



**ísola**  
trattoria-bar

*Cocina italiana con el toque del mediterráneo*



Bistecca Alla Fiorentina



**#Isoladomicilios | 313 556 4834 - 530 0678**

Más info:  [Isolatrattoriabar](#)  [isolatrattoriabar](#)



# ENTRADAS

<b>PULPO ISOLA</b>	\$ 36.900
Pulpo crocante sobre espinacas a la crema tomate horneado y queso parmesano.	
<b>AGUACATE PARRILLA <small>NUEVO</small></b>	\$ 15.900
Aguacate y tomate parrillado en horno de leña, champiñones salteados, cebolla morada y aceite de trufa.	
<b>BURRATA EN SALSA FUNGHI <small>NUEVO</small></b>	\$ 30.900
Queso burrata fresco servido sobre salsa de hongos.	
<b>BURRATA DE LA CASA</b>	\$ 27.900
Queso burrata fresco servido sobre tomates confitados al horno y toppings de nuez de brasil caramelizada.	
<b>ALBÓNDIGAS DE LA CASA</b>	\$ 13.900
Abondigas de res cocinadas en el horno de leña y marinadas en salsa napolitana de la casa y queso parmesano.	
<b>ALBÓNDIGAS DE POLLO <small>NUEVO</small></b>	\$ 19.900
Albondigas de pollo selladas en el horno de leña con queso bocconcini y servida sobre una cama de especias italianas.	
<b>ESPÁRRAGOS A LA HOLANDESA <small>NUEVO</small></b>	\$ 14.900
Espárragos cremosos y gratinados.	
<b>PURE DE PAPA</b>	\$ 9.900
Pure de papa gratinado con queso mozzarella y parmesano.	
<b>PATATAS MEDITERRÁNEAS <small>NUEVO</small></b>	\$ 9.900
Papa frita con mayonesa picante.	
<b>PROVOLONE A LA LEÑA <small>NUEVO</small></b>	\$ 27.900
Queso scarmorza ahumado con tomate y oregano acompañado de focaccia de la casa.	
<b>PAPAS RACLETE <small>NUEVO</small></b>	\$ 15.900
Papas salteadas en mantequilla bañadas con queso raclete.	
<b>ENSALADA DE PULPO <small>NUEVO</small></b>	\$ 36.900
Mezcla de pulpo crocante, tomate, cilantro, cebolla caramelizada y papa richi.	
<b>MIXTO DE MAR APANADO</b>	\$ 29.900
Calamarares y camarones apanados con salsa napolitana y tártara.	
<b>DOLCE BRIE</b>	\$ 29.900
Queso brie horneado servido con panela y acompañado de manzana, miel, uvas y pan tostado.	
<b>BURRATA PROSCIUTTO</b>	\$ 32.900
Queso burrata fresco servido sobre rúgula y acompañado de prosciutto.	
<b>CAMARONES APANADOS</b>	\$ 17.900
Camarones apanados acompañado de salsa tártara y pomodoro.	
<b>MOZZARELLINE X 5</b>	\$ 18.900
Mozzarellines apanados y acompañados de salsa pomodoro y miel mostaza.	
<b>ANTIPASTO MIXTO</b>	\$ 39.900
Tabla de nuestros jamones y quesos de la casa acompañados de aceitunas y rúgula.	
<b>BERENJENAS GRATINADAS</b>	\$ 21.900
Berenjenas apanadas, carne a la bolognesa, queso mozzarella, tomates secos y parmesano.	
<b>CALAMARES TOSCANA</b>	\$ 17.900
Calamares apanados acompañados con salsa de ajo cremoso, salsa pomodoro y casco de limón.	
<b>CHAMPIÑONES EN TRES QUESOS</b>	\$ 23.900
Cazuela de champiñones en salsa tres quesos, acompañada de nuestra foccacia.	
<b>MIXTO DE CARNE</b>	\$ 43.900
Picada de lomo de res, pollo y salchicha italiana salteados, acompañados de tomates secos y papa noisettes. (gratinada).	

