

Bebidas

Gaseosas	\$ 4.000
Limonada natural	\$ 6.000
Limonada de coco	\$ 12.000
Agua	\$ 4.000
Ginger	\$ 4.000
Tonica	\$ 4.000
Jugos Naturales	\$ 7.000

Cervezas

Aguila normal	\$ 7.000
Aguila light	\$ 7.000
Club colombia	\$ 8.500
Cerveza Importada	\$ 10.000

Cafés y aromáticas

Cafés	\$ 3.000
Café expreso	\$ 3.500
Café con leche	\$ 3.700
Capuccino	\$ 3.700
Aromática de frutas	\$ 5.500

Pousscafes

Amaretto	\$ 13.000
Baileys	\$ 13.000
Countreau	\$ 13.000
Frangelico	\$ 13.000
Sambuca	\$ 13.000
Campari	\$ 13.000

Cocteles

Mojito	\$ 15.000
Piña colada	\$ 15.000
Dry Martini	\$ 15.000
Margarita	\$ 15.000
Caipiriña	\$ 15.000
Cuba libre	\$ 15.000
Caipirosca	\$ 15.000
Screwdriver	\$ 15.000
Sangria	\$ 15.000
Gin Tonic	\$ 15.000
Vodka tonic	\$ 15.000

Tragos de Licores

Medellin	\$ 9.000
Aguardiente antioqueño	\$ 9.000
Caldas	\$ 9.000
Tres esquinas	\$ 9.000
Habana club	\$ 11.000
Vodka absolut	\$ 13.000
Tequila J:C Blanco	\$ 13.000
Whiskey Buchanas	\$ 15.000
Whiskey Old Parr	\$ 15.000

Botellas de Licor

Buchanas	\$ 240.000
Old Parr	\$ 240.000
Antioqueño	\$ 70.000
Bacardí	\$ 67.000
Bacardí dorado	\$ 75.000
Ron Medellin	\$ 75.000
Ron Caldas	\$ 74.000
Tres esquinas	\$ 60.000
Habana club	\$ 90.000
Vodka absolut	\$ 100.000
Tequila jose cuervo blanca	\$ 100.000

Botellas de Licor por Media

Buchanas	\$ 144.000
Old Parr	\$ 114.000
Antioqueño	\$ 42.000
Bacardí	\$ 40.200
Bacardí dorado	\$ 45.000
Ron Medellin	\$ 45.000
Ron Caldas	\$ 44.400

Otros

Jarra de vino de la casa	\$ 40.000
1/2 Jarra de vino de la casa	\$ 24.000
Jarra de sangria	\$ 52.200
Media Jarra de sangria	\$ 31.000
Copa de vino tinto de la casa	\$ 11.000
Copa de vino blanco de la casa	\$ 11.000



Menú

ESTOS PRECIOS INCLUYEN IVA

"Te invitamos a disfrutar con responsabilidad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud, ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas alcohólicas a menores de edad y mujeres embarazadas. (Ley 124 de 1994)"



/LaBruschettaRestaurante



@La_Bruschetta

LA BRUSCHETTA

R E S T A U R A N T E

Antipasti (Entradas) Appetizers

Bruschetta a la romana.....	\$18.000
<i>Con tomate, pimentón, alcaparra, aceituna, aceite de oliva</i>	
<i>With tomato, paprika, caper, olive, olive oil</i>	
Antipasto mixto.....	\$37.000
<i>Prosciutto, salami, quesos, aceitunas</i>	
<i>Ham, salami, cheeses and olives</i>	
Calamari fritti.....	\$29.000
<i>Calamares apanados acompañados de salsa tártara</i>	
<i>Squid with sauce tartar</i>	
Carpaccio de carne.....	\$32.000
<i>Bañado en aceite de oliva y queso parmesano</i>	
<i>In olive oil and parmesano cheese</i>	
Carpaccio di salmone.....	\$35.000
<i>Con salmón ahumado, alcaparra, pimentón y cebolla</i>	
<i>With smoky salmon, caper, paprika, onion</i>	
Berenjena a la parmesana.....	\$29.000
<i>Berenjena asada en salsa pomodoro e basilico, queso mozzarella gratinada</i>	
<i>Eggplant roasted in pomodoro sauce, and mozzarella cheese.</i>	
Cóctel de camarón.....	\$32.000
<i>Camarón en salsa rosada, con cebolla finamente picada, limón y picante</i>	
<i>Scampi cocktail in sauce pink, with onion, lemon and spicy.</i>	
Camarones al ajillo.....	\$32.000
<i>Camarón en salsa de ajo</i>	

