

# CERVEZA

3 Cordilleras MONA (BARRIL) \$10.5

3 Cordilleras Mulata (BARRIL) \$10.5

3 Cordilleras Negra (BARRIL) \$10.5

Michelada sencilla \$3.5

Sal, zumo de limón.

Michelada picante \$4.5

Sal, zumo de limón, salsa inglesa, salsa picante.

Michelada Endiablada \$9.5

Shot de tequila, sal, zumo de limón, salsa inglesa, salsa picante.

# COCTELES CON CERVEZA

REFAJO DE ARÁNDANOS \$15

Cerveza 3 cordilleras MULATA,  
jarabe de arándanos.

REFAJO DE LULO Y JENGIBRE \$15

Cerveza 3 cordilleras BLANCA,  
jarabe de lulo y jengibre.

CLARA \$15

Cerveza 3 cordilleras MONA,  
jarabe de limón.

REFAJO DE MARACUYÁ \$15

Cerveza 3 cordilleras BLANCA,  
jarabe maracuyá.

MOJITO NEGRO \$25

Cerveza 3 Cordilleras negra,  
ron Amuleto, zumo de limón,  
gotas amargas, hierbabuena.

CERVEZA MOJITO \$25

Cerveza 3 Cordilleras mona,  
ron Amuleto, zumo de limón,  
gotas amargas, hierbabuena.

# VINO

## TINTO:

Colle Uncinano \$180

(Sangiovese)

Copa \$27

Gerbino Rosso \$200

(Merlot, Nero d'Avola, Syrah)

Vurria \$240

(Nero d'Avola)

Loimer \$260

(Zweigelt)

## Blanco

Colle Uncinano \$180

(Grechetto)

Copa \$27

Gaierhof \$280

(Chardonnay D.O.C.)

## Espumoso

Prosecco V8 \$260

(Glera D.O.C.G.)

## GIN & TONIC

**GORDON'S \$29**

Corteza de naranja,  
astilla de canela.

**HENDRICK'S \$46**

Corteza de naranja,  
flores de sauco.

**BOMBAY SAPPHIRE \$40**

Cilantro fresco,  
corteza de naranja y  
limón.

## SPRITZ

**APEROL SPRITZ \$25**

**LIMONCELLO SPRITZ \$25**

## MULE

**MOSCOW MULE \$30**

**LONDON MULE \$32**

## COCTELES

**ARÁNDANOS MEISTER \$34**

Jägermeister, dulce de  
arándano, soda, zumo  
de limón, gotas amargas,  
albahaca.

**GIN & LULO \$28**

Ginebra, almíbar de lulo y  
jengibre, ginger Canada Dry,  
zumo de limón, hierbabuena.

**CALEÑISURA \$31**

Aguardiente Desquite,  
limoncello, zumo de limón,  
jarabe de jengibre.

**GUARO STROMBOLI \$29**

Aguardiente Desquite,  
zumo de limón,  
jarabe de azúcar, canela.

**DON JUAM \$29**

Limoncello, ginebra, brandy.

**OLD FASHIONED \$34**

Bourbon Bulleit, azúcar  
morena, gotas amargas,  
corteza de naranja.

**MARACUYÁ BOURBON \$34**

Bourbon Bulleit, almíbar de  
maracuyá, corteza de naranja.

**TRIUNFÁ EN EL AMOR \$30**

Vodka, jarabe de arándanos,  
naranja.

# SIN ALCOHOL

## MOJITO VIRGEN \$14

Soda Bretaña, azúcar morena, zumo de limón, gotas amargas, hierbabuena.

## FRESCO DE LULO \$14

Almíbar de lulo y jengibre, ginger Canada Dry, gotas de limón, hierbabuena.

## FRESCO DE ARÁNDANO \$14

Dulce de arándano, soda Bretaña, zumo de limón, gotas amargas, albahaca.

## FRESCO DE MARACUYÁ \$14

Almíbar de maracuyá, soda Bretaña.

