

MENÚ



1111
ONCE • ONCE
SPORT RESTAURANT

  @1111sportrest

DESAYUNOS





OMELETTES DE LA CASA ★ \$15.000

"ARME SU OMELETTE, MAXIMO 4 INGREDIENTES"

Tocineta, salchicha, jamón, maíz tierno, champiñones, queso mozzarella, tomate y cebolla.

HUEVOS CACEROLA \$6.000

Deliciosos huevos fritos en sartén acompañados con pan de la casa.

HUEVOS REVUELTOS \$8.500

"PÍDALO A SU GUSTO, MAXIMO 4 INGREDIENTES"

Tocineta, salchicha, jamón, maíz tierno, champiñones, queso mozzarella, tomate, cebolla y madurito pan de la casa.

HUEVOS RANCHEROS ★ \$10.000

Hechos en sartén bañados con salsa ranchera, acompañados de salchicha y pan de la casa.

HUEVOS PERICOS \$8.000

Deliciosos huevos revueltos con cebolla larga y tomate, acompañados con pan de la casa.

HUEVOS AL NIDO \$10.000

Huevos fritos en nido de papa francesa, salchicha y queso mozzarella.

CALENTAO PAISA ★ \$10.000

Combinación de frijol, arroz, chorizo acompañado con huevo frito y arepa de maíz.

FRUTAS DE TEMPORADA \$8.000

Frutas de temporada servidas con yogurt.

PANADERÍA

CROISSANT \$2.000

PANDEBONO \$2.000

BUÑUELO \$2.000

AREPA DE QUESO \$2.000



CAJETA CEREAL

ENTRADAS

CEVICHE DE CAMARÓN ★ \$25.000

Camarón tigre fresco cocido al limón, aromatizado con ajo, jengibre, rocoto, ají amarillo y acompañado de chips de plátano.

ENTRADAS



CALAMAR AL PANKO \$18.000

Anillos de calamar totalmente crujiente en panko, marinadas con ajo limón, servidos con tártara de la casa.

BOCADITOS DE PLÁTANO \$15.000

Envueltos en tocineta y fritos, servidos con chili dulce.

MEATBALLS \$18.000

Albondiguillas de carne con coco crujientes servidas con dips de uchuva y suero.

GRATINADO DE ELOTES \$18.000

Maicitos salteados con queso, tocineta, gratinados y servidos con totopos de maíz.

MONTADITO DE LA CASA \$20.000

4 montaditos tostados de pan francés con sour cream, rúgula, pollo, salmón y jamón serrano, marinados con olivas.

MOZZARELLA FINGERS \$18.000

10 Deditos de queso apanados totalmente crujientes, acompañados de honey mustard.

MADURITO TENTACIÓN \$8.000

Plátano maduro crocante frito, relleno de queso.



ENSALADAS



ENSALADA CESAR POLLO \$20.000

Lechuga fresca con pollo asado en su punto macerada con la tradicional salsa cesar, servida con crotones de pan, anchoa y queso parmesano.

ENSALADA DEL CHEF ★ \$25.000

Combinación perfecta de lechugas mixtas, salmón fresco, manzana verde, queso fresco, tomate, chips de remolacha en vinagreta de mostaza y miel del edén.

SNACKS/TARDEO



EMPANADAS CLÁSICAS \$6.500

4 empanadas rellenas de carne,

EMPANADAS ONCE.ONCE \$10.000

4 empanadas rellenas de carne, huevo y aceituna,
servidas con chile dulce.

SNACK/TARDEO

SUPER NACHOS \$25.000

Totopos fritos con dips de: guacamole, chili con carne, frijol refrito, queso cheddar, pico de gallo, sour cream, jalapeños y queso fresco

QUESADILLAS

Tortilla de harina de trigo rellena de pollo, carne o mixtas, acompañada de sour cream, pico de gallo y guacamole

CARNE \$24.000 | POLLO \$20.000 | MIXTA \$24.000

TACOS

De pollo, carne o mixta, servidos en tortilla blanda con lechuga, guacamole, sour cream y pico de gallo.

