

trattoria


Grappolo



ME NÚ

ENTRADAS

Bruschettas


 Baguette con pesto, tomate, queso y albahaca
6 porciones

\$13.9

Crema de champiñones

\$15.9

Crema de tomate

 100% natural, gratinada con queso parmesano y un toque de pesto

\$15.9

Ensalada Capresse

 Queso Ciliegini de búfala, albahaca, tomate cherry confitado, pesto y reducción de balsámico

\$17.9

Ensalada Cesar (plato fuerte)

Lechuga romana, tomates cherry, pollo en julianas, crutones, salsa cesar, queso parmesano y crocante de parmesano.

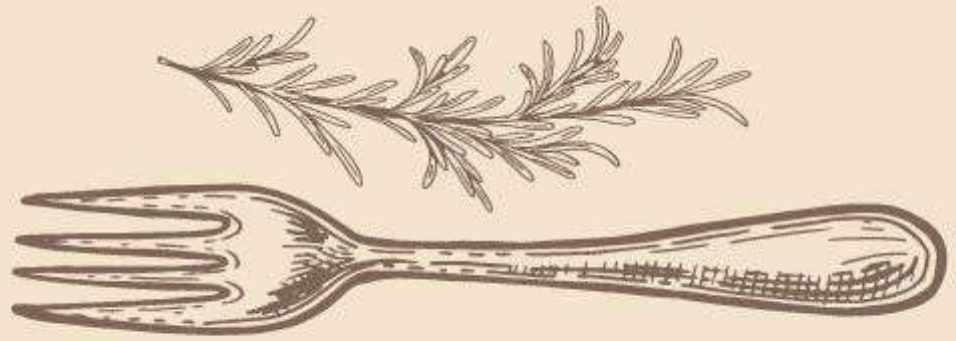
Opcional: almendras en lajas

\$28.5

 Opción vegetariana

*Los precios están en miles de pesos

ME NÚ



PASTA

Larga o corta acompañada de dos porciones de pan con mantequilla de ajo.

Al burro

Con mantequilla de ajo

\$15.9

Pesto

Salsa pesto con almendras

\$20.9

Pesto cremoso

Salsa pesto con salsa blanca y almendras

\$22.9

Pomodoro

Salsa a base de tomate, albahaca, champiñones y aceitunas negras

\$21.9

Bolognesa

Salsa napolitana con carne y queso parmesano

\$25.5

Siciliana

A base de tomate 100% natural, con tomates cherry y albahaca

\$21.9

Alfredo

Salsa blanca y parmesano.

Opc. con pollo + \$11.5

\$17.5

Carbonara

Salsa carbonara con tocineta

\$26.9

Mediterránea

Salsa blanca con camarones al ajillo

\$30.9

CANELONES

3 unidades por plato

 Ricotta, espinaca y tomates secos

Bolognesa y tocineta

Pollo, champiñones y cebolla caramelizada

\$26.9

 Opción vegetariana

LASAGNAS

Carne:

Salsa bolognesa y queso parmesano

Pollo:

Salsa alfredo y champiñones

\$25.9

*Los precios están en miles de pesos

ME NÚ

ADICIONES PIZZAS Y PASTAS

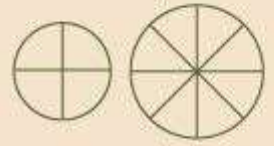


Tocineta.....	\$7.9
Aceitunas.....	\$4.5
Maicitos.....	\$4.5
Queso.....	\$7.9
Pepperoni.....	\$8.5
Jamón.....	\$8.5
Cábano.....	\$7.9
Piña.....	\$3.9
Champiñones.....	\$4.5
Tomate.....	\$3.9
Queso parmesano.....	\$8.5
Queso azul.....	\$7.9
Cebolla.....	\$3.5
Pollo desmechado.....	\$10.5
Pollo a la plancha.....	\$11.5
Pistacho 30g.....	\$10.5
Dátiles.....	\$7.9
Pimentón Asado.....	\$4.5
Tomates Secos.....	\$10.5
Tomate Cherry.....	\$5.5
Tomate Cherry Confitado..	\$6.5
Cebolla Caramelizada.....	\$4.9
Cilliegine de búfala.....	\$10.5
Pesto.....	\$6.9
Jamon Serrano.....	\$11.5
Burrata de búfala.....	\$19.5
Almendras.....	\$5.9
Pan x6 unidades.....	\$3.5

