

**BURGERS
FRIES
RIBS
SALADS
CAKES
COCKTAILS
BEERS
DRINKS
& MUSIC**

B&V: THE TASTE OF THE SOUND



SÚPER 8



Participante Burger Master 2023

Pan con ajonjolí negro, lechuga, tomate, 160gr de carne, queso holandés, tocineta caramelizada en jalea de cerveza negra, dip de queso crema con maíz, cebolla apanada en julianas y salsa de chili dulce
\$34.900





BURRATA BOOM

Esponjoso pan campesino, acompañado de una deliciosa burrata, carne de 180gr al término que desees. Mézclum de lechuga, tomate, salsa a base de ron Zacapa, tocineta caramelizada con notas cítricas y un toque especial de chimichurri de la casa.

\$39.000

MYSTERIA

Esponjoso pan campesino, acompañado de una carne de 180gr rellena de queso cheddar, cubierta de una cama de guacamole artesanal. Mézclum de lechuga, tomate, cebolla, tocineta en paprika y azúcar morena. Al llegar al centro te encontrarás con una crocante tortilla de maíz y un escudo de totopos que la rodean; además, jalapeños como opción picante.

\$39.000



ETÉREO

Gin Bosques de Indias con licor de melón, limón, miel de agave y toronja rosada. Ingredientes que al combinarlos se convierten en una infusión violeta.

\$37.000



AM/FM

Tequila reposado, con ginger beer, flor de jamaica, almíbar de maracuyá, limón y naranja valencia con hierbabuena.

\$39.000



ENTRADAS

QUESO ASADO

Queso asado sobre reducción de vino tinto, fresas y balsámico. Aromatizado con aceite de trufa blanca, acompañado de bruscheta de pan de masa madre con ensalada de tomates cherry y pesto de albahaca

\$23.900

BUNKER BALLS

Albóndigas de carne rellenas de queso Philadelphia y pepperoni, envueltas en tocineta acompañadas de queso parmesano y BBQ Zacapa.

\$18.300

PAPAS BRAVAS 🌶️

Pollo desmechado bañado en dip de queso hot chilli de la casa, acompañado de papas rústicas y tocineta ahumada.

\$22.900

*Opción sin picante

AROS DE CEBOLLA

Crocantes aros de cebolla apanados, bañados en queso cheddar con tocineta en trozos

x5 \$15.900 · x10 \$23.900

CEVICHE DE CHICHARRÓN 🌶️

Trozos de panceta de cerdo, cebolla morada, tomate cherry, cilantro, acompañado con salsa de ají rocotto, limón y dip de plátano.

\$25.900

*Opción con camarones +\$5.000

BRUSCHETTA & BURRATA NEW

Bruschetta de pan de masa madre asada, pepperoni, queso burrata, pesto, tomates cherry confitados, puerro, jalea hot y reducción de balsámico

\$27.900

NEW



Burgers

CLÁSICA

160gr de carne con queso mozzarella, lechuga, tomate, cebolla y pan de ajonjolí negro

Salsa: tomate

\$22.900

HOT BACON

Nuestro pan de ajonjolí negro, 80gr doble carne, queso americano, queso philadelphia, tocineta caramelizada en panela campesina, lechuga, tomate, cebolla

y mayonesa picante con orégano

Salsa: mayonesa chilli

\$30.900

2&2

Dos carnes de 160gr acompañadas de queso americano, queso mozzarella y doble tocineta. Salsa: BBQ *Opcion con vegetales

\$35.900

AMERICANA

Crujientes aros de cebolla apanados acompañandos de 160gr de carne, queso americano, tocineta, lechuga, tomate, cebolla y pan de ajonjolí negro. Salsa: queso cheddar

\$29.000

BUNKER HOUSE

Pan de ajonjolí negro, tocineta, 160gr de carne con centro de queso Philadelphia, queso mozzarella, queso americano, lechuga, tomate y cebolla. Salsa: ajo

\$31.900

NEER- LANDESA

- ★ 160gr de carne
- ★ Pan campesino
- ★ Queso holandés
- ★ Mézclum de lechuga
- ★ Tomate
- ★ Tocineta caramelizada
- ★ Mix de puerro crujiente
- ★ Salsa de pepinillos
- ★ \$30.900

BLUE CHEESE

- ★ 160gr de carne
- ★ Pan campesino
- ★ Queso azul
- ★ Tocineta ahumada
- ★ Manzana en reducción de vino tinto y romero
- ★ Mézclum de lechuga
- ★ Salsa BBQ Zacapa
- ★ \$31.900

BOLÍVAR & VALDEZ



Participante Burger Master 2022

Esponjoso pan artesanal con ajonjolí negro, 160gr de carne, acompañada con mermelada de tomate de árbol, queso cremoso de café con notas dulces, tocino ahumado, una deliciosa hojuela crocante y mézclum de lechuga.

