

# EL EFECTO

BARBACOA

MENÚ



# BIENVENIDOS

**¡Entra en un mundo de sabores mágicos y sensaciones inigualables. Nuestro restaurante es un paraíso para los amantes de la barbacoa y las carnes con cortes exclusivos!**

Bienvenidos a un rincón donde el arte del asado se convierte en una auténtica experiencia sensorial. Nuestro restaurante de barbacoa y carnes con cortes exclusivos te invita a vivir una travesía culinaria única en su clase.

Ubicado en uno de los lugares más privilegiados de la ciudad, nuestras instalaciones te envolverán con su encanto y calidez, creando el ambiente perfecto para descubrir la magia.

# ENTRADAS

## CROQUETAS DE MOZZARELLA

\$ 22.000

Bocados de mozzarella empanizados, rellenos con chorizo ahumado de la casa en reducción de vino tinto, acompañado de la salsa El Efecto.

## NACHOS BARBACOA

\$ 25.000

Déjate deleitar de nuestros nachos con pulled pork y tocineta, pico de gallo, guacamole y queso mozzarella.

## TAQUITOS DE BARBACOA AMERICANOS

\$ 28.000

- Tres taquitos de Pulled Pork, cebolla en escabeche, salsa BBQ de la casa, queso de búfala, limón y cilantro.
- Sorprendete con tres taquitos de delicioso Brisket en cocción lenta durante 14 horas, con frijol texano, pico de gallo y limón. Acompañados con salsa macha.
- Tres jugosos taquitos de carne asada Brangus, con queso mozzarella de búfalo, chimichurri, tomates cherry ahumados, cebolla y limón.

## CROQUETAS DE ORELLANA Veggie

\$ 18.000

Apanadas con nuez del Brasil, queso parmesano, orégano y perejil, acompañadas con salsa El Efecto y salsa griega.

## CEVICHE DE CHICHARRÓN AHUMADO

\$ 28.000

No te puedes perder de esta deliciosa combinación de chicharrón ahumado, cebolla, tomate, cilantro, limón, miel de plátano maduro, mango, maíz tierno, acompañado con chips de plátano.



# AHUMADOS BARBACOA

Nuestros productos de la sesión "Ahumados Barbacoa" cuentan con un proceso de ahumados específicos según tiempos y maderas seleccionadas para brindar la mejor experiencia, por lo tanto se cuenta con una cantidad limitada diaria por cuestiones propias de preparación. (Hasta agotar existencias).

**GUARNICIÓN:** Elige entre Frijol Texano o Mac and Cheese.

**ENSALADA:** Ensalada Coleslaw.

(Repollo, zanahoria finamente picada, salsa de la casa, cebolla y vinagre blanco).

## BRISKET

\$ 56.000

Corte de res de 350 gramos ahumado durante **14 horas** en leñas seleccionadas. Acompañado con pan brioche, guarnición (Frijol Texano o Mac and Cheese) y ensalada coleslaw.

# COSTILLA SAN LUIS

\$ 98.000  
950 gr. Aprox.

\$ 55.000  
460 gr. Aprox.

Costilla de Cerdo Premium bañadas en salsa barbacoa, ahumadas con madera seleccionadas que resaltan sus notas aromáticas. Acompañadas con pan brioche, frijol texano o Mac and Cheese y ensalada coleslaw.

# POLLO AHUMADO

Pollo Entero

\$ 65.000

Medio Pollo

\$ 32.000

Pollo a la barbacoa, ahumado durante 5 horas en leñas seleccionadas, marinado con mojo de la casa y finas hierbas. Acompañado con chips de plátano o \*papa nativa y ensalada coleslaw. Disfruta de su sabor.

# CHORIZOS DE BÚFALO

\$ 24.000

Plato de chorizos de búfalo acompañado de \*papa nativa o chips de plátano, arepa gratinada, limón y guacamole.

# BANDEJA DE BARBACOA

4 Personas Aprox.

\$ 230.000

1400 gr Aprox.

2 Personas Aprox.

\$ 130.000

700 gr Aprox.

Bandeja de Brisket, costilla San Luis, pollo, Pulled Pork, chorizo con frijol texano, Mac and Cheese, \*papa nativas en chips, ensalada coleslaw, pepinillos agridulces y cebolla en escabeche.