## SOPAS

<b>FRUTOS DE MAR</b> <small>NUEVO</small>	\$ 22.900
Sopa a base de tomates con camarones, calamares, mejillones y palmitos de cangrejo.	
<b>POMODORO</b>	\$ 14.900
Sopa de tomate y mozzarella.	
<b>MINISTRONE</b>	\$ 11.900
Sopa italiana de verduras con pasta corta.	
<b>LENTEJAS</b>	\$ 12.900
Sopa de lentejas con salchicha italiana.	

## CARPACCIOS

<b>CARNE</b>	\$ 20.900
Finas lonjas de lomo de res, champiñones, rugula, queso parmesano y cascotes de limón.	
<b>SALMÓN</b>	\$ 25.900
Finas lonjas de salmón fresco, mango, alcaparras, cebollín y cascotes de limón.	
<b>PULPO</b>	\$ 29.900
Finas lonjas de pulpo, aceitunas negras, tomate, cebollín y cascotes de limón.	

## ENSALADAS

<b>GRECA</b>	\$ 25.900
Mezcla de lechugas frescas, queso feta, aceitunas kalamata y verdes, tomates Cherry, pepino, rábano, juliana de cebolla morada y oliva.	
<b>CESAR CON POLLO</b>	\$ 24.900
Lechuga romana, crutones, queso parmesano, pollo y salsa César.	
<b>CARBONARA</b>	\$ 28.900
Mezcla de lechugas frescas, pollo horneado, tocino crocante, tomate cherry, maíz, cebolla caramelizada, y salsa parmesana.	
<b>QUINUA CON QUESO FETA</b> <small>NUEVO</small>	\$ 17.900
Quinoa con queso feta, tomate cherry, aguacate, cebolla caramelizada, pepino, aceituna morada, mostaza dijon y miel.	

*Gastronomía fresca y exquisita*

Pizza Salmón Ahumado



**#Isoladomicilios | 313 556 4834**

Más info:  Isolatrattoriabar  isolatrattoriabar

# PIZZAS

## En salsa roja con queso mozzarella

Personal

### BURRATA PROSCIUTTO **NUEVO**

Prosciutto y queso burrata.

\$ 43.900

### CARNES

Jamón ahumado, salami, bresaola, tocineta crocante.

\$ 29.900

### ISOLA

Tocineta crocante, salami, pepperoni, tomate cherry y queso.

\$ 26.900

### PROSCIUTTO

Prosciutto, tomate cherry, parmesano, queso mozzarelladi bufala y rùgula.

\$ 31.900

### SALMÓN AHUMADO **NUEVO**

Salmón ahumado, manzana, queso azul, reducción balsámica y rùgula.

\$ 34.900

### GAUCHA **NUEVO**

Salchicha italiana, tomate cherry, cebolla roja, aceituna negra y oregano.

\$ 29.900

### FRUTOS DE MAR

Camarones, calamar, filete de pescado blanco, mejillones negros y palmitos de cangrejo.

\$ 33.900

### CONTRAMUSLOS DE POLLO

Contramuslos de pollo al horno con pico de gallo, guacamole y un toque de peperoncino.

\$ 25.900

### CUATRO ESTACIONES

Camarones, pimentones encurtidos, jamon ahumado y champiñones.

\$ 25.900

### PEPPERONI

Pepperoni.

\$ 22.900

### HAWAIANA **NUEVO**

Jamón ahumado y piña.

\$ 22.900

### MARGARITA

Rodajas de tomates frescos y orégano.

\$ 18.900

### VEGETARIANA

Zucchini, maíz tierno, cebolla morada, champiñones, pimentón, bocconcini y orégano.

\$ 19.900

### NAPOLITANA **NUEVO**

Queso parmesano rayado y orégano.

