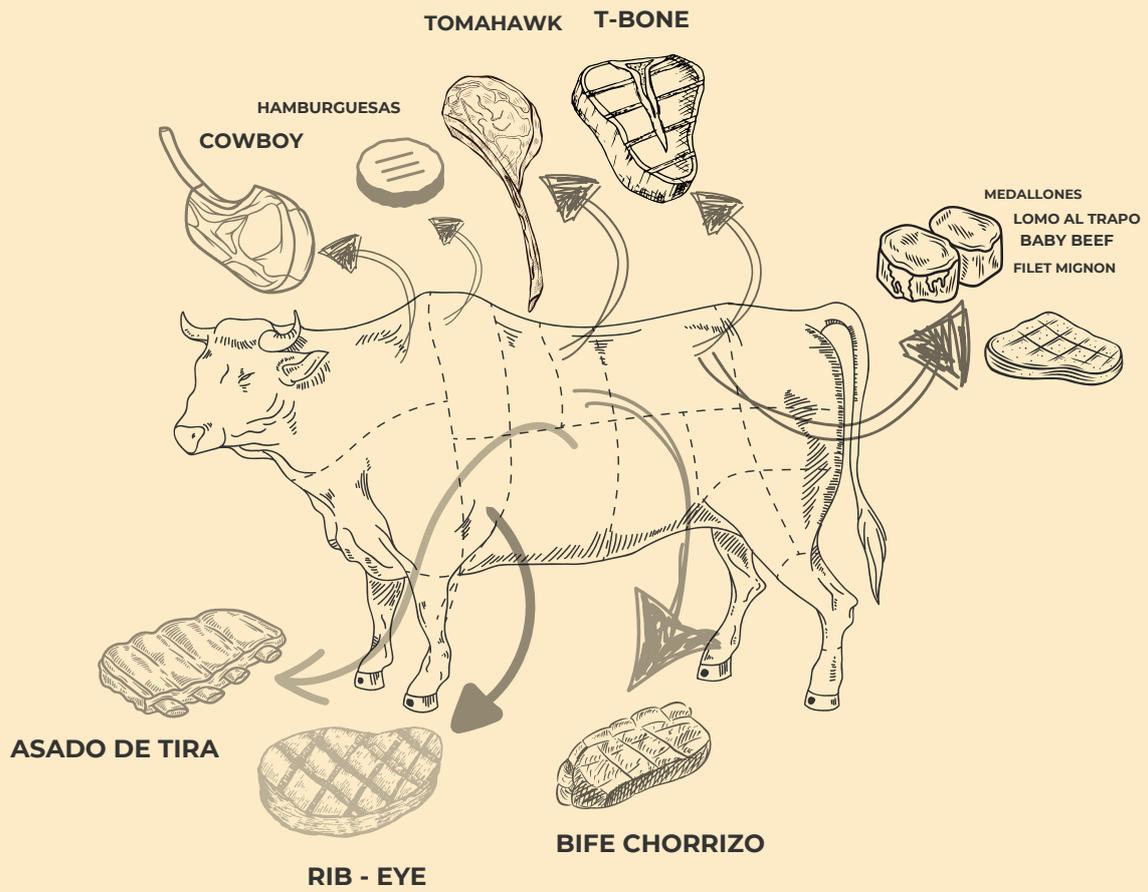
### IPA ALE (India Pale Ale)

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%

<b>Pinta de cerveza Golden Ale.</b>	<b>\$18.000</b>
<b>Pinta de cerveza Irish Red Ale.</b>	<b>\$19.000</b>
<b>Pinta de cerveza Sweet Stout</b>	<b>\$19.000</b>
<b>Pinta de Temporada IPA</b>	<b>\$25.000</b>





## Cortes Super 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 \$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.