*Los precios están en miles de pesos

PIZZAS CLÁSICAS

Personal: 4 porciones
Mediana: 8 porciones



Jamón y queso **Per. \$15.9 - Med. \$27**

Jamón y champiñones **Per. \$16.5 - Med. \$28**

Margarita

Tomate, albahaca y aceite
de oliva

Per. \$16 - Med. \$28

Vegetariana

Champiñones, albahaca, tomate
y cebolla

Per. \$17.5 - Med. \$29

Hawaiana **Per. \$17.9 - Med. \$29**

Pepperoni **Per. \$17.9 - Med. \$29**

Pepperoni, tomate
y champiñones **Per. \$18,9 - Med. \$31**

Tocineta, cebolla y
champiñones **Per. \$18.9 - Med. \$31**

4 quesos

Queso azul, parmesano
cheddar y mozzarella

Per. \$18.9 - Med. \$31

4 quesos con manzana

Queso azul, parmesano, cheddar, mozzarella,
almendras y manzana verde **Per. \$20 - Med. \$35**

Hawaiana con tocineta **Per. \$19.9 - Med. \$34**

Padua

Pepperoni, tomate, queso
azul y albahaca **Per. \$20 - Med. \$35**

Carnes

Jamón, cábano y pepperoni **Per. \$20 - Med. \$35**

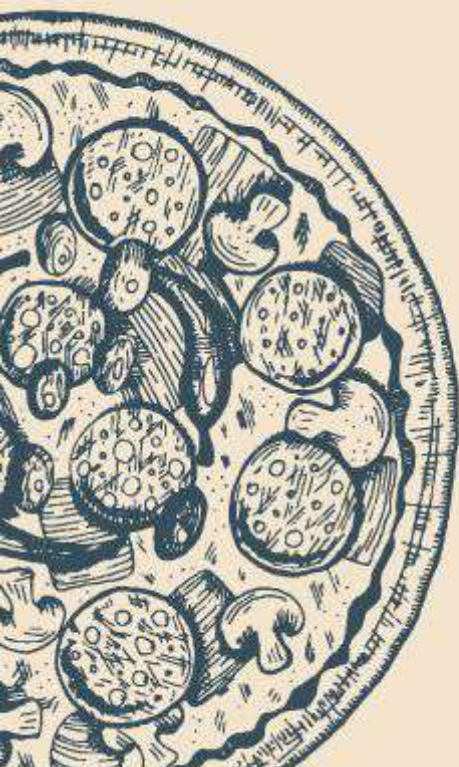
Carnívora

Tocineta, jamón, cábano
y pepperoni **Per. \$21.9 - Med. \$38**

 Opción vegetariana

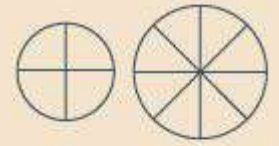
***Consulta nuestra sección de ADICIONES**

*Los precios están en miles de pesos



PIZZAS GOURMET

Personal: 4 porciones
Mediana: 8 porciones



Toscana..... Per. \$24 - Med. \$39

Champiñones, queso azul, tocineta y cebolla caramelizada

Serrana..... Per. \$25- Med. \$40

Jamón serrano, queso cheddar, rúgula y reducción de balsámico

Verona..... Per. \$24 - Med. \$40

Champiñones, salsa de ajo, aceitunas negras y parmesano

Aragona..... Per. \$25 - Med. \$41

Tocineta, pimentón asado, cebolla caramelizada y parmesano.

Mocarí..... Per. \$25 - Med. \$42

Pollo, pesto, champiñones y ajonjolí.

Pecana..... Per. \$26 - Med. \$44

Salami, aceitunas negras y dátiles.

Pistacia..... Per. \$29 - Med. \$52

Base pesto, cilliegine de búfala, tomate cherry y pistacho.

Monticello..... Med. \$54

Burrata, tomate cherry confitado y albahaca.

Bonarda..... Med. \$57

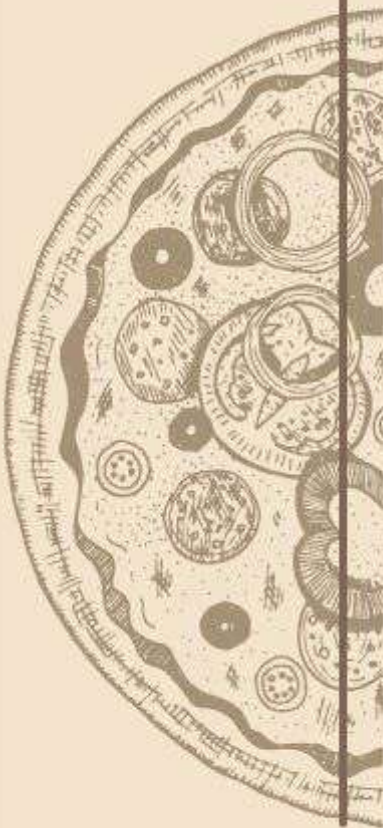
Burrata, tomates secos, cebolla caramelizada y pesto.

