



ME NÚ

PIZZERÍA





ANTIPASTO

ANTIPASTO DE LA CASA

\$47.000

Prosciutto, salame, morrones, berenjenas, tomates, zucchini, champiñones, aceitunas, rúgula y bocconcini.

CARPACCIO DE SALMÓN

\$35.300

Finas láminas de salmón macerado con sour cream y queso parmesano.

CARPACCIO DE LOMO

\$35.300

Finas láminas de lomo de res macerado acompañado de queso parmesano, emulsión de alcaparras y aceitunas negras.

CARPACCIO DE PULPO

\$35.300

Finas lonjas de pulpo, aceite de oliva, pesto, queso parmesano y rúgula.

BRIE AL HORNO

\$41.000

Queso semi maduro al horno con salsa de uchuvas y arándanos acompañado de tostones de pan.

BURRATA DI BUFALA

\$39.000

Con tomates secos, balsámico y pesto.

TABLA MADURADOS

\$59.000

Jamón serrano, salami, pepperoni, queso caciocavallo, queso paipa, queso provolone, nuez del brasil, aceitunas moradas y verdes.

PASTAS

Elige el tipo de pasta: Penne, Spaguetti o Tagliatelle.

PUTANESCA Base de tomate, anchoas, alcaparras, aceitunas y peperoncino.	\$34.800
BOLOÑESA Clásico ragú de res, vegetales y vino tinto.	\$23.700
PESTO Pesto cremoso, albahaca, oliva, almendras y queso parmesano.	\$23.700
CARBONARA Salsa cremosa a base de huevo con tocineta y queso parmesano.	\$29.000
AMATRICIANA Base de pomodoro, tocineta ahumada y queso parmesano.	\$34.800
4 FORMAGGIO Queso azul, provolone, mozzarella y queso parmesano.	\$39.000
FRUTI DI MARE Base de tomate y albahaca con camarones, calamares, pescado blanco, almejas y mejillones.	\$55.000
FUNGHI Champiñones, portobellos y queso parmesano.	\$49.900
LASAGNA BOLOGNESA Capas de pasta y salsa boloñesa de la casa.	\$37.000
CANELONES A LA ROSSINI Pasta rellena de espinaca, ricotta y mozzarella gratinados.	\$45.100





PIZZAS

	PERSONAL	MEDIANA
PROSCIUTTO Y PERAS Con peras caramelizadas y prosciutto, nueces, queso azul y queso parmesano.	\$38.000	\$50.000
MARGARITA Queso mozzarella, tomate fresco y albahaca.	\$29.400	\$41.500
TRES QUESOS Queso siete cueros, queso paipa, queso ahumado, orégano y rúgula.	\$29.600	\$41.700
ARTESANAL Queso mozzarella, caciocavallo, champiñones, jamón serrano y rúgula.	\$33.300	\$45.500
PEPPERONI Pepperoni y queso con aceite de oliva.	\$29.800	\$41.800
SALAMI Y FORMAGGIO Hongos, pomodoro, queso parmesano, salami y queso mozzarella.	\$33.300	\$45.500

PIZZAS

	PERSONAL	MEDIANA
DEL HUERTO Espárragos, aceitunas, morrones, berenjenas, quesillo y rúgula.	\$33.300	\$45.500
HAWAIANA Dulce de piña, jamón y queso.	\$29.400	\$41.500
POLLO Y CHAMPIÑONES Pollo, champiñones y queso.	\$29.400	\$41.500
POLLO BARBACOA Pollo en salsa bbq, queso y tocineta ahumada.	\$29.400	\$41.500
MEXICANA Carne molida, pico de gallo, nachos, jalapeños y salsa cheddar.	\$33.300	\$45.500
CARNES Jamón, tocineta, salami y queso.	\$33.300	\$45.500





ENSALADAS Y BOWLS

CÉSAR

Lechuga romana, emulsión de anchoas, mostaza, crutones, queso parmesano reggiano.

\$33.800

DURAZNOS Y ESPÁRRAGOS

Duraznos asados, espárragos a las brasas, kale rizado, quinua crocante, zanahorias baby glaseadas, calabacín amarillo y marañones.

\$26.000

BOWL DE QUINOA

Quinoa toteada, aguacate, garbanzos, pepino, espárragos y mango aderezados con vinagreta de la casa.

\$25.000

BOWL DE ARROZ INTEGRAL Y VEGETALES

Sobrecama de arroz integral, espárragos, zanahoria baby, mango, brócoli, berenjena y zucchini.

\$26.000

BOWL DE VEGETALES Y SEMILLAS

Quinoa toteada, aguacate, apio, maíz, arveja, champiñón, tomates secos, semillas de girasol y queso paipa con vinagreta de la casa.

\$27.500

ADICIONALES

Acompaña tu selección con uno de los siguientes productos.

Pollo

\$9.900

Salmón

\$14.900

Camarón

\$16.600

NIÑOS

MINI BABY BEEF

100g de filete de lomo hecho a la plancha servido con pasta alfredo.

\$25.500

PASTA CON POLLO

Pasta larga salteada con pollo, crema y queso parmesano.

\$23.000

PASTA CARBONARA

Salteada con tocineta y queso parmesano.