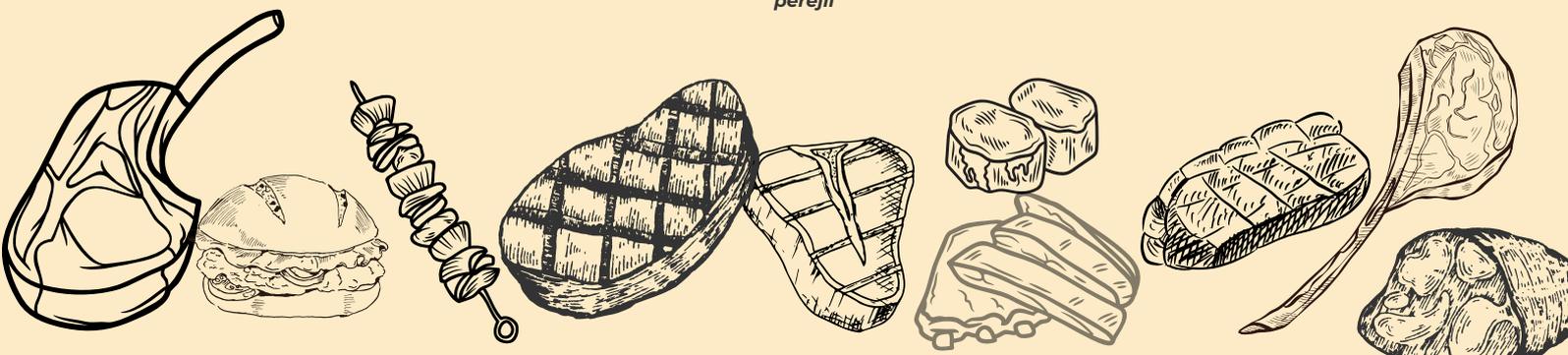
**Tomahawk. \$260.000** 

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*



## Cortes Clásicos

### **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.

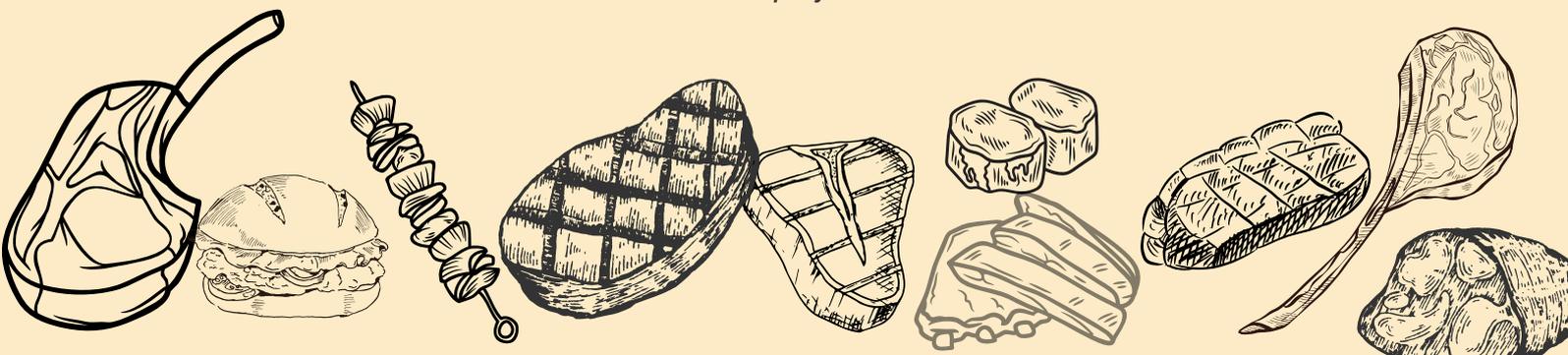
### **Brochetas de Lomo \$56.000**

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*



## Hamburguesas

### Hamburguesa de Res Clasica \$32.000

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

### 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”*

## Platos de mar

### 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

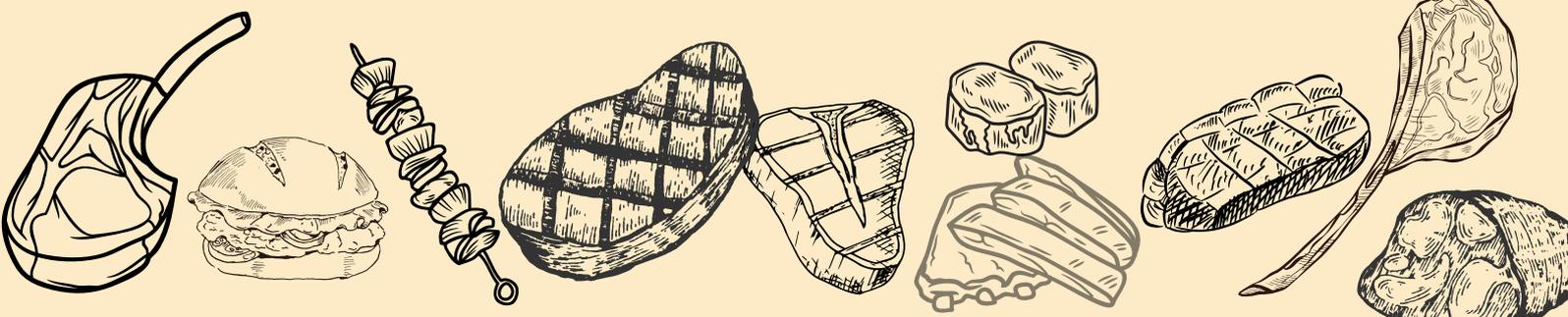
Cazuela típica con mariscos, tilapia, aros de calamar, mejillones , con un fondo de verduras y pescado acompañada de arroz blanco y patacón.

### 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.



## Parrilladas

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

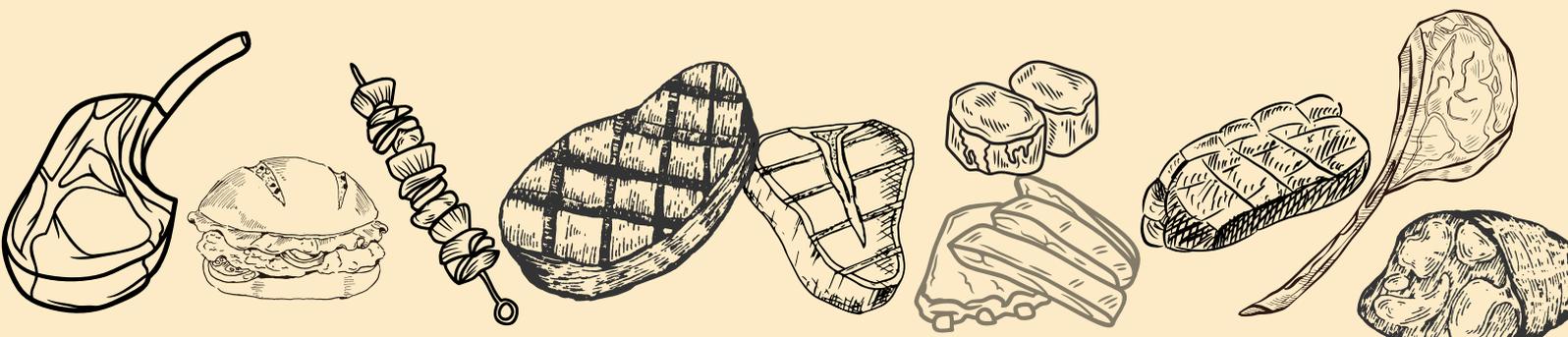
300 gr de Lomo ancho de res con chimichurri, 250 gr lomo de cerdo ahumado por la casa, aderezado con salsa BBQ hecha con cerveza Irish Red Ale , 200 gr pechuga de pollo, longaniza, morcillas, plátano maduro con salsa de jalea de guayaba, mazorca con salsa agria y queso fresco, papa criolla, yuca frita, arepa rellena de queso, junto con 3 acompañamientos guiso criollo, guacamole y ají.

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

400 gr de Lomo ancho de res con chimichurri, 400 gr lomo de cerdo ahumado por la casa aderezado con con salsa BBQ hecha con cerveza Irish Red Ale, 500 gr de pechuga de Pollo, longaniza, morcillas, plátano maduro con salsa de jalea deguayaba, 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, 600 gr de lomo de cerdo ahumado por la casa aderezado con salsa BBQ hecha con cerveza Irish Red Ale, 700 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.



## Platos Vegetarianos

### Musaca Vegetariana \$40.000

Deliciosa proteína de soya, con salsa napolitana, entre capas de vegetales asados. acompañada de pan baguette.

