



**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.

### Dedos de queso

18.000

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



# PASTAS Y ARROCES

## 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

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 35.000

Tagliatelle 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 queso maasdame fundido y prosciutto. 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.

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

A top-down view of a green table with three slices of pizza. The top-left slice is topped with melted cheese and tomato sauce. The top-right slice is a thick, crusty slice with melted cheese. The bottom-left slice is topped with tomato sauce, melted cheese, and fresh basil leaves. Two white, crumpled napkins are on the table, one at the top and one at the bottom. The word "PIZZAS" is written in white, bold, sans-serif capital letters in the center-right area.

**PIZZAS**

## 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 almibar 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.



# 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

### **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.**