

2020

# OLIVIA

ED.04

2

0

EDICIÓN 04

GRATUITA

CONTEMPLA, DECIDE Y SABOREA

CONSCIENTE

CARTA

2

0



# CONTEMPLA, DECIDE Y SABOREA CONSCIENTE





---

**DESTACADO**

---

**VINOS**

---

**SANGRÍAS**

---

**BEBIDAS**

---

**ENTRADAS**

---

**PIZZAS**

---

**PASTAS**

---

**LASAGNAS Y RISOTTOS**

---

**ENSALADAS Y BOWLS**

---

**ESPECIALES**

---

**POSTRES**

---

**CAFÉ E INFUSIONES**

---

**COCTELES**

---

**LICORES**

---



# RUTINAS DE BIENESTAR

CUATRO TERAPIAS DE ALIMENTACIÓN REPARADORAS PARA CUIDARTE DE ADENTRO HACIA AFUERA.

Hemos creado una ensalada para la rutina que elijas, también puedes armar la tuya y encontrar en nuestro menú los platos ideales para seguirla cada día.

 KETO  BALANCE  DETOX  VEGETARIANA



**Keto** 

**\$19.6k**

Coliflor, brócoli, espinaca, cebolla morada, panceta ahumada, mix de hongos, aguacate, semillas de girasol y vinagreta blanca.





### Vegetariana 🌱

\$26.8k

Kale, falafel, mix de vegetales, aguacate, quinua, tomate confitado, queso marañón y vinagreta de yogur.



### Detox ❤️

\$23.9k

Rúgula, espinaca, kale, pepino, manzana verde, brócoli, espárragos, ciruela, rábano en láminas, pavo y vinagreta de limón.



### Balance 🍃

\$31.9k

Zucchini verde y amarillo en láminas, tomate cherry, queso feta, semillas de girasol, camarones y vinagreta de eneldo.



# ARMA TU ENSALADA

Elige tus productos favoritos: 1 base de hojas orgánicas, 1 de proteína, 1 de queso, 2 de verduras, 1 de semilla, 1 de carbohidrato y 1 de vinagreta.

\$23.9k

## Semillas / Granos

Adición 2.9K

Incluye 1

Semillas de girasol / Semillas de amapola  
Almendras / Ajonjolí / Arándanos

## Carbohidratos

Adición 2.9K

Incluye 1

Quinoa / Garbanzo  
Lenteja germinada tostada  
Frijol cabeza negra / Pasta penne cocida fría

## Verduras

Adición 3.9K

Incluye 2

Tomate San marzano / Tomates secos  
Cebolla morada / Champiñón  
Manzana verde / Aguacate  
Espárragos frescos / Brócoli  
Coliflor / Pimentones asados

## Proteínas

Adición 2.9K

Incluye 1

Pollo cubos / Pechuga pavo laminada  
Falafel / Camarones  
Chorizo español  
Tocineta crocante / Tilapia

## Quesos

Adición 3.9K

Incluye 1

Queso feta / Queso boconccini  
Straciatella / Ricotta  
Queso momposino / Queso azul  
Queso marañón / Queso parmesano  
(láminas)

## Vinagretas

Adición 2.9K

Incluye 1

Vinagreta limón marroquí / Vinagreta blanca  
Vinagreta de eneldo / Vinagreta de yogurt  
Reducción de balsámico / Pesto

## Hojas orgánicas

Adición 2.9K

Incluye 1

Mezclum orgánico / Kale orgánico  
Rúgula orgánica



# VINOS



## VINOS ORGÁNICOS

<b>Las Moras Joven</b>	Vino de la casa
Tinto Malbec 750ml.	\$63.9k
Blanco Chardonnay 750ml.	\$69.9k

## TINTO

<b>Las Moras Joven</b>	Vino de la casa
Malbec copa.	\$14.9k
Malbec 375 ml.	\$32.9k
Malbec 750 ml.	\$53.9k

<b>Las Moras Reserva</b>	Vino de la casa
Malbec 750 ml.	\$74.9k

## Santa Carolina Reservado

Carmenere 750 ml.	\$56.9k
Merlot 750 ml.	\$56.9k
Cabernet Sauvignon 750 ml.	\$56.9k

