

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

Moscow Mule

Coctél de Vodka, zumo de limón, y soda Juniper Ginger Beer.

\$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 44.000
Plato de tres crostinos variados a elección del chef.



Un crostino del chef 15.000
Un crostino en pan de masa madre a elección del chef.

Burrata 39.000
Con mermelada de pimentón, pan de masa madre, pistachos y prosciutto.

Dedos de queso 18.000
La misma base de pizza con queso. Acompañados de pasta de tomate.

PLATOS FUERTES

Cappelletti de calabaza 38.000
Cappelletti rellenos de calabaza en mantequilla de salvia y pistacho

Tagliatelle al ragu 38.000
Tagliatelle de pasta fresca en ragú a la boloñesa

Cotoletta 30.000
Milanesa de cerdo con Prosciutto y Grana Padano. Acompañado de tagliolini al burro y ensalada.

Sopa de tomate 18.000
Acompañada de pan de masa madre y un poco de Parmigiano Reggiano DOP

Tambor de berenjenas 25.000
Tambor de berenjenas asadas, queso y tomate, o con pan de masa madre.

Pizzalada 27.000
Ensalada de mezclum, tomate uvalino, cascotes de naranja, cebolla encurtida, aceitunas y Parmigiano Reggiano DOP. En una cama de hummus de remolacha, servida en masa de pizza. 😊

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

Botánica

47.000

Base de tomate, queso, tomate cherry, champiñón horneado, cebolla, albahaca, un toque de orégano y queso feta

Vegetariana

Cotto

Jamón y queso

41.000

Alcachofa

47.000

Base de tomate, queso, jamón de pierna y alcachofa

Salchicha italiana

Base de tomate, queso y salchicha italiana

43.000

San Luca

50.000

Base de tomate, queso, salchicha italiana, espárragos y Gorgonzola (queso azul)



Tropea

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

38.000

Vegetariana

Diavola

La de peperoni

50.000



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

PIZZAS LOCOCHONAS

Estas son las más especiales :)

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)

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)

Carina 61.000
Base de queso, alcachofa, calabacín, espárragos y tomates secos
Vegetariana

Trufa 57.000
Base de queso, champiñones horneados y crema de trufa
Vegetariana

Lasagna Povera 53.000
Base de tomate, queso Mozzarella, crema de Parmigiano Reggiano DOP y orégano
Vegetariana

INGREDIENTES

Puedes jugar con esta lista para engallar cualquier pizza o armar una tu gusto.

Verduras frescas 7.000
Rúgula, Cebolla, Tomate, Champiñones, Albahaca

Complementos 10.000
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

Straciatella 13.000
Osea, el relleno de la burrata

Carnes 14.000
Jamón de pierna, Peperoni, Salchicha italiana, Porchetta, Anchoas, Ragú a la Genovesa, Ragú a la Boloñesa

Prosciutto de Parma 16.000

Burrata 18.000

Base para armar tu pizza 32.000
La masa de pizza + la base que quieras (tomates San Marzano, queso o champiñones)

CAFÉ

Aromática de frutas	6.000	Cappuccino*	8.500
Americano	6.000	Macchiato*	7.500
Espresso*	4.500	Chocolate caliente*	8.500

Hecho con syrope de Hershey's.

* Solo disponibles en Indiana.

POSTRES

Tierra de cacao 16.000
Crumble de galletas de cacao y sal marina. Acompañado de gelato de vainilla, arequipe caliente y sal.

Brownie melcochudo 16.000
Brownie melcochudo caliente, acompañado de gelato de vainilla, vainilla.



Rollo de canela 8.000

Torta de zanahoria 14.000



Galleta con gelato 18.000
Galleta horneada, con trozos de chocolate y gelato de vainilla.

Pie de manzana 16.000

Tarta de queso vasca 16.000

Pan de chocolate 16.000