



ENTRADAS

CHICHARRÓN CARNUDO SANTA COSTILLA

Delicioso y crocante chicharrón carnudo con papa a la francesa, criolla o yuca.

\$ 35.500



CHINCHULINES

Los clásicos chinchulines acompañados de papa criolla y ají casero

\$ 29.500

DIVINAS CROQUETAS

Nuestras costillitas con queso holandés, bañadas en tempura y acompañadas con miel mostaza

\$26.300



MORCILLAS CON AREPA

Dos (2) morcillas asadas a la parrilla acompañadas de ají casero y arepa

\$ 20.200

CHORIZOS Y MORCILLAS

Apanados con miga de pan y paprika acompañados de chimichurri

\$ 21.900

CHORIZO CARAMELIZADO

Trocitos de chorizo caramelizado en miel de cebollas, combinado con almendras

\$ 21.500

CHORIZO ANTIOQUEÑO

Asado a la parrilla, acompañado de arepa y ají casero

\$ 19.500

AREPAS CON QUESO

Dos (2) arepas asadas a la parrilla acompañadas con nuestro guacamole

\$13.900

AGUACATE RELLENO

Relleno de maíz tierno, tocineta y queso amarillo gratinado

\$ 22.200

YUCAS CON GUACAMOLE

Las exquisitas yucas crocantes de la casa acompañadas de nuestro guacamole

\$16.500

EMPANADAS SANTA COSTILLA

Cuatro (4) empanadas, crocantes con el toque secreto de Doña Tulia

\$ 18.900



CHORIPAN

Pan suave y dorado, delicadamente barnizado con chimichurri de la casa, servido con jugoso chorizo a la brasa

15.900



SOPAS



SOPA DE LA CASA

¡Exquisita! con trocitos de lomo, lentejas y papa

\$ 19.900

SOPA DE TOMATE

Deliciosa sopa de tomates asados, acompañada de cilantro, aguacate, crocantes totopos de maíz y sour cream

\$ 19.900



ENSALADAS



ENSALADA DEL NORTE

Pico de gallo, totopos, lechugas, aguacate y queso holandés con punta de anca de cerdo

\$ 36.900

ENSALADA CÉSAR

Con salsa de anchoas, queso parmesano, crutones, lechuga romana y julianas de pollo

\$ 39.900

ENSALADA DE LA CASA

Tomate y aguacate sobre cama de lechuga, bañada con nuestra vinagreta

\$ 11.900

ENSALADA DE REPOLLO

Repollo, zanahoria y uvas pasas en salsa coleslaw

\$ 11.900



Las Costillas más famosas de Colombia,
permanecen 12 horas en cocción lenta dentro
de una cámara de humo artesanal

Marcadas en la parrilla y bañadas en 1
de nuestras 3 salsas BBQ de la casa:

BBQ Tradicional
BBQ piña ahumada, miel y chile
BBQ chile rojo ahumado

Disfrútalas con dos acompañamientos:

- Ensalada de temporada o ensalada coleslaw
- Papa francesa, criolla, papa sour o yuca crocante



CARNES



FILET MIGNON EXCLUSIVO SANTA COSTILLA

El tradicional lomo envuelto en tocineta, bañado en nuestra salsa de vino tinto

\$ 94.500

PUNTA DE ANCA DE CERDO

Jugosa punta de anca de cerdo con un toque de sal gruesa que resalta su sabor

\$56.200

PUNTA DE ANCA DE RES

Deliciosa punta de anca en el mejor grado de maduración

\$ 73.900

BIFE DE CHORIZO

Corte grueso madurado, sellado y asado en la parrilla

\$ 74.700

BONDIOLA A LA PARRILLA

Tierno corte de lomo de cerdo con suave marmoleo interno

\$ 51.200

LOMO A LA PIMIENTA

Jugoso lomo sellado en pimienta acompañado de arroz con ajonjolí

\$ 82.400

MILANESA DE LOMO DE CERDO

Crujiente por fuera, jugosa por dentro, con salsa napolitana y queso gratinado

\$ 52.500

BABY BEEF

Abierto, con un centímetro de grosor. Es el más suave de todos los cortes

\$ 81.300

PICAÑA

Delicioso corte que por su capa de grasa lo eleva al siguiente nivel

\$ 84.300

Disfrútalos con dos acompañamientos:

