



**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.

## 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

## 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.

## 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

## 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.

## 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.

Tierra de cacao

20.000

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

Canasta de pan

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



## Luzón Blanco

País: España

Origen: D.O Jumilla

Cepa: Macabeo,  
Sauvignon Blanc

\$115.500



## 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

## 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**

# BEBIDAS



## 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

## Aperol Spritz

\$30.000

## San Luca Spritz

\$30.000

## Gin & Tonic

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

\$30.000

## Torino

El Vermut de la casa

\$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

# 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.**