



The word "Menú" is written in a large, white, cursive script font. It is positioned below the main logo. A thin white horizontal line extends from the end of the "n" in "Menú" towards the bottom right. From this line, a small sprig of leaves with acorn-like nuts grows downwards and to the left. The background of the entire menu page is a dark wood-grain texture.

Aromática de frutas



Limonada Karen's.



Frappe de pamelas



Bebidas



BEBIDAS FRÍAS

FRAPPÉ DE PANELA

LIMONADA NATURAL

AROMÁTICA DE FRUTAS
(En las rocas).

MILO FRÍO

\$6.600

LIMONADA CEREZADA

NARANJADA NATURAL

LIMONADA KAREN'S

Limonada exótica de coco y
Naidí.

\$7.300

JUGOS NATURALES

Lulo, maracuyá, mora, fresa,
guanábana y mango.

\$7.900

TÉ HATSU

BEBIDA DE TÉ BLANCO CON SABOR A:

Mangostino, carambolo y flor de loto, granada
y mora azul, flor de cerezo, rosas y lychee,
jugo de uchuva con sabor a mango y marañón.

BEBIDA DE TÉ VERDE CON SABOR A:

Yuzu (limón) y camomile (manzanilla).

BEBIDA DE TÉ ROJO PU-ERH CON

Frutos rojos.

BEBIDA DE TÉ NEGRO CON

Jugo de limón.

\$8.200

COMBINACIONES

LIMANGO

(Limón y Mango).

MARACUMANGO

(Maracuyá y Mango).

MANGUALA

(Lulo y Mango).

MANDARINADA NATURAL

\$8.200

MALTEADAS

Vainilla, chocolate,
arequipe, fresa y avellana.

\$13.000





BEBIDAS CALIENTES

TÉ CALIENTE

AROMÁTICAS

Frutas, limoncillo, hierbabuena, albahaca, canela, apio y jengibre.

\$3.500

MILO CALIENTE

CHOCOLATE CALIENTE

\$6.000



GASEOSAS

PEPSI, PEPSI LIGHT, MANZANA,
COLOMBIANA, 7UP Y UVA.

\$4.200

GASEOSA EN LATA

Manzana y Pepsi.

\$5.500



CERVEZAS

CERVEZA NACIONAL

Águila Light, Club Colombia dorada y roja.

\$7.300

CERVEZA IMPORTADA

Heineken, Corona.

\$10.600

MICHELA TU CERVEZA

Limón + Sal.

\$2.300



Una botella de
Acqua Santa
Regalo de vida

*Píde el agua natural o gasificada sin ningún costo

Cócteles

Happy Hour

4 - 7 p.m. · De lunes a viernes

Estos cócteles se pueden pedir también sin licor a precio de Happy.



GIN UVA

Ginebra Bombay Sapphire, tónica, uvas verdes y romero.



MARGARITA FRAPPÉ

Clásico tequila José Cuervo Especial Reposado, triplesec y limón.



GIN K-TONIC

Ginebra Bombay Sapphire, tónica, cítricos y canela.



MARGARITA JALAPEÑO

José Cuervo Especial Reposado, con jalapeños servido en las rocas.



GIN MASALA

Ginebra Opihr, tónica, jengibre y toronja.



PIÑA COLADA

Ron Bacardí, licor de coco y jugo de piña.



GIN MIELE

Ginebra Beefeater, syrup de miel, tónica, limón amarillo.



ALLARABIATA

Aguardiente, ron, brandy, ginebra, vodka, tequila, triplesec, licor de coco y granadina.



Happy Hour

4 - 7 p.m. · De lunes a viernes

----- HAPPY \$12.000 NORMAL \$23.900 -----



MOJITO

Ron blanco y hierbabuena.



CAIPIRINHA

Vodka y limón macerado.



BLOODY MARY

Vodka, tomate, limón, sal y pimienta.



MARTINI

Ginebra, Dry Vermouth y aceitunas.



CAFÉ TORNATTO

Baileys, Kahlúa, Amaretto.



PASSIONATA KAREN'S

Vodka y licor de maracuyá.



Licores

TRAGO BOTELLA

TRAGO BOTELLA

WHISKY Buchanan's 12 años.

\$21.200

\$10.000

TEQUILA José Cuervo especial.

\$12.100

\$133.200

\$7.300

VODKA Absolut Blue.

\$12.100

\$7.300 \$85.000

DUBONNET

\$11.300

\$81.600

BAILEYS

\$7.300

BRANDY Domecq.

\$7.300

RON Viejo de Caldas.

\$7.300 \$85.000

AGUARDIENTE Blanco del Valle.

