



SABOR y ARTE

Menú

TELÉFONO
+57 320 8377489

2024



SABOR y ARTE

1

ANTIPASTO

Bruschetta: Pan Tostado, Tomate, \$21.000
Queso, Orégano y Aceite de Oliva.

Caprese: Tomate Fresco, Jamón, \$20.000
Albahaca, Queso Campesino, Aceituna

Ensalada de la Casa \$22.000

Lechuga, Aceitunas, Tomate, Queso Campesino,
Brócoli, Coliflor, Pepinillos, habichuela

Empanadas de la Casa \$19.000
Carne o Queso o Mixtas (6 Unidades)

Ensalada Frutos del Mar \$36.000

Cestini en Trío de Patacón \$38.000

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: \$38.000

Salsa Bolognesa, Queso, Salsa Bechamel
Jamón y Pollo

Pollo y Champiñones: \$38.000

SABOR y ARTE

PIZZAS EN HORNO A LEÑA

De Temporada:

Personal \$40.000

Putanesca:

(Especialidad de la Casa)
(Opción de 2 a 4 Sabores)

Familiar \$57.000

Personal \$35.000

Sabor y Arte:

Tomate, Tocineta, Maíz,
Champiñón, Salami, Pollo y Aceitunas.

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

Diavola:

Chorizo Picante, Salami, Queso,
Pimentón, Tomate, Cabanos.

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

Pollo con Champiñones:

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

Funghi:

Hongos, Tomate, Orégano y Aceite de Oliva.

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

Calabreza:

Chorizo Ahumado, Cebolla.

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

SABOR y ARTE

PIZZAS EN HORNO A LEÑA

Hawaiana

Piña, Jamón, Queso.

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

Ciruelas Pasas con Tocineta:

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

Tropical:

Durazno, Cereza, Ciruela, Piña, Queso.

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

Cuatro Quesos:

Mozzarella, Doble Crema,
Fresco, Paipa.

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

Ortolana:

Vegetariana

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

Napolitana:

Ragú, Queso, Tomate, Albahaca

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

De La Huerta:

Mozzarella, Tomate,
Champiñón, Espinaca y Aceituna

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

SABOR y ARTE

PIZZAS EN HORNO A LEÑA

Mexicana

Carne, Pico de Gallo, Tajín, Queso.

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

Criolla:

Pollo o Carne, Maíz, Queso.

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

Verde:

Espinaca, Pepinillo, Brócoli,
Salsa Pesto, Arveja, Queso.

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

Carbonara:

Salsa Bechamel, Tocineta,
Huevo, Queso.

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

Camarones:

Camarones

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

Pepperoni:

Mozzarella, Ragú, Pepperoni

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

Sposata:

Bocadillo y Queso

Familiar \$57.000

Personal \$33.000

PASTAS

Spaguetti a la Bolognesa \$34.000

Ragú, Carne Molida, Especies.

Spaguetti con Pollo y Champiñón \$38.000

Spaguetti a la Carbonara: \$40.000

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

Spaguetti a la Marinera: \$52.000

Frutos del Mar y Salsas.

Spaguetti en Salsa Napolitana: \$33.000

Ragú, Aceite de Oliva, Queso Parmesano, Albahaca.

Spaguetti a la Ortolana: \$35.000

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

Spaguetti al Pesto: \$35.000

Aceite de Oliva, Nueces, Albahaca, Queso Parmesano.

Spaguetti con Albóndigas: \$42.000

Salsa Napolitana.

SABOR y ARTE

PASTAS

Espaguetti a la Parmellana \$40.000

Bife de Pollo, Salsa Napolitana.

Espaguetti a la Matriciana \$40.000

Salsa Napolitana, Peperoni, Cebolla Roja, Ragú Picante.

Espaguetti Sabor y Arte \$48.000

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

Espaguetti Funghi \$36.000

Salsa Pomodoro, Champiñones.

Espaguetti Alfredo \$34.000

Jamón, Crema de Leche.

