

COCINA

FiorDi

INTERNACIONAL

EL PLACER DE LO EXQUISITO

BEBIDAS

Agua	\$8.700
Agua con gas	\$8.700
Té Hatsu	\$12.900
Soda Hatsu	\$8.700
Soda	\$8.700
Gaseosa	\$8.700
Agua San Pellegrino 505	\$18.300
Agua Tónica	\$8.700
Tónica Fevertree	\$18.300
Limonada natural	\$14.000
Limonada de lychee	\$14.000
Limonada cerezada	\$14.000
Limonada de coco	\$14.000
Limonada de piña	\$14.000
Limonada de yerbabuena	\$14.000
Limonada de piña y yerbabuena	\$14.000
Sodas Saborizadas	\$19.800
Red Bull 250ml	\$13.800

*Michelada + \$2.100

JUGOS \$13.000 c/u

Mandarina	MandariFresa
Mango	Mora
Maracuyá	Piña
Fresa	Corozo
	Piña+Hierbabuena
	Jugo Verde

*Adición leche \$2.000

CERVEZAS

Corona	\$15.400
Stella Artois	\$15.400
BBC Monserrate	\$15.400
BBC Chapinero	\$15.400
BBC Septimazo	\$15.400
Águila Normal	\$13.200
Águila Light	\$13.200
Budweiser	\$13.200
Club Dorada	\$13.900
Cerveza Cero	\$10.500

CÓCTELES CLÁSICOS

Bloody Mary Sin Alcohol	\$22.000
Piña Colada Sin Alcohol	\$22.000
Bloody Mary Cóctel	\$35.000
Caipiriña	\$35.000
Caipirosca	\$35.000
Copa Sangría	\$35.000
Cosmopolitan	\$35.000
Cuba Libre	\$35.000
Daiquiri	\$35.000
Martini de Coco	\$35.000
Mimosa	\$35.000
Mojito	\$35.000
Piña Colada	\$35.000
Strawberry Daiquiri	\$35.000
Tinto de Verano	\$35.000
Tom Collins	\$35.000
Gin Tonic	\$35.000
Margarita	\$35.000

CÓCTELES PREMIUM

Amaretto Sour	\$39.000
Aperol	\$39.000
Brandy Alexander	\$39.000
Campari	\$39.000
Carajillo	\$39.000
Dry Martini	\$39.000
Lychee Martini	\$39.000
Long Island	\$39.000
Moscow Mule	\$39.000
Negroni	\$39.000
Old Fashioned	\$39.000
Pisco Sour	\$39.000
Tequila Sunset	\$39.000
Whisky Sour	\$39.000
Cabeza de Jabalí	\$39.000
Jarra de Sangría	\$140.000
Jarra Tinto de Verano	\$115.000

VINO TINTO

Vinos 187

Finca Las Moras Malbec	\$33.000
Sta Carolina Cabernet	\$33.000
Sta Rita Cabernet	\$33.000
Livana	\$28.500

Vinos 375

Trumpeter Malbec	\$70.000
Santa Carolina Cabernet	\$65.000
Santa Rita Cabernet	\$65.000
Altos Las Hormigas Malb.	\$95.000
Livana	\$65.000

VINO TINTO

Vinos 750

Luis F Edward Carmenere	\$104.800
Livana Carmenere	\$105.000
Sta Carolina Carmenere	\$118.000
Mucho Más Blend	\$119.000
Finca Las Moras Malbec	\$125.000
Finca La Linda Smart Blend	\$128.000
Carmen Carmenere	\$130.000
Montes Merlot	\$145.500
Montes Cabernet	\$145.500
Ramón Bilbao Crianza	\$149.100
Altos de las Hormigas M	\$160.000
Pruno Tempranillo	\$176.400
Laura Hartwing Carmenere	\$178.700
Luigi Bosca Cabernet	\$196.400
Luigi Bosca Blend	\$220.000
Zuccardi Serie A Malbec	\$174.300
El Enemigo Malbec	\$223.000
El Gran Enemigo Blend	\$565.600
Altos de Tamaron Crianza	\$145.000
Altos de Tamaron	\$118.000
Cousiño-Macul Merlot	\$129.000
Altos de Tamaron Roble	\$145.000

BLANCOS

Vinos 187

Sta Carolina Sauvignon	\$33.000
Sta Rita Sauvignon	\$33.000
Livana	\$28.500

Vinos 375

Livana Sauvignon	\$65.000
Sta Carolina Sauvignon	\$65.000
Livana	\$65.000

BLANCOS

Vinos 750

Luis F Edward Sauvignon	\$104.800
Livana Sauvignon	\$105.000
San Felipe Chardonnay	\$109.400
Sta Carolina Sauvignon	\$118.000
Sta Carolina Chardonnay	\$118.000
Doña Paula Sauvignon	\$114.000
Carmen Sauvignon	\$130.000
Pinot Grigio Veneto	\$132.000
Ramón Bilbao Verdejo	\$149.100
Mar de Frades	\$219.500
Cousiño-Macul Chardo.	\$129.000
Ana Livia Verdejo	\$123.000

