

MENÚ

Milusk

Restaurante



TÍPICOS

Posta Cartagenera \$ 38.000

Punta de Anca cocinada a fuego lento por horas, con panela, tamarindo, y especias. Un plato autentico de la cocina caribeña. Servido sobre una cama de arroz blanco y ensalada del huerto o papas a la francesa.

Sobrebarriga a la Criolla \$ 38.000

Sobrebarriga gruesa, sellada y cocinada en sus jugos, bañada en un hogao boyacense con papitas chorreadas y ensalada del huerto o arroz blanco.

Sopa Azteca \$ 30.000

En cazuela de barro, una crema de tomates y frijol refrito, con todas las especias mexicanas que le dan un suave sabor picantico servida con trozos de pechuga a la parrilla, queso doble crema, totopos, aguacate, pico de gallo y sour cream

Trucha Tropical \$ 38.000

Filete de trucha al sarten con mantequilla del chef, terminada con queso, jamon, piña y feijoas. Servida con yuquitas fritas o papa a la francesa y ensalada del huerto o arroz blanco.

Trucha California \$ 38.000

Filete de trucha al sartén con mantequilla del chef, cubierta de una salsa bechamel con champiñones, maiz tierno y vino blanco. Servida con yuquitas fritas o papa a la francesa y ensalada del huerto o arroz blanco.

Trucha California \$ 38.000

Filete de trucha al sartén con mantequilla del chef, ajo y perejil, Servida con papas chorreadas y ensalada del huerto o arroz blanco



HAMBURGUESAS

RES

Clásica \$ 25.500
 Carne suave y jugosa de cortes seleccionados de res, pan artesanal sellado con mantequilla al horno, doble queso y vegetales frescos.
 + Tocineta + \$4.000

Mexicana \$ 27.500
 Nuestra hamburguesa de res con una explosión de sabores de México: frijol refrito, pico de gallo y guacamole.

Con salsa de champiñones \$ 27.500
 Nuestra hamburguesa de res con salsa bechamel, demi-glace y champiñones salteados.

A Caballo Criollo \$ 27.500
 Nuestra hamburguesa de res con un hogaito bien suntuoso, papitas ripo y huevo frito montado.

Colombiana \$ 29.500
 Nuestra hamburguesa de res, elevada a la máxima potencia con queso doble crema, sobrecarga desmechada en sus jugos, chorizo y maduritos.
Nota: Si te gustan las pontentes esta es la tuya.

ORDERO

Pulled Pork \$ 27.500
 Sandwich de cerdo desmechado cocido lentamente, jugoso y tierno. Con todo el sazón de la barbacoa americana, pan brioche, queso y coleslaw.

Americana \$ 27.500
 Filete de pechuga sabrosa apanada con pepinillos, salsa de queso cheddar y tocineta.

Australiana \$ 27.500
 Filete de pechuga sabrosa apanada con coleslaw, piña caramelizada y mayonesa de sriracha

Azteca \$ 27.500
 Filete de pechuga sabrosa apanada con salsa texmex, aguacate, nachitos, lechuga, tomate, cebolla y maíz tierno.

Todas nuestras hamburguesas vienen acompañadas de papas a la francesa, papitas criollas o yucas

POLO



ENSALADAS

Nuestras ensaladas son un plato fuerte, que te dejará satisfecho.

Sin Proteína	\$ 18.000
Con Proteína	\$ 25.000
Con Proteína y Huevo	\$ 27.500

Huerto 1

Cogollos europeos, apio, tomate, aguacate, pepinillos, aceitunas, pimenton, tártara Milusk y pollo parrillado.

Huerto 2

Lechuga, champiñones, aceitunas, tomate, queso, aderezo italiano y pollo parrillado.

Huerto 3

Repollo morado, cilantro, zanahoria, lechuga, sour cream, aderezo miel-mostaza y pollo apanado.

Huerto 4

Tomate, cilantro, cebolla, aguacate, cogollos europeos, sour cream, aderezo mexicano, pollo parrillado.

Huerto 5

Cogollos europeos, fresas, apio, nueces, tocineta, vinagreta de balsámico.

ALITAS

Todas nuestras alitas y chunks son servidos con bastones de apio o zanahoria, salsa Ranch y papitas a la francesa. Puedes acompañarlas de las siguientes salsas:

- BBQ
- Hot BBQ
- Teriyaki
- Hot Teriyaki

Alitas

Bañadas en tu salsa preferida, con el toque secreto de Milusk.

Personal (10 trozos)	\$ 25.500
Familiar (25 trozos)	\$ 62.000

Chunks

Bañados en tu salsa preferida, con el toque secreto de Milusk.

Personal (10 trozos)	\$ 25.500
Familiar (25 trozos)	\$ 62.000



DESGRANADOS

Nuestros desgranados son a base de maíz semi dulce, salteados con tartara de la casa.