\$7.300 \$85.000

Carta de Vinos

BLANCOS	COPA	BOTELLA	VINOS ESPUMANTES	COPA	BOTELLA
FRONTERA	\$11.700	\$61.700	ZONIN PROSECCO		\$85.600
Chardonnay - Chile. Sauvignon Blanc - Chile.			Prosecco - España.		
RUTINI SAN FELIPE		\$61.700	ALTA VISTA		
Torrontés - Argentina.			Chardor - Argentina.		
MICHEL TORINO		\$69.200	PROSECCO RICADONNA		
Torrontés - Argentina.			Blend - Italia.		
ZONIN DELLE VENEZIE		\$75.500	NIETO SENETINER		\$96.800
Pinot Grigio - Italia.			Espumante - Argentina		
MARQUÉS DE RISCAL			TINTOS		
Albariño - España.					
LA ESCONDIDA RESERVA			FRONTERA PREMIUM		
Torrontes - Argentina.			Merlot - Chile		
PROTOS RUEDA			BENJAMIN		
Verdejo - España.		\$96.000	Cabernet Sauvignon - Argentina.		
RUTINI		\$125.100			
Chardonnay - Argentina.					
VINOS ROSADOS			RUTINI SAN FELIPE		\$61.700
			Malbec - Argentina.		
FRONTERA	\$11.700	\$61.700	ZONIN CHIANTI		\$69.200
Merlot - Chile.			Sangiovese - Italia.		
TRIBU			MARTINEZ LA CUESTA (Rioja)		\$75.500
Malbec - Chile.			Blend (Tempranillo, Graciano, Mazuelo) - España.		
CLOT			NIETO SENETINER		
Garnacha - España..		\$65.200	Cabernet Sauvignon - Argentina.		
SANGRE DE TORO		\$75.500	NIETO SENETINER		\$83.000
Garnacha - España..			Malbec - Argentina.		

Carta de Vinos

TINTOS

COPA

BOTELLA

PROTOS (Ribera del Duero)

Roble - Monovarietal

CLOS DE LOS 7

Blend - Argentina / Recomendadísimo. ★

\$110.400

RUTINI ENCUENTRO

\$125.100

Malbec - Argentina.



Sangria

MEDIA
JARRA

BOTELLA

ROJA, ROSADA \$16.600 \$40.200 \$72.500
O BLANCA.



Huevos Poché

Estas combinaciones de
Desayunos
las armamos especialmente para tí.

DESAYUNO #1

FRITTATA

- ⦿ Samba, Romana o Vegetariana (Sólo clara).
- ⦿ Croissant.
- ⦿ Porción de fruta o Jugo natural.
- ⦿ Café Americano o té.

\$25.000

DESAYUNO #5

TOSTADAS FRANCESAS O ROLLITOS DE CANELA.

- ⦿ Café Americano o té.

\$11.300

DESAYUNO #2

- ⦿ **TORTILLA CLÁSICA O CARBONARA.**
Acompañados de un (1) pan ajonjolí.
- ⦿ Porción de fruta o jugo natural.
- ⦿ Café Americano o té.

\$22.200

DESAYUNO #6

- ⦿ Croissant clásico o integral.
- ⦿ Café Americano o té.

\$7.900

DESAYUNO #3

HUEVOS

- ⦿ Napolitanos, samba, romanos o canelloni alla americana.
Acompañados de un (1) pan ajonjolí.
- ⦿ Porción de fruta o jugo natural.
- ⦿ Café Americano o té.

\$20.200

DESAYUNO #4

YOGURT DE LA CASA O ANELLO DE PIÑA.

- ⦿ Croissant clásico o integral.
- ⦿ Café Americano o té.

\$18.100

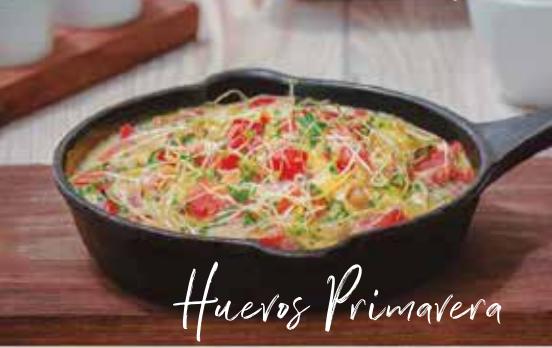




Brunch



Frittata Sarta Rioja



Huevos Primavera



Frittata vegetariana



Yogurt de la casa



Huevos Poche



tu desayuno ^{Elige} con
Croissant Pan Ajonjolí,
Glaseado o Integral.

Puntos

Ciudad Jardín

Lunes a viernes.
7 a.m. - 2 p.m.

Sábados y domingos.
8 a.m. - 2 p.m.

San Fdo.

Domingos.
8 a.m. - 2 p.m.

Granada Lounge

Lunes a domingo.
8 a.m. - 2 p.m.

Flora

Domingos.
8 a.m. - 2 p.m.

Bogotá

Sábados y domingos.
9 a.m. - 2 p.m.



Pide tu desayuno
a cualquier hora.



Huevos Clásicos

HUEVOS PRIMAVERA

Huevo Poché con tomate en salsa de queso y champignones.

HUEVOS SAMBA

Huevos con maduro, tocineta y parmesano sobre base de pizza.

CANELONNI ALLA AMERICANA

Rollos de jamón rellenos de huevo y queso mozzarella.

PIZZA GRANJA

Pizza con huevos fritos y queso parmesano.

HUEVOS NAPOLITANOS

Huevos fritos con rodajas de tomate y queso parmesano, sobre base de pizza.

HUEVOS FLAMENCOS

Huevos fritos sobre una base de papas, con jamón serrano y albahaca.

HUEVOS BENEDICTINOS

Nuestra interpretación de los clásicos benedictinos cubiertos con salsa de la casa y queso fundido.

HUEVOS RANCHEROS

Huevos revueltos con maíz tierno, queso parmesano y acompañados de una salchicha ranchera libre de grasa.

\$9.900

HUEVOS ROMANOS

Huevos con jamón y queso parmesano, sobre base de pizza.

HUEVOS POCHÉ

Huevos escalfados sobre pan francés cubierto con galleta de parmesano y aguacate.

\$12.200

Acompañantes

CANASTA DE PANES

Pan glaseado, pan ajonjolí y pan integral.

\$5.400

TOSTADAS FRANCESAS

Pan rebozado en leche y huevo, bañadas con miel de abeja.