## ROSADO

<b>Las Moras Joven</b>	Vino de la casa
Shiraz copa.	\$14.9k
Shiraz 750 ml.	\$53.9k

## Santa Carolina Reservado

Cabernet Sauvignon 750ml.	\$56.9k
---------------------------	---------

## BLANCO

<b>Las Moras Joven</b>	Vino de la casa
Chardonnay copa.	\$14.9k
Chardonnay 750 ml.	\$53.9k

<b>Las Moras Reserva</b>	Vino de la casa
Chardonnay 750 ml.	\$72.9k

## Santa Carolina Reservado.

Sauvignon Blanc 750 ml.	\$56.9k
-------------------------	---------

## LAMBRUSCO

### Lambrusco Piccini

Tinto Dolce 750 ml.	\$62.9k
Rosado Dolce 750 ml.	\$62.9k



# SANGRÍAS



## **OLIVIA Rosada**

*Copa \$19.9k Jarra \$58.9k*

Vino rosado, vodka, triplesec, uvas, trozos de sandía, fresa y manzana.

## **OLIVIA Lychee**

*Copa \$21.9k Jarra \$63.9k*

Vino rosado, vino blanco, vodka, triplesec, lychees, trozos de fresa y manzana.

## **OLIVIA Lambrusco**

*Jarra \$79.9k*

Vino Lambrusco rosado, vodka, triplesec, uvas, trozos de sandía, fresa y manzana.

## **OLIVIA Tinto**

*Copa \$19.9k Jarra \$58.9k*

Vino tinto, vodka, triplesec, uvas, trozos de sandía, fresa y manzana.



# BEBIDAS

## JUGOS VIVOS OLIVIA

*Prensados en frío para mantener el sabor y las propiedades de los nutrientes y enzimas esenciales.*



### Verde Detox

\$9.5k

Apio, pepino, manzana verde, espirulina, limón y kale orgánico.

### Rojo Vital

\$9.5k

Remolacha, piña, sandía, romero y cúrcuma.

### Amarillo Alivio

\$9.5k

Cúrcuma, zanahoria, naranja y jengibre.

## JUGOS NATURALES

Fresa, mora, piña, maracuyá o mango.

\$6.9k

Piña y coco.

\$7.9k

Piña y jengibre.

\$7.9k

Piña y hierbabuena.

\$7.9k

Fresa y mango.

\$7.9k

Piña, maracuyá y mango.

\$7.9k





### KOMBUCHA OLIVIA

*Bebida natural fermentada de té con probióticos.*

- Flor de Jamaica y jengibre. **\$5.9K**
- Albahaca. **\$5.9K**

### AGUA EN BOTELLA

- Sierra Fría con gas. **\$4.9k**
- Nacimiento sin gas. **\$4.9k**

### LIMONADAS

- Limonada natural. **\$6.9k**
- Limonada de vino. **\$9.9k**
- Coco. **\$7.9k**
- Sandía. **\$7.9k**
- Albahaca. **\$7.9k**
- Cereza. **\$7.9k**
- Fresa. **\$7.9k**
- Lychee. **\$8.9k**
- Hierbabuena. **\$7.9k**

### TÉS NATURALES FRAPPE

- Té rojo con fresa. **\$7.9k**
- Té blanco con lychee. **\$7.9k**
- Té negro con limón. **\$7.9k**

### SODAS SABORIZADAS

- Lychee. **\$7.9K**
- Lychee endulzada stevia. **\$7.9K**
- Maracuyá. **\$7.9K**
- Fresa. **\$7.9K**
- Flor de Jamaica. **\$7.9K**
- Flor de Jamaica jengibre. **\$7.9K**
- Lychee hierbabuena. **\$7.9K**
- Sandía y pepino. **\$7.9K**
- Limón, tomillo, hierbabuena y albahaca. **\$7.9K**
- Soda michelada. **\$6.5K**

### OTRAS BEBIDAS

- Canada Dry | Tónica. **\$5.9K**
- Gaseosa. **\$5.9K**
- Té Hatsu. **\$8.9K**
- Soda Hatsu. **\$8.9k**
- Agua tónica mil 976 Ocean o Indi. **\$8.9K**



# ENTRADAS PARA COMPARTIR



## Sopa de tomate OLIVIA

\$12.9k

De tomate San Marzano, queso ricotta, pesto y crutones.