CANELONES

Canelones de Carne o Pollo o Mixtos \$42.000

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

Canelones a la Ortolana \$37.000

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

Canelones Espinaca y Ricota \$37.000

Canelones Frutos del Mar \$52.000

Canelones Funghi \$37.000

SABOR y ARTE

RAVIOLIS

Raviolis de Carne:

\$36.000

Salsa Bolognesa, Queso Mozzarella, Orégano.

Raviolis Queso:

\$38.000

Salsa de Quesos, Albahaca, Orégano.

CREPS

Creps Pollo y Champiñón

\$35.000

Creps tropical

\$36.000

Cereza, Durazno, Piña, Ciruela, Salsa Blanca.

Creps frutos de mar

\$49.000

Creps Ortolana

\$34.000

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

PAN PIENNO

Pan frutos del Mar

\$48.000

Pan Relleno Frutos del Mar.

Pan pollo y Champiñón

\$38.000

Pan Relleno Pollo, Champiñón en Salsa Blanca.

Pan ortolana

\$34.000

VERDURAS.

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

Pan Sabor y Arte

\$42.000

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

Pan Funghi

\$35.000

Salsa Pomodoro, Champiñones.

CAZUELAS

Cazuela de Mariscos

\$55.000

Acompañada de Porción de Arroz y Porción de Ensalada.

SABOR y ARTE

TRUCHA

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

Trucha gratinada

\$45.000

Trucha al horno con especias:

\$44.000

Trucha con frutos del mar:

\$57.000

Trucha Hawaiana

\$47.000

Trucha al Ajillo

\$46.000

SALMÓN

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

Salmón Gratinado

\$55.000

Salmón al Horno con Especias

\$52.000

Salmón al Horno con Frutos del Mar

\$59.000

Salmón Hawaiano

\$55.000

Salmón Sabor y Arte

\$59.000

Cama en Salsa Pomodoro, Camarones en Salsa Pesto.

MENU INFANTIL

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

\$29.000

SABOR y ARTE

BEBIDAS FRIAS

Jugo Natural en agua: \$8.000

Jugo Natural en leche: \$10.000

Limonada Natural \$8.000

Limonada Hierbabuena \$9.000

Limonada Coco \$12.000

Limonada Cerezada \$9.500

Té Helado: \$8.000

Té Hierbabuena \$8.000

Gaseosa: \$6.000

Malteada: \$15.000

Botella de Agua: \$5.000

Copa de Helado: \$14.000

Ponche Flor de jamaica: \$14.000

Vino De Verano \$18.000

SABOR y ARTE

BEBIDAS CALIENTES

Aromática

\$5.000

Tinto:

\$3.000

Canelazo:

\$8.000

Carajillo:

\$8.000

Combo:

Agua de Panela, Queso y Pan.

\$12.000

Porción Combo:

\$6.000

CERVEZA

Cerveza Club Colombia:

(Dorada y Roja)

\$10.000

(Trigo y Negra)

\$10.000

Cerveza Aguila Light:

\$9.000

Cerveza Poker

\$8.000

Cerveza Corona

\$14.000

Cerveza Stella

\$13.000

Cerveza Artesanal

\$14.000

Michelada

\$3.000

SABOR y ARTE

LICORES

<u>Vino de la Casa:</u>	Botella,	<u>\$98.000</u>
	½ Botella.	<u>\$68.000</u>
	Copa:	<u>\$14.000</u>

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

<u>Whisky Sello Rojo:</u>	Botella,	<u>\$160.000</u>
	½ Botella.	<u>\$90.000</u>
	Trago.	<u>\$22.000</u>

<u>Aguardiente Lider:</u>	Botella,	<u>\$85.000</u>
	½ Botella.	<u>\$60.000</u>
	Trago:	<u>\$8.000</u>

COCTELES

<u>Vino Caliente</u>	<u>\$15.000</u>
----------------------	-----------------

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

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

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