



PIZZA

CLÁSICAS

Con masa en base a una mezcla de harinas integrales, por lo que podrás disfrutar sin culpa.

REGINA **8.500**

Salsa pomodoro, Fior di latte, Albahaca, Queso Grana Padano y Oliva extra virgen.

COLOMBINA **10.200**

Salsa pomodoro, Fior di latte, Salame Napoli, Pepperoni Napoli, Queso Grana Padano y Oliva extra virgen.

MAGDALENA **10.500**

Salsa pomodoro, Fior di latte, Láminas de Ajo, Pepperoni Americano, Aceitunas verdes y negras, Queso Grana Padano y Oliva extra virgen.

VALENTINO **11.900**

Salsa pomodoro, Fior di latte, Prosciutto, Queso Grana Padano, Oliva extra virgen y Rúcula.

SOFÍA **10.800**

Salsa pomodoro, Fior di latte, Chorizo Criollo, Pimentón rojo, Aceitunas verdes, Queso Grana Padano y Oliva extra virgen,

LA PIZZA DE JOSE **11.900**

Salsa pomodoro, Fior di latte, Prosciutto, Aceitunas verdes, Láminas de Ajo y Oliva extra virgen.

CAPITANO **11.500**

Salsa Pomodoro, láminas de ajo, orégano, queso fior di latte, chorizo criollo, carne molida, jamón cocido, queso granapadano y aceite de trufa

CHIMI **11.500**

Salsa Pomodoro, queso fior di latte, carne mechada, cebolla morada caramelizada, chimichurri, hojas de cilantro y queso grana padano





PIZZA

VEGETARIANAS

MARIANA **7.000**

Salsa pomodoro, Láminas de Ajo, Orégano y Oliva extra virgen.

MONTESCO **10.500**

Salsa pomodoro y quesos Fior di latte, Pecorino Romano, Gorgonzola y Grana Padano. Oliva extra virgen y Albahaca.

FIORE **11.500**

Salsa pomodoro, Fior di latte, Pimentón Rojo, Alcachofas, Portobello, Queso Grana Padano, Oliva extra Virgen y Rúcula.

ROMINA **11.500**

Salsa pomodoro, Fior di latte, Espárragos grillados, Portobello, Pimentón rojo morroneado, Queso Grana Padano y Oliva extra Virgen.

INGREDIENTES EXTRA

Verduras **1.000**

Albahaca, Rúcula, Portobello, Espárragos grillados, Pimentón Rojo, Aceitunas Verdes, Aceitunas Negras, Láminas de Ajo, Alcachofas.

Proteína **1.200**

Salame Napoli, Pepperoni Napoli, Pepperoni Americano, Chorizo criollo.

Prosciutto **1.800**

Extra Queso Fior di Latte **1.000**

Queso Vegano **1.500**



PANUOZZO

NEW!



PIPPO 8.990

Panuozzo con queso Fior di Latte, tomate Cherry, Prosciutto, rúcula y pesto de Albahaca.

CHICHARITO 8.990

Panuozzo con pollo salteado, pimentones grillados, guacamole y mayonesa orégano.

IL CAPO 8.990

Panuozzo con carne, cebolla, queso Fior di Latte, hojas de cilantro y mayonesa chipotle.

POLLO FRITO 8.990

Panuozzo con pollo frito, tomate, lechuga, ají jalapeño y dressing de mostaza antigua.

Disponible queso vegano o Seitán por un adicional de 1.500



SOLO PARA MÍ O PARA TOD@S

**CARTA TARDE, DISPONIBLE DESDE LAS
17:00 hrs.**

JOSEPH BURGER 7.600

*Hamburguesa casera, queso cheddar,
tocino y papas fritas.*

DIOS MARTE 9.000

*Albóndigas x7, porción de papas rústicas
sazonadas, salsa marinada, pomodoro
y pan de ajo.*

DIOSA JUNO 9.000

*4 porciones de tortilla de pescado con
rúcula y mayonesa chipotle.*

TABLA DIANA 12.300

*Tabla Mexicana que incluye 150gr carne,
150gr de pollo, verduras asadas, guacamole y
tortillas.*

BRUSQUETAS DE MINERVA

*Puedes seleccionar de las siguientes
variedades:*

*Tomates asados, Fior di Latte, Prosciutto
y pesto de Albahaca.*

*Babaganaush berenjena, cebolla asada
y aceitunas verdes.*

*Mayonesa de cilantro, palta, champiñón
y queso Grana Padano.*

*Mayonesa de aceitunas moradas, espárragos
y queso mozzarella.*

X2 \$4300

X3 \$6200

X4 \$7900

Porción Papas Fritas 400gr. 3.900

Porción Papas Júpiter 400gr. 5.500

*Acompañadas de una salsa de queso blanca,
champiñones, tocino y perejil.*





ALMUERZO

DISPONIBLE ENTRE
LAS 13:00 Y 16:30 HRS
LUNES A VIERNES

ENSALADAS 7.500

Ensalada César (Pollo o Camarón)

Mix de hojas verdes, Pollo o Camarón, Crutones, Parmesano y dressing César.