Prende Motores \$ 17.000

Maíz desgranado, queso, cebolla, papitas fosforito, salsa y tártara

En Marcha \$ 20.000

Maíz desgranado, pollo desmechado, cebolla, queso, papitas fosforito y salsa tártara.

Adiciones

Recuerda que además puedes agregar más ingredientes a tus desgranados como:

Tocineta, Salchicha americana, Carne desmechada

HOT DOGS

Todos nuestros perros calientes, tienen salchicha americana, pan de mantequilla y salsas.

Thomas Edison \$ 17.000

El tradicional; queso doble crema, cebolla desmagrada, y papas fosforito.

Henry Ford \$ 19.000

Queso, papas fosforito, jamón y piña caramelizada.

Roosevelt \$ 19.000

Queso, cebolla caramelizada, papas fosforito y tocineta.

Azteca \$ 19.000

Queso, frijol refrito, cebolla desmagrada, sour cream, nachitos, guacamole y pico de gallo



PIZZAS

Manejamos un único tamaño de pizza de 22 cms de diametro. Una masa crocantica con nuestra deliciosa salsa napolitana hecha en casa y queso doble crema.

Napoles

Tomate, albahaca y orégano.

** Pidela con champiñones sin recargo*

\$ 23.000

San Antonio

Pico de gallo, carne desmechada, nachitos, cebolla desmagrada y aguacate

\$ 23.000

Detroit

Pollo y champiñones.

** Pidela con aros de cebolla desmagrada sin recargo*

\$ 23.000

Illinois

De frutas; piña caramelizada, durazno natural en almibar, feijoa natural en almibar y cerezas.

\$ 23.000

Chicago

Pepperoni, aceitunas, cebolla desmagrada y pimenton.

\$ 23.000

Honolulu

Piña caramelizada y jamón.

\$ 23.000

Miami

Chorizo, cebolla desmagrada, hogao, maduritos.

\$ 23.000

Boston

Pollo, jamón y pepperoni.

\$ 23.000

Las Vegas

Maíz, tocineta y salsa ranch.

\$ 23.000



POSTRES

Milhoja de Miluks

\$ 10.500

Hojaldre suave, fino y crujiente, recién horneado. Servido con una chantilly casera, fresas y una lluvia de arequipe ligero y delicioso

Affogato

\$ 10.500

Copa de helado, sobre una masita melcochuda de vainilla, junto a una prensa de café expreso. Para mezclar en la mesa y disfrutar.

Brockie con Helado

\$ 10.500

Brownie + Cookie. Perfecta combinación de brownie melcochudo con trocitos crujientes de galleta, y un delicioso helado de vainilla.

Budín de banano y nueces

\$ 10.500

Dos capas de budín de banano y ricotta, empapaditos en almíbar, relleno de crema, tajaditas de banano, nueces y salsa de caramelo.

Volcán de Chocolate y Nutella

\$ 10.500

Horneada en casa, de miga húmeda y cremosa, extra chocolatosa con helado y crema de chantilly.

Crumble de Hojaldre y Frutas

\$ 10.500

Nido de migas de hojaldre y helado, con nueces, almíbar y fruta.

Copa de Merengon

\$ 10.500

Trozos de merengue melcochudo, crema de chantilly, almíbar y fruta.

Vainilla y Tres leches

\$ 10.500

Deliciosos ponquesitos de vainilla remojados en tres leches, con arequipe, duraznos naturales y chantilly.

Waffle

\$ 10.500

Tibio y esponjoso waffle. Decorado con helado, futas y salsa. *Pruébalo en sus diferentes presentaciones!*

- Uvas en mermelada con queso crema
- Fresas con nutella y chocolate
- Banano con arequipe y caramelo
- Durazno con miel de maple
- Piña confitada con queso crema
- Frutos rojos del bosque



POSTRES

Arequipe

\$ 10.500

Con helado cremoso, arequipe, cupcake de vainilla, caramelo Hershey's, mani y chantilly.

Brownie

\$ 10.500

Con helado cremoso, cocoa, salsa de chocolate Hershey's. Trocitos de brownie casero y chantilly.

Café

\$ 10.500

Con helado cremoso, café en prensa francesa, caramelo Hershey's, barquillo, malvaviscos y crema de chantilly.

Chocolate

\$ 10.500

Con helado cremoso de chocolate, cocoa, chispas de chocolate y crema de chantilly.

Frutos Rojos

\$ 10.600

Con helado cremoso, salsa casera de frutos rojos, cerezas y crema de chantilly.

Oreo

\$ 10.500

Con helado cremoso, galletas oreo, salsa de chocolate y crema de chantilly.

