



SAN LUCA



DESAYUNOS*

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.

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.

Quiche de huevos y porchetta

27.000

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

Paninos

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.

Italianísimo

27.000

Nuestro jamón de pierna artesanal, peperoni, mézclum de vegetales orgánicos, salsa de queso azul, cebolla caramelizada 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

Tostadas francesas

25.000

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

Huevos napolitanos

25.000

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



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

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.

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.



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.



OTROS PLATOS FUERTES



Milanesa de cerdo 39.000

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.

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.

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.

Carina

61.000

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

Peras y prosciutto

52.000

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

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.



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



Luzón Roble

País: España

Origen: D.O. Jumilla

Cepa: Monastrell

\$140.000

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
\$7.000

Soda Schweppes
\$7.000

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.