Ensalada Júpiter

Mix de hojas verdes, Queso Fior di Latte, Tomates Cherry con Limoneta.

ARMA TU MENÚ 9.500

Escoge un principal entre:

Pollo a la Plancha, Milanesa de Carne, Milanesa de Pollo, Carne Grillada (abastero), Albóndigas al Pomodoro, Camarón al Ajillo, Merluza Frita, Salmón a la Plancha (pregunta por tu opción vegetariana).

Escoge un acompañamiento entre:

Quinoa, Cus Cus, Mix de Hojas Verdes, Puré Rústico, Arroz Basmati, Papas Mayo o Papas Fritas.

Si armas tu menú, recibirás también una sopa o ensalada pequeña de entrada.

MENÚ + CAFÉ + TROZO TORTA 11.000





POSTRES

| | |
|--|--------------|
| SUSPIRO LIMEÑO | 4.900 |
| CHEESECAKE DE MARACUYÁ | 4.900 |
| TIRAMISÚ | 4.900 |
| TRIFLE DE FRUTOS ROJOS | 4.900 |
| BROOKIES (Brownie con base de galleta) y helado) | 4.900 |
| TROZO DE TORTA Del día | 3.500 |
| HELADO (2 bolitas) Avellana Mazapán Pistacho Cookies and Cream | 3.500 |
| PANUOZZO DULCE Con helado y crema de pistacho. | 8.900 |



BAR

SIN ALCOHOL

| | |
|--|--------------|
| AGUAS (250 ml) Con y sin gas | 1.500 |
| BEBIDA (LATA 350 CC) Coca cola original, zero y light, Ginger Ale, Ginger Ale zero, | 1.500 |
| LIMONADAS Tradicional | 3.500 |
| Menta Jengibre | 3.900 |
| Sabores (Frambuesa ó Maracuyá). | 3.900 |
| JUGOS NATURALES Frambuesa, Mango, Maracuyá. | 3.400 |
| JUGO NATURAL DEL DÍA | 3.900 |
| BEBIDAS PREMIUM Tónica, Ginger Beer | 3.000 |
| PIÑA COLADA SIN ALCOHOL | 5.000 |

CERVEZA

| | |
|---|--------------|
| SHOP RETO (Variedades: Lager, Apa, Ambar, Ipa) | 5.000 |
| LATA LOA (470 ml) LOA atrapa nubes (pale lager) LOA momentum (stout) LOA minga loca (west coast ipa) | 5.000 |

Transforma tu cerveza en Michelada por solo \$1.000 adicionales.

VINO

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| ODFJELL BOTELLA CAPITULO BLEND | |
| COPA | 4.800 |
| BOTELLA | 20.000 |
| ESPUMANTE | |
| COPA | 4.500 |
| COPA CHILLA | 5.000 |
| BOTELLA | 15.500 |



BAR

COCTELERÍA DE AUTOR

| | |
|-------------------|-------|
| VENUS SPRITS | 7.200 |
| VULCANO MULE | 7.200 |
| MOSCOW MULE | 7.200 |
| CÓCTEL AUTOR | 7.200 |
| Déjate sorprender | |

COCTELERÍA SPRITZ

| | |
|--------------|-------|
| APEROL | 5.500 |
| RAMAZZOTTI | 5.500 |
| MILANO | 5.200 |
| ST GERMAIN | 7.000 |
| SAUCO SPRITZ | 6.800 |

COCTELERÍA CLÁSICA

| | |
|---------------------|--------|
| KIR ROYAL | 5.000 |
| PISCO SOUR NACIONAL | 4.500 |
| PISCO SOUR PERUANO | 5.000 |
| PISCO SOUR SABORES | 5.200 |
| PISCO SOUR CATEDRAL | 7.900 |
| PISCO SOUR VATICANO | 11.900 |