ROLLITOS DE CANELA

Tres (3) rollitos dulces de canela, acompañado con crema inglesa.

\$10.400

QUESO DE LA CASA

Porciones de queso 100% natural de leche de pastoreo hecho en casa con amor.

\$9.000

MIMOSA

Disfruta tu brunch con una deliciosa champaña con zumo de naranja.

\$15.800

FONDUE DE QUESO

Trozos de pan francés con queso fundido y un toque de vino blanco.

ANELLO DE PIÑA

Bocados de melón, piña, papaya, mango y banano bañados con salsa inglesa y granola.

\$12.200

PORCIÓN DE FRUTA

Elige y combina entre piña, papaya, mango, melón o banano.

\$6.600

YOGURT DE LA CASA

Yogurt natural sin azúcar, granola, fresa, banano, agráz y miel.

\$10.300

Tortillas

Tortilla española a base de huevo y papa.

CLÁSICA

La original de sólo cebolla.

\$10.900

CARBONARA

Tocineta, cebolla, pimentón y champignones, gratinada con queso mozzarella.

\$14.500

DE LA ISLA

Camarones, cebolla, pimentón y champignones.

\$16.200

ATARRAYA

Camarones, palmitos de cangrejo, pimentón, manzana verde y salsa al curry.

\$15.800

Frittatas

Tradicional tortilla italiana a base de sólo huevo, sin grasa, ni harina.
¡Pídela también sólo con claras!

SAMBA

Maduro, tocineta, queso mozzarella y queso parmesano.

ROMANA

Jamón, salsa romana, queso mozzarella, queso parmesano y un toque de albahaca fresca.

VEGETARIANA

Pimentones asados, cebolla, champignones y queso mozzarella.

\$12.200

LAS JUANAS

Queso azul, maicitos, tocineta, cubos de tomate con un toque de albahaca fresca.

SALMONATA

Salmón ahumado, queso mozzarella, queso brie y un toque de espinaca fresca.

VALENCIANA

Jamón serrano, champignones, queso emmental en lascas, queso mozzarella y cebollín.

SARTA RIOJA

Chorizo español, queso manchego, queso mozzarella, pimentones asados y cebollín.

\$14.500

Arancini



Focaccia Granada



Caprese



Entradas

Carpaccio de Res



CAPRESE

Tomate fresco, queso mozzarella, jamón serrano, salsa pesto y reducción de vinagre balsámico.

Vino sugerido: Merlot.

CARPACCIO DE RES

Delgadas rebanadas de lomo de res curado, marinado en vinagreta de la casa, acompañado de rúgula y lascas de queso parmesano.

Vino sugerido: Sauvignon Blanc.

CARPACCIO DE SALMÓN

Delgadas rebanadas de salmón ahumado, acompañadas de mostaza antigua, rúgula y queso parmesano en lascas.

Vino sugerido: Sauvignon Blanc.



Burrata

BURRATA

Queso mozzarella de búfala con tomates cherry en reducción de vinagre balsámico, nueces caramelizadas y salsa pesto.

Vino sugerido: Merlot.

\$31.500



Focaccia Granada

FANCAZZIA
(CLÁSICA O INTEGRAL)

Crujientes tostadas con pimienta y
orégano, acompañadas de salsa romana.

Vino sugerido: Cabernet.

\$10.100



Champignones Parmesanos

CHAMPIGNONES PARMESANOS

Champignones en salsa blanca con ajo,
especias, crotones y gratinado.

Vino sugerido: Chardonnay.

CHAMPIGNONES KAREN'S

Rellenos de champignones y especias naturales,
bañados en salsa napolitana, albahaca y gratinado.

Vino sugerido: Merlot.

ARANCINI

Croquetas de risotto apanadas rellenas de queso,
acompañados de salsa napolitana.

Vino sugerido: Cabernet.

\$17.300



Champignones Karen's

FOCACCIA GRANADA

Alcachofas, cebolla, queso feta, aceitunas
negras y aceite de oliva.

Vino sugerido: Chardonnay.

FOCACCIA MELA

Manzana verde, queso brie, tocineta
crocante, miel y rúcula.

Vino sugerido: Chardonnay.

\$21.100



Pollo y Champignones



Sopa de Verduras



Sopa Pacifico

Cremas

Hechas con base de papa, sin harinas, sin lácteos.

CREMA DE PUERRO

Crema a base de cebolla puerro,
cebolla blanca y especias.

Vino sugerido: Chardonnay.

CREMA DE TOMATE

Crema de tomate y un toque
de albahaca.

Vino sugerido: Chardonnay.

\$11.500

CREMA DE POLLO Y CHAMPIGNONES

Trozos de pollo, champignones,
salsa bechamel y especias.

Vino sugerido: Chardonnay.

\$12.200

Sopas

100%
naturales

SOPA DE VERDURAS

La receta de la abuela. Sopa espesa con un toque
final de zucchini verde y amarillo,
sin lácteos ni harina.

Vino sugerido: Chardonnay.

SOPA MINESTRONE

La más tradicional sopa italiana con zucchini,
arvejas, tomate, albahaca y pasta.

Vino sugerido: Chardonnay.

\$11.500

SOPA PACÍFICO

Sopa espesa de chontaduro
y camarones.

Vino sugerido: Chardonnay.

\$20.100



Lasagna ligera



Tortellini pesto



ligera Salame y aceitunas



Meridionale y De la U

menú Meridional



*Por \$2.300 **cambia tu bebida**
por un jugo o copa de vino.



