



VER MENÚ

VIEW MENU

IR AL INICIO | GO HOME



MENÚ

Entradas Frías

Carpaccio de pulpo Aceite de oliva extra virgen, salsa de Kalamata, ensalada de tomate seco y rúgula.	COP \$58.000
Carpaccio de Res Lomo fino sellado con pimienta verde, lechuga parrillada, chips de ajo, vinagreta de chalotes y mostaza antigua.	COP \$58.000
Steak tartar Lomo fino, alcaparras, mostaza Dijon, aceite trufado, pepinillos, hongos, huevo de codorniz y tostadas de pan.	COP \$48.000
Cocktail de langostinos jumbo (4 unds) Escalfados en fumet y Sauvignon blanc con salsa golf de rábano y cognac	COP \$79.000
Crab cakes (3 unds) Carne blanca de tenaza, ciboullete, alioli de lima y pimentón ahumado.	COP \$72.000
Jamón 100% Ibérico de bellota 60 gr Pan tumaca 7 granos, encurtido de berenjenas y morrones con aceite de oliva extra virgen.	COP \$140.000

Todos nuestros precios incluyen IVA

Entradas Calientes

Chorizo ibérico fresco (2 unds) A la parrilla, servido con chalotes caramelizados y pan de corteza	COP \$50.000
Chorizo argentino (2 unds) Sobre papa crocante y chimichurri cremoso	COP \$35.000
Morcilla tipo Burgos Yuca brava y alioli de pimentón ahumado	COP \$58.000
Camembert horneado en phyllo Manzana en reducción de oporto y praliné de almendras	COP \$58.000
Provolone ahumado Miel trufada y pan artesanal 7 granos	COP \$48.000
Burrata en sartén Rúgula, tomates asados, chalotes crocantes y vinagre balsámico	COP \$48.000
Moules & frites Mejillones verdes en reducción de puerro y vino blanco sobre bastones de papa	COP \$62.000

Todos nuestros precios incluyen IVA

Ensaladas

Ensalada César estilo Nueva York	COP \$50.000
Cogollos de romana, parmesano, crotones de focaccia, tocineta, alcachofa y anchoas:	
- Con pollo	COP \$59.000
- Con camarones	COP \$63.000
- Con crab cakes	COP \$63.000
Wedge salad	COP \$50.000
Lechuga iceberg, huevos de codorniz, tomate, tocino, cebollín y aderezo de queso azul	
Ensalada steakhouse de langosta	COP \$96.000
Hojas verdes, cangrejo, aguacate, mazorca parrillada y vinagreta de chalotes	
Ensalada griega con pulpo parrillado	COP \$67.000
Berenjena crocante, cogollos, aceitunas, pepino y queso feta	

Todos nuestros precios incluyen IVA

Sopas

Sopa de cebolla COP \$43.000

Con cerdo ahumado, brusqueta gratinada de gruyere y oliva extra virgen.

Crema de berros en croute COP \$43.000

Queso siete cueros y hongos confitados.

Bisque tartar COP \$90.000

Tartar de cangrejo, langosta y ciboulette sobre bisque flambeado con cognac.

Parrilla al carbón

Con trufa fresca por gramo (según temporada) COP \$24.000

Cortes americanos Angus CAB

Outside skirt / Entraña 340 gr COP \$164.000

New York / Lomo angosto 397 gr COP \$189.000

Rib eye / Lomo ancho 397 gr COP \$189.000

T-bone 567 gr COP \$189.000

Tomahawk 907 gr (2 personas).
Dos guarniciones y dos salsas COP \$468.000

Flanken short ribs / Asado de tira en banderita 500 gr COP \$126.000

Picaña / Punta de anca 1000 gr (3 personas).
Dos guarniciones y dos salsas COP \$336.000

Todos nuestros precios incluyen IVA

Gold Steak

Cortes cubiertos por oro de 24 kilates

Outside Skirt COP \$288.000
Entraña 340gr

Tomahawk 907 gr (para 2 personas) COP \$890.000
Dos guarniciones y dos salsas

Hamburguesas

Hamburguesa Angus CAB COP \$55.000
Brioche casero, 200 gr de Angus certificado, gruyere, escamas de papa, salsa de pimienta verde y huevo de codorniz. Papas francesas con aceite trufado y parmesano Reggiano

Hamburguesa Factory COP \$55.000
Brioche casero, 200 gr de Angus certificado, champiñones, provolone ahumado, cebolla crocante y pasta de trufa. Papa nativa en mantequilla de salvia

Cortes nacionales

Lomo fino 227 gr COP \$75.000

Baby beef 255 gr COP \$75.000

Todos nuestros precios incluyen IVA

Cordero

Churrasco de cordero 250 gr COP \$75.000

Paleta de cordero 1000 gr (3 personas) COP \$190.000

Horneada en vino y hierbas. Papa nativa en mantequilla de salvia o puré de papa

Cerdo

Solomillo de cerdo horneado en vino tinto y hongos silvestres 340 gr COP \$76.000