## Sopa di zucca OLIVIA

\$12.9k

De zapallo orgánico con chips de kale orgánico.

## Sopa marinera **NUEVO**

\$47.7k

A base de tomate San Marzano y sopressata, calamares, tilapia, langostinos, camarones y mejillones.



## Carpaccio de solomito OLIVIA

\$26.9k

Finas lonjas de res, bañadas en vinagreta de eneldo, con rúgula, alcaparras y queso parmesano.

## Espinaca y ricotta

\$17.9k

Con queso mozzarella de búfala, queso parmesano y pimentón acompañado de pan.





### Burrata OLIVIA

\$29.9k

Queso fresco italiano, acompañado con tomates cherry en reducción de balsámico y rúgula en emulsión de balsámico.

### Sopa de vegetales & hongo

\$12.9k

Brócoli, zanahoria, pimentón, ahuyama, puerro y zucchini.

### Burrata caprese

\$29.9k

Queso fresco italiano, tomate San Marzano, albahaca y aceite de oliva. Acompañado de pan.



## SARTENES



**Coliflor ahumada y rostizada** **NUEVO**  
En salsa de queso azul, *acompañada de pan.*

\$15.9k



**Salchicha italiana** **NUEVO**  
Con tomate San Marzano al horno, pesto y queso stracciatella,  
*acompañado de pan.*

\$20.9k

**Provoleta** **NUEVO**  
Queso provolone fundido al horno con tomate San Marzano y finas hierbas.

\$25.9k





### Pizza al hielo (solo masa napolitana) **NUEVO**

\$20.9k

Base hielo, pimienta negra recién molida, parmesano y jamón serrano.

### Antipasto de vegetales **NUEVO**

\$16.9k

De vegetales rostizados, con queso boconccini y pesto, *acompañado de pan.*



### Carpaccio vegetariano **NUEVO**

\$12.9k

Finas laminas de zucchini aderezado con vinagreta de eneldo, alcaparras, espárragos frescos, rúgula orgánica y queso parmesano.



## SARTENES

### Camarones al ajillo

\$25.9k

*Acompañado de pan.*

### Espárragos al horno

\$15.9k

En salsa bechamel, mantequilla de ajo, pimentón, mozzarella de búfala y parmesano. *Acompañado de pan.*

### Queso brie caliente

\$32.9k

Con manzanas verdes, almendras, mermelada de ají dulce y tomate cherry. *Acompañado de pan.*

## BRUSCHETTAS OLIVIA

*Rebanada de pan tostado cubierto de:*

### Caprese

\$5.5K

Tomate San Marzano, mozzarella de búfala y albahaca. *Una unidad*

### Jamón serrano

\$7.9K

Jamón serrano, fresas y reducción de balsámico. *Una unidad.*

### Salmón ahumado

\$9.9k

Salmón ahumado, queso stracciatella aguacate y vinagreta de eneldo. *Una unidad.*

## TOSTADAS

*Masa crocante horneada*

### Serrano & stracciatella OLIVIA

\$18.9k

Jamón serrano, queso stracciatella, aceite de oliva y sal negra.

### Tocineta & parmesano

\$16.9k

Tocineta, queso parmesano, albahaca, aceite de oliva y sal negra.

### Manzana & gorgonzola

\$16.9k

Queso gorgonzola, almendras, manzana verde, aceite de oliva y sal negra.



# PIZZAS ARTESANALES

Ahora nuestras pizzas vienen en tres tipos de masa

**ROMANA:** MASA DELGADA | **NAPOLITANA:** MASA CON BORDE GRUESO

**KETO:** **NUEVO** MASA DE HARINA DE ALMENDRAS + \$9.9k



## Fugazzetta con panceta ahumada **NUEVO**

\$25.9k

Base de salsa Alfredo y queso mozzarella con cebolla salteada, cubos de panceta ahumado y mix de finas hierbas



## Bianca **NUEVO**

\$19.9k

Base Alfredo y mozzarella de búfala con queso ricota, feta y ajo laminado.





