

P  
I  
Z  
Z  
A  
y hasta



Abychuela®



Abygail nació en medio de desafíos, tuvo que conquistar un par de cirugías en su corazón pero como una heroíca princesa nos mostró que un Dios muy grande estaba a su lado, y esto nos llevo a creer que no hay obstáculos, y por eso decidimos abrir las puertas de un nuevo comienzo, donde diseñamos un menú hecho con todo el corazón.

**Abychuela®**

# ENTRADAS

---

## Panecillos Luciana \$16.5

Panecillos Luciana: cortes de pan artesanal baguette con salsa napolitana de la casa, queso mozzarella y reducción de vinagre balsámico una delicia para iniciar.

---

## Panecillos Victoria \$21.0

cortes de Pan artesanal baguette con berenjenas asadas, setas, tomates Cherry, pesto queso mozzarella y reducción de vinagre balsámico.

---

## Burrata Carmesi \$30.5

Fancachas en masa madre, piña caramelizada, pimentones salteados, rugula y queso burrata.

---

## Panecillos Ricotta \$19.5k

Delicados panecillos artesanales servidos con una generosa capa de queso ricotta, un toque de miel y el contraste perfecto del pepperoni crujiente. Una entrada espectacular que combina lo cremoso, lo dulce y lo salado en cada bocado.

**Abychuela®**



# KARAOKE ABY CANTA

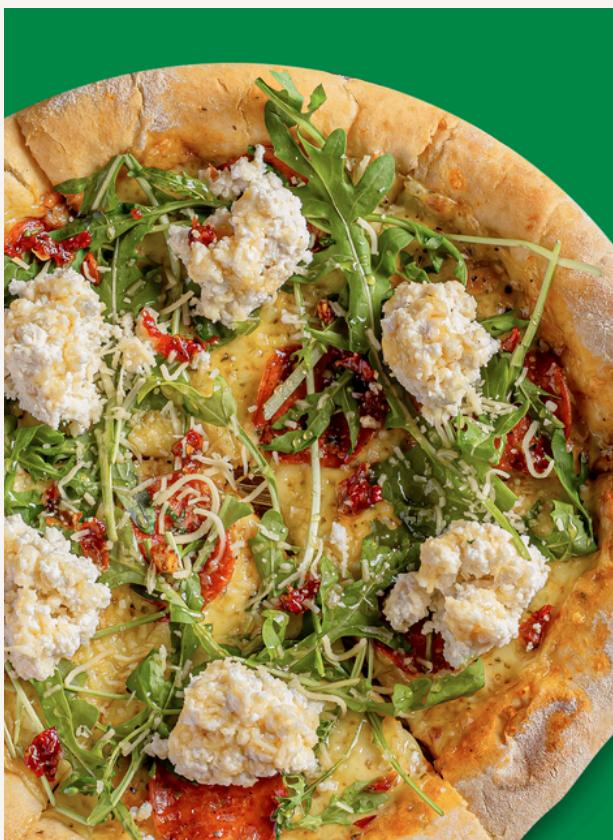
¡Canta, ríe y disfruta!

Pregunta por nuestro espacio de karaoke y arma tu propio concierto.  
Reserva tu turno y vive la música con nosotros.

**Abychuela®**

# PIZZA ABY

GLUTEN FREE / TODOS LAS PIZZAS ESTAN DISPONIBLES EN MASA GLUTEN FREE



## ABY HONEY

(Todas las pizzas están disponibles con opción de masa Gluten Free o integral )

Gluten free: \$7.0  
Integral : \$3.5

## Aby Honey \$43.5

Masa Madre/Gluten free

Nuestra pizza Aby Honey ofrece una armoniosa combinación de sabores contrastantes. Sobre una base de auténtica salsa napolitana, se despliegan rúcula fresca, queso mozzarella, queso ricotta y parmesano, albahaca aromática, pepperoni. Para equilibrar, un toque dulce de miel de abejas y la intensidad de los tomates secos. ¡Un deleite para el paladar!

