

EL
BRUNCH
SABE MEJOR CUANDO
TIENE **EL EFECTO**

TODOS LOS DÍAS DE 8:00A.M. A 11:00A.M.



EL EFECTO

BARBACOA

menú
menú
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.

FLATS BREADS

Una mezcla irresistible de sabores dulces, salados y ahumados, sobre pan plano tostado al punto. El mejor sabor ahumado, como solo El Efecto Barbacoa lo sabe hacer.

Flat bread **SERRANO** \$38.000

Flat bread **PEPPERONI** \$38.000

Flat bread **SWEET CHESSE** \$39.000

BEBIDAS

JIRAFA DE MARGARITAS Don Julio \$275.000 José Cuervo \$160.000

Perfecta para compartir. Una torre refrescante con el equilibrio ideal entre dulzor y acidez. Rinde aproximadamente para 6 margaritas.

CARAJILLO
\$26.000

Expreso doble con un toque de Licor 43, licor español especiado y dulce. que equilibra perfectamente la intensidad del café.

AFOGATO
\$26.000

Expreso, licor de cacao y helado de vainilla. Clásico, cremoso y lleno de sabor.

SORVET
\$33.000

Ice wine Barón de Valls, frutos rojos y paleta de sangría tinta. Refrescante y frutal.

FLOTADOR DE CERVEZA
\$41.000

Michelada con Nutella y maní, helado de vainilla y cerveza oscura a elección. Sugerimos una oscura como Erdinger Dunkel o Pikantus para realzar los contrastes.



***PRODUCTOS DISPONIBLES DE 3:00P.M. A 6:00P.M.**

ENTRADAS

CROQUETAS DE MOZZARELLA

\$ 28.000

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

NACHOS BARBACOA

\$36.000

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

TAQUITOS DE BARBACOA AMERICANOS

\$ 38.000

- 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 chimichurri, tomates cherry ahumados, cebolla y limón.