\$ 18.900

*Delectate con los sabores Ísola sin salir de casa*

Spaguetti Prosciutto



**#Isoladomicilios | 313 556 4834**

Más info:  [Isolatrattoriabar](#)  [isolatrattoriabar](#)

# PIZZAS

## Pizzas en salsa blanca con queso mozzarella

<b>OSSOBUCO</b> <b>NUEVO</b>	\$ 30.900
Ossobuco de ternera a la crema con champiñones, aceitunas y perejil.	
<b>BURRATA</b>	\$ 37.900
Queso burrata, tomates secos, salsa al pesto, albahaca y reducción de vinagre balsámico.	
<b>STRACCIATELLA</b>	\$ 23.900
Queso stracciatella, tomate cherry y pesto de albahaca	
<b>POLLO MIEL MOSTAZA Y TOCINETA</b> <b>NUEVO</b>	\$ 25.900
Pollo, tocineta y salsa miel mostaza.	
<b>FETA</b> <b>NUEVO</b>	\$ 24.900
Queso feta, cebolla caramelizada, piña dulce y nuez de brasil crocante.	
<b>CUATRO QUESOS</b> <b>NUEVO</b>	\$ 25.900
Queso azul, queso tilsit, queso parmesano.	
<b>MANZANA DULCE</b> <b>NUEVO</b>	\$ 30.900
Queso brie, almendras laminadas, y manzana verde.	

# PASTAS

<b>LINGUINE GRANA PADANO (24 meses)</b> <b>NUEVO</b>	\$ 23.900
Pasta linguine con queso grana padano, vino blanco y mantequilla.	
<b>LINGUINE TESTAROSSA</b>	\$ 27.900
Pasta linguine con camarones y champiñones mezclado con salsa de miel y peperoncino.	
<b>LINGUINE FRUTOS DEL MAR</b>	\$ 32.900
Pasta linguine con camarones, calamares, pescado blanco y mejillones salteados en salsa pomodoro.	
<b>SPAGHETTI CON ALBONDIGAS DE POLLO O RES</b>	\$ 26.900
Pasta spaghetti con albóndigas de ternera o de pollo en salsa pomodoro.	
<b>SPAGHETTI PROSCIUTTO</b>	\$ 31.900
Pasta spaghetti con prosciutto, jamón ahumado y tomate seco en salsa de vino tinto.	
<b>TAGLIATELLE CON LOMO DE RES</b>	\$ 39.900
Pasta tagliatelle fundida en queso granapadano con espárragos y champiñones acompañado de finas lonjas de lomo bañado en salsa de vino tinto.	
<b>SPAGUETTI PRIMAVERA (gluten free)</b>	\$ 23.900
Pasta spaguetti gluten free con vegetales salteados, queso feta y salsa al pesto de albahaca.	
<b>FETUCCINI A LA CREMA CON POLLO</b>	\$ 24.900
Fetuccini a la crema con pollo grillado en julianas.	
<b>PENNE AL HORNO CON LOMO DE RES</b>	\$ 37.900
Pasta corta a la crema con mezcla de zetas y lomo de res.	
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b>	\$ 22.900
Pasta spaghetti con tocineta crocante, parmesano y vino blanco.	
<b>SPAGHETTI CON CAMARONES EN SALSA PESTO</b>	\$ 27.900
Pasta spaghetti cremosa en salsa pesto, espinaca, tomate cherry y camarones.	
<b>RIGATONI STRACCIATELLA</b> <b>NUEVO</b>	\$ 23.900
Pasta rigatoni en salsa rose con queso stracciatella y albahaca.	
<b>RAVIOLI CARNE</b> <b>NUEVO</b>	\$ 24.900
Raviolis de la casa con salsa pomodoro.	
<b>RAVIOLI POLLO</b> <b>NUEVO</b>	\$ 24.900
Raviolis de la casa en salsa cremosa de parmesano.	
<b>RAVIOLI QUESO</b> <b>NUEVO</b>	\$ 25.900
Raviolis de la casa en salsa tres quesos.	
<b>LASAGNA BOLOGNESE, POLLO O MIXTA</b>	\$ 26.900
Bolognese, pollo o mixta con queso mozzarella y parmesano.	