CARNE \$25.000 | POLLO \$22.000 | MIXTO \$25.000

BURRITO POLLO \$25.000

Con salsa mexicana ligeramente picante envuelto en tortilla de harina relleno de frijol refrito, lechuga, queso fresco, arroz mexicano y jalapeño.

SPRINGS ROLLS (2 PAX) \$25.000

Fritos servidos con salsa teriyaki.

ONIONS RINGS \$16.000

Aros de cebolla fritos servidos con salsa tártara.

SÁNDWICHES DE POLLO \$18.000

En pan de la casa, con pollo en salsa de queso, tomate lechuga y papas chips.

SÁNDWICHES DE JAMÓN & QUESO \$10.000

Tradicional sándwich de jamón y queso en pan de la casa.

HOT DOG CALLEJERO \$10.000

Hot dog clásico con papita fósforo, salsa de piña, tomate, mayonesa y mostaza.

HOT DOG AMERICANO \$14.000

Salchicha tipo americana, acompañado de chips de papa, y servido con pepinillo, cebolla y salsa cheddar.

HOT DOG ONCE.ONCE \$17.000

Salchicha crocante, cebolla asada, salsa cheddar, ajo Reise y chips de papa.

SALCHIPAPAS ONCE.ONCE \$15.000

Trozos de salchicha ranchera, pollo, queso, maíz, con papitas a la francesa y salsas.





HAMBURGUESA CLÁSICA \$18.000

Hamburguesa de carne de res de 170 grs. hecha en casa con tomate cebolla fresca y lechuga servida con papas a la francesa salsas de tomate, mayonesa y mostaza.

HAMBURGUESA ONCE.ONCE \$30.000

Doble carne de res x 170 grs c/u. hecha en casa, con queso cheddar, mozzarella, tocineta, tomate, pepinillo, cebolla fresca y lechuga, servida con papas a la francesa y salsa champiñones.

HAMBURGUESA MEXICANA \$28.000

Hamburguesa de carne de res, de 170 grs. hecha en casa con frijol refrito, tomate, lechuga, servida con totopos, jalapeños y salsa cheddar.

HAMBURGUESA RANCHERA \$27.000

Hecha en casa de 170 grs. de carne fina de res, con queso chorizo ranchero, tomate, cebolla asada, lechuga servida con papa rústica, pepinillo.

CHICKEN BURGUER \$22.000

Pechuga de pollo al a parrilla con queso mozzarella, cebolla asada tomate, lechuga y papas a la francesa.

ADICIONALES ELIGE TU PORCIÓN: \$7.000

PAPA FRANCESA
PAPA CRIOLLA
PAPA HORNO
PAPA RÚSTICA
PAPA CHIPS
PAPA ESPIRAL
YUCA FRITA

MONEDITAS PLATANO
CHIPS DE PLATANO
ARROZ BLANCO
VEGETALES PARRILLA
VEGETALES AL WOK
ENSALADA DE LA CASA
PORCION DE DIPS



PLATOS FUERTES

COSTILLA DE CERDO AL HORNO SAN LUIS \$40.000

750 grs. De tierna costilla de cerdo marinadas al mejor estilo chifa, asadas a la brasa acompañadas de papa rústica y ensalada de la casa.

PLATOS FUERTES

HORNO / PARRILLA

POLLO HORNO \$25.000

½ Pollo asado a fuego lento al horno, acompañado de papas rústicas y vegetales a la parrilla.

POLLO BROASTER \$40.000

8 Piezas de Pollo frito a la broaster, acompañado de papas a la francesa y coleslaw.

PECHUGA POLLO GRILLE \$22.000

Asada a la parrilla totalmente jugosa acompañada de papas a la francesa y ensalada de la casa.

BABY RACK \$32.000

500 grs. de costilla corte San Luis asadas a la parrilla y acompañadas de papa rústica y ensalada de la casa.

B.B.Q RIBS CHOPS \$30.000

Chuletón de cerdo asado al horno bañado en salsa B.B.Q. de cerveza negra, acompañado de papas rústicas y vegetales asados.

