



ísola
trattoria-bar

Cocina italiana con el toque del mediterráneo

Linguine testarossa



#Isoladomicilios | 313 556 4834 - 530 0678

Más info:  Isolatrattoriabar  isolatrattoriabar

ENTRADAS

PULPO ISOLA	\$ 36.900
Pulpo crocante sobre espinacas a la crema tomate horneado y queso parmesano.	
ALBÓNDIGAS DE LA CASA	\$ 13.900
Abondigas de res cocinadas en el horno de leña y marinadas en salsa napolitana de la casa y queso parmesano.	
ALBÓNDIGAS DE POLLO <small>NUEVO</small>	\$ 16.900
Albondigas de pollo selladas en el horno de leña con queso bocconcini y servida sobre una cama de especias italianas.	
ESPÁRRAGOS A LA HOLANDESA <small>NUEVO</small>	\$ 15.900
Espárragos cremosos y gratinados.	
PATATAS MEDITERRÁNEAS <small>NUEVO</small>	\$ 6.900
Papa frita con mayonesa picante.	
PAPAS RACLETE <small>NUEVO</small>	\$ 9.900
Papas salteadas en mantequilla bañadas con queso raclete.	
BURRATA DE LA CASA	\$ 27.900
Queso burrata fresco servido sobre tomates confitados al horno y toppings de nuez de brasil caramelizada.	
BURRATA PROSCIUTTO	\$ 29.900
Queso burrata fresco servido sobre rúgula y acompañado de prosciutto.	
CAMARONES APANADOS	\$ 15.900
Camarones apanados acompañado de salsa tártara y pomodoro.	
MOZZARELLINE X 5	\$ 15.900
Mozzarellines apanados y acompañados de salsa pomodoro y miel mostaza.	
ANTIPASTO MIXTO	\$ 37.900
Tabla de nuestros jamones y quesos de la casa acompañados de aceitunas y rúgula.	
BERENJENAS GRATINADAS	\$ 20.900
Berenjenas apanadas, carne a la bolognesa, queso mozzarella, tomates secos y parmesano.	
CALAMARES TOSCANA	\$ 14.900
Calamares apanados acompañados con salsa de ajo cremoso, salsa pomodoro y casco de limón.	
CHAMPIÑONES EN TRES QUESOS	\$ 20.900
Cazuela de champiñones en salsa tres quesos, acompañada de nuestra foccacia.	
DOLCE BRIE	\$ 28.900
Queso brie horneado servido con panela y acompañado de manzana, miel, uvas y pan tostado.	

SOPAS

FRUTOS DE MAR <small>NUEVO</small>	\$ 20.900
Sopa a base de tomates con camarones, calamares, mejillones y palmitos de cangrejo.	
POMODORO	\$ 13.900
Sopa de tomate y mozzarella.	
MINISTRONE	\$ 10.900
Sopa italiana de verduras con pasta corta.	
LENTEJAS	\$ 10.900
Sopa de lentejas con salchicha italiana.	

CARPACCIOS

CARNE	\$ 19.900
Finas lonjas de lomo de res, rúgula, queso parmesano y cascotes de limón.	
SALMON	\$ 24.900
Finas lonjas de salmón fresco, mango, alcaparras, cebollín y cascotes de limón.	
PULPO	\$ 28.900
Finas lonjas de pulpo, aceitunas negras, tomate, cebollín y cascotes de limón.	

