

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 de la casa

Tinto o blanco

\$21.000

Copa de vino caliente

\$25.000



SAN LUCA

CERVEZA

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



SAN LUCA

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

SIN ALCOHOL

Soda saborizada

De frutos rojos o frutos amarillos

\$11.000

Soda Juniper

Rose Cider, Toronja o Ginger Beer

\$10.000

Coca-cola

Normal o sin azúcar

\$7.000

Soda Schweppes

\$7.000

Hatsu

\$9.000

Botella de agua

\$7.000



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

PLATOS FUERTES

Cappelletti de calabaza

Cappelletti rellenos de calabaza en mantequilla de salvia y pistacho

38.000

Tagliatelle al ragu

Tagliatelle de pasta fresca en ragú a la boloñesa

38.000

Sopa de tomate

Acompañada de pan de masa madre y un poco de Parmigiano Reggiano DOP

18.000

Pizzalada

Ensalada de mezclum, tomate uvalino, cascos de naranja, cebolla encurtida, aceitunas y Parmigiano Reggiano DOP. En una cama de hummus de remolacha. La servimos en una base de pizza, comérsela es opcional 😊

27.000

con queso feta + 10.000

con Gorgonzola (queso azul) + 10.000

con prosciutto + 16.000

Solo disponible en Indiana

PIZZAS TRADICIONALES



Margarita

~~Vegetariana~~

34.000

Cotto

Jamón y queso

41.000

Salchicha italiana

Base de tomate, queso y salchicha italiana (hecha por nosotros)

43.000

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



Tropea

Base de queso con cebolla y aceite de oliva con ajo (parecida a una fugazzeta).

~~Vegetariana~~

38.000

Parma

Base de tomate, queso y prosciutto de Parma

47.000



Lombarda

50.000

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

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

NO HACEMOS PIZZA POR MITADES

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

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

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

NO HACEMOS PIZZA POR MITADES



SAN LUCA

PIZZA ARMADA A TU GUSTO

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

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

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

NO HACEMOS PIZZA POR MITADES

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.



Galleta melcochuda 18.000
Galleta con trozos de chocolate, la servimos caliente, acompañada de helado de vainilla.



Pie de manzana 16.000

Rollo de canela 8.000

Torta de zanahoria 14.000



Tarta de queso vasca 16.000