

CERVEZAS

CERVEZA DE BARRIL

3 Cordilleras Blanca	\$9
3 Cordilleras Mulata	\$9
3 Cordilleras Negra	\$9

CERVEZA EN BOTELLA

Club Colombia Dorada	\$9
Stella Artois	\$15
BBC Cajicá Miel	\$13

MEZCLAS Y REFAJOS

BLACK & TAN \$9
Cerveza 3 Cordilleras BLANCA y NEGRA.

HALF & HALF \$9
Cerveza 3 Cordilleras MULATA y NEGRA.

REFAJO DE ARÁNDANOS \$12
Cerveza 3 cordilleras MULATA,
jarabe de arándanos.

REFAJO DE LULO Y JENGIBRE \$12
Cerveza 3 cordilleras BLANCA,
jarabe de lulo y jengibre.

CLARA \$12
Cerveza 3 cordilleras BLANCA,
jarabe de limón.

REFAJO DE MARACUYÁ \$12
Cerveza 3 cordilleras BLANCA,
jarabe maracuyá.

MICHELADAS

SENCILLA \$3.5
Sal, zumo de limón.

PICANTE \$4.5
Sal, zumo de limón, salsa
inglesa, salsa picante.

ENDIABLADA \$9.5
Shot de tequila, sal, zumo
de limón, salsa inglesa,
salsa picante.



STROMBOLI

VINOS

TINTO:

Colle Uncinano Copa (Sangiovese)	\$120 \$26
Gerbino Rosso (Merlot, Nero d'Avola, Syrah)	\$145
Vurria (Nero d'Avola)	\$185
Loimer Zweigelt.	\$200
Heinrich Blaufränkisch.	\$200
Heinrich Pinot Noir (Blauer Burgunder).	\$170

ROSADO:

Gaierhof Schiava	\$145
12 e Mezzo Negroamaro I.G.P.	\$120



BLANCO:

Colle Uncinano Copa Grechetto.	\$120 \$26
Gaierhof Chardonnay D.O.C.	\$220
Loimer Lenz Riesling.	\$200



ESPUMOSO:

Cantina di Sorbara -Lambrusco- Lambrusco di Sorbara 70%, Lambrusco Salamino di Santa Croce 30% D.O.P.	\$120
Prosecco V8 Glera D.O.C.G.	\$230

STROMBOLI

GIN & TONIC

- GORDON'S** \$28
Corteza de naranja,
astilla de canela.
- TANQUERAY** \$35
Semillas de cardamomo,
romero fresco.
- MOM** \$45
Corteza de naranja,
flor de jamaica.
- HENDRICK'S** \$41
Corteza de naranja,
flores de sauco.
- BOMBAY SAPPHIRE** \$38
Cilantro fresco,
corteza de naranja y
limón.



SPRITZ

- APEROL SPRITZ** \$39.5
Aperol, vino espumoso,
agua carbonatada.
- JÄGERMEISTER SPRITZ** \$39.5
Jägermeister, vino
espumoso, agua
carbonatada.
- LIMONCELLO SPRITZ** \$39.5
Limoncello hecho en
casa, vino espumoso,
agua carbonatada.

MULES

- MOSCOW MULE** \$27
Vodka Smirnoff, ginger beer,
zumo de limón.
- LONDON MULE** \$27
Ginebra Gordon's, ginger beer,
zumo de limón.
- HABANA MULE** \$27
Ron Amuleto, ginger beer,
zumo de limón.



STROMBOLI

COCTELES

ARÁNDANOS MEISTER

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

\$29

GIN & LULO

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

\$27

CALEÑISURA

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

\$35

GUARO STROMBOLI

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

\$25



DON JUAM

Limoncello, ginebra, brandy.

\$33

OLD FASHIONED

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

\$30

MARACUYÁ BOURBON

Bourbon Bulleit, almíbar de maracuyá, corteza de naranja.

\$29

TRIUNFÁ EN EL AMOR

Vodka, jarabe de arándanos, naranja.

\$31

MOJITO NEGRO

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

\$20

CERVEZA MOJITO

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

\$20

STROMBOLI

WHISKY

Black&White	\$20
Johnnie Walker	\$30
Black Label	
Buchanan's 12 años	\$35
Bulleit Bourbon	\$30



VODKA

Smirnoff	\$23
----------	------

RON

Zacapa 23 años	\$30
Amuleto	\$20

DIGESTIVOS

Aguardiente Desquite (artesanal)	\$20
Limoncello Hecho en casa.	\$22
Baileys	\$20
Aperol	\$20
Jägermeister	\$20



GINEBRA

Gordon's	\$17.2
Tanqueray	\$21.2
Bombay Sapphire	\$29.2
Mom	\$36.2
Hendrick's	\$32.2



STROMBOLI

SIN ALCOHOL

CAFÉ HELADO \$6.5
Espresso, azúcar, gotas de limón.

TÉ HELADO \$6
Té Stash, azúcar.

MOJITO VIRGEN \$11
Soda Bretaña, azúcar morena, zumo de limón, gotas amargas, hierbabuena.