\$ 34.000

CROQUETAS DE ORELLANA Veggie

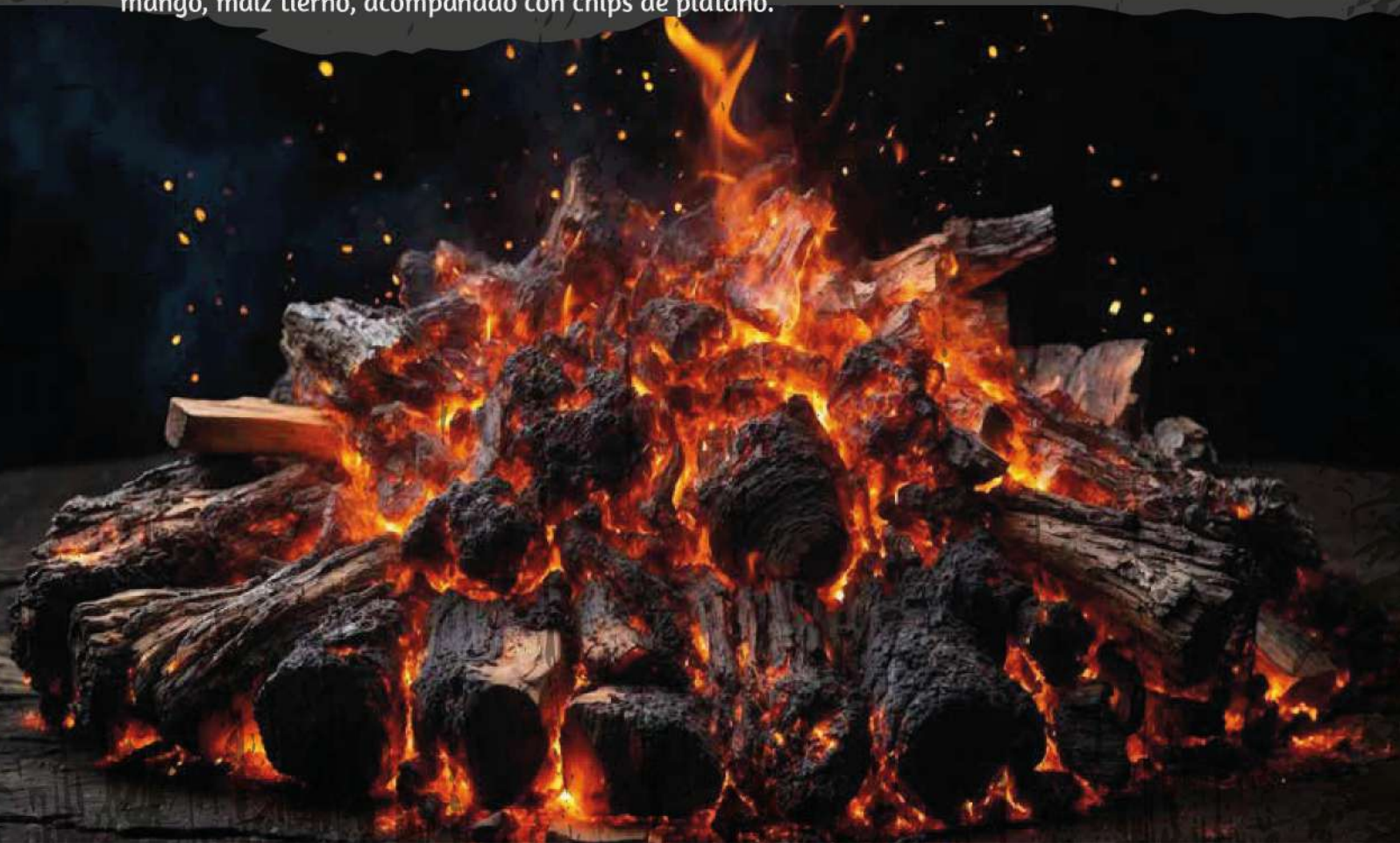
\$27.000

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

CEVICHE DE CHICHARRÓN AHUMADO

\$ 41.000

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

\$ 82.000

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.

MORRILLO

\$ 63.000

Corte de res de 350 gramos ahumado durante 4h, glaseado sobre una salsa de vino y panela. Sobre una cama de puré de papa criolla cremosa acompañado de ensalada fresca.

COSTILLA SAN LUIS

\$ 73.000

460 gr. Aprox.

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

POLLO AHUMADO

Medio Pollo

\$ 40.000

Medio Pollo (2 perniles completos) a la barbacoa, ahumado durante 5 horas en leñas seleccionadas, marinado con mojo de la casa y finas hierbas. Acompañado de pan brioche y ensalada coleslaw. Disfruta de su sabor.

CHORIZOS DE LA CASA

\$ 36.000

Plato de chorizos de cerdo artesanal acompañado de *papa con guacamole, arepa gratinada, ensalada fresca.

BANDEJA DE BARBACOA

4 Personas Aprox.

\$ 340.000

1400 gr Aprox.

2 Personas Aprox.

\$ 179.000

700 gr Aprox.

Bandeja de Brisket, costilla San Luis, pollo, Pulled Pork, chorizo con frijol texano, Mac and Cheese, *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.

\$ 170.000

COMBO BRISKET

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

\$ 170.000

COMBO PERSONAL

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

\$ 89.500

AL CARBÓN

CHICHARRÓN

350 gr

\$ 65.000

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

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: *Papa con guacamole, arepa gratinada y ensalada fresca.

ENSALADA: Ensalada fresca.

(Lechuga crespa, pepino, zucchini, tomate cherry, vinagreta de maracuyá, salsa macha, queso parmesano y mix de frutos secos).

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
T-BONE

T-BONE

500 gr.

Corte seleccionado Wagyu asado a las brasas con papa con guacamole, ensalada fresca y arepa gratinada.