### 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.

## Ensalada

### Ensalada con Proteína \$48.000

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

## Cremas y Ajiacos

Crema de Ahuyama \$18.000

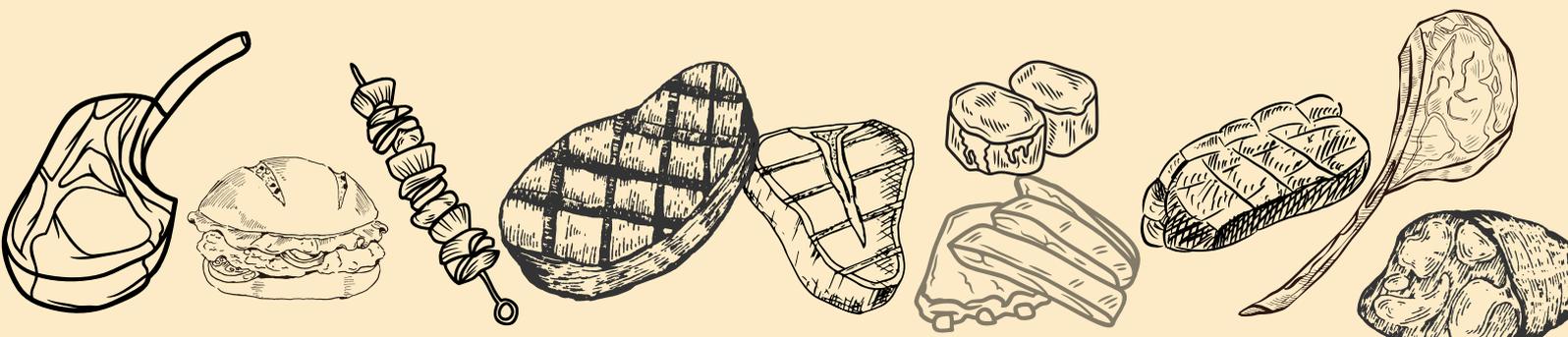
Crema de vegetales \$18.000

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)*

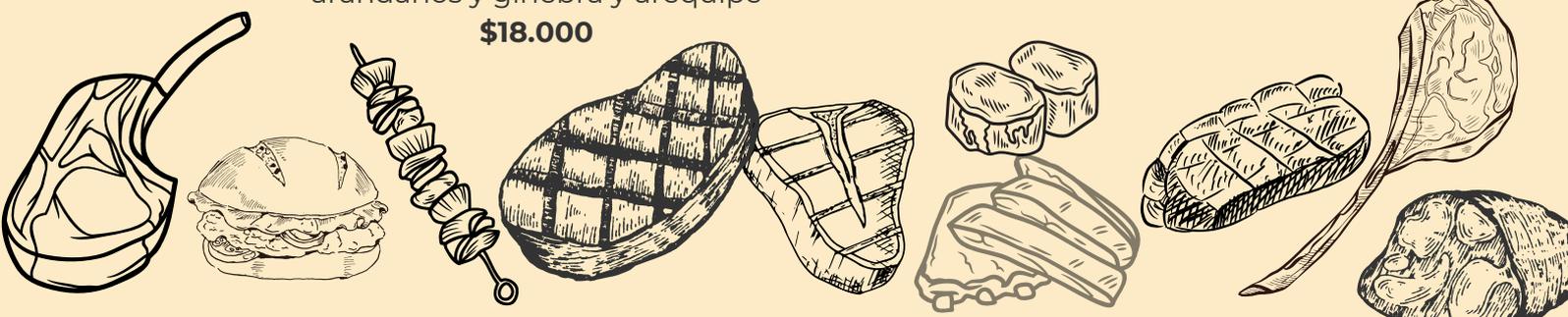


## Bebidas

Jugos en Leche <b>\$9.800</b>	Soda del día (ron) <b>\$30.000</b>
Jugos en Agua <b>\$8.800</b>	Té Hatsu <b>\$13.000</b>
Agua de Lichess <b>\$20.000</b>	Botella agua con o sin gas <b>\$9.000</b>
Limonada Natural <b>\$7.000</b>	Gaseosas <b>\$7.500</b>
Limonada de Panela <b>\$8.000</b>	Jarra limonada natural <b>\$40.000</b>
Ginger Michelada con azúcar (granadina, limón) <b>\$10.000</b>	Jarra limonada panela <b>\$42.000</b>
Soda Hatsu lata <b>\$9.000</b>	Jarra refajo <b>\$60.000</b>
Soda especial de Frutos rojos <b>\$20.000</b>	1/2 Jarra Refajo <b>\$30.000</b>
Soda especial de Frutos amarillos <b>\$20.000</b>	Pinta de Refajo (Escoge la Cerveza) <b>\$18.000</b>