## Agua Hatsu \$6.5

Agua Hatsu con gas \$6.5

Agua tónica mil 976 \$9.8

Ginger beer mil 976 \$9.8

## CAFÉ HELADO \$7

Espresso, azúcar, gotas de limón.

## TÉ HELADO \$7

Té Stash, azúcar.

## GINGER STROMBOLI \$14

Almíbar de jengibre, soda Bretaña.

## LIMONADA \$9

## LIMONADA CON YERBABUENA \$9.5

## Pepsi Zero \$6

Ginger Canada Dry \$6

Bretaña (soda) \$6

# ENTRADAS

## MASITAS STROMBOLI \$22

Trozos de masa de pizza fritos sazonados con orégano y queso parmesano, rúgula fresca, acompañadas con salsa de tomate y mostaza antigua. 🌱

## SALTEADO DE SETAS \$33

Champiñón, portobello y orellana salteados con ajo y perejil, reducción de vinagre balsámico. Pan ciabatta. 🌱

## QUESO PAIPA \$40

Queso Paipa fundido bañado con almibar de lulo y jengibre. Pan ciabatta. 🌱

## BRUSCHETTA DE QUESOS \$33

Taleggio y scamorza ahumado sobre tostadas de pan ciabatta con salsa de tomate cherry y miel de abejas. 🌱

# ENSALADAS Y SOPAS

## STROMBOLI \$25

Lechuga crespa verde, rúgula, tomate chonto, pepino cohombro, pimentón rojo, cebolla ocañera caramelizada, queso Paipa y crutones, aderezada con vinagreta de panela y jengibre y emulsión de vinagre balsámico. 🌱

## CAPRESE \$39

Bocconcini, tomate cherry, salsa pesto, aceite de oliva y reducción de vinagre balsámico. 🌱🌱

## SOPA MINISTRONE \$20

Zanahoria, habichuela, arveja, tomate, tocineta ahumada y pasta corta, cocinadas en caldo de pollo.

## SOPA DE TOMATE \$20

Tomates maduros cocinados en caldo de pollo. Al final un toque de crema de leche.

# Pasta

**\*\*Selecciona el tipo de pasta y la salsa\*\***  
Spaghetti // Fettuccine // Penne

## PESTO STROMBOLI \$30

Nuestra versión del pesto es especial: albahaca, maní tostado, queso Paipa madurado, ajo y aceite de oliva extra virgen. 🌱🌱

## QUESOS \$33

Salsa cremosa con queso taleggio, queso azul y parmesano. 🌱

## NAPOLIPESTO \$30

Salsa de tomate usada en nuestra Deep Dish Pizza con un toque de salsa pesto. 🌱🌱

## SALSA STROMBOLI \$33

Salsa cremosa con tocineta ahumada, portobello, zucchini verde, cebolla y un toque sutil de ajo.

## BOLOÑESA DE CERDO \$35

Solomillo de cerdo picado y cocinado en salsa de tomates maduros y un toque de romero.

# Deep Dish Pizza

Famosa pizza de Chicago horneada y servida en un molde.

**PERSONAL: 2 porc. / MEDIANA: 6 porc.**

## SALCHICHA ITALIANA Y PEPPERONI

Salchicha italiana, pepperoni, cebolla caramelizada, albahaca fresca.

Personal \$46  
Mediana \$90

## SALCHICHA ITALIANA Y TOCINETA

Salchicha italiana, tocineta ahumada, cebolla roja salteada.

Personal \$43  
Mediana \$84

## MOZZARELLA

Bocconcini, rúgula, tomate cherry. 🌱

Personal \$46  
Mediana \$90

## ESPINACA Y PORTOBELLO

Portobello, espinaca al ajillo, mezcla cremosa de ricotta, tahini y miel de abejas. 🌱🐝

Personal \$39  
Mediana \$76

## CEBOLLAS CAMELIZADAS

Cebolla caramelizada, espinaca al ajillo, queso crema de cabra. 🌱

Personal \$40  
Mediana \$79

## QUESO AZUL Y ESPINACA

Queso azul, espinaca al ajillo. 🌱

Personal \$39  
Mediana \$77

## TOCINETA AHUMADA Y MANZANAS

Tocineta ahumada con manzana de agua caramelizada.