Gastronomía fresca y exquisita

Pizza Ossobuco



#Isoladomicilios | 313 556 4834

Más info:  Isolatrattoriabar  isolatrattoriabar

ENSALADAS

ENSALADA DE PULPO Mezcla de pulpo crocante, tomate, cilantro, cebolla caramelizada y papa richi.	\$ 34.900
GRECA Mezcla de lechugas frescas, queso feta, aceitunas kalamata y verdes, tomates Cherry, pepino, rábano, juliana de cebolla morada y oliva.	\$ 24.900
CESAR CON POLLO Lechuga romana, crutones, queso parmense, pollo y salsa César.	\$ 22.900
CARBONARA Mezcla de lechugas frescas, pollo horneado, tocino crocante, tomate cherry, maíz, cebolla caramelizada, y salsa parmesana.	\$ 26.900
ENSALADA DE QUINUA NUEVO Quinoa con queso feta, tomate cherry, aguacate, cebolla caramelizada, pepino, aceituna morada, mostaza dijon y miel.	\$ 18.900

PIZZAS

En salsa roja con queso mozzarella

Personal

MARGARITA Rodajas de tomates frescos y orégano.	\$ 16.900
FRUTOS DE MAR Camarones, calamar, mejillones negros y palmitos de cangrejo.	\$ 32.900
BURRATA PROSCIUTTO NUEVO Prosciutto y queso burrata.	\$ 42.900
PIZZA MEDITERRÁNEA NUEVO Aceitunas kalamatas, alcaparras, tomate, queso parmesano y orégano.	\$ 26.900
VEGETARIANA Zucchini, maíz tierno, cebolla morada, champiñones, pimentón, bocconcini y orégano.	\$ 17.900
CONTRAMUSLOS DE POLLO Contramuslos de pollo al horno con pico de gallo, guacamole y un toque de peperoncino.	\$ 23.900
CUATRO ESTACIONES Camarones, pimentones encurtidos, jamón ahumado y champiñones.	\$ 24.900
ISOLA Tocino crocante, salami, pepperoni, tomate cherry y queso.	\$ 25.900
PROSCIUTTO Prosciutto, tomate cherry, parmesano, queso mozzarella de bufala y rùgula.	\$ 29.900
CARNES Jamón ahumado, salami, bresaola, tocino crocante.	\$ 28.900
PEPPERONI Pepperoni.	\$ 20.900
NAPOLITANA NUEVO Jamón ahumado y maíz tierno.	\$ 16.900
HAWAIANA NUEVO Jamón ahumado y piña.	\$ 20.900

Delectate con los sabores Ísola sin salir de casa

Risotto de remolacha



#Isoladomicilios | 313 556 4834

Más info:  Isolatrattoriabar  isolatrattoriabar

PIZZAS

Pizzas en salsa blanca con queso mozzarella

OSSOBUÇO NUEVO	\$ 28.900
Ossobuco de ternera a la crema con champiñones, aceitunas y perejil.	
BURRATA	\$ 34.900
Queso burrata, tomates secos, salsa al pesto, albahaca y reducción de vinagre balsámico.	
STRACCIATELLA	\$ 22.900
Queso stracciatella, tomate cherry y pesto de albahaca	
POLLO MIEL MOSTAZA Y TOCINETA NUEVO	\$ 23.900
Pollo, tocineta y salsa miel mostaza.	
FETA NUEVO	\$ 22.900
Queso feta, cebolla caramelizada, piña dulce y nuez de brasil crocante.	
CUATRO QUESOS NUEVO	\$ 26.900
Queso azul, queso tilsit, queso parmesano.	
MANZANA DULCE NUEVO	\$ 29.900
Queso brie, almendras laminadas, y manzana verde.	

