

MENÚ

MUCHO PESO EN SABOR



@Cargoburger Estación de servicio PRIMAX Puerto Colombia

ENTRADAS

★ AROS DE CEBOLLA \$14.000

Ruedas de cebolla apanadas Crispy, bañadas con nuestra mermelada de tocineta ahumada de la casa, acompañadas de nuestra BBQ Beer.

★ NACHOS \$24.000

Crujientes tortillas de maíz, trozos de carne tipo smash salteados con queso cheddar gratinado, sour cream, guacamole y jalapeños (opcional)

★ PORK BELLY \$24.000

Cubos de chicharrón ahumados artesanales de la casa, curados y confitados servidos sobre una cama de papa casco, acompañados con chimichurri.

★ CHICKEN BALLS \$27.000

5 Colombinas de pollo marinadas y confitadas, rellenas de queso doble crema y apanado Crispy, acompañadas de salsa BBQ.

HOT DOGS

★ RECARGADO \$33.000

Pan artesanal, Salchicha selecta de cerdo ahumada, tocineta ahumada de la casa, papas ripio, queso cheddar fundido, aros de cebolla crispy, mermelada de tocineta ahumada y salsa tártara de la casa.

MENÚ INFANTIL

★ CHICKEN TENDERS \$27.000

200grs de tenders de pechuga apanados, papas artesanales, salsa de la casa y ensalada (a petición del cliente).

HAMBURGUESAS

★ CARGO SMASH \$35.500

Pan artesanal, Carne de 150gr Smash, Queso cheddar y Mozzarella, Tocineta ahumada crujiente, aros de cebolla crispy, vegetales y salsa tártara de la casa.

★ DOBLE CARGA \$47.000

Pan artesanal, Doble carne de 150gr Smash, doble Queso cheddar y Mozzarella, Mermelada de tocineta ahumada, Cebolla Caramelizada, pepinillos agridulces y salsa tártara de la casa (opcional vegetales).

★ CARGO BBQ \$42.000

Pan artesanal, Carne de 150gr Smash, Queso cheddar y Mozzarella, pulled pork de cerdo ahumado, confitado y bañado en nuestra BBQ Beer, ensalada Coleslaw y salsa tártara de la casa.

★ CARGA ARGENTINA \$44.000

Pan artesanal, Carne de 150gr Smash, queso cheddar y mozzarella, punta gorda a la parrilla bañada en chimichurri argentino, aros de cebolla crispy, vegetales y salsa tártara de la casa.

★ CARGO CRISPY \$28.000

Pan artesanal, churrasco de pollo apanado crispy, queso cheddar y mozzarella, pepinillos agridulces, ensalada coleslaw y salsa tártara de la casa.

DESGRANADOS

★ DE LA COSTA \$46.000

Cama de maíz salteado, Lomo de res y pechuga en cubos salteados con cebolla caramelizada y chorizo artesanal, queso mozzarella fundido, papas ripio, lechuga en julianas, bañado en salsa tártara de la casa y coronado con tocineta ahumada crujiente.

CARNES

★ PUNTA DE ANCA \$46.000

C300gr de corte de res, parrillado al termino, bañado en salsa chimichurri de la casa y vegetales.

★ CHURRASCO DE CHATA \$44.000

300gr de corte selecto de res en mariposa, parrillado al termino y vegetales.

★ BABY BEEF \$48.000

300gr de Corte especial magro y selecto de res, parrillado al termino y vegetales

★ PECHUGA GRATINADA \$36.000

300gr de Corte especial de pechuga apanada, con queso mozzarella y coronado con mermelada de tocineta ahumada artesanal y vegetales.

★ PUNTA DE CERDO AL GRILL \$39.000

300gr de Corte jugoso a la parrilla, acompañado de nuestra salsa BBQ y vegetales.

ESPECIALES DE LA CASA

★ TOMAHAWK DE CERDO \$60.000

600gr de Corte especial confitado y parrillado, bañado en nuestra salsa BBQ y vegetales.

★ COSTILLAS BRISKET \$50.000

320 gr de Costillas de cerdo carnudas y ahumadas, laqueadas con nuestra salsa BBQ y vegetales.

MENÚ SIGNATURE

★ Blue Smoke ★

PAN BRIOCHE, CARNE TIPO SMASH, QUESO CHEDDAR, BRISKET, SALSA DE QUESO AZUL, SALSA TÁRTARA, SALSA BBQ, MERMELEDA DE TOCINETA, VERDURAS FRESCAS Y PAPAS ARTESANALES: FRANCESA O CASCO.

\$43.000

★ Master Smash ★

PAN BRIOCHE, DOBLE CARNE TIPO SMASH, DOBLE QUESO CHEDDAR, SALSA TÁRTARA, SALSA BBQ, TOCINETA AHUMADA, CEBOLLA CARAMELIZADA, PEPINILLOS Y PAPAS ARTESANALES: FRANCESA O CASCO.

\$40.000

(PUEDES ELEGIR DE ACOMPAÑANTE, PAPAS A LA FRANCESA O PAPAS CASCO ARTESANALES)



SIGNATURE

MENÚ

MUCHO PESO EN SABOR



DESAYUNOS

7:30AM - 11:00AM

★ HUEVOS AL GUSTO \$15.000

Acompañados de pan artesanal o arepa de maíz, mermelada y café. Elije entre revueltos, pericos o fritos.

★ CRIOLLO \$21.000

Huevos pericos, chorizo artesanal ahumado, queso costeño asado, arepa de maíz y café.

★ AMERICANO \$21.000

Huevos revueltos, tocineta ahumada de la casa, aguacate, pan artesanal y café.

★ CALENTADO CARGO \$22.000

Calentado de arroz reposado, bondiola de cerdo ahumada, huevo y hogao criollo, acompañado de patacón.

★ SANDWICH GOURMET \$16.000

Pan artesanal, tocineta ahumada de la casa, queso mozzarella, lechuga, tomate y salsa tártara de la casa.

★ EGG MUFFIN \$21.000

Receta tradicional de sándwich inglés con pan artesanal, carne de 80gr smash, huevos al gusto y salsa tártara de la casa.

ALMUERZOS EJECUTIVOS

11:30AM - 3:00PM

★ INCLUYE BEBIDA Y CAFÉ \$25.000

BEBIDAS CALIENTES

★ EXPRESSO 4OZ \$4.500

★ CAPUCCINO TRADICIONAL 8OZ \$8.500

★ TINTO 4OZ \$4.000

★ CAFÉ CON LECHE 8OZ \$7.000

CERVEZAS

★ CARGO DE LA CASA \$16.000

★ ARTESANAL INVITADA \$16.000

BEBIDAS

★ AGUA MANANTIAL 300ml \$5.000

★ AGUA MANANTIAL CON GAS 300ml \$5.000

★ COCA COLA 400ml \$7.500

★ COCA COLA ZERO 400ml \$7.500

★ FUZE TEA \$5.000

★ QUATRO 400ml \$5.500

★ JUGO CAJA \$3.500

★ KOLA ROMÁN 400ml \$5.500

★ SODA SCHWEPES 10oz \$4.500

★ SPRITE 400ml \$5.500

★ AGUA TONICA 400ml \$5.500

★ SODA BRETAÑA \$5.000

★ JUGO DE NARANJA NATURAL \$6.000

★ MILO \$9.000

★ CARGO EXPRESSO ORANGE \$9.000

ESCANEANUESTRO
CÓDIGO QR Y
DESCUBRE
MÁS SOBRE
NOSOTROS

SCAN