\$ 200.000

**Papa rústica: 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.

TOMAHAWK Angus

Un corte imponente de 900–950 g, con marmoleo perfecto y maduración que potencia su sabor y suavidad. Acompañado de ensalada fresca.

\$ 210.000

COWBOY (400/500 gr)

\$ 110.000

RIB EYE (350 gr)

\$ 75.000

NEW YORK (350 gr)

\$ 75.000

PUNTA DE ANCA (350 gr)

\$ 75.000

CHURRASCO (350 gr)

\$ 75.000



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.

\$ 75.000

HAMBURGUESAS

Todas las hamburguesas vienen con
papa rústica en cascós.

HAMBURGUESA

WAGYU

\$ 50.000

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 *papa rústica en cascós y salsa El Efecto.

HAMBURGUESA

EL EFECTO

\$ 48.000

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 fresca, acompañado de *papa rústica en cascós y salsa El Efecto.

HAMBURGUESA

BRANGUS

\$ 42.000

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 fresca, acompañado de *papa rústica en cascós y salsa El Efecto.

HAMBURGUESA

VEGETARIANA



\$ 38.000

(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 *papa rústica en cascós y salsa El Efecto.

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

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

\$ 55.000

+ Queso burrata de búfala \$ 67.000

PIZZA PULLED PORK

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.

\$ 55.000

PIZZA ROASTBEEF

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

\$ 55.000

PIZZA TRES NEVADOS

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

\$ 55.000

PIZZA EFECTO SUPREMA

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

\$ 55.000

+ Queso burrata de búfala \$ 67.000

**Nuestras pizzas tienen el Efecto de adaptarse a ti: pídelas sin proteína y se transforman en una opción vegetariana, igual de deliciosa.*

SÁNDWICHES AHUMADOS

Todos los sándwiches vienen con papa rústica en cascós.

SÁNDWICH PULLED PORK

\$ 44.000

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 papa rústica en casco.

SÁNDWICH ROASTBEEF

\$ 44.000

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 papa rústica en casco.

*Papa rústica en cascós: 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)

\$ 32.000

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

MINI HAMBURGUESA BRANGUS

\$ 38.000

Papitas rústicas en cascós
Galleta con helado.

POSTRES

- Brownie de Chocolate Ahumado con helado. \$ 18.500
- Cheesecake (salsa de fruta de temporada). \$ 18.500
- Pizza dulce (sweet chesse). chocolate blanco \$ 35.000
- Afogato \$ 21.000
- Flotador de cerveza \$ 37.000

BEBIDAS

SODAS

\$ 19.000

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

JUGOS NATURALES

\$ 14.000

\$ 16.000

Mora, Guanábana, Mango, Lulo o Maracuyá.

(En Agua)

(En Leche)

LIMONADA NATURAL

\$ 15.000

OTRAS LIMONADAS

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

\$ 18.000

Vino Tinto \$ 21.000

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$ 6.500

CAPUCHINO \$ 9.000

CHOCOLATE \$ 10.000

AMERICANO \$ 6.000

LATTE \$ 11.500

MILO \$ 11.000

AFOGATO \$ 26.000

CARAJILLO (LICOR 43) \$ 26.000

OTRAS BEBIDAS

GASEOSAS

\$ 10.000

BRETAÑA

\$ 9.000

AGUA HATSU

\$ 9.000

HATSU TEA

Rosa, Negro o Blanco

\$ 10.000

TÓNICAS

\$ 13.000

Mil976 Cero Calorías

Mil976 Indi

Mil976 Ocean

Mil976 Ginger Beer

Mil976 Pink

Mil976 Jengibre Limón

Mil976 Toronja

MOCKTAIL

\$ 19.000

SHIRLEY TEMPLE

Granadina - Limón - Ginger Ale - Cereza.

