

MENÚ

COCINA

FiorDi

INTERNACIONAL

EL PLACER DE LO EXQUISITO

VISÍTANOS EN
SEDE PRINCIPAL CRA 51B # 79-60
C.C. MERIDIEM GOLF CRA 59C # 81-155
C.C. PLAZA DEL PARQUE CALLE 99 # 53-40
C.C. MALL PLAZA CRA 55 # 99-51

★ PRODUCTO RECOMENDADO
🌶️ LIGERAMENTE PICANTE
🌶️🌶️ PICANTE
🌶️🌶️🌶️ MUY PICANTE



BEBIDAS

Agua	\$8.000
Agua con gas	\$8.000
Té Hatsu	\$12.500
Soda Hatsu	\$9.000
Soda	\$8.000
Gaseosa	\$8.000
Agua San Pellegrino 505	\$19.000
Agua Tónica	\$8.000
Tónica Fever -Tree	\$19.000

Limónada natural	
Limónada de lychee	\$11.000
Limónada cerezada	\$13.500
Limónada de coco	\$13.500
Limónada de piña	\$13.500
Limónada de yerbabuena	\$13.500
Limónada de piña y yerbabuena	\$13.500

Sodas Saborizadas	
Red Bull 250ml	\$19.900
	\$15.000

***Michelada + \$2.200**

JUGOS

\$14.000 c/u

Mandarina	MandariFresa
Mango	Mora
Maracuyá	Piña
Fresa	Corozo
	Piña+yerbabuena
	Jugo verde

***Adición leche +\$2.000**

CERVEZAS

Corona	\$15.900
Stella Artois	\$15.900
BBC Monserrate	\$15.900
BBC Chapinero	\$15.900
Águila Normal	\$13.500
Águila Light	\$13.500
Budweiser	\$13.500
Club Dorada	\$13.500
Club Trigo	\$13.500
Corona Cero	\$10.900

***Michelada + \$2.200**

CÓCTELES CLÁSICOS

Bloody Mary <i>Sin Alcohol</i>	\$25.200
Piña Colada <i>Sin Alcohol</i>	\$25.300
Bloody Mary Cóctel	\$39.500
Caipiroska	\$39.500
Cosmopolitan	\$39.500
Cuba Libre	\$39.500
Daiquirí	\$39.500
Martini de Coco	\$39.500
Mimosa	\$39.500
Mojito	\$39.500
Piña Colada	\$39.500
<i>Strawberry</i> Daiquirí	\$39.500
Tinto de Verano	\$39.500
Tom Collins	\$39.500
Gin Tonic	\$39.500
Margarita	\$39.500



CÓCTELES PREMIUM

Amaretto Sour	\$41.900
Aperol	\$41.900
Brandy Alexander	\$41.900
Campari	\$41.900
Carajillo	\$41.900
Dry Martini	\$41.900
Lychee Martini	\$41.900
Long Island	\$41.900
Moscow Mule	\$41.900
Negroni	\$41.900
Old Fashioned	\$41.900
Pisco Sour	\$41.900
Tequila Sunset	\$41.900
Whisky Sour	\$41.900
Cabeza de Jabalí	\$41.900
Copa de Sangría	\$41.900
Jarra de Sangría	\$155.000
Jarra Tinto de Verano	\$135.000

VINO TINTO

Vinos 187

Sta Carolina Cabernet	\$36.750
Finca Las Moras Malbec	\$36.750
Sta Rita Cabernet	\$36.750
Livana	\$32.550

Vinos 375

Santa Carolina Cabernet	\$72.000
Trumpeter Malbec	\$78.000
Santa Rita Cabernet	\$72.000
Altos Las Hormigas Malb.	\$106.000
Livana	\$72.000
Finca Las Moras Malbec	\$72.000

VINO TINTO

Vinos 750

Sta Carolina Carmenere	\$133.500
Livana Carmenere	\$120.000
Mucho Más Black Red Blend	\$139.000
Finca Las Moras Malbec	\$139.000
Carmen Carmenere	\$145.000
Punta de Flechas Malbec	\$135.000
Montes Merlot	\$163.000
Laura Hartwig Merlot	\$190.000
Laura Hartwig Carmenere	\$190.000
Montes Cabernet	\$163.000
Ramón Bilbao Crianza	\$167.000
Altos de las Hormigas M	\$179.000
Pruno Tempranillo	\$198.000
Zuccardi Serie A Malbec	\$195.000
El Enemigo Malbec	\$250.000
Cousiño-Macul Merlot	\$144.900
Trumpeter Malbec	\$147.900
Luis Cañas Crianza	\$233.900