# COMBOS

## COMBO SAN LUIS

Costilla San Luis, Brisket y Pulled Pork para dos personas, con pan brioche, frijol texano o Mac and Cheese, cebolla en escabeche, ensalada y galleta.

\$ 145.000

## COMBO BRISKET

Brisket, chorizo y costilla para dos personas, con pan brioche, frijol texano o Mac and Cheese, cebolla en escabeche, ensalada y galleta.

\$ 145.000

## COMBO PERSONAL

Brisket, costilla San Luis y Pulled Pork, con pan brioche, frijol texano o Mac and Cheese, cebolla en escabeche, ensalada y galleta.

\$ 65.000

# AL CARBÓN

## CHICHARRÓN 350 gr

\$ 55.000

Chicharrón de cerdo carnudo ahumado y asado a las brasas acompañado con \*papa nativa, arepa gratinada, guacamole y ensalada fresca de la casa.

\*Papa Nativa: Producto sujeto a temporada, en su defecto se utilizará papa ahumada con guacamole y queso parmesano.

# ASADOS A LAS BRASAS

Todos nuestros cortes son estrictamente seleccionados y asados a las brasas para brindar la mejor calidad. Las carnes son de las mejores razas, provenientes de nuestras ganaderías, garantizando una experiencia única en sabor.

**TÉRMINOS A ELEGIR:** Blue, Medio, Tres Cuartos, Bien Asada.

**GUARNICIÓN:** Chips de \*papa nativa o chips de plátano, con chimichurri, guacamole, salsa Efecto y arepa gratinada.

**ENSALADA:** Ensalada fresca.

(Lechuga, mango picado, tomates cherrys, semillas de girasol, cebolla, pepino, aceite de oliva y perejil).

Ganadería Premium  
**WAGYU**

Raza de origen japonés, con certificado Wagyu, que se caracteriza por mayor marmóreo, jugosidad, sabor y ternura, considerada como la mejor carne del mundo.

T-BONE

**T-BONE**

500 gr.

Corte seleccionado Wagyu asado a las brasas con chips de \*papa nativa o chips de plátano, con chimichurri, guacamole, salsa Efecto, arepa gratinada y ensalada fresca.

**\$ 190.000**

\*Papa Nativa: Producto sujeto a temporada, en su defecto se utilizará papa ahumada con guacamole y queso parmesano.

# Ganadería **BRANGUS**

Cortes seleccionados asados a las brasas,  
acompañados de guarnición y ensalada.

<b>TOMAHAWK</b> (900/950 gr)	\$ 135.000
<b>RIB EYE</b> (350 gr)	\$ 62.000
<b>NEW YORK</b> (350 gr)	\$ 60.000
<b>PUNTA DE ANCA</b> (350 gr)	\$ 65.000
<b>CHURRASCO</b> (350 gr)	\$ 60.000
<b>TIRA DE BRANGUS</b> (450 gr)	\$ 62.000



## **SALMÓN** 250 gr.

Salmón a las brasas bañado en salsa de quesos y granos ancestrales sobre un nido de plátano verde con arepa gratinada y ensalada fresca.

\$ 63.000

# HAMBURGUESAS

Todas las hamburguesas vienen con papas en chips y salsa Efecto.

HAMBURGUESA

## WAGYU

\$ 46.000

Carne de res Wagyu (200 gr) asada a las brasas, con pan brioche de masa madre, queso Jack Americano, tocineta ahumada artesanal, anillos de cebolla en miel de agave, tomate deshidratado, lechuga, salsa de la casa, salsa de tomate y mostaza Heinz, acompañado de \*papas en chips y salsa El Efecto.

HAMBURGUESA

## EL EFECTO \$ 43.000

Brangus (150 gr) costilla San Luis (150 gr) asadas a las brasas, con pan brioche de masa madre, queso cheddar, salsa de la casa, salsa de tomate y mostaza Heinz, salsa BBQ con mezcal, tomate deshidratado, cebolla tosti y lechuga crespas, acompañado de \*papas en chips y salsa El Efecto.

HAMBURGUESA

## BRANGUS \$ 33.000

Carne res Brangus (150 gr.) asada a las brasas, con pan brioche de masa madre, queso cheddar, salsa El Efecto, salsa BBQ, salsa de tomate y mostaza Heinz, tocineta ahumada artesanal, pepinillos, cebolla caramelizada, tomate y lechuga crespas, acompañado de \*papas en chips y salsa El Efecto.

