

ENTRADAS

*Para
compartir*



ANTIPASTO DE ATÚN

Crudo de atún, hummus, mix de aceitunas, tomates horneados, pepino y queso feta. Acompañado de pan.

\$48.900

NUEVO · NUEVO · NUEVO

CARPACCIO DE SOLOMITO

Finas lonjas de res, rúgula, alcaparras, queso parmesano y vinagreta de eneldo.

\$39.900



NUEVO · NUEVO · NUEVO

PIZZETA MEDITERRÁNEA

Masa keto, pesto, tomate San Marzano, aceituna kalamata queso feta, berenjena, cebolla morada, rúgula y aceite de oliva.

\$26.900



NUEVO · NUEVO · NUEVO

HUMMUS

Hummus y garbanzos crocantes.
Acompañados de pan.

\$18.900



ENTRADAS

*Para
compartir*

NUEVO · NUEVO
NUEVO · NUEVO

CREMOSO DE AGUACATE

Aguacate, queso ricotta de cabra
y tomate. Acompañado de
masa keto.

\$34.900



COLIFLOR AHUMADA Y ROSTIZADA

Salsa Alfredo y queso azul.
Acompañados de pan masa madre.

\$26.900



CAMARONES AL AJILLO

Acompañados de pan
masa madre.

\$32.900



NUEVO · NUEVO
NUEVO · NUEVO

ANTIPASTO VEGETARIANO

Hummus, mix de aceitunas,
falafel, tomates horneados,
pepino y queso feta.
Acompañado de pan.

\$38.900

SALCHICHA ITALIANA

Tomate al horno, pesto
y stracciatella.
Acompañado de pan
masa madre.

\$26.900

PIZZETA DE BERENJENA

Masa romana, salsa pomodoro,
queso mozzarella de búfala,
berenjenas asadas, cebolla,
tomate y queso parmesano.

\$25.900

SOPAS



DE LA NONNA

Vegetales, pollo desmechado, raviolis de espinaca y ricotta con queso parmesano.

\$27.900



NUEVO · NUEVO · NUEVO

VERDE

Sopa de arveja, puerro, cebolla blanca, espinaca y queso de cabra.

\$23.900



SOPA DE CEBOLLA

Sopa de cebolla gratinada.

\$26.900

NUEVO · NUEVO · NUEVO



CREMA DE TOMATE

Tomate San Marzano, queso ricotta y pesto.

\$23.900

QUESOS



BRIÉ CALIENTE

Manzana verde, almendras, mermelada de ají dulce y tomates cherry. Acompañado de pan masa madre.

\$44.900



QUESO PARRILLADO

Miel de chiles picante y marañones. Acompañado de pan masa madre.

\$26.900

STRACCIATELLA CAPRESE

Stracciatella, pesto y tomates horneados. Acompañado de pan focaccia.

\$29.900

NUEVO · NUEVO · NUEVO



ESPINACA Y RICOTTA

Queso mozzarella de búfala, queso parmesano y tomate deshidratado. Acompañado de pan de pesto.

\$24.900



BURRATA TRUFADA

 **HATSU** RECOMENDACIÓN HATSU ROSADO

Tomates secos y frescos, berenjena, albahaca y pasta de trufa. Acompañado de pan focaccia.

\$41.900



BURRATA CAPRESE

Tomates frescos, albahaca, rúgula, reducción de balsámico. Acompañado de pan focaccia.

\$38.900

NUEVO · NUEVO · NUEVO

STRACCIATELLA MIEL Y TRUFA

Stracciatella, miel de trufa y pistachos. Acompañado de pan focaccia.

\$29.900

PIZZAS

Nuestras pizzas vienen en tres tipos de masa

NAPOLITANA Masa de borde grueso.

KETO +\$12.900

Masa de harina de almendras, harina de coco, harina de chía, huevo y queso.

ROMANA Masa delgada.



TOCINETA Y CIRUELA \$38.900

Base salsa napolitana y queso mozzarella.