## Juaco Quesos

\$38.5

Masa Madre/Gluten free

Nuestra especialidad para los amantes de los quesos combinación de 5 quesos: ricotta, queso azul, parmesano, queso mozzarella y queso de búfalo. Todos fundidos en nuestra base de salsa napolitana artesanal. (Veggie)

## Burrata Bianchina \$52.5

Masa Madre/Gluten free

De las reinas de la casa, nuestra burrata Bianchina, con una combinación maravillosa de queso mozzarella, queso parmesano, rúcula, jamón serrano una verdadera delicia.

## Pepperoni

\$36.0

Masa Madre/Gluten free

La clásica con un toque especial: base de tomate artesanal, queso mozzarella, y rodajas de pepperoni premium.

## Santorini

\$39.5

Masa Madre/Gluten free

Maravillosa combinación mediterránea acompañadas de cubos de pollo con una mezcla de cebolla roja, aceitunas salteado en chimichurri con unos toques de tomates secos.

## Perolera

\$33.5

Masa Madre/Gluten free

En esta pizza resaltamos la magia de lo simple. Base de salsa napolitana, donde se resalta la famosa piña oro miel de Lebrija, acompañada de una preparación especial en baño de jugos de sidras y nuestro ingrediente secreto pimiento rojo, finalizando con jamón de pavo y queso mozzarella.

## Margherita

**\$36.5**

Masa Madre/Gluten free

Base de salsa napolitana fresca con una mezcla irresistible de mozzarella, queso de búfala y queso crema. Decorada con tomates cherry asados, albahaca fresca y un toque de aceite de oliva premium. (Veggie)

## Te Quiero Mucho ★

**\$38.5**

Masa Madre/Gluten free

Una opción de primavera, llena de texturas y sabores balanceados, base en salsa napolitana artesanal, queso mozzarella, queso azul, cebolla roja y una combinación de berenjena, alcachofa, logrando así, un equilibrio perfecto. (Veggie)

## SETAS

**\$39.5**

Masa Madre/Gluten free

Maravillosa combinación de setas frescas, entre hongos negros y blancos, portobello, queso mozzarella, queso crema y toques de parmesano. En realidad una explosión de sabores. (Veggie)

## La Española

**\$42.5**

Masa Madre/Gluten free

Combinación de carnes maduradas (brochuto, chorizo español, pepperoni). Mezcla de vegetales cebolla roja, pimentón rojo y aceitunas, aromatizada con especies, rugula y aderezado con reducción de vinagre balsámico.

## Piel Canela ★

**\$38.5**

Masa Madre/Gluten free

Mezcla de sabores dulces y salados. Piña caramelizada con destellos de canela, queso de búfala, queso mozzarella, queso azul, contrastado con bacon premium, sin duda alguna todo un deleite.

## Aby Cherry

**\$38.5**

Masa Madre/Gluten free

Una deliciosa combinación de sabores: base de salsa neapolitana fresca y artesanal, acompañada de tomates cherry confitados en romero con finas especias, y coronada con toques de queso de cabra y tocineta que le aportan un equilibrio perfecto.

## Tex Mex

**\$39.5**

Masa Madre/Gluten free

Base de salsa napolitana artesanal, pollo en corte macedonia, salteado en chimichurri, bañada en queso cheddar y finos toques de tocineta y jalapeños.

## Tutti Pesto

**\$33.5**

Masa Madre/Gluten free

Base de pesto de la casa, queso mozzarella, queso azul, toques de tomates secos artesanales y queso parmesano. Una explosión de sabores (Veggie)

## Pizza Diavolla ★

**\$43.5**

Masa Madre/Gluten free

Nuestra pizza está cargada de chorizo de ternera caramelizado en una deliciosa salsa diabla, que agrega un toque ligeramente picante, pepperoni. La combinación de sabores se intensifica con la presencia de cebolla roja, tocineta crujiente y aceitunas. Toda una experiencia de sabores

## Pizza Mimosa ★

**\$54.5**

Masa Madre/Gluten free

Pizza con 6 puntas rellenas de queso mozzarella, pepperoni, mix de lechugas frescas, crotones artesanales, tocineta, pollo salteado, bañada en una deliciosa salsa cesar y toques de queso parmesano. Extremadamente deliciosa.

## Cartagenera

**\$42.5**

Masa Madre/Gluten free

Nuestra pizza cartagenera con posta cartagenera, maduro tentación, chimichurri argentino. Una fusión de sabores caribeños y argentinos en cada bocado. La posta jugosa, el maduro caramelizado, y el chimichurri se combinan en una experiencia gastronómica única.