Horario Lunes a Viernes de 12 m a 3 p.m.
No aplica en festivos

Elige entre sticks de oregano,
pan francés o panecillos
con ajo de la casa.

MENÚ 1

LASAGNA LIGERA

Bolognesa, de pollo,
combinada, a la
romana o crocante.

+ Panecillos y Gaseosa.
+ Postre o Ensalada.

\$27.900

MENÚ 2

PIZZA LIGERA

2 ingredientes

+ Postre o Ensalada.
+ Gaseosa.

\$22.500

MENÚ 3

PIZZA PANTALÓN

LIGERA *2 ingredientes

Salsa romana o napolitana.
+ Postre o Ensalada.
+ Gaseosa.

\$22.500

MENÚ 4

ENSALADA ITALIANA

Tornillos de pasta, salmón fresco
o atún fresco, tomate, pimentón,
brócoli, coliflor, huevo, queso
mozzarella y vinagreta italiana.

+ Postre.
+ Gaseosa.

\$27.900

*Escoge 2 ingredientes de las siguientes opciones. Aplica para menú 2 y 3.

Vegetales

Tomate · Cebolla · Papa · Rúgula ·
Alcachofa · Aceitunas verdes o
negras · Berenjena · Ajo ·
Albahaca · Pimentón · Maicitos ·
Maduro · Champignones.

Proteínas

Bajas en grasa, libre de gluten y
de sabores o colores artificiales.
Jamón · Salame · Kábano ·
Chorizo · Pepperoni · Pollo ·
Tocineta · Bolognesa.

Frutas

· Piña
· Cereza
· Higos

Postres

- Copa de helado: Vainilla, arequipe, fresa o chocolate.
- Parfait de maracuyá.
- Minibrownie con helado.



ENSALADA DE LA BARRA

Para servir a tu gusto.

MENÚ 5

TORTILLA CARBONARA

Tocineta, cebolla, pimentón
y champignones, gratinado
con queso mozzarella.

+ Postre o ensalada.
+ Gaseosa.

\$19.200

MENÚ 6

RISOTTO

Pollo con Champignones
Con queso azul y gratinado.

Primavera
Brócoli, zanahoria, cebolla,
berenjena, zucchini verde y
amarillo salteados en aceite
de oliva y especias.

+ Postre o ensalada.
+ Gaseosa.

\$27.900

MENÚ 7

SPAGHETTI

FETTUCCINE

PENNE RIGATTE

TAGLIATELLE

● RAVIOLI Relleno: Carne, pollo,
ricotta, espinaca y 4 quesos.

● TORTELLINI Relleno: Carne
y queso.

+ Postre o ensalada.
+ Gaseosa.

Sabores

- Primavera
- Margarita
- Carbonara
- Con Pollo
- Al burro
- Napolitana
- Al pesto
- Alfredo
- Bognesa

\$27.900

* Si tu pedido no llega en 20 minutos, te sale completamente gratis.

Pide a tu mesero (a) sincronizar el cronómetro que está en cada mesa. Aplica para máximo 4 personas por mesa.

Menú de la U

Para Menú de la U,
no incluye postre ni ensalada.

Horario Lunes a Viernes de 12 m a 3 p.m.
No aplica en festivos

Elige entre sticks de oregano,
pan francés o panecillos
con ajo de la casa.

MENÚ 1

LASAGNA LIGERA

Bolognesa, de pollo,
combinada, a la romana
o crocante.

+ Panecillos y Gaseosa.

MENÚ 2

SPAGHETTI FETTUCCINE

Al burro, primavera, margarita,
napolitano, alfredo, carbonara, al
pesto, con pollo o bolognesa.

+ Panecillos y Gaseosa.

MENÚ 3

PIZZA PANTALÓN LIGERA *2 ingredientes

Salsa romana
o napolitana.

+ Gaseosa.

MENÚ 4

ENSALADA ITALIANA

Tornillos de pasta, salmón fresco
o atún fresco, tomate, pimentón,
brócoli, coliflor, huevo, queso
mozzarella y vinagreta italiana.

+ Gaseosa.

\$18.200

*Escoge 2 ingredientes de las siguientes opciones. Aplica para menú 3.

Vegetales

Tomate · Cebolla · Papa · Rúgula ·
Alcachofa · Aceitunas verdes o
negras · Berenjena · Ajo ·
Albahaca · Pimentón · Maicitos ·
Maduro · Champignones.

Proteínas

Bajas en grasa, libre de gluten y
de sabores o colores artificiales.
Jamón · Salame · Kábano ·
Chorizo · Pepperoni · Pollo ·
Tocineta · Bolognesa.

Frutas

· Piña.
· Cereza.
· Higos.

MENÚ 5

ENSALADA DE LA BARRA

+ Panecillos y Gaseosa.

\$13.700



VÁLIDO
PRESENTANDO
CARNÉ VIGENTE
PARA DOCENTE
O ESTUDIANTE



Pasta

Pasta



RAVIOLI

- Carne, Pollo
- Cuatro quesos, ricotta y espinaca.

TORTELLINI

- Carne
- Queso

\$26.100

ALLA BOLOGNESE

Tagliatelle clásico, en salsa bolognese (carne y tomate).

Vino sugerido: Cabernet Sauvignon

Opciones: Spaghetti / Fettuccine / Ravioli / Penne Rigate.

CON POLLO

Fettuccine clásico, con pollo en salsa napolitana.

Vino sugerido: Merlot.

Opciones: Spaghetti / Tagliatelle / Ravioli / Penne Rigate.