TRUFA Y HONGOS \$38.900

Base aceite y pasta de trufa, ajo, hongos y hummus.

ANCHOAS \$39.900

Base salsa napolitana, queso mozzarella de búfala y tomate.

HAWAIANA \$36.900

Base salsa napolitana, mozzarella de búfala, jamón y piña.

FUNGHI \$36.900

Base salsa napolitana, mozzarella de búfala, mix de hongos, parmesano, aceite de trufa, ajo.

HAWAIANA Y BURRATA \$48.900

Base salsa napolitana, mozzarella de búfala, jamón, piña y burrata.

CARNES \$46.900

Base salsa napolitana, mozzarella de búfala, jamón serrano, salami, pepperoni, sopressata italiana y chorizo español.

JAMÓN Y QUESO \$34.900

Base salsa napolitana y mozzarella de búfala.

MARAÑÓN Y VEGETALES \$46.900

Base salsa napolitana, queso de marañón, pasta de ajo, kale, vegetales variados, hongos, tomate y aguacate.

QUESO AZUL Y MANZANA \$36.900

Base salsa napolitana y mozzarella de búfala.

ANANÁ Y PEPPERONI \$39.900

Base salsa napolitana, mozzarella de búfala, pepperoni y piña.

MARGARITA \$33.900

Base salsa napolitana, mozzarella de búfala, albahaca y queso bocconcini.

POLLO, TOCINETA Y PIÑA \$46.900

Base mantequilla de ajo y mozzarella de búfala.

JAMÓN SERRANO \$39.900

Base salsa napolitana, mozzarella de búfala y parmesano.

POLLO, ESPINACA Y BROCOLI \$39.900

Base de mantequilla de ajo y mozzarella de búfala.

CINQUE FORMAGGI \$39.900

Base salsa napolitana, mozzarella de búfala, queso azul, queso gorgonzola, provolone y parmesano.

GRECO \$43.900

Base salsa pesto, mozzarella de búfala, queso feta, alcachofas y aceitunas negras.

PRODUCTO VEGANO

PRODUCTO VEGANO

PIZZAS

CAPRICCIOSA

Cuatro porciones de diferentes sabores: Alcachofas, aceitunas negras, jamón serrano, mix de hongos. Mitad base salsa napolitana y mitad base salsa pesto.

\$39.900



MARINERA

Base mantequilla de ajo con azafrán, mozzarella de búfala, camarón, pescado blanco, mejillones, calamares y langostinos.

\$59.900



NUEVO · NUEVO

PESTO TOMATE

Base salsa pesto, tomates horneados, stracciatella y reducción de balsámico.

\$37.900



BIANCA

Base salsa Alfredo, mozzarella de búfala, queso ricotta, queso feta y ajo laminado.

\$39.900



PEPPERONI

Base salsa napolitana y queso bocconcini.

\$38.900

PAVO

Base salsa blanca, mozzarella de búfala, pechuga de pavo, mézclum de lechugas, vinagreta blanca y parmesano.

\$48.900



IL GARDINO

 **HATSU** | RECOMENDACIÓN HATSU ROSADO

Base salsa napolitana, mozzarella de búfala, jamón serrano, rúgula, parmesano, emulsión de oliva y balsámico.

\$43.900

FUGAZZETA Y PANCETA AHUMADA

Base salsa Alfredo, queso mozzarella, cebolla salteada, cubos de panceta ahumada y mix de finas hierbas.

\$39.900



STRACCIATELLA Y TRUFA

Base aceite de oliva y trufa, stracciatella y mozzarella de búfala.

\$39.900



BURRATINA

Doble base salsa napolitana, jamón serrano, burrata y rúgula.

\$46.900



BURRATA Y TOMATES CONFITADOS

Base salsa napolitana y mozzarella de búfala.