DESCORCHE VINOS \$60.000

PROSECCO

Oro Veneto	\$129.200
------------	-----------

ROSÉ 750

Luis F Edward	\$104.800
Marqués de Cáceres	\$170.900

DESCORCHE LICORES \$100.000

LICORES

WHISKEY

	Trago 2oz	250cc	750cc
Buchanan's 12 años	\$34.500	\$150.000	\$410.000
Buchanan's MASTER	\$37.000	\$185.000	\$496.000
Buchanan's 18 Años	\$69.000	\$305.000	\$720.000
Old Parr 12 años	\$34.500	\$150.000	\$410.000
Old Parr 18 años	\$65.000	\$290.000	\$690.000
Johnnie Walker Black	\$34.500	\$150.000	\$395.000

TEQUILA

Don Julio Añejo	\$65.000	\$271.400	\$532.400
Don Julio Blanco	\$55.000	\$213.700	\$519.600
Don Julio Reposado	\$57.000	\$248.400	\$612.000
Don Julio 70	\$74.000		\$580.000
Patrón	\$46.000	\$199.000	\$499.000

GINEBRA

Gordon's	\$20.000	\$132.800	\$305.000
Tanqueray	\$40.800		\$393.600
Hendrick's	\$52.000	\$225.200	\$560.000

LICORES

VODKA

Absolut	\$27.900	\$80.000	\$190.000
Grey Goose	\$55.000	\$248.000	\$594.000

RON

Viejo de Caldas 8 años	\$24.300	\$69.300	\$144.200
La Hechicera	\$55.100	\$213.700	\$467.600
Zacapa Ambar	\$30.900	\$115.500	\$235.400
Zacapa 23	\$46.000	\$259.900	\$483.900

OTROS

Bailey's	\$20.400
Cointreau	\$37.100
Amaretto	\$32.000
Frangelico	\$39.700
Campari	\$28.700

CAFÉ

Espresso	\$7.000
Espresso Doble	\$8.000
Americano	\$8.000
Americano en Prensa Francesa	\$8.000
Macchiato	\$8.000
Cappuccino	\$9.600
Latte Frío	\$9.000
Latte Caliente	\$9.000
Frappé	\$11.000
Moca	\$11.000
Milo Frozen	\$12.500
Chocolate Caliente	\$10.100
Aromática Frutos Rojos	\$6.100

ADICIÓN LECHE DE ALMENDRAS
\$3.200



DESAYUNO

Huevos al gusto \$8.800

2 huevos que puedes elegir entre: fritos, revueltos u *omelette* .

Huevos Rancheros \$29.900

2 huevos fritos, salchicha ranchera, arepa de queso de maíz amarillo hecha en casa.

Gratinados a la Diabla \$30.600

2 huevos fritos gratinados, acompañados de una arepa de queso de maíz amarillo, hecha en casa.

Campesinos \$27.300

2 huevos con maíz, salchicha ranchera y queso mozzarella, con canasta de pan.

Italianos \$27.300

2 huevos con espinaca, queso, champiñones y tomates, con canasta de pan.

Tradicionales \$23.100

2 huevos con tomate y cebolla, con canasta de pan.

Americanos \$27.300

2 huevos con jamón, tocineta y queso mozzarella, con canasta de pan.

Premium \$27.300

2 huevos con tomate seco, rúgula, champiñones y queso sabana con canasta de pan.

Calenta’o \$41.100

Delicioso arroz con frijoles, huevo frito, plátano maduro en cuadritos, chicharrón y hogao.

Morning Pizza \$42.600

Pizza con queso mozzarella, pomodoro, maíz tierno, huevos fritos, cebollín y hogao.

Bistec a Caballo \$50.900

Lomo fino cubierto de salsa criolla con un huevo frito encima, acompañado de una arepa.

Desayuno FiorDi \$37.100

Café, jugo, huevos fritos o revueltos y canasta de panes.

Cayeye Tradicional \$31.400

Cayeye con huevo frito, hogao y queso asado.

Cayeye Especial \$35.300

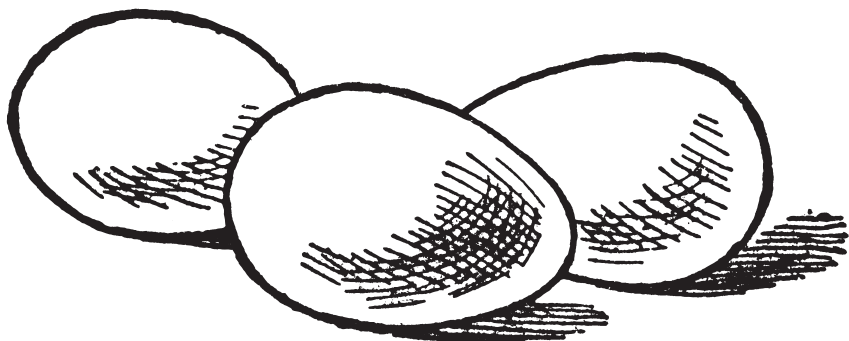
Cayeye, hogao, chicharrón frito y queso rallado.

Club Sandwich \$48.700

Jamón pietrán, pollo, huevo, lechuga crespas, queso sabana, tomate, mostaneza y tocineta, acompañado de papas fritas.