CERVEZAS

3 CORDILLERAS MESTIZA

\$ 12.500

3 CORDILLERAS MULATA

\$ 12.500

3 CORDILLERAS NEGRA

\$ 12.500

3 CORDILLERAS ROSA

\$ 12.500

CORONA

\$ 14.000

BENEDICTINER

\$ 27.000

BITBURGER PREMIUM PILS

\$ 23.000

BITBURGER 0.0

\$ 16.000

PAULANER DUNKEL

\$ 28.000

LA CHOUFFE

\$ 29.000

FLENSBURGUER PILSENER

\$ 28.000

FLENSBURGUER WEIZEN

\$ 28.000

FLENSBURGUER DUNKEL

\$ 28.000

ERDINGER DUNKEL

\$ 31.300

ERDINGER URWEISSE

\$ 31.300

ERDINGER WEISSBIER

\$ 31.300

ERDINGER PIKANTUS

\$ 31.500

HOFBRÄU ORIGINAL

\$ 31.500

INNIS AND GUNN

\$ 33.000

IRON MAIDEN TROOPER

\$ 33.000

IRON MAIDEN IPA

\$ 33.000

IRON MAIDEN FEAR OF THE DARK

\$ 33.000

AC/DC

\$ 31.500

VINOS

CONCHA Y TORO (CHI)

Carmenere, Cabernet Sauvignon, Merlot,
Malbec, Sauvignon Blanc

LAMBRUSCO - Bianco

LAMBRUSCO - Rosato

\$ 67.000

\$ 67.000

\$ 67.000

FRA 🇫🇷

PICOLO (200 ML)

VINO ESPUMOSO JP CHENET ICE BLANCO

VINO ESPUMOSO JP CHENET FASHION CLASIS

VINO ESPUMOSO JP CHENET ROSADO

VINO ESPUMOSO JP CHENET SPARKING ROSE

\$ 36.000

\$ 40.000

\$ 36.000

CHI 🇨🇱

VINO LIVANA ROSE

\$ 31.000

PIBAS (375 ML)

CHI 🇨🇱

SANTA HELENA CABERNET SAUVIGNON

SANTA CAROLINA SAUVIGNON BLANC

LIVANA CARMENERE

\$ 44.000

\$ 48.000

\$ 56.000

SANTA CAROLINA CARMENERE

SANTA CAROLINA MERLOT

\$ 105.000 BOTELLA

\$ 124.000 BOTELLA

TARAPACÁ CABERNET SAUVIGNON RESERVA

\$ 125.000 BOTELLA

CASTILLO DE MOLINA PINOT NOIR

\$ 152.000 BOTELLA

ARG 🇦🇷

TRAPICHE MALBEC RESERVA

\$ 115.000 BOTELLA

AUS 🇦🇺

YELLOW TAIL SHIRAZ

YELLOW TAIL CHARDONNAY

\$ 115.000 BOTELLA

\$ 101.900 BOTELLA

Sangrías

\$ 135.000

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.

\$ 44.000

EXPRESSO MARTINI

\$ 38.000

KRAKEN

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

\$ 38.000

ATARDECER VIOLETA

Tequila Jose Cuervo - Licor De Lavanda - Limón.

\$ 38.000

CREPÚSCULO

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

\$ 42.000

ANOCHECER

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

\$ 40.000

ALMAS DE HUMO

Mezcla - Whisky - Miel De Agave.

\$ 42.000

CREMA DE ROBLE

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

\$ 37.000

EL ARRIERO

Aguardiente Amarillo- Frutos Amarillos - Limón- Tónica

\$ 35.000

DEER MULE

Jagger - Sirope de Jengibre

\$ 35.000

Clásicos

GIN & TONIC

Gin Gordon's - Tónica.

\$ 28.000

GIN & TONIC PINK

Gin Gordon's Pink - Tónica.

\$ 39.000

MARGARITA

Tequila Jose Cuervo - Triple Sec - Limón.