\$45.900

ARMA TU PASTA

PASTA *Puedes elegir un tipo de pasta*

PASTA CORTA: CASERECCE
PASTA LARGA: FETTUCCINE

MEDIA \$24.900 ENTERA \$39.900

RAVIOLI POLLO
RAVIOLI CARNE
RAVIOLI ESPINACA RICOTTA

MEDIA \$26.900 ENTERA \$42.900

SALSA *Puedes elegir un tipo de salsa*

BURRO
Salsa a base de mantequilla y queso parmesano.

BOLOÑESA
Salsa a base de pomodoro y carne.

PESTO
Salsa a base de albahaca, queso parmesano, ajo, aceite de oliva y nueces.

ALFREDO
Salsa blanca a base de crema y queso.

QUESO AZUL **NUEVO +\$4.000**
Salsa blanca cremosa con toques de queso azul.

POMODORO
Salsa a base de tomate San Marzano.

CARBONARA **+\$7.000**
Salsa blanca a base de crema, huevo, queso y tocino ahumado.

AMATRICCIANA **+\$7.000**
Salsa a base de pomodoro, tocino ahumado, albahaca y peperoncino.

PICANTE **NUEVO**
Salsa a base de aceite de oliva, mantequilla, ajo, pimentón de la vera, vino y peperoncino.

*FETTUCCINE
CARBONARA*



*RAVIOLI DE POLLO
AL BURRO*



*RAVIOLI
PESTO*



*CASERECCE
POMODORO*



*FETTUCCINE
AMATRICIANA*

PASTAS *Especiales*

RAGÚ

Fettuccine, carne de res desmechada, pomodoro y vino tinto.

\$42.900



FETTUCCINE CON ALBÓNDIGAS

Fettuccine en salsa pomodoro, albahaca y albóndigas.

\$39.900



FETTUCCINE HONGOS DEL BOSQUE

Fettuccine, salsa de hongos del bosque y pasta de trufa negra.

\$43.900

POLLO TOCINETA Y BRÓCOLI

Caserecce, tocineta y brócoli.

\$50.900



FETTUCCINE LANGOSTINOS

Fettuccine en salsa rosa y langostinos.

\$50.900

RAVIOLI TRICOLORE

Raviolis gratinados rellenos de espinaca y ricotta. En salsa pomodoro, Alfredo y pesto.

\$42.900

RISOTTOS



CAMARONES AL LIMÓN

Arroz arborio, bisque y camarones al limón.

\$49.900



PESCA BLANCA Y TRES TOMATES

Arroz arborio, pomodoro, mix de tomates y filete de pesca blanca.

\$58.900



HONGOS DEL BOSQUE Y TRUFA CON SOLOMITO

Arroz arborio, mix de hongos, pasta de trufa y solomito.

\$58.900

NUEVO · NUEVO

PESTO CON STRACCIATELLA

Arroz arborio, pesto, tomates horneados y stracciatella.

\$40.900



LASAÑAS



BIANCA

Pollo en salsa Alfredo, espinaca, ricotta y mozzarella de búfala.

\$39.900

BOLOÑESA

\$39.900

VEGETARIANA

Boloñesa de falafel, berenjena, salsa bechamel, queso doble crema, pomodoro y parmesano.

\$39.900

DE POLLO

\$39.900

MIXTA

\$39.900

BOWLS Y ENSALADAS

NUEVO · NUEVO

ATÚN Y HUMMUS

Mézclum orgánico, hummus, tomate, aceituna kalamata, pepino, cebolla morada, queso feta y almendras laminadas.

