



**SAN LUCA**

# ENTRADAS



## Sopa de cebolla francesa 20.000

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

## Sopa de tomate 18.000

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

## Un crostino del chef 15.000

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, prosciutto di Parma, nuestro pan de masa madre y pistachos.

## Tres crostinos del chef

44.000

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

## Tambor de berenjenas

27.000

Timbal horneado de berenjenas asadas, queso mozzarella fresco y salsa napolitana. Viene con nuestro pan de masa madre, hecho a partir de levadura silvestre.

## Dedos de queso

18.000

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



# PASTAS

## Tagliatelle a la genovesa 44.000

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

## Tagliatelle a la boloñesa 44.000

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

## Cappelletti de calabaza 42.000

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

## \*Tagliatelle al pesto 38.000

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

## \*Tagliatelle al pomodoro 35.000

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

## \*Risotto de funghi 45.000

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

## \*Risotto de porchetta 47.000

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



\* Los platos que están marcados con asterisco, solamente están disponibles en Indiana.

# OTROS PLATOS FUERTES

## Milanesa de cerdo 32.000

Filete de cerdo apanado, terminado al horno con Grana Padano fundido y prosciutto. Lo servimos con tagliolini al burro y ensalada fresca.

## \*Pizzalada 27.000

Ensalada de mezclum orgánico, tomate uvalino, cascós de naranja, cebolla, aceitunas y Grana Padano.

En una cama de hummus de remolacha, servida en masa de pizza.

Comerse la masa es opcional.

con queso feta	+10.000
con Gorgonzola (queso azul)	+10.000
con prosciutto	+10.000

## \*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 pizzaiola 50.000

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

\* Los platos que están marcados con asterisco, solamente están disponibles en Indiana.



# PIZZAS

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

**NO HACEMOS PIZZA POR MITADES**

## Margarita

34.000

## Cotto

41.000

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.

## Parma

47.000

Base de tomate, queso y prosciutto de Parma.

## Diavola

50.000

Esta es la de peperoni.

## Lombarda

50.000

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





### **Salchicha Italiana** 43.000

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

### **Alcachofa** 47.000

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

### **San Luca** 50.000

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

### **Botánica** 47.000

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



# PIZZAS “LOCOCHONAS”

NO SABÍAMOS QUÉ NOMBRE PONERLES  
PERO ESTAS SON LAS MÁS ESPECIALES :)

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

NO HACEMOS PIZZA POR MITADES

## Porchetta

52.000

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

50.000

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

## Peras y prosciutto

52.000

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

## Carina

61.000

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

## Trufa

57.000

Base de queso, champiñones horneados y crema de trufa.



# POSTRES

**Tarta de queso vasca** 16.000

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

**Torta de chocolate blanco y milo** 12.000

**Tierra de cacao** 16.000

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

**Brownie** 16.000

Brownie con triple chocolate, servido caliente con gelato de vainilla.



A photograph of a croissant and a cup of coffee on a wooden table. The croissant is golden brown and flaky, resting on a light pinkish-brown paper doily. Next to it is a white ceramic cup with a handle, filled with a light-colored coffee. The cup and doily are on a round wooden table. The background is a wooden wall with vertical slats.

# PANADERÍA

Pan de chocolate 7.500

Rollo de canela 8.000

Croissant sencillo 7.000

Mini galletas  
de chips de  
chocolate x3 7.000

Tenemos de chocolate blanco y  
chocolate con leche.

# CAFÉ

Aromática  
de frutas 6.000

Americano 6.000

Espresso 4.500

Cappuchino 8.500

Macchiato 7.500

**Chocolate caliente** 8.500  
Con syrope de Hershey's



\* Los productos que están marcados con asterisco, solamente están disponibles en Indiana.

# 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

\$135.000



## Ostatu Crianza

País: España

Origen: D.O. Alella

Cepa: 90% Tempranillo, 10% Graciano, Mazuelo y Garnacha

\$175.000



## Luzón Blanco

País: España

Origen: D.O Jumilla

Cepa: Macabeo, Sauvignon Blanc

\$120.000



## Luzón Monastrell

País: España

Origen: D.O. Jumilla

Cepa: Monastrell

\$130.000



## Luzón Roble

País: España

Origen: D.O. Jumilla

Cepa: Monastrell

\$140.000



## Luzón Finca La Solana

País: España

Origen: D.O. Jumilla

Cepa: Monastrell

\$92.000

## 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

# 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 \$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

## 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

# 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



@sanluca\_pizzeria

### **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.**