Unicornio Azul

\$ 10.500

Pensada especialmente para nuestros niños. Una explosión de colores y sabor, con helado cremoso de vainilla, marmelos, mini chiclets, gomitas en cinta y crema chantilly.

Vainilla

\$ 10.500

Con helado cremoso de vainilla, trocitos de galleta, salsa de caramelo y crema de chantilly.

Baileys

\$ 16.500

Con helado cremoso, un shot de whiskey, un toque de chocolate y café. Decorado con barquillos bañados en nutella y chantilly.



DESAYUNOS

HUEVOS

Omelette al gusto \$ 16.000
Un omelette con el relleno que escojas (3 ingredientes). Elige entre tomate, champiñones, jamón, cebolla queso y maíz.

Omelette Milusk \$ 16.000
Con queso, champiñones, jamón, maíz, cebolla y tomate.

Omelette Colombiano \$ 18.000
Con queso, sobrebarriga desmechada, tomate, cebolla, maíz y maduritos.

Huevos al gusto \$ 10.000
Dos huevos preparados según tu preferencia: cocidos, fritos, batidos o pericos. Acompañados de una tajada de pan

Huevos Americanos \$ 18.000
Batidos, acompañados de waffle, tocino, salchicha americana y miel de maple.

Cazuela Huevos Mexicanos \$ 18.000
En ollita de barro, salsa casera mexicana, dos huevos, queso, maíz tierno, aguacate, sour cream, nachos y pico de gallo.

Huevos en canasta
Sobre canastilla de pan hojaldrada, gratinados con queso al horno.

Clásicos \$ 16.000
Tocinetay salsa bechamel

Napolitanos \$ 16.000
Tomate, oregano y salsa pomodoro

Colombianos \$ 18.000
Sobrebarriga desmechada en sus jugos, hogao y guacamole.

DESAYUNOS - ONCES

PANADERIA

Arepa'e huevo \$ 7.000
Con estilo carbeño, acompañada de suero y ají.

Canasta de Pan \$ 5.000
Pan artesanal en tajadas, acompañado de mantequilla de vaca y mermelada casera.

Empanadas Horneadas \$ 20.000
En masa de trigo, con estilo argentino, relleno a elegir según sabores de temporada. Cinco unidades.

Dedotes de Queso \$ 12.000
De masa hojaldrada, recién fritos. Dos unidades.

Empanadas Vallunas \$ 15.000
De carne y papa con salsa de aguacate y ají. Seis unidades.

Arepa de Peto con Queso \$ 5.000
Arepa casera gruesa rellena de queso mozzarella, asada al instante. Pidela con arequipe o mermelada.

DESAYUNOS

TIPICOS

Doble jornal \$ 18.000
Arroz, costilla de cerdo, chorizo, maduritos y huevo frito. Frijolitos opcionales.

Caldo de costilla \$ 15.000
El tradicional de la tierrita, con su buen trozo de carne.

Cazuela Boyacense \$ 16.000
Como la de las abuelitas, changua con dos huevos, queso doble crema, calado y almojabana de maiz.

WAFFLES

Waffle de Desayuno \$ 15.000
Dos tibios y esponjosos waffles. Servidos con fruta fresca y salsas.
+ Helado + \$4.000

- Nutella y fresas
- Syrope, queso crema y banano
- Combinado

SANDUCHES

Sobrebarriga y huevo \$ 18.000
Sobrebarriga desmechada, hogao, aguacate y huevo frito dentro de pan brioche, acompañado de chips de papa.

Carne y huevo \$ 18.000
Hamburguesa de res, queso cheddar, cebolla desmagrada y huevo frito dentro de pan brioche, acompañado de chips de papa.

FRUTA

Tazón de frutas \$ 15.000
Variedad de frutas de temporada, queso rallado, mermelada casera de frutos rojos, helado y crema de chantilly.





BEBIDAS

CALIENTES

Jarrita de Café \$ 7.000

Recién hecho en prensa francesa. 2 tazas.
+ Leche 150 ml + \$ 1.000

Chocolate \$ 6.000

Caliente, espumoso y delicioso.

Chocolate en Combo \$ 8.500

Caliente, espumoso y delicioso. En tamaño grande con pan y queso.

Chocolate Americano \$ 7.000

Caliente, espumoso y delicioso. Con malvaviscos.

Té Chai Latte \$ 7.000

Leche espumosa con una mezcla de té negro y especias como: canela, cardamomo y nuez moscada

Aromatica \$ 4.000

De hierbas o frutas

FRIAS

Jugo Natural \$ 5.500

Sorbete Natural \$ 7.500

Nevado de Café \$ 10.500

Milo Frío \$ 7.500

Jugo de Naranja \$ 7.000

Gaseosa \$ 4.500

Cerveza Nacional \$ 6.000

Cerveza Artesanal BBC \$ 8.500

Cerveza Artesanal Premium \$ 12.000