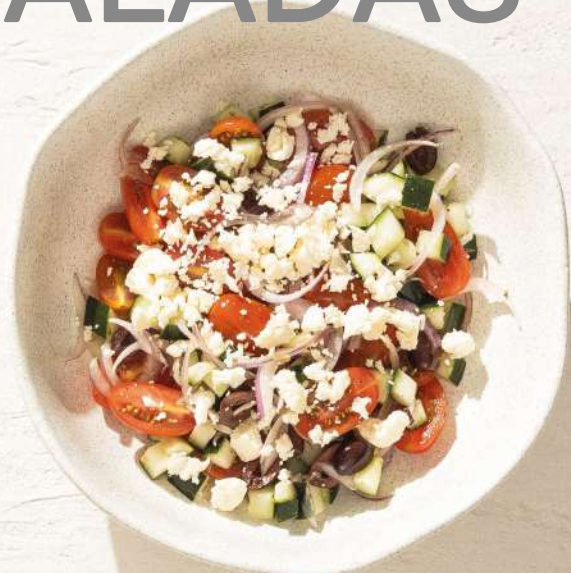
\$53.900



GRIEGA

Tomates, aceituna kalamata, pepino, cebolla morada, queso feta y vinagre de vino.

\$39.900



PAVO

Mézclum orgánico, pechuga de pavo, tomates marinados, nueces de pecán, arándanos, ricotta, semillas de amapola y vinagreta blanca.

\$48.900



POLLO Y MANZANA

Mézclum orgánico, pechuga de pollo, rúgula, manzana verde, almendras, queso azul y vinagreta blanca.

\$47.900



QUINUA Y LANGOSTINOS

Mézclum orgánico, quinua salteada con vegetales, tomate uvalina, langostinos salteados en chutney de mango y vinagreta de limón marroquí.

\$48.900



KETO

Coliflor, brócoli, espinaca, cebolla morada, panceta ahumada, mix de hongos, aguacate, semillas de girasol y vinagreta blanca.

\$39.900



BOWL DE POLLO

Mix de kale orgánico, pechuga de pollo, garbanzos, espárragos, aguacate, tomates cherry, ajonjolí, stracciatella y vinagreta de limón marroquí.

\$49.900



BOWL DE PESCA BLANCA

Opción cambio de pesca por salmón

Mix de kale orgánico, pesca blanca, aguacate, queso bocconcini, lentejas tostadas, tomates confitados, cebolla morada, semillas de amapola y vinagreta blanca.

\$55.900



BOWL DE PAVO

Mix de kale orgánico, aguacate, láminas de pechuga de pavo, garbanzos, queso feta, semillas de girasol, tomate uvalina y emulsión de balsámico.

\$48.900



BOWL DE FALAFEL

HATSU | RECOMENDACIÓN HATSU VERDE

Mix de kale orgánico, falafel, queso feta, quinua, vegetales salteados, ajo fresco, tomates confitados, aguacate y vinagreta de eneldo.

\$43.900

ESPECIALES

SARTÉN

MARINERO AL AJO

Calamares, langostinos, palmitos de cangrejo, camarones, cubos de pescado, mejillones en mantequilla de ajo y azafrán, parmesano y pan masa madre.

\$58.900



SOLOMITO PIMIENTA

Solomito en salsa de pimienta, acompañado de fettuccine Alfredo y ensalada de la casa.

\$58.900



NUEVO · NUEVO
NUEVO · NUEVO

SOLOMITO QUESO AZUL

Medallones de solomito, salsa de queso azul, ensalada de la casa y fettuccine al pesto.

\$59.900



SOLOMITO CAFÉ DE PARIS

Solomito en mantequilla de especias acompañado de cascos de papa provenzal y ensalada de la casa.

\$54.900



BARRIGUERO CROCANTE

Cascos de papa provenzal, ensalada de apio, manzana verde, aguacate y nuez garrapiñada. Aderezado con vinagreta blanca.

\$44.900

SOPA MARINERA

Base de tomate y soppressata,
calamares, cubos de pescado,
langostinos, camarones
y mejillones.

\$59.900



MILANESA SICILIANA

Pollo o Res

Horneada en costra de pan,
jamón serrano, rúgula, queso
mozzarella, tomate, aceitunas
negras y pasta caserecce en
salsa Alfredo.