### Serrano e higos **NUEVO**

\$29.9k

Base salsa napolitana y mozzarella de búfala, jamón serrano, higos deshidratados y parmesano.

### Burratina

\$38.9k

Doble base de salsa napolitana con jamón serrano, queso fresco italiano, rúgula orgánica y sal negra.

### Pollo, tocineta y piña

\$26.9k

Base de mantequilla de ajo, mozzarella de Búfala, pollo, tocineta ahumada y piña.



### Capricciosa OLIVIA

\$26.9k

Cuatro porciones de diferentes sabores: Alcachofas, aceitunas negras, jamón serrano y mix de hongos. Mitad con base de salsa napolitana y mitad con base de salsa pesto.





## Tocineta y ciruelas OLIVIA

\$26.9k

Base salsa napolitana, mozzarella de Búfala, tocineta (ahumada en casa) y ciruelas deshidratadas.



## Hawaina con burrata **NUEVO**

\$38.9k

Base salsa napolitana y mozzarella de búfala, jamón, piña y burrata.

## Funghi

\$26.9k

Base salsa napolitana y mozzarella de Búfala con mix de hongos, parmesano y aceite de trufa.

## Hawaiana

\$26.9k

Base salsa napolitana, mozzarella de Búfala, jamón y piña.

## Ananá y pepperoni

\$27.9k

Base salsa napolitana, mozzarella de Búfala, pepperoni y piña.





### Greco OLIVIA

\$28.9k

Base de salsa pesto y mozzarella de búfala con queso feta, alcachofas y aceitunas negras.

### Pepperoni

\$27.9k

Base salsa napolitana y queso bocconcini con pepperoni.

### Piccante

\$26.9k

Base salsa napolitana y mozzarella de Búfala con pepperoni y guindillas.

### De carnes

\$32.9k

Base salsa napolitana y mozzarella de Búfala con jamón serrano, salami, pepperoni, sopressata italiana y chorizo español.



### Verdure

\$27.9k

Base salsa napolitana y mozzarella de búfala con pimentón, espárragos, tomates cherry, zucchini, berenjena, champiñón, ajo y cebolla morada).





## Il giardino OLIVIA

\$28.9k

Base de salsa napolitana y mozzarella de Búfala con jamón serrano, rúgula orgánica, parmesano, emulsión de oliva y balsámico.



## Margherita OLIVIA

\$17.9k

Base de salsa napolitana y mozzarellade búfala con albahaca y queso bocconcini.

## Jamón serrano

\$26.9k

Base salsa napolitana y mozzarella de búfala con jamón serrano y parmesano.

## Salmón con vegetales frescos

\$27.9k

Base de mantequilla de ajo y mozzarella de búfala con salmón ahumado, cubierta con ensalada de San Marzano, aguacate, rúgula, parmesano y vinagreta de eneldo.





## Pavo OLIVIA

\$27.9k

Base blanca y mozzarella de búfala con pechuga de pavo, mezcla orgánica, salsa blanca y queso parmesano.

## Marinera

\$38.9k

Base mantequilla de ajo con azafrán, mozzarella de búfala, camarón, tilapia, mejillones, calamares y langostinos.

## Queso de marañón

\$29.9k

Base salsa Napolitana con queso de marañón, tomates secos, aguacate, kale orgánico, hongos, zucchini, berenjena, pimentón, ajo y cebolla.

## Pollo, espinaca y brócoli

\$22.9k

Base de mantequilla de ajo y mozzarella de búfala con pollo en cubos, espinaca y brócoli.

## Cinque Formaggi

\$26.9k

Base de salsa napolitana y mozzarella de búfala con queso azul, queso gorgonzola, provolone y parmesano.

## Burrata & tomates confitados

\$36.9k

Base de salsa napolitana y mozzarella de leche de búfala con tomates.

## Jamón & queso

\$24.9k

Base de salsa napolitana y mozzarella de búfala con jamón.

## Mela

\$25.9k

Base de salsa napolitana y mozzarella de búfala con queso azul y manzana verde.