Personal \$39  
Mediana \$77

## CHISTORRA

Chistorra ligeramente picante, queso ricotta mezclado con tahini y miel de abejas. 🐝

Personal \$44  
Mediana \$87

## PEPPERONI

Pepperoni americano.

Personal \$40  
Mediana \$79

## CHICAGO

Salchicha italiana, pimentón verde, cebolla roja.

Personal \$40  
Mediana \$79

## PAPA

Papa salteada con ajo y romero, cebolla caramelizada, queso azul. 🌱

Personal \$39  
Mediana \$77

## PROVOLONE Y CHAMPIÑÓN

Queso provolone, champiñones aderezados con chimichurri. 🌱

Personal \$44  
Mediana \$87

## SETAS AL AJILLO

Champiñón, portobello y orellana salteados con ajo y perejil. 🌱

Personal \$43  
Mediana \$85

# Pizza Tradicional

## SCAMORZA Y CAPRINO \$39

Queso scamorza ahumado, queso crema de cabra, rúgula, tomate cherry. 🌱

## ESPINACA Y QUESO AZUL \$35

Espinaca al ajillo, queso azul. 🌱

## CEBOLLAS CARAMELIZADAS \$35

Cebolla caramelizada, espinaca al ajillo, queso crema de cabra. 🌱

## SETAS AL AJILLO \$38

Champiñón, portobello y orellana salteados con ajo y perejil. 🌱

## CHICAGO \$38

Salchicha italiana, pimentón verde, cebolla roja.

## PUTTANESCA \$37

Anchoas, alcaparras, aceitunas moradas.

## LOMO DE CERDO \$35

Lomo de cerdo asado, cebolla caramelizada.

## CHORIZO \$40

Chorizo de cerdo asado mezclado con chimichurri.

## PEPPERONI \$38

Pepperoni americano.

## 4 QUESOS \$39

Mozzarella, Paipa, scamorza ahumado, queso azul. 🌱

# Postres

## DEEP DISH COOKIE \$23

Galleta con trozos de chocolate semi amargo, maní y hojuelas de avena cocinada en un molde de deep dish pizza, helado de vainilla del pacífico y salsa de chocolate. 🍴

## BROWNIE CON HELADO \$25

Brownie hecho en casa, helado de vainilla del pacífico, salsa de chocolate y nuez de Brasil. 🍴

## STROMBOLI DE AREQUIPE \$26

Pastelito de arequipe con el centro fundido, helado de vainilla del pacífico y praline. 🍴

## MOLTEN DE CHOCOLATE \$26

Pastelito de chocolate con su centro fundido, helado de vainilla del pacífico.

## AFFOGATO \$20

Espresso con helado de vainilla del pacífico.

## Adición de Helado \$10

# Bebidas Calientes

Café americano \$6.5

Espresso \$6.5

Espresso doble \$7.5

Latte \$7

Cappuccino \$7

Macchiato \$7

Té \$7

Aromática \$6

Albahaca,  
hierbabuena,  
flor de jamaica.

# Licores

## Ginebra

Gordon's \$19.2

Bombay Sapphire \$30.2

Hendrick's \$36.2

## Ron

Zacapa 23 años \$37

Amuleto \$28

## Whisky

Buchanan's 12 años \$39

Bulleit Bourbon \$40

## Varios

Aguardiente Desquite \$25  
(artesanal)

Limoncello \$25

Hecho en casa.

Baileys \$25

Aperol \$25

Jägermeister \$28

Tequila \$22

## Vodka

Smirnoff \$29

---

### Convenciones: 🌱 (VEGETARIANO) 🍷 (CONTIENE FRUTOS SECOS)

Todos los precios de este menú están expresados en miles de pesos e incluyen el impuesto al consumo del 8%.

PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en su totalidad (100%) a los trabajadores del área de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5920400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja".

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud, Ley 30 de 1986. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad, Ley 124 de 1994.