HAMBURGUESA

## VEGETARIANA \$ 32.000 veggie

(150 gr.) Creada a través de tres granos (lentejas, arvejas y garbanzos), con pan brioche de masa madre, croquetas de orellana, cebolla caramelizada, rúgula, tomate, tomate deshidratado, queso cheddar, queso Jack, BBQ, salsa de tomate Heinz, salsa El Efecto y salsa griega, acompañado de \*papas en chips y salsa El Efecto.

\*Papas en chips: Producto sujeto a temporada, en su defecto elige entre chips de papa tradicional o chips de plátano.



# PIZZAS



Disfruta de nuestras pizzetas de 28 cm de diámetro, elaboradas con técnicas e ingredientes seleccionados para brindar una experiencia única, usando masa madre, queso real mozzarella de búfala, salsa de tomate san marzano y productos frescos horneados creando sabores inolvidables.

## PIZZA EFECTO BARBACOA

\$ 38.000

Brisket y pollo ahumado, con champiñones, tomate cherry, rúgula, queso burrata de búfala y queso mozzarella con nuestra salsa artesanal BBQ Jack Daniel's.

## PIZZA PULLED PORK

\$ 38.000

Pulled Pork, con rodajas de piña oro miel fundidas en una reducción de Jack Daniel's Honey, tocineta artesanal ahumada, cebollas ocañeras, queso mozzarella y queso parmesano.

## PIZZA ROASTBEEF

\$ 38.000

Cortes de nuestro artesanal Roastbeef, con pimientos verdes parrillados, aceitunas negras, tomate cherry, rúgula, maíz, queso mozzarella, queso azul y queso parmesano.

## PIZZA TRES NEVADOS Veggie

\$ 36.000

Salsa Bianca, queso mozzarella, queso burrata, glaseado de parmesano con espinaca.

## PIZZA EFECTO SUPREMA

\$ 36.000

Tocineta artesanal ahumada, con setas, pimentón, cebolla, aceitunas, tomate, maíz tierno, aceite de oliva, queso azul y queso mozzarella.

# SÁNDWICHES AHUMADOS

## SÁNDWICH PULLED PORK

\$ 32.000

150 gr. de Bondiola de cerdo ahumada durante 8 horas, pan artesanal brioche, queso cheddar, salsa de la casa, salsa de ajo, pepinillos agridulces y ensalada coleslaw. Acompañado con chips de \*papa nativa.

## SÁNDWICH ROASTBEEF

\$ 32.000

150 gr. de Roastbeef, con pan artesanal, queso cheddar, queso americano, queso parmesano, tomate deshidratado, lechuga fresca, rúgula, salsa BBQ, salsa de ajo, tocineta artesanal (receta El Efecto). Acompañado con chips de \*papa nativa.

\*Papa nativa: Producto sujeto a temporada, en su defecto elige entre chips de papa tradicional o chips de plátano.

# MENÚ INFANTIL

**BASTONES  
DE POLLO APANADOS**  
(EN PANCO, AJONJOLÍ, COCO Y CEREAL)

\$ 25.000

Papa a la francesa (160 gr.)  
Galleta con helado.

**MINI  
HAMBURGUESA  
BRANGUS**

\$ 34.000

Chips de papitas nativas.  
Galleta con helado.

# POSTRES

- Brownie de Chocolate Ahumado con helado.
- Galleta con Chips de Chocolate y helado.
- Cheesecake (salsa de fruta de temporada).

\$ 16.000 c/u

# BEBIDAS

## SODAS

\$ 14.000

Frutos Verdes, Frutos Amarillos, Frutos Rojos, Cereza, Liche, Sandía, Tamarindo o Lulo con Cardamomo.

## JUGOS NATURALES

\$ 10.000

\$ 11.000

Mora, Guanábana, Mango, Lulo o Maracuyá.

(En Agua)

(En Leche)

## LIMONADAS

\$ 12.000

Natural, Cereza, Coco, Hierbabuena, Maracuyá, Mango Biche, Bugambilia, Limonada Negra o Arándanos.