\$ 39.000

MOSCOW MULE

Vodka Smirnoff N°21 - Limón - Ginger Beer.

\$ 38.000

DRY MARTINI

Gin Gordon's - Vermouth Extra Dry - Aceituna.

\$ 38.000

MOJITO

Ron Blanco - Limón - Soda - Hierba Buena.

\$ 34.000

NEGRONI

Campari - Vermouth Rosso - Gin.

\$ 40.000

LICORES

Whisky

Whisky Americano

JACK DANIEL'S

BOTELLA

\$ 250.000

MEDIA

TRAGO

\$ 25.000

Whisky Blended

BLACK LABEL

BOTELLA

\$ 253.000

MEDIA

\$ 138.000

TRAGO

RED LABEL

\$ 125.000

\$ 80.000

\$ 15.000

BUCHANAN'S MASTER

\$ 335.000

BUCHANAN'S TWO SOULS

\$ 339.000

\$ 34.000

BUCHANAN'S 12 AÑOS

\$ 275.000

\$ 148.000

\$ 26.000

OLD PARR

\$ 255.000

\$ 162.000

\$ 26.000

Whisky Single Malt

THE SINGLETON

BOTELLA

\$ 285.000

MEDIA

TRAGO

\$ 28.000

Tequila

DON JULIO 70 AÑEJO

BOTELLA

\$ 595.000

MEDIA

TRAGO

DON JULIO AÑEJO

\$ 505.000

DON JULIO REPOSADO

\$ 440.000

\$ 43.000

DON JULIO BLANCO

\$ 395.000

MAESTRO DOBEL

\$ 500.000

1800 CRISTALINO AÑEJO

\$ 505.000

1800 AÑEJO

\$ 425.000

1800 REPOSADO

\$ 385.000

\$ 38.000

1800 SILVER

\$ 355.000

JOSE CUERVO

\$ 165.000

\$ 92.000

\$ 16.000

Mezcal

400 CONEJOS

BOTELLA

\$ 395.000

MEDIA

TRAGO

\$ 34.000

Gin

TANQUERAY N° TEN GIN

BOTELLA

\$ 395.000

MEDIA

TRAGO

\$ 39.000

TANQUERAY LONDON DRY

\$ 244.000

\$ 143.000

\$ 23.000

HENDRICKS

\$ 395.000

\$ 39.000

GORDON'S

\$ 145.000

\$ 15.000

GORDON'S PINK

\$ 175.000

\$ 16.000

Vodka

SMIRNOFF N°21

BOTELLA

\$ 155.000

MEDIA

\$ 88.000

TRAGO

\$ 16.000

Especiales

JÄGERMEISTER

BOTELLA

\$ 195.000

MEDIA

TRAGO

\$ 17.000

BAILEYS

\$ 143.000

\$ 83.000

\$ 13.000

Ron

CARTA DE ORO 8 AÑOS

BOTELLA

\$ 185.000

MEDIA

\$ 101.000

TRAGO

\$ 20.000

JUAN DE LA CRUZ 5 AÑOS

\$ 115.000

\$ 73.000

\$ 15.000

Aguardiente

AMARILLO DE MANZANARES

BOTELLA

\$ 120.000

MEDIA

\$ 75.000

TRAGO

\$ 12.000



EXPERIMENTA EL EFECTO



El Efecto Barbacoa

 **315 0551789**

PROPINA VOLUNTARIA DEL 10%

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina equivalente al 10% del valor total de la cuenta, la cual puede ser aceptada, rechazada o modificada por usted, de acuerdo con su valoración del servicio recibido.

Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si desea que dicho valor sea incluido o no en la factura, o señale el monto que desea otorgar como propina.

En este establecimiento, los dineros recolectados por concepto de propina se destinan a todo el personal involucrado en la cadena de prestación del servicio.

¡Muchas gracias por su compra!



Carrera 23 # 71-13

Milón, al frente del Batallón.