CARBONARA

Spaghetti clásico, salteados en mantequilla con clásica salsa carbonara y tocineta.

Vino sugerido: Merlot.

Opciones: Fettuccine / Tagliatelle / Ravioli / Penne Rigate.

\$26.100

ATARRAYA TROPICAL

Spaghetti clásico, con camarones, palmitos de cangrejo, manzana verde y salsa al curry.

Vino sugerido: Chardonnay.

Opciones: Fettuccine / Tagliatelle / Penne Rigate.

DI MARE

Fettuccine tomate, con camarones, anillos de calamar, mejillones en su concha en salsa Di Mare Karen's.

Vino sugerido: Chardonnay.

Opciones: Spaghetti / Tagliatelle / Penne Rigate.

CALAMARO

Tagliatelle tinta de calamar, con anillos de calamar al ajillo, en salsa de vino blanco y pimienta.

Vino sugerido: Chardonnay.

Opciones: Fettuccine / Spaghetti / Penne Rigate.

\$34.500



 **Elige entre sticks de orégano,
pan francés o panecillos
con ajo de la casa.** 



-  **TRICACCIO**
 **Penne rigate**, queso azul, mozzarella, parmesano y gratinado.
Vino sugerido: Chardonnay.
Opciones: Ravioli / Spaghetti / Fettuccine / Tagliatelle.
-  **ALLA PUTANESCA**
Fettuccine tomate, con anchoas, romana, tomate. y aceitunas negras.
Vino sugerido: Chardonnay.
Opciones: Spaghetti / Penne Rigate / Tagliatelle.
-  **NATIVA**
 **Ravioli**, rellenos de chontaduro.
Vino sugerido: Chardonnay. \$28.400
-
-  **NAPOLITANA**
 **Spaghetti clásico**, con salsa a base de tomates frescos y orégano.
Vino sugerido: Merlot.
Opciones: Fettuccine / Tagliatelle / Ravioli / Penne Rigate.
-  **MARGARITA**
 **Spaghetti clásico**, tomate fresco, albahaca, salsa napolitana y aceite de oliva.
Vino sugerido: Merlot.
Opciones: Fettuccine / Tagliatelle / Ravioli / Penne Rigate.
-  **PRIMAVERA**
Fettuccine espinaca, con brócoli, zanahoria, cebolla, berenjena, zucchini verde y amarillo salteados en aceite de oliva y especias.
Vino sugerido: Merlot.
Opciones: Spaghetti / Tagliatelle / Ravioli / Penne Rigate.
-  **AL PESTO**
Fettuccine clásico, con salsa de pesto y albahaca.
Vino sugerido: Merlot.
Opciones: Spaghetti / Tagliatelle / Ravioli / Penne Rigate.
-  **ALFREDO**
 **Spaghetti clásico**, salteado en mantequilla con crema de leche y pimienta.
Vino sugerido: Chardonnay.
Opciones: Fettuccine / Tagliatelle / Ravioli / Penne Rigate. \$23.400
-
-  **AL BURRO**
 **Spaghetti clásico**, salteado en mantequilla.
Vino sugerido: Chardonnay.
Opciones: Fettuccine / Tagliatelle / Ravioli / Penne Rigate. \$14.900

Lasagna



LIGERA NORMAL

MARINARA

Calamares, salmón ahumado y cebolla en salsa al vino.
Vino sugerido: Chardonnay.

\$27.200 \$39.100

DE POLLO

Vino sugerido: Merlot.

ALLA ROMANA

Salsa de carne alla romana.
Vino sugerido: Merlot.

ALLA BOLOGNESE

Salsa de carne alla bolognese.
Vino sugerido: Cabernet Sauvignon.

ESPECIAL

Pollo, pimentón, aceitunas, espinaca y especias.
Vino sugerido: Chardonnay.

COMBINADA

Pollo y salsa de carne alla bolognese.
Vino sugerido: Cabernet Sauvignon.

\$23.400 \$33.400

ZUCHINO

Berenjena, zucchini verde y amarillo, aceite de oliva y especias.
Vino sugerido: Chardonnay.

CROCANTE

Brócoli, calabacín, zanahoria, salsa napolitana.
Vino sugerido: Chardonnay.

\$21.300 \$29.800

Combinada



Crocante



Risotto



DI MARE

Camarones, anillos de calamar y
mejillones en su concha.
Vino sugerido: Chardonnay.

\$34.500

PRIMAVERA

Brócoli, zanahoria, cebolla, berenjena,
zucchini verde y amarillo salteados en aceite
de oliva y especias.
Vino sugerido: Chardonnay.

POLLO Y CHAMPIGNONES

Con queso azul y gratinado.
Vino sugerido: Merlot.

\$24.200



Durante 40 años Haz de Oros ha sido el ingrediente principal de todas nuestras pizzas hechas en casa, garantizando a nuestros clientes un producto con el mejor sabor y calidad.

