

CERVEZAS

CERVEZA DE BARRIL

3 Cordilleras Blanca	\$10
3 Cordilleras Mulata	\$10
3 Cordilleras Negra	\$10

CERVEZA EN BOTELLA

Club Colombia (dorada)	\$9.5
Stella Artois	\$13.5
BBC Cajicá Miel	\$13.5

MICHELADAS

SENCILLA \$2.5

Sal, zumo de limón.

PICANTE \$3.5

Sal, zumo de limón, salsa inglesa, salsa picante.

ENDIABLADA \$7.5

Shot de tequila, sal, zumo de limón, salsa inglesa, salsa picante.

VINOS

TINTO:

Senatore Primo	\$97
Copa Dolcetto, Barbera D.O.C.	\$17
Colle Uncinano Merlot.	\$82
Colle Uncinano Sangiovesse.	\$82
Loimer Zweigelt.	\$120
Heinrich Blaifränkisch.	\$122

BLANCO:

Gaierhof	\$100
Copa Chardonnay D.O.C.	\$20
Colle Uncinano Grechetto.	\$82
Montetondo Garganega D.O.C.	\$99.5
Loimer Lenz Riesling.	\$121

ROSADO:

Gaierhof Schiava	\$112
---------------------	-------

ESPUMOSO:

Lambrusco Amorosa Lambrusco di Sorbara, Lambrusco di Santa Croce D.O.C.	\$86
Prosecco V8 Glera D.O.C.G.	\$118

GIN & TONIC

GORDON ' S \$25

Corteza de naranja, astilla de canela.

GREENALL ' S \$27

Cilantro fresco, semillas de cardamomo.

BULLDOG \$38

Corteza limón, cilantro fresco.

TANQUERAY \$38

Semillas de cardamomo, romero fresco.

TANQUERAY RANGPUR \$42

Corteza de naranja, hojas de hierbabuena.

MOM \$46

Corteza de naranja, flor de jamaica.

HENDRICK ' S \$44

Corteza de naranja, flores de sauco.

BOMBAY SAPPHIRE \$34

Cilantro fresco, corteza de naranja y limón.

LONDON N^o 1 \$50

Corteza de naranja y de limón, anís estrellado.

SPRITZ

APEROL SPRITZ \$37

Aperol, vino espumoso, agua carbonatada.

JÄGERMEISTER SPRITZ \$39.9

Jägermeister, vino espumoso, agua carbonatada.

LIMONCELLO SPRITZ \$28

Limoncello hecho en casa, vino espumoso, agua carbonatada.

COCTELES

MOSCOW MULE

\$29

Vodka Smirnoff, ginger beer,
zumo de limón.

LONDON MULE

\$32

Ginebra Bombay, ginger beer,
zumo de limón.

HABANA MULE

\$32

Ron Cacique, ginger beer,
zumo de limón.

KENTUCKY MULE

\$41

Bourbon Bulleit, ginger beer,
zumo de limón.

LULO DELIGHT

\$28

Vodka Smirnoff, jugo de lulo,
hierbabuena.

GUAROTONIC

\$28

Aguardiente, almíbar de lulo y
jengibre, agua tónica.

DON JUAM

\$24

Limoncello, ginebra Gordon's, brandy.

OLD FASHIONED

\$38.5

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

BRISA DE CHICAGO

\$31

Baileys, vodka Smirnoff, espresso.

TRIUNFÁ EN EL AMOR

\$30

Vodka Smirnoff, jarabe de arándanos,
naranja.

CERVEZA MOJITO

\$29

Cerveza 3 Cordilleras blanca, ron
Cacique, zumo de limón, gotas amargas,
hierbabuena.

SILOÉ BLUES

\$24

Cerveza 3 Cordilleras blanca, whisky
Black&White, azúcar, zumo de limón.
Vaso escarchado con sal y pimienta negra.

WHISKY

Black&White	\$16
Johnnie Walker Black Label	\$27
Buchanan's 12 años	\$29
Bulleit Bourbon	\$31

VODKA

Smirnoff	\$21
----------	------

RON

Cacique	\$23
Zacapa 23 años	\$38

GINEBRA

Gordon's	\$16.2
Greenall's	\$18.2
Bulldog	\$29.2
Tanqueray	\$29.2
Tanqueray Rangpur	\$33.2
Bombay Sapphire	\$25.2
Mom	\$37.2
Hendrick's	\$35.2
London N° 1	\$41.2

DIGESTIVOS


Limoncello Hecho en casa.	\$12
Baileys	\$16
Aperol	\$20
Jägermeister	\$20

SIN ALCOHOL


CAFÉ HELADO	\$5
Espresso, azúcar, gotas de limón.	
TÉ HELADO	\$5
Té Stash, azúcar.	
MOJITO VIRGEN	\$9.5
Soda Bretaña, azúcar morena, zumo de limón, gotas amargas, hierbabuena.	
FRESCO DE LULO	\$9.5
Almíbar de lulo y jengibre, ginger Canada Dry, gotas de limón, hierbabuena.	
FRESCO DE ARÁNDANO	\$9.5
Dulce de arándano, soda Bretaña, zumo de limón, gotas amargas, albahaca.	
GINGER STROMBOLI	\$7.5
Almíbar de jengibre, soda Bretaña.	
JUGOS NATURALES	
Maracuyá+Mango / Lulo (+hierbabuena) Fresa / Limonada (+hierbabuena)	
En agua	\$9
En leche	\$10
Agua Hatsu	\$5
Agua Hatsu con gas	\$5
Pepsi	\$5
Ginger Canada Dry	\$5
Bretaña (soda)	\$5
Agua tónica Postobón	\$5
Agua tónica Original	\$8.8
Ginger beer Original	\$8.8