# PASTAS



## Pollo & hongos

\$29.9k

Pasta larga con pollo y hongos. *Acompañada de pan.*

## Mejillones

\$32.9k

Pasta corta con mejillones y tomate San Marzano en mantequilla de ajo. *Acompañada de pan.*

## Pollo, tocineta & brócoli

\$31.9k

Pasta corta con tocineta, brócoli y pollo en cubos. *Acompañada de pan.*

## Hongos del bosque

\$25.9k

Pasta larga con salsa de hongos del bosque. *Acompañada de pan.*

## Ravioli tricolore

\$25.9k

Raviolis gratinados rellenos de espinaca y ricotta en salsas pomodoro, alfredo y pesto. *Acompañada de pan.*



# PASTAS PARA ARMAR



Seleccione el tipo de pasta.

	Entera	Media
Raviolis de azafran rellenos de Pavo y tocineta <b>NUEVO</b>	\$25.9k	\$17.9k
Raviolis rellenos de espinaca & ricotta:	\$25.9k	\$16.9k
Raviolis rellenos de carne:	\$25.9k	\$17.9k
Pasta larga:	\$21.9k	\$16.9k
Pasta corta:	\$20.9k	\$15.9k
Pasta corta sin trigo:	\$21.9k	\$16.9k

Seleccione el tipo de salsa.

Burro 

Carbonara

Boloñesa

Pesto 

Alfredo

Amatriciana

Pomodoro

Pesto Rojo 



# LASAGNAS

Tradicionales lasagnas horneadas, Acompañadas de pan.

Lasagna boloñesa \$21.9k

Lasagna de pollo \$21.9k

Lasagna mixta \$21.9k



Lasagna bianca **NUEVO** \$23.9k  
De pollo en salsa, espinaca, ricota, mozzarella de búfala y salsa Alfredo

Lasagna vegetariana **NUEVO**  \$17.9k  
Con boloñesa de falafel y pomodoro, mozzarella de búfala.



# RISOTTOS



## Risotto de coliflor y queso azul **NUEVO**

\$24.9k

Risotto con coliflor ahumado, queso azul y ralladura de limón.

## Risotto de camarones al limón

\$36.9k

Risotto con camarones, ajo y limón con un toque de tomate.