FRITOS \$6.500 c/u

- Arepa con huevo
- Arepa con huevo en masa dulce
- Arepa dulce
- Arepa de queso
- Arepa de yuca
- Empanada de carne o queso
- Deditos de queso
- Carimañola de carne o queso



CHICHARRONES

En caja china	\$48.200
Fritos con bollo	\$48.200

TOSTADAS
pan artesanal en masa madre

Toscana guacamole y tomate cherry	\$22.500
Toscana Especial guacamole, huevo revuelto y queso feta	\$22.500
Americana queso cheddar tocineta y huevo coronada con cebollín	\$22.500
Romagna rúgula, jamón serrano y parmesano	\$22.500
Caruso salmón ahumado, queso philadelphia, alcaparras y eneldo	\$22.500

PANCAKES O WAFFLES

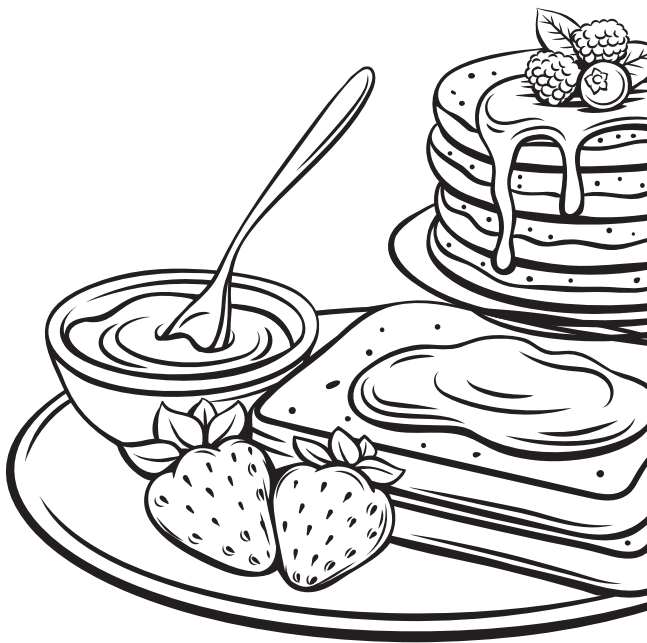
Tradicional con miel	\$23.400
Tradicional con mermelada de frutos rojos	\$23.400
Nutella & Banano	\$23.400
Chips de Chocolate & Salsa Hershey's	\$23.400

TOSTADAS FRANCESAS

con fresas frescas y nutella	\$26.300
con frutos rojos y crema	\$26.300

FRUTAS & CEREALES

Parfait yogurt, granola, banano y fresas.	\$23.700
FiorDi Bowl yogurt, granola de la casa con chocolate negro sin azúcar, manzana verde y roja, banano, almendras y arándanos	\$31.000
Tropical Bowl yogurt, granola, almendras tajadas y fresas	\$31.000



BREAKFAST BURGER \$38.000

Puedes elegir adicionar huevo +\$4.000 y/o tocineta.+\$6100

150 grs de Carne Certified Angus, tomate, cebolla y lechuga fresca con papas a la francesa



**Disponible únicamente
TODOS LOS DÍAS entre las
12:00pm y las 3:00pm**

LUNCH TIME
\$29.900 c/u

Pescado & Chips

Pescado apanado acompañado de papas a la francesa y ensalada *coleslaw*.

Ensalada Mediterránea

con falafel o quibbe de carne, queso feta, aceitunas, cebolla, aderezo de tahine y almendras.

Pasta Bolognesa

Tu opción de penne o linguini acompañada de pan y queso parmesano.

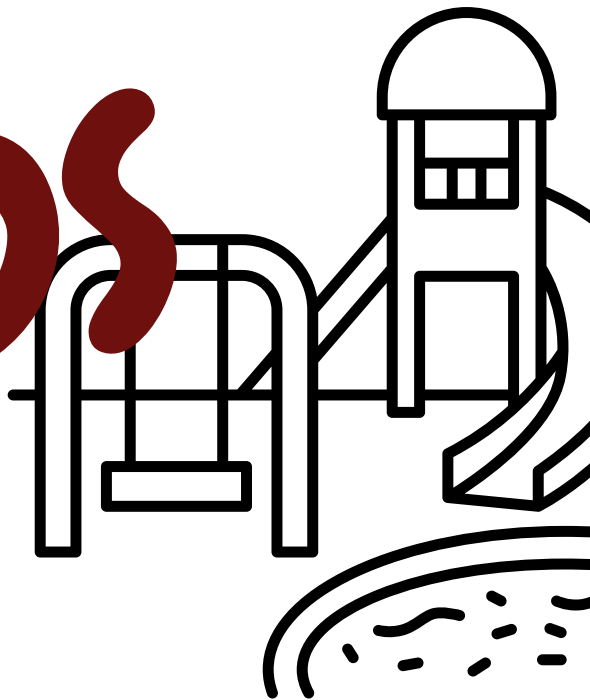
Lomo de Cerdo

en salsa agri dulce ligeramente picante con papas a la francesa y vegetales calientes.

Pechuga en Salsa Ajonjolí

acompañada de vegetales y puré de papa.

