



ME NÚ

PIZZERÍA





ANTIPASTO

.....

ANTIPASTO DE LA CASA

\$55.000

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

CARPACCIO DE SALMÓN

\$39.900

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

CARPACCIO DE LOMO

\$39.900

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

CARPACCIO DE PULPO

\$39.900

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

BRIE AL HORNO

\$44.000

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

BURRATA DI BUFALA

\$44.600

Con tomates secos, balsámico y pesto.

TABLA MADURADOS

\$64.000

Jamón serrano, salami, pepperoni, queso caciocavallo, queso Paipa, queso provolone, nuez del Brasil, aceitunas moradas y verdes.

PASTAS

Elige el tipo de pasta: penne, spaghetti o tagliatelle.

PUTANESCA

Base de tomate, anchoas, alcaparras, aceitunas y peperoncino.

\$39.000

BOLOÑESA

Clásico ragú de res, vegetales y vino tinto.

\$32.000

PESTO

Pesto cremoso, albahaca, oliva, almendras y queso parmesano.

\$28.000

CARBONARA

Salsa cremosa a base de huevo con tocineta y queso parmesano.

\$33.300

AMATRICIANA

Base de pomodoro, tocineta ahumada y queso parmesano.

\$38.000

4 FORMAGGIO

Queso azul, provolone, mozzarella y queso parmesano.

\$42.600

FRUTI DI MARE

Base de tomate y albahaca con camarones, calamares, pescado blanco, almejas y mejillones.

\$60.000

FUNGHI

Champiñones, portobellos y queso parmesano.

\$55.000

LASAGNA BOLOGNESE

Capas de pasta y salsa boloñesa de la casa.

\$42.000

POMODORO Y BURRATA

En salsa de tres tomates, albahaca, peperoncino y burrata de búfala.

\$55.000

FUERTE

FILETTO AL 4 FORMAGGIO

Lomito fino de res en salsa cremosa de queso azul, holandés, mozzarella y queso parmesano.

\$59.800

DENVER STEAK

300g de corte de res magro, con chimichurri de morrones asados.

\$55.000





PIZZAS

	PERSONAL	MEDIANA
PROSCIUTTO Y PERAS	\$42.500	\$55.500
Con peras caramelizadas y prosciutto, nueces, queso azul y queso parmesano.		
MARGARITA	\$32.500	\$44.500
Queso mozzarella, tomate fresco y albahaca.		
TRES QUESOS	\$33.800	\$46.000
Queso siete cueros, queso Paipa, queso ahumado, orégano y rúgula.		
ARTESANAL	\$37.500	\$49.500
Queso mozzarella, caciocavallo, champiñones, jamón serrano y rúgula.		
PEPPERONI	\$34.000	\$47.100
Pepperoni y queso con aceite de oliva.		
SALAMI Y FORMAGGIO	\$37.500	\$49.500
Hongos, pomodoro, queso parmesano, salami y queso mozzarella.		

PIZZAS

	PERSONAL	MEDIANA
DEL HUERTO	\$37.500	\$49.500
Espárragos, aceitunas, morrones, berenjenas, quesillo y rúgula.		
HAWAIANA	\$33.500	\$45.500
Dulce de piña, jamón y queso.		
POLLO Y CHAMPIÑONES	\$33.500	\$45.500
Pollo, champiñones y queso.		
POLLO BARBACOA	\$33.500	\$45.500
Pollo en salsa BBQ, queso y tocineta ahumada.		
MEXICANA	\$37.500	\$49.500
Carne molida, pico de gallo, nachos, jalapeños y salsa cheddar.		
CARNES	\$37.500	\$49.500
Jamón, tocineta, salami y queso.		





ENSALADAS Y BOWLS

CÉSAR

Lechuga romana, emulsión de anchoas, mostaza, crutones, queso Parmigiano Reggiano.