PUNTA DE ANCA PARRILLERA \$38.000

400 grs. de punta madura de Angus asada a la parrilla, con salsa baby, acompañada de papas a la rústicas y ensalada de la casa.

LOMO SAL Y TEQUILA \$40.000

Corte de lomo de res de 300 grs, asado en su punto envueltos en sal marina y pimienta, acompañado de papas criollas crocantes y tomates al gratin.

BABY BEEF \$38.000

Corte de lomo fino de res a la parrilla acompañado de papas rustica y ensalada de la casa.

N.Y STEAK \$38.000

Corte de caracho de res asado a la parrilla en su punto con salsa baby servido con cebollas crujientes, papa rustica y ensalada casa

PARRILLADA DE LA CASA (2 PAX) \$40.000

Lomo de caracha, pollo al horno, costilla de cerdo B.B.Q., chorizo de ternera, acompañado de papas Rosmeri hechas en casa, tomates al gratin y chimichurri.



SALMÓN PARRILLERO \$42.000

Salmón fresco totalmente tierno, asado a la parrilla aromatizado con especias, servido con papas rústicas y ensalada tomate gratin

LANGOSTINOS DE LA CASA \$59.500

Langostino U12 apanado en panko, frito totalmente crocante servidos con tártara de la casa y papas a la francesa

ALITAS ACOMPAÑADAS CON DIPS DE ZANAHORIA Y APIO EN SALSA DE QUESO AZUL.

X6 PIEZAS \$16.000 | X12 PIEZAS \$25.000 | X24 PIEZAS \$44.000

BUFFALO ONCE-ONCE

Bañada en salsa tropical, al mejor estilo de la casa.

BUFFALO WINGS

Bañadas en salsa B.B.Q.

BUFFALO TERIYAKI

Al estilo oriental bañadas en salsa teriyaki servidas con chips.

BUFFALO SPICE

Marinadas con especias americanas, servidas con miel mostaza.

PICADA DE LA CASA

MEDIANA \$37.000 PARA 2-3 PERSONAS | GRANDE \$70.000 PARA 4-5 PERSONAS

Pollo horno, costilla B.B.Q., chorizo de la casa, chicharrón, lomo de caracha, papa criolla, yuca crocante, chimichurri de albahaca, salsa baby y aji de pipián.

PICADA SPORT BAR

MEDIANA \$39.000 PARA 2-3 PERSONAS | GRANDE \$73.000 PARA 4-5 PERSONAS

Spring rolls, empanadas de la casa, bocaditos de plátano, meatballs, buffalo wings, chips de plátano, chips de papa y salsas miel mostaza, chili dulce, suero y uchuva.

POTATOES CHEESE \$18.000

Canastilla de papa crocante rellena de quesos y tocineta al gratin.

POTATOES CHICKEN \$18.000

Canastilla de papa crocante rellena de pollo, champiñón al gratin.

CHORIPAN \$18.000

Pan francés con chorizo tipo antioqueño con salsa chimichurri y salsa ajo



MENÚ INFANTIL



NUGGETS DE POLLO \$18.000

Totalmente crujientes con papitas a la francesa y salsas honey mustard, tomate y mayonesa.

POSTRES

BROWNIE CON HELADO \$12.000

Servido con salsa de chocolate y azucar glass.

MENÚ INFANTÍL

ESPAGUETTI CON: POLLO O BOLOGÑESA \$16.000

Con salsa blanca o roja según su elección.

SALCHIPAPAS \$11.000

Trozos de salchicha ranchera fritas con papitas a la francesa y salsas ajo, rosada y mayonesa.



POSTRES

SUGERENCIAS DEL CHEF \$12.000

Preguntar por las sugerencias del día.

COPA HELADO \$8.000

Bañada en salsa de frutos rojos.

CHEESECAKE FRUTOS ROJOS \$12.000

Hecho en casa con fruta fresca y bañado con frutos del bosque.