## Postres

Suspiro de Mango <b>\$16.000</b>	Torta de temporada <b>\$16.000</b>
Obleas (arequipe, queso , mora y crema de leche) <b>\$10.000</b>	Torta de temporada con helado <b>\$19.000</b>
Queso 7 cueros con reducción de arandanos y ginebra y arequipe <b>\$18.000</b>	Brevas con Arequipe <b>\$12.000</b>



## Cocteles

Margarita. **\$25.000**  
tequila, triplesec y zumo de limón

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

Piña Colada. **\$27.000**  
pulpa de piña, ron barcardi y crema de coco

Everest. **\$29.000**  
Bodka, jinebra y crema de coco

Mojito Cubano. **\$24.000**  
ron, hierbabuena, azucar 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. \$27.000**  
ron, amareto, zumo de limon

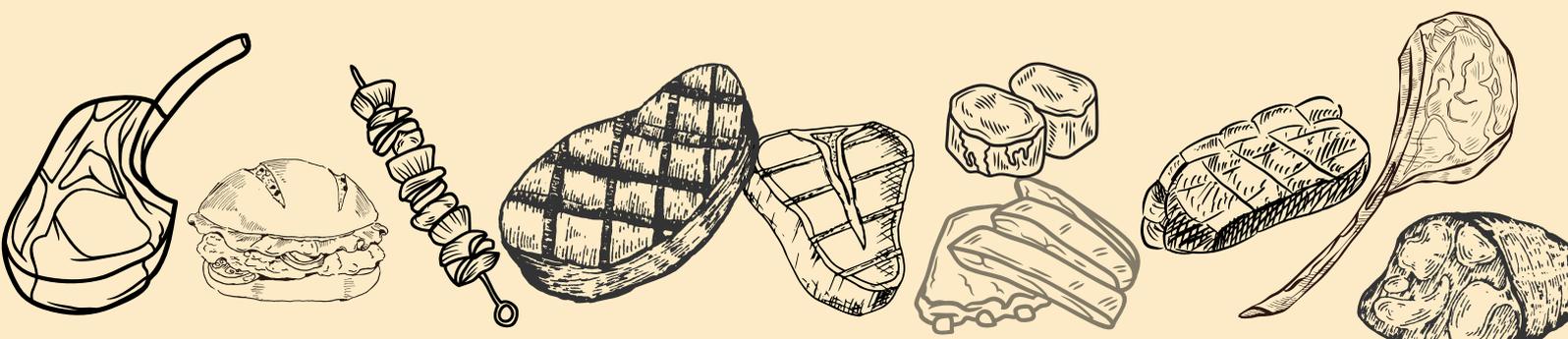
**Vino Caliente \$20.000**

**Vino de Verano \$21.000**

Cuba Libre. **\$18.000**  
ron con coca cola

## Cocteles sin alcohol

Mojito Berry \$20.000  
Piña Colada. \$21.000



## Bebidas Calientes y Frias

Espresso.	<b>\$5.000</b>
Doble Espresso	<b>\$6.000</b>
Capuchino	<b>\$8.000</b>
Capuchino con Licor	<b>\$17.000</b>
Moca	<b>\$10.000</b>
Tinto	<b>\$3.000</b>
Americano	<b>\$6.000</b>
Tinto Campesino	<b>\$5.000</b>
Latte Frio	<b>\$9.000</b>
Latte Vainilla	<b>\$9.200</b>
Aromatica Frutal	<b>\$6.000</b>
Canelázo	<b>\$13.000</b>
Chocolate .	<b>\$7.500</b>
Chocolate con Malvaviscos .	<b>\$12.000</b>
Copa de helado	<b>\$14.000</b>
Granizado de Cafe	<b>\$12.000</b>
Malteada	<b>\$15.000</b>

