

## LICORES

<u>Vino de la Casa:</u>	Botella,	<u>\$88.000</u>
	½ Botella.	<u>\$68.000</u>
	Copa:	<u>\$12.000</u>

<u>Whisky Old Parr:</u>	Botella,	<u>\$210.000</u>
-------------------------	----------	------------------

<u>Whisky Sello Rojo:</u>	Botella,	<u>\$160.000</u>
	½ Botella.	<u>\$85.000</u>
	Trago.	<u>\$18.000</u>

<u>Aguardiente Lider:</u>	Botella,	<u>\$95.000</u>
	½ Botella.	<u>\$65.000</u>
	Trago:	<u>\$8.000</u>

## COCTELES

<u>Vino Caliente</u>	<u>\$17.000</u>
----------------------	-----------------

<u>Cuba Libre</u>	<u>\$19.000</u>
-------------------	-----------------

<u>Mojito</u>	<u>\$23.000</u>
---------------	-----------------

<u>Caipiroska</u>	<u>\$23000</u>
-------------------	----------------

## BEBIDAS CALIENTES

Aromática \$5.000

Tinto: \$3.000

Canelazo: \$10.000

Carajillo: \$8.000

Combo: Agua de Panela, Queso y Pan. \$12.000

Porción Combo: \$6.000

## CERVEZA

Cerveza Club Colombia:  
(Dorada y Roja) \$9.000

(Trigo y Negra) \$9.000

Cerveza Aguila Light: \$9.000

Cerveza Poker \$8.000

Cerveza Corona \$14.000

Cerveza Stella \$13.000

Cerveza Artesanal \$13.000

Michelada \$3.000

## BEBIDAS FRIAS

<i>Jugo Natural en agua:</i>	<u>\$9.000</u>
<i>Jugo Natural en leche:</i>	<u>\$10.000</u>
<i>Limonada Natural</i>	<u>\$9.000</u>
<i>Limonada Hierbabuena</i>	<u>\$10.000</u>
<i>Limonada Coco</i>	<u>\$12.000</u>
<i>Limonada Cerezada</i>	<u>\$10.000</u>
<i>Té Helado:</i>	<u>\$8.000</u>
<i>Té Hierbabuena</i>	<u>\$8.000</u>
<i>Gaseosa:</i>	<u>\$7.000</u>
<i>Malteada:</i>	<u>\$15.000</u>
<i>Botella de Agua:</i>	<u>\$5.000</u>
<i>Copa de Helado:</i>	<u>\$14.000</u>
<i>Ponche Flor de jamaica:</i>	<u>\$14.000</u>
<i>Vino De Verano</i>	<u>\$18.000</u>

SABOR y ARTE

# TRUCHA

(Acompañada de Ensalada de Verduras y  
Porción de Pasta a la Albahaca).

Trucha gratinada \$43.000

Trucha al horno con especias: \$41.000

Trucha con frutos del mar: \$54.000

Trucha Hawaiana \$45.000

Trucha al Ajillo \$43.000

# SALMÓN

(Acompañada de Ensalada de Verduras y  
Porción de Pasta a la Albahaca).

Salmón Gratinado \$53.000

Salmón al Horno con Especias \$49.000

Salmón al Horno con Frutos del Mar \$57.000

Salmón Hawaiano \$53.000

Salmón Sabor y Arte \$58.000

Cama en Salsa Pomodoro, Camarones en Salsa Pesto.

# MENU INFANTIL

Nuggets de pollo, Papá a la francesa,  
Copa de helado y jugo. \$28.000

SABOR y ARTE

## PAN PIENNO

### Pan frutos del Mar

\$44.000

Pan Relleno Frutos del Mar.

### Pan pollo y Champiñon

\$34.000

Pan Relleno Pollo, Champiñón en Salsa Blanca.

### Pan ortolana

\$31.000

VERDURAS.

(Pan Relleno de Brocoli, Coliflor, Champiñones, Tomate, Maíz, Pimentón, Apio de Castilla).

### Pan Sabor y Arte

\$38.000

Tocineta, Champiñón, Maíz, Aceituna, Salami, Camarón.

### Pan Funghi

\$32.000

Salsa Pomodoro, Champiñones.

## CAZUELAS

### Cazuela de Mariscos

\$47.000

Acompañada de Porción de Arroz y Porción de Ensalada.

SABOR y ARTE

## RAVIOLIS

### Raviolis de Carne:

\$33.000

Salsa Bolognesa, Queso Mozzarella, Orégano.

### Raviolis Queso:

\$35.000

Salsa de Quesos, Albahaca, Orégano.

## CREPS

### Crepes Pollo y Champiñon

\$32.000

### Crepes tropical

\$34.000

Cereza, Durazno, Piña, Ciruela, Salsa Blanca.

### Crepes frutos de mar

\$45.000

### Crepes Ortolana

\$31.000

VERDURAS. (Brocoli, Coliflor, Champiñones, Tomate, Maíz, Pimentón, Apio de Castilla).

## PASTAS

Espaguetti a la Parmellana \$37.000

Bife de Pollo, Salsa Napolitana.

Espaguetti a la Matriciana \$38.000

Salsa Napolitana, Peperoni, Cebolla Roja, Ragú Picante.

Espaguetti Sabor y Arte \$43.000

Tocineta, Champiñón, Maíz, Aceituna, Salami, Camarón.

