

SANTA LUCÍA

GASTROBAR

NUESTRA CARTA

CALLE 119B # 5-37 • USAQUÉN - BOGOTÁ

WWW.SANTALUCIABOG.COM



~ ENTRADAS ~

CEVICHE TRADICIONAL...\$40.000 PERUANO

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

CEVICHE\$40.000 CARTAGENERO

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

NACHOS\$39.000

Crocantes totopos acompañados con mole de carne (especial de Santa Lucía), pasta de frijoles negros, queso crema, queso fundido, pico de gallo y guacamole tradicional.

PATACONADA.....\$41.000 ESPECIAL

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

CHICHARRÓN\$41.000

Acompañado con guacamole y papas en casco.

CEVICHE MIXTO.....\$50.000

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.

TIRADITO DE AJÍ.....\$40.000 AMARI LLO

Receta nikkei (Japón y Perú), sashimi de pescado blanco marinado en limón, sobre crema de ají amarillo peruano, camote glaseado con patacones artesanales.

DEDITOS O.....\$30.800 TEQUENOS

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

MINI EMPANADAS\$26.000

6 mini empanadas de carne y pollo acompañado con salsa picate de la casa

CAUSA LIMEÑA\$40.000

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

CAMARONES\$41.000 SANTA LUCÍA

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

~ESPECIALES~

DE LA CASA

SALMÓN SANTA LUCÍA\$65.000



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

COSTILLAS DE\$62.000



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.....\$74.000



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\$64.000



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

BLANCO DEL MAR.....\$63.000



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.....\$50.000

Con Carne.....\$54.000

Con Camarones.....\$57.000

Mixto con pollo, carne, camarones y anillos de calamar.....\$68.000

~PASTA~

CAPELETTIS NEGROS.....\$63.000



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

FETUCINNE A\$53.000



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

FETUCINNE.....\$66.000



Espaguettis servidos en salsa alfredo con queso parmesano y ciboulette.

FETUCINNE DE LA CASA.....\$63.000



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

FETUCINNE A LA\$48.000



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\$58.000

BOLOÑESA

FETUCINNE CON PESTO Y\$61.000

TOMATE SECO



CARNES

~AL GRILL~

BABY BEEF, 300G.....\$74.000

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.....\$113.000

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

CHURRASCO 350 G\$65.000

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

PICADA PARA \$153.000

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...\$62.000

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

POLLO TRICOLOR..... \$63.000

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... \$58.000

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

ACOMPaña TUS PLATOS CON

ENSALADA FRESCA DE LA CASA\$15.000

ARROZ TITOTÉ\$15.000

PAPAS FRANCESAS \$15.000

PURÉ DE PAPAS \$15.000



ESPETADA

~DE VITELA~



Plato típico de la “isla de Madeira”, se presenta en brochetas gigantes, que llegan a la mesa y se disponen en una base de donde podrás tomar cada trozo a tu gusto. Se acompañan con polenta de maíz mezclada con trocitos de tocineta.

CARNE, 300 GR DE CARNE\$88.000
AL GRILL, POR PERSONA

POLLO, 300GR PECHUGA DE\$50.000
POLLO AL GRILL, POR PERSONA

LOMO DE CERDO, 300GR DE LOMO\$53.000
DE CERDO AL GRILL, POR PERSONA

MIXTA POLLO- CARNE,\$135.000
600 GR DE CARNE Y PECHUGA DE
POLLO AL GRILL, PARA 2 PERSONAS

MIXTA CARNE- CERDO,\$138.000
600G.R DE CARNE Y LOMO DE
CERDO AL GRILL, PARA 2 PERSONAS

MIXTA POLLO- CERDO,\$100.000
600G.R DE POLLO Y LOMO DE
CERDO AL GRILL, PARA 2 PERSONAS

The background of the entire image is a collage of various grilled skewers. In the top left, a skewer features large pieces of white fish and a slice of red bell pepper. To its right, another skewer has chunks of meat and vegetables. Below the central text box, more skewers are visible, including one with fish and a red pepper slice, and another with meat. At the bottom, a white plate holds several large, golden-brown fried potato wedges. The skewers are set against a solid black background, which makes the food stand out.

SANTA LUCÍA

GASTROBAR

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



HAMBURGUESAS

ACOMPAÑADO DE PAPAS FRANCESA

SANTA DOBLE CARNE.....\$49.000

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.....\$39.000

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.....\$38.000

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\$41.000

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

SANTA VEGGIE\$35.000

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\$33.000

Con papas francesas



ENSALADAS DE LA CASA

VEGGIE DE QUINOA\$36.000

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

ENSALADA CESAR\$52.000

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

TENTACIÓN\$35.000

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

ADICIÓN DE:

Pollo a la plancha\$20.000

Camarones salteados\$25.000

Protenía vegetariana\$18.000





MENÚ ~ INFANTIL ~

ACOMPÑADO CON BEBIDA

PECHUGA DE POLLO\$33.000

Con papas francesas

BABY BEEF AL GRILL\$38.000

Con papas francesas

FETUCINNE\$29.000

Espaguetis con salsa napole y queso parmesano.

TENDERS DE POLLO\$33.000

Con papas francesas

~ POSTRES ~

MIL HOJA.....\$25.000

TORTA RED VELVET.....\$25.000

BROWNIE CON HELADO.....\$22.000

BROWNIE CON HELADO Y BAILEYS ..\$33.000

BEBIDAS CALIENTES

TINTO.....\$5.500

CAPUCHINO.....\$7.000

LATTE.....\$7.000

CAFÉ CON BAILEYS \$15.000



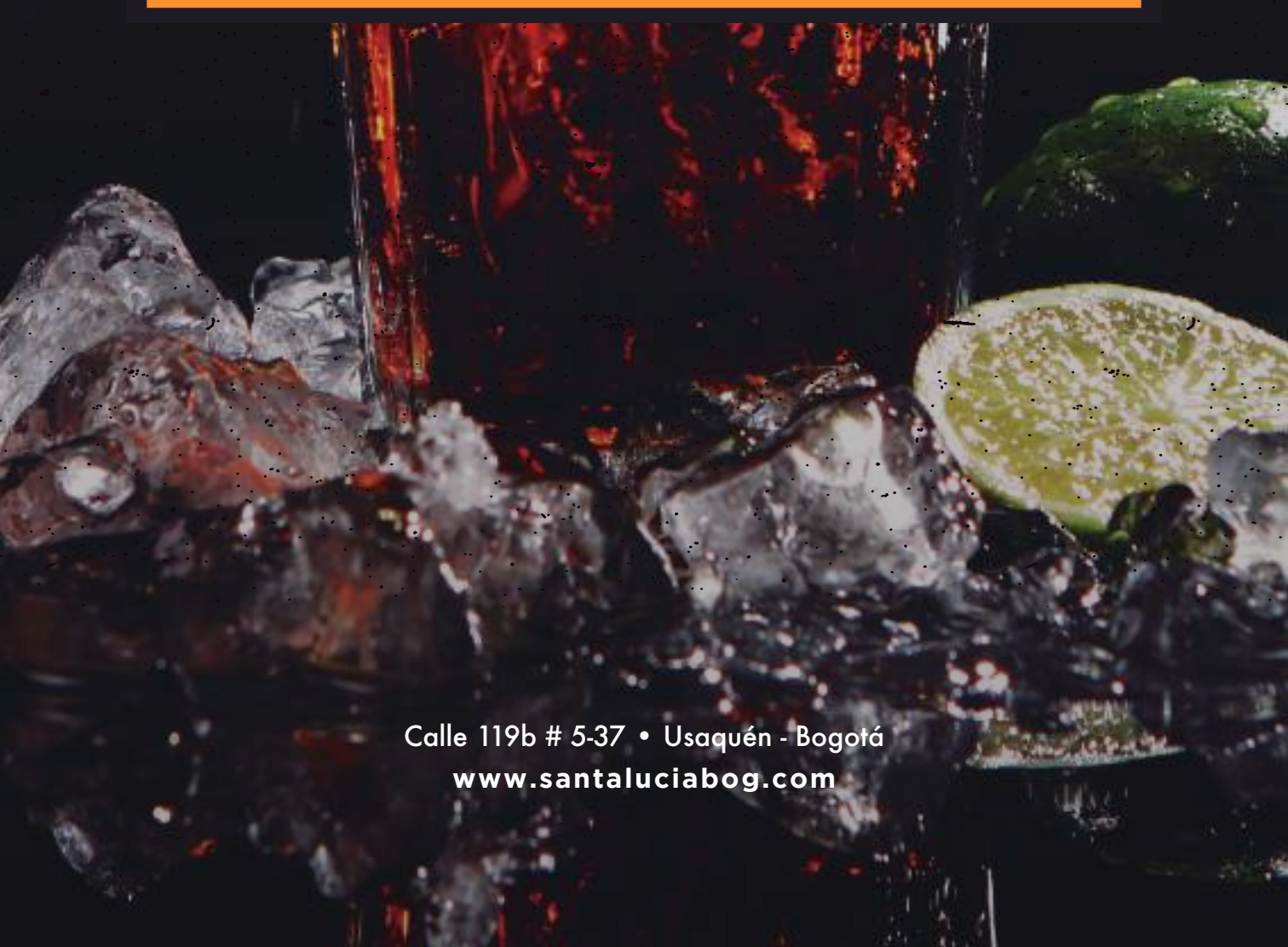
Calle 119b # 5-37 • Usaquén - Bogotá

www.santaluciabog.com



SANTA LUCÍA

GASTROBAR



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

~ BEBIDAS ~

SODA ARTESANAL\$25.000

LIMONADAS

Natural\$13.000
De sabores\$15.000

JUGOS NATURALES

Jugo de temporada\$15.000

GASEOSAS

Coca-Cola\$8.000
Coca-Cola Zero\$8.000
Colombiana\$8.000
Ginger\$8.000
Manzana\$8.000