Montiel..... Med. \$59

Burrata, jamón serrano, rúgula, reducción de balsámico, tomate cherry y parmesano.

 Opción vegetariana

*Los precios están en miles de pesos



ME NÚ

BEBIDAS FRÍAS



Sodas saborizadas con almibar natural	\$9.9
Frutos rojos / amarillos / Lychee y Romero	
Jugos en agua	\$7.5
Jugos en leche	\$8.5
Fresa, mora, mango, maracuyá, guanábana y mandarina	
Limonada natural	\$8.9
De Coco / Cerezada / Mango biche	
Gaseosas	\$4.5
Coca Cola 1.5lts	\$7.8
Milo frío	\$8.9
Te Hatsu	\$8.5
Sodas Hatsu	\$6.5
Soda michelada	\$6.5

BEBIDAS CALIENTES

Te Chai	\$6.9
Cappuccino	\$6.5
Cappuccino con licor	\$10.5
Macchiato	\$4.5
Americano	\$3.9
Chocolate suizo	\$7.9
Milo caliente	\$7.5
Infusión de frutas	\$5.9

*Los precios están en miles de pesos

ME NÚ

CERVEZAS Y LICORES



Cerveza artesanal	\$13.9
Stella Artois	\$9.9
Club Colombia	\$6.5
Corona 350 ml	\$8.9
Heineken 355ml	\$7.5
Aguila Light	\$6.5
Aguila Cero	\$6
Michelado	\$2.2
Copa de vino	\$13.9
Botella de vino de la casa	\$49.5
Tinto de verano	\$15.5
Copa de vino caliente	\$16.5
Gin Tonic	\$21.5
Baileys trago doble	\$11.5
Amaretto trago doble	\$11.5
Whisky trago	
Something Special	\$8.9
Old Parr 12 años	\$14.9
Sangría	
1/2 jarra	\$45.9
1 jarra	\$73.5
Aguardiente	
trago	\$4.9
media	\$44.5
Ron 3 años	
trago	\$5.5
media	\$47.5
Ron 5 años	
trago	\$6.9
media	\$61.9
Ron 8 años	
trago	\$8.9
media	\$79.5

*Los precios están en miles de pesos

ME NÚ

CARTA DE VINOS



VINO DE LA CASA

Tinto / Rosado / Blanco **\$49.5**

VINOS SANTA RITA 120

Cabernet sauvignon 750ml **\$89.9**

Cabernet Sauvignon 375ml **\$48.9**

Cabernet Sauvignon 187ml (Piba) **\$25.9**

Sauvignon Blanc 750ml (Media) **\$90.9**

Sauvignon Blanc 375ml **\$48.9**

Sauvignon Blanc 187ml (Piba) **\$26**

Carmenere 750ml **\$89.9**

VINOS SANTA RITA TRES MEDALLAS

Merlot / Rose **\$67.5**

VINOS SANTA RITA STATE RESERVE

Cabernet Sauvignon 750ml **\$139.9**

Cabernet Sauvignon 375ml **\$74.9**

Merlot **\$139.9**

Carmenere **\$139.9**

VINOS MARQUES DE RISCAL

Reserva 750ml **\$236.9**

Reserva 375ml **\$139.9**

VINOS NORTON

DOC Malbec 750ml **\$99.5**

Barrel select malbec 375ml **\$75.9**

VINOS SANTA EMA

Merlot S.T reserva 750ml **\$92.9**

Merlot S.T reserva 375ml **\$53.9**

*Los precios están en miles de pesos

ME NÚ

POSTRES

Pizza dulce Base de Nutella

tamaño personal

\$9.5

Adiciones

Fresas..... **\$2.9**

Almendras.... **\$2.9**

Masmelos..... **\$2.9**

M&M..... **\$5.9**

Chips de
chocolate..... **\$2.9**

BROWNIE \$6.9

BROWNIE CON HELADO \$9

TIRAMISÚ \$10

CHEESE CAKE

Frutos rojos / amarillos **\$12.5**

GALLETA CON HELADO

Galleta horneada en cacerola

con helado de vainilla **\$14**

ACOMPaña CON:

Cappuccino **\$6.5**

Cappuccino con licor **\$10.5**



Macchiato **\$4.5**

Americano **\$3.9**

Infusión de frutas **\$5.9**



DOMICILIOS ☎ 305 292 4333  @grappolotrattoria

 @trattoria_grappolo  Trattoria Grappolo

*Los precios están en miles de pesos