

# Abbiocca

## WINES BY THE GLASS

|  |          |
|--|----------|
| Barollo Prosecco di Treviso • Prosecco, ITALY          | \$45.000 |
| Capitel Nicalo • Blend, Valpolicella, ITALY            | \$42.000 |
| Rutini • Blend, Mendoza, ARGENTINA                     | \$54.000 |
| Flor de Vetus • Tempranillo, Toro, SPAIN               | \$45.000 |
| Cantina Zacagnini • Pinot Grigio, ITALY                | \$42.000 |
| Rutini • Chardonnay, Mendoza, ARGENTINA                | \$54.000 |
| Izadi Larrosa Blanc • Garnacha, Rioja, SPAIN           | \$45.000 |
| Izadi Larrosa Rose • Garnacha, Rioja, SPAIN            | \$45.000 |
| Menade Douce • Sauvignon Blanc, Castilla y León, SPAIN | \$42.000 |

## SPARKLING WINES

|   |             |
|---|-------------|
| Dom Perignon • Brut, Pinot Noir, champagne FRANCE           | \$2.540.000 |
| Magnum Veuve Clicquot • Brut, Champagne FRANCE              | \$1.299.000 |
| Veuve Clicquot • Brut, Remis Champagne FRANCE               | \$949.000   |
| Bollinger Special Cuvée • Blanc de Noir, Champagne FRANCE   | \$732.000   |
| Moët & Chandon Nectar Imperial • Demi Sec, Champagne FRANCE | \$980.000   |
| Taittinger Réserve • Brut, Champagne, FRANCE                | \$533.000   |
| Juvé & Camps Reserva de la Familia • Brut, Cava, SPAIN      | \$410.000   |
| Barollo Prosecco di Treviso • Prosecco, ITALY               | \$260.000   |
| Canella Rosé • Brut, Martinotti, Pinot Nero, ITALY          | \$180.000   |

## WHITE WINES

### Albariño

|  |           |
|--|-----------|
| Pazo de Señorans Selección de Añada • Rías Baixas, SPAIN | \$615.000 |
| Santiago Ruíz (O Rosal) • Rías Baixas, SPAIN             | \$490.000 |

### Chardonnay

|   |           |
|---|-----------|
| El Enemigo • Mendoza, ARGENTINA         | \$420.000 |
| Barollo • Veneto, ITALY                 | \$390.000 |
| George Duboeuf • Pouilly Fuissé, FRANCE | \$490.000 |
| Rutini • Mendoza, ARGENTINA             | \$270.000 |

### Sauvignon Blanc

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| Cloudy Bay • Marlborough, NEW ZEALAND | \$540.000 |
| Rutini • Mendoza, ARGENTINA           | \$340.000 |
| Menade • Castilla y León, SPAIN       | \$210.000 |
| Menade Douce • Castilla y León, SPAIN | \$195.000 |

## INTERESTING WHITES

|   |           |
|---|-----------|
| GB L'hospitalitet Grand Vin Blanc • Blend, La Caple, FRANCE | \$615.000 |
| Alma Negra • Blend, Mendoza, ARGENTINA                      | \$270.000 |
| Viña Esmeralda • Gewürztraminer, Cataluña, SPAIN            | \$239.000 |
| Izadi Larrosa • Garnacha, Rioja, SPAIN                      | \$219.000 |
| Finca Muñoz • Macabeo, Verdejo, Castilla y León, SPAIN      | \$190.000 |
| Cantina Zacagnini • Pinot Grigio, Abruzzo, ITALY            | \$219.000 |
| Chateau Ste Michelle • Riesling, Columbia Valley, USA       | \$290.000 |
| Colomé Estate • Torrontes, Salta, ARGENTINA                 | \$240.000 |
| Menade • Verdejo, Castilla y León, SPAIN                    | \$219.000 |

## ROSE WINES

|  |           |
|--|-----------|
| B&G Tourmaline • Grenache, Côtes de Provence, FRANCE   | \$290.000 |
| Marqués de Casa Concha • Cinsault, Itata Valley, CHILE | \$320.000 |
| Izadi Larrosa • Grenache, Rioja, SPAIN                 | \$219.000 |
| Carpineto Dogajolo • Toscana, ITALY                    | \$219.000 |