AGUA

Agua PH plus\$12.000
Agua manantial\$8.000
Agua con gas\$8.000
Soda\$8.000

CÓCTELES

SANTA LUCÍA

Para compartir, vodka, ron, ginebra, aguardiente
tequila, whisky, Blue Curazao, naranja granadina

Pecera para 2 personas \$73.000
Pecera para 4 personas \$133.000

MOSCOW MULE

Receta tradicional \$43.000

MOSCOW MULE SANTA LUCIA

Receta especial de la casa \$48.000

DRY MARTINI

..... \$38.000

Ginebra, vermouth Dry y aceituna

LYCHEE MARTINI..... \$43.000

Vodka, jugo de lychee, vermouth y Lychees frescos

PADRINO \$38.000

Whisky, amareto y cereza

GIN TONIC \$38.000

Ginebra, pepino y tónica

GIN TONIC ESPECIAL \$42.000

Frutos rojos o Maracuyá

MARGARITA TRADICIONAL. \$40.000

MARGARITA SABORES..... \$45.000

Fresa o Maracuyá

CERVEZAS EN BOTELLA

Stella Artois.....\$17.000
Corona\$17.000
Club Colombia\$13.000
3 Cordilleras\$17.000

CERVEZA DRAFT

Monserate BBC
Vaso pinta\$17.000
Jarra\$66.000

Cajica miel BBC
Vaso pinta.....\$17.000
Jarra.....\$66.000

OTRAS BEBIDAS

Red Bull\$20.000
Gatorade\$20.000

MOJITO DORADO \$39.000 **DE SABORES**

Ron Medellín dorado con frutos rojos o Maracuyá

MOJITO DORADO \$36.000 **TRADICIONAL**

Ron Medellín Dorado, soda, hierbabuena y azúcar

ORGASMO \$39.000

Bailey's, amareto y licor de café

CAIPIROSKA \$37.000

Vodka, limón y azúcar

CUBA LIBRE \$35.000

Ron, Coca-Cola, gotas de amargo

LONG ISLAND \$43.000

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

TEQUILA SUNRISE \$38.000

Tequila, jugo de naranja y granadina

MANHATTAN \$37.000

Whisky, Vermon rosado y cereza

PIÑA COLADA \$42.000

Ron, piña, granadina, coco y crema de leche



~ VINOS ~

BOTELLA JOVEN DE LA CASA	\$140.000
Tinto o blanco	
COPA VINO JOVEN DE LA CASA	\$35.000
Tinto o blanco	
BOTELLA CASILLERO DEL DIABLO	\$165.000
Tinto o blanco	
COPA VINO CASILLERO DEL DIABLO	\$40.000
Tinto o blanco	
BOTELLA SANTA TRINITA ROSO	\$155.000
BOTELLA AMERIGO VESPUCCI	\$155.000
Tinto, blanco o rossé	
BOTELLA RESERVA SARTORI REGOLO	\$325.000
BOTELLA GRAN RESERVA SARTORI AMARONE	\$645.000
BOTELLA LAMBRUSCO	\$155.000
Tinto, blanco o rossé	
COPA DE VINO CALIENTE	\$43.000
JARRA DE SANGRÍA	\$132.000

~ LICORES ~

WHISKY

Old parr 12
Buchanans 12
Jack daniel`s
Jack daniel`s honey
Black label
Red label

BOTELLA

\$325.000
\$355.000
\$305.000
\$305.000
\$330.000
\$165.000

1/2 BOTELLA

\$225.000
\$235.000

\$215.000
\$125.000m

TRAGO

Buchanans Master
Buchanans 18
Glenfiddich 15 años
Glenlivet 12 años

\$485.000
\$695.000
\$625.000
\$455.000

TEQUILA

1800 reposado
1800 silver
José cuervo silver o reposado
Don julio reposado
Don Julio 70
Jimador silver o reposado

\$575.000
\$545.000
\$205.000
\$595.000
\$835.000
\$225.000

GINEBRA

Tanqueray
Gordon`s
Hendrick`s

\$305.000
\$175.000
\$465.000

VODKA

Absolut mandarin
Absolut
Smirnoff

\$200.000
\$193.000
\$193.000

\$133.000

RON

Zacapa centenario ambar
Medellin 3 años
Medellin 8 años
Ron viejo de caldas

\$365.000
\$155.000
\$185.000
\$165.000

AGUARDIENTE

Aguardiente mil demonios
Aguardiente amarillo
Antioqueño real
Antioqueño azul

\$325.000
\$210.000
\$195.000
\$160.000

\$115.000

OTROS

Mezcal 400 conejos
Jägermeister

\$535.000
\$245.000

Lorem ipsum

SANTA LUCÍA

GASTROBAR

@SANTALUCIABOGOTA

WWW.SANTALUCIABOG.COM

DOMICILIOS: 321 9049584