Insalate (Ensaladas) Salads

Insalata caprese.....	\$22.000
<i>Tomate, mozzarella, aceitunas, basilico</i>	
<i>Tomato, mozzarella, olives, balsamic</i>	
Insalata di mare.....	\$35.000
<i>Camarón, calamar, pulpo, pimentón, cebolla</i>	
<i>Shrimp, squid, octopus, paprika, onion</i>	
Insalata di salmone.....	\$35.000
<i>Lechugas varias, mango, salmón, aguacate y vinagreta</i>	
<i>Lettuces, mango, salmon, pear shaped emerald and vinegar.</i>	
Insalata mixta.....	\$18.000
<i>Lechuga, tomate, cebolla, pimentón, pepino</i>	
<i>Lettuce, tomato, onion, paprika, cucumbe</i>	

Zuppe (Sopas) Soups

Zuppa di cipolla.....	\$25.000
<i>Sopa de cebolla gratinada</i>	
<i>Onion grated soup</i>	
Zuppa di pesce arrabiata.....	\$32.000
<i>Sopa de pescado con filete de róbalo y pomodoro</i>	
<i>fish soup with bass fillet and pomodoro</i>	
Pollo zuppa di verdure.....	\$28.000
<i>Sopa de pollo con verdura</i>	

Paste (Pastas)

Spaghetti, Linguine, Fettuccine, Penne

Pasta Ripiena (Pasta rellena) (Stuffed Pasta)

Cannelloni.....	\$32.000
<i>Rellenos de carne, gratinados en salsa napolitana</i>	
Ravioli di aragosta.....	\$38.000
<i>Rellenos con langosta en salsa de crema de leche</i>	
<i>Filled with lobster in cream of milk</i>	
Ravioli neri.....	\$40.000
<i>Rellenos con langosta en salsa scallops y tinta de calamar</i>	
<i>Filled with lobster in sauce scallops and ink squid</i>	
Cannelloni filled with meat grated in napolitana sauce	
Involtini.....	\$32.000
<i>Rellenos de ricotta, requesón, espinaca, gratinados en crema de leche</i>	
<i>Filled with ricotta, requesón, spinach, grated in cream of milk</i>	
Lasagna.....	\$32.000
<i>Rellena de pollo en salsa napolitana o de carne con salsa bolognese</i>	
<i>Filled with chicken in napolitana sauce or meat with bolognese sauce</i>	
Lasagna misti.....	\$ 35.000
<i>Rellena de pollo en salsa napolitana o de carne con salsa bolognese</i>	
<i>Filled with chicken in napolitana sauce or meat with bolognese sauce</i>	
Ravioli di carne.....	\$32.000
<i>Rellenos con carne</i>	
<i>Filled with meat</i>	

Risotti (Arroces)(Rice)

Risotto alla marinera	\$38.000
<i>Arroz en salsa de mariscos</i>	
<i>Rice in sauce of seafood</i>	
Risotto al salmone	\$37.000
<i>Arroz con salmon en crema de leche</i>	
<i>Rice with salmon and cream of milk</i>	
Risotto al fungí.....	\$32.000
<i>Arroz con champiñones y crema de leche</i>	
<i>Rice with mushrooms and cream of milk</i>	
Risotto nero.....	\$47.000
<i>Arroz con calamar en su tinta, camarón, langostino, mejillones, cebolla y tomate</i>	
<i>Rice with squid, shrimp, prawn, mussels, onion and tomato</i>	

Pollame (Aves)(Chicken)

Pollo pizzaiola.....	\$38.000
<i>Gratinado con queso y cubierto en salsa napolitana y orégano</i>	
<i>Grated with cheese, sauce and oregano</i>	
Pollo alla milanese.....	\$38.000
<i>Filete de pollo apanado</i>	
<i>Chicken fillet roasted.</i>	
Fine erbe pollo.....	\$38.000
<i>Filete de pollo en aceite de oliva, finas hierbas y vino blanco</i>	
<i>Chicken fillet in olive oil, exquisite herbs and white wine</i>	
Senape pollo.....	\$38.000
<i>Filete de pollo en salsa de mostaza</i>	
<i>Chicken fillet with mustard sauce</i>	

LA BRUSCHETTA

R E S T A U R A N T E

Salse (Salsas) (Sauces)