Costillas de cerdo St Louis en BBQ de manzana y cognac COP \$80.000

Aves

Medio pollo orgánico al carbón con chimichurri 1000 gr COP \$72.000

Salsas (1 opción incluida)

- Vino tinto y hongos
- Bearnesa
- Pimienta verde
- Queso azul
- Chimichurri
- BBQ de manzana con cognac

Salsa adicional COP\$ 8.000

Todos nuestros precios incluyen IVA

Pescados y mariscos

Lomo de salmón 250 gr COP \$76.000

Filete de corvina 280 gr COP \$72.000

Parrillada de mar provenzal COP \$108.000

Langostinos, calamar, mejillones verdes,
almeja blanca y salmón

Cola de Langosta nacional 400 gr COP \$290.000

A la parrilla o pochada

Salsas (1 opción incluida)

- Grenobloise
- Beurre blanc de azafrán
- Beurre blanc de eneldo

Salsa adicional COP\$ 8.000

Todos nuestros precios incluyen IVA

Especiales

Salmón Ikura Risotto de papa, kale, mix de germinados	COP \$89.000
Cola de langosta al thermidor Salsa de azafrán y hongos confitados. Puré de papas	COP \$310.000
Mar y tierra (2 personas) Langosta thermidor 250 gr, lomo fino 227 gr, con papa nativa y espinacas a la crema.	COP \$348.000
Zucchini relleno Rellenos con ragú de hongos silvestres, tomates confitados y parmesano reggiano	COP \$53.000
Con trufa fresca por gramo (según temporada)	COP \$24.000

Todos nuestros precios incluyen IVA

Guarniciones (1 opción incluida)

- **Papa Factory**

Con tocino y cebollín, gratinada con crema de parmesano y gruyere

- Papa nativa en mantequilla de salvia
- Papas francesas con aceite trufado y parmesano reggiano
- Puré de papas
- Yuca brava
- Risotto funghi
- Espinacas a la crema
- Espárragos al vapor
- Puré de coliflor y pasta de trufa
- Vegetales parrillados con aceite de carbón
- Mazorca parrillada en mantequilla y ajo
- Ensalada de berros con palmitos asados

Guarniciones adicionales COP \$33.000

Con trufa fresca por gramo (según temporada) COP \$24.000

Todos nuestros precios incluyen IVA

PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10 % 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.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano en la Superintendencia de Industria y Comercio, para que radique su queja a los teléfonos: 5920400, o línea gratuita nacional 018000-910165.

Enero 2023

FACTOR

Steak & Lobster

A white silhouette of a lobster is positioned to the right of the word 'FACTOR'. The lobster is facing left, with its claws raised and its tail fan visible. The entire logo is centered horizontally and is flanked by thin white horizontal lines above and below.

M E N U

IR AL INICIO | GO HOME

Cold appetizers

Octopus carpaccio COP \$58.000

Extra virgin olive oil, Kalamata sauce, dry tomatoes and rugula salad.

Beef Carpaccio COP \$58.000

Thinly sliced beef tenderloin, green pepper crust, grilled lettuce, garlic chips, shallots and old mustard vinaigrette.

Steak tartar COP \$48.000

Tenderloin, capers, Dijon mustard, truffled oil, Worcestershire sauce and quail eggs with rye bread toast

Jumbo shrimp cocktail (4 units) COP \$79.000

Poached with Sauvignon blanc. Cognac and horseradish golf sauce

Crab cakes COP \$72.000

White crab meat, ciboulette, lime and smoked peppers alioli

Jamon 100% Iberico de bellota 60 gr COP \$140.000

7 grains tumaca bread, pickled eggplants and roasted peppers with extra virgin olive oil

All our prices include taxes

Hot appetizers

Grilled Iberian chorizo (2 unts) COP \$50.000

Served with caramelized shallots and homemade bread

Chorizo argentino (2 unts) COP \$35.000

Crispy potatoes and chimichurri sauce

Burgos blood sausage COP \$58.000

Yuca brava and smoked peppers alioli

Goat camembert baked in phyllo COP \$58.000

Green apples, oporto wine reduction and almond praline

Smoked provolone cheese COP \$48.000

Truffled honey and 7 grains homemade bread

Pan-Seared Burrata COP \$48.000

Arugula, roasted tomatoes, crispy shallots, and Balsamic Vinegar

Moules & frites COP \$62.000

Green mussels, white wine and leek reduction with homemade fried potatoes

All our prices include taxes

Salads

New york style caesar salad COP \$50.000

Baby romaine lettuce, parmesan, focaccia croutons, crispy bacon, artichoke and anchovies

- Chicken COP \$59.000

- Shrimp COP \$63.000

- Crab cakes COP \$63.000

Wedge salad COP \$50.000

Iceberg lettuce, quail eggs, tomato, crispy bacon, chives and blue cheese dressing

