

Casa   
San Pedro  
Restaurante

①

# ENTRADAS

## Frías y Calientes

Carpaccio de Carne con Rúgula, alcaparras y queso grana padano ..... \$25.000

Carpaccio de Salmón con rúgula y queso grana padano ..... \$ 25.000

### ALBONDIGUILLAS SAN PEDRO

Bañadas en salsa de durazno y nueces (8 unidades) ..... \$ 21.500

### COSTILLAS DE CERDO

4 unidades bañadas en salsa BBQ con envuelto de mazorca ..... \$ 25.500

### MORCILLAS A LA PARRILLA

Bañadas en cebolla caramelizada y acompañadas con papas casco ..... \$ 19.500

### AROS DE CEBOLLA

10 unidades de aros de cebollas apanadas acompañadas con salsa tartara ..... \$ 15.000

### PATACONES ENDIABLADOS

Patacones con camarones, queso parmesano y un toque de picante ( 4 unidades ) ..... \$ 24.000

ANTIPASTO ..... \$ 19.000

### PULPO A LA PARRILLA

Servido en cama de puré de papa criolla y cebolla caramelizada ..... \$ 29.000

### EMPANADITAS SAN PEDRO

Canasta de Empanaditas (8 unidades) pollo, queso y carne ..... \$ 18.500

### TABLA DE QUESOS Y JAMONES

Variedad de quesos duros, semiduros y blandos acompañados con jamones curados y frescos, decorados con aceitunas y frutas.

Tabla para 2 personas ..... \$ 55.000

### CREMA Y SOPAS

Sopa de Minestrone ..... \$ 18.000

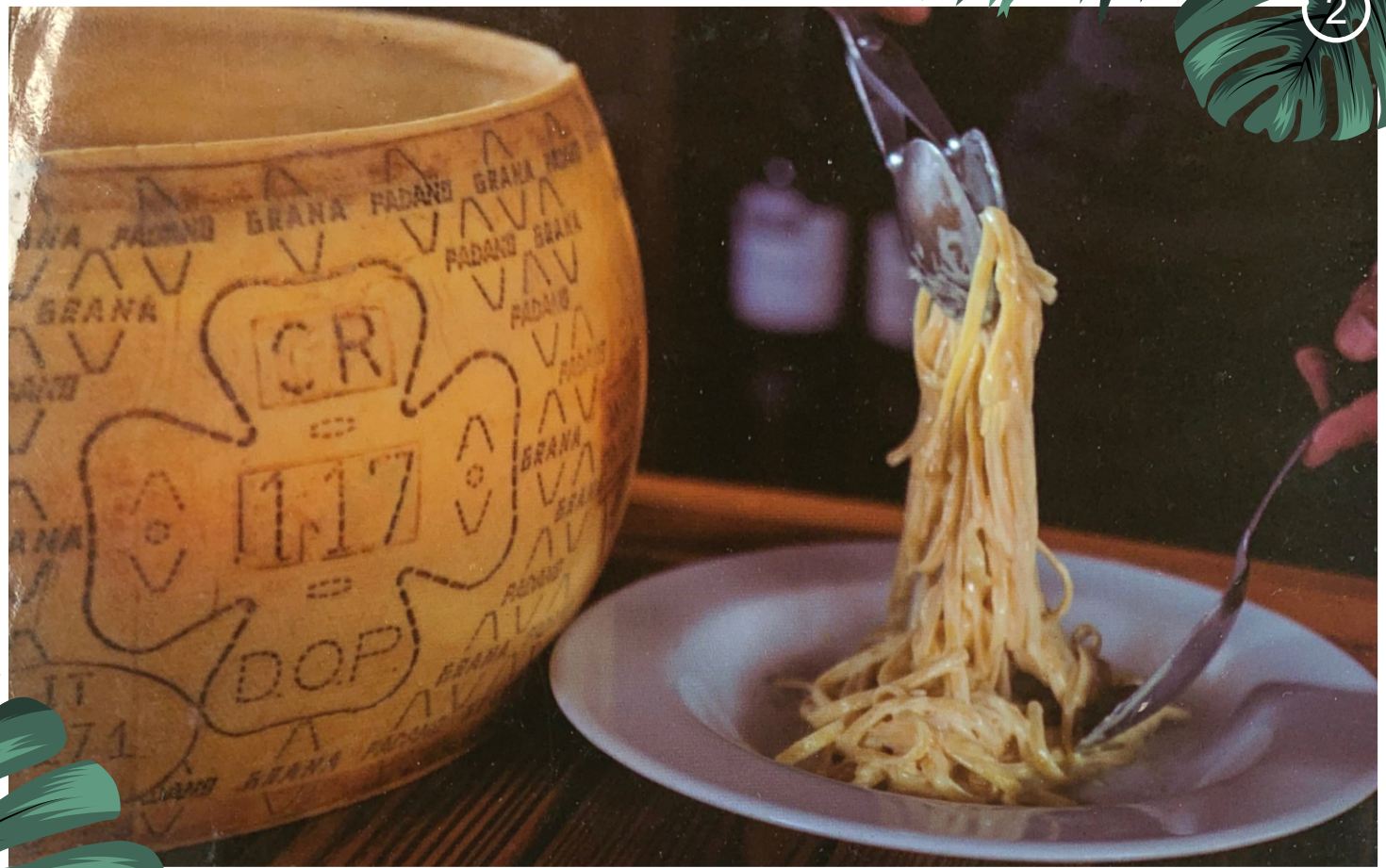
Crema de tomate con parmesano y albahaca ..... \$ 15.000