ENTRADAS

QUESO PAIPA ASADO \$29.5

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


ANTIPASTO DE VEGETALES \$19

Berenjena, zucchini verde y amarillo en escabeche, pimentón asado, mezcla de setas al ajillo, reducción de vinagre balsámico. Pan ciabatta. 

MASITAS STROMBOLI \$16

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 \$29

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


BRUSCHETTA DE CARNES \$28.5

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

BBRUSCHETTA DE QUESOS \$26



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

QUESO VEGANO ASADO \$37



Queso de almendras tipo mozzarella fundido bañado con almíbar de lulo y jengibre. Pan ciabatta. 

ENSALADAS

STROMBOLI \$26

Lechuga crespa 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 \$28

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

PASTA

Selecciona el tipo de pasta y la salsa.

Spaghetti // Fettuccine // Penne

NAPOLIPESTO

\$25

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

SALSA STROMBOLI

\$28

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

AGLIO, OLIO, POMODORO E CAPRINO

\$25

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

QUESOS

\$29.5

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

PESTO STROMBOLI

\$24

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

BOLOÑESA DE CERDO

\$28

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

SOPAS

TOMATE

\$18

Media porción

\$12

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

MINISTRONE

\$18

Media porción

\$12

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

DEEP DISH PIZZA

Famosa pizza de Chicago horneada y servida en un molde.

PERSONAL: 2 porc. / MEDIANA: 4 porc. / GRANDE: 8 porc.

CHICAGO

Salchicha italiana, pimentón verde, cebolla roja.

Personal \$26
Mediana \$50
Grande \$89

SALCHICHA ITALIANA Y PEPPERONI

Salchicha italiana, pepperoni, cebolla ocañera caramelizada, albahaca fresca.

Personal \$32
Mediana \$63
Grande \$107

SALCHICHA ITALIANA Y TOCINETA AHUMADA

Salchicha italiana, tocineta ahumada, cebolla roja salteada.

Personal \$30
Mediana \$58
Grande \$100

MUCHACHO RÚSTICO

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

Personal \$30
Mediana \$58
Grande \$100

POLLO AL ROMERO

Trozos de pechuga de pollo salteados con ajo y romero.

Personal \$38
Mediana \$77
Grande \$145

POLLO PESTO

Trozos de pechuga de pollo asados y salsa pesto. ⚠️

Personal \$38
Mediana \$77
Grande \$145

MORCILLA

Morcilla, cebolla ocañera caramelizada.

Personal \$28
Mediana \$54
Grande \$97

SALCHICHA DE TERNERA

Salchicha de ternera asada, cebolla roja salteada.

Personal \$29
Mediana \$57
Grande \$101

TOCINETA AHUMADA Y MANZANAS

Tocineta ahumada con manzana de agua caramelizada.

Personal \$29
Mediana \$57
Grande \$101

CHISTORRA

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

Personal \$30
Mediana \$58
Grande \$110

PEPPERONI

Pepperoni.

Personal \$27
Mediana \$53
Grande \$98

DEEP DISH PIZZA

Famosa pizza de Chicago horneada y servida en un molde.



PERSONAL: 2 porc. / MEDIANA: 4 porc. / GRANDE: 8 porc.

MOZZARELLA

Bocconcini, rúgula, tomate cherry. 


Personal \$32
Mediana \$62
Grande \$114

ESPINACA Y PORTOBELLO

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



Personal \$29
Mediana \$55
Grande \$100

CEBOLLAS CAMELIZADAS

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

Personal \$31
Mediana \$61
Grande \$110

MEDITERRÁNEA

Conserva hecha en casa de alcachofa y espárrago verde, salsa pesto.  


Personal \$34
Mediana \$67
Grande \$124

QUESO AZUL Y ESPINACA

Queso azul, espinaca al ajillo. 


Personal \$25
Mediana \$49
Grande \$90

PAPA

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


Personal \$26
Mediana \$50
Grande \$91

PROVOLONE Y CHAMPIÑÓN

Queso provolone, champiñones aderezados con chimichurri. 


Personal \$34
Mediana \$67
Grande \$124

SETAS AL AJILLO

Champiñón, portobello y orellana salteados con ajo y perejil. 

Personal \$30
Mediana \$58
Grande \$106

VEGETALES

Portobello, conserva casera de espárrago verde, zucchini verde, cebolla roja, pimentón verde. 

