

PIZZAS EN HORNO A LIEÑA

Mexicana
Familiar \$57.000

cicana Carne, Pico de Gallo, Tajín, Queso.
Personal \$33.000

Criolla:

Familiar \$57.000

Verde:

Familiar \$57.000

Carbonara:

Familiar \$57.000

Camarones:

Familiar \$57.000

Pepperoni:

Familiar \$57.000

Sposata:

Familiar \$57.000

Pollo o Carne, Maíz, Queso.

Personal \$33.000

Espinaca, Pepinillo, Brócoli, Salsa Pesto, Arveja, Queso. Personal \$33.000

Salsa Bechamel, Tocineta, Huevo, Queso. Personal <u>\$33.000</u>

Camarones

Personal \$33.000

Mozzarela, Ragú, Pepperoni Personal \$33.000

Bocadillo y Queso Personal \$33.000





De Temporada: Personal \$40.000

Putanesca: (Especialidad de la Casa) (Opción de 2 a 4 Sabores)

Familiar \$57.000

Personal \$35.000

Sabor y Hrte: Tomate, Tocineta, Maíz, Champiñón, Salami, Pollo y Aceitunas. Familiar \$57.000 Personal \$33.000

Diavola: Chorizo Picante, Salami, Queso, Pimentón, Tomate, Cabanos. Personal \$33.000

Familiar \$57.000

Pollo con Champiñones:

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

Funqui: Hongos, Tomate, Orégano y Aceite de Oliva.

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

Chorizo Ahumado, Cebolla.

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

SABOR, ARTE

PIZZAS EN HORNO A LIEÑA

Hawaiana

Piña, Jamón, Queso.

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

Ciruelas Pasas con Tocineta:

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

Tropical: Durazno, Cereza, Ciruela, Piña, Queso.

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

Cuatro Quesos:

Mozzarela, Doble Crema, Fresco, Paipa.

Personal \$33.000

Familiar \$57.000

Ortolana:

Familiar \$57.000

Vegetariana

Personal \$33.000

Napolitana:

Ragú, Queso, Tomate, Albahaca

Familiar \$57.000 Personal \$33.000

De La Huerta:

Mozzarela, Tomate, Champiñón,Espinaca y Aceituna

Familiar <u>\$57.000</u>

Personal \$33.000







Raviolis de Carne:

\$36.000

Salsa Bolognesa, Queso Mozzarella, Orégano.

Raviolis Queso:

\$38.000

Salsa de Quesos, Albahaca, Orégano.

CREPS

Creps Pollo y Champiñon

\$35.000

Creps tropical

\$36.000

Cereza, Durazno, Piña, Ciruela, Salsa Blanca.

Creps frutos de mar

\$49.000

Creps Ortolana

\$34.000

VERDURAS. (Brocoli, Coliflor, Champiñones, Tomate, Maíz, Pimentón, Apio de Castilla).



Pan pollo y Champiñon

\$38.000

Pan Relleno Pollo, Champiñón en Salsa Blanca.

Pan ortolana

\$34.000

VERDURAS.

(Pan Relleno de Brocoli, Coliflor, Champiñones, Tomate, Maíz, Pimentón, Apio de Castilla).

Pan Sabor y Arte

\$42.000

Tocineta, Champiñón, Maíz, Aceituna, Salami, Camarón.

Pan Funghi

\$35.000

Salsa Pomodoro, Champiñones.

CATTURELAS

Cazuela de Mariscos

\$55.000

Acompañada de Porción de Arroz y Porción de Ensalada.



6	
BEBUDAS FRU	AS
Jugo Natural en agua:	\$8.000
Jugo Natural en lecho:	\$10.000
Limonada Natural	\$8.000
Limonada Hierbabuena	\$9.000
Limonada Coco	\$12.000
Limonada Gerezada	\$9.500
Té Hélado:	\$8.000
Te Hierbabuena	\$8.000
Gaseosa:	\$6.000
Malteada:	\$15.000
Botella de Agua:	\$5.000
Copa de Helado:	\$14.000
Ponche Flor de jamaica:	\$14.000
Vino De Verano	<u>\$18.000</u>
SAMORWAKIE	7916

THE STATE OF THE S

10

BEBIDAS CALIENTES

DESIDER CALLERY	7 60
Hromática	\$5.000
<u>Tinto</u>	\$3.000
<u>Canelazo</u>	\$8.000
Carajillo.	\$8.000
Combo: Agua de Panela, Queso y Pan.	\$12.000
Porción Combo:	\$6.000
CERVE 74	
Cerveza Club Colombia:	
(Dorada y Roja)	\$10.000
(Trigo y Negra)	\$10.000
Cerveza Aguila Light:	\$9.000
Cerveza Poker	\$8.000
Gerveza Gorona	\$14.000
Gerveza Stella	\$13.000
Gerveza Artesanal	\$14.000
Michelada	\$3.000

11

6			
LICO	RES		
Vino de la Casa:	Botella,	\$98.000	
No state of the st	Botella.	\$68.000	
016.00	Copa:	\$14.000	
Whisky Old Parr:	Botella,	\$210.000	
Whisky Sello Rojo:		\$160.000	
This and the state of the state	Botella.	\$90.000	
	Trago.	\$22.000	
Aguardiente Lider:		\$85.000	
*	Botella.	\$60.000	
	Trago:	\$8.000	
COCTELES			
Vino Caliente		\$15.000	
Ouba Libre		\$19.000	
Mojito		\$23.000	
<u>Caipiroska</u>		\$23000	
C SABOR,	ARIE C		