VINO BLANCO

Vinos 187

Sta Carolina Sauvignon	\$36.750
Sta Rita Sauvignon	\$36.750
Livana	\$32.550

Vinos 375

Livana Sauvignon	\$72.000
Sta Carolina Sauvignon	\$72.000
Livana	\$72.450



VINO BLANCO

Vinos 750

Livana Sauvignon	\$ 120.000
San Felipe Chardonnay	\$ 126.000
Sta Carolina Sauvignon	\$ 133.500
Sta Carolina Chardonnay	\$ 133.500
Doña Paula Sauvignon	\$ 128.100
Carmen Sauvignon	\$ 145.000
Pinot Grigio Veneto	\$ 148.050
Ramón Bilbao Verdejo	\$ 167.000
Mar de Frades	\$ 247.800
Cousiño-Macul Chardo.	\$ 132.000
Ana Livia Verdejo	\$ 138.000



DESCORCHE VINOS \$60.000

PROSECCO

Oro Veneto \$ 144.900

ROSÉ 750

Calvet Rosé d'Anjou \$160.000
Punta de Flechas Rosé \$135.000

LICORES

Trago 2oz

250cc

750cc

WHISKEY

Buchanan's 12 años	\$34.500	\$150.000	\$415.000
Buchanan's Master	\$37.000	\$185.000	\$480.000
Buchanan's 18 Años	\$69.000	\$305.000	\$795.000
Old Parr 12 años	\$34.500	\$150.000	\$415.000
Old Parr 18 años	\$65.000	\$329.200	\$760.000
Johnnie Walker Black	\$34.500	\$150.000	\$415.000

TEQUILA

Don Julio Añejo	\$65.000	\$271.400	\$586.000
Don Julio Blanco	\$55.000	\$213.700	\$572.000
Don Julio Reposado	\$57.000	\$248.400	\$674.000
Don Julio 70	\$74.000		\$639.000
Patrón	\$52.900	\$199.000	\$549.000

GINEBRA

Gordon's	\$20.000	\$132.800	\$336.000
Tanqueray London Dry	\$40.800		\$432.000
Tanqueray Rangpour			\$446.000
Hendrick's	\$52.900	\$225.200	\$617.400

LICORES

Trago 2oz

250cc

750cc

VODKA

Absolut	\$27.900	\$80.000	\$208.000
Grey Goose	\$55.000	\$248.000	\$654.000

RON

Viejo de Caldas 8 años	\$24.300	\$69.300	\$159.600
La Hechicera	\$55.100	\$213.700	\$515.000
Zacapa Ámbar	\$30.900	\$115.500	\$260.000
Zacapa 23	\$46.000	\$259.900	\$535.000

OTROS

Baileys	\$20.400
Cointreau	\$37.100
Amaretto	\$32.000
Frangelico	\$39.700
Campari	\$28.700

DESCORCHE LICORES \$100.000





CAFÉ

Espresso	\$ 8.000
Espresso doble	\$ 8.600
Americano	\$ 8.600
Americano en Prensa Francesa	\$ 8.600
Macchiato	\$ 8.600
Cappuccino	\$ 9.600
Latte frío	\$ 9.600
Latte caliente	\$ 9.600
Frappé	\$ 11.200
Moca	\$ 11.200
<i>Milo frozen</i>	\$ 12.800
Chocolate caliente	\$ 10.200
Aromática frutos rojos	\$ 6.500
Aromática de Jengibre y Hierbabuena	\$ 6.500

ADICIÓN LECHE DE ALMENDRAS
\$3.200



Acompaña tu café con un croissant

\$10.000



DESAYUNO

Puedes pedir los huevos revueltos u omelette.

Huevos al gusto \$9.900

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

Huevos Rancheros \$34.500

2 huevos fritos coronados con hogao y salchicha ranchera acompañados de arepa de maíz amarillo y queso.

Gratinados a la Diabla \$38.500

2 huevos fritos gratinados con hogao, salchicha ranchera y una arepa de queso de maíz amarillo, hecha en casa.