## RED WINES

### Cabernet Sauvignon

|   |             |
|---|-------------|
| Montes Alpha M • Maipo Valley, CHILE                  | \$1.370.000 |
| Zuccardi Finca Los Membrillos • Uco Valley, ARGENTINA | \$1.290.000 |
| Mas La Plana Familia Torres • Penedès, SPAIN          | \$980.000   |
| Robert Mondavi Winery • Napa Valley, USA              | \$590.000   |

### Cabernet Franc

|   |           |
|---|-----------|
| Barolo Frank! • Cabernet Franc, Veneto, ITALY   | \$440.000 |
| El Enemigo • Cabernet Franc, Mendoza, ARGENTINA | \$450.000 |

### Carmenere

|   |             |
|---|-------------|
| Montes Purple Angel • Colchagua Valley, CHILE                 | \$1.070.000 |
| Casa Silva Microterroir Los Lingues • Colchagua Valley, CHILE | \$645.000   |

### Malbec

|   |             |
|---|-------------|
| Angelica Zapata • Mendoza, ARGENTINA                | \$520.000   |
| Luigi Bosca de Sangre • Uco Valley, ARGENTINA       | \$420.000   |
| Catena Zapata Malbec Argentino • Mendoza, ARGENTINA | \$1.512.000 |

### Merlot

|  |           |
|--|-----------|
| Château Magnol Haut-Médoc • Médoc, FRANCE      | \$560.000 |
| Casa Silva Angostura • Colchagua Valley, CHILE | \$290.000 |

### Pinot Noir

|  |           |
|--|-----------|
| Saurus Select • Patagonia, ARGENTINA   | \$250.000 |
| Montes Alpha • Aconcagua Valley, CHILE | \$440.000 |

### Sangiovese

|   |           |
|---|-----------|
| Castel Giocondo Brunello di Montalcino • Toscana, ITALY | \$980.000 |
| Ruffino Riserva Ducale Oro • Chianti, ITALY             | \$690.000 |

### Syrah

|  |           |
|--|-----------|
| Viu Manent El Olivar Single Vineyard • Colchagua Valley, CHILE | \$260.000 |
|--|-----------|

### Tempranillo

|  |             |
|--|-------------|
| Vega Sicilia Valbuena 5° • Ribera del Duero, SPAIN | \$1.690.000 |
| Pago de Carraovejas • Ribera del Duero, SPAIN      | \$720.000   |
| Flor de Vetus • Toro, SPAIN                        | \$225.000   |

## INTERESTING REDS

|  |             |
|--|-------------|
| Tedeschi • Amarone, Amarone della Valpolicella, ITALY        | \$645.000   |
| Marchesi di Barolo Peiragal • Barbera, Barbera d'Alba, ITALY | \$490.000   |
| La Posta • Bonarda, Mendoza, ARGENTINA                       | \$230.000   |
| Purgatori • Carignan, Costes del Serge, SPAIN                | \$519.000   |
| Decoy • Zinfandel, Sonoma County, USA                        | \$519.000   |
| Alma Negra • Blend, Mendoza, ARGENTINA                       | \$420.000   |
| Gran Enemigo • Blend, ARGENTINA                              | \$980.000   |
| Felipe Rutini • Blend, Mendoza, ARGENTINA                    | \$1.050.000 |
| Rutini • Blend, Mendoza, ARGENTINA                           | \$270.000   |
| Salentein Numina • Blend, ARGENTINA                          | \$645.000   |
| Septima Gran Reserva • Blend, ARGENTINA                      | \$490.000   |
| Perez Cruz Quelen • Blend, CHILE                             | \$419.000   |
| Santa Rita Triple C • Blend, CHILE                           | \$560.000   |
| Les Roches Noires • Blend, Châteauneuf-du-Pape, FRANCE       | \$519.000   |
| GB L'hospitalitet Grand Vin Rouge • Blend, La Caple, FRANCE  | \$645.000   |
| Gaja Sito Moresco • Blend, Langhe, ITALY                     | \$519.000   |
| Lopez de Haro Gran Reserva • Blend, Rioja, SPAIN             | \$390.000   |

\*LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO DEL 8% Y ESTÁN EXPRESADOS EN PESOS COLOMBIANOS

\*PRICES INCLUDE 8% TAX AND THEY ARE EXPRESSED IN COLOMBIAN PESOS

# Abbiocco

## COLOMBIAN RUM FLIGHT \$98.000

Try 5 of the best Colombian Rums

## COLOMBIAN RUM EXPERIENCE \$200.000

Learn about and try Colombian Rums

### SIGNATURE COCKTAILS

#### CADILLAC ELDERFLOWER \$ 52.000

Tequila Patrón Silver, elderflower syrup, lime juice.