Crema de Verduras ..... \$ 15.000



Carpaccio de salmón con rúgula y queso Grana Padano





*Pasta al rueda fusionada en el queso Grana Padano*

## QUESO GRANA PADANO

Queso italiano madurado de 18 a 36 meses, de origen protegido con más de 100 años de tradición; bajo en grasa alto contenido de proteína.

Exquisito y suave sabor al paladar.

# Pastas

## Fettuccine a la rueda (Fusinada en el queso Grana Padano)

En salsa blanca acompañada de pollo grille o tocineta .....	\$ 38.000
Con pollo y tocineta .....	\$ 40.000
Con carnes italianas .....	\$ 45.000
Con frutos del mar .....	\$ 59.000
Con cola de langosta .....	\$ 68.000
Con vegetales salteados .....	\$ 36.000
Con lomo San Pedro .....	\$ 63.000
Tradicionales (sin acompañamiento) .....	\$ 33.000

## Fettuccine, spaguetti o pasta Penne acompañada con pan de ajo y queso parmesano

### AL BURRO

Salteadas con mantequilla,  
un toque de ajo y una pizca de perejil ..... \$ 22.000

### BOLOGÑESA

Con salsa napolitana y carne molida ..... \$ 32.000

### NAPOLITANA

Con tomate, albahaca y aceite de olivas ..... \$ 27.000

### CARBONARA

Con salsa blanca de la casa, tocineta crunch  
y trozos de pollo grille ..... \$ 35.000

### PUTANESCA

Pasta en salsa napolitana, trozos finos de anchoas,  
berenjenas, aceitunas en rodajitas, albahaca, pimienta  
y parmesano ..... \$ 33.000

### RAGÚ

Con salsa base de tomate, trocitos de apio,  
zucchini, berenjenas y orégano ..... \$ 29.000

### RAVIOLIS DE POLLO

Pasta rellena de pollo en salsa de la casa ..... \$ 32.000

### RAVIOLIS DE RICOTTA Y ESPINACA

Pasta rellena de ricota y espinaca bañados  
en salsa de la casa ..... \$ 31.000

### RAVIOLIS EN TINTA DE CALAMAR

Pasta rellena de camarón y salmón bañado en salsa  
de frutos de mar ..... \$38.000



# Ensaladas

## MEDITERRANEA

Mézclum de lechuga, tomates cherry, queso mozzarella, espinaca, champiñones, mix de mariscos salteados y crutones ..... \$ 32.000