# RISSOTOS

<b>RISOTTO FRUTOS DEL MAR</b>	\$ 39.900
Arroz arborio con calamares, camarones, pulpo, pescado blanco y mejillones con salsa pomodoro.	
<b>RISOTTO SALMÓN</b>	\$ 39.900
Arroz arborio con salmón salteado y vino blanco, y coronado con salmón ahumado.	
<b>RISOTTO DE PANCETA</b> <b>NUEVO</b>	\$ 20.900
Arroz arborio Cremoso con panceta y salsa demiglas.	
<b>RISOTTO REMOLACHA</b> <b>NUEVO</b>	\$ 20.900
Arroz arborio Cremoso con queso stracciatella y remolacha.	
<b>RISOTTO AL TARTUFO</b> <b>NUEVO</b>	\$ 24.900
Arroz arborio cremoso con hongos y aceite de trufas.	
<b>RISOTTO DE COLIFLOR</b> <b>NUEVO</b>	\$ 18.900
Falso risotto de coliflor, manzana y queso parmesano.	
<b>RISOTTO AHUYAMA CON POLLO</b> <b>NUEVO</b>	\$ 28.900
Arroz arborio Cremoso con ahuyama, pollo y amareto.	

# CARNES

<b>BISTECCA ALLA FIORENTINA</b> <b>NUEVO</b>	\$ 84.900
T-Bone (1.000 grs aprox.) marinado en anís y romero, flambeado en Sambuca y acompañado de sofrito italiano en leña, papas en espiral y chimichurri.	
<b>ITALIAN STEAK</b> <b>NUEVO</b>	\$ 69.900
Corte Angus New York steak de 350 gr. en el horno de leña con chimichurri acompañado de espárragos, orellanas y tomates secos.	
<b>ENTRAÑA ISOLA</b> <b>NUEVO</b>	\$ 82.900
Corte angus importado de 350 gr al horno de leña con dos acompañantes.	
<b>LOMO ISOLA</b>	\$ 42.900
Lomo de res grillado en nuestro horno de leña en salsa de cebollitas, pimentón, champiñones, tocineta crujiente y cebollín con crema de leche, acompañado con puré gratinado y ensalada de la casa.	
<b>LOMO PIMIENTA</b>	\$ 41.900
Lomo de res grillado bañado en salsa de pimienta, acompañado de pasta al burro y ensalada de la casa.	
<b>MILANESA DE TERNERA</b>	\$ 29.900
Milanesa de ternera, acompañada de risotto de la casa y ensalada de rúgula con tomates secos.	
<b>LOMO EN SALSA QUESO AZUL O FINAS HIERBAS</b> <b>NUEVO</b>	\$ 41.900
Lomo de res grillado en nuestro horno de leña, con salsa de queso azul, acompañado de vegetales salteados y pasta penne al eoli.	
<b>CODILLO DE CERDO</b>	\$ 41.900
Codo de cerdo marinado con vegetales, panela y mostaza, acompañado de salsa de cítricos y pure de papa criolla.	
<b>OSSOBUCCO</b>	\$ 38.900
Ossobuco de ternera marinado en vino tinto y vegetales, cubierto con salsa demiglass y acompañado de spaghetti al burro.	
<b>ISOLA SPECIALE</b>	\$ 49.900
Lomo de res grillado bañado en queso raclete acompañado de papa salteada en mantequilla.	