\$23.000

PASTA BOLOGNESA

Acompañada de carne de res en salsa a base de tomate chonto.

\$24.000

POSTRES

TIRAMISÚ

Bizcochuelo remojado en café y licor de almendra, con crema de queso mascarpone y cacao en polvo.

\$16.400

PANNA COTTA DE VAINILLA

Postre cremoso con sabor a vainilla acompañado de frutos rojos y tierra de chocolate.

\$15.000

AFFOGATO

Helado de vainilla con frutos secos y un café expresso.

\$15.000

MILHOJA DE AREQUIPE

\$16.000





SODAS

ARAZÁ Y GULUPA	\$9.900
UVA ISABELA	\$9.900
LIMONADA DE PANELA	\$9.900
FRUTOS ROJOS	\$9.900
FRUTOS AMARILLOS	\$9.900

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	\$3.500
CAFÉ LATTE	\$5.500
ESPRESSO	\$3.500
CAPUCCINO	\$7.200
CHOCOLATE	\$3.400
TÉ EN LECHE	\$3.800
TÉ EN AGUA	\$2.300
AROMÁTICA	\$2.300

JUGOS Y LIMONADAS

LIMONADA DE COCO	\$9.400
LIMONADA NATURAL	\$5.200
LIMONADA DE LYCHES	\$9.900
JUGO DE FRUTA EN AGUA	\$4.400
JUGO DE FRUTA EN LECHE	\$5.700
GASEOSA	\$5.600
AGUA	\$4.100

CERVEZA

CLUB COLOMBIA	\$7.100
AGUILA	\$6.200
AGUILA LIGHT	\$6.200
POKER	\$6.200
HEINEKEN	\$9.300
CORONA	\$10.200
STELLA ARTOIS	\$10.400

COCTELES

MOJITO

Ron blanco, hierbabuena, soda.

\$19.000

MOSCOW MULE

Vodka, jengibre fresco, limón, soda, angostura.

\$19.000

GIN TONIC

Ginebra, limón, pimienta negra, pepino, romero, soda.

\$21.500

BLOODY MARY

Vodka, jugo de tomate, limón, salsa inglesa, tabasco.

\$25.500

PISCO SOUR

Pisco, piña, limón.

\$28.000

PIÑA COLADA

Ron blanco, jugo de piña, crema de coco.

\$21.500

MARGARITA

Tequila, triple sec, limón.

\$22.500





VINOS

TINTOS

BOTELLA

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA

Tempranillo, Graciano, Rioja, España.

\$306.300

RAMÓN BILBAO CRIANZA

Tempranillo, Rioja, España.

\$149.500

ARIENZO MARQUÉS CRIANZA

Malbec, Mendoza, Argentina.

\$173.100

NORTON D.O.C MALBEC

Norton D.O.C Malbec, Mendoza, Argentina.

\$180.800

TRAPICHE RESERVA

Merlot, Mendoza, Argentina.

\$135.700

BLANCOS

BOTELLA

MARQUÉS DE RISCAL

Verdejo, Rueda, Valladolid, España.

\$155.000

RAMÓN BILBAO

Verdejo, Rueda, Valladolid, España.

\$139.400

SANZ

Verdejo, Viura, España.

\$90.000

ROSADO

BOTELLA

SANGRE TORO

Cabernet Sauvignon.

\$90.000

ESPUMANTES

	BOTELLA
PICCINI LAMBRUSCO REGGIANO Lambrusco Reggiano, Rosso Dolce, Reggio Emilia Italia.	\$104.500
CHANDON EXTRA BRUT Pinot noir, chardonnay, Mendoza, Argentina.	\$190.700
FIZZY ROSE LATA JP CHENET 250ML	\$24.000
FIZZY BLANCO LATA JP CHENET 250ML	\$24.000

LICORES

VODKA

	BOTELLA
Absolut	\$150.000
Smirnoff	\$152.000
Finlandia	\$165.400

AGUARDIENTE

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Aguardiente Antioqueño		\$59.900	\$89.800
Aguardiente Nectar		\$45.000	\$65.000
Pisco Demonio	\$15.700		\$197.000

WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
Buchanan´s 18 años	\$40.700	\$500.000
Buchanan´s 12 años	\$19.000	\$244.700
Buchanan´s Master	\$22.600	\$302.000
The Glenlivet 12 años	\$22.600	\$290.000
Old Parr 12 años	\$20.800	\$244.700
Jack Daniel's	\$16.800	\$249.000
Jameson	\$14.500	\$165.700

RON

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Bacardí Limón			\$98.000
Ámbar Zacapa			\$252.700
Centenario			\$229.000
Ron Viejo de Caldas	\$8.900	\$53.800	\$99.000
Havana Especial			\$139.600
La Hechicera			\$369.000

TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
Don Julio Reposado	\$31.000	\$435.000
José Cuervo Especial Reposado	\$16.000	\$196.000

Estos precios incluyen el 8 % del impuesto al consumo nacional.



GINEBRA

	BOTELLA
Bombay	\$279.000
Tanqueray	\$246.000
Beefeater	\$233.700
Gordon's	\$110.000

CREMA

	TRAGO	BOTELLA
Bailey's Original	\$10.900	\$145.000