KIDS



MENÚ INFANTIL

Surprise Box

\$34.000

Nuggets de pollo, papas a la francesa, vaso de helado y limonada

Burger Box

\$34.000

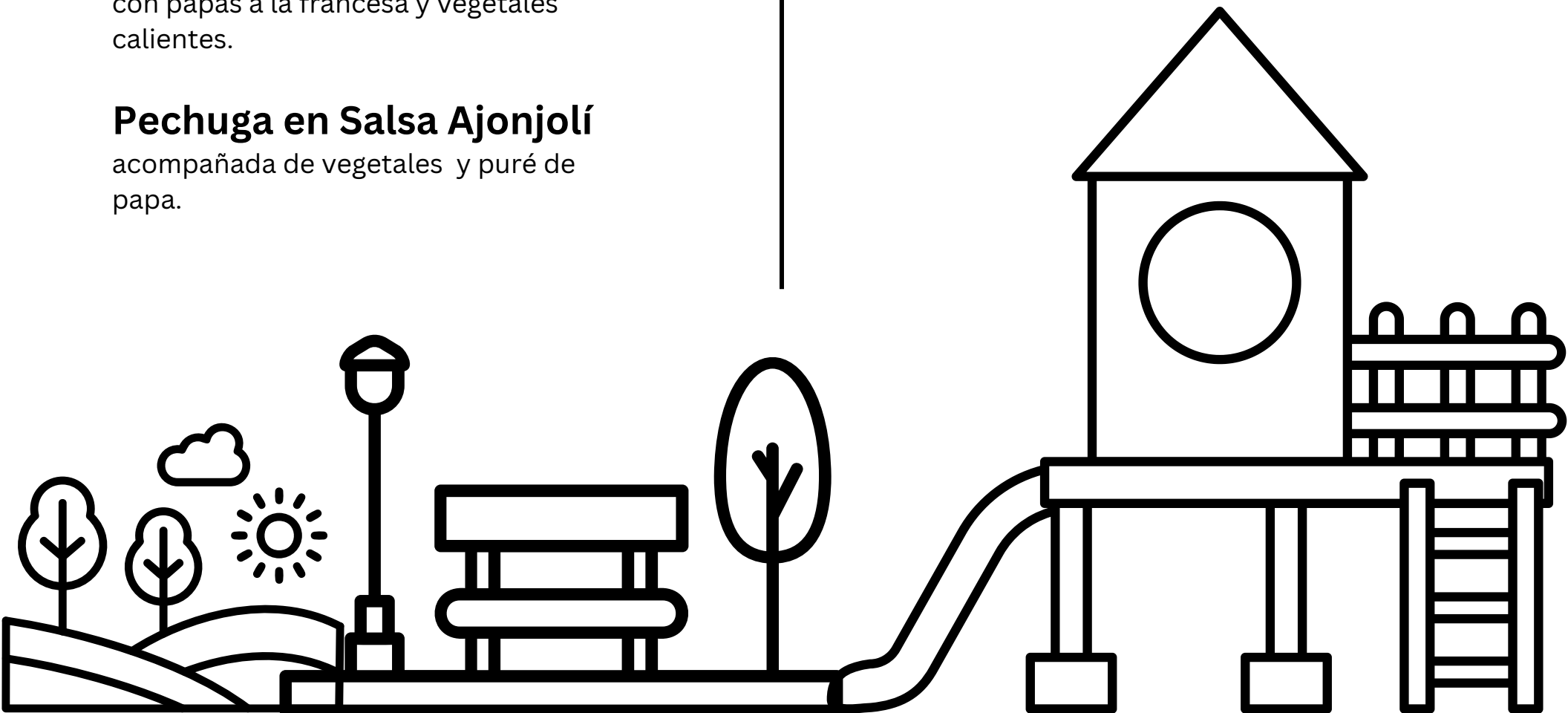
Burger Classic Angus Beef, papas a la francesa, vaso de helado y limonada

FiorDi Box

\$34.000

Pasta corta Alfredo con pollo, queso parmesano, vaso de helado y limonada

**Visítanos en nuestra
Sede Principal 51B
para que los niños
disfruten de nuestro parque.**



ENTRADAS

Burrata	\$49.000
Champiñones <i>al ajillo</i> <i>o al queso azul</i>	\$45.000
Caprese	\$46.400
Focaccia	\$13.400
Mozzarella sticks	\$32.400
Crispetas de camarón	\$56.100
Quibbe crudo ★	\$41.100
Camarones al ajillo, al pesto o a la diablo	\$45.000
Pizza Sushi palmitos de cangrejo, salmón o atún	\$40.100
Chicharrón frito o en caja china	\$42.800
Chicken strips	\$36.200
Langostinos tempura en salsa dinamita	\$47.900
Picada Ibérica jamones	\$58.000
Picada Ibérica quesos	\$55.000
Picada Ibérica mixta	\$62.000
Tuna Tartar	\$53.800
Picada Dados de Róbalo	\$73.500

CEVICHES & CÓCTELES

Ceviche Mixto Róbalo y camarones, pimentones, maíz, mango y cebolla roja en leche de tigre.	\$50.000
Ceviche Trifásico Róbalo, pulpo y camarones, pimentones, maíz, mango y cebolla roja en leche de tigre.	\$59.000

CEVICHES & CÓCTELES

Ceviche de Róbalo Róbalo, pimientos, maíz, mango y cebolla roja en leche de tigre de la casa.	\$45.000
Ceviche Caribe ★ Ceviche de róbalo en leche de tigre y salsa de maracuyá.	\$45.000
Cóctel de Camarón En salsa rosada o salsa criolla, acompañado de galletas de soda.	\$45.000
Cóctel de Pulpo a la Criolla Pulpo, cebolla roja, cilantro, salsa criolla, lechuga y rocoto, acompañado de galletas de soda.	\$55.000

CARPACCIO

Salmón con rúgula, parmesano y alcaparras ★ en salsa de uchucas con wasabi y soya	\$62.000
Res al pesto y parmesano con rúgula ★	\$58.000
Trucha con rúgula, parmesano y alcaparras	\$60.000
Atún con wasabi y soya	\$63.000
Pulpo en vinagreta cítrica.	\$65.000
Carpaccio de zucchini	\$41.000

ENSALADAS

Puedes agregar proteína a tu ensalada:

Adición de pollo	+\$10.000
Adición de langostinos	+\$15.000
Adición de salmón ahumado	+\$15.000

Griega \$56.800

Tomate, queso feta, zatar, aceitunas calamata, pepino, pimentón verde y rojo, cebolla roja, aceituna verde.