*Buon appetito*

Ensalada Carbonara



**#Isoladomicilios | 313 556 4834**

Más info:  Isolatrattoriabar  isolatrattoriabar

# POLLOS

<b>POLLO VENECIANO</b>	\$ 26.900
Pollo grillado en salsa de espinacas a la crema con almendras tostadas y vino blanco acompañado de vegetales salteados y papa richi.	
<b>POLLO CAMOGLI</b> <b>NUEVO</b>	\$ 25.900
Pollo grillado en el horno de leña acompañado de papas en espiral y ensalada.	
<b>POLLO ENTERO CON SALSAS AHUMADA</b> <b>NUEVO</b>	\$ 49.900
Pollo marinado al romero, asado al horno de leña con salsa napolitana ahumada y acompañado de papa en cascots con paprika y ensalada de la casa.	
<b>MEDIO POLLO CON SALSAS AHUMADA</b> <b>NUEVO</b>	\$ 27.900
1/2 Pollo marinado al romero, asado al horno de leña con salsa napolitana ahumada y acompañado de papa en cascots con paprika y ensalada de la casa	
<b>POLLO PARMIGIANA</b>	\$ 27.900
Filete de pollo apanado y gratinado con salsa pomodoro, mozzarella y parmesano, acompañada con pasta al burro.	

# PESCADOS

<b>SALMÓN EN SALSAS DE FINAS HIERBAS</b>	\$ 46.900
Filete de salmón al horno en salsa de finas hierbas acompañado con pasta al burro.	
<b>SALMÓN ENCOSTRADO (picante)</b>	\$ 46.900
Filete de salmón encostrado con especie cajún acompañado con ensalada De mango biche, tomate fresco, variedad de lechugas, hierbabuena, Limón y reducción de balsámico.	
<b>PESCA MEDITERRÁNEA</b>	\$ 39.900
Filete de pescado blanco acompañado de spaghetti con espárragos y aceitunas negras coronado con espinacas y tomate cherry.	

# PANNINOS

<b>LOMO ENCOSTRADO</b> <b>NUEVO</b>	\$ 29.900
Roastbeef encostrado con pimienta acompañado de rugula, pepinillos y mostaza dijon.	
<b>POLLO</b> <b>NUEVO</b>	\$ 24.900
Milanesa de pollo, queso scamorza ahumada, champiñones, tomate y manzana verde acompañado de papa en cascots.	

# MENÚ INFANTIL

<b>SPAGHETTI BOLOGNESA</b> Spaghetti al burro con salsa bolognesa.	\$ 9.900
<b>SPAGUETTI POLLO</b> <b>NUEVO</b> Spaghetti alfredo con pollo.	\$ 11.900
<b>MAC AND CHEESE</b> <b>NUEVO</b> Macarrones en salsa cremosa con 2 tipos de quesos, tocineta y cebollín.	\$ 12.900
<b>MINI PIZZA</b> (hawaiana, jamón y queso, o pollo con queso)	\$ 11.900
<b>NUGGETS DE POLLO</b> Pechuga de pollo apanada acompañada de papas en espiral y miel.	\$ 10.900

## POSTRES

<b>PIZZA NUTELA</b> <b>NUEVO</b> Pizza rellena de nutela, con fresas, azúcar pulverizado y helado de vainilla.	\$ 12.900
<b>PANNACOTTA</b> Nata cocida de vainilla acompañado de frutos rojos.	\$ 6.900
<b>VOLCAN DE CHOCOLATE</b> Con helado de vainilla.	\$ 12.900
<b>CHEESECAKE DE LIMONCELLO</b> <b>NUEVO</b> Cheesecake de vainilla co limoncello y salsa de maracuyá.	\$ 11.900
<b>TARALETA DE LIMÓN</b> <b>NUEVO</b> Base crocante de galleta oreo y coco con crema de limón.	\$ 7.900
<b>TRES LECHES</b> <b>NUEVO</b>	\$ 13.900