Vino Tinto \$ 17.000

## BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO

\$ 5.000

AMERICANO

\$ 5.000

CAPUCHINO

\$ 7.000

## OTRAS BEBIDAS

GASEOSAS

\$ 7.500

BRETAÑA

\$ 7.000

AGUA HATSU

\$ 7.000

HATSU TEA

Rosa, Negro o Blanco

\$ 7.500

# TÓNICAS \$ 9.000

Mil976 Cero Calorías  
 Mil976 Indi  
 Mil976 Ocean  
 Mil976 Gínger Beer

Mil976 Pink  
 Mil976 Jengibre Limón  
 Mil976 Toronja

# MOCKTAIL \$ 17.000

## SHIRLEY TEMPLE

Granadina - Limón - Gínger Ale - Cereza.

# CERVEZAS

3 CORDILLERAS MESTIZA \$ 11.000  
 3 CORDILLERAS MULATA \$ 11.000  
 3 CORDILLERAS NEGRA \$ 11.000  
 3 CORDILLERAS ROSA \$ 11.000  
 CORONA \$ 13.000  
 HEINEKEN \$ 13.000  
 BITBURGER PREMIUM PILS \$ 21.000  
 BITBURGER 0.0 \$ 14.000  
 PAULANER DUNKEL \$ 26.000  
 LA CHOUFFE \$ 27.000

ERDINGER DUNKEL \$ 27.000  
 ERDINGER URWEISSE \$ 27.000  
 ERDINGER WEISSBIER \$ 27.000  
 ERDINGER PIKANTUS \$ 27.000  
 HOFBRÄU ORIGINAL \$ 27.000  
 INNIS AND GUNN \$ 29.000  
 IRON MAIDEN TROOPER \$ 29.600  
 IRON MAIDEN IPA \$ 29.000  
 IRON MAIDEN FEAR OF THE DARK \$ 29.000  
 AC/DC \$ 27.000

JARRA DE CERVEZA \$ 65.000

Envenenada con Shot de JÄGERMEISTER \$ 82.000

Envenenada con Shot de JOSE CUERVO \$ 81.000

# VINOS

## RESERVADOS

### CONCHA Y TORO (CHI)

Carmenere, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Sauvignon Blanc

### LAMBRUSCO - Bianco

### LAMBRUSCO - Rosato

### FRONTERA (CHI)

### FRONTERA - Chardonnay (CHI)

### ZONIN - Pinot Grigio (ITA)

### MARTÍN CÓDAX - Albariño (ESP)

### BARTON & GUESTIER - Beaujolais Gamay (FRA)

### VIÑAS DEL VERO - Gewurztraminer (ESP)

### BICICLETA CONO SUR - Pinot Noir (CHI)

### SANTA CAROLINA - Reserva Carmenere (CHI)

### PATA NEGRA - Tempranillo (ESP)

**BOTELLA**

\$ 65.000

**COPA**

\$ 18.000

\$ 65.000

\$ 65.000

\$ 95.000

\$ 95.000

\$ 95.000

\$ 155.000

\$ 119.000

\$ 110.000

\$ 95.000

\$ 95.000

\$ 120.000

## Sangrías \$ 120.000

### ROSADA

Vino Rosado - Vodka - Mix De Frutas - Extracto De Manzana Verde.

### TINTA

Vino Tinto - Vodka - Mix De Frutas - Granadina.

### BLANCA

Vino Blanco - Vodka - Cordial De Frutos Amarillos.



# CÓCTELES

## Autor

### EL EFECTO

Mezcal - Tequila - Miel De Agave - Limón - Extracción Flor De Jamaica - Sal De Flor De Jamaica y Pimienta Rosada.

\$ 36.000

### AURORA

Vodka Smirnoff - Extracción De Lulo Romero y Cardamomo - Soda.

\$ 28.000

### KRAKEN

Gin Gordon's - Extracción De Sandía y Mix De Pimientas Menta - Tónica.

\$ 30.000

### ATARDECER VIOLETA

Tequila Jose Cuervo - Licor De Lavanda - Limón.

\$ 30.000

### CREPÚSCULO

Mezcal - Licor De Chile y Arándanos - Miel De Agave - Limón.

\$ 35.000

### ANOCHECER

Red Label - Singlenton - Jengibre - Limón - Bitter Clásico.

\$ 33.000

### ALMAS DE HUMO

Mezcla - Whisky - Miel De Agave.