\$48.900



SARTÉN DE PESCA BLANCA

Espárragos, mantequilla especiada,
acompañada de cascós de papa
provenzal y ensalada de apio, manzana
verde, aguacate y nuez garrapiñada
aderezado con vinagreta blanca.

\$58.900



ATÚN

Filete de atún acompañado de
cascós de papa provenzal, ensalada
de apio, manzana verde, aguacate y
nuez garrapiñada aderezado con
vinagreta blanca.

\$52.900

NUEVO
NUEVO
NUEVO



BONDIOLA DE CERDO

Bondiola de cerdo braseada y
gratinada con pomodoro y queso,
acompañada de cascós de papa
provenzal, ensalada de apio,
manzana verde, aguacate y nuez
garrapiñada aderezado con
vinagreta blanca.

\$44.900



ESPECIALES



1 MILANESA NAPOLITANA

Pollo o Res

Horneada en costra de pan, mozzarella y salsa pomodoro, acompañada con pasta caserecce en salsa Alfredo y ensalada de la casa.

\$43.900



2 POLLO Y PASTA

Mantequilla de ajo, pasta corta en salsa Alfredo y ensalada de la casa.

\$48.900



3 SOLOMITO Y PASTA

Mantequilla de ajo, pasta corta en salsa Alfredo y ensalada de la casa.

\$55.900

PESCA BLANCA Y RAVIOLI

Opción cambio de pesca por salmón

Mantequilla de ajo, raviolis de espinaca y ricotta, pomodoro y ensalada de la casa.

\$58.900

MILANESA CLÁSICA

Pollo o Res

Horneada en costra de pan acompañada de pasta corta caserecce en salsa Alfredo y ensalada de la casa.

\$40.900

Menú Infantil

Con **HATSU** y gelato con salsa de chocolate

\$28.900

Pizza hawaiana (pequeña)

Pizza jamón y queso (pequeña)

Media porción de pasta
Con salsa Alfredo, pomodoro o burro

Arma Tu Ensalada

HOJAS ORGÁNICAS

Puedes elegir UNA variedad de hojas orgánicas. Si deseas agregar otra más tendrá un valor de \$4.900

Mézclum

Kale

Rúgula

Espinaca

VERDURAS

Puedes elegir DOS variedades de verduras. Si deseas agregar otra más tendrá un valor de \$5.900

Tomates horneados

Tomeates secos

Cebolla morada

Mix de hongos

Manzana verde

Aguacate

Espárragos

Brócoli

Coliflor

Berenjena

Chutney de mango

Vegetales salteados

CARBOHIDRATO

Puedes elegir UNA variedad de carbohidrato. Si deseas agregar otra más tendrá un valor de \$5.900

Quinua

Garbanzos

Lentejas germinadas

Pasta corta fría

Pasta corta fría sin trigo

Hummus

Elige tus productos favoritos:

1 BASE DE HOJAS ORGÁNICAS + 2 VERDURAS

1 CARBOHIDRATO + 1 SEMILLA + 1 QUESO + 1 VINGRETA

Ensalada con proteína vegetal: \$39.900

Ensalada con proteína animal: \$55.900

SEMILLAS / GRANOS

Puedes elegir UNA variedad de semillas / granos. Si deseas agregar otra más tendrá un valor de \$4.500

Semillas de girasol

Semillas de amapola

Almendras

Ajonjolí

Arándanos

Nueces garrapiñadas

QUESOS

Puedes elegir UNA variedad de queso. Si deseas agregar otra más tendrá un valor de \$5.500

Feta

Bocconcini

Straciatella

Ricotta

Azul

Parmesano en láminas

Marañón

VINAGRETA

Puedes elegir UNA variedad de vinagreta. Si deseas agregar otra más tendrá un valor de \$5.900

Limón marroquí

Blanca

Eneldo

Yogurt

Reducción de balsámico

Pesto

PROTEÍNA ANIMAL

Pechuga de pavo

Pollo

Solomito

Panceta

Camarones

Pesca blanca

Atún

Salmón

PROTEÍNA VEGETAL

Falafel

POSTRES



1 *TRES LECHES COCO* \$16.900

2 *GALLETA DE CHOCOLATE* \$18.900

Chips de chocolate, nueces, pistachos y gelato de vainilla.