Para terminar algo suave y dulce

Volcán de chocolate



Encuentranos también en: **Rappi** |  **Domicilios.com**

Más info:  [Isolatrattoriabar](#)  [isolatrattoriabar](#)

# BEBIDAS

## Bebidas frías

LIMONADA DE COCO	\$ 11.900
LIMONADA DE LYCHEES	\$ 9.900
LIMONADA DE MANGO BICHE	\$ 9.900
LIMONADA ACEREZADA	\$ 6.900
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$ 5.900
LIMONADA NATURAL	\$ 4.900
JUGO DE MANDARINA	\$ 7.900
JUGOS EN AGUA	\$ 6.900
JUGOS EN LECHE	\$ 7.900
LULADA ÍSOLA	\$ 5.900
AGUA SAN PEREGRINO 750 ml	\$ 17.900
AGUA PERRIER 750 ml	\$ 19.900
COCA COLA ZERO 300 ml	\$ 5.500
COCA COLA 300 ml	\$ 5.200
TE HATSU 400 ml	\$ 8.900
AGUA SIERRA FRÍA 300 ml (con gas)	\$ 5.900
AGUA NACIMIENTO 300 ml	\$ 5.900
SODA BRETAÑA 300 ml	\$ 5.900
GINER CANADA DRY 300 ml	\$ 5.900
TONICA CANADA DRY 300 ml	\$ 5.900
MIL976 TÓNICA OCEAN 207 ml	\$ 10.900
MIL976 GINGER BEER SPICY 207 ml	\$ 10.900
REDBULL ENERGY DRINK 250 ml	\$ 12.900
REDBULL SUGARFREE 250 ml	\$ 12.900
REDBULL TROPICAL EDITION 250 ml	\$ 12.900

## Bebidas calientes

AMERICANO	\$ 3.900
CAPUCHINO	\$ 4.900
EXPRESSO	\$ 4.500
EXPRESSO DOBLE	\$ 5.900
LATTE	\$ 4.900
MACCHIATO	\$ 4.500
TE CALIENTE O FRÍO	\$ 4.500
AROMÁTICA	\$ 3.900

# BEBIDAS

## CÓCTELES SIN ALCOHOL

<b>RED BULL TWIST MOJITO</b>	\$ 19.900
Red Bull Energy Drink, manzana verde, hierbabuena, zumo de limón, Bretaña.	
<b>RED BULL TWIST FRUTOS</b>	\$ 19.900
Red Bull Sugarfree, fresas, manzana verde, hierbabuena, Bretaña y hielo.	
<b>RED BULL TWIST TROPICAL</b>	\$ 19.900
Red Bull Tropical Edition, zumo de limón, sal tajín, Bretaña y hielo.	
<b>MOJITO SIN ALCOHOL.</b>	\$ 19.900
Ginger, hierbabuena, zumo de limon y caña de azucar.	

## CERVEZAS

<b>CORONA</b>	\$ 13.900
<b>BBC</b>	\$ 13.900
<b>STELLA ARTOIS</b>	\$ 13.900
<b>CLUB COLOMBIA</b>	\$ 10.900
<b>AGUILA LIGHT</b>	\$ 10.900
<b>AGUILA CERO</b>	\$ 9.900
<b>BUDWEISER</b>	\$ 10.900

**ísola**  
trattoria-bar

ISOLATRATTORRIABAR



ISOLATRATTORRIABAR



LOS PRECIOS DE LA CARTA ESTÁN EN MILES DE PESOS COLOMBIANOS

DIAGEO TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

Advertencia propina: Se informa a los consumidores que este es un 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 a su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea incluido en la factura o no. Indique el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal involucrado en el servicio y preparación de alimentos. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese en Bogotá con la Línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5920400 ext: 1190 - 1191 o para el resto del país Línea gratuita nacional: 018000-910165.

Formas de pago: Efectivo, Tarjetas Débito o Crédito Visa, Master Card, Diners, Credencial y American Express.