

# ARROZ Marinera

**\$ 35.000**



Mix de mariscos salteados con licores blancos y verduras; Acompañado por patacón

## ENTRADAS

Ceviche de camarones	\$25.000
Anillos de calamar al panko	\$19.000
Carpaccio de salmón	\$19.000
Cóctel de camarones	\$25.000
Timbal de pulpo picoso	\$23.000

## ENSALADAS

<b>Ensalada del mar:</b>	\$32.000
Mix de lechugas con quesos madurados, crocante de parmesano, aguacate, tomate cherry, mandarina y mixtura de mariscos salteados	
<b>Ensalada César con pollo:</b>	\$30.000
Mix de lechugas aderezadas en salsa César con croutones lluvia de parmesano y pechuga de pollo en tiras	

## PASTA CON SALMÓN

Pasta en salsa alfredo con cubos de salmón apanado; acompañado por chips de plátano y lluvia de parmesano

**\$ 30.000**

## PLATOS FUERTES

### SALMÓN CRANBERRY

Filete de salmón al grill bañado en salsa de arándanos; acompañado con arroz de coco y patacón

**\$ 45.000**

### RISOTTO DE CAMARÓN

Arroz cremoso preparado con camarones y verduras; acompañado por patacón

**\$ 35.000**

### CAZUELA DE MARISCOS

Crema de mariscos frescos aromatizados con licores blancos y acompañado por arroz de coco y patacón

**\$ 42.000**

### ARROZ CON CAMARÓN

Preparado con camarones salteados y verduras de cosecha; acompañado por patacón

**\$ 35.000**



## PLATOS FUERTES

### SALMÓN EN SALSA DE MANGO

Salmón al término del chef, bañado en salsa cremosa de mango; acompañado por quenel de papa y vegetales calientes

**\$ 45.000**

### RÓBALO FRUTOS DEL MAR

Filete de róbalo bañado en salsa de mariscos y acompañado por arroz de coco y patacón

**\$ 48.000**

### RÓBALO EN SALSA DE MARACUYÁ

Filete de róbalo bañado en salsa de maracuyá; acompañado por arroz de coco y patacón

**\$ 45.000**

### TRUCHA EN SALSA DE CAMARÓN

Corte mariposa, braseada y coronada con salsa de camarones; acompañada por arroz de coco y patacón

**\$ 47.000**

### SOLOMILLO A LAS TRES PIMIENTAS

Solomillo de 250 gr. Emulsionado en salsa de tres pimientos; acompañado por quenel de papa y vegetales calientes

**\$ 45.000**

### SALMÓN EN SALSA DE LIMÓN

Salmón al término, bañado en salsa de limón; acompañado por quenel de papa y vegetales calientes

**\$ 45.000**

### RÓBALO EN SALSA DE TRES QUESOS

Filete de róbalo bañado en salsa de quesos maduros y acompañado por arroz de coco y patacón

**\$ 45.000**

### TRUCHA AL GRILL

Corte mariposa braseada en licores blancos y acompañada por arroz de coco y patacón

**\$ 30.000**

### SOLOMILLO EN INFUSIÓN DE MERLOT Y ROMERO

Solomillo de 250 gr. Bañado en reducción de merlot y romero; acompañado por quenel de papa y vegetales calientes

**\$ 45.000**

### SOLOMILLO A LA MOSTAZA ANTIGUA

Solomillo de 250 gr. Emulsionado en salsa de mostaza recomendada por el chef; acompañado por quenel de papa y vegetales calientes

**\$ 45.000**



## PLATOS FUERTES

### FILET MIGNON

---

Medallones de lomo albardados en tocineta bañado por salsa de champiñones y acompañados por quenel de papa y vegetales al wok

**\$ 45.000**

### CHURRASCO

---

Corte de chata (400 gr.) con chimichurri preparado al término; Acompañado por papa sour y ensalada fresca

**\$ 40.000**

### PUNTA DE ANCA

---

Punta de anca (400 gr.) con chimichurri preparado al término; Acompañado por papa sour y ensalada fresca