\$29.400

DURAZNOS Y ESPÁRRAGOS

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

\$29.400

BOWL DE QUINOA

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

\$29.400

BOWL DE ARROZ INTEGRAL Y VEGETALES

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

\$29.400

BOWL DE VEGETALES Y SEMILLAS

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

\$29.400

ADICIONALES

Acompaña tu selección con uno de los siguientes productos.

POLLO

\$9.900

SALMÓN

\$17.000

CAMARÓN

\$16.600

MENÚ INFANTIL

MINI BABY BEEF

150g de filete de lomo hecho a la plancha servido con pasta alfredo.

\$29.000

PASTA CON POLLO

Pasta larga salteada con pollo, crema y queso parmesano.

\$28.900

PASTA CARBONARA

Salteada con tocineta y queso parmesano.

\$28.900

PASTA BOLOGNESA

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

\$28.900

POSTRES

TIRAMISÚ

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

\$17.900

PANNA COTTA DE VAINILLA

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

\$17.400

AFFOGATO

Helado de vainilla con frutos secos y un café expresso.

\$17.000

MILHOJA DE AREQUIPE

\$17.900





SODAS

ARAZÁ Y GULUPA	\$11.300	FRUTOS ROJOS	\$11.300
UVA ISABELLA	\$11.300	FRUTOS AMARILLOS	\$11.300
LIMONADA DE PANELA	\$11.300		

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	\$4.500	TÉ EN LECHE	\$4.700
CAFÉ LATTE	\$6.000	TÉ EN AGUA	\$3.100
ESPRESSO	\$4.200	AROMÁTICA	\$3.100
CAPUCCINO	\$7.400	AROMÁTICA DESHIDRATADA	\$6.100
MILO	\$7.700		

JUGOS Y LIMONADAS

LIMONADA DE COCO	\$13.500	CLUB COLOMBIA	\$8.300
LIMONADA NATURAL	\$6.300	AGUILA	\$7.300
LIMONADA DE LYCHES	\$12.600	AGUILA LIGHT	\$7.300
JUGO DE FRUTA EN AGUA	\$5.600	POKER	\$7.300
JUGO DE FRUTA EN LECHE	\$6.600	HEINEKEN	\$10.800
GASEOSA	\$6.200	CORONA	\$11.800
AGUA	\$4.500	STELLA ARTOIS	\$11.800

CERVEZA

APERITIVOS

	BOTELLA
CAMPARI	\$215.500
APEROL	\$204.000
CINZANO ROSÉ	\$92.900
CINZANO BLANCO	\$92.900

COCTELES TRADICIONALES

MOSCOW MULE Vodka Absolut, zumo de limón, ginger beer, espuma de jengibre y canela.	\$21.000
GIN TONIC Ginebra Gordon's, agua tónica, acompañante pepino, romero y pimienta.	\$24.000
GIN TONIC ROSÉ Ginebra Gordon's, agua tónica y concentrado de frutos rojos.	\$24.000
MOJITO Ron Blanco Bacardí, sirope simple, limón, hierbabuena y soda.	\$22.000
PIÑA COLADA Ron blanco, jugo de piña y crema de coco.	\$24.000
CAFÉ IRLANDÉS Whisky irlandés, café y crema batida.	\$23.000
MARGARITA Tequila Olmeca Reposado, triple sec, zumo de limón y sal de limón.	\$25.000

VINOS

TINTOS

	COPA	BOTELLA
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA Tempranillo, Graciano, Rioja España.		\$327.000
ALTO LOS CARNEROS RESERVA Tempranillo, España.		\$126.000
TORO BRAVO Tempranillo, Merlot, Valencia.	\$20.000	\$87.200
TORO BRAVO Cabernet Sauvignon, Monastrell, España.		\$103.000
UNDURRAGA RESERVA Cabernet Sauvignon, Chile.		\$189.000
SALENTEIN RESERVA Cabernet, Argentina.		\$320.000
CALLIA Cabernet Sauvignon, Argentina.		\$116.000
UNDURRAGA RESERVA Merlot, Chile.		\$189.000