PASTAS

LINGUINE GRANA PADANO (24 meses) NUEVO	\$ 22.900
Pasta linguine con queso grana padano, vino blanco y mantequilla.	
LINGUINE TESTAROSSA	\$ 27.900
Pasta linguine con camarones y champiñones mezclado con salsa de miel y peperoncino.	
LINGUINE FRUTOS DEL MAR	\$ 29.900
Pasta linguine con camarones, calamares, scallops y mejillones salteados en salsa pomodoro.	
SPAGHETTI CON ALBONDIGAS DE POLLO O RES	\$ 22.900
Pasta spaghetti con albóndigas de ternera o de pollo en salsa pomodoro.	
SPAGHETTI PROSCIUTTO	\$ 29.900
Prosciutto, tomate cherry, parmesano, queso mozzarelladi bufala y rùgula.	
TAGLIATELLE CON LOMO DE RES	\$ 39.900
Pasta tagliatelle fundida en queso granapadano con espárragos y champiñones acompañado de finas lonjas de lomo bañado en salsa de vino tinto.	
SPAGUETTI PRIMAVERA (gluten free)	\$ 21.900
Pasta spaguetti gluten free con vegetales salteados, queso feta y salsa al pesto de albahaca.	
FETUCCINI A LA CREMA CON POLLO	\$ 23.900
Fetuccini a la crema con pollo grillado en julianas.	
PENNE AL HORNO CON LOMO DE RES	\$ 35.900
Pasta corta a la crema con mezcla de zetas y lomo de res.	
SPAGHETTI CARBONARA	\$ 22.900
Pasta spaghetti con tocineta crocante, parmesano y vino blanco.	
SPAGHETTI CON CAMARONES EN SALSA PESTO	\$ 26.900
Pasta spaghetti cremosa en salsa pesto, espinaca, tomate cherry y camarones.	
RIGATONI STRACCIATELLA NUEVO	\$ 22.900
Pasta rigatoni en salsa rose con queso stracciatella y albahaca.	
RAVIOLI CARNE NUEVO	\$ 21.900
Raviolis de la casa con salsa pomodoro.	
RAVIOLI POLLO NUEVO	\$ 22.900
Raviolis de la casa en salsa cremosa de parmesano.	
RAVIOLI QUESO NUEVO	\$ 23.900
Raviolis de la casa en salsa tres quesos.	
LASAGNA BOLOGNESA, POLLO O MIXTA	\$ 25.900
Bolognesa, pollo o mixta con queso mozzarella y parmesano.	

RISSOTOS

RISOTTO FRUTOS DEL MAR	\$ 38.900
Arroz arborio con calamares, camarones, pulpo, pescado blanco y mejillones con salsa pomodoro.	
RISOTTO SALMÓN	\$ 35.900
Arroz arborio con salmón salteado y vino blanco, y coronado con salmón ahumado.	
RISOTTO CHAMPIÑONES	\$ 18.900
Arroz arborio cremoso con champiñones.	
RISOTTO DE PANCETA NUEVO	\$ 20.900
Arroz arborio Cremoso con panceta y salsa demiglas.	
RISOTTO REMOLACHA NUEVO	\$ 20.900
Arroz arborio Cremoso con queso stracciatella y remolacha.	
RISOTTO AL TARTUFO NUEVO	\$ 26.900
Arroz arborio cremoso con hongos y aceite de trufas.	
RISOTTO DE COLIFLOR NUEVO	\$18.900
Falso risotto de coliflor, manzana y queso parmesano.	
RISOTTO HUYAMA CON POLLO NUEVO	\$28.900
Arroz arborio Cremoso con ahuyama, pollo, amareto.	

CARNES

LOMO ISOLA	\$ 41.900
Lomo de res grillado en nuestro horno de leña en salsa de cebollitas, pimentón, champiñones, tocineta crujiente y cebollín con crema de leche, acompañado con puré gratinado y ensalada de la casa.	
LOMO PIMIENTA	\$ 40.900
Lomo de res grillado bañado en salsa de pimienta, acompañado de pasta al burro y ensalada de la casa.	
MILANESA DE TERNERA	\$ 28.900
Milanesa de ternera, acompañada de risotto de la casa y ensalada de rúgula con tomates secos.	
LOMO EN SALSA QUESO AZUL O FINAS HIERBAS NUEVO	\$ 41.900
Lomo de res grillado en nuestro horno de leña, con salsa de queso azul, acompañado de vegetales salteados y pasta penne al eoli.	
CODILLO DE CERDO	\$ 41.900
Codo de cerdo marinado con vegetales, panela y mostaza, acompañado de salsa de cítricos y pure de papa criolla.	
OSSOBUCO	\$ 35.900
Ossobuco de ternera marinado en vino tinto y vegetales, cubierto con salsa demiglass y acompañado de spaghetti en salsa napolitana.	
MIXTO DE CARNE NUEVO	\$ 40.900
Picada de lomo de res, pollo y salchicha italiana salteados, acompañados de tomates secos y papa noisettes (gratinada).	
ISOLA SPECIALE	\$ 41.900
Lomo de res grillado bañado en queso raclete acompañado de papa salteada en mantequilla.	