\$ 35.000

### CREMA DE ROBLE

Whisky - Ron - Crema De Cacao - Crema De Leche.

\$ 30.000

### EL ARRIERO

Aguardiente Amarillo- Frutos Amarillos - Limón- Tónica

\$ 28.000

### DEER MULE

Jogger - Sirope de Jengibre

\$ 32.000



# Clásicos

## GIN & TONIC

Gin Gordon's - Tónica.

\$ 29.000

## GIN & TONIC PINK

Gin Gordon's Pink - Tónica.

\$ 30.000

## MARGARITA

Tequila Jose Cuervo - Triple Sec - Limón.

\$ 28.000

## MOSCOW MULE

Vodka Smirnoff N°21 - Limón - Ginger Beer.

\$ 30.000

## DRY MARTINI

Gin Gordon's - Vermouth Extra Dry - Aceituna.

\$ 31.000

## BLOODY MARY

Vodka - Pimientas - Limón.

\$ 30.000

## MOJITO

Ron Blanco - Limón - Soda - Hierba Buena.

\$ 28.000

## NEGRONI

Campari - Vermouth Rosso - Gin.

\$ 33.000

## PALOMA

Tequila - Tónica De Toronja.

\$ 32.000

## WHISKY SOUR

Whisky Red Label - Limón - Simple.

\$ 29.000

# LICORES

## Whisky

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
<b>Whisky Americano</b>			
JACK DANIEL'S	\$ 245.000		\$ 25.000
<b>Whisky Blended</b>			
BLACK LABEL	\$ 248.000	\$ 135.000	
RED LABEL	\$ 120.000	\$ 77.000	\$ 15.000
BUCHANAN'S MASTER	\$ 330.000		
BUCHANAN'S TWO SOULS	\$ 334.000		\$ 34.000
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$ 270.000	\$ 145.000	\$ 26.000
OLD PARR	\$ 250.000	\$ 159.000	\$ 26.000
<b>Whisky Single Malt</b>			
THE SINGLETON	\$ 280.000		\$ 28.000

## Tequila

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
DON JULIO 70 AÑEJO	\$ 590.000		
DON JULIO AÑEJO	\$ 500.000		
DON JULIO REPOSADO	\$ 435.000		\$ 43.000
DON JULIO BLANCO	\$ 390.000		
MAESTRO DOBEL	\$ 495.000		
1800 CRISTALINO AÑEJO	\$ 500.000		
1800 AÑEJO	\$ 420.000		
1800 REPOSADO	\$ 380.000		\$ 38.000
1800 SILVER	\$ 350.000		
JOSE CUERVO	\$ 160.000	\$ 89.000	\$ 16.000



# Mezcal

400 CONEJOS

**BOTELLA**

\$ 400.000

**MEDIA**

**TRAGO**

\$ 34.000

# Gin

TANQUERAY N° TEN GIN

**BOTELLA**

\$ 400.000

**MEDIA**

**TRAGO**

\$ 39.000

TANQUERAY LONDON DRY

\$ 239.000

\$ 140.000

\$ 23.000

HENDRICKS

\$ 400.000

\$ 39.000

GORDON'S

\$ 140.000

\$ 15.000

GORDON'S PINK

\$ 170.000

\$ 16.000

# Vodka

SMIRNOFF N°21

**BOTELLA**

\$ 150.000

**MEDIA**

\$ 85.000

**TRAGO**

\$ 16.000

SMIRNOFF X1 LULO

\$ 95.000

\$ 10.000

# Especiales

JÄGERMEISTER

**BOTELLA**

\$ 190.000

**MEDIA**

**TRAGO**

\$ 17.000

BAILEYS

\$ 138.000

\$ 80.000

\$ 13.000

# Ron

CARTA DE ORO 8 AÑOS

**BOTELLA**

\$ 175.000

**MEDIA**

\$ 95.000

**TRAGO**

JUAN DE LA CRUZ 5 AÑOS

\$ 110.000

\$ 65.000

\$ 14.000

# Aguardiente

AMARILLO DE MANZANARES

**BOTELLA**

\$ 98.000

**MEDIA**

\$ 65.000

**TRAGO**

\$ 10.000



# EXPERIMENTA EL EFECTO



**El Efecto Barbacoa**



**301 264 32 71**



**Carrera 23 # 71-13**

Milón, al frente del Botallón.