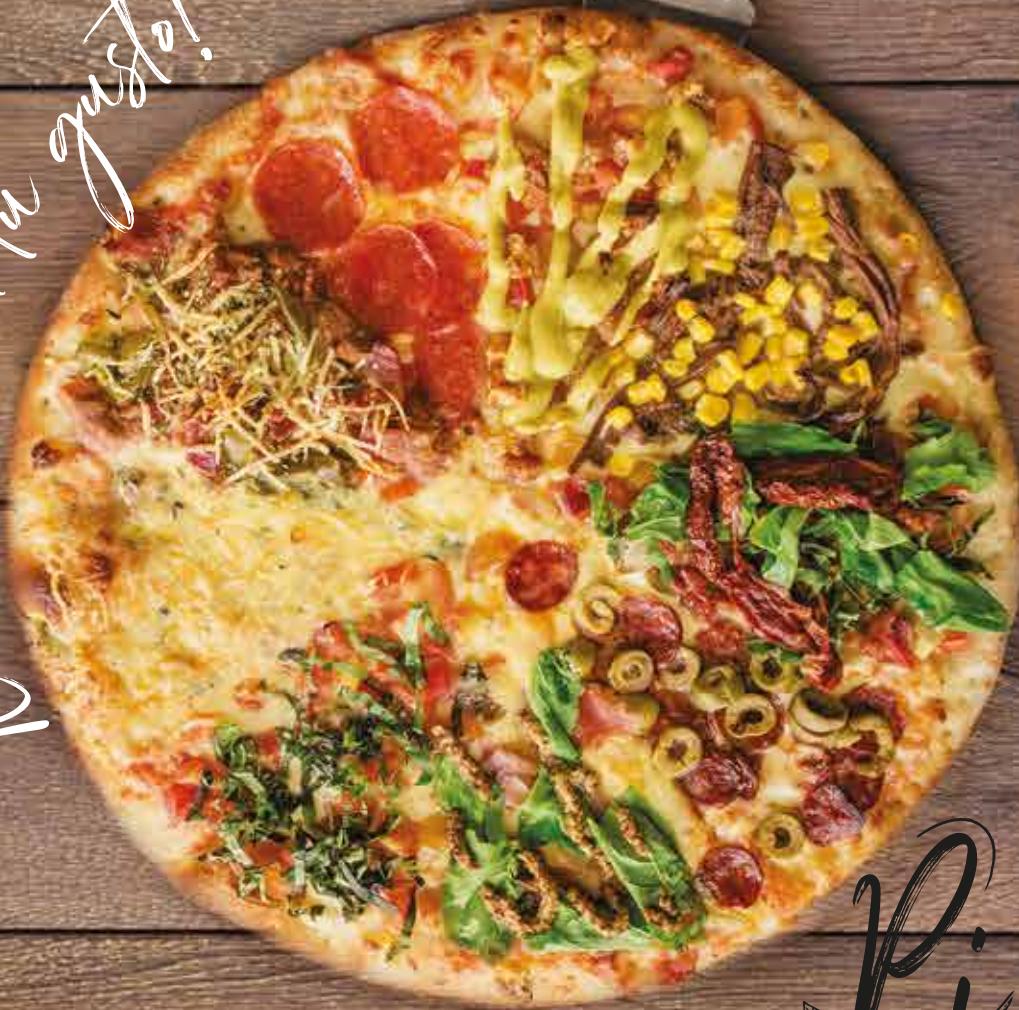


∅ #desdesiemprenatural



Pídela en masa
integral o clásica.

¡Combinala a tu gusto!



Pizzá

¡Arma tu Pizza o Fundido *a tu gusto!*

INGREDIENTES



Proteinas

Bolognesa - Pollo - Carne desmechada -
Huevo frito - Jamón - Jamón serrano -
Salame- Kábano - Chorizo - Pepperoni
(todas nuestras carnes curadas libre de grasa
y aditivos). Tocineta - Chicharrón crocante -
Chorizo sarta rioja - Queso manchego -
Queso emmental - Queso brie - Queso azul
- Queso parmesano - Queso Feta.



Vegetales

Albahaca - Alcachofa - Zucchini - Berenjena -
- Papa - Aceitunas negras y verdes - Rúgula -
- Maicitos - Cebolla Guacamole - Falafel -
- Tahine - Tabule - Pimentón - Ajo -
- Tomate - Maduro - Frijoles - Champignones -
- Tomates secos - Espinaca - Tomate cherry.



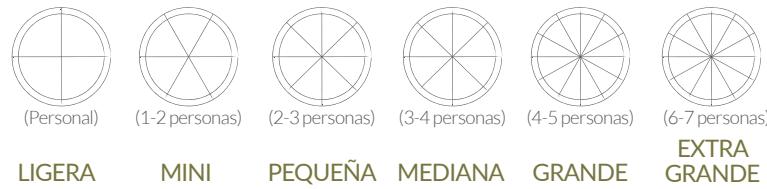
Frutas

Nueces caramelizadas
Piña - Cereza - Manzana roja
Manzana verde - Higos



	LIGERA	MINI	PEQUEÑA	MEDIANA	GRANDE	EXTRA GRANDE	PANTALÓN LIGERA	PANTALÓN NORMAL	FUNDIDO
1 ingrediente	\$17.300	\$24.700	\$34.900	\$51.000	\$65.900	\$76.200	\$17.300	\$24.700	\$24.700
2 ingredientes	\$21.900	\$30.200	\$43.400	\$63.000	\$81.500	\$94.700	\$21.900	\$30.200	\$30.200
3 ingredientes	\$23.400	\$32.700	\$46.300	\$68.300	\$86.800	\$102.900	\$23.400	\$32.700	\$32.700
4 ingredientes	\$25.700	\$35.900	\$50.800	\$75.100	\$95.400	\$107.700	\$25.700	\$35.900	\$35.900
5 ingredientes	\$26.400	\$37.400	\$53.400	\$78.000	\$100.400	\$111.500	\$26.400	\$37.400	\$37.400
A partir de 6 ingredientes el valor por cada uno es:	\$1.300	\$1.900	\$2.400	\$3.000	\$5.000	\$5.500	\$1.300	\$1.900	\$1.900

Pizza



\$23.400	\$32.700	\$46.300	\$68.300	\$86.800	\$102.900
----------	----------	----------	----------	----------	-----------

★ SAMBA

Maduro, tocineta y queso Parmesano.

