



**SAN LUCA**

# BRUNCH\*

Disponibles los fines de semana,  
de 9:00 am a 12:00 pm



## Parfait

22.000

Perfecta combinación de yogurt griego con almendras, acompañado de manzana y bananos a la parrilla, supremas de mandarina, confitura de frutos rojos y granola de la casa.

## Quiche de huevos y porchetta

27.000

Huevos batidos con porchetta, terminados al horno sobre Focaccia, con queso maasdam fundido, rúgula y reducción de balsámico.

## Tostadas francesas

25.000

En pan brioche artesanal, acompañadas banano, fresa, chocolate, miel y mermelada de ruibarbo.

## Omelette de ricotta y espinaca

25.000

Tortilla delgada rellena de queso ricotta, espinaca y tomates secos, gratinada con queso parmesano. Acompañada de pan de masa madre y mermelada de morrones.

## Huevos napolitanos

25.000

Huevos pochados en salsa napolitana ligeramente picante, especiados con pesto de albahaca y queso parmesano, servidos sobre panino y rúgula.

# PANINI\*

Disponibles para pedir como desayuno, almuerzo o cena :)



Sánduches hechos en nuestra masa de pizza.

## Roast Beef

28.000

Lonjas de muchacho rostizado, con mézclum de vegetales orgánicos, crema de champiñón, aceitunas negra y mozzarella fundido.

## Veggie

25.000

Mézclum de vegetales orgánicos, champiñones al pesto, mermelada de morrones, dip de berenjenas asadas, cebolla caramelizada y mozzarella fundido

## Italianísimo

27.000

Nuestro jamón de pierna artesanal, peperoni, mézclum de vegetales orgánicos, salsa de queso azul, cebolla caramelizada y mozzarella fundido.

# ENTRADAS



## Sopa de cebolla francesa 20.000

Tradicional sopa francesa con cebolla caramelizada, queso fundido y pan de masa madre.

## Ensalada queso azul 23.000

Mix de vegetales orgánicos, rugula de nuestro cultivo, manzana flameadas, salsa de queso azul, crocantes de caramelo y reducción balsámica acompañada de croutones de pan de masa madre

## Sopa de tomate 19.000

Con pesto tradicional de albahaca y Grana Padano, acompañada de pan de masa madre.

## Un crostino del chef 19.000

Montadito a la manera del chef sobre nuestro pan de masa madre, hecho con levadura silvestre.

# ENTRADAS PARA COMPARTIR

## Carpaccio de Res

45.000

Finas lonjas de res especiadas con limón y oliva extra virgen, sobre reducción de balsámico con aceitunas, tomate seco, rúgula y lascas de parmesano

## Entrada de Burrata

39.000

Tradicional queso italiano hilado de leche, sobre mermelada de morrones asados con rúgula orgánica, acompañado de nuestro pan de masa madre y pistacho.

## Dedos de queso

18.000

La misma base de pizza con queso y un poco de pimienta. Acompañados de pasta de tomate.



# PASTAS Y RISOTTOS

## Tagliatelle a la genovesa 46.000

Tagliatelle fresco de la casa con ragú de cebolla caramelizada y morrillo, cocinado lentamente durante 9 horas.

## Tagliatelle a la boloñesa 46.000

Tagliatelle fresco de la casa, bañado en nuestro ragú, hecho a la manera bolognesa.

## Tagliatelle a la Puttanesca 46.000

Tagliatelle fresco en salsa de tomates San Marzano, aceitunas, alcaparrones, tomate cherry y anchoas con ligero picante de peperoncino.

## Cappelletti de calabaza 44.000

Cappelletti rellenos de calabaza en mantequilla de salvia, decorados con pistacho.

## Tagliatelle al pesto 39.000

Tagliatelle fresco, hecho por nosotros, en salsa de pesto de albahaca tradicional. Acompañado de pan de masa madre y queso Grana Padano.

## Tagliatelle al pomodoro 36.000

Tagliatelle fresco con salsa de tomates italianos. Acompañado de pan de masa madre.

## Risotto de funghi 46.000

Arroz arbóreo con champiñones, berenjenas y espárragos, terminado en crema de Gorgonzola (queso azul).

## Risotto de porchetta 49.000

Arroz arbóreo con trozos de porchetta hecha lentamente al horno, al estilo italiano.

## Risotto nero 51.000

Arroz meloso italiano en tinta de calamar con camarones, anillos de calamar y espárragos.



# CARNES

## Milanesa de cerdo 45.000

Filete de cerdo apanado, terminado al horno con queso maasdame fundido. Lo servimos con tagliolini al burro y ensalada fresca.

## Lomo a la pizzaiola 50.000

Solomito de res en salsa pomodoro de la casa especiado con aceitunas, berenjenas y queso fundido. Acompañado de tagliolino al burro.

## Lomo queso azul 52.000

Solomito de res sellado alla griglia, terminado en salsa de queso azul. Acompañado de risotto de morrones asados.

