SAN LUCA

ENTRADAS

Sopa de tomate 23.000

Con pesto tradicional de albahaca y Grana Padano, acompañada de pan de masa madre

Sopa de cebolla francesa 25.000

Tradicional sopa francesa con cebolla caramelizada, queso fundido y pan de masa madre

ENTRADAS
PARA COMPARTIR

Cacerola de albóndigas — 58.000
Albondiguitas de res con salsa napolitana en una cama de puré de papa, gratinadas al horno
*¡Recomendada!

Carpaccio de Res — 50.000
Finas lonjas de res especiadas con limón y oliva extra virgen, sobre reducción de balsámico con aceitunas, tomate seco, rúgula y lascas de parmesano

Cacerola de alcachofa — 65.000
Alcachas horneadas en crema de queso azul, acompañada de pan de masa madre

Entrada de Burrata — 47.000
Tradicional queso italiano hilado de leche, sobre mermelada de morrones asados con rúgula orgánica, acompañado de nuestro pan de masa madre y pistacho.

Burrata a la naranja — 45.000
Burrata con almíbar de naranja y romero, acompañada de trozos de tocineta y pan de masa madre

Dedos de queso — 22.000
La misma base de pizza con queso y un poco de orégano. Acompañados de pasta de tomate

Queso asado — 47.000
Queso asado con reducción de vino tinto, acompañado pan de masa madre

PLATOS FUERTES

Tagliatelle a la boloñesa 56.000

Tagliatelle fresco de la casa, bañado en nuestro ragú, hecho a la manera bolognesa

Tagliatelle al pesto 45.000

Tagliatelle fresco, hecho a mano, en salsa de pesto de albahaca tradicional. Acompañado de pan de masa madre y queso Grana Padano

Tagliatelle al pomodoro 44.000

Tagliatelle fresco con salsa de tomates italianos. Acompañado de pan de masa madre

Lomo queso azul 63.000

Solomito de res sellado alla griglia, terminado en salsa de queso azul. Acompañado de risotto de morrones asados

Risotto de funghi 56.000

Arroz arbóreo con champiñones y berenjenas, terminado en crema Gorgonzola (queso azul)

Risotto de porchetta 59.000

Arroz arbóreo con trozos de porchetta hecha lentamente al horno, al estilo italiano

Risotto nero 61.000

Arroz meloso italiano en tinta de calamar con camarones, anillos de calamar y espárragos

Filet porchetón 67.000

Nuestra versión del filet mignon. Solomito con porchetta hecha en casa y salsa de champiñones. Acompañado de tagliatella al burro y ensalda fresca

PIZZA

Margarita 37.000

Cotto 47.000
Base de tomate, queso mozzarella y jamón artesanal.

Tropea 39.000
Base de queso con cebolla y aceite de oliva con ajo.
Es parecida a una fugazzeta.

Diavola 58.000
Esta es la de peperoni.
*Te recomendamos pedirla con adición de miel picante

Lombarda 62.000
Base de tomate, queso, prosciutto, Gorgonzola (queso azul) y rúgula orgánica fresca

Salchicha Italiana 55.000

Base de tomate, queso y salchicha italiana hecha por nosotros.

San Luca 63.000

Base de tomate, queso, salchicha italiana, espárragos y Gorgonzola (queso azul)

Alcachofa 67.000

Base de tomate,queso, jamón de pierna (hecho en San Luca) y alcachofa.

Botánica 60.000

Base de tomate, queso, tomate cherry, champiñón horneado, cebolla, albahaca, un toque de orégano y queso feta.

Porchetta 65.000

Base de crema de champiñones y vino blanco, queso mozzarella y porchetta.

La porchetta es una preparación de cerdo, aromatizada con hierbas de nuestra huerta orgánica y horneada por 6 horas.

Genovesa 62.000

Base de queso, Gorgonzola (queso azul) y ragú a la Genovesa.

Este ragú se hace de cebolla caramelizada y morrillo, cocinados durante 9 horas.

Boloñesa 62.000

Base de tomate, Mozzarella, ragú a la boloñesa tradicional y borde gratinado con Parmigiano Reggiano DOP.

Lasagna Povera 55.000

Base de tomate, Mozzarella, crema de Parmigiano Reggiano DOP y orégano fresco de nuestra huerta.

Agrumata 67.000

Base de espinaca orgánica, peperoni y stracciatella, acompañada de reducción de limón.

Peras y prosciutto 67.000

Base de tomate, Mozzarella, prosciutto de Parma y peras en almíbar con vinagre blanco.

Manzana y queso azul 62.000

Base de queso grana con mozarella, manzanas flameadas,queso azul y caramelo de almendras crocante.

Trufa 67.000

Base de queso, champiñones horneados y crema de trufa.

VINO

Capitel Nicalo Valpolicella

País: Italia
Origen: Valpolicella DOC
Cepa: Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella
$200.000

Sirpasso Sangiovese

País: Italia
Origen: Toscana
Cepa: 80% Sangiovese 20% Merlot
$185.000

Menade Verdejo Ecológico

País: España
Origen: Rueda
Cepa: Verdejo
$160.000

Ostatu Blanco

País: España
Origen: D.O.C. Rioja Alavesa
Cepa: 85% Viura, 15% Malvasia
$115.500

Jarra de sangría 120.000

Tinta o blanca

Botella de vino de la casa 130.000

Tinto o blanco

Copa de vino de la casa 27.000

Tinto o blanco

Copa de vino caliente 25.000

CERVEZAS

3Cordilleras
$16.000

Stella Artois
$12.000

Heineken
$12.000

Club Colombia Dorada
$12.000

Sol
$12.000

BEBIDAS

Aperol Spritz
$30.000

Gin & Tonic
Gin & Tonic tradicional con Ginebra Bombay
$30.000

Torino
El Vermut de la casa
$29.000

Torino Dry
Coctel con Cinzano Dry, vino blanco y Limoncello.
$29.000

Negroni
$29.000

Paloma
$35.000

Mojito
$30.000

Ron Abuelo
Trago $22.000
Botella $200.000

Whisky Monkey Shoulder
Trago $21.000
Botella $375.000

Don Julio 70
Trago $27.000
Botella $500.000

1800 Añejo
Trago $22.000
Botella $300.000

SIN ALCOHOL

Soda saborizada
De frutos rojos o frutos amarillos
$11.000

Soda Schweppes
$8.000

Hatsu
$9.000

Coca-cola
Normal o sin azúcar
$8.000

Botella de agua
$7.000

POSTRES

Tarta de queso vasca
20.000

Galleta con gelato
22.000

Galleta horneada con trozos de chocolate y gelato de vainilla.

Tierra de cacao
24.000

Crumble de galletas de cacao y sal marina. Acompañado de gelato de vainilla, arequipe caliente y sal.

Volcán de pistacho
27.000

CAFÉ

Aromática de frutas	7.000
Americano	7.000
Espresso	5.000
Cappuccino	8.500
Macchiato	7.500
Chocolate caliente	8.500
Moccaccino con amareto	8.500

ADVERTENCIA DE PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio les sugiere 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. En el Momento de solicitar la cuenta, indíquele a la persona que lo atendió si quiere que dicho valor sea o no incluído en la factura, o indique el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinarán 100% a todo el personal involucrado en la cadena de las diferentes áreas de servicio de la compañía.

En caso que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 04 00 en Bogotá, o con la línea gratuita para el resto del país: 018000 910165, con el fin de radicar su queja.