## Menú Infantil



### Mini Churrasquito **\$37.000**

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



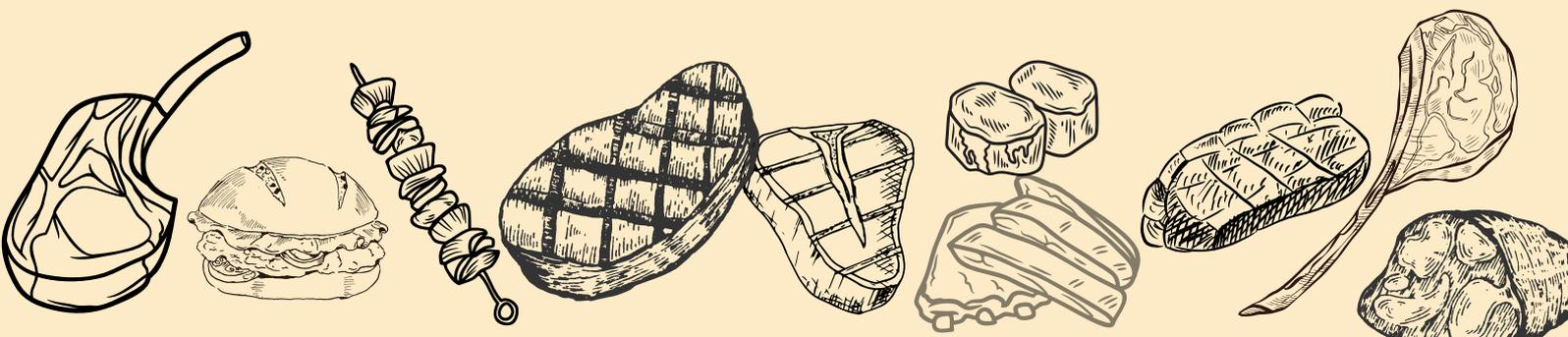
### Mini Pechuguita **\$30.000**

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



## Vinos Tintos

### 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

## Vinos Blancos

### Finca de las Moras

- Sauvignon \$140.000
- Copa \$29.000

### Casillero del diablo

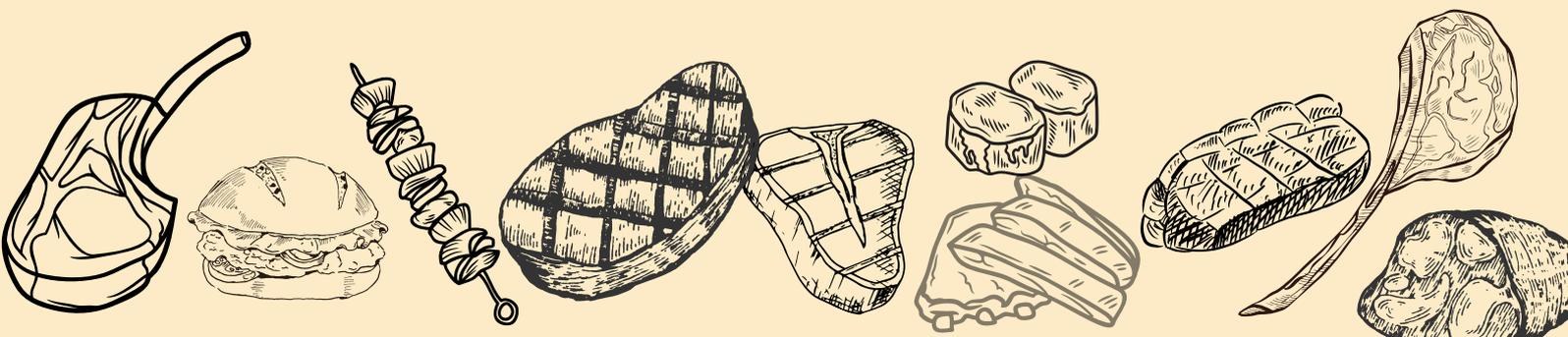
- Sauvignon \$160.000
- Copa \$35.000

### Pinta negra \$60.000

- copa \$18.000

### Quinta de las cabras

- Sauvignon blanc \$ 80.000
- Copa \$20.000



## Desayunos

### 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.

### Desayunos Típicos

**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

**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.

