

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.

PATAcón CON PULPO CON **GUACAMOLE.....\$46.0000**

Ligeramente picante

DEDITOS O **TEQUENOS.....\$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, ají 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.....\$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.....\$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.

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 CHAUF



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 CHAUF DEL MAR.....\$83.000

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

~PASTA~

FETUCINNE ESPECIAL\$59.400

LA HUANCAÍNA

Receta especial de Santa Lucia a base de salsa de ostras y teriyaki, acompañado con tiras de lomo fino saltado.

FETUCINNE A\$59.400

LA HUANCAÍNA



Receta tradicional con aji amarillo, acompañado con tiras de lomo fino saltado.

FETUCINNE\$71.000

CON CAMARONES

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\$53.700

HUANCAÍNA VEGETARIANA



Receta especial de Santa Lucia o tradicional.

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

FETUCINNE CARBONARA O\$64.900

BOLOÑESA

FETUCINNE CON PESTO Y\$68.300

TOMATE SECO



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

ENSALADA CESAR\$58.200

SL

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

ADICIÓN DE:

Pollo a la plancha	\$22.400
Camarones salteados	\$28.000
Proteína vegetariana	\$20.100





MENÚ ~ INFANTIL ~

ACOMPÑADO 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 ~

BROWNIE CON HELADO.....\$20.000

BROWNIE CON HELADO Y BAILEYS ..\$25.000

BEBIDAS CALIENTES

TINTO.....\$5.500

CAPUCHINO.....\$7.000

LATTE.....\$7.000

CAFÉ CON BAILEYS \$15.000



GASTROBAR

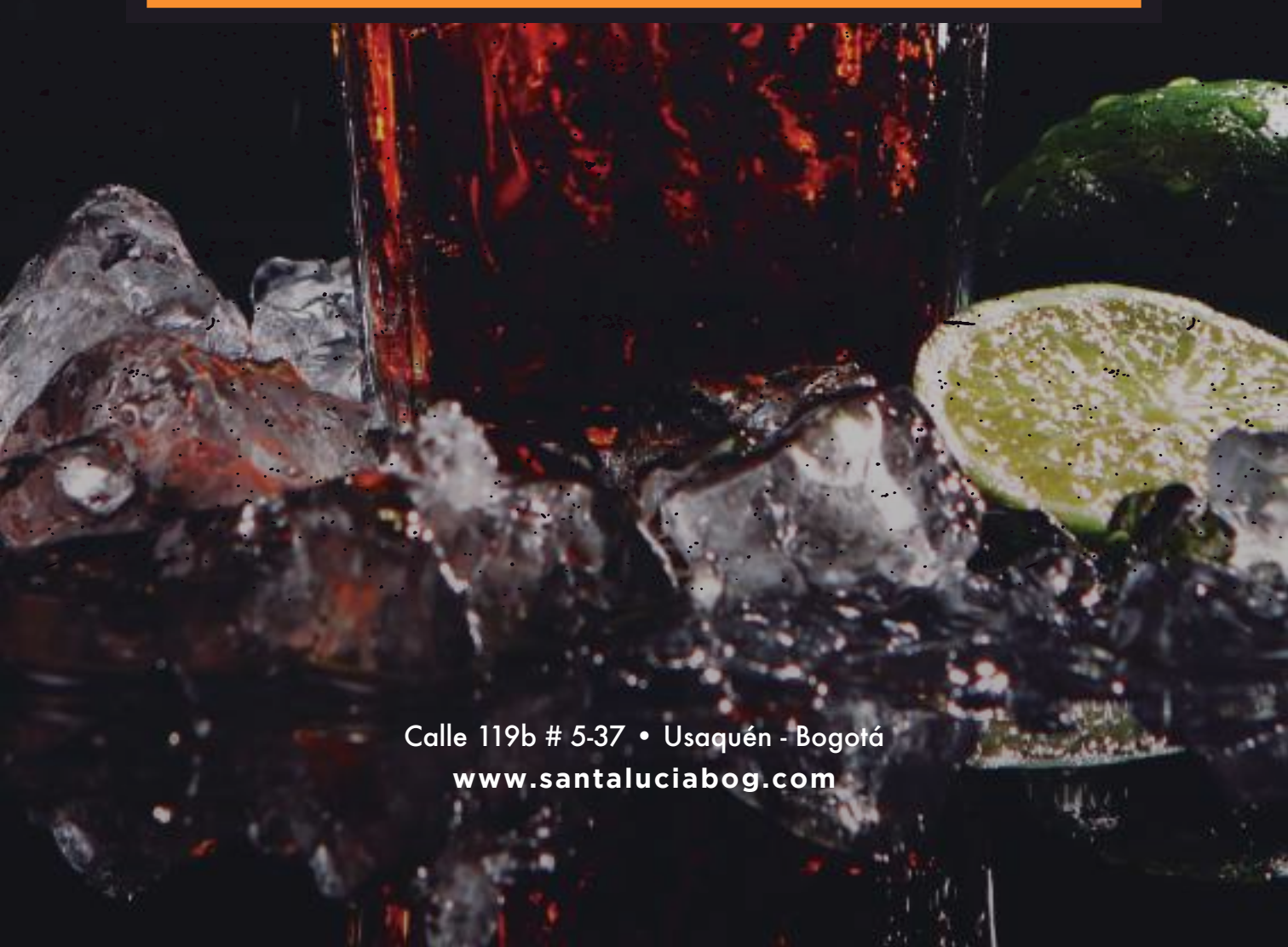
Calle 119b # 5-37 • Usaquén - Bogotá

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

MOSCOW MULE \$53.000
Receta tradicional

MOSCOW MULE SANTA LUCIA \$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

GIN TONIC ESPECIAL \$47.000

Frutos rojos o Maracuyá

MARGARITA TRADICIONAL . \$44.800

MARGARITA SABORES \$50.400

Fresa o Maracuyá

**MOJITO DORADO
DE SABORES \$43.600**

CERVEZAS EN BOTELLA

Stella Artois\$18.000
Corona\$18.000
Club Colombia\$14.000
3 Cordilleras\$18.000
Michelop ultra\$14.000

CERVEZA DRAFT

Monserate 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

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

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

BOTELLA

\$364.000
\$397.600
\$341.600
\$341.600
\$369.600
\$184.800

1/2 BOTELLA

\$252.000
\$263.200

\$240.800
\$140.000

TRAGO

Buchanans Master
Buchanans 18
Glenfiddich 15 años
Glenlivet 12 años

\$543.200
\$778.400
\$700.000
\$509.600

TEQUILA

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

\$644.000
\$610.000
\$229.000
\$666.400
\$935.000
\$252.000

GINEBRA

Tanqueray
Gordon`s
Hendrick`s

\$341.600
\$196.000
\$520.800

VODKA

Absolut mandarin
Absolut
Smirnoff

\$224.000
\$216.000
\$216.000

\$149.000

Lorem ipsum

RON

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

\$408.800
\$173.600
\$207.000
\$184.800

AGUARDIENTE

Aguardiente mil demonios
Aguardiente amarillo
Antioqueño real
Antioqueño azul

\$325.000
\$235.200
\$218.400
\$179.000

\$128.800

OTROS

Mezcal 400 conejos
Jägermeister

\$599.000
\$274.000

Lo