Campesinos \$30.900

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

Italianos \$30.900

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

Tradicionales \$30.900

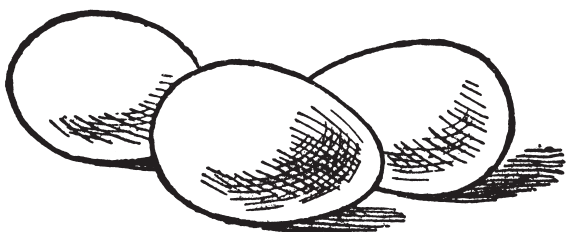
2 huevos con tomate y cebolla, con canasta de pan.

Americanos \$30.900

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

Premium \$30.900

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



Calentao \$47.000

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

Morning Pizza \$46.000

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

Bistec a Caballo \$57.000

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

Cayeye Tradicional \$36.000

Cayeye con huevo frito, hogao y queso asado.

Cayeye Especial \$39.900

Cayeye, hogao, chicharrón frito y queso rallado.

Club Sandwich \$57.000

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

Desayuno FiorDi \$45.000

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

FRITOS

Arepa con huevo \$8.200

Arepa con huevo en masa dulce \$8.200

Arepa dulce \$7.200

Arepa de queso \$7.200

Arepa de yuca \$7.200

Empanada de carne \$7.200

Deditos de queso \$7.200

Carimañola de carne o queso \$7.200

CHICHARRONES

En caja china	\$46.200
Fritos con bollo	\$46.200

TOSTADAS

pan artesanal en masa madre

Toscana	\$22.000
guacamole y tomate cherry	

Toscana Especial	\$25.200
guacamole, huevo revuelto y queso feta	

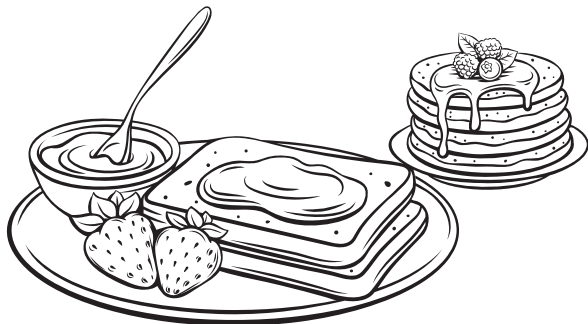
Americana	\$25.200
queso cheddar tocینeta y huevo coronada con cebollín	

Romagna	\$25.200
rúgula, jamón serrano y parmesano	

Caruso	\$25.200
salmón ahumado, queso philadelphia y alcaparras	

PANCAKES O WAFFLES

Tradicional <i>con miel</i>	\$26.000
Tradicional <i>con mermelada de frutos rojos</i>	\$26.000
Nutella & Banano	\$26.000
Chips de Chocolate & Salsa Hershey's	\$26.000



TOSTADAS FRANCESAS

con fresas frescas y nutella	\$29.400
con frutos rojos y crema	\$29.400

FRUTAS & CEREALES

Parfait	\$26.000
yogurt, granola, banano y fresas.	

BAGELS

Salmón	\$33.600
salmón ahumado, queso philadelphia, alcaparras y cebollín.	

Americano	\$33.600
2 huevos revueltos, tocینeta caramelizada y queso philadelphia.	

CROISSANT	\$10.000
------------------	----------

BREAKFAST BURGER	\$47.000
-------------------------	----------

150 grs de Carne Certified Angus, tomate, huevo, lechuga, tocینeta caramelizada y queso acompañada con papas a la francesa.

SOPAS

Sopa de cebolla con queso flambeado cebollas y pan tostado.	\$29.500
--	----------

Sopa de tomate con queso parmesano.	\$29.500
--	----------

Sopa oriental con pollo, brócoli, zanahoria y coliflor a base de soya y jengibre.	\$33.000
--	----------



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

**LUNCH TIME
\$32.000 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

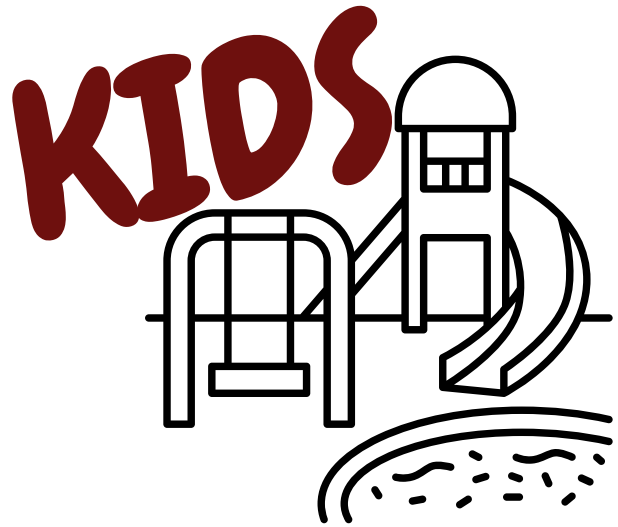
Tu opción de penne o linguini acompañada de pan y queso parmesano.