3 *CACEROLA KETO* \$26.900

Galleta con nueces y dátiles con chocolate, salsa de macadamia y frutos rojos.

4 *VOLCÁN DE CHOCOLATE* \$18.900

Acompañado con gelato de vainilla.

5 *TIRAMISÚ PISTACHO* \$29.900

6 *TORTA DE CHOCOLATE Y AREQUIPE* \$16.900

7 *GALLETA DE MACADAMIA* \$18.900

Chips de chocolate blanco, macadamia, gelato de vainilla con salsa de mora.

8 *TARTA VASCA* \$19.900

Acompañada con jalea de guayaba.



5



6



9



7



10



8

9 *PECAN PIE* \$24.900
Acompañado con gelato de vainilla.

10 *TORTA DE BANANO* \$19.900
Cubierta en salsa toffee con arándanos y gelato de vainilla.

GELATO VAINILLA \$7.900

GELATO PISTACHO \$9.800

CAFÉS

ESPRESSO \$6.500

AMERICANO \$6.500

CAPUCCINO \$7.900

CARAJILLO ^{CON} 43 \$32.900
Licor 43 y espresso frío.

TÉ *Con leche cremada*
Opción leche de almendras

MATCHA \$8.900

CHAI \$8.900

VINOS



Tintos

Monteleiva Crianza Bt / <i>Rioja</i>	\$170.900
Monteleiva Bt / <i>Rioja</i>	\$109.900
Moras Joven Malbec / <i>Argentina</i>	\$119.900
Santa Carolina Reserva Carmenere / <i>Chile</i>	\$128.900
Ramon Bilbao Orgánico / <i>Rioja</i>	\$140.900
La Celia Reserva Malbec / <i>Argentina</i>	\$138.900
Nuestro 8 / <i>Rivera del duero</i>	\$160.900
Marqués de tomares excellence / <i>Rioja</i>	\$140.900
Santa Carolina Reservado	
Cabernet Sauvignon 375 cc / <i>Chile</i>	\$54.900
Santa Carolina Reserva	
Cabernet Sauvignon / <i>Chile</i>	\$128.900
Santa Carolina Reserva Merlot / <i>Chile</i>	\$128.900

Rosado y Espumosos

Monteleiva Rosado / <i>Rioja</i>	\$109.900
Cava Don Roman Brut / <i>España</i>	\$160.900
Lambrusco Rose Piccini / <i>Italia</i>	\$93.900
Lambrusco Tinto Piccini / <i>Italia</i>	\$93.900

Blancos

Monteleiva Blanco / <i>Rioja</i>	\$109.900
La Celia pioneer Chardonnay / <i>Argentina</i>	\$138.900
Ramon Bilbao Organico Verdejo / <i>Rioja</i>	\$140.900
Santa Carolina Reserva	
Sauvignon Blanc / <i>Chile</i>	\$128.900
Santa Carolina Reservado	
Sauvignon Blanc 375 cc / <i>Chile</i>	\$54.900
Chan de Rosas Cuvee Albariño / <i>España</i>	\$170.900
Nuestro Verdejo / <i>Rueda</i>	\$130.900



SANGRÍAS

LYCHE

COPA \$32.900

JARRA \$98.900

TINTO

COPA \$30.900

JARRA \$95.900

ROSADA

COPA \$30.900

JARRA \$95.900

LAMBRUSCO

TINTO O ROSADA

JARRA \$129.900



Limonadas de Vino

VINO BLANCO

Y LYCHEE

\$26.900

VINO ROSADO

Y SANDÍA

\$24.900

VINO TINTO

Y MANZANA

\$24.900

VINO CALIENTE \$20.900

TINTO DE VERANO COPA: \$24.900 JARRA: \$45.900

CÓCOTELES



APEROL SPRITZ RECOMENDADO DE LA CASA

Aperol, Prosecco, soda

\$25.000

NEGRONI

Ginebra, Campari, Vermouth

\$39.900

MARGARITA

Tequila, Triplesec, limón

\$29.900

PALOMA

Tequila, Juniper de toronja, limón

\$39.900

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, limón

\$39.900

MARTINI CLÁSICO

Ginebra, Vermouth seco

\$39.900

CARAJILLO

Licor 43, espresso frío.