## CESAR DE POLLO

Pollo, lechuga romana, crutones, aderezo de anchoas, queso parmesano y queso mozzarella ..... \$ 25.000

ENSALADA DE LA CASA ..... \$ 14.000



Ensalada Mediterránea



## Risotto

### RISOTTO FRUTOS DEL MAR

Arroz arborio cremoso con frutos del mar ..... \$ 48.000

### RISOTTO DE QUESOS

Arroz arborio cremoso con quesos gorgonzola  
y parmesano y crema de leche ..... \$ 38.000

### RISOTTO FUNGHI

Risotto al estilo italiano a base de arroz  
arborio, champiñones y queso parmesano ..... \$ 36.000

### ARROZ DE LA CASA (FRUTOS SECOS)

Arroz integral, almendras, maní, arandanos,  
albaricoque, uvas pasas, tofu, champiñones y  
proteína vegetariana ..... \$ 34.000



★ ★ ★ ★ ★

# PARRILLA



**Cada una de estas preparaciones puede acompañarse con:  
papa casco o puré de la casa, o pasta al burro,  
o pasta en salsa Alfredo y ensalada de la casa .**

**CHULETAS DE CORDERO ..... \$ 42.000**

**PUNTA DE ANCA**  
A la parrilla con chimichurri antiguo ..... \$ 47.000

**T BONE STEAK**  
A la parrilla con chimichurri antiguo ..... \$ 43.000

**LOMO SAN PEDRO**  
A la parrilla con tocineta crunch  
y salsa de champiñones de la casa ..... \$ 49.000

**LOMO DE CERDO**  
A la parrilla, en salsa mexicana ..... \$ 35.000

**NEW YORK**  
Carne de res, corte americano a  
la parrilla con chimichurri antiguo ..... \$ 48.000

**CARNES ANGUS**  
Entrañita (300 gramos)  
(Carne de res Angus premium seleccionada  
por el departamento de agricultura de Estados  
Unidos). Carne de parrilla acompañada de pasta  
Alfredo, ensalada de la casa ..... \$ 61.000

**POLLO ARTESANO**  
Pollo al horno con finas hierbas  
bañado en salsa San Pedro  
(Champiñones y tocineta) ..... \$ 35.000

**PARRILLA SAN PEDRO**  
Chata a la parrilla, pechuga de pollo,  
carne de cerdo, chorizo de ternera y  
rollo de banana con tocineta ..... \$ 48.000

**PICADA SAN PEDRO**  
Carne de res, pechuga de pollo, carne  
de cerdo, chorizo, costillas ahumadas,  
morcilla y papa criolla (2 personas) ..... \$ 67.000

**LOMO ENCEBOLLADO**  
Lomo fino de res bañado en cebollas  
caramelizadas acompañado de puré artesanal  
y ensalada de la casa ..... \$ 47.000

**RIB EYE (300 gramos )**  
(Carne de res Angus, entrecot sin hueso)  
Carne a la parrilla acompañada de pasta  
Alfredo, ensalada de la casa ..... \$ 64.000





7



### **OSSOBUCO PRIMAVERA**

Tierno osobucco de ternera cocido lentamente con vino y vegetales acompañado de pasta ..... \$ 40.000  
o acompañado con puré ..... \$ 43.000

### **MILANESA DE TERNERA**

Milanesa apanada servida con pasta al burro y bañada en salsa napolitana, albahaca y tomate perla ..... \$ 35.000

## **PESCADOS**

### **SALMON ROLL**

Enrollado de salmon a la lancha en salsa de citricos acompañado de pure artesanal y ensalada ..... \$ 42.000

### **TRUCHA DE FRUTOS DE MAR**

Trucha a la plancha en salsa frutos de mar acompañado de papa casco o pure artesanal y ensalada ..... \$ 43.000





# HAMBURGUESAS

## HAMBURGUESA DE LA CASA

(Acompañada de papa casco o papa pringles).  
Pan arabe, jugosa carne de res,  
acompañada de variedad de vegetales,  
tocineta, queso ..... \$ 28.000