Primavera ★ \$32.600

Lechuga rizada, fresas, manzanas verdes, queso mozzarella, cebollas crunchy, ajonjolí.

Toscana \$35.700

Lechuga rizada, queso mozzarella, aceitunas negras, tomates cherry, tomates secos, champiñones, parmesano y vinagreta al pesto.

Cobb Salad \$46.200

Huevo, queso azul, pechuga, aceitunas, tomate en cuadros, tocineta, aguacate, base de mix de lechugas, aderezo de miel mostaza o balsámico.

Caesar \$27.300

Lechuga romana, crutones de pan, parmesano, salsa caesar con anchoas.

Kani Salad \$50.000

Palmitos de cangrejo, zanahoria, cebollín chino, salsa de la casa, hojuelas crocantes y ajonjolí negro y blanco.

FIT BOWLS

Puedes escoger entre arroz integral, mix verde o quinoa

Italiano \$34.900

Croquetas de berenjena con parmesano, tomates cherry, parmesano, *noodles* de zucchini, semillas de chía y girasol.

Mediterráneo \$34.900

Falafel, hummus de garbanzo, queso feta, arándanos, *noodles* de zucchini, tomate cherry, semillas de chía y girasol.

Salmón \$37.300

Salmón sellado con ajonjolí, *noodles* de zucchini, garbanzo crocante, tomate cherry, crocante de parmesano, semillas de chía y girasol.

Chicken \$34.900

Pollo con ajonjolí, pimentones encurtidos, aguacate, garbanzo crocante, semillas de chía y girasol.

Carpaccio Vegetariano \$41.100

Zuchini con queso feta, naranja californiana, almendras, rúgula y vinagre balsámico.

Lasagna de berenjena \$29.500



PASTAS

Elija su pasta larga o corta, normal o integral. Todas nuestras pastas vienen acompañadas de pan rústico.

Napolitana \$43.600
Salsa a base de tomate, ajo, cebolla, hierbas como albahaca y orégano, y aceite de oliva.

Carbonara \$50.400
Salsa blanca con tocineta y cebolla blanca.

Orzo de mariscos \$75.800
Mejillones, camarones, almejas y calamar.

Orzo de champiñones \$44.700
Champiñones, pasta risoni, queso parmesano.

Ravioli de Carne \$45.200
con tocineta crocante bañados en salsa a base de tomates secos y chorizo español, acompañado de parmesano.

Arrabiata \$36.800
Tomate cherry, cebolla, peperoncino, jalapeño en salsa a base de tomate.

Al burro \$28.100
Solo con mantequilla.

Vegetariana \$44.700
Champiñones, tomate, zanahoria, brócoli, coliflor y aceitunas.

Bolognesa ★ \$44.100
Carne molida en salsa a base de tomates.

Frutti di mare \$71.400
Mejillones, camarones, calamar y almeja blanca en salsa a base de tomate.

Pasta Alfredo \$43.600
salsa cremosa a base de mantequilla, crema de leche y queso parmesano con pollo.

Cappelletti de Espinaca y Ricotta ★ \$61.400
Con queso crema en salsa napolitana.

RISOTTO

Risotto Scampi ★ \$71.700
arroz arbóreo cremoso con camarones salteados, coronado con un langostino.

Risotto Espinaca \$54.100
arroz arbóreo suave y cremoso, con espinacas frescas y champiñones salteados, finalizado con un toque de queso parmesano.

Risotto Tierra \$71.700
arroz con champiñones salteados y finas láminas de lomo, bañado en salsa blanca.



POKE

Puedes cambiar la base de arroz de sushi por quinoa o por ensaladilla con repollo morado y blanco, zanahoria y vinagreta de cilantro.

Tuna \$44.100
Arroz, atún sellado, pepino, mango, zanahoria, seaweed, quinoa crunch, ajonjolí blanco y negro.

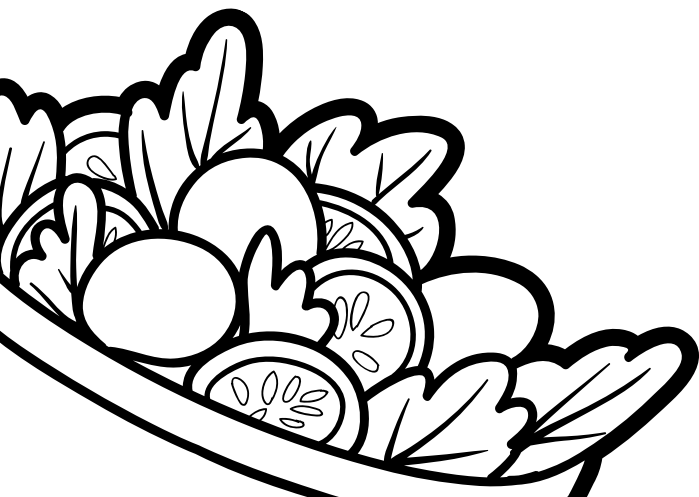
Chicken \$41.000
Pollo, zanahoria, pimentón rojo y verde, champiñones, aguacate, ajonjolí, salsa teriyaki, ajonjolí blanco y negro.