Vino sugerido: Merlot Rose.

★ SARTA RIOJA

Chorizo picante tipo cantimpalo y aceitunas verdes.

Vino sugerido: Merlot.

★ PETETE

Pollo, tocineta y tomate.

Vino sugerido: Merlot.

★ LAS JUANAS

Tomate picado, albahaca, aceite de oliva, tocineta y maicitos.

Vino sugerido: Merlot.

★ MADRILEÑA

Jamón serrano, mostaza antigua, queso emmental y rúgula marinada.

Vino sugerido: Merlot.

★ CHICHARRON BABY

Tomate picado, chicharrón crocante y guacamole.

Por: Cabeto Galeano, Juan Pablo Barragán y Sebastián Vega.

★ ARDIENTE

Fríjoles, bolognesa, tocineta, tomate picado, jalapeños, parmesano y orégano.

Por: Ramiro Meneses, Jairo Rizo y Jaime Lozano.

Vino sugerido: Cavernet Sauvignon.

★ VOLADORA

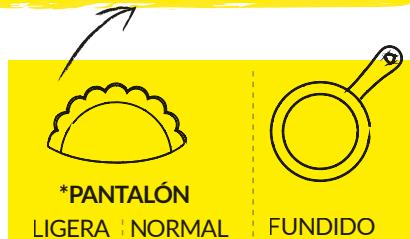
Tocineta, alcachofa, tomates secos, tomate picado, rúgula y albahaca.

Por: Naren Daryanani, Catherine Mira y Giovanni López.

Vino sugerido: Chardonnay.

Todos los sabores aplican para PANTALÓN Y FUNDIDO

*Pídela con salsa Romana o Napolitana



\$23.400	\$32.700	\$32.900
----------	----------	----------

★ LAS MIL Y UNA NOCHES

Falafel, tahine y tabule.

Por: Diana Gamboa, Ana Mazhari y Luis F. Bohórquez.

Vino sugerido: Chardonnay.

★ TRICACCIO

Queso azul, mozzarella y parmesano.

Vino sugerido: Chardonnay.

★ ESPECIAL KAREN'S

Salame, kábano, cebolla, pimentón y champignones.

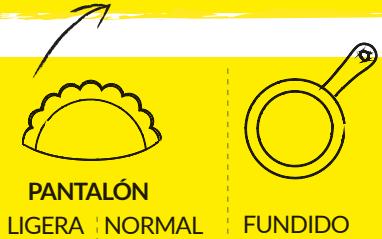
Vino sugerido: Merlot. Cavernet Sauvignon.

Pizza



Todos los sabores aplican para PANTALÓN Y FUNDIDO

*Pídela con salsa Romana o Napolitana



★ ATARRAYA TROPICAL

Camarones, palmitos de cangrejo, manzana verde y salsa al curry.

Por: Pilar Schmitt, Ricardo

Orrego y Daniel Rincón.

Vino sugerido: Chardonnay.

★ PIKACHÉ

Pimentón asado, chipotle, jamón serrano, albahaca, crema de leche y queso brie.

Por: Pablo Escola, Mark Tacher, Mónica Fonseca, Paula García y Paola Díaz.

Vino sugerido: Malbec.

★ LA POLA

Jamón serrano, papa en rodajas, queso manchego, aceitunas negras y albahaca.

Por: Camilo Trujillo, Pipe Cortes, Sebastián Mendoza y Jorge López.

Vino sugerido: Merlot.

★ OCEÁNICA

Queso azul, calamares, rúgula y orégano.

Por: Ramiro Meneses, Margarita Ortega e Indira Serrano.

Vino sugerido: Chardonnay.

■ MARGARITA

Tomate picado, albahaca y aceite de oliva.

Vino sugerido: Merlot.

■ NAPOLITANA

Tomate en rodajas y orégano.

Vino sugerido: Merlot.

■ PESTO DI BASILICO

Salsa pesto, nueces caramelizadas y albahaca.

Vino sugerido: Merlot.

■ GRANJA

Huevo y queso parmesano.

Vino sugerido: Chardonnay.

(Sólo hasta pequeña).

■ POLLO CON CHAMPIGNONES

Vino sugerido: Merlot.

■ VEGETARIANA

Champignones, cebolla y pimentón.

Vino sugerido: Merlot.

■ MELA

Manzana roja, queso azul y miel.

Vino sugerido: Merlot.

■ TOCINETA CON HIGOS

Vino sugerido: Merlot.

\$15.700 \$22.500 \$31.600 \$46.300 \$60.000 \$76.200

\$15.700 \$22.500 \$22.700

\$21.900 \$30.200 \$43.400 \$63.000 \$81.500 \$94.700

\$21.800 \$30.200 \$30.400

\$20.700 \$29.800 \$43.200 \$62.700 \$81.200 \$88.600

\$20.700 \$29.800 \$30.200

■ HAWAIANA

Vino sugerido: Merlot.



Ensaladas



AZURRO

Lechuga batavia, morada y romana, espinaca, pollo salteado en aceite de oliva, queso azul, fresas, manzana verde, marañones y fancaccia. Acompañada de vinagreta de jengibre y miel.

Vino sugerido: Merlot.

