



## VINO



### Capitel Nicalo Valpolicella

**País:** Italia

**Origen:** Valpolicella DOC

**Cepa:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella

\$196.000



### Menade Verdejo Ecológico

**País:** España

**Origen:** Rueda

**Cepa:** Verdejo

\$135.000



### Ostatu Tinto

**País:** España

**Origen:** D.O. Alella

**Cepa:** 92% Tempranillo, 6% Graciano y Mazuelo, 2% Viura

\$115.500



### Ostatu Blanco

**País:** España

**Origen:** D.O.C. Rioja Alavesa

**Cepa:** 85% Viura, 15% Malvasia

\$115.500



### Luzón Monastrell

**País:** España

**Origen:** D.O. Jumilla

**Cepa:** Monastrell

\$115.500



### Luzón Blanco

**País:** España

**Origen:** D.O. Jumilla

**Cepa:** Macabeo, Sauvignon Blanc

\$115.500

### Botella de vino de la casa

Tinto o blanco

\$85.000

### Copa de vino caliente

\$25.000

### Copa de vino de la casa

Tinto o blanco

\$21.000





## CERVEZAS

### Stella Artois

\$12.000

### Club Colombia Dorada

\$12.000

### Cábala

Cerveza artesanal



### Blonde Ale

Ale Rubia  
Aromática con notas cítricas  
Amargor bajo  
\$16.000

### Premium Pilsner

Tipo Kolsch (estilo Alemán)  
Muy refrescante y un ligero final seco  
Amargor bajo  
\$16.000

### Red IPA

Tipo American IPA  
Ligeras notas a caramelo, amarga en boca y aroma tropical  
Amargor medio-alto.  
\$16.000

### Hillerbraü

Cerveza artesanal, estilo alemana



### Roja

Tipo Münchner Dunkel, Lager.  
Sabor a malta con notas acarameladas.  
Amargor bajo.  
\$16.000



### Rubia de Trigo

Tipo Hefeweizen.  
Sabor a malta, refrescante, con notas a pan.  
Amargor bajo.  
\$16.000



### Ambar

Tipo Kellerbier, Lager.  
Cerveza de más cuerpo y carácter a malta.  
Amargor medio.  
\$16.000



### Negra

Tipo Schwarzbier.  
Tonos a malta tostada, notas a café y chocolate.  
Amargor bajo.  
\$16.000



## DEL BAR

### Gin & Tonic

Gin & Tonic tradicional con Ginebra Selva + la soda Juniper que quieras.

\$30.000

### San Luca Spritz

El Spritz de la casa, con Aperol, Prosecco y arándanos.

\$30.000

### Torino

Nuestro vermut :)

\$29.000

### Torino Dry

Coctel con Cinzano Dry, vino blanco y Limoncello.

\$29.000

### LIT Hard Seltzer

Soda saborizada con alcohol.

\$12.000



### Ron Abuelo

Trago \$11.000

Botella \$200.000



### Whisky

### Monkey Shoulder

Trago \$19.000

Botella \$375.000



### Don Julio 70

Trago \$27.000

Botella \$500.000



### 1800 Añejo

Trago \$22.000

Botella \$300.000



# SAN LUCA

## ENTRADAS

### Tres crostinos del chef

Plato de tres crostinos variados a elección del chef.

44.000



### Un crostino del chef

Un crostino en pan de masa madre a elección del chef

15.000

### Burrata

Con mermelada de pimentón, pan de masa madre, pistachos y prosciutto

39.000

### Dedos de queso

La misma base de pizza con queso. Acompañados de pasta de tomate.