Espaguetti Funghi \$33.000

Salsa Pomodoro, Champiñones.

Espaguetti Alfredo \$31.000

Jamón, Crema de Leche.

## CANELONES

Canelones de Carne o Pollo o Mixtos \$37.000

Aceite de Oliva, Albahaca, Queso Parmesano,  
Salsas(Ragú o Blanca).

Canelones a la Ortolana \$33.000

VERDURAS. (Brocoli, Coliflor, Champiñones, Tomate,  
Maíz, Pimentón, Apio de Castilla).

Canelones Espinaca y Ricota \$33.000

Canelones Frutos del Mar \$47.000

Canelones Funghi \$33.000

SABOR y ARTE

# PASTAS

Spaguetti a la Bolognesa \$31.000

Ragú, Carne Molida, Especias.

Spaguetti con Pollo y Champiñón \$35.000

Spaguetti a la Carbonara: \$35.000

Tocineta Ahumada, Queso, Salsa Blanca, Huevo(Yema).

Spaguetti a la Marinera: \$47.000

Frutos del Mar y Salsas.

Spaguetti en Salsa Napolitana: \$30.000

Ragú, Aceite de Oliva, Queso Parmesano, Albahaca.

Spaguetti a la Ortolana: \$32.000

VERDURAS. (Brocoli, Coliflor, Champiñones, Tomate, Maíz, Pimentón, Apio de Castilla).

Spaguetti al Pesto: \$30.000

Aceite de Oliva, Nueces, Albahaca, Queso Parmesano.

Spaguetti con Albóndigas: \$36.000

Salsa Napolitana.

SABOR y ARTE



# PIZZAS EN HORNO A LEÑA

## Mexicana

Carne, Pico de Gallo, Tajín, Queso.  
Familiar \$52.000 Personal \$28.000

## Criolla:

Pollo o Carne, Maíz, Queso.  
Familiar \$52.000 Personal \$27.000

## Verde:

Espinaca, Pepinillo, Brócoli,  
Salsa Pesto, Arveja, Queso.  
Familiar \$50.000 Personal \$27.000

## Carbonara:

Salsa Bechamel, Tocineta,  
Huevo, Queso.  
Familiar \$52.000 Personal \$28.000

## Camarones:

Camarones  
Familiar \$52.000 Personal \$28.000

## Pepperoni:

Mozzarella, Ragú, Pepperoni  
Familiar \$52.000 Personal \$28.000

## Sposata:

Bocadillo y Queso  
Familiar \$50.000 Personal \$26.000

# PIZZAS EN HORNO A LEÑA

Hawaiana

Piña, Jamón, Queso.

Familiar \$50.000

Personal \$26.000

Ciruelas Pasas con Tocineta:

Familiar \$50.000

Personal \$26.000

Tropical:

Durazno, Cereza, Ciruela, Piña, Queso.

Familiar \$52.000

Personal \$28.000

Cuatro Quesos:

Mozzarella, Doble Crema,  
Fresco, Paipa.

Familiar \$52.000

Personal \$28.000

Ortolana:

Vegetariana

Familiar \$50.000

Personal \$26.000

Napolitana:

Ragú, Queso, Tomate, Albahaca

Familiar \$50.000

Personal \$26.000

De La Huerta:

Mozzarella, Tomate,  
Champiñón, Espinaca y Aceituna

Familiar \$52.000

Personal \$27.000

SABOR y ARTE

# PIZZAS EN HORNO A LEÑA

De Temporada: Personal \$37.000

Putanesca: (Especialidad de la Casa)  
(Opción de 2 a 4 Sabores)  
Familiar \$52.000 Personal \$28.000

Sabor y Arte: Tomate, Tocineta, Maíz,  
Champiñón, Salami, Pollo y Aceitunas.  
Familiar \$52.000 Personal \$28.000

Diavola: Chorizo Picante, Salami, Queso,  
Pimentón, Tomate, Cabanos.  
Familiar \$52.000 Personal \$26.000

Pollo con Champiñones:  
Familiar \$52.000 Personal \$28.000

Fungui: Hongos, Tomate, Orégano y Aceite de Oliva.  
Familiar \$50.000 Personal \$26.000

Calabreza: Chorizo Ahumado, Cebolla.  
Familiar \$50.000 Personal \$28.000

## ANTIPASTO

Bruschetta: Pan Tostado, Tomate, Queso, Orégano y Aceite de Oliva. \$20.000

Caprese: Tomate Fresco, Jamón, Albahaca, Queso Campesino, Aceituna \$18.000

Ensalada de la Casa \$22.000  
Lechuga, Aceitunas, Tomate, Queso Campesino, Brócoli, Coliflor, Pepinillos, habichuela

Empanadas de la Casa \$18.000  
Carne o Queso o Mixtas (6 Unidades)

Ensalada Frutos del Mar \$32.000

Cestini en Trío de Patacón \$35.000  
Canastillas de Patacón, Rellenas con camarones, salsa fungui o pollo y champiñones (3 Unidades)

## CREMAS

Crema del Día: \$20.000

## LASSAGNA

Lasagna Sabor y Arte: \$32.000

Salsa Bolognesa, Queso, Salsa Bechamel  
Jamón y Pollo

Pollo y Champiñones: \$35.000

SABOR y ARTE