



ORIGEN

— STEAKHOUSE —



MENÚ

PARRILLA • BRASA • SABOR AL CARBÓN



CARNE DE ORIGEN, SABOR QUE PERDURA





— PARA EMPEZAR —

Empanadas Origen	\$16.000
<i>Mini empanadas doradas.</i>	
Chicharrones Carnudos	\$30.000
<i>Crujientes, jugosos y dorados.</i>	
Mazorca Glaseada a la Mantequilla	\$15.000
<i>Mazorca asada con mantequilla.</i>	
Patacones Criollos con hogao	\$14.000
<i>Patacón verde crocante con hogao.</i>	
Plátano Aborrajado	\$15.000
<i>Maduro relleno de queso.</i>	
Chorizos, Rellena y Criollas	\$21.000
<i>Selección artesanal a la parrilla.</i>	
Crema de Ahuyama Asada al Carbón	\$22.000
<i>Crema suave de ahuyama asada al carbón.</i>	





CORTES PREMIUM

Disfruta de 2 acompañamientos para todos nuestros platos fuertes

Opciones: Papa Francesa o Cascos, Papa Criolla, Piña Asada, Espárragos, Patacón, Papa Sour Cream, Arroz Blanco, Pasta, Vegetales Salteados, Puré de Papa, Croqueta de Yuca y Ensalada de la Casa.



CORTES NACIONALES

Parrillada Origen 400gr	\$65.000
<i>Selección de carnes de la casa, ideal como picada personal.</i>	
Rib Eye 300gr	\$58.000
<i>Corte de gran marmoleo, jugoso y de sabor profundo.</i>	
New York 300gr	\$58.000
<i>Corte firme y equilibrado, con capa de grasa que potencia su sabor.</i>	
Baby Beef 250gr	\$64.000
<i>Corte magro, tierno y delicado.</i>	
Churrasco 400gr	\$58.000
<i>Carne de res marinada a la parrilla, de textura suave y sabor intenso.</i>	
Churrasco 300gr	\$50.000
<i>Carne de res marinada a la parrilla, de textura suave y sabor intenso.</i>	
T-Bone 500gr	\$92.000
<i>Dos texturas en un solo corte: lomo y solomito unidos por el hueso.</i>	
Tomahawk 500gr	\$110.000
<i>Corte con hueso largo, gran marmoleo y presencia ideal para compartir.</i>	
Filet Mignon 300gr	\$68.000
<i>Corte tierno y delicado.</i>	



CORTES IMPORTADOS (ANGUS)

Denver Angus 300gr	\$70.000
<i>Corte angus jugoso, con buen marmoleo y sabor intenso.</i>	
Rib Eye Angus 300gr	\$75.000
<i>Corte angus de gran marmoleo, jugoso y de sabor profundo.</i>	
New York Angus 300gr	\$80.000
<i>Corte angus firme y equilibrado, con sabor robusto.</i>	
Punta de anca Angus 350gr	\$75.000
<i>Corte angus tierno y jugoso, con cobertura de grasa y gran sabor.</i>	



◇ DEL CERDO ◇

Costillas B.B.Q. Ahumadas \$65.000

Cocción lenta, glaseadas en BBQ de la casa y terminadas a la brasa.

Lomo de Cerdo en Salsa Oklahoma \$55.000

Lomo jugoso a la brasa, bañado en salsa Oklahoma de la casa.

Tomahawk de Cerdo \$42.000

Corte grueso de cerdo, jugoso y sellado a la parrilla.

◇ ESPECIALIDADES DE POLLO ◇

Pechuga a la brasa Origen \$52.000

Pechuga marinada con especias de la casa y asada a la brasa.

Pechuga con Champiñones \$58.000

Pechuga a la parrilla acompañada de cremosa salsa de champiñones.

Pechuga Steak House \$58.000

Pechuga gratinada, bañada en nuestra salsa especial Steak House.

◇ PESCADOS ◇

Salmón a la brasa \$70.000

Lomo de salmón sellado a la brasa, suave y delicado.

Trucha Grill Origen \$60.000

Trucha fresca al grill, de sabor limpio y terminación perfecta.

Mojarra al Jisper \$54.000

Mojarra al Jisper, crocante por fuera y jugosa por dentro.

◇ VEGETARIANO ◇

Timbal de Champiñones \$32.000

Composición de champiñones y vegetales salteados, suave y delicada.





