

## HORARIOS:

Martes y Miércoles	16H00 a 22h30
Jueves	16H00 a 24H00
Viernes y Sábado	12H45 a 24h00

## PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

### Yucas Origen **\$7,50**

Yuca, salsa de queso azul, reducción de balsámico y rúcula.

### Nachos Origen **\$12,50**

Tortillas de maíz, lomo, cebolla, pimienta, tocino, maíz amarillo, guacamole y crema agria.

### Nachos Veggie Veggie **\$11,50**

Tortillas de maíz, pulled mushrooms, coleslaw, guacamole, y crema agria.

### Tataki de Pesca del Día **\$11,60**

Nuestro pez del día, pepino, aguacate, ajonjolí, pepa de zambo, fideos de arroz y salsa de ponzu.

### Origen Cheese Stik **\$8,50**

Dedos de queso cheddar y mozzarella a nuestro estilo, empanados en harina de maíz, tomates cherry, aceitunas y hojas de albahaca, salsa pomodoro de la casa.

## PAPAS AL ESTILO ORIGEN

### Del Parque **\$8,50**

Salsa de queso azul, tomates cherry, balsámico y rúcula.

### Confort **\$11,80**

Camarón, salsa de queso azul, kale, aguacate, reducción de balsámico.

### Kilauea **\$10,80**

Pollo a la plancha, salsa de queso azul, tocino, piña, aguacate, tomate y mayonesa de Sriracha.

### 911 **\$11,80**

Lomo salteado, tocino crocante, maíz amarillo, queso mozzarella, queso cheddar, guacamole y crema agria.



## ENSALADAS

### Ensalada de la Huerta **\$6,00**

Lechuga, tomate cherry, albahaca, maíz amarillo, pepa de zambo, zanahoria, pepino, rábano, aceite de oliva y vinagre balsámico.

### César al estilo Origen

Lechuga, parmesano, croutons, tomate cherry, pollo o camarón y aderezo de la casa.

 Camarón	<b>\$10,50</b>
 Pollo	<b>\$9,50</b>

## PANINIS

### Panini de queso y jamón

\$6,45

Pan español, mozzarella y jamón de pierna.

### Panini Origen

\$6,45

Pan español, mozzarella, tomate, albahaca, kale a la parrilla y aceite de oliva.

### Panini Pizza

\$6,75

Pan español, mozzarella, peperoni y salsa pomodoro.

## SÁNDUCHES

### French Dip

\$9,50

Pan español o pan de la casa, res a cocción lenta, tocino, cebolla caramelizada, queso azul, lechuga y tomate.

### Club Sandwich

\$8,85

Pan de molde, pollo desmenuzado, lechuga, tomate, jamón de pierna, tocino, cheddar, mayonesa y mostaza.

### El Guapo

\$10,60

Pan español o pan de la casa, res a cocción lenta, jamón de pierna, chorizo crocante, guacamole, queso cheddar, mayonesa de cilantro, cebolla roja, lechuga, tomate y pepinillos agridulces de la casa.

### Bombay Chicken

\$9,30

Pan español o de la casa, pollo crispy, mayonesa de siracha, chutney de mango, pepino y aguacate.

### Pulled Mushroom

\$9,85

Pan español o de la casa, hongos deshidratados y frescos, salsa bbq, coleslaw, queso cheddar, pepinillos agridulces.

### Parmesano de la Nona

\$9,50

Pollo Crispy, baguette o pan de la casa, salsa pomodoro, queso mozzarella, queso parmesano y hojas de albahaca.