- Ensalada de temporada o ensalada coleslaw
- Papa francesa, criolla, papa sour o yuca crocante



POLLO

PECHUGA DE POLLO SANTA COSTILLA*

Rellena de jamón y queso mozzarella, envuelta en tocineta, con dip de salsa a las finas hierbas

\$ 58.900



PECHUGA DE POLLO *

Pechuga de pollo a la parrilla bañada en alguna de nuestras salsas (BBQ o miel mostaza)

\$ 49.900



PESCADO

SALMÓN A LA PLANCHA *

Exquisito salmón sellado, con una reducción de maracuyá o BBQ

\$ 81.300



TILAPIA EN SALSA FINAS HIERBAS*

Delicioso filete de tilapia en salsa de albahaca y salvia

\$ 60.400

SALMÓN TERIYAKI

Acompañado de verduras teriyaki y arroz con ajonjolí

\$ 81.300

***Disfrútalos con dos acompañamientos:**

- Ensalada de temporada o ensalada coleslaw
- Papa francesa, criolla, papa sour o yuca crocante



HAMBURGUESA



HAMBURGUESA DE LA CASA

Hamburguesa artesanal con carne de res y lomo de cerdo, asada a la parrilla con queso, tocineta, tomate y lechuga, acompañada de papa a la francesa

\$ 39.900

Caja Divina KIDS



Hamburguesa JR**

Dos mini hamburguesas con queso asadas a la parrilla.

\$31.500

Deditos de Pollo**

Crocantes fajitas de pechuga de pollo apanadas con miel.

\$31.500

**Acompañado de Jugo Hit 200 ml, papa a la francesa y galleta.



ADICIONALES

PAPA CRIOLLA

Clásicas papitas colombianas fritas

\$ 7.900

PAPAS A LA FRANCESA

Las tradicionales papas a la francesa

\$ 9.900

PAPA AL HORNO

Con sour cream, cebollín y crocantes de chicharrón

\$7.700

ARROZ CON AJONJOLÍ

Delicioso arroz con ajonjolí al mejor estilo de Santa Costilla

\$ 6.900

GUACAMOLE CLÁSICO

Guacamole con cilantro, limón, aceite de oliva y cebolla

\$ 11.500

SOUR CREAM

\$10.900

SALSAS BBQ ADICIONALES

Tradicional - Piña ahumada, miel & chile - Chile rojo ahumado

\$ 6.100

PORCIÓN DE AGUACATE

\$ 9.900



POSTRES

BROWNIE ATEQUILADO

Brownie chicloso con helado de vainilla, trocitos de caramelo de maní salado y espirales de limón, en salsa de arequipe con unas gotas de tequila.

\$ 17.900



CHEESECAKE DE LIMÓN

Clásico cheesecake frío americano de limón sobre una base de galletas de vainilla

\$ 13.900

CHEESECAKE DE MARACUYÁ Y OREO

Delicioso cheesecake frío de maracuyá con base de galleta Oreo

\$ 13.900

LECHE ASADA

Clásico cremoso con una capa superior dorada y caramelizada

\$ 14.900

FRESAS CON CREMA

Fresas jugosas bañadas en una suave y deliciosa crema batida

\$ 13.500

TORTA DE CHOCOLATE OLD STYLE

Un clásico del chocolate con una textura densa y húmeda que se derrite en la boca

\$ 16.900

ARROZ CON LECHE

Textura suave y cremosa, combinada con la dulzura de la leche y el aroma de la canela