# ENSALADAS Y SALMÓN

## La de Aby ★

\$35.5

Una mezcla vibrante y fresca que combina quinoa esponjosa, pepino crujiente, tomates cherry jugosos, aguacate cremoso y mazorca bogotana dulce. Acompañada de espinaca baby tierna, tiras de pechuga doradas y un toque de aceite de oliva y vinagre blanco. Se sirve con tu elección de vinagreta de mostaza o reducción de balsámico. Una explosión de texturas y sabores.

## Ensalada Cesar

\$32.5

Un clásico reinventado con un mix de lechugas frescas, pollo asado en delicados cuadros, queso parmesano rallado al momento, tocinita crujiente y crotones artesanales. Todo coronado con una cremosa vinagreta César que realza cada sabor. Perfecta para quienes buscan tradición con un toque especial.

## Ensalada Mediterránea \$25.5

Una deliciosa combinación de tornillos de pasta al dente, espinaca baby fresca y mozzarella de búfala suave. Complementada con tomates cherry jugosos y coronada con una reducción de vinagre balsámico que aporta el equilibrio perfecto entre lo fresco y lo intenso. Un viaje a los sabores del Mediterráneo en cada bocado. (Veggie)

## Salmón Mostaza ★

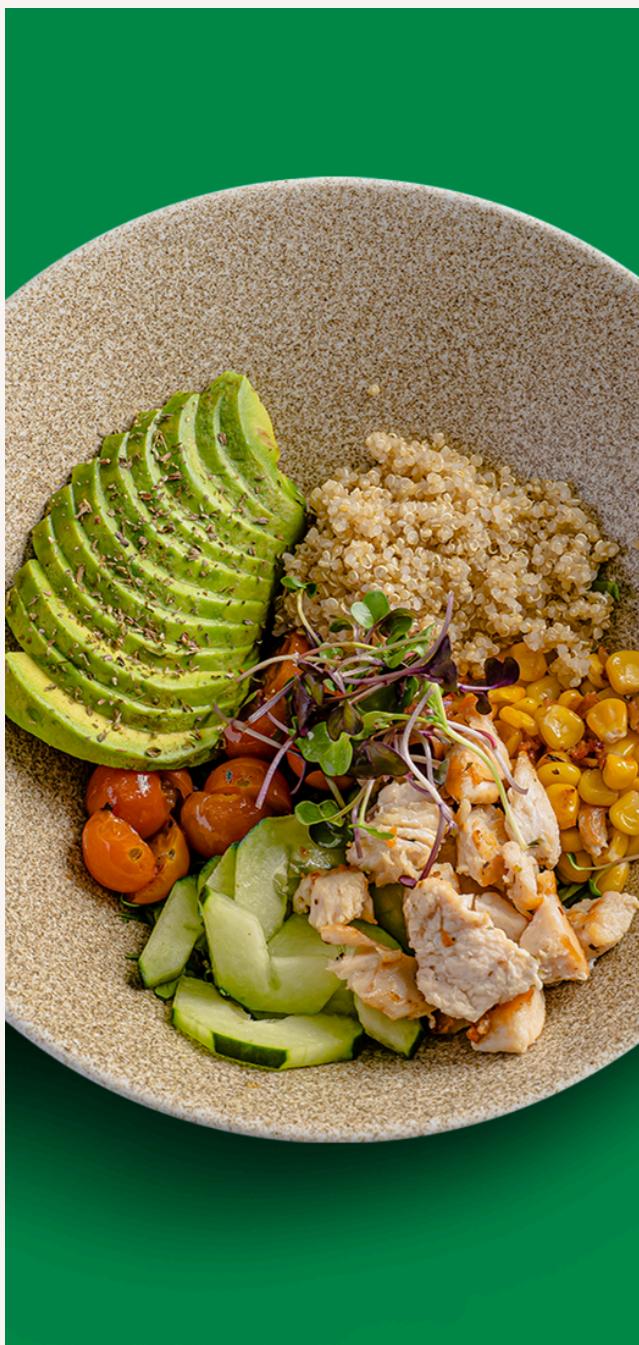
\$60.5

Delicado filete de salmón bañado en una cremosa salsa de mostaza y especias selectas, acompañado de un salteado de verduras julianas: pimentón rojo, calabacín amarillo y verde, y cebolla roja, realizadas con un toque de salsa de soya. Se sirve con pastas al burro, aportando suavidad y equilibrio al plato. Una experiencia llena de sabor y armonía.