Personal \$28
Mediana \$55
Grande \$98

PIZZA TRADICIONAL

PERSONAL: 4 porc. / MEDIANA: 8 porc.

ADICIÓN BURRATA \$13

CHICAGO

Salchicha italiana, pimentón verde, cebolla roja.

Personal \$25

Mediana \$46

PUTTANESCA

Anchoas, alcaparras, aceitunas moradas.

Personal \$27

Mediana \$52

LOMO DE CERDO

Lomo de cerdo asado, cebolla ocañera caramelizada.

Personal \$25

Mediana \$47

MUCHACHO RÚSTICO

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

Personal \$28

Mediana \$54

PROSCIUTTO COTTO

Prosciutto cotto, champiñones con orégano.

Personal \$33

Mediana \$65

CHORIZO

Chorizo de cerdo asado mezclado con chimichurri.

Personal \$29

Mediana \$57

PEPPERONI

Pepperoni.

Personal \$27

Mediana \$53

POLLO PESTO

Trozos de pechuga de pollo asados y salsa pesto. 

Personal \$36

Mediana \$69


CHISTORRA

Chistorra ligeramente picante, cebolla roja salteada.

Personal \$26

Mediana \$50

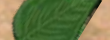
SCAMORZA Y CAPRINO

Queso scamorza ahumado, queso crema de cabra, rúgula, tomate cherry. 

Personal \$27

Mediana \$53


PAPA

Papa salteada con ajo y romero, espinaca al ajillo, queso crema de cabra. 

Personal \$24

Mediana \$47


CEBOLLAS CAMELIZADAS

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

Personal \$26

Mediana \$50


SETAS AL AJILLO

Champiñón, portobello y orellana salteados con ajo y perejil. 

Personal \$26

Mediana \$50


4 QUESOS

Mozzarella, Paipa, scamorza ahumado, queso azul. 

Personal \$34

Mediana \$67

MEDITERRÁNEA

Berenjena asada, conserva de alcachofa hecha en casa, tomates secos. 

Personal \$31

Mediana \$61

DEEP DISH PIZZA VEGANA

⚠ Usamos queso tipo mozzarella de almendra ⚠

ESPINACA Y PORTOBELLO

Portobello, espinaca al ajillo.

Personal \$39

MOZZARELLA VEGANA

Rúgula, tomate cherry.

Personal \$36

CEBOLLAS CAMELIZADAS

Cebolla ocañera caramelizada, espinaca al ajillo.

Personal \$39

MEDITERRÁNEA

Conserva hecha en casa de alcachofa y de espárrago verde.

Personal \$45

PAPA

Papa salteada con ajo y romero, cebolla ocañera caramelizada.

Personal \$38

MANZANA

Manzana de agua caramelizada.

Personal \$38

CHAMPIÑÓN

Champiñones aderezados con chimichurri.

Personal \$40

SETAS AL AJILLO

Champiñón, portobello y orellana salteados con ajo y perejil.

Personal \$42

BURRATA STROMBOLI

Burrata envuelta en masa de pizza tradicional, bañada con nuestra famosa salsa de tomate en trozos.

SENCILLA

Burrata. 

\$33

PEPPERONI

Burrata, pepperoni.

\$39

SALCHICHA ITALIANA

Burrata, salchicha italiana hecha en casa.


\$42

CEBOLLAS CAMELIZADAS

Burrata, cebolla ocañera caramelizada y espinaca al ajillo. 

\$39

SETAS AL AJILLO

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

\$38

PESTO

Burrata, salsa pesto.  

\$45

POSTRES

STROMBOLI DE AREQUIPE	\$20
Bizcocho de arequipe con el centro fundido, helado de vainilla del pacífico y praline. ⚠	
MOLTEN DE CHOCOLATE	\$26
Pastelillo de chocolate amargo con su centro fundido, helado de vainilla del pacífico.	
COOKIE CON HELADO	\$16
COOKIE SÓLA	\$7
Galleta con trozos de chocolate semi amargo, maní y hojuelas de avena, helado de vainilla del pacífico y salsa de chocolate. ⚠	
BROWNIE CON HELADO	\$19
BROWNIE SÓLO	\$9
Brownie hecho en casa, helado de vainilla del pacífico, salsa de chocolate y nuez de Brasil. ⚠	
AFFOGATO	\$12
Espresso con helado de vainilla del pacífico.	
HELADO DE VAINILLA DEL PACÍFICO	\$8.5

BEBIDAS CALIENTES

Café americano	\$5
Espresso	\$5
Espresso doble	\$6.5
Latte	\$6.5
Cappuccino	\$6.5
Macchiato	\$6
Té	\$5
Aromática	\$4.5
Albahaca, hierbabuena, flor de jamaica.	

¡ADVERTENCIAS!



ADVERTENCIA DE ALERGIA:
producto que contiene frutos secos.



Productos vegetarianos.

1)
Todos los precios de este menú están expresados en miles de pesos e incluyen el impuesto al consumo del 8%.

2)
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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele 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: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja".

3)
El exceso de alcohol es perjudicial para la salud, Ley 30 de 1986. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad, Ley 124 de 1994.

STROMBOLI