\$ 13.500

BROWNIE CON HELADO

El famoso brownie de Santa Costilla acompañado con helado de vainilla

\$ 14.900

TRES LECHE

Esponjosa y deliciosa torta remojada en tres leches

\$ 12.900

TORTA DE ALMOJÁBANA

Deliciosa torta de almojábana con queso campesino y bocadillo

\$ 15.500

COPA DE HELADO

El tradicional helado de vainilla

\$ 12.900





BEBIDAS FRIAS



JUGOS DE LA CASA

Frutos de la pasión - Frutos rojos

\$ 15.500

JUGOS DE FRUTA NATURAL EN AGUA

Fresa - Guanábana - Lulo - Mango - Maracuyá - Mora

\$ 10.800

JUGOS DE FRUTA NATURAL EN LECHE: \$ 11.400

JUGO DE NARANJA O MANDARINA: \$ 12.200

LIMONADA DE COCO

La clásica limonada de coco receta artesanal

\$ 14.000

LIMONADAS

Natural - Yerbabuena - Cerezada

\$ 9.700



SODA

Gulupa - mango, Maracuya - lyches

\$ 20.900

SODA

Piña-Jengibre, Lulo, Mora

\$ 17.700

GASEOSAS

Coca-Cola - Colombiana - Soda, Sprite - Ginger - Coca-Cola Zero

\$ 8.900

AGUA MANANTIAL

Con y sin gas

\$ 8.500

TÉ HATSU

\$ 10.900



BEBIDAS CALIENTES

CAFÉS

ESPRESSO	\$ 6.500
ESPRESSO DOBLE	\$ 8.900
AMERICANO	\$ 6.900
CAPUCCINO	\$ 8.900
MACCHIATO	\$ 7.900
AGUA AROMÁTICA	\$ 6.300
LATTE	\$ 8.900

POUSSE CAFÉS

COPA

SHOT ADICIONAL

AMARETTO	\$ 20.200	\$ 10.900
BAILEYS	\$ 21.900	\$ 10.900

SANGRÍA DE LA CASA: \$ 102.900

JARRAS: REFAJO: \$ 30.500 - TINTO DE VERANO: \$ 95.900



CERVEZAS

NACIONALES



Club Colombia

\$ 12.900

ROJA - DORADA - TRIGO

ARTESANAL



BBC

\$ 13.900

CAJICA MIEL

IMPORTADAS

CORONA
CORONA CERO

STELLA ARTOIS

HEINEKEN

\$ 14.900

\$ 15.900

\$ 14.500

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.
Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad

18+





COCTELERIA



RECOMENDADOS

SANTA COSTILLA

Ginebra, vodka, triple sec, zumo de limón

MARGARITA (CLÁSICO - MANGO - MARACUYÁ)

Tequila, triple sec y jugo de limón

\$37.100

CADA UNO

ESPECIALES

PIÑA COLADA

Ron, crema de coco, piña y helado de vainilla

MOJITO

Ron, zumo de limón, syrup y hierbabuena

BABY BLUE

Ginebra, curacao azul, zumo de limón fresco y granadina

VINO CALIENTE COPA

Vino tinto, brandy, triple sec, jugo de mandarina, clavos y canela

\$35.100

CADA UNO

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.
Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad





VINOS



BLANCOS	BOTELLA	COPA
MARQUÉS DE RISCAL	\$ 125.000	
SAN FELIPE Chardonnay	\$ 107.200	\$ 27.200

ROSADOS	BOTELLA	COPA
ROSALEDA	\$ 79.200	\$ 26.100

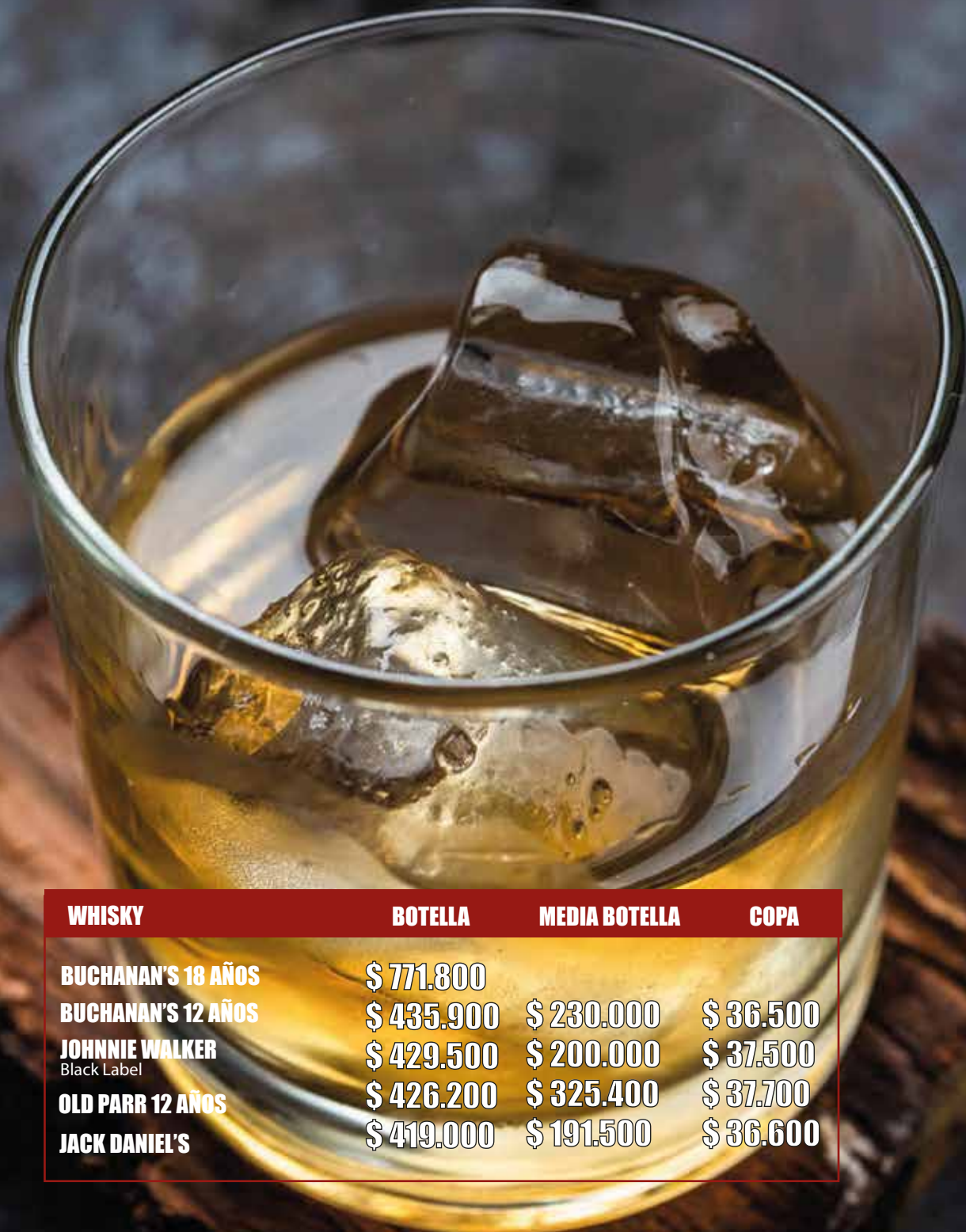
TINTOS	BOTELLA	MEDIA BOTELLA	COPA
MARQUÉS DE RISCAL Reserva	\$ 287.200		
TRUMPETER Merlot	\$ 131.300		
TRUMPETER Malbec	\$ 131.300	\$ 83.400	\$ 27.200
TRUMPETER Cabernet	\$ 131.300		\$ 27.200
LUIS FELIPE EDWARDS Reserva Carmenere	\$ 138.300		
SAN FELIPE Malbec	\$ 107.200		\$ 27.200
LIVANA Cabernet	\$ 90.500		\$ 27.200
FINCA DE LAS MORAS Malbec	\$ 142.600		\$ 30.500
SANTA CAROLINA Carmenere	\$ 131.300		\$ 27.200
ROSALEDA Cabernet Sauvignon	\$ 79.200		\$ 26.100