## Salmón al queso

\$62.5

Delicado filete de salmón bañado en una cremosa salsa a base de crema de leche, enriquecida con una mezcla de quesos: suave mozzarella, queso de búfala y un toque distintivo de queso azul. Acompañado de tomates cherry asados, que aportan frescura y un balance perfecto al plato. Una creación elegante y llena de sabor.



# PASTAS

## Penne Napolitano

\$32.5

Masa Gluten Free

Pasta penne bañada en una deliciosa salsa napolitana artesanal, acompañada de tomates cherry, chorizo de ternera y queso parmesano. Incluye pan artesanal o ensalada.

## Spaghetti al Wok

\$36.5

Masa Gluten Free

Spaghetti salteado al wok con salsa de soya y vegetales frescos: zanahoria, pimientos y calabacines verde y amarillo, con un toque de jengibre. Acompañado de pechuga en cuadros, ajojalí tostado y queso parmesano. Incluye pan artesanal o ensalada.

## Amatriciana

★ \$37.5

Masa Gluten Free

Fettuccine en una auténtica salsa amatriciana, con trozos de tocineta y queso de búfala, terminado con queso parmesano. Acompañado de pan artesanal o ensalada.

## Penne Alfredo

\$36.5

Masa Gluten Free

Pasta penne en una cremosa salsa Alfredo, acompañada de pechuga en cuadros, tomates cherry, espinaca baby y queso parmesano. Incluye pan artesanal o ensalada.

## Fettuccini carbonara

\$37.5

Masa Gluten Free

Una tradicional receta italiana con fettuccine al dente, tocineta crujiente, yema de huevo y queso parmesano. Acompañado de pan artesanal o ensalada.

(Todas nuestras pastas están disponibles con opción de masa **Gluten Free**)

Opcion **Gluten free:** \$5.0

## Spaghetti Boloñesa \$39.5

Masa Gluten Free

Spaghetti al dente en una clásica salsa boloñesa con carne de primera, finalizado con queso parmesano. Se sirve con pan artesanal o ensalada.

## Mia Quesos

\$39.5

Masa Gluten Free

Una exquisita mezcla de quesos (cheddar, parmesano, mozzarella, azul y de búfala) sobre fettuccine, finalizada con queso parmesano rallado. Incluye pan artesanal o ensalada. (Veggie)

## Fettuccine Supremo ★ \$41.5

Masa Gluten Free

Fettuccine en una base de salsa blanca, combinado con tocineta, pechuga de pollo en cuadros y queso parmesano. Se sirve con pan artesanal o ensalada.



## Tagliatelle Pesto Genovés ★ \$45.5

Masa Gluten Free

Tagliatelle en una cremosa salsa pesto, combinada con champiñones portobello y orellana, aceite de oliva, tomates cherry y nuez pecana. Coronado con una espectacular burrata. Se sirve con pan artesanal o ensalada. (Veggie)

# BEBIDAS FRIAS ABYCHUELA



## Sodas Artesanales 12.5

Mezclas Bretaña Frutos Rojos, Frutos Amarillos, Lulo, Flor de Jamaica, Maracuyá, Tropical, Mango Biche.

## De Corazon BEBIDAS FUNCIONALES

Fuxion. 16.5

**Vita Xtra T+** Energía natural y sostenida con extractos de té verde, magnesio, fibra, vitaminas y minerales. Ideal para potenciar el rendimiento físico y mental sin generar picos de cafeína.

Fuxion. 16.5

**Cool Age** Fórmula con extracto de girasol, biotina natural y superfrutas exóticas (guayaba, toronja, camu camu) con vitamina C. Nutre y protege la piel, estimula la producción de colágeno y elastina, previene el envejecimiento prematuro y fortalece uñas y cabello.

Fuxion. 16.5

**Liquid Fiber** Mezcla de fibras prebióticas (inulina y oligofructosa), vitaminas y minerales. Ayuda a regular la absorción de azúcar y grasas en el organismo, además de mejorar la asimilación del calcio.

