SEGUND2 PISO

Cortes Premium | Alitas | Costillas | Mac & Cheese | Sándwiches | Hamburguesas | Especialidades

Un viaje por sabores de Córdoba en la mesa.
Un recorrido por el valle del Sinú,
Un viaje por nuestra raigambre, indígena, africana, oriental y costera.
Una parrandita a la orilla del rio, una caminata por la Perla del Sinu mientras disfrutamos el atardecer.
Un lugar para compartir, departir y divertirse.

Este es el segundo piso de una casa cordobesa,en donde se crea la magia, donde nace la inspiración, la experimentación, donde se departe con los amigos, donde hay música en el ambiente, un segundo piso que ha sido testigo de las mejores parrandas.

Segundo piso es ese lugar privado de la casa en el que somos felices con los amigos, en donde podemos relajarnos sin pretensiones, cómodamente, es ese lugar en donde venimos cuando queremos pasarla bien.

El lugar en donde nos tratan tan bien que no queremos irnos.

COSTILLAS 2DO PISO

Costillas de cerdo ahumadas y glaseadas en cualquiera de nuestras salsas.

1. BBQ clásica 2do piso.
2. BBQ mango Picante.
3. BBQ de tamarindo ahumado.

$63

ALITAS 2DO PISO

Alitas de pollo marinadas por 24 horas, ahumadas con carbonero y glaseadas en cualquiera de nuestras salsas.

1. BBQ clásica 2do piso.
2. BBQ mango Picante.
3. BBQ de tamarindo ahumado.

(8 unidades)
Acompañadas con papas a la francesa ó nuggets de coliflor.

$40

MINI SÁNDWICHES

PALMITOS DE CANGREJO Y CAMARONES
Palmitos de cangrejo y camarones, en pan tipo artesano con queso Philadelphia, crocantes de tempura japonesa, aguacate.

$42

TOCINO AHUMADO
Tocino Jamonado acevichado,en pan artesanal hecho en casa, con BBQ picante.

$36

PESCA AL PESTO
Róbalo en salsa pesto, ensalada de tomate, cebolla , cilantro y almendras tostadas sobre cama de puré de papa.

$67

CARPACCIO DE RES AHUMADO 2DO PISO
Cápsula de humo con finos cortes de lomo de Res, encostrados en pimienta marañón garrapiñado en miel de corozo, acompañados con mix de lechugas y limón en casco.

$46

MAC & CHEESE CON MAÍZ Y TOCINETA AHUMADA
Calderata fundida de pastas cortas con quesos, gratinado con queso parmesano y cebollín chino.

$51

PULPO CARBONERO
Pulpo ahumado con chimi Segund2 Piso y salsa picantona, sobre cascos de papas bravas.

$69

DIPS AL FUEGO

DEL OTRO MUNDO
Crema de trufas, champiñones y lomo de res *(Acompañado con Pan de Masa madre al carbón)*.

$66

DE LA HUERTA DE MI ABUELA
Espinaca y Berenjena ahumada, *(Acompañado con Chips de yuca)*.

$54

LOMOS DE RES

Lomo en salsa de cerveza negra y tocineta ahumada.

$67

Lomo en salsa de pimienta y champiñones sobre cama de puré de papa.

$67

CORTES SWIFT BLACK ANGUS

1. Rib eye $115
2. New York steak $115

Estos cortes los puedes acompañar con cualquiera de nuestras salsas bases.
- Chimichurri de Mango
- Tomates rostizados y queso fundido

PANCETA AHUMADA

Panceta de cerdo ahumada glaseada en cualquiera de nuestras salsas.

1. BBQ clásica 2do piso.
2. BBQ mango Picante.
3. BBQ de tamarindo ahumado.

$68

ARROZ SEGUND2 PISO
Arroz con chorizo, costilla ahumada, topping de chicharrón y cebolla acevichada.

$62

DESGRANADO DE MAÍZ

con costilla ahumada,tocineta, lomo de res, salsa tártara, cebolla salteada,cogollos europeos y piña.

$44

CROCANTES DE MARTÍNEZ

CHICHARRÓN DE LA FINCA
Crocantes de maíz acompañados de chicharrón de la finca glaseado en salsa BBQ de tamarindo ahumado.

$45

CAMARONES GUAO GUAO PICANTES
Crocantes de maíz acompañados de crema de camarones picantes, previamente parrilladas.

$50

TENGO UN FILO QUE SI ME SIENTO ME CORTO

GUARNICIONES

1. Ahuyamas Gratinadas. $18
2. Papas Casco Crispers $12
3. Nuggets de coliflor con nuestra salsa 2do piso. $14
4. Vegetales al Carbón. $18

PIZZAS

DE LOMO
Masa tipo americana, salsa napolitana con tomates ahumados, queso azul, cebolla caramelizada y lomo de res.

$22

DE CAMARÓN
Masa tipo americana, salsa napolitana con tomates ahumados, queso parmesano y camarones; coronada con un cremoso ceviche de róbalo y cebolla roja.

$27

BROCHETA DE POLLO

$33

recubierto en tocineta con salsa de ajo ó BBQ tradicional.

Acompañalo con alguna de nuestras guarniciones.

HAMBURGUESAS

CLÁSICA 2DO PISO
Pan Artesanal tipo brioche, carne swift black angus, salsa tártara 2do Piso, mezcla de quesos americanos, lechuga, tomate, pepinos artesanales agridulces y tocineta ahumada.

$32

EXPLOSIÓN
Pan Artesanal tipo brioche, carne swift black angus, salsa tártara 2do Piso, queso Philadelphia, cebolla caramelizada en reducción de corozo, lechuga y tocineta ahumada.

$32

DE POLLO
Pan Artesanal tipo brioche, pollo rebozado, salsa verde Segund2 Piso, coleslaw, queso mozzarella y BBQ de tamarindo.