FRESCO DE LULO \$11.5
Almíbar de lulo y jengibre, ginger Canada Dry, gotas de limón, hierbabuena.

FRESCO DE ARÁNDANO \$11.5
Dulce de arándano, soda Bretaña, zumo de limón, gotas amargas, albahaca.

FRESCO DE MARACUYÁ \$11.5
Almíbar de maracuyá, soda Bretaña.

GINGER STROMBOLI \$10
Almíbar de jengibre, soda Bretaña.

LIMONADA \$9

LIMONADA CON YERBABUENA \$9.5



Agua Hatsu \$6.5
Agua Hatsu con gas \$6.5
Pepsi \$5.5
Ginger Canada Dry \$5.5
Bretaña (soda) \$5.5
Agua tónica Postobón \$5.5
Agua tónica Original \$8.8
Ginger beer Original \$8.8

STROMBOLI

ENTRADAS

Nuestras entradas son para compartir en la mesa.

QUESO PAIPA ●

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

\$38

MASITAS STROMBOLI ●

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

\$19

SALTEADO DE SETAS ●

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

\$31

BRUSCHETTA DE CARNES

Muchacho rústico y prosciutto cotto sobre tostadas de pan ciabatta con salsa de tomate cherry y miel de abejas.

\$34

BRUSCHETTA DE QUESOS ●

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

\$31

QUESO VEGANO ASADO ●●

Queso de almendras tipo mozzarella fundido bañado con almíbar de lulo y jengibre. Pan ciabatta.

\$39



ENSALADAS

STROMBOLI ●

Lechuga cresa 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.

\$22

CAPRESE ●●

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

\$35

STROMBOLI

PASTA

Selecciona el tipo de pasta y la salsa.

Spaghetti // Fettuccine // Penne

NAPOLIPESTO ●●

\$28

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

SALSA STROMBOLI

\$25

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

AGLIO, OLIO, POMODORO

\$29

E CAPRINO ●

Tomates cherry salteados con ajo y peperoncino (picante) en aceite de oliva extra virgen, perejil y un toque final de queso caprino.

QUESOS ●

\$30

Salsa cremosa con queso taleggio, queso azul y parmesano.

PESTO STROMBOLI ●●

\$28

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

BOLONESA DE CERDO

\$30

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



SOPAS

TOMATE

Media porción

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

\$20

\$12

MINISTRONE

Media porción

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

\$20

\$12



DEEP DISH PIZZA

Famosa pizza de Chicago horneada y servida en un molde.

PERSONAL: 2 porc. / MEDIANA: 4 porc.

POLLO AL ROMERO

Trozos de pechuga de pollo salteados con ajo y romero.

Personal \$46

Mediana \$90

POLLO PESTO ●

Trozos de pechuga de pollo asados y salsa pesto.

Personal \$45

Mediana \$88

TOCINETA AHUMADA Y MANZANAS

Tocineta ahumada con manzana de agua caramelizada.

Personal \$37

Mediana \$72

CHISTORRA ●

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

Personal \$40

Mediana \$78

PEPPERONI

Pepperoni.

Personal \$36

Mediana \$70

CHICAGO

Salchicha italiana, pimentón verde, cebolla roja.

Personal \$36

Mediana \$70

SALCHICHA ITALIANA Y PEPPERONI

Salchicha italiana, pepperoni, cebolla ocañera caramelizada, albahaca fresca.

Personal \$45

Mediana \$88

SALCHICHA ITALIANA Y TOCINETA AHUMADA

Salchicha italiana, tocineta ahumada, cebolla roja salteada.

Personal \$40

Mediana \$78

MUCHACHO RÚSTICO

Muchacho (carne de res) curado y ahumado, guasca fresca.

Personal \$38

Mediana \$74



DEEP DISH PIZZA

Famosa pizza de Chicago horneada y servida en un molde.

PERSONAL: 2 porc. / MEDIANA: 4 porc.

MOZZARELLA ●

Bocconcini, rúgula, tomate cherry.

Personal \$45
Mediana \$88

ESPINACA Y PORTOBELLO ●●

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

Personal \$36
Mediana \$70

CEBOLLAS CAMELIZADAS ●

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

Personal \$38
Mediana \$74

QUESO AZUL Y ESPINACA ●

Queso azul, espinaca al ajillo.

Personal \$36
Mediana \$70

PAPA ●

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

Personal \$36
Mediana \$70

PROVOLONE Y CHAMPIÑÓN

Queso provolone, champiñones aderezados con chimichurri.

Personal \$42
Mediana \$82

SETAS AL AJILLO ●

Champiñón, portobello y orellana salteados con ajo y perejil.

Personal \$39
Mediana \$76



PIZZA TRADICIONAL

CHICAGO

\$34

Salchicha italiana,
pimentón verde,
cebolla roja.

PUTTANESCA

\$36

Anchoas, alcaparras,
aceitunas moradas.

LOMO DE CERDO

\$33

Lomo de cerdo asado,
cebolla ocañera
caramelizada.