ADICIONES

Papa Francesa o Cascos	\$9.000
Papa Criolla	\$8.000
Papa Sour Cream	\$8.000
Piña Asada	\$10.000
Espárragos	\$15.000
Patacón	\$6.000
Arroz Blanco	\$6.000
Pasta <i>En salsa bechamel.</i>	\$7.000
Vegetales Salteados	\$7.000
Puré de Papa	\$7.000
Croqueta de Yuca	\$9.000
Ensalada de la Casa	\$6.000

MENÚ INFANTIL

Nuggets de Pollo	\$25.000
<i>Bocaditos de pollo crocantes.</i>	
Mini Hamburguesa	\$28.000
<i>Mini hamburguesa con papas.</i>	

HAMBURGUESA

Hamburguesa Angus Origen	\$32.000
<i>Carne Angus a la parrilla con ingredientes de la casa.</i>	



JUGOS NATURALES

Sabores: maracuyá, mora, lulo, fresa, guanábana, piña, curuba y mango.

Especiales: frutos amarillos, frutos rojos.

En agua	\$8.000
En leche	\$10.000
Jugo de naranja	\$9.000
Jugo de mandarina	\$12.000

LIMONADAS

Natural	\$8.000
Coco	\$11.000
Cerezada	\$10.000
Hierbabuena	\$9.000

SODAS ARTESANALES

Lychees	\$11.000
Frutos rojos	\$13.000
Maracuyá	\$15.000

AGUA EN BOTELLA

Agua Manantial con gas	\$6.000
Agua Manantial sin gas	\$7.000
Agua San Pellegrino	\$14.500

GASEOSAS

Coca-Cola Original	\$8.000
Coca-Cola Zero	\$8.000
Sprite	\$7.000
Quatro	\$7.000
Schweppes Ginger o soda	\$7.500

CERVEZAS

Corona	\$13.000
Stella Artois	\$12.000
Club Colombia	\$11.000
Modelo	\$15.000





POSTRES

Volcán de Chocolate Origen	\$22.000
<i>Bizcocho tibio con centro líquido.</i>	
Brownie de Chocolate	\$16.000
<i>Brownie intenso, suave y húmedo.</i>	
Cheesecake	\$16.000
<i>Postre cremoso de textura suave.</i>	
Tartaleta de Frutas	\$14.000
<i>Tartaleta fresca con frutas de temporada.</i>	

BEBIDAS CALIENTES

Americano	\$6.000
Capuchino	\$8.500
Latte	\$7.500
Expreso	\$7.000
Chocolate	\$7.500
Milo	\$8.000
Aromática de Hierbas	\$4.000
Aromática de Frutas	\$6.000
Té Chai	\$9.000





DESAYUNO ORIGEN

COMBOS DESAYUNO

Desayuno Express \$16.000
Huevos, bebida caliente y pan

Desayuno Americano \$15.000
Huevos, pancakes y tocineta

Huevos shakshuka \$11.000
Huevos al sartén en salsa de tomate especiada, pimentón y pan.

Huevos Tartine \$13.000
Tostada artesanal con huevos, aguacate y queso crema.

OMELETTES

Omelette Steak House \$18.000
Tiras de res, champiñones y queso mozzarella

Omelette Campesino \$15.000
Tocineta crocante, queso mozzarella y jamón

Omelette Jamón y Queso \$13.000

HUEVOS

Revueltos \$7.500

Pericos \$7.500

Rancheros \$10.500

Fritos \$7.500





PANCAKES

Frutos Rojos	\$15.000
<i>Pancakes esponjosos con salsa de frutos rojos y un toque dulce.</i>	
Saludables	\$13.000
<i>Pancakes ligeros acompañados de fruta fresca y miel.</i>	
Bacon	\$16.000
<i>Pancakes dorados con tocineta crocante y toque maple.</i>	

CALDOS

Caldo con Carne	\$12.000
<i>Caldo tradicional con carne, papa y cilantro.</i>	
Changua Bogotana	\$11.000
<i>Sopa típica con leche, huevo, cilantro y pan.</i>	

TAMAL

Tamal Origen	\$15.000
--------------------	----------

BOWLS DE FRUTAS

Selección de frutas frescas de temporada, ideal para comenzar el día.

Grande	\$12.000
Mediano	\$9.000

