

SANTA LUCÍA

GASTROBAR

NUESTRA CARTA

CALLE 119B # 5-37 • USAQUÉN - BOGOTÁ

WWW.SANTALUCIABOG.COM



~ ENTRADAS ~

CEVICHE TRADICIONAL...\$41.000 **PERUANO**

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

CEVICHE\$41.000 **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.....\$52.000

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.

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 criolla 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 CERDO B.B.Q.\$60.000



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 LUCÍA.....\$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\$62.000



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

RAVIOLI NEGROS\$63.000



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

FETUCINNE A LA HUANCAÍNA\$53.000



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

FETUCINNE CON CAMARONES.....\$60.000



Espaguettis servidos en salsa alfredo con queso parmesano y ciboulette.

FETUCINNE DE LA CASA.....\$58.000



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

FETUCINNE A LA HUANCAÍNA VEGETARIANA\$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

ESCOGE TU PASTA Y SALSA\$53.000

Fetucinne
Ravioli de pollo
Ravioli de espinaca

Boloñesa
Napolitana
Pesto
Al burro

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 2 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...\$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 AL GRILL, POR PERSONA\$88.000

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

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

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

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

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

The image features several skewers of grilled food against a black background. One skewer in the foreground shows pieces of white chicken, a slice of red bell pepper, and a piece of yellow potato. Another skewer to the right has larger pieces of meat and vegetables. The central text is framed in a gold border.

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\$32.000

Lechuga cressa 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

Proteína vegetariana\$18.000





MENÚ
~ INFANTIL ~

ACOMPAÑADO 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 ~

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

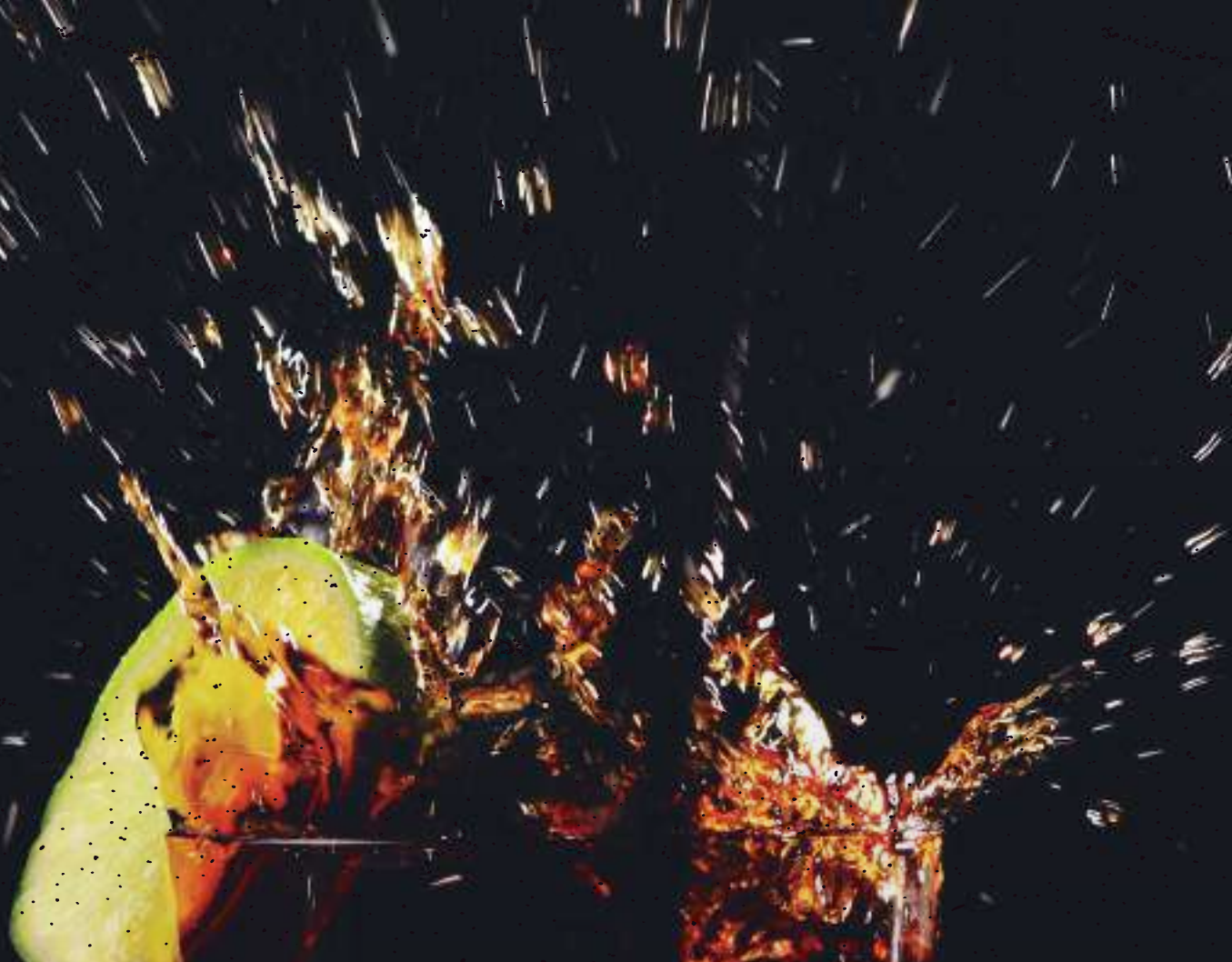
CAFÉ CON BAILEYS \$15.000



SANTALUCIA
GASTROBAR

Calle 119b # 5-37 • Usaquén - Bogotá

www.santaluciabog.com



SANTA LUCÍA

GASTROBAR



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

~ BEBIDAS ~

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
Canadá Drive	\$8.000
Manzana	\$8.000