Lobster steakhouse salad COP \$96.000

Green leaves, crab, avocado, grilled cob and shallot vinaigrette

Greek salad with grilled octopus COP \$67.000

Crispy aubergine, lettuce hearts, olives, cucumber and feta cheese

All our prices include taxes

Soups

Classic onion soup COP \$43.000

Smoked pork chuck, Gruyere and herbs
croutons with olive oil

Watercress cream en croute COP \$43.000

Siete cueros cheese and confit
mushrooms

Bisque tartar COP \$90.000

Crab, lobster and ciboullete tartar over
cognac flambéed bisque

Charcoal grill

Add fresh truffle per gram * COP \$24.000

Black Angus certified CAB

Outside skirt 340 gr 12oz COP \$164.000

New York 397 gr 14oz COP \$189.000

Rib eye 397 gr 14oz COP \$189.000

T-Bone 567 gr 20oz COP \$189.000

Tomahawk 907 gr 32oz (for 2 people)
2 garnishes and 2 sauces COP \$468.000

Flanken short ribs 500 gr 16oz COP \$126.000

Picaña coulotte 1000 gr 36oz (for 3
people) 2 garnishes and 2 sauces COP \$336.000

All our prices include taxes

Gold Steak

Covered in 24 karat-gold

Outside Skirt 340gr COP \$288.000

Tomahawk 907 gr (for two people) COP \$890.000
Two sides and two sauces

Burgers

Angus burger CAB COP \$55.000
Homemade brioche, 200 gr of certified black Angus beef, Gruyere, potato flakes, green peppercorn sauce and quail egg. French fries with truffled oil and Reggiano parmesan cheese

Factory burger COP \$55.000
Homemade brioche, 200 gr of certified black Angus beef, mushrooms, smoked provolone, crispy onions, and truffle paste. Native potatoes in sage butter

Local cuts

Beef tenderloin 227 gr 8oz COP \$75.000

Baby beef 255 gr 9oz COP \$75.000

All our prices include taxes

Lamb

Lamb loin 250 gr 9oz

COP \$75.000

Lamb shoulder 1000 gr 36oz (for 3 people)

COP \$190.000

Braised in red wine and herbs. Native potatoes with sage butter or smashed potatoes

Pork

Pork tenderloin with red wine and mushrooms sauce 340 gr 12oz

COP \$76.000

St. Louis ribs/ Apple and cognac barbecue

COP \$80.000

Poultry

Stone baked organic half chicken with chimichurri

COP \$72.000

Sauces (One option included)

- Red wine and mushrooms
- Bearnaise
- Green peppercorn
- Blue cheese
- Chimichurri
- Apple and cognac barbecue

Additional sauce \$ 8.000

All our prices include taxes

Fish and seafood

Salmon loin 250 gr 9oz COP \$76.000

Croaker fillet 280 gr 9oz COP \$72.000

Provençal sea food COP \$108.000

Jumbo shrimp, squid, green mussels, white clams and salmon

Local Lobster Tail 400 gr 14oz COP \$290.000

Grilled or poached

Sauces (One option included)

- Grenobloise
- Saffron beurre blanc
- Dill beurre blanc

Additional sauce \$8.000

All our prices include taxes

Specialties

Salmon Ikura Potato risotto, kale, and sprouts	COP \$89.000
Thermidor lobster tail Saffron sauce and confit mushrooms. Mashed potatoes	COP \$310.000
Surf & turf. (2 people) 400 gr thermidor lobster, 200 gr tenderloin with native potato and creamed spinach.	COP \$348.000
Stuffed zucchinis Mushrooms ragout, tomato passata, provolone and Reggiano parmesan cheese	COP \$53.000
Add fresh truffle per gram*	COP \$24.000

All our prices include taxes

Garnishes (One option included)

- **Factory potato**

With bacon and chives, baked with parmesan cream and gruyere

- **Native potatoes in sage butter**
- **French fries with truffled oil and Reggiano parmesan cheese**
- **Smashed potatoes**
- **Yuca brava**
- **Risotto funghi**
- **Creamy spinach**
- **Steamed asparagus**
- **Truffled smashed coliflower**
- **Grilled vegetables with charcoal oil**
- **Grilled corn on the cob with garlic butter**

Watercress and grilled palm hearts salad

Additional garnish \$33.000

Add fresh truffle per gram \$24.000

All our prices include taxes

TIP

Consumers are informed that this business establishment suggests to its consumers a tip corresponding to 10% of the value of the bill, which may be accepted, rejected or modified by you, according to your assessment of the service provided. When requesting the account, tell the person who attends you whether or not you want said value to be included in the invoice or indicate the value you want to give as a tip.

In case you have any problem with the collection of the tip, contact the citizen service line at the Superintendency of Industry and Commerce, to file your complaint at: 5920400, or national toll-free line 018000-910165.

January 2023