POLLOS

POLLO ENTERO CON SALSA AHUMADA NUEVO	\$ 49.900
Pollo marinado al romero, asado al horno de leña con salsa napolitana ahumada y acompañado de papa en cascós con paprika y ensalada de la casa.	
MEDIO POLLO CON SALSA AHUMADA NUEVO	\$ 27.900
1/2 Pollo marinado al romero, asado al horno de leña con salsa napolitana ahumada y acompañado de papa en cascós con paprika y ensalada de la casa	
POLLO PARMIGIANA	\$ 25.900
Filete de pollo apanado y gratinado con salsa pomodoro, mozzarella y parmesano, acompañada con pasta al burro.	

Buon appetito

Lomo ísola



#Isoladomicilios | 313 556 4834

Más info:  Isolatrattoriabar  isolatrattoriabar

POLLOS

POLLO VENECIANO	\$ 26.900
Pollo grillado en salsa de espinacas a la crema con almendras tostadas y vino blanco acompañado de vegetales salteados y papa richi.	
POLLO CAMOGLI NUEVO	\$ 22.900
Pollo grillado en el horno de leña acompañado de papas en espiral y ensalada.	
POLLO ISOLA NUEVO	\$ 22.900
Contramuslos de pollo al horno con vegetales braseados servido sobre puré de papa criolla.	

PESCADOS

SALMÓN EN SALSA DE FINAS HIERBAS	\$ 46.900
Filete de salmón al horno en salsa de finas hierbas acompañado con pasta al burro.	
SALMÓN ENCOSTRADO (picante)	\$ 46.900
Filete de salmón encostrado con especie cajún acompañado con ensalada De mango biche, tomate fresco, variedad de lechugas, hierbabuena, Limón y reducción de balsámico.	
PESCA MEDITERRÁNEA	\$ 39.900
Filete de pescado blanco acompañado de spaghetti con espárragos y aceitunas negras coronado con espinacas y tomate cherry.	

PANNINOS

LOMO ENCOSTRADO NUEVO	\$ 29.900
Roastbeef encostrado con pimienta acompañado de rugula, pepinillos y mostaza dijon.	
POLLO NUEVO	\$ 24.900
Milanesa de pollo, queso scamorza ahumada, champiñones, tomate y manzana verde acompañado de papa en cascots.	

MENÚ INFANTIL

SPAGHETTI BOLOGNESA	\$ 9.900
Spaghetti al burro con salsa bolognesa.	
SPAGUETTI POLLO NUEVO	\$ 11.900
Spaghetti alfredo con pollo.	
MINI PIZZA (hawaiana, jamón y queso, o pollo con queso)	\$ 11.900
NUGGETS DE POLLO	\$ 9.900
Pechuga de pollo apanada acompañada de papas en espiral y miel.	

POSTRES

PIZZA NUTELA NUEVO	\$ 12.900
Pizza rellena de nutela, con fresas, azucar pulverizado y helado de vainilla.	
PANNACOTTA	\$ 7.900
Nata cocida de vainilla acompañado de frutos rojos.	
VOLCAN DE CHOCOLATE	\$ 12.900
Con helado de vainilla.	
CHEESECAKE DE LIMONCELLO NUEVO	\$ 11.900
Cheesecake de vainilla co limoncello y salsa de maracuyá.	
TARALETA DE LIMÓN NUEVO	\$ 8.900
Base crocante de galleta oreo y coco con crema de limón.	