Salmón \$41.000
Arroz, salmón fresco, pepino, pimentón asado, aguacate, quinoa crunch, ajonjolí blanco y negro.

Róbalo \$41.000
Arroz, róbaló tempura, maíz, seaweed, zanahoria, aguacate, quinoa crunch, ajonjolí blanco y negro.

Veggie \$37.800
Arroz, mango, maíz, seaweed, zanahoria, pepino, aguacate, ajonjolí blanco y negro.

Ceviche \$44.100
Arroz, ceviche mixto (róbaló, camarón), pepino, maíz, mango, seaweed, cebolla, quinoa crunch.



PROTEÍNAS
CARNES

Acompañado de puré de papas, vegetales calientes, arroz, papas francesas, ensalada o pasta al burro* A excepción de Lomito Saltado.

Lomo Fino \$71.400
A la Pimienta (Pepper Steak), o a la Mostaza, al Queso Azul o Balsámico.

Lomo Fino al Tahine \$71.400
Con cebollas crunch sobre una cama de salsa de tahine de garbanzo.
**contiene canela*

Lomito Saltado \$71.400
Arroz blanco, lomo fino de res saltado en salsa de soya con cascotes de cebolla, tomate y pimentones con papas fritas.

Lomo de Cerdo a la Naranja \$50.700

PESCADOS
Acompañado de puré de papas, vegetales calientes, arroz, papas francesas, ensalada o pasta al burro*

Róbalo o Salmón \$71.400
a la Meunière, a la Pimientas o a las Finas Hierbas.

Trilogía de Salmón \$75.600

Dados de Róbalo \$73.500
en tempura con cebollitas encurtidas y salsa tártara.



AVES

Acompañado de puré de papas, vegetales calientes, arroz, papas francesas, ensalada o pasta al burro* A excepción de Lomito Saltado.

Pechuga de Pollo \$54.600

a la Mostaza, al Queso Azul, al Curry o a la Pimienta.

GRILL

Acompañado de puré de papas, vegetales calientes, arroz, papas francesas, ensalada o pasta al burro*

Ribeye Nacional 300grs \$73.500

New York 300grs \$73.500

Baby Back Ribs \$57.800

Pulpo a la Parrilla \$61.800

BURGERS

Angus Smash Burger \$35.000

Doble carne (90grs c/u) Angus Beef + queso +salsa smash en pan brioche. Puedes adicionar:
Papas fritas +\$9.700
Tocineta. +\$6.100

Clásica Burger \$38.700

150 grs de Carne Certified Angus, queso americano, tomate, cebolla. lechuga fresca, salsa de tomate y mostaza con papas a la francesa.

Sweet Onion Burger \$40.800

Pan brioche hecho en casa, 150 grs de Carne Certified Angus, cebolla caramelizada y queso americano con salsa Master y papas a la francesa.

SANWDICHES

Acompañado de papas a la francesa

RoastBeef \$39.800

Exquisitas lonjas de roastbeef con nuestra salsa especial.

Pollo \$39.800

Pan cubano hecho en casa, pollo lascado y champiñones frescos en salsa de la casa.

FiorDi Máster ★ \$44.000

Pan brioche hecho en casa, 150 grs Carne Certified Angus, mayonesa de sriracha, rúgula, mermelada de chorizo, salsa de queso con pimientos ahumados y cebolla crunch con papas a la francesa.

Crispy Chicken Burger \$37.700

150 grs de Crispy chicken, coleslaw y pan brioche con papas a la francesa.

Spicy Grill Burger \$46.500

150 grs de Carne Certified Angus en pan brioche, salsa de pimentón, rúgula, carne Certified Angus, queso mozzarella, cebolla caramelizada y tocineta.

Exotic Burger \$46.500

150 grs de Carne Certified Angus en pan brioche, pepinillos, tocineta, queso cheddar, tomate grillé, lechuga, salsa champiñones y exotic, cebolla y queso azul.

Delicia Burger \$46.500

150 grs de Carne Certified Angus en pan brioche, queso azul y mozzarella, salsa rosada, rúgula, cebolla caramelizada al grill y tocineta.

MINI BURGERS

2 unidades de 90 grs de Carne Certified Angus

Clásica \$39.000

Queso Azul \$39.000

Italiana \$39.000

Pepinillo \$39.000

Cubano \$44.000

Cerdo curado, jamón Pietrán, queso suizo, mostaza *Dijon* y pepinillos.

Club Sándwich ★ \$48.700

Jamón Pietrán, pollo, huevo, lechuga crespa, queso sabana, tomate, mostaneza y tocineta.

