

# CERVEZA

- 3 Cordilleras MONA (BARRIL) \$9.5  
3 Cordilleras Mulata (BARRIL) \$9.5  
3 Cordilleras Negra (BARRIL) \$9.5  
Club Colombia Dorada \$9.5  
Stella Artois \$14  
BBC Cajicá Miel \$12  
Corona Cero (Sin alcohol) \$12  
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 \$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 MONA,  
jarabe de limón.  
REFAJO DE MARACUYÁ \$12  
Cerveza 3 cordilleras BLANCA,  
jarabe maracuyá.  
MOJITO NEGRO \$23  
Cerveza 3 Cordilleras negra,  
ron Amuleto, zumo de limón,  
gotas amargas, hierbabuena.  
CERVEZA MOJITO \$23  
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)  
Vurría \$240  
(Nero d'Avola)  
Loimer \$260  
(Zweigelt)

## Blanco

- Colle Uncinano \$180  
(Grechetto)  
Copa \$27  
Gaierhof \$280  
(Chardonnay D.O.C.)  
Loimer Lenz \$260  
(Riesling)  
Gaierhof \$170  
(Schiava)  
12 e Mezzo \$170  
(Negroamaro I.G.P.)

## Espumoso

- Prosecco V8 \$260  
(Glera D.O.C.G.)

# GIN & TONIC

## GORDON'S \$29

Corteza de naranja,  
astilla de canela.

## TANQUERAY \$39

Semillas de cardamomo,  
romero fresco.

## MOM \$47

Corteza de naranja,  
flor de jamaica.

## HENDRICK'S \$46

Corteza de naranja,  
flores de sauco.

## BOMBAY SAPPHIRE \$40

Cilantro fresco,  
corteza de naranja y  
limón.

# SPRITZ

## APEROL SPRITZ \$40

## LIMONCELLO SPRITZ \$40

# MULE

## MOSCOW MULE \$29

## LONDON MULE \$30

# COCTELES

## ARÁNDANOS MEISTER \$32

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

## GIN & LULO \$27

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 \$27

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

## DON JUAM \$29

Limoncello, ginebra, brandy.

## OLD FASHIONED \$32

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

## MARACUYÁ BOURBON \$30

Bourbon Bulleit, almíbar de  
maracuyá, corteza de naranja.

## TRIUNFÁ EN EL AMOR \$28

Vodka, jarabe de arándanos,  
naranja.

# SIN ALCOHOL

## MOJITO VIRGEN \$12

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

## FRESCO DE LULO \$12.5

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

## FRESCO DE ARÁNDANO \$12.5

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

## FRESCO DE MARACUYÁ \$12.5

Almíbar de maracuyá, soda Bretaña.

## Agua Hatsu \$6.5

Agua Hatsu con gas \$6.5

Agua tónica Original \$9.8

Ginger beer Original \$9.8

## CAFÉ HELADO \$6.5

Espresso, azúcar, gotas de limón.

## TÉ HELADO \$6

Té Stash, azúcar.

## GINGER STROMBOLI \$12

Almíbar de jengibre, soda Bretaña.

## LIMONADA \$9

## LIMONADA CON YERBABUENA \$9.5

## Pepsi \$6

Ginger Canada Dry \$6

Breña (soda) \$6

Agua tónica Postobón \$6

# ENTRADAS

## MASITAS STROMBOLI \$20

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 \$31

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

## BRUSCHETTA DE CARNES \$34

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

## BRUSCHETTA DE QUESOS \$31

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

## QUESO PAIPA \$38

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

# ENSALADAS Y SOPAS

## STROMBOLI \$23

Lechuga crespita 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 \$37

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

## SOPA MINISTRONE \$18

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

## SOPA DE TOMATE \$18

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

# Pasta

## AGLIO, OLIO, POMODORO E CAPRINO \$29

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

## PESTO STROMBOLI \$28

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

## QUESOS \$30

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

## NAPOLIPESTO \$29

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

## SALSA STROMBOLI \$27

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

## BOLOÑESA DE CERDO \$30

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

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

# Deep Dish Pizza

Famosa pizza de Chicago horneada y servida en un molde.  
**PERSONAL: 2 porc. / MEDIANA: 4 porc.**

## POLLO PESTO

Trozos de pechuga de pollo asados y salsa pesto. 🌱

Personal \$46  
Mediana \$91

## TOCINETA AHUMADA Y MANZANAS

Tocineta ahumada con manzana de agua caramelizada.