Amatriciana.....	\$30.000
<i>Tomate, cebolla, tocineta y vino blanco</i>	
<i>Tomato, bacon, onion and white wine</i>	
Arrabiata.....	\$30.000
<i>Tomate, albahaca, peperon chino picante</i>	
<i>Tomato, albahaca, chinese saucy peperoni</i>	
Alfredo	\$30.000
<i>En crema de leche y queso parmesano</i>	
<i>In cream of milk and parmesano cheese</i>	
Bolognese	\$30.000
<i>En salsa de carne</i>	
<i>In meat sauce</i>	
Carbonara.....	\$30.000
<i>Crema de leche, huevo, queso y tocineta</i>	
<i>Cream of milk, bacon, eggs, cheese</i>	
Boscaiola.....	\$30.000
<i>Crema de leche, queso, champiñones, tocineta</i>	
<i>Cream of milk, cheese, mushrooms and bacon</i>	
Mare e monti.....	\$36.000
<i>Mariscos, champiñones en pomodoro y basilico</i>	
<i>Shellfish, mushrooms in pomodoro and balsamic</i>	
Puttanesca	\$30.000
<i>Tomate, aceitunas negras, anchoas y alcaparras</i>	
<i>Tomato, black olives, anchovies and capers</i>	
Al burro	\$30.000
<i>En salsa de mantequilla</i>	
<i>Sauce of butter.</i>	
Con pollo.....	\$33.000
<i>Pollo picado salteado en mantequilla con salsa napolitana</i>	
<i>Chicken in slice in butter with napolitana sauce.</i>	
Salmone	\$30.000
<i>Salmón ahumado en crema de leche</i>	
<i>Salmon in cream of milk</i>	

Carni (Carnes) (Meat)

Filet mignon.....	\$42.000
<i>Lomo fino en medallón y salsa de champiñones</i>	
<i>Steak in medallions dipped, with bacon and sauce of mushrooms.</i>	
Filetto tre pepe.....	\$42.000
<i>Lomo fino con tres pimentas</i>	
<i>Pepper steak</i>	
Filetto al balsámico.....	\$42.000
<i>Lomo fino en salsa de vinagre balsámico</i>	
<i>Steak in balsamic sauce</i>	
Filetto alla pizzaiola.....	\$42.000
<i>Lomo fino gratinado con queso y cubierto en salsa napolitana y orégano</i>	
<i>Grated steak with cheese, sauce and orégano</i>	
Filetto azurro.....	\$42.000
<i>Lomo fino flambeado en brandy y queso azul</i>	
<i>Steak flamed in brandy and blue cheese</i>	
Saltimboca alla romana...\$45.000	
<i>Lomo fino en medallones preparados con prosciutto y finas hierbas</i>	
<i>Steak in slices with exquisite herbs and ham</i>	

ESTOS PRECIOS INCLUYEN IVA

Apreciado cliente. En relación con la propina, le informamos que por resolución 29326 de noviembre del 2000 emanada de la superintendencia de industria y comercio, en este establecimiento la propina es sugerida y corresponde a un diez (10%) sobre el valor de la cuenta, excluido el IVA. Este porcentaje puede ser aceptado o modificado por usted de acuerdo a su valoración del servicio prestado, si no desea cancelar dicho valor, haga caso omiso; si desea cancelar un valor diferente indíquelo para realizar el ajuste correspondiente.

Pesce e Frutti di Mare (Pescados y frutos del mar) (Fish and Seafood)

Pescado a la Meuniere.....	\$42.000
<i>Filete de pescado en salsa de mantequilla, perejil y limón</i>	
<i>Fish in butter sauce with parsley and lemmon</i>	
Pescado al Tamarindo.....	\$42.000
<i>Filete de pescado en salsa de tamarindo</i>	
<i>Fish in tamarindo sauce)</i>	
Pescado a las finas Hierbas.....	\$42.000
<i>Filete de pescado en finas hierbas, aceite de oliva y vino blanco</i>	
<i>Fish in exquisite herbs, olive oil and white wine</i>	
Pescado ala Marinera.....	\$48.000
<i>Filete de pescado en salsa de mariscos</i>	
<i>Fish in seafod sauce</i>	
Pescado al Cartoccio.....	\$42.000
<i>Filete de pescado en finas hierbas al horno, con champiñones, zanahoria, cebolla y aceitunas.</i>	
<i>Fish in exquisite herbs, with mushrooms, carrot, onions, and olives.</i>	
Pescado a la Plancha.....	\$42.000
<i>Filete de pescado a la plancha</i>	
<i>Grilled fish</i>	
Langostino a la "bruschetta" ...	\$49.000
<i>Langostino cubiertos con pollo en salsa de estragón</i>	
<i>Prawns cover with chicken and estragon sauce</i>	
Langostino al Tamarindo.....	\$47.000
<i>Langostinos en salsa de tamarindo</i>	
<i>Prawns in tamarindo sauce</i>	
Langostino al Ajillo.....	\$47.000
<i>Langostinos en salsa de ajo y vino blanco</i>	
<i>Prawns in garlic sauce and white wine</i>	
Langostinos a la Plancha	\$47.000
<i>Langostinos asados con ajo, limón, sal y pimienta</i>	
<i>Prawns roasted with garlic, lemon and pepper.</i>	