VINOS

TINTOS

	BOTELLA
ALTOS LOS CARNEROS RESERVA Merlot, Chile.	\$125.000
PORTILLO Merlot, Mendoza Argentina.	\$145.000
ALTO LOS CARNEROS RESERVA Malbec, Argentina.	\$125.000
CALLIA Malbec, Argentina.	\$116.000
SALENTEIN RESERVA Malbec, Argentina.	\$320.000
PORTILLO Malbec, Mendoza Argentina.	\$145.000
LA MALDITA Garnacha, España.	\$155.200
RESERVADO CONCHA Y TORO Carmenere, Chile.	\$85.000

BLANCOS

	COPA	BOTELLA
MARQUÉS DE RISCAL Verdejo, Rueda, Valladolid, España.		\$165.850
TORO BRAVO Verdejo, Sauvignon Blanco.	\$20.000	\$87.200
ALTO LOS CARNEROS Verdejo, vino de España.		\$126.000
UNDURRAGA RESERVA Sauvignon Blanc, Chile.		\$189.000
PORTILLO Sauvignon Blanc, Argentina.		\$145.000
RESERVADO CONCHA Y TORO Sauvignon Blanc, Chile.		\$85.000
LA MALDITA Garnacha Blanca, España.		\$193.000
UNDURRAGA RESERVA Chardonnay, Chile.		\$189.000
CALLIA Chardonnay, Argentina.		\$116.000
ALTO LOS CARNEROS RESERVA Sauvignon Blanc, Chile.		\$125.000
SALENTEIN RESERVA Chardonnay, Argentina.		\$315.000

ROSADOS

	BOTELLA
LA MALDITA Garnacha Rosé, España.	\$159.200
PORTILLO Rosé, Malbec, Argentina.	\$145.000
CALLIA Syrah Rosé, Argentina.	\$116.000
RESERVADO CONCHA Y TORO Rosé, Chile.	\$80.000

ESPUMANTES

	BOTELLA
CHANDON EXTRA BRUT Pinot noir, Chardonnay, Mendoza Argentina.	\$191.000
MONTELVINI Promosso Blanco, Extra Dry, Italia.	\$127.000
MONTELVINI Rosé Brut, Italia.	\$127.000

LICORES

WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$44.000	\$580.000
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$21.000	\$259.000
BUCHANAN'S MASTER	\$24.000	\$329.000
THE GLENLIVET 12 AÑOS	\$25.000	\$310.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$22.000	\$255.000
JACK DANIEL'S	\$19.000	\$270.000
JAMESON	\$15.000	\$177.000

TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
DON JULIO 70	\$31.000	\$460.000
DON JULIO REPOSADO	\$31.000	\$460.000
JOSÉ CUERVO ESPECIAL REPOSADO	\$17.000	\$197.000
OLMECA REPOSADO	\$15.000	\$175.000

VODKA

	BOTELLA
ABSOLUT	\$160.000
SMIRNOFF	\$156.000
FINLANDIA	\$169.000
GREY GOOSE	\$470.000

RON

	TRAGO	BOTELLA
BACARDÍ LIMÓN		\$106.000
ZACAPA ÁMBAR		\$270.000
CENTENARIO		\$249.000
RON VIEJO DE CALDAS	\$9.700	\$105.000
HAVANA ESPECIAL		\$149.000
LA HECHICERA		\$380.000

GINEBRA

	BOTELLA
BOMBAY	\$290.000
TANQUERAY	\$260.000
GORDON'S	\$125.000

AGUARDIENTE

	TRAGO	BOTELLA
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO		\$93.000
AGUARDIENTE NECTAR		\$70.000
PISCO DEMONIO	\$19.000	\$220.000

CREMA

	BOTELLA
BAILEY'S ORIGINAL	\$155.000

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