\$32.900

SUNSET MEZCAL

Mezcal, limón, triplesec, aperol y
espumante

\$54.900

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Vermouth blanco
seco, licor de café y espresso.

\$39.900

MOJITO

Ron, hierbabuena, limón y
soda.

\$36.900

JARRA DE MOJITO

Ron, Hierbabuena, limón y
soda.

\$105.900

Licores

CERVEZAS

Heineken	\$11.900
Heineken 0.0	\$11.900
Stella Artois	\$13.900
BBC Cajicá Miel	\$13.900
BBC Monserrate Roja	\$13.900
Aguila Light	\$9.900
BBC Lager Caña	\$13.900
BBC Lager Cañita	\$9.900
Club Colombia Caña	\$13.900
Club Colombia Cañita	\$9.900

RON

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Medellín 8 años	\$13.900	\$95.900	\$158.900
Santa Teresa 1796	\$38.900		\$414.900
Diplomático Reserva	\$35.900		\$390.900
Botran Reserva	\$35.900		\$299.900
Zacapa	\$40.900		\$492.900

AGUARDIENTE

	TRAGO	BOTELLA
Antioqueño Azul	\$9.900	\$60.900

WHISKY

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Buchanans 12	\$25.900	\$184.900	\$352.900
Glenfiddich 12	\$29.900		\$380.900
Macallan double cask 12	\$71.900		\$860.900
Woodford reserve	\$38.900		\$428.900
Old Parr 12	\$26.900		\$335.900
Buchanas 18	\$54.900		\$773.900
The Singleron of Dufftown	\$29.900		\$378.900

TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
Centenario Reposado	\$26.900	\$160.900
Reserva Don		
Julio Reposado	\$47.900	\$556.900
Tequilero Dobel		
Diamante	\$54.900	\$664.900

MEZCAL

	TRAGO	BOTELLA
400 Conejos Joven	\$34.900	\$469.900
Verde Momento	\$32.900	\$338.900

GINEBRA

	TRAGO	BOTELLA
Selva	\$27.900	\$305.900
Tanqueray	\$27.900	\$305.900
London	\$33.900	\$589.900
Hendricks	\$32.900	\$579.900

VODKA

	TRAGO	BOTELLA
Smirnoff	\$21.900	\$136.900
Gray Goose	\$36.900	\$420.900

DIGESTIVOS

	TRAGO
Limoncello Luxardo	\$23.900

OTROS

	TRAGO	BOTELLA
Licor 43	\$24.900	
Cinzano Rosso	\$12.900	
Vermouth Yzaguirre Rojo	\$12.900	
Campari	\$22.900	
Aperol	\$12.900	
Cognac Henessy		
Vsop Privilege	\$60.900	\$790.900

Bebidas

JUGOS NATURALES

Fresa, mora, piña, maracuyá, mango	\$11.900
Corozo	\$11.900
Piña y jengibre	\$11.900
Piña y hierbabuena	\$11.900
Fresa y mango	\$11.900
Piña, maracuyá y mango	\$11.900

INFUSIONES

De la casa	\$5.900
Frutos rojos	\$5.900

AGUA EN BOTELLA

Hatsu 300 ml	\$7.900
Hatsu 500 ml	\$9.900
Hatsu con gas	\$7.900
Ohra 500 cc	\$12.900
Ohra con gas	\$12.900