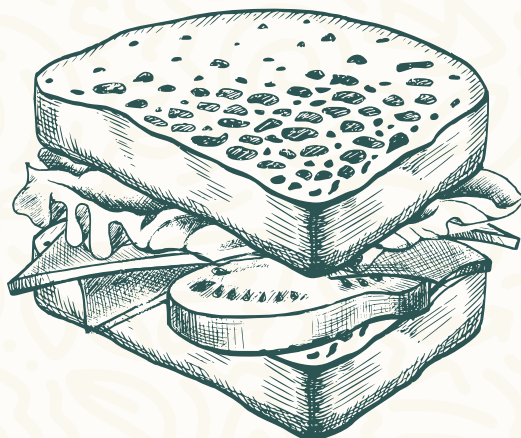
### Sticky Pork Belly Origen

\$9,85

Pan español o de la casa, pork belly cocido a baja temperatura en dos presentaciones:

Rambo: Salsa al estilo del sudeste asiático, encurtidos agridulce, cilantro, pepino y mayonesa de Sriracha.

Arnold: Salsa BBQ, colslaw, queso cheddar y pepinillos agridulces.



TODOS NUESTROS SÁNDUCHES INCLUYEN PAPAS FRITAS



## HAMBURGUESAS CLÁSICAS

### Simple **\$8,00**

150gr. de carne, pan clásico o de la casa, tocino crocante, queso cheddar, lechuga y tomate.

### Origen **\$9,85**

150gr. de carne, pan clásico o de la casa, lechuga, tomate, manzana, queso azul o de oveja, tocino crocante y rúcula.

### Santa **\$9,70**

150gr. de carne, pan clásico o de la casa, kale, queso mozzarella, chorizo español, tomate picado y aceite de oliva.

### Latino Gang Burger **\$10,50**

150 gr. de carne, pan clásico o de la casa, kale, queso mozzarella, chorizo español, tomate picado y aceite de oliva.

### 3 Pimientas **\$11,50**

150gr. de carne, pan clásico o de la casa, champiñones, cebolla caramelizada, tocino crocante, salsa de 3 pimientas, lechuga y tomate.

### Belly Bang Burger **\$11,00**

150gr. de carne, pan clásico o de la casa, bbq pork belly, tocino, queso cheddar, coleslaw.

## HAMBURGUESAS DOBLES

### Smashi **\$8,50**

Doble carne Smash 150gr, pan clásico o de la casa, doble queso cheddar y cebolla caramelizada.

### Detroit Smash **\$9,70**

Doble hamburguesa smash 150gr, pan clásico o de la casa, doble queso cheddar, cebolla blanca, tocino crocante y pepinillo.

## HAMBURGUESAS VEGETARIANAS

### Veggie Love **\$9,30**

Croqueta de frejol negro, quinua, hongos deshidratados, queso azul, manzana, maní, miel de maple, kale y aguacate.

### Greek Veggie **\$10,00**

Croqueta de frejol negro, pan clásico o de la casa, quinua, hongos deshidratados, queso mozzarella, crocante, rúcula, salsa pomodoro, cebolla caramelizada, aceitunas, albahaca y reducción de balsámico.

### Pancho Veggie **\$9,85**

Croqueta de frejol negro, pan clásico o de la casa, quinua, hongos deshidratados, lechuga, chips de tortilla, salsa de chipotle, queso mozzarella y jalapeños.



TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS INCLUYEN PAPAS FRITAS

Origen  $\approx$  BISTRO

## ESPECIALES

### Costillas 150

650 gr. de costillas baby back cocidas por más de 20 horas, crudites, papas campesinas con tres tipos de salsas a su elección BBQ de la casa, coreana, BBQ picante.

**\$16,99**

### Chateaubriand Origen

220 gr. de lomo, demi-glace, champiñones, tocino, rúcula, ensalada fresca, pidelo con papas o yucas fritas.

**\$15,95**

## POSTRES



Brownie estilo Origen **\$6,50**

Pastel de Queso **\$6,00**

Tiramisu de la casa **\$6,00**

Torta de zanahoria con nueces **\$4,50**



## EXTRAS

Porción de Papas	<b>\$3,75</b>
Porción de Yucas fritas	<b>\$3,75</b>
Porción de Nachos	<b>\$3,75</b>
Suprema de Pollo	<b>\$3,50</b>
Crudites	<b>\$3,50</b>
Porción de pan	<b>\$2,00</b>
Queso Mozzarella	<b>\$1,00</b>
Queso Cheddar	<b>\$1,00</b>