Lomo de Cerdo

En salsa agridulce ligeramente picante con papas a la francesa y vegetales calientes.

Pechuga en Salsa Ajonjolí

Acompañada de ensalada fresca y puré de papa.



MENÚ INFANTIL

Surprise Box

\$36.500

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

Burger Box

\$36.500

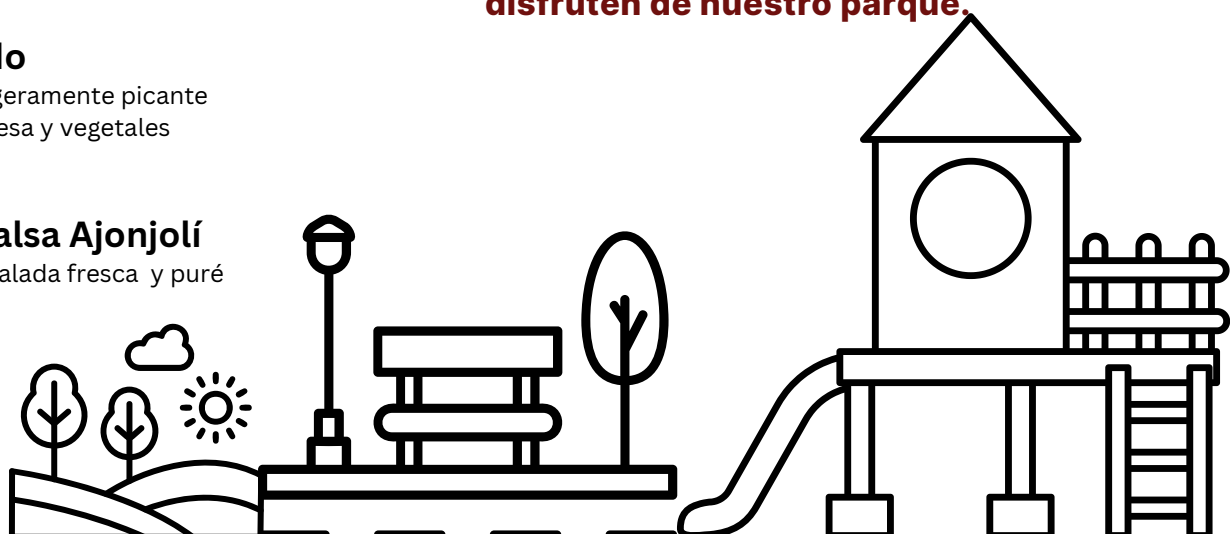
Burger Classic Angus Beef, papas a la francesa, vaso de helado y limonada.

FiorDi Box

\$36.500

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	\$ 57.000
Champiñones al ajillo o al queso azul	\$ 48.000
Caprese	\$ 46.000
Focaccia	\$ 14.500
Mozzarella sticks	\$ 39.000
Crispetas de camarón	\$ 57.000
Kibbe crudo ★	\$ 47.500
Camarones al ajillo, al pesto o a la diablo	\$ 47.500
Pizza Sushi palmitos de cangrejo, salmón o atún	\$ 47.500
Chicharrón frito o en caja china	\$ 47.500
Chicken strips	\$ 40.000
Langostinos tempura 🌶️ en salsa dinamita	\$ 53.500
Picada Ibérica jamones	\$ 65.000
Picada Ibérica quesos	\$ 61.000
Picada Ibérica mixta	\$ 69.000
Tuna Tartar 🌶️ ligeramente picante	\$ 57.000
Dados de Róbalo	\$ 77.000
Pulpo a la Parrilla con puré de plátano, suero de cilantro y chimichurri	\$ 66.000

CEVICHES & CÓCTELES

Ceviche Mixto Róbalo y camarones, pimentones, maíz, mango y cebolla roja en leche de tigre.	\$57.000
Ceviche Trifásico Róbalo, pulpo y camarones, pimentones, maíz, mango y cebolla roja en leche de tigre.	\$62.000