#### LULO DRIVER \$ 52.000

Tequila, spicy lulo cordial, lime juice, lemongrass soda

#### XOCHIMILCO \$ 48.000

Tequila, fresh pineapple juice, Bitter bianco, toasted corn (contains white egg)

#### ANANAS \$ 52.000

Clarified pina colada, coconut soda, lime juice

#### SOMOKED BELL PEPPER \$ 52.000

Montelobos mezcal, smoked bell pepper syrup, lime juice

#### GULUPA SPRITZ \$ 46.000

Prosecco, gulupa syrup, Aperol

#### YELLOW SUBMARINE \$ 48.000

Tequila, ginger and goldenberry syrup, lime juice.

#### BLACKBERRY SPRITZ \$ 49.000

Rum, Amareto, orange fresh juice, red fruits syrup, prosecco

#### MEZCALITO \$ 52.000

Montelobos mezcal, botanical cordial, spicy tequila, passion fruit oil, pineapple and lime juices, coriander

### SPIRITS

#### AGUARDIENTE

|                        | SHOT      | BOTTLE     |
|------------------------|-----------|------------|
| Antioqueño tradicional | \$ 21.000 | \$ 210.000 |
| Antioqueño sin azúcar  | \$ 21.000 | \$ 210.000 |
| Mil Demonios           | \$ 37.000 | \$ 420.000 |

#### RUM

|                               | SHOT       | BOTTLE       |
|-------------------------------|------------|--------------|
| La Hechicera                  | \$ 62.000  | \$ 590.000   |
| Havana Club Especial          | \$ 32.000  | \$ 260.000   |
| Flor de Caña 12 years         | \$ 42.000  | \$ 390.000   |
| Flor de Caña 18 years         | \$ 56.000  | \$ 570.000   |
| Flor de Caña 25 years         | \$ 165.000 | \$ 1'690.000 |
| Parce 8 years                 | \$ 52.000  | \$ 490.000   |
| Parce 12 years                | \$ 58.000  | \$ 590.000   |
| Gobernador                    | \$ 52.000  | \$ 540.000   |
| Dictador 12 years             | \$ 65.000  | \$ 640.000   |
| Dictador 20 years             | \$ 89.000  | \$ 950.000   |
| Diplomático Reserva Exclusiva | \$ 56.000  | \$ 570.000   |
| Santa Teresa 1796             | \$ 58.000  | \$ 590.000   |
| Zacapa 23                     | \$ 62.000  | \$ 610.000   |

#### TEQUILA & MEZCAL

|                        | SHOT      | BOTTLE     |
|------------------------|-----------|------------|
| Olmecca Altos Plata    | \$ 52.000 | \$ 490.000 |
| Olmecca Altos Reposado | \$ 52.000 | \$ 490.000 |
| Don Julio 70           | \$ 92.000 | \$ 890.000 |
| Don Julio Reposado     | \$ 72.000 | \$ 640.000 |
| Don Julio Blanco       | \$ 58.000 | \$ 540.000 |
| Patrón Silver          | \$ 56.000 | \$ 520.000 |
| Patrón Añejo           | \$ 68.000 | \$ 620.000 |
| Maestro Dobel          | \$ 76.000 | \$ 790.000 |
| Mezcal Contraluz       | \$ 79.000 | \$ 730.000 |
| Mezcal Montelobos      | \$ 59.000 | \$ 540.000 |
| Mezcal Alipus          | \$ 72.000 | \$ 730.000 |
| Mezcal 400 Conejos     | \$ 59.000 | \$ 540.000 |
| Mezcal Nahuales        | \$ 76.000 | \$ 780.000 |

#### VODKA

|            | SHOT      | BOTTLE     |
|------------|-----------|------------|
| Tito's     | \$ 62.000 | \$ 590.000 |
| Grey Goose | \$ 56.000 | \$ 490.000 |
| Ketel One  | \$ 46.000 | \$ 420.000 |
| Belvedere  | \$ 62.000 | \$ 590.000 |