Para terminar algo suave y dulce

Volcán de chocolate



Encuentranos también en: *Rappi*



Más info:  Isolatrattoriabar

 isolatrattoriabar

BEBIDAS

Bebidas frías

LIMONADA DE COCO	\$ 11.900
LIMONADA DE LYCHEES	\$ 7.900
LIMONADA DE MANGO BICHE	\$ 7.900
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$ 5.500
LIMONADA NATURAL	\$ 4.500
JUGO DE MANDARINA	\$ 7.900
JUGOS EN AGUA	\$ 6.500
JUGOS EN LECHE	\$ 7.500
AGUA SAN PEREGRINO 750 ml	\$ 19.900
GASEOSAS	\$ 5.500
TE HATSU	\$ 8.900
AGUA SIERRA FRÍA (con gas)	\$ 5.500
AGUA NACIMIENTO	\$ 5.500
SODA BRETAÑA	\$ 5.500
GINER CANADA DRY	\$ 5.500
TONICA CANADA DRY	\$ 5.500
TONICA 1976	\$ 9.900
REDBULL ENERGY DRINK	\$ 12.900
REDBULL SUGARFREE	\$ 12.900
REDBULL TROPICAL EDITION	\$ 12.900

Bebidas calientes

AMERICANO	\$ 3.500
CAPUCHINO	\$ 4.500
EXPRESSO	\$ 3.900
EXPRESSO DOBLE	\$ 4.900
LATTE	\$ 4.500
LATTE	\$ 4.500
MACCHIATO	\$ 4.500
TE CALIENTE O FRÍO	\$ 3.900
AROMÁTICA	\$ 3.900

BEBIDAS

CÓCTELES SIN ALCOHOL

RED BULL TWIST MOJITO Red Bull Energy Drink, manzana verde, hierbabuena, zumo de limón, Bretaña.	\$ 19.000
RED BULL TWIST FRUTOS Red Bull Sugarfree, fresas, manzana verde, hierbabuena, Bretaña y hielo.	\$ 19.000
RED BULL TWIST TROPICAL Red Bull Tropical Edition, zumo de limón, sal tajín, Bretaña y hielo.	\$ 19.000
MOJITO SIN ALCOHOL. Ginger, hierbabuena, zumo de limon y caña de azucar.	\$ 19.000

CERVEZAS

CORONA	\$ 11.900
BBC	\$ 12.900
CLUB COLOMBIA	\$ 9.900
AGUILA LIGHT	\$ 8.900
AGUILA CERO	\$ 8.900
BUDWEISER	\$ 9.900

ísola
trattoria-bar

ISOLATRATTORRIABAR



ISOLATRATTORRIABAR



LOS PRECIOS DE LA CARTA ESTÁN EN MILES DE PESOS COLOMBIANOS

DIAGEO TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

Advertencia propina: Se informa a los consumidores que este es un establecimiento de comercio, sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo a su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea incluido en la factura o no. Indique el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal involucrado en el servicio y preparación de alimentos. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese en Bogotá con la Línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5920400 ext. 1190 - 1191 o para el resto del país Línea gratuita nacional: 018000-910165.

Formas de pago: Efectivo, Tarjetas Débito o Crédito Visa, Master Card, Diners, Credencial y American Express.



ísola
trattoria-bar

Licores y Vinos



Isola Rose Hatsu



Reserva en Instagram dando click al link en la Bio.