CEVICHES & CÓCTELES

Ceviche de Róbalo Róbalo, pimientos, maíz, mango y cebolla roja en leche de tigre de la casa.	\$54.500
Ceviche Caribe ★ Ceviche de róbalo en leche de tigre, con cebolla, aguacate y salsa de maracuyá.	\$54.500
Cóctel de Camarón 🌶️ En salsa rosada o salsa criolla, cebolla, y cilantro, acompañado de galletas de soda.	\$50.000
Cóctel de Pulpo a la Criolla Pulpo, cebolla roja, cilantro, salsa criolla, lechuga y rocoto, acompañado de galletas de soda.	\$60.000
CARPACCIO	
Salmón Con rúgula, parmesano y alcaparras, ★ o en salsa de uchucas, o con wasabi y soya.	\$66.000
Res Al pesto o al parmesano con rúgula. ★	\$63.000
Trucha Con rúgula, parmesano y alcaparras.	\$66.000
Atún Con wasabi y soya.	\$66.000
Pulpo En vinagreta cítrica.	\$68.000
Carpaccio de zucchini	\$45.000

ENSALADAS

Puedes agregar proteína a tu ensalada:

Adición de pollo +\$12.000

Adición de langostinos +\$16.000

Adición de salmón ahumado +\$16.000

Griega \$57.000

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

Primavera ★ \$36.000

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

Toscana \$36.000

Lechuga rizada, queso mozzarella, aceitunas negras, tomates *cherry*, tomates secos, champiñones, parmesano y vinagreta toscana (contiene nueces).

Caesar \$31.500

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

Kani Salad \$57.000

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 \$40.950

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

Mediterráneo \$40.950

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

Salmón \$40.950

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

Chicken \$40.950

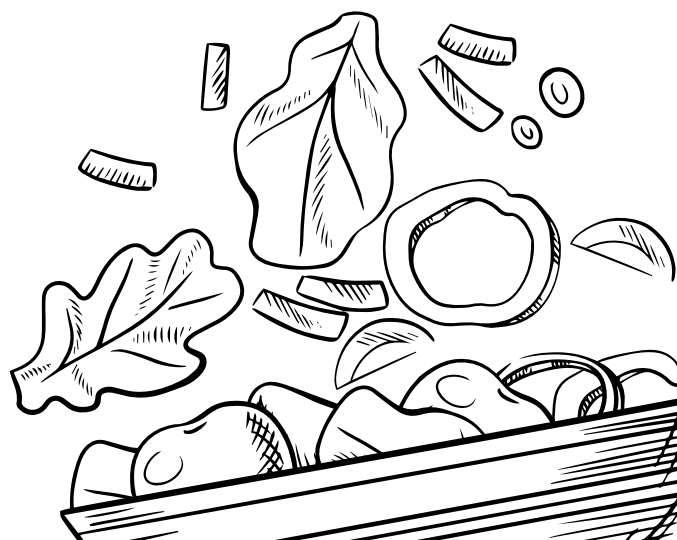
Pollo con ajonjolí, pimentones encurtidos, aguacate, garbanzo crocante, semillas de chía y girasol.

Carpaccio Vegetariano \$40.950

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

Lasagna de berenjena \$34.650

con salsa napolitana



PASTAS

Elija su pasta larga o corta. Todas nuestras pastas vienen acompañadas de pan rústico y parmesano.

Napolitana \$49.000

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

Carbonara \$56.000

Salsa blanca con tocineta y cebolla blanca.

Orzo de mariscos \$75.000

Mejillones, camarones, almejas y calamar.

Orzo de champiñones \$54.000

Champiñones y queso parmesano.

Ravioli de Carne \$60.000

Con tocineta crocante bañados en salsa a base de tomates secos y chorizo español, acompañado de parmesano.

Arrabbiata \$49.000

Tomate cherry, cebolla, peperoncino, jalapeño en salsa a base de tomate.

Al burro \$35.000

Parmesano y mantequilla

Vegetariana \$51.000

Champiñones, tomate *cherry*, zanahoria, brócoli y coliflor.

Bolognesa ★ \$56.000

Carne molida en salsa a base de tomates.

Frutti di mare \$75.000

Mejillones, camarones, calamar y almeja blanca en salsa a base de tomate.

Pasta Alfredo \$56.000

Pollo y salsa cremosa a base de mantequilla, crema de leche y queso parmesano.

