

POLITANO®

Para todos

MIZUNA DI MOZZARELLA **\$18.000**

Canapés apanados rellenos de mozzarella, acompañados con una ensalada Mizuna

CREMA DE TEMPORADA **\$13.000**

Crema a base de vegetales selectos.

POLPA DI CARNE **\$15.000**

Albóndigas marinadas en salsa pomodoro y gratinadas al horno.

FUNGHI CUATRO QUESOS **\$16.000**

Cóctel de champiñones bañados en salsa Villa de Leyva.

ENSALADA CAPRESSE **\$18.000**

Finos cortes de tomate chonto , mozzarella, sobre una cama de mix asiático.



ENTRADAS

MEXICANA

Pasta acompañada de Bolognesa en salsa mompox, queso rallado, lechuga, y crema agria. **\$33.000**

STROGANOFF

Pasta acompañada de tiras de Pollo, champiñones y aceituna negras en salsa de la casa. **\$33.000**

MARINERA

Pasta combinada con diferentes mariscos entre ellos, almeja concha, anillos de calamar, mejillones, tentáculos de calamar y pulpo baby, salteados con vegetales. **\$42.000**

RAGÜ

Pasta combinada con trozos de lomo fino de res, bondiola de cerdo y chorizo santarrosano bañados en salsa Ragü, con tonos aromáticos de orégano y albahaca. **\$42.000**

CAMARONES AL AJILLO

Pasta combinada con camarones salteados en una crema de mantequilla, perejil y ajo. **\$42.000**



PASTAS DE LA CASA

POLLO A LA PARMIGIANA

Pollo empanizado con queso parmesano, bañado en salsa pomodoro y queso mozzarella derretido. **\$36.000**

OSOBUCO DE TERNERA

Jarrete de ternera marinado en vino tinto con un estofado de vegetales. **\$38.000**

BONDIOLA DE CERDO

Lonjas de cerdo ahumadas, champiñón y cebolla caramelizada, glaseadas en salsa de cerveza negra. **\$38.000**

SALMON A LA POLITANA

Salmón noruego, sobre una cama de vegetales grillados con una corona de mozzarella gratinada. **\$42.000**

MEDALLON DE LOMO FINO

Lomo fino de res reducido en sus propios jugos, tomates cherry, champiñones silvestres, desglasados en vino tinto con una lluvia de tocineta. **\$42.000**

**PUEDES ELEGIR EL ACOMPAÑAMIENTO
FETUCCINI AL BURRO Ó PURE CON ENSALADA MIZUNA**



ESPECIALES DE LA CASA

CANELONES

POLLO CON CHAMPIÑONES

\$30.000

CARNE EN SALSA BUGA

\$30.000

MIXTO

Pollo con champiñon, carne bañada en salsa buga y salmón con ricota y espinaca.

\$34.000

LASAGNAS

POLLO CON CHAMPIÑONES

\$30.000

CARNE EN SASA BUGA

\$30.000

MIXTO

Pollo con champiñones y carne bañada en salsa buga.

\$32.000

MELANZANI

Finas cortes de berenjena asada bañadas en salsa buga, gratinadas en queso mozzarella y parmesano.

\$34.000

MENU INFANTIL

SPAGHETTI Con pollo y champiñones en salsa lorica.

\$22.000

SPAGHETTI Con carne en salsa Buga.

\$22.000



CLÁSICOS DE LA CASA

TU ELIGES UN TIPO DE PASTA, UNA SALSA Y UNA PROTEÍNA. ESTE PLATO INCLUYE UNA CREMA DE ENTRADA.

\$33.000

ELIGE LA PASTA

FETUCCINI FUSILLI SPAGHETTI PENNE

ELIGE LA SALSA

MOMPOX

Salsa derivada del achiote, con una mezcla de tomate y cebolla, con tonos aromáticos de pimienta y jengibre.

BUGA

Salsa derivada de tomates rojos, con un tono dulce de caña de azúcar recién molida y un estallido de taninos de vino.

SOCORRO

Salsa a base de pimentones morroneados, mezclada con leche cremada y un toque de jengibre.

MONGUÍ

Salsa a base de la reducción de albahacón, tomate deshidratado y clarificada con aceite de oliva.

LORICA

Salsa resultante del queso, crema de leche, leche y mantequilla, con notas aromáticas de nuez moscada y orégano

SALANIMA

Salsa derivada del huevo, aceite de oliva, queso parmesano, pimienta y con tonos aromáticos de tocineta.

VILLA DE LEYVA

Salsa derivada de fusión de quesos como: azul, pimienta, fina hierbas, mozzarella y parmesano, con notas aromáticas de nuez moscada y orégano.

BARICHARA

Salsa con un sabor natural a queso parmesano con una suave textura de mayonesa con un toque de especias como cebollín, perejil y ajo, con aroma a miel y un sabor satírico.

ELIGE LA PROTEÍNA

BONDIOLA DE CERDO

ALBONDIGAS DE CARNE

CHORIZO SANTARROSANO

LOMITOS DE POLLO

VEGETALES SALTEADOS

(Maíz, Zanahoria, Tomate Cherry, Champiñones, Berenjena y Cebolla Morada).



PERSONALIZA TU PASTA

ADICIONES

CHORIZO SANTARROSANO	\$8.000	TOCINETA	\$5.000
BONDIOLA DE CERDO	\$8.000	CHAMPIÑONES	\$5.000
ALBONDIGAS DE CARNE	\$8.000	PAN TOSTADO	\$3.000
LOMITOS DE POLLO	\$8.000	QUESO PARMESANO	\$5.000
VEGETALES SALTEADOS	\$8.000	QUESO MOZZARELLA	\$5.000

BEBIDAS

AGUA MANANTIAL CON GAS O SIN GAS	\$4.000	COCA COLA - COCA COLA ZERO O GINGER	\$5.000
---	----------------	--	----------------

JUGOS NATURALES

MARACUYÁ, MORA, MANGO, GUANÁBANA O FRESA	\$8.000
---	----------------

LIMONADAS

NATURAL	\$8.000
HIERBABUENA	\$13.000
COCO O PIÑA	\$13.000

VINOS

VINO DE LA CASA (Cabernet/ Sauvignon)	\$10.000
VINO EXTRANJERO (Cabernet/ Sauvignon)	\$13.000

CERVEZAS

CLUB COLOMBIA	\$8.000
CORONA	\$13.000
STELLA	\$13.000



ADICIONES Y BEBIDAS