Domicilios -  3135564834 / 5300678



Cócteles

CÓCTELES CLÁSICOS

Dry Martini

Con Tanqueray London dry. \$39.900

Ginebra Gordon's, aceitunas y extra dry. \$33.900

Lychee Martini

Ketel one, Soho y Lychees. \$39.900

Vodka Smirnoff, Soho y Lychees. \$31.900

Mojito Zacapa

Ron Zacapa Ambar 12 años, soda, hierbabuena y limón. \$30.900

Con Zacapa 23 años. \$38.900

Margarita mango biche Don Julio

Con Tequila Don Julio Blanco. \$37.900

Margarita

Con Tequila Don Julio Blanco. \$35.900

Moscow Mule

Ketel one, ginger beer, hierbabuena y limón. \$36.900

Vodka smirnoff, ginger beer, hierbabuena y limón. \$31.900

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, soda y naranja. \$33.900

Jagerbomg

Jagermeister y Redbull. \$30.900

Cosmopolitan

Ketel One, Jugo de Cranberry, triple sec y limón. \$36.900

Vodka Smirnoff, Jugo de Cranberry, triple sec y limón. \$29.900

JARRA DE SANGRÍA

JARRA

Vino Tarapaca, fruta picada, brandy, jugo de naranja y sirope. \$109.000

CÓCTELES ÍSOLA

Mustafa Martini (Ginebra, frutos rojos de la casa y limón).

Con Tanqueray. \$37.900

Con Gordons. \$35.900

Isola Rose Hatsu (Ginebra, Hatsu rojo, lychee y flor de jamaica).

Con Tanqueray. \$37.900

Con Gordons. \$35.900

Gin Tonic 43 (Ginebra, Licor 43, zumo de limón y tónica).

Con Tanqueray. \$37.900

Con Gordons. \$35.900

CÓCTELES ÍSOLA

Tea Indian Style (El corazón cítrico aromático de la Ginebra con sabores infusión de la india).

Con Tanqueray. \$35.900

Con Gordons. \$33.900

Ima - Gin Martini (imagina el fruto de la pasión con la acidez de la mandarina para una verdadera sesión de relajación. Ginebra, maracuyá y mandarina).

Con Tanqueray. \$32.900

Con Gordons. \$29.900

CIGARRILLOS

Marlboro x 10. \$7.000

Marlboro x 20. \$13.000

Iqos. \$13.000

Vinos

CHAMPAGNE & VINOS ESPUMOS

	BOTELLA
Champagne Veuve Clicquot Brut	\$515.000
Champagne Moet & Chandon Brut Imperial	\$490.000
Champagne Carter D`or Rose Brut	\$390.000
Champagne Carter D`or Brut	\$345.000
Prosecco Oro Veneto Extra Dry	\$130.000

VINOS BLANCOS

	BOTELLA	MEDIA	COPA
Tarapaca Reserva Chardonnay	\$92.000		\$22.900
Tarapaca Sauvignon Blanc	\$82.000		\$18.900
Santa helena reserva sauvignon Blanc	\$92.000		\$22.900
Las moras Chardonnay	\$85.000		\$19.900
Santa Carolina reservado sauvignon Blanc		\$49.000	
Altos los Carneros reserva sauvignon	\$87.000		\$19.900

VINOS ROSADOS

	BOTELLA	MEDIA	COPA
Tarapaca Rose	\$82.000		\$18.900
Las moras syrah rose	\$85.000		\$19.900

VINOS TINTOS

	BOTELLA	MEDIA	COPA
Santa Helena Reserva merlot	\$92.000		
Santa Helena Reserva carmenere	\$92.000		
Tarapaca reserva Carmenere	\$92.000		
Tarapaca reserva Cabernet Sauvignon	\$92.000		
Tarapaca Cabernet Sauvignon	\$82.000		\$18.900
Las Moras Malbec	\$85.000	\$58.000	
Alto los carneros reserva merlot	\$89.000		
Alto los carneros reserva malbec	\$89.000		



Licores

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO (60 ML)
Johnnie Walker Green Label	\$360.000		\$32.900
Cragganmore 12 años	\$320.000		\$29.900
Singleton Tailfire	\$290.000		\$25.900
Singleton Duftown	\$290.000		\$25.900