## Risotto de setas del bosque OLIVIA

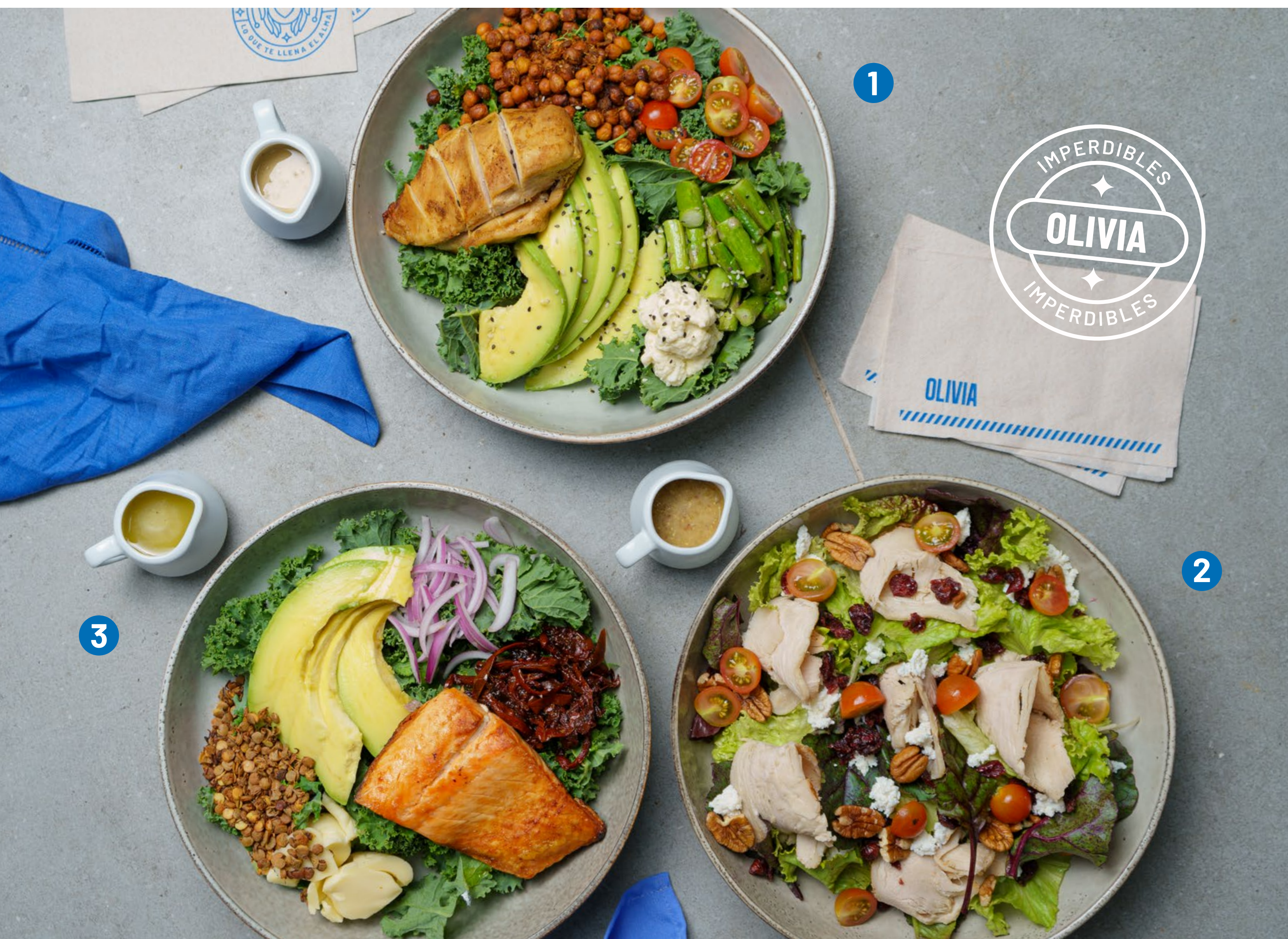
\$24.9k

Risotto con hongos del bosque: shitake, trompetas de la muerte, orellanas, crimini y porcini; aromatizado con aceite de trufa.

*Con pollo +\$10.9k | Con solomito +\$10.9k | Con salmón +\$12.9k*



# ENSALADAS & BOWLS



## Bowl de pollo OLIVIA 1

\$35.9k

Mix de kale orgánico, pechuga de pollo, garbanzos, espárragos, aguacate, tomates cherry, ajonjolí y queso stracciatella con vinagreta de limón marroquí.

## Ensalada de pavo OLIVIA 2

\$31.9k

Mézclum orgánico, pechuga de pavo, tomates cherry, nueces de pecán, arándanos, ricotta y semillas de amapola con vinagreta blanca.

## Bowl de salmón OLIVIA 3

\$38.9k

Mix de kale orgánico, filete de salmón, aguacate, queso momposino, lentejas tostadas, tomates confitados, cebolla morada y semillas de amapola con vinagreta blanca.

## Ensalada de pollo & manzana OLIVIA

\$31.9k

Mézclum orgánico, pollo, rúgula, manzana verde, almendras y queso azul con vinagreta blanca.



# ENSALADAS & BOWLS

## Bowl de falafel.

\$27.9k

Mix de kale orgánico, falafel, queso feta, quinua, vegetales rostizados (habichuelas, coliflor, brócoli, zanahoria, remolacha, cebolla morada y rábano), ajo fresco, tomates confitados y aguacate con viangreta de eneldo.

## Ensalada de pollo & quinua.

\$33.9k

Rúgula, pollo en salsa de estragón, quinua orgánica, queso feta y arándanos con vinagreta de limón marroquí.

## Ensalada de tilapia.

\$27.9k

Filete de tilapia, aguacate, tomate cherry, mézclum, kale, cebolla morada y queso feta con vinagreta de yogurt.

## Ensalada marinera.

\$38.9k

Mézclum orgánico, calamar, tilapia, langostinos, palmitos de cangrejo, camarones, mejillones, queso parmesano, tomates cherry, mix de hongos, reducción de balsámico.