\$34.900





ONION BBQ

Finos cortes de cebolla caramelizada en BBQ, mantequilla y sour cream, 160gr de carne, queso mozzarella, tocineta, pan de ajonjolí negro, lechuga y tomate. \$29.900

BUNKER BERRY

Esponjoso pan artesanal de anjojolí negro acompañado de cebolla caramelizada en moras, sour cream, queso americano con 160gr de carne, tocineta, lechuga y tomate. \$30.900

MANZO & PEPPERONI

Pan de ajonjolí negro con 160gr de carne, acompañada de queso mozzarella, pepperoni, tocineta, lechuga, tomate y cebolla.

Salsa: tocineta

\$29.900

SWEET BACON *Ron Zacapa*

Pan de ajonjolí negro con 160gr de carne, acompañada de queso americano, mermelada de tocineta a base de ron Zacapa y pepinillos.

Salsa: miel mostaza

\$29.900

CHICKEN AVOCADO

El aguacate entre los sabores del pan de ajonjolí negro con 110gr de pechuga de pollo, tocineta, queso mozzarella, lechuga, tomate y cebolla. Salsa: ajo, BBQ

\$29.900



GREENS & VEGGIE

FETA BEEF

Mézclum de lechugas, tomate fresco, cintas de pepino, solomito asado, tocineta crocante, cebolla caramelizada y queso feta; servido con aderezo ranch.

\$29.900

CHICKEN

Mézclum de lechugas, aguacate, tomate fresco y abanico de manzana verde, pollo asado con chimichurri, tocineta crocante, quinua y queso parmesano; servido con reducción balsámico.

\$28.900

CAMARONES

Mézclum de lechuga, tomate fresco, queso parmesano, camarones y palmitos de cangrejo al ajillo, abanico de aguacate y tocineta, servido con reducción balsámico.

\$32.900

VEGGIE BURGER

Pan brioche sellado con aceite de oliva, lechuga crespa, portobello asado, cebolla caramelizada, tomate en pimienta negra, salsa de champiñones y parmesano, abanico de aguacate y mix de vegetales. Acompañado de papas a la francesa o cascos con salsa de la casa.

\$30.900



Lorem ipsum



FRIES





TRADICIONALES

Papas a la francesa sazonadas en paprika, acompañadas de salchicha americana, tocineta en trozos y queso campesino rayado con salsa de ajo y queso cheddar.

\$21.900

RANCHERAS

Chorizo llanero, salchicha ranchera acompañando las papas sazonadas en paprika, tocineta en trozos y queso campesino rayado con salsa de ajo, tocineta y queso cheddar.

\$21.900

CARNE

Papas a la francesa sazonadas en paprika, carne de res en trozos (corte chata), tocineta y salsa de queso cheddar.

\$26.900

POLLO

Trozos de pechuga con papas a la francesa sazonadas en paprika, en compañía de salchicha americana, maíz tierno y queso campesino rayado con salsa de ajo, tocineta y queso cheddar.

\$23.900

CAMARONES

Camarones y palmitos en salsa de champiñones acompañados de papas a la francesa sazonadas en paprika con queso parmesano.

\$29.900

SWEET PORK

Bondiola de cerdo en cocción lenta, bañada en BBQ a base de ron Zacapa, sobrepuesta en una cama de papas a la francesa con guacamole artesanal, sour cream y un toque de cebollín. \$26.900

PORK

Chicharrón en trozos con cebolla y tomate picado, acompañado de papas a la francesa sazonadas en paprika con queso Philadelphia y salsa rosada de la casa. \$23.900

KIDS

Papas a la francesa con trozos de salchicha americana, acompañadas de salsa de tomate. \$13.900



COSTILLAS BBQ *Ron Zacapa*

500gr de costilla lacada en salsa sweet BBQ a base de ron Zacapa, acompañada de papas a la francesa aromatizadas con aceite de trufa, queso parmesano y romero.

\$55.200

*Opción picante 🌶️



PICADA PARA COM PARTIR

Tocino en salsa de cerveza negra y panela, chorizo argentino, pollo especiado, trozos de chata bañados en chimichurri, acompañada de ensalada fresca, aros de cebolla y papas a la francesa en salsa de queso cheddar.

\$63.000



ADICIONES

CARNE
\$6.900

TOCINETA
\$5.750

PECHUGA DE POLLO
\$6.900

QUESO MOZZARELLA
\$2.300

QUESO AMERICANO
\$2.875

QUESO PHILADELPHIA
\$4.600

QUESO CAMPESINO
\$2.300

CEBOLLA CARMELIZADA
\$2.300

PAPAS A LA FRANCESA
\$6.325

PAPAS RÚSTICAS
\$6.325

SALSA DE LA CASA
\$1.725

GUACAMOLE
\$4.600

PLATANITOS
\$5.750

CAMARONES (200 GR)
\$17.250

POSTRES

DULCE SINFONÍA

Torta de chocolate húmedo, rellena de nueces crocantes, en el centro crema de ganache de chocolate, rodeada con topping de cereal y viruta de torta.

\$16.900

MELCOCHA DE MILO

Suave y esponjosa melcocha con varias capas de galleta recubiertas con auténtico Milo.