Cappelletti de Espinaca y Ricotta ★ \$54.000

Con queso crema en salsa napolitana.

Cappelletti de Salmón \$60.000

en salsa blanca acompañado de queso parmesano y pan rústico

RISOTTO

Risotto Scampi ★ \$76.000

Arroz arbóreo cremoso con camarones salteados, coronado con un langostino.

Risotto Espinaca \$54.000

Arroz arbóreo suave y cremoso, con espinacas frescas y champiñones salteados, finalizado con un toque de queso parmesano.

Risotto Tierra \$76.000

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 balsámica.

Tuna \$49.000

Atún sellado, pepino, mango, zanahoria, *seaweed*, quinoa crunch, ajonjolí blanco y negro.

Chicken \$49.000

Pollo, zanahoria, pimentón rojo y verde, champiñones, aguacate, salsa teriyaki, cebolla, ajonjolí blanco y negro.

Salmón \$49.000

Salmón fresco, pepino, pimentón asado, aguacate, quinoa *crunch*, edemame, ajonjolí blanco y negro.

Róbalo \$49.000

Róbalo tempura, maíz, *seaweed*, zanahoria, aguacate, quinoa *crunch*, ajonjolí blanco y negro.

Veggie \$39.000

Mango, maíz, *seaweed*, zanahoria, pepino, aguacate, ajonjolí blanco y negro.

Ceviche \$49.000

Ceviche mixto (róbalo, camarón), pepino, maíz, mango, *seaweed*, cebolla, quinoa *crunch*.

PROTEÍNAS CARNES

1 acompañamiento a elección entre: puré de papas, vegetales calientes, arroz, papas francesas, ensalada o pasta al burro, a excepción de Lomito Saltado.*

Lomo Fino \$78.000

A la Pimienta (Pepper Steak), o a la Mostaza, al Queso Azul o Balsámico.

Lomo Fino al Tahine \$76.000

Con cebollas *crunch* sobre una cama de salsa de tahine.
(*contiene canela*)

PROTEÍNAS CARNES

1 acompañamiento a elección entre: puré de papas, vegetales calientes, arroz, papas francesas, ensalada o pasta al burro, a excepción de Lomito Saltado.*

Lomito Saltado* \$78.000

Lomo fino de res saltado en salsa de soya con arroz, cascotes de cebolla, tomate y pimentones con papas fritas.

Lomo de Cerdo a la Naranja \$45.000

PESCADOS

1 acompañamiento a elección entre: puré de papas, vegetales calientes, arroz, papas francesas, ensalada o pasta al burro, a excepción de Lomito Saltado.*

Róbalo o Salmón \$78.000

a la Meunière, a la Pimienta o a las Finas Hierbas.

Trilogía de Salmón \$78.000

salmón *al horno* con salsas a la *Meunière*, a la Pimienta y a las Finas Hierbas.

Dados de Róbalo \$78.000

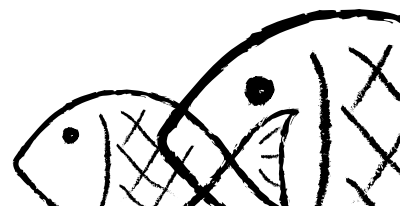
En tempura con cebollitas encurtidas y salsa tártara.

AVES

1 acompañamiento a elección entre: puré de papas, vegetales calientes, arroz, papas francesas, ensalada o pasta al burro, a excepción de Lomito Saltado.*

Pechuga de Pollo \$52.000

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

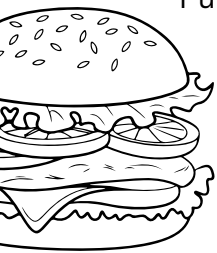


GRILL

1 acompañamiento a elección entre: puré de papas, vegetales calientes, arroz, papas francesas, ensalada o pasta al burro, a excepción de Lomito Saltado*.

Si estás en nuestra Sede Plaza del Parque puedes disfrutar estos productos con el incomparable sabor del Horno Jospes.

Ribeye Nacional 300grs	\$78.000
New York Nacional 300grs	\$78.000
Baby Back Ribs	\$68.000
Pulpo a la Parrila	\$66.000



BURGERS

Angus Smash Burger \$44.000

Doble carne (90grs c/u) Angus Beef con queso americano y salsa smash en pan brioche.

