

Pizzas

Artesana-

20 CM



***\$ 18.500**

30 CM



\$34.500

45 CM



\$56.500

Dulces: PERSONAL MEDIANA GRANDE

***Queso con bocadillo**

***Hawaiana**

Dátiles o Arándanos y tocineta

(Dátiles, tocineta, queso mozzarella, pomodoro)

***Margarita**

(Pomodoro, queso mozzarella, queso bocconcini, Tomate Cherry, terminada en aceite de oliva y albahaca fresca)

***Maíz Tocineta**

(Tocineta, maíz tierno, queso mozzarella, pomodoro)

***Vegetales**

(Champiñón, cebolla, pimentón, rugula)

Atún cebolla caramelizada

Mexicana

(Boloñesa, queso mozzarella, pico de gallo, queso cheddar, totopos)

***Pollo con champiñones**

(Bechamel, queso mozzarella, pollo desmenuzado, champiñón)

***Queso champiñones**

(Bechamel, queso tipo mozzarella, champiñón)

Carnes

(Pomodoro, queso tipo mozzarella, pepperoni, salami y chorizo)

***Pepperoni**

(Pomodoro, queso mozzarella, pepperoni)

Colombiana

(Carne molida, maíz tierno, chorizo y cebolla roja)

Bianca

Base salsa napolitana, Champiñón, maíz, tocineta, regula

Espadines + \$3.000

(Pomodoro, salsa napolitana, queso mozzarella, espadines pescado)



Menú Infantil

Crepes: * Boloñesa ó Pollo champiñón) **\$20.500**

Mini Pasta: (spaguetti) * **\$ 20.500**

Carbonara, Boloñesa ó Alfredo

Menú Infantil pollo **\$ 22.500**

Proteína pollo 100gr, papa a la francesa

*** Acompañamiento: jugo caja y helado**



Lasagnas \$ 27.000

POLLO Y CHAMPIÑÓN—MIXTA POLLO Y CARNE -

BOLOÑESA -VEGETARIANA -(tomate, cebolla roja, pimentón albahaca) , pomodoro)



PASTAS

(Espaguetti , fettuccini ó Penne Rigate)

Alfredo **\$ 19.000**

Crema de leche, vino blanco y queso parmesano

Carbonara **\$ 22.000**

Tocineta, salsa Alfredo y queso parmesano

Boloñesa **\$ 25.000**

Salsa pomodoro, carne molida y queso parmesano

Napolitana **\$ 19.000**

Salsa pomodoro, albahaca y queso parmesano

Pollo con Champiñones **\$ 25.000**

Putanesca **\$ 23.000**

Salsa napolitana, aceitunas, cebolla roja, zanahorias, pimentón, tomate y queso

Amatriciana **\$ 22.500**

Salsa pomodoro, tocineta, cebolla roja, tomate y queso.

Marinera (camarón, calamar y mixtura) **\$42.000**

CREPES

Crepes Boloñesa **\$25.000**

Crepes Pollo champiñón **\$25.000**

Vegge **\$20.500**

Mexicano **\$26.000**

Marinera **\$42.000**

(Acompañados con pan de la casa)



ARROCES

RISOTTO Champiñón **\$25.000**

(Arroz cremoso , salsa de vino blanco con champiñones)

RISOTTO Pollo y Champiñón **\$27.000**

(Arroz cremoso , salsa vino blanco con pollo y champiñones)

RISOTTO Marinera **\$42.000**

(Arroz cremoso , salsa vino blanco y salsa marinera)

Arroz mixto Salteado **\$ 25.000**

(Arroz, pollo, cerdo, vegetales con papas a la francesa)

Arroz Marinera **\$ 42.000**

(Arroz, camarón, calamar, palmitos y papas a la francesa)

Adiciones \$ 6.500

Queso Mozzarella, pepperoni, pollo, champiñón, tocineta,



ENTRADAS

MUFFINS Dulces y salados 4 \$14.000

PEPERONI, SALAMI, POLLO Y CHAMPIÑÓN, BOCADILLO, FRUTPOS)

Cazuela de champiñones \$15.500

Champiñones salteados en salsa Alfredo y queso

Tostones con Sour Cream \$15.500

Tostones de plátano verde, sour cream

Nachitos con Queso \$15.500

Totopos, pico de gallo, queso

Papas rusticas salsa de queso \$16.000

Papa francesa rustica

Sopa de cebolla \$10.500

Sopa de tomate \$10.500



ENSALADAS

De la casa \$ 22.000

Lechuga crespa, rúgala inglesa, pollo, vinagreta miel mostaza

Mixta de atún \$ 22.000

Lechuga, tomate Cherry, champiñones, atún, aguacate, salsa pesto y vinagre balsámico

Mixta de pollo \$ 22.000

Lechuga, tomate Cherry, champiñones, pollo, aguacate, salsa pesto y vinagre balsámico.

Cesar \$ 22.000

Lechuga romana, crotones, pollo, tomate Cherry, salsa cesar

Capresa \$18.500

Rodajas de tomate, queso mozzarella fresco, albahaca, salsa pesto y vinagre balsámico.