$32

LA COSTEÑA
Pan Artesanal tipo brioche, carne swift black angus, tártara de plátano maduro, cogollo europeo, queso costeño asado, salsa de guayaba dulce y crocante de plátano verde.

$32

(Adición de Pepino encurtido)

$5

Cocteles | Cervezas | Vinos | Sodas | Wisky | Los Clasicos

PARA COMPARTIR Y DEPARTIR

COCTELES SEGUND2 PISO

MARTÍNEZ
Licor de Lychee, vodka y ríco almíbar de albahaca para aumentar su sabor.

$38

PISINGO
Ron blanco, zumos de frutas tropicales, decorado con hierbabuena y frutas deshidratadas.

$38

MOJITO KIWI
Licor de limón asado de la casa, extracto de frutas verdes y un toque de dulzor de hierbabuena, decorado con kiwi.

$38

DESPUES DE MAÍZ CRISPETA
Inigualable licor de ron de maíz y licor de limón asado, terminado con deliciosos sumos cítricos.

$38

PUENTE VIEJO
Infusión de tequila Jose Cuervo y maraccyá elaborada en casa, con licores adicionales de frutas cítricas, encarchado de limón y deshidratado de lima.

$38

BRISAS DEL SINÚ
Gin & tonic 1976 en su mejor versión, elaborado con ginebra escocesa, licor de manzana verde y zumos de frutas cítricas,finalizada con twist de pepino y flores de Jamaica.

$38

ORO BLANCO
Delicioso sour de la costa Colombiana elaborado con el mejor tequila blanco Jose Cuervo Silver y lulo.

$38

19 DE MARZO
Licor elaborado con fruta cordobesa, atomizado con cardamomo de la finca, finalizado con crusta de sal y limón.

$38

LA PERLA
Ginebra premium, néctares de pera y cerveza de jengibre, decorado con jengibre deshidratado.

$38

CARBONERO
Extracto de durazno elaborado en casa, con un exquisito whiskey escocés, ahumado en una cápsula de carbonero, decorado con twist de naranja.

$38

SANGRIA SEGUND2 PISO
Jarra de sangría rosada, elaborada con vino espumoso JP Chenet y deliciosos frutos rojos y verdes.

$133

SIN LICOR

JUGO DE COROZO	$12
JUGO DE MANDARINA	$12
JUGO DE LYCHEE - FRESA	$12
LIMONADA DE COCO	$12
LIMONADA NATURAL	$12
COCA COLA ORIGINAL	$8.5
COCA COLA ZERO	$8.5
BOTELLA DE AGUA	$7

SODAS NATURALES

SODA SANDÍA MANZANA
Sumo de Limón, sandia y manzana.

$15

SODA JENGIBRE
Zumo de limón y jengibre

$15

SODA GUANDOLO
Sumo de limón, guandolo.

$15

LOS TRADICIONALES

MANHATAN
Base de wiskey y vermut rojo.

$34

TOM COLLINS
Ginebra, sumo de limón, agua carbonatada.

$34

MOJITO
Compuesto de ron, limón, menta o hierbabuena y agua mineral.

$34

MARGARITA
Tequila Jose Cuervo, triple sec y jugo de limón.

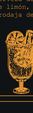
$34

OLD FASHIONED
Almíbar, whiskey adornado con un twist cítrico.

$34

MOSKOW MULE
Vodka, cerveza de jengibre y jugo de limón, adornado con una rodaja de lima.

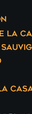
$34



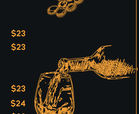
WHISKEY

	BOTELLA	TRAGO
BUCHANANS 18 AÑOS	$460	$42
BUCHANANS MALT EDITION	$400	
BUCHANANS DELUXE	$300	$29
GLENFIDDICH 12 AÑOS	$300	$29
GLENFIDDICH FOUNDERS	$300	$29

GINEBRA



HENDRICKS BOTELLA	$330
BULLDOG BOTELLA	$255



CERVEZAS

MARANTÁ PALOMINO	$18
SCHOFFERHOFER	$27
ERDINGER 300	$22
PAULANER	$27
MARANTÁ ALAZAN	$18
STELLA ARTROIS BOTELLA	$13
CZECHVAR	$18
CORONA	$13
TRES CORDILLERAS	$18
CLUB COLOMBIA	$12
COSTEÑITA	$9

AGUARDIENTE

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO SIN AZUCAR	$105
1/2 DE AGUARDIENTE	$60

TEQUILA

	BOTELLA	TRAGO
MAESTRO REPOSADO DOBEL DIAMANTE	$450	
1800 AÑEJO	$380	
JOSE CUERVO SILVER	$175	$23
DON JULIO BLANCO	$350	$30
DON JULIO REPOSADO	$370	$35

VINOS

	BOTELLA	COPA
1865 CARVERNET SAUVINGNON	$200	
TARAPACÁ GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON	$190	
LAS MORAS BLACK LABEL MALBEC	$180	
RAMÓN BILBAO CRIANZA	$175	
LAS MORAS CAVERNET SAUVIGNON	$105	
SANTA CAROLINA RES. MERLOT. DE LA CASA	$93	$23
SANTA CAROLINA RES. CABERNET SAUVIGNON. DE LA CASA	$93	$23
RAMÓN BILBAO CRIANZA ROSADO	$150	
JP CHENET ICE ROSADO	$125	
SANTA CAROLINA RES. ROSÉ. DE LA CASA	$93	$23
TINTO - BLANCO DE VERANO		$24
SANTA CAROLINA RES. SAUVIGNON BLANC. DE LA CASA	$93	$23

*Advertencia propina: se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% (indicar el porcentaje que se sugiere) del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina.