

SANTA LUCÍA

NUESTRA CARTA

CALLE 119B # 5-37 • USAQUÉN - BOGOTÁ

WWW.SANTALUCIABOG.COM



~ ENTRADAS ~

CEVICHE TRADICIONAL...\$44.800 **PERUANO**

Pescado blanco en leche de tigre con cebolla morada, pimentón, cilantro, zumo de limón, servido con camote y maíz tostado.


CEVICHE\$44.800 **CARTAGENERO**

Típico ceviche cartagenero, servido con patacón, con salsa de tomate, cebolla morada, pimentón, cilantro, zumo de limón, trocitos de aguacate, ligeramente picante.

PATACONADA\$45.900 **ESPECIAL**

3 unidades de patacones artesanales y crujientes, servidos con carne desmechada, aguacate y mayonesa de ajo, ceviche de pescado y ceviche cartagenero.

CHICHARRÓN\$45.900

Acompañado con guacamole y papas en casco. 

CREMA DE POLLO\$29.100 **CON CHAMPIÑONES**

CEVICHE MIXTO.....\$56.000

Receta clásica peruana de pescado blanco, anillos de calamar y camarones en leche de tigre, con cebolla morada, pimentón, cilantro, zumo de limón, servido con camote y maíz tostado.

TOSTADAS DE PULPO CON **GUACAMOLE.....\$46.0000**

Ligeramente picante

DEDITOS O **TEQUEÑOS.....\$34.500**

Rellenos de queso, servidos con chutney de pimentón rojo ligeramente picante y melao de panela.

CAMARONES\$45.900 **SANTA LUCÍA**

Camarones apanados servidos sobre pure de papa con toques de aji amarillo.

CAUSA LIMEÑA\$44.800

Clásica causa peruana preparada a base de papa criolla, aji amarillo y toques cítricos acompañada de pollo en mayonesa de la casa.

ESPECIALES

DE LA CASA

SALMÓN SANTA LUCÍA....\$70.000



Lomo de salmón a la plancha, coronado con ceviche de mango y aguacate con aroma a coco.

COSTILLAS DE CERDO B.B.Q.\$69.500



330 gr de costilla de cerdo marinadas por 24 horas, horneadas a fuego lento, servidas con salsa B.B.Q. ahumada, acompañadas con papas a la francesa.

LOMO SALTADO LUCÍA.....\$76.000



Lomo fino con cebolla morada y tomate, salteados con salsa de ostras, salsa teriyaki, salsa de soya y aceite de ajonjolí. Servido con papas en casco.

POSTA CARTAGENERA\$70.000



Un clásico de los fogones cartageneros, servido con arroz Titoté y patacones.

BLANCO DEL MAR.....\$70.000



Filete de róbalo a la plancha, bañado con camarones a la crema y estragón, servido con pure de papa y ensalada.

ARROZ CHAUFA



Arroz y verduras ahumadas al wok con salsa de ostras, soya y cebollín.

Con Pollo.....\$56.000

Con Carne.....\$60.500

Mixto de carne y pollo.....\$67.200

Con Camarones.....\$64.000

ARROZ CHAUFA DEL MAR\$83.000

Arroz y verduras al wok con pulpo, camarones y anillos de calamar

PASTA

CAPELETTIS NEGROS.....\$70.000



Capelettis con tinta de calamar, rellenos de salmón, servido sobre crema de cebollas caramelizadas y eneldo, coronados con camarones apanados.

FETUCINNE A LA HUANCAÍNA\$59.400



Cintas de pasta con crema de ají amarillo ligeramente picante, acompañadas con lomo saltado, típico peruano y toque de cilantro.

FETUCINNE CON CAMARONES.....\$71.000



Espaguettis servidos en salsa alfredo con queso parmesano y ciboulette.

FETUCINNE DE LA CASA.....\$70.000



Espaguettis servidos con salsa 4 quesos fundidos en vino blanco, almendras tostadas, queso parmesano y hebras de espinacas

FETUCINNE A LA HUANCAÍNA VEGETARIANA\$53.700



Cintas de pasta con crema de ají amarillo ligeramente picante, acompañadas con proteína vegetariana, típico peruano y toque de cilantro.

**Nuestra proteína veggie esta hecha de: Remolacha, zanahoria, lentejas y garbanzos

FETUCINNE CARBONARA O BOLOÑESA.....\$64.900

FETUCINNE CON PESTO Y TOMATE SECO\$68.300



CARNES

AL GRILL

BABY BEEF, 300G.....\$82.000

Corte tierno, muy suave de sabor acentuado y marcado al grill, acompañado con dos guarniciones, Chimichurri especial de la casa y mayonesa de ajo.

T-BONE STEAK 500G.....\$126.500

Corte de 500 gr con hueso que comprende parte de chata y parte de lomo, acompañado con dos guarniciones.

CHURRASCO 350 G\$71.000

Corte de 300 gr acompañado con dos guarniciones, chimichurri de la casa y salsa de ajo.

PICADA PARA \$171.000 2/3 PERSONAS

Bife de chorizo, pechuga de pollo, chicharrón, chorizo, rellena, papas a la francesa y patacón, acompañado de chimichurri especial de la casa y mayonesa de ajo.

BIFE DE CHORIZO, 300G...\$69.000

Acompañado con dos guarniciones, Chimichurri especial de la casa y mayonesa de ajo.

POLLO TRICOLOR \$70.000

Pechuga de pollo rellena con tomates secos y queso mozzarella, servida con salsa napole y pesto de albahaca acompañada con puré de papa.

PECHUGA SANTA LUCÍA... \$65.000

Al grill, bañada con champiñones, espinaca y cebollas al ajillo, servida con pure de papa.

ACOMPAÑA TUS PLATOS CON

ENSALADA FRESCA DE LA CASA\$16.800

ARROZ TITOTÉ\$16.800

PAPAS FRANCESAS \$16.800

PURÉ DE PAPAS \$16.800



HAMBURGUESAS

ACOMPAÑADO DE PAPAS FRANCESA

SANTA DOBLE CARNE.....\$55.000

2 patty de 180 gr de carne molida especial rellena de queso con cebollas moradas caramelizadas, tocineta, queso amarillo, tomate, lechuga y mayonesa de ajo.

SANTA CLÁSICA.....\$44.000

Patty de 180 gr de carne molida especial rellena de queso con cebollas moradas caramelizadas, tocineta, queso amarillo, tomate, lechuga y mayonesa de ajo.

SANTA DE POLLO.....\$43.000

Patty de 180 gr de pollo apanado o a la plancha con cebollas moradas caramelizadas, tocineta, queso amarillo, tomate, lechuga y mayonesa de ajo.

SANTA MEXICANA\$46.000

180 gr de carne mechada, queso amarillo, lechuga, pico de gallo y queso crema.

SANTA VEGGIE\$40.000

Patty de 180 gr de proteína veggie, cebollas moradas caramelizadas, queso amarillo, tomate, lechuga y mayonesa de ajo.

**Nuestra proteína veggie esta hecha de: Remolacha, zanahoria, lentejas y garbanzos

ALITAS\$37.000

Con papas francesas



ENSALADAS DE LA CASA

VEGGIE DE QUINOA\$40.300

Lechuga verde y morada, quínoa, tomate, cebolla morada, zanahoria rallada, hebras de albahaca, mango, aguacate y vinagreta cítrica.

ENSALADA CESAR\$58.200

Lechuga crespa verde, croutons, tocineta, crocantes de parmesano y mayonesa especial de la casa.

TENTACIÓN\$39.000

Lechuga verde y morada, dedos de mozzarella, tomates cherry, almendras tostadas y aderezo miel mostaza.

ADICIÓN DE:

Pollo a la plancha\$22.400

Camarones salteados\$28.000

Proteína vegetariana\$20.100





MENÚ ~ INFANTIL ~

ACOMPAÑADO CON BEBIDA

PECHUGA DE POLLO\$37.000

Con papas francesas

BABY BEEF AL GRILL\$43.000

Con papas francesas

FETUCINNE\$33.000

Espaguetis con salsa napole y queso parmesano.

TENDERS DE POLLO\$37.000

Con papas francesas

~ POSTRES ~

MIL HOJA.....\$27.000

TORTA RED VELVET.....\$26.000

BROWNIE CON HELADO.....\$24.000

BROWNIE CON HELADO Y BAILEYS ..\$36.000

BEBIDAS CALIENTES

TINTO.....\$5.500

CAPUCHINO.....\$7.000

LATTE.....\$7.000

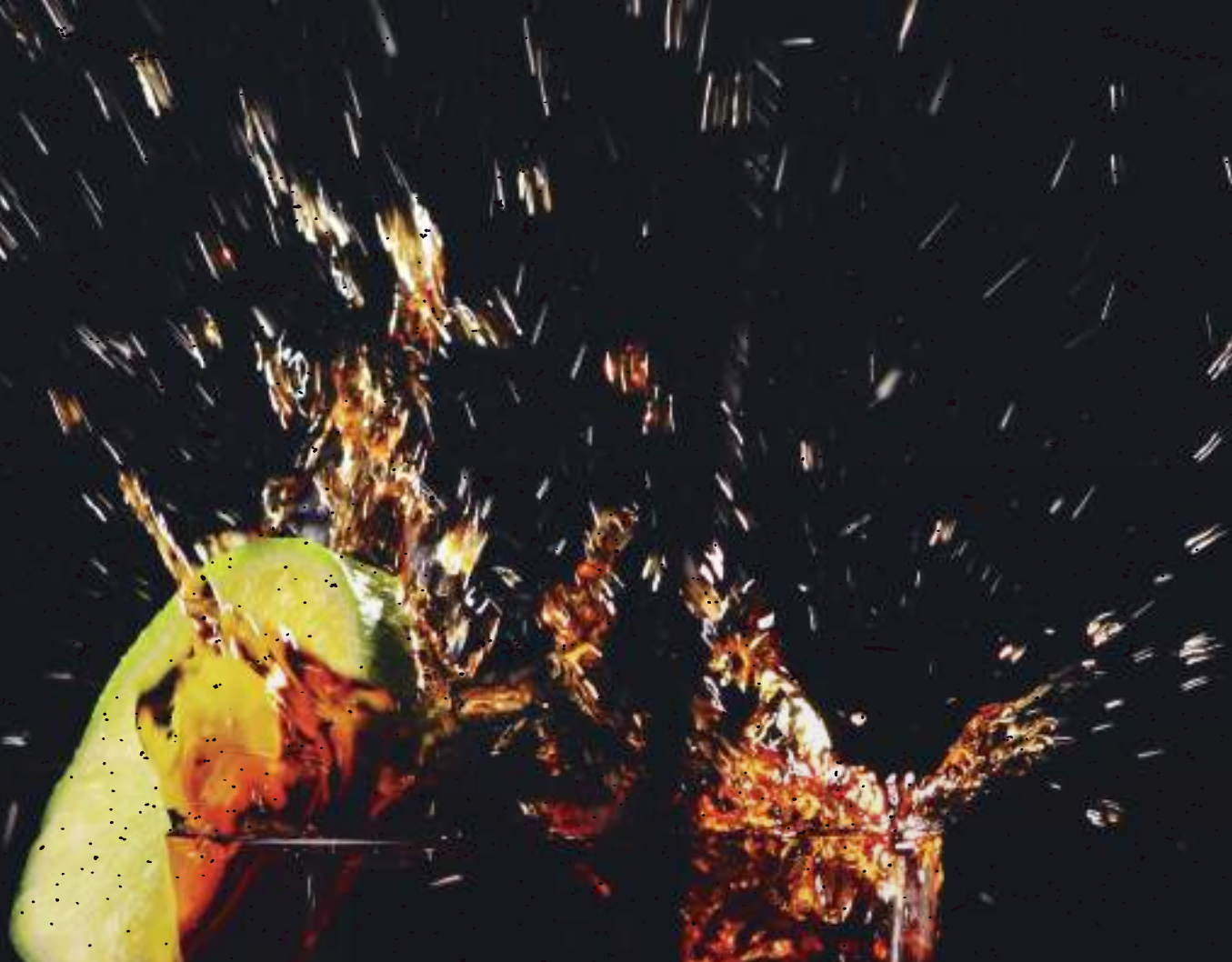
CAFÉ CON BAILEYS \$15.000



SANTALUCIA GASTROBAR

Calle 119b # 5-37 • Usaquén - Bogotá

www.santaluciabog.com



SANTA LUCÍA

GASTROBAR



Calle 119b # 5-37 • Usaquén - Bogotá
www.santaluciabog.com

~ BEBIDAS ~

SODA ARTESANAL\$28.000

LIMONADAS

Natural\$14.500
De sabores\$17.000

JUGOS NATURALES

Jugo de temporada\$17.000

GASEOSAS

Coca-Cola\$9.000
Coca-Cola Zero\$9.000
Colombiana\$9.000
Ginger\$9.000
Manzana\$9.000

AGUA

Agua PH plus\$14.000
Agua manantial\$9.000
Agua con gas\$9.000
Soda\$9.000

CÓCTELES

DE AUTOR

TENTACIÓN CANELA

Ron macerado en jengibre, vodka y ginebra con elixir de
frutos rojos y canela\$81.700
.....\$148.900

MOSCOW MULE..... \$53.000
Receta tradicional

MOSCOW MULE SANTA LUCÍA.....\$48.000
Receta especial de la casa

DRY MARTINI \$38.000

Ginebra, vermouth Dry y aceituna

LYCHEE MARTINI \$48.000

Vodka, jugo de lychee, vermouth y Lychees frescos
PADRINO \$42.500

Whisky, amareto y cereza
GIN TONIC \$42.500

Ginebra, pepino y tónica
.....\$47.000

GIN TONIC ESPECIAL

Frutos rojos o Maracuyá
.....\$44.800

MARGARITA TRADICIONAL

.....\$50.400

MARGARITA SABORES

CERVEZAS EN BOTELLA

Stella Artois.....\$18.000
Corona\$18.000
Club Colombia\$14.000
3 Cordilleras\$18.000

CERVEZA DRAFT

Monserrate BBC
Vaso pinta\$18.000
Jarra\$72.000

Cajica miel BBC
Vaso pinta.....\$18.000
Jarra.....\$72.000

OTRAS BEBIDAS

Red Bull\$20.000
Gatorade\$20.000

Fresa o Maracuyá

MOJITO DORADO \$43.600

DE SABORES

Ron Medellín dorado con frutos rojos o Maracuyá

MOJITO DORADO \$40.300
TRADICIONAL

Ron Medellín Dorado, soda, hierbabuena y azúcar

ORGASMO \$43.600

Bailey's, amareto y licor de café

CAIPIROSKA \$41.400

Vodka, limón y azúcar

CUBA LIBRE \$39.200

Ron, Coca-Cola, gotas de amargo

LONG ISLAND \$53.700

Vodka, tequila, Ginebra, Coca-Cola y triple sec

TEQUILA SUNRISE \$42.500

Tequila, jugo de naranja y granadina

MANHATTAN \$41.400

Whisky, Vermon rosado y cereza

PIÑA COLADA \$47.000

Ron, piña, granadina, coco y crema de leche



~ VINOS ~

BOTELLA JOVEN DE LA CASA	\$156.000
Tinto o blanco	
COPA VINO JOVEN DE LA CASA	\$39.000
Tinto o blanco	
BOTELLA CASILLERO DEL DIABLO	\$185.000
Tinto o blanco	
COPA VINO CASILLERO DEL DIABLO	\$45.000
Tinto o blanco	
BOTELLA SANTA TRINITA ROSO	\$173.000
BOTELLA AMERIGO VESPUCCI	\$173.000
Tinto, blanco o rossé	
BOTELLA RESERVA SARTORI REGOLO	\$364.000
BOTELLA GRAN RESERVA SARTORI AMARONE	\$722.000
BOTELLA LAMBRUSCO	\$173.000
Tinto, blanco o rossé	
COPA DE VINO CALIENTE	\$48.000
JARRA DE SANGRÍA	\$148.000

~ LICORES ~

WHISKY	BOTELLA	1/2 BOTELLA	TRAGO
Old parr 12	\$364.000	\$252.000	
Buchanans 12	\$397.600	\$263.200	
Jack daniel`s	\$341.600		
Jack daniel`s honey	\$341.600		
Black label	\$369.600	\$240.800	
Red label	\$184.800	\$140.000	
Buchanans Master	\$543.200		
Buchanans 18	\$778.400		
Glenfiddich 15 años	\$700.000		
Glenlivet 12 años	\$509.600		
TEQUILA			
1800 reposado	\$644.000		
1800 silver	\$610.000		
José cuervo silver o reposado	\$229.000		
Don julio reposado	\$666.400		
Don Julio 70	\$935.000		
Jimador silver o reposado	\$252.000		
GINEBRA			
Tanqueray	\$341.600		
Gordon`s	\$196.000		
Hendrick`s	\$520.800		
VODKA			
Absolut mandarin	\$224.000		
Absolut	\$216.000	\$149.000	
Smirnoff	\$216.000		
RON			
Zacapa centenario ambar	\$408.800		
Medellin 3 años	\$173.600		
Medellin 8 años	\$207.000		
Ron viejo de caldas	\$184.800		
AGUARDIENTE			
Aguardiente mil demonios	\$325.000		
Aguardiente amarillo	\$235.200		
Antioqueño real	\$218.400		
Antioqueño azul	\$179.000	\$128.800	
OTROS			
Mezcal 400 conejos	\$599.000		
Jägermeister	\$274.000		