MILKSHAKE \$12.000

CHOCOLATE

VAINILLA

FRESA

AREQUIPE

FRUTOS ROJOS



BEBIDAS

WATTS OAKLEY





BEBIDAS

JUGOS NATURALES EN AGUA \$8.000 | EN LECHE \$9.000

MANGO
MORA
FRESA
MARACUYÁ
LULO
MANDARINA

LIMONADAS

LIMONADA NATURAL \$7.000
LIMONADA DE COCO \$8.000
LIMONADA DE MANGO BICHE \$8.000
LIMONADA DE HIERBABUENA \$8.000
LIMONADA CEREZADA \$8.000

LULADA \$10.000

JUGOS FUSIÓN

MARACUYÁ, BANANO Y MANGO \$7.000
MANGO, PIÑA Y NARANJA \$7.000
PIÑA, NARANJA Y LIMÓN \$7.000
FRESA, MARACUYA Y LIMÓN \$7.000
MANGO Y NARANJA \$7.000

GASEOSAS

COCA COLA \$4.000 
COCA COLA ZERO \$4.000 
SPRITE \$4.000 
QUATRO \$4.000 
MANZANA \$4.000 
COLOMBIANA \$4.000 
TE HATSU (3 SABORES) \$4.000 
BOTELLA DE AGUA \$4.000 
BOTELLA AGUA GAS \$4.000 
BOTELLA AGUA NACIMIENTO \$5.000 



BEVERAGES

*** PARA BEBIDAS CON ALCOHOL SOLICITAR EL CARTA DE LICORES.**

LICORES

TEQUILA

PATRÓN AÑEJO	\$400.000
PATRÓN REPOSADO	\$350.000
1800 REPOSADO	\$220.000
1800 AÑEJO	\$280.000
1800 SILVER	\$190.000
DON JULIO AÑEJO	\$390.000
DON JULIO REPOSADO	\$300.000
PATRÓN JALISCO REPOSADO	\$390.000
PATRÓN JALISCO AÑEJO	\$420.000
JOSE CUERVO ESPECIAL	\$160.000

GINEBRA

TANQUERAY TEN	\$350.000
HENDRICK'S	\$350.000

WHISKY

BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$250.000
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$450.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$230.000
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$480.000
JACK DANIELS	\$220.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$220.000
OLD PARR	\$240.000
BAILEYS	\$135.000

RON

VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS	\$160.000
ZACAPA 23 AÑOS	\$300.000
ZACAPA AMBAR	\$220.000

VODKA

ABSOLUT SURTIDO	\$180.000
-----------------	-----------

AGUARDIENTE

BLANCO DEL VALLE	\$85.000
------------------	----------

BOTELLA

MEDIA

SHOT

\$35.000
\$30.000
\$24.000
\$28.000
\$19.000
\$39.000
\$29.000
\$39.000
\$36.000
\$15.000
\$34.000
\$34.000
\$23.000
\$42.000
\$23.000
\$47.000
\$21.000
\$21.000
\$23.000
\$13.000
\$15.000
\$29.000
\$21.000
\$18.000
\$8.000

VINOS

VINOS TINTOS

LAS MORAS MALBEC.	\$85.000
MISIONES DE RENGO CABERNET SAUVIGNON.	\$80.000
SANTA CAROLINA CABERNET MERLOT.	\$75.000

VINOS BLANCOS

LAS MORAS CHARDONAY.	\$85.000
COUSIÑO MACUL SAUVIGNON BLANC.	\$80.000

ROSADOS

JP GRENAGE CINSULT.	\$85.000
LAS MORAS ROSE.	\$80.000

ESPUMOSOS

PICCINI LAMBRUSCO TINTO.	\$75.000
PICCINI LAMBRUSCO ROSADO.	\$75.000

BOTELLA

SANGRIAS

SANGRIA DE LA CASA:

Vino tinto, ginebra, amareto, manzana verde y roja, fresa.

\$80.000

SANGRIA ONCE Y ONCE:

Vino blanco, mango, maracuyá, vodka, manzana verde, piña, hierbabuena.