## HAMBURGUESA VEGETARIANA

(Acompañada de papa casco o papa pringles).  
Pan integral, jugosa proteína de lentejas  
o garbanzo, acompañada de zucchini verde  
y amarillo, rúgula, tomate, berenjenas,  
guacamole y salsa al pesto ..... \$ 28.000



# SANDWICH

## SANDWICH VEGETARIANO

Pan integral, tomate, berenjenas aromatizadas, pimenton ahumado,  
queso mozzarella, mezclum de lechugas y salsa al pesto ..... \$ 20.000

## IBÉRICO

Jamon prociutto, chorizo español, mezclum de lechugas, tomate seco  
y salsa al pesto ..... \$ 20.000

## TRADICIONAL DE POLLO

Julianas de pollo en salsa tartara, mezcla de lechuga, tomate,  
y queso mozzarella ..... \$ 20.000

## ROAST BEEF

Jugosa carne de horno, variedad de verduras y salsa de ajo ..... \$ 20.000



9

# Pizzas

Tamaño grande: 8 porciones / Tamaño personal: 4 porciones

## HUERCO

Salsa de tomate, alcachofas, zucchini, berenjenas, rúgula y queso doble mozzarella

\$ 50.000 / \$ 36.000

## SAN PEDRO

Salsa base de tomate, pepperoni, salami, jamón, queso mozzarella y hojas de albahaca fresca

\$ 52.000 / \$ 39.000

## CHAMPIÑONES Y POLLO

Salsa base de tomate, con salteado de champiñones y filéticos de pollo, queso mozzarella y orégano

\$ 52.000 / \$ 38.000



**Pizza San Pedro**



## Pizza Hawaiana



10

### TROPICAL

Salsa base de tomate, mix de frutas tropicales, ciruelas con tocineta, jamón, queso mozzarella

\$ 50.000 (8 porciones) - \$ 30.000 (4 porciones)

### HAWAIANA

Piña, jamón y queso mozzarella

\$ 50.000 (8 porciones) - \$ 29.000 (4 porciones)

### MEXICANA

Carne molida, maíz tierno, jalapeños y queso mozzarella

\$ 50.000 (8 porciones) - \$ 28.000 (4 porciones)

### MARGARITA

Queso mozzarella y rodajas de tomate y albahaca

\$ 50.000 (8 porciones) - \$ 31.000 (4 porciones)

# Pizzas



*Nuggets de pollo panados*



## MENÚ INFANTIL

### HAMBURGUESA JUNIOR (COMBO)

Hamburguesas con variedad de vegetales acompañado de papa casco o papa pringles y bebidas