Queso Parmesano	<b>\$1,00</b>
Salsa de Queso azul	<b>\$2,00</b>
Tocino	<b>\$1,50</b>
Jamón	<b>\$1,50</b>
Jalapeño	<b>\$1,00</b>
Guacamole	<b>\$2,00</b>
Helado	<b>\$1,50</b>



## BEBIDAS

Leche de Fresa al estilo coreano	\$4,50
Limonada de Coco	\$3,25
Limonada Imperial	\$2,95
Limonada de frutos rojos	\$3,00
Limonada	\$2,50

Gaseosas	\$1,95
Coca Cola Zero	\$2,30
Agua Mineral	\$1,90
Agua sin Gas	\$1,90
<b>Jugos Naturales</b>	<b>\$2,80</b>
Tomate, fresa, mora guanábana, maracuyá	



## CERVEZA

Club	\$3,30
Stella Artois	\$4,30
Paulaner	\$6,50

Kuritambo artesanal	\$6,00
Kuritambo especial	\$6,95

## CAFE, TÉ, INFUSIONES

Expreso	\$1,80
Expreso Doble	\$2,10
Macchiato	\$1,90
Americano	\$1,90

Cappuccino	\$2,50
Moccaccino	\$3,40
Chocolate	\$3,25
Infusión Origen de frutos rojos y menta	\$2,95



## LA BARRA

### Martini \$9,30

Vermouth seco, gin Tanqueray, aceituna

### Negroni \$9,50

Gin Tanqueray, vermouth rosso, campari

### Mojitos de Frutos rojos \$6,50

Frutos rojos, maracuyá, clásico, mandarina (temporada)

### Mojitos cremoso de coco \$7,00

Limón, crema de coco, hierba buena, azúcar morena.

### Paloma \$6,90

Tequila, jugo de limón y soda de toronja.

### Moscow Mule \$7,50

En dos presentaciones:

- Clásico, cerveza de jengibre, vodka, menta
- Origen, clásico más frutos rojos

### Gin Tanqueray \$9,00

Pepino, toronja-cardamomo y frutos rojos.

### Gin Gordons \$8,00

Pepino, toronja-cardamomo y frutos rojos.

### Bramen Gin \$8,00

Limón, sirope de mora, agua tónica, gin.

### Tinto de Verano \$7,80

Vino tinto, naranja, limón, vermouth, soda de limón.

### Hot maracuyá-margarita \$7,50

Tequila, maracuyá, triple secc, tajín, jalapeño.

### Piña Colada \$9,00

Ron, coco, leche y piña.

### Padrino \$7,90

Whisky, amareto, naranja.

### New York Sour \$7,90

Black & white, limón, vino tinto.

### Borbón Sour \$15,00

Jack Daniels, naranja y canela.

### Jack & Coke \$12,00

Jack Daniels y coca cola.

### Origen Spritz \$8,00

Aperitivo Italiano y prosecco.

### Margarita \$7,25

Tequila, limón, triple secc

### Cuba Libre \$6,50

Ron, limón y soda.

### Whisky en las Rocas

De la casa \$6,00

Johnnie Rojo \$7,50

Johnnie Negro \$9,50

### Shots de Tequila

De la casa \$5,00

Jose Cuervo \$8,50

## VINOS

### Vino de la Casa por Copa

Navarro Correas Los Arboles Malbec. Argentina \$6,50

Navarro Correas Los Arboles Chardonnay Argentina \$6,50

### Vino de la Casa por Botella

Navarro Correas Los Arboles Malbec. Argentina \$19,50

Navarro Correas Los Arboles Chardonnay Argentina \$19,50

Luigi Bosca Finca La Linda Syrah. Argentina \$29,00

Mosquita Muerta. Cordero con piel de Lobo. Malbec Rose Argentina \$29,00

Calvet Bourdeaux, Cabernet Sauvignon, Francia \$27,00

Calvet Bourdeaux, Sauvignon, Blanc. Francia \$27,00

Cono sur organico Pinot Noir, Chile \$31,00