Personal \$38  
Mediana \$75

## CHISTORRA

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

Personal \$42  
Mediana \$83

## PEPPERONI

Pepperoni americano.

Personal \$38  
Mediana \$75

## CHICAGO

Salchicha italiana, pimentón verde, cebolla roja.

Personal \$37  
Mediana \$73

## MUCHACHO RÚSTICO

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

Personal \$40  
Mediana \$79

## SALCHICHA ITALIANA Y PEPPERONI

Salchicha italiana, pepperoni, cebolla caramelizada, albahaca fresca.

Personal \$45  
Mediana \$89

## SALCHICHA ITALIANA Y TOCINETA

Salchicha italiana, tocineta ahumada, cebolla roja salteada.

Personal \$42  
Mediana \$83

## MOZZARELLA

Bocconcini, rúgula, tomate cherry. 🌱

Personal \$45  
Mediana \$89

## ESPINACA Y PORTOBELLO

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

Personal \$38  
Mediana \$75

## CEBOLLAS CARMELIZADAS

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

Personal \$39  
Mediana \$77

## QUESO AZUL Y ESPINACA

Queso azul, espinaca al ajillo. 🌱

Personal \$37  
Mediana \$73

## PAPA

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

Personal \$36  
Mediana \$71

## PROVOLONE Y CHAMPIÑÓN

Queso provolone, champiñones aderezados con chimichurri. 🌱

Personal \$43  
Mediana \$85

## SETAS AL AJILLO

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

Personal \$41  
Mediana \$81

# 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 caramelizada.

## MUCHACHO RÚSTICO \$39

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

## 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 \$34

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

## SETAS AL AJILLO \$37

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

## CHORIZO \$39

Chorizo de cerdo asado mezclado con chimichurri.

## PEPPERONI \$34

Pepperoni americano.

## POLLO PESTO \$40

Trozos de pechuga de pollo asados y salsa pesto. 🌱

## 4 QUESOS \$34

Mozzarella, Paipa, scamorza ahumado, queso azul. 🌱

## Adición de BURRATA \$20

# Burrata Stromboli

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

## CEBOLLAS CAMELIZADAS \$44

Burrata, cebolla caramelizada y espinaca al ajillo. 🌱

## SETAS AL AJILLO \$46

Burrata, champiñón, portobello y orellana salteados con ajo y perejil. 🌱

## PESTO \$43

Burrata, salsa pesto. 🌱🌱

## SENCILLA \$40

Burrata. 🌱

## PEPPERONI \$45

Burrata, pepperoni.

## SALCHICHA ITALIANA \$47

Burrata, salchicha italiana hecha en casa.

# Postres

## STROMBOLI DE AREQUIPE \$24

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

## MOLTEN DE CHOCOLATE \$24

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

## STROMBOLI DE MARACUYÁ \$24

Pastelito de maracuyá con el centro fundido, helado de vainilla del pacífico.

## 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 \$24

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

## AFFOGATO \$16

Espresso con helado de vainilla del pacífico.

## Adición de Helado \$9.5

# Bebidas Calientes

Café americano \$6

Espresso \$6

Espresso doble \$7

Latte \$6.5

Cappuccino \$6.5

Macchiato \$6

Té \$6

Aromática \$6

Albahaca,  
hierbabuena,  
flor de jamaica.

# Licores

## Ginebra

Gordon's \$19.2  
Tanqueray \$29.2  
Bombay Sapphire \$30.2  
Mom \$37.2  
Hendrick's \$36.2

## Whisky

Johnnie Walker \$33  
Black Label  
Buchanan's 12 años \$38  
Bulleit Bourbon \$35

## Ron

Zacapa 23 años \$35  
Amuleto \$25

## Vodka

Smirnoff \$27

## Varios

Aguardiente Desquite \$22  
(artesanal)  
Limoncello \$22  
Hecho en casa.  
Baileys \$22  
Aperol \$22  
Jägermeister \$25  
Tequila \$22

---

### 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. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad, Ley 124 de 1994.