#### GIN

|                   | SHOT      | BOTTLE     |
|-------------------|-----------|------------|
| Monkey 47         | \$ 94.000 | \$ 610.000 |
| Beefeater         | \$ 48.000 | \$ 420.000 |
| Beefeater 24      | \$ 58.000 | \$ 540.000 |
| Bulldog           | \$ 52.000 | \$ 450.000 |
| Hendrick's        | \$ 58.000 | \$ 540.000 |
| Hendrick's Orbium | \$ 58.000 | \$ 540.000 |
| Selva             | \$ 48.000 | \$ 420.000 |
| The London No. 1  | \$ 62.000 | \$ 580.000 |
| Bombay Sapphire   | \$ 42.000 | \$ 320.000 |
| Tanqueray Ten     | \$ 58.000 | \$ 590.000 |
| Citadelle         | \$ 48.000 | \$ 420.000 |
| Mom               | \$ 62.000 | \$ 580.000 |

#### SINGLE MALT SCOTCH

|                                 | SHOT       | BOTTLE       |
|---------------------------------|------------|--------------|
| The Glenlivet Founder's Reserve | \$ 52.000  | \$ 420.000   |
| The Glenlivet 12 years          | \$ 58.000  | \$ 520.000   |
| The Glenlivet Captain's Reserve | \$ 62.000  | \$ 560.000   |
| The Glenlivet 15 years          | \$ 79.000  | \$ 730.000   |
| The Glenlivet 18 years          | \$ 116.000 | \$ 1'490.000 |
| Glenfiddich 12 years            | \$ 54.000  | \$ 490.000   |
| Glenfiddich 15 years            | \$ 65.000  | \$ 690.000   |
| Glenfiddich 18 years            | \$ 96.000  | \$ 950.000   |
| Glenfiddich 21 years            | \$ 186.000 | \$ 1'980.000 |
| Balvenie 12 years               | \$ 72.000  | \$ 690.000   |
| Talisker 10 years               | \$ 58.000  | \$ 540.000   |
| Macallan Sherry Oak 12 years    | \$ 106.000 | \$ 1'020.000 |

#### INTERESTING WHISKY

|                          | SHOT       | BOTTLE        |
|--------------------------|------------|---------------|
| Royal Salute 38 years    |            | \$ 12'000.000 |
| Iwai Cosmo               | \$ 165.000 | \$ 1'690.000  |
| Iwai Tradition           | \$ 98.000  | \$ 980.000    |
| Woodford Reserve         | \$ 54.000  | \$ 560.000    |
| Bulleit Bourbon          | \$ 46.000  | \$ 390.000    |
| Bulleit Rye              | \$ 48.000  | \$ 420.000    |
| Gentleman Jack           | \$ 48.000  | \$ 390.000    |
| Jack Daniels No. 7       | \$ 38.000  | \$ 290.000    |
| Jameson                  | \$ 38.000  | \$ 290.000    |
| Monkey Shoulder          | \$ 48.000  | \$ 390.000    |
| Buchanan's Malts Edition | \$ 62.000  | \$ 640.000    |
| Buchanan's 18 Years      | \$ 96.000  | \$ 950.000    |
| Chivas Mizunara          | \$ 72.000  | \$ 690.000    |

## APERITIFS & DIGESTIVES

|   |            |
|---|------------|
| Remy Martin VSOP                          | \$ 82.000  |
| Remy Martin XO                            | \$ 265.000 |
| Hennessy VS                               | \$ 68.000  |
| Don Pedro Brandy                          | \$ 46.000  |
| Tío Pepe Jerez (90ml)                     | \$ 42.000  |
| La Janda Jerez (90ml)                     | \$ 42.000  |
| Graham's Old Tawny 20 years Porto (90 ml) | \$ 129.000 |
| Campari                                   | \$ 32.000  |
| Fernet Luxardo                            | \$ 42.000  |
| Jägermeister                              | \$ 32.000  |
| Grand Marnier                             | \$ 56.000  |
| Cointreau                                 | \$ 32.000  |
| Disaronno                                 | \$ 36.000  |
| Drambuie                                  | \$ 31.000  |
| Frangelico                                | \$ 36.000  |
| Licor 43                                  | \$ 36.000  |
| Baileys                                   | \$ 32.000  |

## BEER

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| Peroni                   | \$ 19.000 |
| Stella Artois            | \$ 17.000 |
| Corona                   | \$ 17.000 |
| Estrella de Galicia      | \$ 17.000 |
| Club Colombia Dorada     | \$ 10.000 |
| Torrealta (de temporada) | \$ 25.000 |