# BEBIDAS

## Granizados

Hierbabuena:	\$11.0
Naranja:	\$11.0
Cerezada:	\$11.0
Maracumango:	\$11.0
Fresa Albahaca:	\$11.0
Limonada de Coco:	\$15.5
Zumo de Naranja:	\$11.0

## Mocktails

<b>Aby Mocktail:</b> Arándanos, zumo de limón y Canada Dry	\$15.0
<b>Margarita sin licor:</b>	\$16.5

# VINOS

### Sangria de la casa

(Vino tinto, blanco, Rosado)

Copa	\$25.5
Jarra	\$75.5

### Sangria lambrusco (Vino tinto, blanco, Rosado)

Copa	\$29.5
Jarra	\$90.5

### Finca de las moras orgánico

Copa:	\$25.5
Botella:	\$120.5

### Tinto de verano

Copa	\$28.5
Jarra	\$65.5

### Olas del sur chile (vino de la casa)

Copa	\$18.0
Botella:	\$80.0

### Terra vega chile (vegano y orgánico)

Copa:	\$25.0
Botella:	\$80.0

**Abychuela®**

# EXPERIENCIA WISKEY EN MADERA

\$38.0

## Ritual Whiskey

Sumérgete en una experiencia sensorial única donde el fuego despierta los matices más profundos del whisky. Nuestro ritual de ahumado realza cada sorbo con notas intensas de madera y especias, creando una armonía perfecta entre aroma y sabor. Un momento para disfrutar sin prisa, dejando que el humo envuelva la copa y transforme cada trago en una historia.



## CLASICOS ABY

Aperol Spritz:	\$29.0
Moscow Mule:	\$32.5
Run Punch:	\$33.0
Caipiroska	\$29.5
Piña Colada:	\$30.0
Blue Margarita:	\$30.5
Margarita Clásica:	\$31.5



## Mimosas

\$18.5

Red: Vino espumoso, granadina, jugo de naranja y vino tinto.

Clásica Aby: Vino espumoso, granadina y jugo de naranja.

## COCTELERIA PREMIUN

### Gin Tonic

\$38.0

Clásico:

Lulo:

Maracuyá:

Gin Pink:

### Mojitos

\$27.5

Frutos Rojos:

\$26.5

Blue Mojito:

\$25.0

Clásico:

# DEDICADO

## Shots

Buchannas :	\$30.0
Whysky red label:	\$28.0
Jagger:	\$25.0
Tequila olmeca reposado:	\$28.0

## Bebidas

Agua Hatsu	\$6.5
Te Hatsu	\$7.5
Soda Bretaña	\$10.0
Ginger Canada Dry	\$6.5
Gaseosas Postobon	\$7.0
Agua Manantial	\$7.0
Otras gaseosas	\$7.0

HATSU

Bretaña

## LA LLORONA

\$38.0

NUEVO

Un cóctel misterioso y apasionado, con el equilibrio perfecto entre dulzura y picante. Mezcla de vodka, tamarindo picante, un toque de limón fresco y el inconfundible bordeu de tajín que resalta cada sorbo. Ideal para quienes buscan un trago con carácter y alma mexicana.



## CERVEZAS

Heiniken:	\$8.5
3 cordilleras:	\$10.0
Stella Artois:	\$11.0
Corona:	\$11.0
Club Colombia Dorada:	\$9.0
Coronita:	\$8.5
Budweiser:	\$8.0
Servicio de michelada:	\$3.0

Abychuela®



# POSTRES

# POSTRES

## Fuego Helada - \$19.5K

Un contraste irresistible de temperaturas y sabores: helado cremoso acompañado de una explosión de frutos rojos frescos.

## Zanahoria Dulce Vida - \$12.5K

Torta de zanahoria esponjosa, rellena con una mezcla suave de yogur griego y queso crema, endulzada naturalmente con panela orgánica.

## Cheesecake Bosque Encantado - \$11.5K

Delicada y cremosa cheesecake con una base crujiente, cubierta con una deliciosa mezcla de frutos rojos que equilibran el dulzor con un toque de acidez.

## Amapola Mística - \$10.5K

Torta esponjosa de amapola, rellena de suave arequipe y frutos rojos, creando un balance perfecto entre dulzura y frescura.



# POSTRES

**Abychuela®**