**\$ 45.000**

### PICADA PARA 2 PERSONAS

---

Preparada con chata, pechuga, costilla de cerdo en salsa bbq, chorizo, arepa santandereana y papa criolla

**\$ 70.000**

### SUPREMA DE AVE EN SALSA DE QUESO

---

Corte de ave bañada en salsa de quesos; acompañada por puré de papa y vegetales calientes

**\$ 35.000**

### BABY BEEF (250gr.)

---

Corte baby, acompañado por ensalada de la casa y papa sour

**\$ 39.000**

### BABY BEEF (340gr.)

---

Corte baby, acompañado por ensalada de la casa y papa sour

**\$ 45.000**

### BIFÉ CHORIZO

---

Chata (400 gr.) Coronada con chorizo braseado; acompañado por papa sour y ensalada de la casa

**\$ 45.000**

### SUPREMA DE AVE AL MANGO

---

Corte de ave bañada en salsa reducida de mango; acompañada por puré de papa y vegetales calientes

**\$ 35.000**

### SUPREMA DE AVE CON CHAMPINÓN Y TOCINO

---

Corte de ave preparada con champiñones y tocino; acompañada por puré -de papa y vegetales calientes

**\$ 35.000**



## PLATOS FUERTES

### PECHUGA AL GRILL (250gr.)

Acompañada por papa a la francesa y ensañada fresca

**\$ 30.000**

### PASTA ALFREDO CON POLLO

Pasta en salsa blanca del chef, coronada con láminas de pollo y lluvia de parmesano. Acompañada por pan de la casa

**\$ 27.000**

## MENÚ INFANTIL

### PASTA BOLOGNESA

**\$ 23.000**

### NUGGETS DE POLLO

**\$ 18.000**

### LOMITO BABY (200gr.)

**\$ 25.000**





# CARTA DE BEBIDAS

## CÓCTELES

**Dry Martini** \$26.000

Ginebra, Vermouth dry

**Lychee Martini** \$27.000

Ginebra, Soho, lychee

**Margarita** \$25.000

Tequila, triple sec, limón y escarcha de sal

**Mojito cubano** \$23.000

Ron, limón, hierba buena, azúcar y Breña

**Daiquirí de fresa** \$22.000

Ron, limón, fresa y escarcha de azúcar

**Pisco sour** \$23.000

Pisco, sirup, clara de huevo, limón

**Mojito -Sin licor-** \$12.000

Hierbabuena, azúcar, limón, soda

## BEBIDAS NATURALES

Limonada de cereza \$ 8.000

Limonada de mango \$ 8.000

Limonada de coco \$10.000

Limonada de hierbabuena \$ 8.000

Limonada natural \$ 6.000

Granizado de limón \$ 6.000

Granizado de naranja \$ 6.000

Zumo de naranja \$10.000

Jugo de fresa (agua o leche) \$ 8.000

Jugo de mora (agua o leche) \$ 8.000

Jugo de mango (agua o leche) \$ 8.000

Chicha Morada \$10.000

## CERVEZAS

Estella Artois (Bélgica) 330ml \$ 10.000

Corona (México) 355ml \$ 10.000

Heineken (Holanda) 330ml \$ 10.000

Club Colombia Dorada 330ml \$ 7.000

## BEBIDAS DE LA CASA

(Alcohólicas)

Sangría roja (Jarra) (4 Copas) \$ 60.000

Sangría roja (Copa) \$ 18.000

## OTRAS BEBIDAS

Agua sin gas \$ 4.000

Soda \$ 4.000

Kola \$ 5.000

Coca-Cola \$ 5.000

Coca-Cola Zero \$ 5.000



**CONTACTO: 310 630 2739**



# CARTA DE BEBIDAS

## VINOS (tintos)

NOMBRE	CEPA	PAÍS	PRECIO
Carpineto Chianti Clásico	Sangiovese	Italia	\$115.000
Alta Vista (750 ml)	Malbec	Argentina	\$118.000
Alta Vista (375 ml)	Malbec	Argentina	\$ 65.000
Luis Felipe Edwards R	Carmenere	Chile	\$ 90.000
Piccolo	Cabernet Sauvignon	Chile	\$ 20.000