Puedes adicionar:
Papas fritas +\$9.700
Tocineta. +\$6.100

Clásica Burger \$42.000

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 \$46.000

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

SÁNDWICHES

Acompañados de papas a la francesa

RoastBeef \$44.100

Exquisitas lonjas de *roastbeef* con nuestra salsa especial.

Pollo \$44.100

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

FiorDi Máster ★ \$49.000

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

Crispy Chicken Burger \$40.000

150 grs de pollo crujiente, *coleslaw* y pan brioche con papas a la francesa.

Spicy Grill Burger \$51.000

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

Exotic Burger \$51.000

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 \$51.000

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 \$44.100

Queso Azul \$44.100

Italiana \$44.100

Pepinillo \$44.100

Mexicana \$44.100

Cubano \$49.000

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

Club Sándwich ★ \$57.000

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

NIGIRI

Salmón x2 unds. \$33.000

Salmón fresco, ralladura de limón, miel de maracuyá y trufa.

Atún x2 unds. \$33.000

Nigiri de atún fresco.

Anguila x2 unds. \$33.000

Anguila, alga nori, wasabi, jengibre, ajonjolí blanco y negro.

Langostino x2 unds. \$33.000

Langostino trufado, queso parmesano flambeado.

Tiradito de Salmón \$44.100

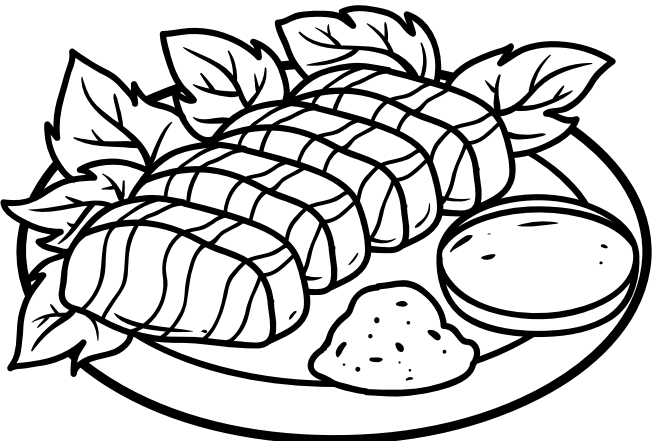
Salmón fresco, miel de maracuyá, chalaca de pimientos, jengibre, wasabi, ajonjolí blanco y negro.

Sashimi de Atún \$49.000

Tuna maguro, wasabi, jengibre, seaweed, ajonjolí blanco y negro.

Sashimi de Salmón \$49.000

Salmón fresco, jengibre, wasabi, ajonjolí blanco y negro.



TACOS EN ALGA NORI

Tu selección de tus 3 favoritos \$48.000

Salmón

Marinado con mayonesa acevichada, con arroz de sushi, aguacate y queso crema.

Atún

Marinado con aceite de ajonjolí, arroz, aguacate y queso crema.

Camarones

En salsa rosada ligeramente picante, con arroz, aguacate y queso crema.

Palmito

Con zanahoria y hojuelas tempura en salsa dinamita con arroz, aguacate y queso crema.

SUSHI

Puede elegir entre arroz y quinoa para la base de su rollo.

FiorDi Roll ★ \$62.000

Roll relleno con langostino tempura, salmón fresco, queso crema, aguacate, cubierto con crab salad, ajonjolí blanco, negro y salsa FiorDi.

Tuna Tomix Roll 🌶️ \$54.000

Roll de tuna maguro picante, relleno de kanikama, aguacate, queso crema, ajonjolí blanco y negro.

Salmón Crunch Roll \$54.000

Relleno de salmón tempura, aguacate, queso crema, masago, cubierto de palmito de cangrejo, ajonjolí blanco, negro y mayonesa japonesa.

Philadelphia Roll \$44.000

Salmón fresco con queso crema, aguacate, ajonjolí blanco y negro.

California Roll \$38.000

Aguacate, queso crema, masago, palmito de cangrejo y ajonjolí blanco y negro.

SUSHI

Valentine Roll \$57.000

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

Barranquilla Roll \$51.000

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

Tokio Roll \$57.000

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

Tartar Roll \$53.000

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

Only Shrimp Roll \$42.000

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

Coco Crunchy Roll \$54.000

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

Golden Roll \$57.000

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

Nikko Roll \$57.000

Poll en panlo relleno de salmón tempura, aguacate, queso crema, cubierto en ceviche de camarón crocante, ajonjolí blanco y negro.