Porzioni (Porciones) (Portions)

Pan.....	\$5.200
<i>Bread portion</i>	
Papas a la francesa.....	\$5.800
<i>French fried</i>	
Verduras calienes.....	\$4.700
<i>Hot vegetables</i>	
Puré de papa.....	\$5.400
<i>Mashed potatoes</i>	

Dolci (Postres) (Dessert)

Tiramisú (tiramisu).....	\$9.800
Flan de caramelo (Caramel flan).....	\$9.800
Pai de coco (Coconut pie).....	\$9.800
Pai de coco con helado.....	\$12.000
Brownie con helado.....	\$12.000

Vinos



[/LaBruschettaRestaurante](#)



[@La_Bruschetta](#)

Centro histórico Calle del Curato N° 38 – 135
Teléfono: (5) 6645591 Fax: (5) 6600016 Cel.: 300 838 0787
E-Mail: administracion@labruschetta.com.co / www.labruschetta.com.co
Cartagena de indias - Colombia

Vinos Tintos

Vinos Chilenos

Gato Negro Cabernet Sauvignon	\$ 60.000
Gato Negro Merlot	\$ 60.000
La Huerta Cabernet Sauvignon	\$ 52.000
Las Moras Cabernet Sauvignon	\$ 60.000
Las Moras Malbec	\$ 60.000
35 Sur Cabernet Sauvignon	\$ 75.000
35 Sur Merlot	\$ 75.000
35 Sur Carmenere	\$ 75.000
Castillo de Molina Cabernet Sauvignon	\$ 103.000
Castillo de Molina Merlot	\$ 103.000

Vinos Argentinos

Angaro Tempranillo Cabernet Sauvignon	\$ 54.000
Angaro Merlot	\$ 54.000
Angaro Malbec - Syrah	\$ 54.000
La Celia Reserva Cabernet Sauvignon	\$ 87.000
La Celia Reserva Malbec	\$ 87.000
La Consulta Cabernet Sauvignon	\$ 69.000
La Consulta Malbec	\$ 69.000
La Consulta Merlot	\$ 69.000

ESTOS PRECIOS INCLUYEN IVA

Apreciado cliente. En relación con la propina, le informamos que por resolución 29326 de noviembre del 2000 emanada de la superintendencia de industria y comercio, en este establecimiento la propina es sugerida y corresponde a un diez (10%) sobre el valor de la cuenta, excluido el IVA. Este porcentaje puede ser aceptado o modificado por usted de acuerdo a su valoración del servicio prestado, si no desea cancelar dicho valor, haga caso omiso; si desea cancelar un valor diferente indíquelo para realizar el ajuste correspondiente.

Vinos Blancos y Rosados

Vinos Chilenos

La Huerta Sauvignon Blanc	\$ 52.000
La Huerta Rose	\$ 52.000
35 Sur Chardonnay	\$ 75.000
Gato Negro Sauvignon Blanc	\$ 60.000
Gato Rosé	\$ 60.000
35 Sur Sauvignon Blanc	\$ 75.000
Castillo de Molina Chardonnay	\$ 103.000
Castillo Sauvignon Blanc	\$ 103.000

Vinos Argentinos

Angaro Chardonnay	\$ 54.000
La Consulta Chardonnay	\$ 69.000
La Consulta Rosé	\$ 69.000
Las Moras Chardonnay	\$ 60.000

Vinos Europeos

JP Chenet Sparkling Brut	\$ 66.000
JP Chenet Sparkling Rosé	\$ 66.000
Mayor de Castilla Cosecha	\$ 65.000
JP Chenet Cabernet Syrah	\$ 65.000

ESTOS PRECIOS INCLUYEN IVA

"Te invitamos a disfrutar con responsabilidad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud, ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas alcohólicas a menores de edad y mujeres embarazadas. (Ley 124 de 1994)"