18.000

# LAS PIZZAS DE SIEMPRE



**Margarita** 34.000  
Base de tomate, queso y albahaca fresca  
~~Vegetariana~~

**Cotto** 41.000  
Base de tomate, queso y jamón de pierna

**Salchicha italiana** 43.000  
Base de tomate, queso y salchicha italiana



**Tropea** 38.000  
Base de queso con cebolla y aceite de oliva con ajo (parecida a una fugazzeta)  
Vegetariana

**Parma** 47.000  
Base de tomate, queso y prosciutto de Parma

**Botánica** 47.000  
Base de tomate, queso, tomate cherry, champiñón horneado, cebolla, albahaca, un toque de orégano y queso feta  
~~Vegetariana~~

**Alcachofa** 47.000  
Base de tomate, queso, jamón de pierna y alcachofa

**San Luca** 50.000  
Base de tomate, queso, salchicha italiana, espárragos y Gorgonzola (queso azul)

**Diavola** 50.000  
La de peperoni



**Lombarda** 50.000  
Base de tomate, queso, prosciutto, Gorgonzola (queso azul) y rúgula fresca

No sabíamos qué nombre ponerles, pero estas son las más especiales :)

# LAS PIZZAS LOCOCHONAS

¡NUEVA!

## Agrumata

50.000

Base de espinaca, peperoni, straciatella y reducción de limón.

## Peras y prosciutto

52.000

Base de tomate, queso y prosciutto de Parma peras en almíbar con vinagre blanco



## Porchetta

52.000

Base de crema de champiñones y vino blanco, queso y porchetta (carne de cerdo asada con hierbas)

## Lasagna Povera

53.000

Base de tomate, queso Mozzarella, crema de Parmigiano Reggiano DOP y orégano

Vegetariana

## Boloñesa

62.000

Base de tomate, queso y ragú a la boloñesa.

## Genovesa

61.000

Base de queso, Gorgonzola (queso azul) y ragú a la genovesa (preparación de cebolla y morrillo cocinada durante 9 horas)

ESTA ES UNA DE LAS JOYAS DE LA CORONA

## Carina

61.000

Base de queso, alcachofa, calabacín, espárragos y tomates secos

Vegetariana

## Tirreno

55.000

Base de tomate, straciatella, anchoas y tomates secos

## Trufa

57.000

Base de queso, champiñones horneados y crema de trufa

Vegetariana

¡FAVORITA!

**TODAS NUESTRAS PIZZAS VIENEN EN UN SOLO TAMAÑO DE 30 CMS, PARTIDAS EN 6 PORCIONES**

**NO HACEMOS PIZZA POR MITADES**

# SI QUIERES ARMAR LA PIZZA

Puedes jugar con esta lista para engallar cualquier pizza o hacer una desde cero, a tu gusto.

<b>Verduras frescas</b>	7.000	<b>Stracciatella</b>	13.000
Rúgula, Cebolla, Tomate, Champiñones, Albahaca		Osea, el relleno de la burrata	
<b>Complementos</b>	10.000	<b>Carnes especiales</b>	14.000
Mozzarella fior di latte, Crema de trufa, Tomates secos, Aceitunas, Peras en almíbar, Calabacín asado, Alcachofa, Queso Gorgonzola DOP (queso azul), Queso Feta, Crema de Parmigiano Reggiano DOP		Salchicha italiana, Porchetta, Anchoas, Ragú a la Genovesa, Ragú a la Boloñesa	
<b>Carnes</b>	10.000	<b>Prosciutto de Parma</b>	16.000
Jamón de pierna, Peperoni		<b>Burrata</b>	18.000
		<b>Base para armar tu pizza</b>	32.000
		La masa de pizza + la base que quieras (tomates San Marzano, queso o champiñones)	

## CAFÉ

Aromática de frutas

6.000

Americano

6.000

Espresso

4.500

Cappuccino

8.500

Macchiato

7.500

Chocolate caliente

8.500

Hecho con syrope de Hershey's.

Estas cuatro preparaciones solo están disponibles en Indiana

## POSTRES

Tierra de cacao

16.000

Crumble de galletas de cacao y sal marina. Acompañado de helado de vainilla, arequipe caliente y sal

Brownie con helado

16.000

Brownie melcochudo, la servimos caliente, acompañada de helado de vainilla.



Rollo de canela

8.000

Tarta de queso vasca

16.000



Galleta horneada

18.000

Galleta con trozos de chocolate, la servimos caliente, acompañada de helado de vainilla.

Pie de manzana

16.000

Torta de zanahoria

14.000