## Lomo a la romanesca 51.000

Medallón de solomito a la parrilla y terminado al horno en salsa de ricotta con espinacas, nueces, salsa bechamel y queso parmesano servido con vegetales salteados.



# PIZZA

**Margarita** 35.000

**Cotto** 44.000  
Base de tomate, queso mozzarella y jamón artesanal.

**Tropea** 38.000  
Base de queso con cebolla y aceite de oliva con ajo. Es parecida a una fugazzeta.

**Diavola** 52.000  
Esta es la de peperoni.  
\*Te recomendamos pedirla con adición de miel picante

**Lombarda** 55.000  
Base de tomate, queso, prosciutto, Gorgonzola (queso azul) y rúgula orgánica fresca





### Salchicha Italiana 47.000

Base de tomate, queso y salchicha italiana hecha por nosotros.

### Alcachofa 52.000

Base de tomate, queso, jamón de pierna (hecho en San Luca) y alcachofa.

### San Luca 55.000

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

### Botánica 50.000

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

## Porchetta

56.000

Base de crema de champiñones y vino blanco, queso mozzarella y porchetta.

La porchetta es una preparación de cerdo, aromatizada con hierbas de nuestra huerta orgánica y horneada por 6 horas.

## Genovesa

61.000

Base de queso, Gorgonzola (queso azul) y ragú a la Genovesa.

Este ragú se hace de cebolla caramelizada y morrillo, cocinados durante 9 horas.

## Boloñesa

62.000

Base de tomate, Mozzarella, ragú a la boloñesa tradicional y borde gratinado con Parmigiano Reggiano DOP.

## Lasagna Povera

53.000

Base de tomate, Mozzarella, crema de Parmigiano Reggiano DOP y orégano fresco de nuestra huerta.



## Agrumata

55.000

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

## Peras y prosciutto

57.000

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

## Manzana y queso azul

57.000

Base de queso grana con mozzarella, manzanas flameadas, queso azul y caramelo de nueces crocante.  
\*¡Nueva!

## Carina

62.000

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

## Trufa

60.000

Base de queso, champiñones horneados y crema de trufa.



# POSTRES

**Tarta de queso vasca** 16.000

**Galleta con gelato** 20.000  
Galleta horneada con trozos de chocolate y gelato de vainilla.

**Blondie con gelato** 17.000

**Tierra de cacao** 20.000

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

**Canasta de panes** 15.000



# CAFÉ

Aromática de frutas 6.000

Americano 6.000

Espresso 4.500

Cappuchino 8.500

Macchiato 7.500

Chocolate caliente 8.500



# VINO



## Capitel Nicalo Valpolicella

País: Italia

Origen: Valpolicella DOC

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

\$200.000



## Menade Verdejo Ecológico

País: España

Origen: Rueda

Cepa: Verdejo

\$160.000



## Sirpasso Sangiovese

País: Italia

Origen: Toscana

Cepa: 80% Sangiovese  
20% Merlot

\$185.000



## Ostatu Blanco

País: España

Origen: D.O.C. Rioja Alavesa

Cepa: 85% Viura, 15% Malvasia

\$115.500

## Jarra de sangría

Tinta o blanca

120.000

## Copa de vino de la casa

Tinto o blanco

27.000

## Botella de vino de la casa

Tinto o blanco

130.000

## Copa de vino caliente

25.000

# CERVEZAS

## 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**

## 3Cordilleras

\$16.000

## Cerveza Andina

\$12.000

## Stella Artois

\$12.000

## Club Colombia Dorada

\$12.000

## Heineken

\$12.000

## Sol

\$12.000

# BEBIDAS

## Aperol Spritz

\$30.000

## San Luca Spritz

Nuestra versión del coctel tradicional, con un toque de arándanos

\$30.000

## Gin & Tonic

Gin & Tonic tradicional con Ginebra Bombay

\$30.000

## Torino

El Vermut de la casa

\$29.000

## Torino Dry

Coctel con Cinzano Dry, vino blanco y Limoncello.

\$29.000

## Negroni

\$29.000

## Paloma

\$35.000

## Mojito

\$30.000



## Ron Abuelo

Trago \$22.000

Botella \$200.000



## Whisky

## Monkey Shoulder

Trago \$21.000

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

## Hatsu

\$9.000

## Coca-cola

Normal o sin azúcar

\$8.000

## Soda Schweppes

\$8.000

## Botella de agua

\$7.000

### **ADVERTENCIA DE PROPINA**

**Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio les sugiere 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. En el Momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atendió si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura, o indique el valor que quiere dar como propina.**

**En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinarán 100% a todo el personal involucrado en la cadena de las diferentes áreas de servicio de la compañía.**

**En caso que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 04 00 en Bogotá, o con la línea gratuita para el resto del país: 018000 910165, con el fin de radicar su queja.**