KOMBUCHA

Bebida natural fermentada de té	
Koral kombucha natural	\$13.900

TÉ DE LA CASA

Rojo con fresa	\$10.900
Blanco con lychee	\$11.900
Negro con limón	\$10.900

SODAS SABORIZADAS

<i>Todas nuestras sodas están hechas con Bretaña</i>	
Lychee	\$15.900
Maracuyá	\$13.900
Fresa	\$13.900
Flor de jamaica y jengibre	\$13.900
Flor de jamaica	\$13.900
Lychee y hierbabuena	\$15.900
Sandía y pepino	\$13.900
Soda michelada	\$10.900

OTRAS BEBIDAS

HATSU	\$11.900
Soda HATSU frambuesa rosa	\$11.900
Soda HATSU uva romero	\$11.900
Canada Dry	\$7.500
Gaseosas	\$7.900
Agua tónica Juniper	\$11.900

LIMONADAS

Natural	\$9.900
Coco	\$13.900
Sandía	\$10.900
Albahaca	\$10.900
Cereza	\$10.900
Fresa	\$10.900
Lychee	\$13.900
Hierbabuena	\$10.900

ADICIONES

Vegetales

Aguacate	\$6.500
Albahaca	\$3.800
Alcachofa	\$10.400
Brócoli	\$4.200
Cebolla morada	\$4.800
Coliflor	\$2.600
Espárragos	\$6.000
Espinaca	\$2.600
Kale	\$6.000
Vegetales salteados	\$7.000
Mézclum	\$3.800
Hongos	\$6.500
Piña	\$6.000
Rúgula	\$6.000
Tomate cherry	\$6.000
Tomate confitado	\$7.000
Tomate deshidratado	\$6.000
Tomate San Marzano	\$4.800
Aceituna kalamata	\$7.000
Aceitunas	\$6.000
Lychee	\$7.000

NUECES/SEMILLAS

Almendras laminadas	\$6.000
Arándanos deshidratados	\$6.000
Ciruelas deshidratadas	\$7.000
Nuez Pecán	\$9.200
Semillas girasol	\$3.800

Proteínas

Albóndigas carne	\$9.200
Anchoas	\$11.400
Anillos calamar	\$13.600
Camarones	\$11.900
Chorizo español	\$8.200
Falafel	\$7.000
Jamón	\$7.000
Jamón serrano	\$11.400
Langostinos	\$18.000
Mejillones	\$6.000
Panceta	\$10.400
Pechuga pavo	\$16.400
Pepperoni	\$7.000
Pesca blanca	\$26.800
Pechuga pollo	\$19.900
Pollo en salsa	\$9.600
Salami	\$8.200
Salmón	\$26.800
Solomito	\$17.000
Soppressata	\$9.500
Tocineta ahumada	\$9.500

CARBOHIDRATOS

Garbanzos crocantes	\$6.000
Lentejas Tostadas	\$2.600
Papa provenzal	\$8.900
Quinoa	\$7.000
Frijol cabecita negra	\$3.800

Otros

Chutney mango	\$2.600
Hummus	\$7.000
Mermelada ají	\$5.000
Pesto	\$6.000
Aceite trufa	\$3.800
Vinagreta blanca	\$6.000
Vinagreta de eneldo	\$6.000
Vinagreta limón Marroquí	\$6.000
Vinagreta yogurt	\$6.000

Quesos

Queso azul	\$7.000
Queso bocconcini	\$6.000
Queso burrata	\$19.200
Queso doble crema	\$7.500
Queso feta	\$12.600
Queso gorgonzola	\$7.000
Queso marañón	\$8.200
Queso parmesano	\$6.000
Queso provolone	\$8.200
Queso ricotta	\$6.000
Queso straciatella	\$7.000

ADVERTENCIA 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 100 % a nuestros trabajadores del área de servicios.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio, para que radique su queja, a los teléfonos: en Bogotá, 5920400 PBX: 5870000 Ext. 1190/1191,