(gaseosa o jugo natural) ..... \$ 23.000

### CAJITA FELIZ

Hamburguesa, papa francesa, jugo HIT, fruta, postre y obsequio sorpresa

..... \$ 28.000

### NUGGETS DE POLLO (COMBO)

Nugguets de pollo apanados acompañados de papa de figuritas

o papa pringles y bebida (gaseosa o jugo natural) ..... \$ 23.000

### PASTA JUNIOR

Pasta junior a su selección ..... \$ 21.000

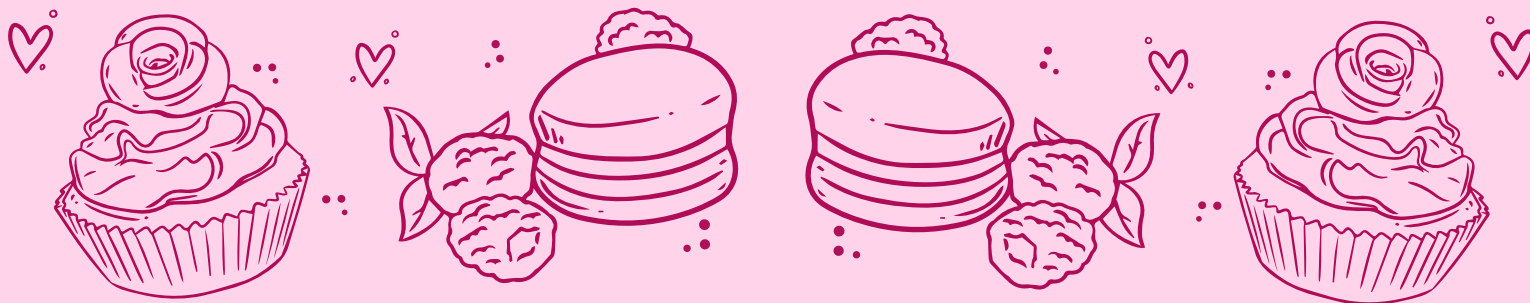


Milhoja



# Postres

Helado de la casa .....	\$ 9.000
Cheesecake de la casa .....	\$ 10.000
Milhoja con arequipe o combinada (con jalea) .....	\$ 12.000
Brownie con helado y salsa de chocolate .....	\$ 10.000
Torta de almojábana, jalea de guayaba y helado .....	\$ 12.000
Napoleón .....	\$ 10.000
Alfajor .....	\$ 2.000
Profiteroles .....	\$ 14.000



# Bebidas Frías



Antioxidante

Limonada Natural .....	\$ 6.200
Limonada de Piña .....	\$ 7.500
Limonada de Coco .....	\$ 11.000
Limonada	
Coco Maracuyá .....	\$ 12.000
Jugo de fruta de agua .....	\$ 6.700
Jugo de fruta de leche .....	\$ 7.000
Agua sin gas .....	\$ 3.500
Agua con gas .....	\$ 4.200
Gaseosa .....	\$ 4.700
Cerveza	
Club dorada y roja .....	\$ 7.000
Cerveza Club negra .....	\$ 7.500
Cerveza importada .....	\$ 12.000

Cerveza artesanal hisca ..... \$ 14.000

Te Hatsu ( 400 mil ) ..... \$ 7.000

Antioxidante

(Piña, manzana verde, yerbabuena, limón)..... \$ 8.200

Jugo de Mandarina ..... \$ 10.500

## COCTELERIA

Piña colada .....	\$ 28.000
Coco Loco .....	\$ 28.000
Mojito de Fresa .....	\$ 25.000
Sandia Tropical .....	\$ 28.000



# Bebidas Coca Nasa

14

## **Coca Libre (Mojito de Coca Nasa)** ..... \$19.000

Coctel cuya base alicorada es Wallinde (Aguardiente de Coca Nasa), mezclado con Coca Sek (Soda energética de Coca Nasa), con notas de yerbabuena y limón. El resultado, es el único mojito de Coca en el mundo. 6% Vol. Alc.

## **Coca Pola (Cerveza artesanal de Coca Nasa)** ..... \$14.000

Cerveza artesanal de lúpulo y cebada, con maceración de hojas de Coca Nasa. Es rubia, de cuerpo ligero y baja carbonatación, cuya textura es sin espuma. Tiene notas acarameladas sin dejar de hacerla refrescante. Única cerveza de Coca en Colombia. 5 % Vol. Alc.

## **CocaSek (Soda energética de Coca Nasa)** ..... \$12.000

Es una soda energética y refrescante hecha con Hoja de Coca Nasa, sin cafeína, taurina ni guaraná; por lo cual no afecta al organismo como una bebida energética convencional. Su valor energético y nutritivo está dado únicamente por la planta diosa de los Andes. Bebida libre de alcohol.









## BEBIDAS CALIENTES CAFÉS

Espresso .....	\$ 4.500
Macchiato .....	\$ 5.000
Americano .....	\$ 4.000
Latte .....	\$ 5.200
Cappuccino .....	\$ 5.500
Mocaccino .....	\$ 6.000
Granizado café.....	\$ 10.000

## AROMÁTICA

Aromática de la casa .....	\$ 6.800
Aromática de hierbas .....	\$ 4.800

## TÉ DE LA CASA

En Agua .....	\$ 6.800
En leche .....	\$ 7.000



Casa San Pedro Restaurante



@casasanpedro\_



Casa San Pedro Restaurante / [www.casasanpedro.com.co](http://www.casasanpedro.com.co)