NIGIRI

Salmón x2 unds. Salmón fresco, ralladura de limón, miel de maracuyá y trufa.	\$29.000
Pesca del día x2 unds. Pesca blanca fresca, mayonesa acevichada, chalaca, quinoa crocante y aguacate.	\$29.000
Atún x2 unds. Nigiri de atún fresco.	\$29.000
Anguila x2 unds. Anguila, alga nori, wasabi, jengibre, ajonjolí blanco y negro.	\$29.000
Langostino x2 unds. Langostino trufado, queso emmental flambeado.	\$29.000
Tiradito de Salmón Salmón fresco, miel de maracuyá, chalaca de pimientos, jengibre, wasabi, ajonjolí blanco y negro.	\$39.400
Tiradito de Pesca Blanca Tiradito de pesca blanca, chalaca, quinoa crocante y mayonesa acevichada.	\$39.400
Sashimi de Atún Tuna maguro, wasabi, jengibre, seaweed, ajonjolí blanco y negro.	\$44.000
Sashimi de Salmón Salmón fresco, jengibre, wasabi, ajonjolí blanco y negro.	\$39.400

TACOS EN ALGA NORI

<i>Tu selección de tus 3 favoritos</i>	\$39.000
Salmón marinado con mayonesa acevichada, con arroz de sushi y queso crema.	
Atún marinado con aceite de ajonjolí, arroz y queso crema.	
Camarones en salsa rosada ligeramente picante, con arroz y queso crema.	
Palmito con zanahoria y hojuelas tempura en salsa dinamita con arroz y queso crema.	

SUSHI <i>Puede elegir entre arroz y quinoa para la base de su rollo.</i>	
FiorDi Roll ★	\$58.000
Roll relleno con langostino tempura, salmón fresco, queso crema, aguacate, cubierto con crab salad, ajonjolí blanco y negro.	
Tuna Tomix Roll	\$49.000
Roll de tuna maguro picante, relleno de kanikama, aguacate, queso crema, ajonjolí blanco y negro.	
Salmón Crunch Roll	\$48.000
relleno de salmón tempura, aguacate, queso crema y masago, cubierto de palmito de cangrejo, ajonjolí blanco y negro.	
Philadelphia Roll	\$40.000
Salmón fresco con queso crema estocado con aguacate, ajonjolí blanco y negro.	
California Roll	\$34.000
Aguacate, queso crema, masago, palmito de cangrejo y ajonjolí blanco y negro.	

SUSHI

Valentine Roll\$52.000

Palmito de cangrejo, aguacate, mayonesa japonesa, salmón fresco, queso crema y ajonjolí blanco y negro.

Barranquilla Roll\$45.000

Salmón fresco, aguacate y queso crema, envuelto en plátano maduro tempurizado, ajonjolí blanco y negro.

Tokio Roll\$54.600

Langostinos tempura, masago, queso crema y aguacate cubierto en salmón, ajonjolí blanco y negro.

Tartar Roll\$52.000

Rollo en panko relleno de palmito de cangrejo, aguacate, queso crema coronado con una tuna tartar, ajonjolí blanco y negro.

Only Shrimp Roll\$38.000

Rollo frío relleno de langostino tempura y aguacate, queso crema estocado con especias japonesas semi-picante, ajonjolí blanco y negro.

Coco Crunchy Roll\$49.000

Roll caliente relleno de atún rojo y anguila, apanado en coco, bañado en salsa teriyaki, queso crema, aguacate, ajonjolí blanco y negro.

Golden Roll\$51.000

Roll en panko relleno de langostinos tempura, aguacate, queso crema, coronado con un tartar de salmón, ajonjolí blanco y negro.

Nikko Roll\$51.000

Salmón tempura, aguacate, queso crema, cubierto en ceviche de camarón crocante, ajonjolí blanco y negro.

Sushi Sándwich★\$55.000

Salmón fresco o ahumado, aguacate, queso crema, forrado en masago, ajonjolí blanco y negro.

Fresh Roll\$53.000

Palmito de cangrejo, salmón fresco, aguacate, masago, forrado en nori, ajonjolí blanco y negro.

Sunset Beach Roll\$52.000

Cubierto en salmón ahumado y palmito de cangrejo, relleno de finas lonjas de salmón fresco, marinados con salsa japonesa, con aguacate, queso crema, ajonjolí blanco y negro.

Kamikaze Roll\$51.000

Langostino tempura y aguacate, cubierto de palmito de cangrejo, mayonesa picante, queso crema, ajonjolí blanco y negro.

Arcoiris Roll★\$58.000

Roll relleno de palmito, queso crema y aguacate, cubierto de langostino, salmón, anguila, masago, atún, ajonjolí blanco y negro.

Vulcano Roll\$49.000

Queso crema, aguacate, kanikama tempurizado, cubierto en plátano maduro bañado en cóctel de camarón picante, ajonjolí blanco y negro.

Cuzco Roll\$46.000

Ceviche de róbalo en leche de tigre con mango y maíz, aguacate, ajonjolí blanco y negro.

Kani Roll\$49.000

Roll relleno de aguacate, queso crema, kani salad, cubierto con salmón tempura y salsa de la casa, ajonjolí blanco y negro.

Pulpo Roll\$52.000

Roll tempurizado, relleno con ceviche de pulpo, aguacate, ajonjolí blanco y negro.

PIZZAS

CARNES

FiorDi ★ \$47.300

Salsa pomodoro, mozzarella, cerdo curado, cebolla al grill, queso sabana y rúgula.

Romagna \$57.800

Salsa pomodoro, mozzarella, rúgula, prosciutto y parmesano.