MOJITO TRADICIONAL 5.400

MOJITO SABORES 5.800

Frambuesa, Mango, Maracuyá

TEQUILA MARGARITA 5.000

DAIQUIRI SABORES 4.900

Limón, Frambuesa, Mango, Maracuyá

NEGRONI 6.900

TOM COLLINS 5.000

MARTINI DRY 6.000

CAIPIRIÑA 5.800

CAIPIROSKA 6.000

COSMOPOLITAN 6.000

PIÑA COLADA 5.400



BAR

JARRAS

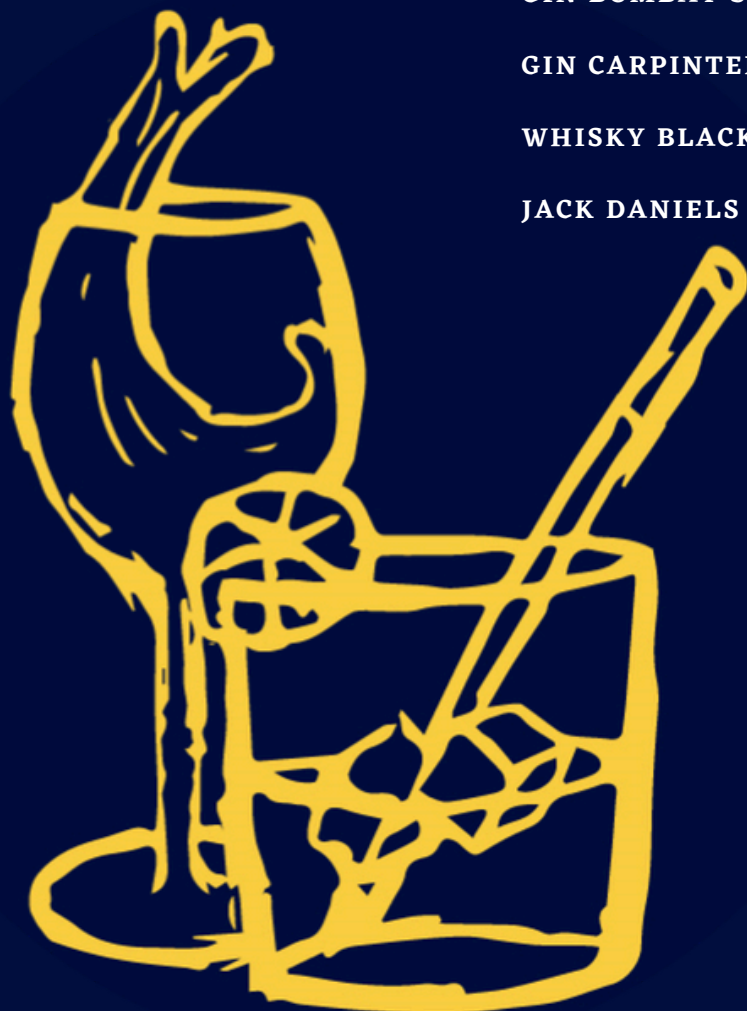
| | |
|------------------------|--------|
| APEROL SPRITZ | 15.000 |
| RAMAZZOTTI SPRITZ | 16.500 |
| SANGRÍA | 14.000 |
| BORGOÑA | 12.500 |
| SANGRÍA O BORGOÑA COPA | 5.500 |

DESTILADOS

| | |
|--------------------------------|-------|
| PISCO ALTO DEL CARMEN 35° | 4.500 |
| PISCO ALTO DEL CARMEN 40° | 5.000 |
| PISCO AÑEJADO VALLE LUNA 40° | 6.000 |
| PISCO ARTESANAL VALLE LUNA 40° | 6.000 |
| VODKA ABSOLUTE BLUE | 6.500 |
| VODKA GREY GOOSE | 6.900 |
| GIN BOMBAY SPHIRE | 6.500 |
| GIN CARPINTERO NEGRO | 6.900 |
| WHISKY BLACK LABEL | 7.500 |
| JACK DANIELS #7 | 7.900 |

| | |
|--------------|-------|
| TEQUILA | 4.000 |
| JAGERMEISTER | 5.000 |

Agrega tu bebida Premium por solo 1.500



CAFETERÍA



| | |
|----------------------------|---------|
| CAFÉ AMERICANO | \$1.800 |
| CAFÉ EXPRESSO DOBLE | \$1.600 |
| CAFÉ CAPUCHINO | \$2.300 |
| CAFÉ LATE | \$2.500 |
| TÉ (VARIEDADES A ELECCIÓN) | \$2.000 |