KAREN'S

Lechuga batavia, morada y romana, pollo salteado en aceite de oliva, queso emmental, tomate fresco, champignones frescos, pimentón asado, ajonjolí y fancaccia. Acompañada de vinagreta dijon.

Vino sugerido: Chardonnay.

DI SALMONE

Lechuga romana, rúgula, salmón ahumado, queso brie, palmitos de palma, manzana roja y aceitunas negras. Acompañada de vinagreta balsámica.

Vino sugerido: Sauvignon Blanc.

ITALIANA

Tornillos de pasta, salmón fresco o atún fresco, tomate, pimentón, brócoli, coliflor, huevo, queso mozzarella y vinagreta italiana.

Vino sugerido: Chardonnay.

FLORENCIA

Lechuga morada y romana, pollo salteado en mostaza antigua, tomate fresco, champignones frescos, mazorquitas, pepinillos dulces y queso mozzarella.

Acompañada de vinagreta miel mostaza.

Vino sugerido: Merlot Rose.

\$24.400

SAPORI DI NANO

Quinoa Real con rúgula, rábano, garbanzos, pepino, aceitunas negras, pimientos asados, tomates confitados y aguacate. Cubierta con almendras tostadas y queso feta.

Vino sugerido: Chardonnay.

Adiciones: Pulpo, camarones, salmón o atún fresco + \$ 6.000
Con pollo o carne desmechada + 3,500

DI MARE

Lechuga morada y romana, espinaca, anillos de calamar, camarones y palmitos de cangrejo salteados en salsa pesto, champignones frescos, pimentón asado, tomates secos y aceitunas negras.

Vino sugerido: Chardonnay.

\$29.300

CÉSAR

Lechuga batavia y romana, queso parmesano en lascas y crotones de la casa. Acompañada de salsa cesar.

Vino sugerido: Sauvignon Blanc.

\$20.100

CON POLLO

Vino sugerido: Sauvignon Blanc.

\$24.400

CON SALMÓN AHUMADO

Vino sugerido: Sauvignon Blanc.

\$27.600

ENSALADA DE LA BARRA

\$13.200



Della Nonna

Muero por Chocolate



Passione
Todos nuestros postres son hechos en casa...
y en cada salsa de mora, de maracuyá y de fresa
encontrarás el sabor natural de la fruta.

Postres



SUSPIRO POR TÍ
Canasta de suspiro rellena de crema especial, fresas y moras, acompañado con salsa de frutos rojos.

COPA DE HELADO
Sencilla o doble. Para elegir: vainilla, fresa, arequipe, chocolate o avellana.
\$6.200 sencilla

PARFAIT DE MARACUYÁ
Mousse de maracuyá acompañado con salsa de maracuyá.

NON TI PREOCUPARE
Crema helada de yogurt light con fresas, moras, agrás y galletas integrales de frutos rojos.

BACIO GELATO
Torta de cacao con gelato de vainilla, cubierta con abundante salsa de chocolate, acompañada con fresas y praliné de maní.

TIRAMISÚ
Auténtico postre italiano de café, acompañado con salsa de queso al mejor estilo de Karen's.

AMOR CÍTRICO
Mousse de limón sobre bizcochuelo de vainilla, acompañado de helado de vainilla y tuil de glucosa con coco tostado.

\$10.600

TARTALETA GANACHE
Tartaleta de cacao artesanal rellena de crema de chocolate blanco y yogurt, cubierta con agraz y pitaya.

BROWNIE CON GELATO
Brownie, acompañado con gelato de vainilla.
\$12.700

MUERO POR CHOCOLATE
Torta de chocolate rellena con gianduia de chocolate blanco y nuez del Brasil, acompañada con helado de chocolate, salsa de chocolate, tuil de cacao y confites.

DOLCE RENACER
Tartaleta artesanal de cacao rellena de crema de arequipe y queso, cubierta con banano flambeado en ron, acompañada con gelato de vainilla y salsa de arequipe.

PASSIONE
Tostada francesa con gelato de vainilla, cubierto con reducción de moras, fresas y agraz.

CAFÉ VAINILLA
Fusión de café, amaretto y helado de vainilla en un exquisito contraste frío-caliente.

DELLA NONNA
Bananos horneados con melado de panela, crumble de avena y helado de vainilla.

\$14.500



Bebidas de Café

Café premium colombiano,
el mejor del mundo

Guccino



Queso de la casa

Recomendado para



Acompañantes

TOSTADAS FRANCESAS

\$10.400

FONDUE DE QUESO

\$12.200

QUESO DE LA CASA

\$9.000

ROLLOS DE CANELA

\$14.400



Calientes

ESPRESSO \$3.500

MACCHIATO \$4.700

CAPUCCINO \$6.700

CAPUCCINO CON LICOR \$10.100

MOCACCINO \$8.200

Opción: crema chantilly.

CAFÉ IRLANDÉS \$15.700

Whisky, espresso y crema chantilly.

Opciones: ron o amaretto.

CAFÉ LATTE \$5.400

CAFÉ AMERICANO \$3.500



Friás

CAPUCCINO ICE \$10.100

CAPUCCINO ICE CON LICOR \$13.600

MOCACCINO ICE \$11.600

CAFÉ VAINILLA \$14.500

Amaretto caliente con helado de vainilla.



LICORES PARA ELEGIR

Amaretto, brandy, whisky, baileys y kahlúa.





¡La Pasta
a tu gusto!

Nuestra pasta se elabora
artesanalmente a base de huevo
sin preservantes ni colorantes

www.karenspizza.com

 Karen's Pizza  @karenspizzaoficial