AGUA

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	\$36.000
--------------------------	----------

Ginebra, vermouth Dry y aceituna

LYCHEE MARTINI	\$41.000
-----------------------------	----------

Vodka, jugo de lychee, vermouth y Lychees frescos

PADRINO	\$36.000
----------------------	----------

Whisky, amareto y cereza

GIN TONIC	\$36.000
------------------------	----------

Ginebra, pepino y tónica

GIN TONIC ESPECIAL	\$39.000
---------------------------------	----------

Frutos rojos o Maracuyá

MARGARITA TRADICIONAL	\$38.000
------------------------------------	----------

MARGARITA SABORES	\$43.000
--------------------------------	----------

Fresa o Maracuyá

CERVEZAS EN BOTELLA

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

CERVEZA DRAFT

Monserrate BBC	
Vaso pinta	\$17.000
Jarra	\$66.000

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

OTRAS BEBIDAS

Red Bull	\$16.000
Gatorade	\$16.000

MOJITO DORADO	\$36.000
DE SABORES	

Ron Medellín dorado con frutos rojos o Maracuyá

MOJITO DORADO TRADICIONAL	\$33.000
--	----------

Ron Medellín Dorado, soda, hierbabuena y azúcar

ORGASMO	\$35.000
----------------------	----------

Bailey's, amareto y licor de café

CAIPIROSKA	\$35.000
-------------------------	----------

Vodka, limón y azúcar

CUBA LIBRE	\$33.000
-------------------------	----------

Ron, Coca-Cola, gotas de amargo

LONG ISLAND	\$40.000
--------------------------	----------

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

TEQUILA SUNRISE	\$35.000
------------------------------	----------

Tequila, jugo de naranja y granadina

MANHATTAN	\$35.000
------------------------	----------

Whisky, Vermon rosado y cereza

PIÑA COLADA	\$38.000
--------------------------	----------

Ron, piña, granadina, coco y crema de leche



~ VINOS ~

BOTELLA JOVEN DE LA CASA	\$138.000
Tinto o blanco	
COPA VINO JOVEN DE LA CASA	\$33.000
Tinto o blanco	
BOTELLA CASILLERO DEL DIABLO	\$163.000
Tinto o blanco	
COPA VINO CASILLERO DEL DIABLO	\$38.000
Tinto o blanco	
BOTELLA SANTA TRINITA ROSO	\$153.000
BOTELLA AMERIGO VESPUCCI	\$153.000
Tinto, blanco o rossé	
BOTELLA RESERVA SARTORI REGOLO	\$323.000
BOTELLA GRAN RESERVA SARTORI AMARONE	\$643.000
BOTELLA LAMBRUSCO	\$153.000
Tinto, blanco o rossé	
COPA DE VINO CALIENTE	\$41.000
JARRA DE SANGRÍA	\$130.000
MEDIA JARRA DE SANGRÍA	\$80.000

~ LICORES ~

WHISKY	BOTELLA	1/2 BOTELLA	TRAGO
Old parr 12	\$323.000	\$223.000	\$40.000
Buchanans 12	\$353.000	\$233.000	\$40.000
Jack daniel`s	\$303.000		\$40.000
Jack daniel`s honey	\$303.000		\$40.000
Black label	\$328.000		\$40000
Red label	\$163.000	\$213.000	\$25.000
Buchanans Master	\$483.000		\$65.000
Buchanans 18	\$693.000		\$75.000
Glenfiddich 15 años	\$623.000		\$72.000
Glenlivet 12 años	\$453.000		\$65.000
TEQUILA			
1800 reposado	\$573.000		
1800 silver	\$543.000		
José cuervo silver o reposado	\$203.000		\$35.000
Don julio reposado	\$593.000		\$45.000
Don Julio 70	\$833.000		
Jimador silver o reposado	\$223.000		
GINEBRA			
Tanqueray	\$303.000		
Gordon`s	\$173.000		
Hendrick`s	\$463.000		
VODKA			
Absolut	\$190.000		\$25.000
Smirnoff	\$190.000	\$130.000	\$25.000
		\$130.000	
RON			
Zacapa centenario ambar	\$363.000		
Medellin 3 años	\$153.000		
Medellin 8 años	\$183.000		
Ron viejo de caldas	\$163.000		
AGUARDIENTE			
Aguardiente mil demonios	\$323.000		
Antioqueño amarillo	\$200.000		
Antioqueño real	\$193.000		
Antioqueño azul	\$158.000	\$113.000	
OTROS			
Mezcal 400 conejos	\$533.000		
Jägermeister	\$243.000		

Lorem ipsum

SANTA LUCÍA

GASTROBAR

@SANTALUCIABOGOTA

WWW.SANTALUCIABOG.COM

DOMICILIOS: 321 9049584