\$80.000



CÓCTELES

CÓCTELES CON RON

MOJITO TRADICIONAL	\$20.000
MOJITO DE MARACUYA	\$22.000
MOJITO DE FRUTOS ROJOS	\$22.000
MOJITO KIWI	\$22.000
MOJITO DE COCO	\$23.000
DAIQUIRI TRADICIONAL	\$20.000
DAIQUIRI FRESA	\$20.000
DAIQUIRI MANGO BICHE	\$20.000
DAIQUIRI MARACUYA	\$20.000
PIÑA COLADA	\$20.000
CUBA LIBRE	\$15.000

CÓCTELES CON TEQUILA

MARGARITA TRADICIONAL	\$18.000
MARGARITA FRESA	\$22.000
MARGARITA MANGO BICHE	\$22.000
MARGARITA MARACUYA	\$22.000
MARGARITA DE UCHUVA	\$22.000
TEQUILA SUNRISE	\$20.000
MULETA:	\$20.000
Tequila, ginger, tónica jengibre limon.	

CÓCTELES CON GINEBRA

GIN TONIC	\$23.000
GIN TONIC DE ROMERO	\$20.000
TOM COLLINS	\$20.000
MARTINI	\$28.000

CÓCTELES CON VODKA

LEECHY MARTINI	\$24.000
MOJITO DE VODKA:	\$22.000
Absolut raspberry, limón, albahaca, arándanos.	

CÓCTELES CON WHISKY

PADRINO:	\$20.000
Whisky, amareto, clavos de olor, cereza.	



CÓCTELES CON BRANDY

ALEXANDER:	\$20.000
Brandy, crema de cacao, helado de vainilla, canela.	

CÓCTELES CON BAYLEYS

ORGASMO:	\$20.000
Bayleys, amareto, Hershey's, chocolate Ferrero Rocher.	

CÓCTELES DE LA CASA

LA MANO DE DIÓS:	\$20.000
Vodka, limón, maracuyá, pimienta molida.	
EL MUNDIAL:	\$20.000
Tequila, ginger, limón, mora.	
GIN TONIC ONCE ONCE:	\$28.000
Ginebra, tónica premium, jengibre, limón, lulo macerado al anís.	
CHAMPION TONIC:	\$28.000
Ginebra, tónica premium, reducción de mora.	
SPORT TONIC:	\$20.000
Ginebra, reducción maracuyá, tónica.	
VUELTA AL MUNDO:	\$20.000
Absolut rasberry, maracuyá, monin de frutos rojos.	
CÓCTEL EXIT:	\$25.000
Vodka, tónica jengibre limón, pimienta dulce.	
JAGERMEISTER:	\$25.000
Trago de Jager con un toque de Red Bull.	

SHOTS

GAMBETA:	\$9.000
Tequila, monin de manzana, zumo de limón, sal paprika.	
TAQUITO:	\$9.000
Tequila, monin frutos rojos, jugo de naranja, fresa.	
FUERA DE LUGAR:	\$9.000
Ginebra, maracuyá, sirope de limoncillo, azúcar de oro.	
CHILENA:	\$9.000
Vodka, triple sec, reducción mora.	
TIRO LIBRE:	\$9.000
Vodka smirnoff, triple sec, curacao, arándanos.	
AUTO GOL:	\$9.000
Vodka, monin de manzana, frutos rojos.	
JUEZ DE LINEA:	\$9.000
Tequila, frutos rojos, jugo de naranja.	
TRÍO PERFECTO:	\$24.000
3 Shots de tu elección.	



CERVEZAS

CERVEZAS NACIONALES

CLUB COLOMBIA DORADA.	\$9.000
CLUB COLOMBIA ROJA.	\$8.000
CLUB COLOMBIA NEGRA.	\$8.000
ÁGUILA LIGTH.	\$6.000
ÁGUILA CERO.	\$8.000
POKER.	\$6.000

CERVEZAS IMPORTADAS

CORONA.	\$12.000
BUDWEISER.	\$10.000
HEINEKEN.	\$9.000
SOL.	\$7.000
MILLER LITE.	\$7.000
RED BULL.	\$12.000



W
A
R
M
U
P
S
E
R
V
I
C
E



ONCE•ONCE
SPORT RESTAURANT

📍 Avenida Cañas Gordas / Calle 18 No 180-770

☎ 555 5575

www.1111.com.co