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Itartaros \$ 24.000

Carne **150 gr**, salami, queso mozzarella fresco, cebolla caramelizada con vinagre balsámico, mix lechuga y rugula)

Combo Hamburguesa \$ 35.000

Combos gaseosa 400 cc, papas francesas rusticas

OTROS

Solo fin de semana

Ajiaco Santafereno \$ 25.500

(Arroz, Pollo desmechado, mazorca y aguacate)

Porciones:

Papa francesa \$ 7.500

Pan \$ 3.000

Queso parmesano \$ 6.500

Porción arroz blanco \$ 3.500

Porción de tocineta \$ 5.500

CARNES

Churrasco 300 gr \$ 49.500

(Corte mariposa de chata de res)

New york steak 300 gr \$ 49.500

(Corte grueso de chata de res)

Punta de anca 300 gr \$ 49.500

Acompañados chimichurri, Bananito dulce, ensalada y Papa

Francesa o pasta Alfredo o pasta napolitana

Parrillada \$ 49.500

(res 100gr, pollo 100gr, cerdo 100gr, chorizo, Plátano dulce)

Lomo Salteado (250 gr) \$ 43.000

(Corte de carne en fajitas, cebolla roja, tomate, arroz y papas francesas)

Pechuga Napolitana (300 gr) \$ 38.500

(Bañada en Salsa Napolitana, Albahaca, tomate Cherry, queso mozzarella)

Pechuga Tocineta (300 gr) \$ 39.500

(Bañada en Salsa, Alfredo Tocineta y queso mozzarella)

Pechuga Salsa de Champiñón(300 gr) \$ 39.500

Pechuga a la Plancha (300 gr) \$ 34.000

Pechuga Itartaros (300 gr) \$ 42.000

Acompañados ensalada Papa Francesa o pasta Alfredo o pasta napolitana

Lomo a la plancha (300 gr) \$38.500

Lomo dulce (300 gr) (Piña y teriyaki) \$39.500

Lomo napolitano \$39.500

Codito BBQ (750 gr) * \$51.000

Costillas de Cerdo BBQ (500 gr) * \$48.000

* preparadas a cocción lenta por 12 horas

Acompañados ensalada y Papa Francesa o spaguetti alfredo

Salmon (250 gr) \$ 51.500

Trucha mariposa (400 gr) \$ 39.500

Trucha mariposa al ajillo (400 gr) \$ 39.500

Trucha en salsa champiñones \$ 42.500

Trucha en salsa marinera \$ 52.000

Acompañados limón, ensalada y Papa Francesa ó spaguetti Alfredo.

Cazuela de Marinera \$52.500

(Arroz y tostones de plátano)

Postres

*Cheesecake frutos rojos	\$ 8.500
Copa helado con LYCHES	\$ 9.500
Brownie (Tradicional o de milo)	\$ 7.000
Copa helado	\$ 5.500
CREPES Frutos rojos con helado	\$ 9.500
CREPES Frutos amarillos con helado	\$ 9.500
CREPES chocolate con helado	\$ 9.500
Flan de caramelo	\$ 8.500
*Torta de amapola	\$ 7.500
*Torta de chocolate	\$ 7.500
*Torta de amapola con helado	\$ 12.500
*Torta de chocolate con helado	\$ 12.500
*Torta de Zanahoria	\$ 7.500

BEBIDAS

Jugo Natural Agua	\$ 7.000
Jugo Natural Leche	\$ 8.000
Te Helado	\$ 6.500
Limonada natural	\$ 9.000
Limonada de coco	\$ 10.500
Limonada cerezada	\$ 11.000
Limonada de hierbabuena	\$ 9.500
Milo Frio	\$ 7.500
Botella de Agua	\$ 4.000
Gaseosa	\$ 5.500
Soda	\$ 8.500
frutos rojos, mango, liches. Mango y liches	
Soda Hatsu botella 330	\$ 5.500
Te Hatsu botella no ret	\$ 8.500
Malteada	\$ 14.000

Frutos rojos, frutos amarillos. chocolate, vainilla

Expresso	\$ 4.000
Expresso borbon	\$ 6.000
Americano	\$ 4.000
Latte	\$ 4.500
Cappuccino	\$ 5.000
Chocolate	\$ 6.000
Milo	\$ 7.000
Te Chai	\$ 7.500

CERVEZAS

 Club Colombia	\$ 8.000
(Dorada, roja, trigo)	
 Coronita	\$ 8.000
Corona	\$ 10.000
BBC (Cajica, Monserrate, Rose)	\$ 7.500
Stella	\$ 10.000
Cubeta x6 (Corona ó Stella)	\$ 50.000
Jarra 1.6 Litros BBC	\$ 46.000
Michelada adicional	\$ 2.500



CÓCTELES

Frutos rojos, Frutos amarillos, Tradicionales

GIN TONIC	\$ 24.000
MOJITOS	\$ 24.000
MARGARITA	\$ 25.000

Bebidas a base de vino:

Copa Vino De Verano	\$ 18.500
Copa Vino Primavera	\$ 18.500
Sangría (6 personas)	\$180.000

VINOS

Copa Vino tinto	\$ 20.000
Copa Vino blanco	\$ 20.000
Copa Vino caliente	\$ 22.500
Botella Vino Espumoso Peterlongo	\$ 95.000
Botella Cabernet Sauvignon	\$ 95.000
Botella Merlot	\$ 95.000
Botella Casillero del Diablo Merlot	\$ 110.000
Botella Piccini lambrusco Rosado	\$ 110.000

LICORES

RON BACARDI LIMON	\$ 170.000
RON BACARDI CARTA BLANCA	\$ 170.000
RON MEDELLIN	\$ 220.000
RON HAVANA	\$ 180.000
WISKEY SOMETHIN SPECIAL	\$ 195.000
WISKEY GRANTS	\$ 190.000
WISKEY CHIVAS	\$ 250.000
TEQUILA TRES CABALLOS	\$ 250.000
TEQUILA OLMECA	\$ 261.000
TEQUILA JIMADOR	\$ 261.000
VODKA ABSOLUT	\$ 185.000
GINEBRA GORDONS	\$ 168.000

BOTELLA