## SOFT DRINKS

|  |           |
|--|-----------|
| Soda                                       | \$ 8.000  |
| Coca Cola ( <b>Original/Zero</b> )         | \$ 7.000  |
| Ginger Ale                                 | \$ 7.000  |
| Fever Tree Tonic                           | \$ 19.000 |
| Acqua Panna                                | \$ 17.000 |
| San Pellegrino                             | \$ 17.000 |
| Red Bull                                   | \$ 17.000 |
| Natural juice                              | \$ 10.000 |
| <b>Pineapple - spearmint   Red berries</b> |           |
| Signature sodas                            | \$ 10.000 |
| <b>Feijoa - lime</b>                       |           |
| <b>Gulupa - vainilla</b>                   |           |
| <b>Grapefruit - basil</b>                  |           |

## COFFEE

|  |          |
|--|----------|
| Espresso                                       | \$ 6.500 |
| Americano                                      | \$ 6.500 |
| Macchiato                                      | \$ 8.500 |
| Cappuccino                                     | \$ 8.500 |
| Latte  | \$ 8.500 |
| Cold brew                                      | \$ 9.500 |
| Almond milk add                                | \$ 3.500 |
| Coffee cherry infusion                         | \$ 9.500 |
| <i>Sun-dried and aromatic coffee "cáscara"</i> |          |

## TEA

|   |          |
|---|----------|
|   | \$ 9.500 |
| Chai / black  |          |
| <i>Cinnamon, cardamom, black pepper, cloves, star anise, vanilla pod and cacao nibs</i> |          |
| Red   |          |
| <i>Passion fruit, mango, pineapple, papaya, pitahaya, banana, kiwi and goldenberry</i>  |          |
| White   |          |
| <i>Lavender, mango, pineapple, goldenberry and chamomile</i>                            |          |

## ENTRADAS

- **ZUPPA DI POMODORO** •    \$ 32.000

Sopa de tomate San Marzano, queso Gorgonzola, orégano fresco, pan de masa madre
- **INSALATA** •    \$ 42.000

Lechuga romana, pétalos de tomate rostizados, ciruelas encurtidas, burrata, croutons de pan de yuca, queso Grana Padano, finas hierbas, aderezo de la casa con hongos y salsa de pescado.  
**Opción vegetariana disponible con vinagreta de la casa (aceite especiado y reducción de balsámico)** 
- **ASPARAGO** •   \$ 46.000

Rostizados al horno, Parmigiano Reggiano 48 meses, limón mandarino, cebollín
- **GNOCCHI DI MAIS DOLCE** •   \$ 34.000

Ñoquis de choclo nativo con mantequilla especiada, puré de berenjena rostizado, cremoso de Gorgonzola y crocante de arroz
- **CEVICHE DI PESCE** •  \$ 42.000

Ceviche de pesca del día del Pacífico, leche de tigre de tomate San Marzano y pepino, aguacate, rúgula, ají dulce, cebolla encurtida y cucamelón
- **TARTARE DI TARTUFO** •    \$ 57.000

Solomito de res madurado 25 días, mayonesa de trufas negras, setas encurtidas, cebollín, pan de masa madre con mantequilla de ajo
- **POLPO IN PADELLA** •    \$ 76.000

Pulpo sellado al sartén, salsa de ají lactofermentado con pétalos de tomate San Marzano y leche de coco, papa criolla y alioli, crocantes de rúgula y flor de Jamaica
- **BRISKET** •   \$ 62.000

Res braseado en vino tinto, reducción de balsámico y panela, cremoso de Gorgonzola, verduras giardiniera, rúgula, cebollín, pan de masa madre con ajo
- **LA TAVOLA DI ABBIOCO** •   \$119.000

Charcutería y quesos Italo colombianos, tapenade de aceitunas, miel artesanal y local, pan de masa madre

## PIZZA

- **TRE TUORLI** •    \$ 59.000

Masa hecha en casa, pomodoro quesuda, mozzarella, queso Paipa, 3 yemas, salami, chips de guanciale, rúgula, cebollín, reducción de balsámico y panela
- **SETTE FORMAGGI** •     \$ 49.000

Pomodoro, quesos colombianos: mozzarella de búfala, Paipa DOC y Tausavita; quesos italianos: Parmigiano Reggiano 48 meses, Pecorino Romano, Grana Padano y Gorgonzola, cebollín
- **CARBONARA** •    \$ 49.000