Ibérica \$49.400

Salsa pomodoro, mozzarella, chorizo español, champiñones, pimentones y aceitunas negras.

JB ★ \$48.300

Salsa pomodoro, mozzarella, chorizo español y piña caramelizada.

Hawaiiana \$36.800

Salsa pomodoro, mozzarella, jamón y piña caramelizada.

Pietrán \$34.700

Salsa pomodoro, mozzarella y jamón Pietrán.

Dátiles \$57.800

Mozzarella, dátiles, tomates secos, queso azul y tocineta.

Mexicana ★ \$50.400

Salsa pomodoro, chile con carne, pico de gallo, aguacate, maíz, jalapeño, nachos y salsa de la casa.

Pepperoni \$42.000

Salsa pomodoro, mozzarella y pepperoni.

Meat Lovers \$49.200

Salsa pomodoro, mozzarella, jamón, salami milano, chorizo español y pepperoni.

Carpaccio de Res \$62.000

Queso mozzarella, carpaccio de res, rúgula y parmesano.

De Lomito \$62.000

Lomo salteado, cebolla caramelizada, queso mozzarella, queso azul, salsa pomodoro y tocineta.

POLLO

Teriyaki \$47.300

Mozzarella, pollo marinado en salsa teriyaki, champiñones, cebollín, cebolla crunchy y ajonjolí.

Honey Mustard \$42.000

Mozzarella, pollo marinado en miel, mostaza y jamón.

Alfredo \$50.400

Salsa pomodoro, mozzarella, pollo, bechamel, champiñones, maíz y tocineta.

Champiñones \$41.900

Salsa pomodoro, mozzarella, pollo y champiñones.

Chicken Garden \$48.500

Pollo, espinaca, queso parmesano, champiñones, tomates cherry y pimientones ahumados.

PIZZAS
MARISCOS

Pulpo \$65.100
Salsa pomodoro, mozzarella, pulpo marinado en paprika picante, pimientos y tomates secos.

Carpaccio de Salmón ★ \$65.100
Queso mozzarella, carpaccio de salmón, rúgula y parmesano.

Marinera \$57.800
Pesto, cebolla roja, mozzarella, camarones, calamares y palmitos de cangrejo.

VEGETARIANAS

Gran Paradiso 44.100
Bechamel, espinaca, mozzarella, champiñones, parmesano y cebolla caramelizada.

Miele Piccante \$41.000
Cuatro quesos (azul, sabana, mozzarella y parmesano) decorado con almendras tostadas y miel ligeramente picante de la casa.

Napolitana \$33.600
Salsa pomodoro, mozzarella, tomate fresco.

Vegetariana \$39.900
Salsa pomodoro, mozzarella, berenjena asada, champiñones, pimentón y aceitunas.

Margarita \$29.400
Salsa pomodoro y mozzarella.

Toscana \$44.100
Salsa pomodoro, mozzarella, champiñones, rúgula y tomates secos.

Gorgonzola \$44.100
Mozzarella, champiñones, confitura de piña caramelizada y queso azul.

Quattro Formaggi \$44.100
Mozzarella, queso gouda, queso azul y parmesano.

Huerto ★ \$39.900
Salsa pomodoro, espinaca, tomate fresco, mozzarella, champiñones, maíz y parmesano.

ADICIONES

Pepperoni \$8.400
Pepinillo \$3.000
Pimentón procesado \$5.600
Piña caramelizada \$4.200
Pollo \$10.000
Queso azul \$5.600
Queso feta \$12.800
Queso mozzarella \$6.600
Queso parmesano \$6.300
Rúgula \$4.200
Salami milano \$9.000
Salmón ahumado \$21.300
Tocineta \$6.100
Tomates secos \$6.600
Tomate \$4.200

POSTRES

Cookie Roll \$28.000

Rollo de helado de vainilla cubierto en galleta y salsa de chocolate.

Tres leches de Bailey’s \$22.000

Bizcochuelo de café humedecido en Tres Leches de crema de whisky, cubierto con merengue de caramelo y almendras.

Copa de Helado \$15.000

Dos bolas de helado de vainilla con salsa de chocolate o caramelo. Puedes elegir una versión saludable endulzado con *stevia*.

Tronco de Helado \$19.000

Rollo de helado de vainilla cubierta en galleta de chocolate con salsa Hershey’s y fresa.

Waffles con Helado \$23.000

Tu elección de salsa de chocolate, arequipe o frutos rojos.

Cremoso de Pistacho \$28.000

Cheesecake de pistacho y chocolate blanco con topping de *ganache* de chocolate blanco y nutella.

Brownie con Helado \$22.000

Melcochudo brownie de milo con helado de vainilla y salsa de arequipe.

Pizza de Bocadoillo \$25.000

Nuestra base de pizza con queso mozzarella y bocadoillo.

Pizza de Nutella \$25.000

Nuestra base de pizza con crema de avellanas, fresas y azúcar pulverizada.

Torta de Chocolate \$30.000

Torta en harina de almendras sin azúcares añadidas ni lácteos. Saludable y apta para diabéticos, acompañada de helado de vainilla hecho con *stevia*.

Cheesecake Frutos Rojos \$20.000

con moras, fresas y arándanos.

Pizza Donatella \$25.000

Manzanas verdes caramelizadas, canela, queso azul, almendras y mozzarella.