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.
Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad





LICORES



WHISKY	BOTELLA	MEDIA BOTELLA	COPA
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$ 771.800		
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$ 435.900	\$ 230.000	\$ 36.500
JOHNNIE WALKER Black Label	\$ 429.500	\$ 200.000	\$ 37.500
OLD PARR 12 AÑOS	\$ 426.200	\$ 325.400	\$ 37.700
JACK DANIEL'S	\$ 419.000	\$ 191.500	\$ 36.600

VODKA	BOTELLA	MEDIA BOTELLA	COPA
ABSOLUT	\$ 235.100	\$ 142.800	\$ 24.600
SMIRNOFF	\$ 232.800	\$ 133.000	\$ 24.800

GIN	BOTELLA	MEDIA BOTELLA	COPA
HENDRICKS	\$ 454.200		\$ 46.700
TANQUERAY	\$ 354.700		\$ 36.000

TEQUILA	BOTELLA	MEDIA BOTELLA	COPA
JOSÉ CUERVO REPOSADO	\$ 234.000	\$ 133.800	\$ 25.400
JOSÉ CUERVO SILVER	\$ 234.000		\$ 25.400
DON JULIO 70	\$ 739.000		\$ 66.000

AGUARDIENTE	BOTELLA	MEDIA BOTELLA	COPA
ANTIOQUEÑO Azul / Rojo / Verde	\$ 141.900	\$ 75.900	\$ 20.900
AMARILLO	\$ 200.000		

RON	BOTELLA	MEDIA BOTELLA	COPA
VIEJO DE CALDAS	\$ 194.700	\$ 122.000	\$ 24.700
HAVANA	\$ 194.700		\$ 25.400

Alcohol abuse is dangerous to your health
It is illegal to sell alcohol to anyone under the age of 18



ADVERTENCIA DE PROPINA

Se informa a los consumidores que éste establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor 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 indique el valor que quiere dar como propina.

En caso de 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 6015920400 para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165

En este restaurante los dineros recogidos por concepto de propinas se destinan en un 100% a los trabajadores.

Nuestro establecimiento no se hace responsable de objetos olvidados.

Algunos de nuestros productos contienen alérgenos (huevo, leche, derivados de la leche, soya, camarón, maní)

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad, ley 124 de 1994, el exceso de alcohol es perjudicial para la salud, ley 30 de 1986

Respire con tranquilidad , nuestro establecimiento es un espacio libre de humo de tabaco. Las imágenes incluidas en ésta carta son con fines ilustrativos.

PIDA SIEMPRE LA FACTURA

Todos nuestros precios incluyen impuesto al consumo.

FACTURA ELECTRÓNICA

Si requiere que su factura electrónica sea personalizada indíquelo al mesero antes de cerrar su cuenta.

FORMAS DE PAGO

Efectivo y tarjetas débito/crédito y bonos regalo.



ESCANEA PARA VER VERSIÓN ONLINE

santa  costilla
sabor divino

Calle 120 CRA 6 A (esquina)
y en: santacostilla.co

Visítanos también en
Santa Costilla Campestre y Santa Costilla Calle 81



SANTA COSTILLA USAQUÉN
CALLE 120 CRA 6 A (ESQUINA)



SANTA COSTILLA CAMPESTRE
AUTOPISTA NORTE, KILÓMETRO 18 VÍA BOGOTÁ-SOPÓ



SANTA COSTILLA ZONA ROSA
CALLE 81 11 44