## BLANCOS

Martinez Lacuesta	Viura	España	\$120.000
Dogajolo Toscano	Sangiovese	Italia	\$100.000
Alta Vista (750 ml)	Torrontés	España	\$130.000
Duque de Medina	Viura	España	\$ 85.000
Piccolo	Sauvignon Blanc	Chile	\$ 20.000

**CONTACTO: 310 630 2739**



# CARTA DE BEBIDAS

## ROSADOS

NOMBRE	CEPA	PAÍS	PRECIO
Alta Vista	Malbec	Argentina	\$118.000
Nieto Senetiner	Malbec	Argentina	\$ 95.000
Duque de Medina	Garnacha	España	\$ 85.000
Piccolo	Cabernet Syrah	Chile	\$ 20.000

## ESPUMANTES

JP Chenet Ice Edition	Blanco	Francia	\$ 90.000
JP Chenet Rosé Dry	Rosé	Francia	\$ 90.000
Don Román (Brut)	Blanco	Francia	\$100.000

## LICORES WHISKY

NOMBRE	EDAD	PRESENTACIÓN	PRECIO
Buchanan's Deluxe	12 años	750 ml	\$195.000
Buchanan's Deluxe	12 años	60 ml (trago)	\$ 20.000
Buchanan's	18 años	750 ml	\$380.000
Buchanan's	18 años	60 ml (trago)	\$ 35.000
Chivas Regal	12 años	375 ml	\$112.000
Chivas Regal	12 años	60 ml (trago)	\$ 18.000

**CONTACTO: 310 630 2739**



# Pizza y Panzerottis

## Familiar Personal

- Fontana** ..... **F \$43.000** **P \$22.000**  
 (Queso, Pollo, Champiñón y tocineta)
- Diamante** ..... **F \$45.000** **P \$28.000**  
 (Queso, Jamón, Salami, Cebolla, Pimentón, camarón y sal-pimienta)
- Di Carni** ..... **F \$48.000** **P \$26.000**  
 (Queso, Jamón, Salami, Pepperoni y prosciutto)
- Pepperoni** ..... **F \$37.000** **P \$22.000**  
 (Queso y Pepperoni)



## Familiar Personal

- Hawaiana** ..... **F \$35.000** **P \$22.000**  
 (Queso, Jamón y piña)
- Colombiana** ..... **F \$42.000** **P \$22.000**  
 (Queso, Tocineta, Carne mechada, maíz, chorizo y hogao)
- Pollo – Queso** ..... **F \$37.000** **P \$22.000**
- Pollo – Champiñón** .. **F \$38.000** **P \$22.000**  
 (Queso, Pollo y champiñón)



## Familiar Personal

- Vegetariana** ..... **F \$32.000** **P \$18.000**  
 (Queso, Pimentón, cebolla, champiñón, tomate fresco, aceitunas y orégano)
- Mexicana** ..... **F \$37.000** **P \$22.000**  
 (Queso, Pimentón, cebolla, carne mechada, jalapeño y tostacos)
- Margarita** ..... **F \$35.000** **P \$20.000**  
 (Queso, tomate fresco, tomate seco, albahaca y salsa pesto)
- Cuatro formaggio** **F \$35.000** **P \$22.000**  
 (Queso mozzarella, queso azul, queso provolone y queso parmesano)



## Nuevos Sabores Pannzerottis

- Mar-tierra** ..... **P \$22.000**  
 (Pollo y camarón)
- Celestial** ..... **P \$18.000**  
 (Pimentón, aceitunas, tocineta, champiñón)
- Jalisco** ..... **P \$20.000**  
 (Frijol chili, carne molida, tostacos y guacamole)
- Maiz y Lomo**..... **P \$25.000**  
 (Lomo, maíz tierno, maduritos, queso costeño, queso mozzarella y tártara)



Domicilios:

310 630 2739