BLENDED SCOTCH WHISKY

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO (60 ML)
Buchanan's Special Reserve 18 años	\$425.000		\$39.900
Buchanan's Master	\$310.000		\$28.900
Buchanan's Deluxe 12 años	\$290.000	\$200.000	\$24.900
Old Parr 12 años	\$290.000	\$195.000	\$24.900
Johnnie Walker Double Black	\$295.000		\$25.900
Johnnie Walker Black Label	\$280.000	\$165.000	\$23.900
Johnnie Walker Red Label	\$160.000	\$95.000	\$16.900

GINEBRA

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO (60 ML)
Tanqueray Ten	\$335.000		\$32.900
Tanqueray Rangpur	\$250.000		\$23.900
Tanqueray	\$245.000		\$22.900
Gordons	\$195.000	\$120.000	\$17.900
Gordons pink	\$195.000		\$18.900
Hendrick's	\$360.000	\$220.000	\$34.900
The London N1 700 ml	\$360.000		\$34.900
Beekeeper 700 ml	\$240.000	\$135.000	\$23.900
Bombay Sapphire	\$280.000	\$200.000	\$25.900

VODKA

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO (60 ML)
Ketel One	\$275.000		\$25.900
Smirnoff N°21 700 ml	\$175.000	\$95.000	\$18.900
Absolut 700 ml	\$190.000	\$105.000	\$18.900
Grey Goose	\$355.000	\$200.000	\$32.900

TEQUILA

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO (60 ML)
Don Julio 70	\$385.000		\$34.900
Don Julio Añejo	\$360.000		\$32.900
Don Julio Reposado	\$320.000		\$29.900
Don Julio Blanco	\$290.000		\$25.900
Olmecca Altos Reposado 700 ml	\$230.000		\$21.900
Olmecca Reposado 700 ml	\$210.000	\$140.000	\$18.900
Olmecca Blanco 700 ml	\$190.000		\$18.900
Jose Cuervo Tradicional	\$260.000		\$23.900
Reserva 1800 Añejo	\$340.000		\$30.900
Reserva 1800 Reposado	\$320.000		\$28.900

RON

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO (60 ML)
Zacapa 23 años	\$310.000		\$30.900
Zacapa Ambar 12 años	\$175.000		\$19.900
Havana Club 7 años 700 ml	\$180.000		\$18.900
Havana Club 3 años 700 ml	\$150.000		\$15.900
Viejo de Caldas 15 años especial	\$265.000		\$23.900
Viejo de Caldas 8 años	\$205.000		\$18.900
Viejo de Caldas 5 años	\$160.000		\$16.900

AGUARDIENTE

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO (60 ML)
Antioqueño Sin Azúcar	\$160.000	\$95.000	\$13.900
Nectar Club Verde	\$160.000	\$95.000	\$13.900

COGNAC Y BRANDY

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO (60 ML)
Hennessy V.S.			\$28.900
Brandy Don Pedro			\$20.900

APERITIVOS & POUSSE CAFÉ'S

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO (60 ML)
Bailey's 700 ml	\$140.000		\$13.900
Licor 43			\$16.000
Jagermeister 700 ml	\$230.000		\$22.900
Tio Pepe			\$13.900
Limoncello			\$23.900
Vecchio Amaro del capo	\$220.000		\$19.900

ísola
trattoria-bar

ISOLATRATTORRIABAR



ISOLATRATTORRIABAR



LOS PRECIOS DE LA CARTA ESTÁN EN MILES DE PESOS COLOMBIANOS

DIAGEO TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

Advertencia propina: Se informa a los consumidores que este es un establecimiento de comercio, sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo a su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea incluido en la factura o no. Indique el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal involucrado en el servicio y preparación de alimentos. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese en Bogotá con la Línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5920400 ext. 1190 - 1191 o para el resto del país Línea gratuita nacional: 018000-910165.

Formas de pago: Efectivo, Tarjetas Débito o Crédito Visa, Master Card, Diners, Credencial y American Express.