Sushi Sándwich ★ \$61.000

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

Fresh Roll \$60.000

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

Sunset Beach Roll \$58.000

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 🌶️ \$58.000

Langostino tempura y aguacate, cubierto de palmito de cangrejo, salsa kamikaze, queso crema, ajonjolí blanco y negro.

Arcoíris Roll ★ \$61.000

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

Vulcano Roll \$54.000

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

Cuzco Roll \$54.000

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

Tuna Spicy Roll \$57.000

Roll fresco relleno de atún marinado en aceite de ajonjolí ligeramente picante, queso crema aguacate bañado en mayonesa acevichada.

Pulpo Roll \$58.000

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

PIZZAS DE CARNE

FiorDi ★ \$53.000

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

Romagna \$56.000

Salsa pomodoro, mozzarella, rúgula, prosciutto y parmesano.

Ibérica \$54.000

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

JB ★ \$53.000

Salsa pomodoro, mozzarella, chorizo español y piña caramelizada.

Hawaiiana \$40.000

Salsa pomodoro, mozzarella, jamón y piña caramelizada.

Pietrán \$38.000

Salsa pomodoro, mozzarella y jamón Pietrán.

Dátiles \$60.000

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

Mexicana ★ \$56.000

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

Pepperoni \$43.000

Salsa pomodoro, mozzarella y pepperoni.

Meat Lovers \$50.000

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

Carpaccio de Res \$65.000

Queso mozzarella, carpaccio de res, rúgula y parmesano.

De Lomito \$63.000

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

Burrata \$66.000

salsa pomodoro, queso parmesano, rúgula, prosciutto y burrata

PIZZAS DE POLLO

Teriyaki \$49.000

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

Honey Mustard \$44.000

Mozzarella, pollo marinado en miel, mostaza y jamón.

Alfredo \$49.000

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

Champiñones \$47.000

Salsa pomodoro, mozzarella, pollo y champiñones.

Chicken Garden \$52.000

Pollo, espinaca, queso parmesano, tomates *cherry* y pimentones ahumados.

PIZZAS DE MARISCOS

Pulpo \$69.000

Salsa pomodoro, mozzarella, pulpo marinado en paprika picante, pimientos y tomates secos.

Carpaccio de Salmón ★ \$69.000

Queso mozzarella, carpaccio de salmón, rúgula y parmesano.

Marinera \$62.000

Pesto, cebolla roja, mozzarella, camarones, calamares y palmitos de cangrejo.

PIZZAS VEGETARIANAS

Gran Paradiso \$48.000

Bechamel, espinaca, mozzarella, champiñones, parmesano y cebolla caramelizada.

Miele Piccante \$44.000

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

Napolitana \$37.000

Salsa pomodoro, mozzarella, tomate fresco.

Vegetariana \$43.000

Salsa pomodoro, mozzarella, berenjena asada, champiñones, pimentón y aceitunas.

Margarita \$34.000

Salsa pomodoro y mozzarella.

Toscana \$48.000

Salsa pomodoro, mozzarella, champiñones, rúgula y tomates secos.

Gorgonzola \$48.000

Mozzarella, champiñones, confitura de piña caramelizada y queso azul.

Quattro Formaggi \$48.000

Mozzarella, queso gouda, queso azul y parmesano.

Huerto ★ \$44.000

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 \$31.000

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

Tres leches de Baileys \$27.000

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

Copa de Helado \$16.000

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

Tronco de Helado \$21.000

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

Waffles con Helado \$27.000

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

Dubai Pistacho Roll \$33.000

Rollo de helado de pistacho cubierto de galleta de chocolate decorado con pistacho caramelizado.

Cremoso de Pistacho \$31.000

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

Brownie con Helado \$27.000

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

Pizza de Bocado \$27.000

Nuestra base de pizza con queso mozzarella y bocadillo.

Pizza de Nutella \$27.000

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

Torta de Chocolate \$34.000

Torta en harina de almendras sin azúcares ni lácteos añadidos.

Saludable y apta para diabéticos, acompañada de helado de vainilla hecho con *stevia*.



Pizza Donatella \$30.000

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

¡Celebra con nosotros!

No olvides que en FiorDi puedes reservar SIN COSTO nuestros espacios para tus eventos, celebraciones, juntas y todo tipo de reuniones.

Permítenos asesorarte. Contáctanos al whatsapp +57 300 8149735