Tocineta a la pimienta negra, cebollas caramelizadas, pomodoro blanca, Grana Padano, Pecorino Romano, cebollín, yema curada
- **PRIMAVERA** •     \$ 43.000

Pomodoro quesuda, mozzarella de búfala, Grana Padano, Pecorino Romano, espárgos, zucchini, cebollín, yema curada, puré de maíz

## GUÍA DE ALÉRGENOS

## PLATOS FUERTES

- **RISOTTO AI FUNGHI E TARTUFO** •   \$ 56.000

Risotto trufado de hongos mixtos de Santa Elena, queso Philadelphia, pétalos de tomate San Marzano, coral de queso Pecorino Romano
- **RISOTTO AI FRUTTI DI MARE** •    \$ 129.000

Risotto en fondo de mar, pulpo, camarones, langosta, pesca del día y espárragos
- **BISTECCA ALLA FIORENTINA** •  Carne americana (Ribeye) 250g \$ 149.000

Con puré cremoso de papa criolla, brócoli encurtido y ají de rúgula Carne colombiana (Porterhouse) 500g \$ 246.000
- **COSTATA DI MAIALE** •  \$ 108.000





T-bone de cerdo encostrado en café y especias, puré cremoso de papa criolla, brócoli y zucchini encurtidos y sellados al sartén, ají de rúgula, jus de rabo de toro
- **PARMIGIANA DI POLLO** •    \$ 68.000




Pollo crocante bañado en salsa pomodoro de la casa, gratinado con mozzarella de búfala, orégano fresco, acompañado de pasta gemelli en salsa picante con queso.
- **SALMONE** •     \$ 72.000




Salmón fresco a la plancha, pasta gemelli, tomate cherry, brócoli encurtido y salsa de limón mandarino.
- **PESCE BIANCO** •     \$ 68.000




Pesca blanca del Pacífico colombiano, salsa de queso Philadelphia, mantequilla y bisque de langosta, risotto de zanahoria cubierto con macadamia y marañón colombiano garrapiñado.





## PASTA





- **RAVIOLI** •     \$ 65.000

Cangrejo azul y camarón, brodo de choclo nativo, puré de maíz, Pecorino Romano y Parmigiano Reggiano 48 meses
- **BOLOGNESE** •    \$ 69.000

Papardelle, ragú de res madurado, orégano fresco, Parmigiano Reggiano 48 meses
- **LA MAREA** •    \$ 89.000



Pasta gemelli con salsa de bisque de langosta, tomates cherry confitados y mariscos del Pacífico colombiano: pulpo, camarón, langosta y langostinos.
- **CARBONARA** •    \$ 69.000

Papardelle, tocineta de la casa a la pimienta negra, quesos Grana Padano y Pecorino Romano, chips de guanciale
- **SETTE FORMAGGI** •     \$ 56.000

Papardelle, crema fresca, cebollín, quesos colombianos: mozzarella de búfala, Paipa DOC y Tausavita; quesos italianos: Parmigiano Reggiano 48 meses, Pecorino Romano, Grana Padano y Gorgonzola
- **LA PICCANTE** •     \$ 45.000

Pasta gemelli, crema fresca, salsa picante de peperoncino, mozzarella de búfala, Grana Padano, vodka

## PAN

- **CESTINO DEL PANE** •   \$ 22.000

Focaccia, pan de yuca, pan de masa madre, brioche, grissinis. Acompañado de mantequillas de queso Gorgonzola, de miel y de trufa.

## GUÍA DE ALÉRGENOS

## POSTRES

• **CANNOLI** •     \$ 22.000

Crocante de miel colombiana, cremoso de queso Pote de Boyacá madurado en cava, mermelada de arándanos del páramo de Sonsón

• **OPERA** •       \$ 29.000

Bizcocho húmedo en almíbar de café, crema de mantequilla, cocoa y cristales salinos.