MUCHACHO RÚSTICO

\$39

Muchacho (carne de res)
curado y ahumado,
rúgula.

PROSCIUTTO COTTO

\$34

Prosciutto cotto,
champiñones con
orégano.

CHORIZO

\$39

Chorizo de cerdo asado
mezclado con chimichurri.

PEPPERONI

\$34

Pepperoni.

POLLO PESTO

\$45

Trozos de pechuga de
pollo asados y salsa
pesto.



SCAMORZA Y CAPRINO

\$38

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

ESPINACA Y QUESO AZUL

\$34

Espinaca al ajillo,
queso azul.

CEBOLLAS CAMELIZADAS

\$35

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

SETAS AL AJILLO

\$36

Champiñón, portobello y
orellana salteados con
ajo y perejil.

4 QUESOS

\$36

Mozzarella, Paipa,
scamorza ahumado,
queso azul.

MEDITERRÁNEA

\$39

Berenjena asada, conserva
de alcachofa hecha en
casa, tomates secos.

****ADICIÓN DE BURRATA \$20****

BURRATA STROMBOLI

Burrata envuelta en masa de pizza tradicional
bañada con salsa de tomate en trozos.

SENCILLA ●	\$39	SETAS AL AJILLO ●	\$45
Burrata.		Burrata, champiñón, portobello y orellana salteados con ajo y perejil.	
PEPPERONI	\$44	PESTO ● ●	\$43
Burrata, pepperoni.		Burrata, salsa pesto.	
SALCHICHA ITALIANA	\$46		
Burrata, salchicha italiana hecha en casa.			
CEBOLLAS CAMELIZADAS ●	\$43		
Burrata, cebolla ocañera caramelizada y espinaca al ajillo.			



DEEP DISH PIZZA SALUDABLE

Para esta versión usamos queso tipo
mozzarella de almendra.
Tamaño personal.

ESPINACA Y PORTOBELLO ●	\$44	PAPA ●	\$45
Portobello, espinaca al ajillo.		Papa salteada con ajo y romero, cebolla ocañera caramelizada.	
MOZZARELLA VEGANA ●	\$42	MANZANA ●	\$43
Rúgula, tomate cherry.		Manzana de agua caramelizada.	
CEBOLLAS CAMELIZADAS ●	\$43	CHAMPIÑÓN ●	\$46
Cebolla ocañera caramelizada, espinaca al ajillo.		Champiñones aderezados con chimichurri.	
MEDITERRÁNEA ●	\$50	SETAS AL AJILLO ●	\$50
Conserva hecha en casa de alcachofa y de espárrago verde.		Champiñón, portobello y orellana salteados con ajo y perejil.	

POSTRES

STROMBOLI DE AREQUIPE
Bizcocho de arequipe con el centro fundido, helado de vainilla del pacífico y praline.

\$23

BROWNIE CON HELADO
BROWNIE SÓLO
Brownie hecho en casa, helado de vainilla del pacífico, salsa de chocolate y nuez de Brasil.

\$24

\$16

MOLTEN DE CHOCOLATE
Pastelillo de chocolate amargo con su centro fundido, helado de vainilla del pacífico.

\$29

AFFOGATO
Espresso con helado de vainilla del pacífico.

\$16

STROMBOLI DE MARACUYÁ
Bizcocho de maracuyá con el centro fundido, helado de vainilla del pacífico.

\$23

ADICIÓN DE HELADO DE VAINILLA DEL PACÍFICO \$9.5

COOKIE CON HELADO
COOKIE SÓLA
Galleta con trozos de chocolate semi amargo, maní y hojuelas de avena, helado de vainilla del pacífico y salsa de chocolate.

\$18

\$10



BEBIDAS CALIENTES

Café americano

\$5

Espresso

\$5

Espresso doble

\$6.5

Latte

\$6.5

Cappuccino

\$6.5

Macchiato

\$6

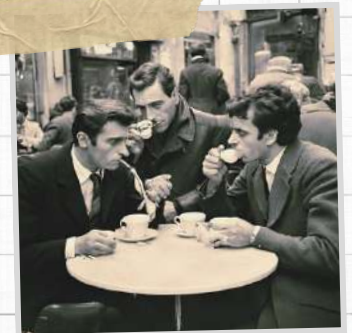
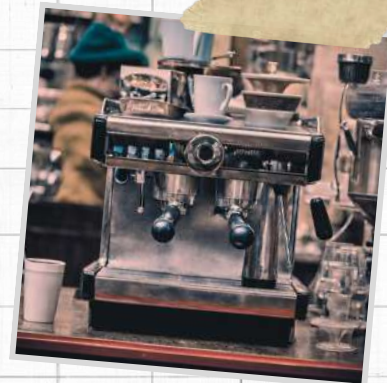
Té

\$5

Aromática

\$5

Albahaca, hierbabuena, flor de jamaica.



¡ADVERTENCIAS!

● **ADVERTENCIA DE ALERGIA:** producto que contiene frutos secos.

● Productos vegetarianos.

1)

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

2)

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: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja".

3)

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.

¡Volvé siempre!