\$21.500





COCK TAILS & LILICO RES

B&V

CALYPSO

Cóctel tropical a base de tequila blanco y almíbar natural de lulo con un escarchado de Tajín.
\$34.400

OXIA

Refrescante a base de ron y tamarindo, completado con ginger ale y limón.
\$34.400

DARK KNIGHT

Sabores ahumados y oscuros con vodka, ginebra, carbón activado y almíbar de mora.
\$34.400

VACACIONES EN CHILE

El icónico ron Zacapa predomina en este cóctel combinado con ron de coco, almíbar de maracuyá, piña y naranja.
\$34.400 *Ron Zacapa*

INSOMNIA

Macerado de hierbabuena y gengibre en almíbar de panela y limón, complementados con whisky y gingerbeer.
\$34.400

BLACK COFFEE

Baileys, cold brew, Ron viejo de Caldas 8 años y salsa de Hershey's
\$34.400

CLÁSICOS

MOJITO

Ron, macerado de hierbabuena, azúcar y limón.
B&V \$32.400 / ZACAPA \$37.800
ZACAPA 23 O HECHICERA \$43.2K
*Opción de maracuyá

MOSCOW MULE

Cóctel tradicional hecho con vodka, gingerbeer y zumo de limón, servido en jarra de cobre adornado con limón y hierbabuena.
\$32.400

MARGARITA

A base de tequila reposado, triple sec y limón con borde de sal.
B&V \$32.400 / 1800 SLVR \$37.800
DON JULIO \$43.200
*Opción de maracuyá.

GIN & TONIC CLASSIC

Lajas de pepino, romero y pimienta.
B&V \$32.400 / TANQ \$37.800
HENDRICK'S \$43.200

GIN VIUZ

Sabores cítricos y frutales, pink gin y tónica.
\$32.400

OLD FASHIONED

Azúcar, biter y naranja que resaltan el whisky. Ahumado.

\$30.240

JÄGERBOMB

Especial para animar la fiesta.

Shot de Jägermeister con Red Bull.

\$27.000

PISCO SOUR

Cóctel insignia de la cultura peruana, preparado con pisco, limón, jarabe de goma y el toque especial de la casa.

*Opción de coco

\$29.160

SANGRIA: PERFECTA PARA COMPARTIR

Preparada a base vodka, ron y brandy.

\$108.000

*Opción Lambrusco \$129.600



TEQUILA

	BOTELLA	MEDIA	SHOT
DON JULIO AÑEJO	\$430.000		
DON JULIO REPOSADO	\$400.000		
1800 REPOSADO	\$340.000		
1800 SILVER	\$320.000		
JOSÉ CUERVO	\$160.000	\$90.000	\$15.000

VODKA

	BOTELLA	MEDIA	SHOT
SMIRNOFF	\$150.000	\$80.000	\$12.000
GREY GOOSE (1 LT)	\$390.000		
ABSOLUT	\$160.000	\$90.000	\$14.000

GINEBRA

	BOTELLA	MEDIA	SHOT
TANQUERAY	\$250.000		\$22.000
GORDON’S	\$140.000		\$12.000
HENDRICK’S	\$390.000		

WHISKY

	BOTELLA	MEDIA	SHOT
BLACK LABEL	\$320.000		\$28.000
DOUBLE BLACK	\$340.000		
OLD PARR 12 AÑOS	\$240.000	\$180.000	\$20.000
BUCHANAN’S 12 AÑOS	\$260.000	\$160.000	\$22.000
BUCHANAN’S 18 AÑOS	\$480.000		
SOMETHING SPECIAL	\$180.000		\$15.000
BAILEYS	\$130.000		\$12.000

RON & AGUARDIENTE

	BOTELLA	MEDIA	SHOT
ZACAPA (23)	\$470.000		
ZACAPA (12)	\$220.000		\$20.000
RON MEDELLÍN 8 AÑOS	\$160.000	\$80.000	\$15.000
PARCE	\$445.000		
VIEJO DE CALDAS 3 AÑOS	\$120.000		\$12.000
VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS	\$190.000		\$16.000
LA HECHICERA	\$330.000		
ANTIOQUEÑO AZUL/ROJO	\$140.000	\$75.000	\$10.000

CERVEZAS/OTROS

CORONA	\$12.000
HEINEKEN	\$12.000
STELLA ARTOIS	\$12.000
JÄGERMESITER	\$210.000 / SHOT \$18.000
VINO DE LA CASA	\$80.000 / COPA \$20.000

BEBIDAS

COLD BREW	\$10.000
AGUA MANANTIAL	\$8.000
COCA-COLA	\$8.000
BRETAÑA	\$6.900
GINGER ALE	\$8.900
RED BULL	\$10.800
RED BULL SUGAR FREE	\$10.800
TÉ HATSU	\$8.900
SODA HATSU	\$8.900
MIL 976 INDI	\$10.800
MIL 976 OCEAN	\$10.800
MIL 976 GINGER BEER	\$10.800
LIMONADA COCO/CEREZA	\$8.900
SODAS:	
LULO-PEPINO/MORA-LYCHE	
MARACUYÁ-LYCHEE	
FRUTOS ROJOS	\$16.900