• **FRAGOLE E PANNA** •     \$ 26.000

Esponja de almendras, crema de mantequilla avellanada, mermelada de fresas, fresas frescas de Pantanillo Envigado, crema de vainilla chocoana, macadamia colombiana

• **AFFOGATO** •     \$ 25.000

Gelato de temporada, trufas de cocoa y ron, espresso de Caicedo Antioquia

• **CASSATA** •     \$ 33.000

Gelato de temporada, espuma de guanábana, nibs de cacao

## BEBIDAS

**SODA** \$ 8.000

**COCA COLA** (Original | Zero) \$ 7.000

**GINGER ALE** \$ 7.000

**FEVER TREE TÓNICA** \$ 19.000

**ACQUA PANNA** \$ 17.000

**SAN PELLEGRINO** \$ 17.000

**RED BULL** \$ 17.000

**JUGO NATURAL** \$ 10.000  
(Piña Hierbabuena | Frutos Rojos)

**SODAS DE LA CASA** \$ 10.000  
Feijoa y limón  
Gulupa y vainilla  
Toronja y albahaca

\* LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO DEL 8%  
Y ESTÁN EXPRESADOS EN PESOS COLOMBIANOS \*

Se informa a los consumidores que este 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 con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal del área de servicio y preparación de alimentos de la empresa. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165

## APPETIZERS

- **ZUPPA DI POMODORO** •    \$ 32.000  
 San Marzano tomato soup, Gorgonzola cheese, sourdough bread
- **INSALATA** •    \$ 42.000  
 Local romaine lettuce, roasted tomato petals, pickled plums, burrata, cassava bread croutons, Grana Padano cheese, fine herbs, house dressing with mushrooms and fish sauce.  
**Vegetarian option available with house vinaigrette (spiced oil and balsamic vinegar reduction)** 
- **ASPARAGO** •   \$ 46.000  
 Oven-roasted asparagus, 48 month aged Parmigiano Reggiano, mandarin lime, chives
- **GNOCCHI DI MAIS DOLCE** •   \$ 34.000  
 Sweet local corn gnocchi with spiced butter, roasted eggplant puree, creamy Gorgonzola and crispy rice
- **CEVICHE DI PESCE** •  \$ 42.000  
 Pacific coast catch of the day, San Marzano and cucumber tiger milk, avocado, arugula, sweet chili, pickled onion and cucamelon
- **TARTARE DI TARTUFO** •    \$ 57.000  
 25 day aged tenderloin, black truffle mayonnaise, pickled mushrooms, chives, garlic butter sourdough bread
- **POLPO IN PADELLA** •    \$ 76.000  
 Pan-seared octopus, lacto-fermented chili sauce with San Marzano tomato petals and coconut milk, creole potato and aioli, crispies with arugula and hibiscus
- **BRISKET** •   \$ 62.000  
 Red wine-braised beef brisket, balsamic vinegar reduction and cane sugar glaze, Gorgonzola gratiné, giardiniera, arugula, chives, garlic sourdough bread
- **LA TAVOLA DI ABBIOCO** •   \$119.000  
 Italian and Colombian charcuterie and cheeses, olive tapenade, local honey, sourdough bread

## PIZZA

- **TRE TUORLI** •    \$ 59.000  
 Homemade dough, mozzarella and Paipa cheeses, 3 yolks, salamito (sausage), guanciale ham chips, arugula, chives, balsamic vinegar reduction and cane sugar, chives
- **SETTE FORMAGGI** •     \$ 49.000  
 Pomodoro, Colombian cheeses: buffalo mozzarella, Paipa DOC and Tausavita; Italian cheeses: 48-month aged Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Grana Padano and Gorgonzola, cebollín
- **CARBONARA** •    \$ 49.000  
 Black pepper bacon, caramelized onions, white creamed pomodoro, chives, Grana Pandano, Pecorino Romano, salted egg yolk
- **PRIMAVERA** •     \$ 43.000  
 Cheesy pomodoro, buffalo mozzarella, Pecorino Romano, asparagus, zucchini, chives, salted egg yolk

### ALLERGENS GUIDE

 Egg  Fish  Dairy  Gluten  seafood  Vegetarian  Nuts

## MAIN COURSES

- **RISOTTO AI FUNGHI E TARTUFO** •   \$ 56.000

*Santa Elena mix mushrooms truffled risotto, Philadelphia cheese, San Marzano tomato petals, Pecorino Romano cheese coral*
- **RISOTTO AI FRUTTI DI MARE** •    \$ 129.000

*Sea broth risotto, octopus, shrimp, lobster, seasonal fish, asparagus, fish broth, and tomato petals*
- **BISTECCA ALLA FIORENTINA** •  American beef (Ribeye) 250g \$ 149.000

*Mashed Andean potato, pickled brocolini, arugula relish* Colombian beef (Porterhouse) 500g \$ 246.000
- **COSTATA DI MAIALE** •  \$ 108.000

*T-bone pork crusted in coffee and spices, creamy creole potato puree, pickled and pan-seared broccoli and zucchini, arugula relish, oxtail jus.*
- **PARMIGIANA DI POLLO** •    \$ 68.000

*Crispy chicken with house pomodoro sauce au gratin with buffalo mozzarella, gemelli pasta with fresh peppersauce and cheese*
- **SALMONE** •     \$ 72.000

*Fresh grilled salmon with gemelli pasta, cherry tomatoes, pickled brocoli and local lime sauce.*
- **PESCE BIANCO** •     \$ 68.000

*Colombian Pacific white catch of the day, creamy Philadelphia cheese and butter sauce, carrot risotto and lobster bisque topped with caramelized Colombian cashew and macadamia nuts*

## PASTA

- **RAVIOLI** •     \$ 65.000

*Colombian blue crab and shrimp, native corn broth, Pecorino Romano and 48-month aged Parmigiano Reggiano*
- **BOLOGNESE** •    \$ 69.000

*Papardelle, aged beef ragu, fresh oregano, 48-month aged Parmigiano Reggiano*
- **LA MAREA** •    \$ 89.000

*Gemelli pasta with lobster bisque sauce, candied cherry tomatoes and Colombian Pacific seafood: octopus, shrimp, lobster and prawns*
- **CARBONARA** •    \$ 69.000

*Papardelle, house bacon with black pepper, Grana Padano and Pecorino Romano cheeses, guanciale chips*
- **SETTE FORMAGGI** •     \$ 56.000

*Papardelle, fresh cream, chives, Colombian cheeses: Buffalo mozzarella, Paipa DOC and Tausavita; Italian cheeses: 48-month aged Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Grana Padano and Gorgonzola*
- **LA PICCANTE** •     \$ 45.000

*Gemelli pasta, fresh cream, fresh chili peppersauce, buffalo mozzarella, Grana Padano, vodka*

## BREAD

- **CESTINO DEL PANE** • \$ 22.000

*Focaccia, cassava bread, soursough bread, brioche, gissinis. Sided by Gorgonzola cheese, honey and truffled butters.*

### ALLERGENS GUIDE

 Egg  Fish  Dairy  Gluten  seafood  Vegetarian  Nuts



## DESSERTS

• **CANNOLI** •    \$ 22.000

Local honey crisp, cave aged creamy Pote cheese,  
Andean cloud forest blueberries jam

• **OPERA** •     \$ 29.000

Moist coffee cake, butter cream and cocoa,  
salt cristals

• **FRAGOLE E PANNA** •     \$ 26.000

Almond sponge cake, brow butter buttercream,  
local fresh strawberries jam, strawberries,  
Colombian vanilla crème and macadamia

• **AFFOGATO** •    \$ 25.000

Seasonal gelato, cocoa and rum truffles,  
Caicedo Antioquia espresso

• **CASSATA** •    \$ 33.000

Seasonal gelato, guanabana foam,  
cocoa nibs

## SOFT DRINKS

**SODA** \$ 8.000

**COCA COLA** (Original | Zero) \$ 7.000

**GINGER ALE** \$ 7.000

**FEVER TREE TONICA** \$ 19.000

**ACQUA PANNA** \$ 17.000

**SAN PELLEGRINO** \$ 17.000

**RED BULL** \$ 17.000

**NATURAL JUICE** \$ 10.000  
(Pineapple-spearmint | Red berries)

**SIGNATURE SODAS** \$ 10.000

Feijoa - lime  
Gulupa - vainilla  
Grapefruit - basil

\* PRICES INCLUDE 8% TAX AND ARE EXPRESSED IN COLOMBIAN PESOS \* Consumers are informed that this business establishment suggests to its consumers a tip corresponding to 10% of the value of the bill, which may be accepted, rejected or modified by you, according to your assessment of the service provided. When requesting the account, tell the person who attends you whether or not you want said amount to be included in the bill or indicate the amount you want to give as a tip. In this establishment, 100% of the money collected as tips is allocated to all personnel in the company's service and food preparation area. In case you have any problem with the collection of the tip, contact the Hotline of the Superintendence of Industry and Commerce to file your complaint, to the telephones: In Bogotá 6513240, for the rest of the country toll-free national line: 018000-910165