## Bowl de pavo.

\$31.9k

Mix de kale orgánico, aguacate, láminas de pechuga de pavo, garbanzos, queso feta, semillas de girasol y tomate cherry con emulsión de balsámico.

## Bowl de queso de marañón.

\$28.9k

Mix de kale orgánico, queso de marañón, lentejas tostadas, mix de hongos de temporada, aguacate y semillas de girasol con reducción de balsámico.



# ESPECIALES



## New York steak **NUEVO**

\$69.9k

En mantequilla avellanada con ajos, cebolla y papas criollas rostizadas, acompañado de ensalada (mézclum, parmesano y tomate San Marzano).

## Falafel tricolore

\$24.9k

Falafel en salsa alfredo, pomodoro y pesto, acompañado de pasta larga al burro y ensalada de kale orgánico con vinagreta.

## Salmón estragón

\$37.9k

Filete de salmón en salsa de estragón, acompañado de *ensalada* y *pan*.

## Sartén marinero al ajo

\$37.9k

Filete de tilapia, calamar, langostinos, palmitos de cangrejo, camarones y mejillones en mantequilla de ajo y azafrán, con parmesano. *Acompañado de pan*.





### Pollo ahumado a la provenzal **NUEVO**

\$29.9k

Cuarto trasero ahumado con papas criollas y ensalada (mezclum, parmesano y tomate san Marzano).



### Sopa marinera **NUEVO**

\$47.7k

A base de tomate San Marzano y sopressata, calamares, tilapia, langostinos, camarones y mejillones.





### Milanesa en salsa de hongos **NUEVO**

\$34.9k

Lomo de res apanado y horneado, con salsa de hongos y ensalada (mézclum, parmesano y tomate San Marzano).



### Milanesa napolitana **NUEVO**

\$25.9k

Lomo de res apanado y horneado, con mozzarella de búfala y salsa napolitana acompañado de ensalada (mézclum, parmesano y tomate San Marzano).





### Gamberetti **NUEVO**

\$32.9k

Gambas (5 und) rostizadas en aceite de pimentón de la vera y ajo con pan tostado y ensalada (mézclum, parmesano y tomate san Marzano).



### Salmón & ravioli relleno OLIVIA

\$37.9k

Salmón con mantequilla de limón marroquí, pasta rellena de espinaca, albahaca y ricotta al pomodoro, mézclum orgánico, queso parmesano, tomates cherry, crutones y vinagreta de yogurt.

### Pollo & pasta fresca OLIVIA

\$33.9k

Pollo con mantequilla de romero, pasta corta en salsa alfredo, mézclum orgánico, queso parmesano, tomates cherry, crutones y vinagreta de yogurt.

### Solomito & pasta fresca OLIVIA

\$37.9k

Solomito con mantequilla de pimienta rosada y tomillo, pasta corta en salsa alfredo, mezclúm orgánico, queso parmesano, tomates cherry, crutones y vinagreta de yogurt.



# POSTRES



## Galleta OLIVIA

\$12.9k

Galleta con chips de chocolate, nueces y pistachos, acompañada de helado de vainilla.

## Volcán de chocolate OLIVIA

\$12.9k

Volcán de chocolate con centro líquido, acompañado de helado de vainilla.

## Tiramisú de baileys **NUEVO**

\$14.9k

Clásico postre italiano con un ligero toque de baileys.

## Torta de chocolate **NUEVO**

\$11.9 k / \$58k

Torta de chocolate amargo al 70% con ganache de dulce de leche y cocoa. *Bajo en azúcar.*

## Brownie

\$12.9k

Brownie recién horneado, acompañado de helado de vainilla.

## Flan

\$10.9k

Tradicional flan de queso bañado en caramelo.

## Dolce fiore

\$13.9k

Base de torta blanca, tierra de chocolate, crema de arequipe y crema de mascarpone.



# INFUSIONES Y CAFÉS



## INFUSIONES

### Frutos amarillos

\$4.9k

Uchuva, piña, mango, manzana verde, melón y flor de jamaica.

### Frutos rojos

\$4.9k

Mora, guayaba, fresa, manzana roja, papaya y flor de jamaica.

---

Endúzalas con: stevia, miel orgánica, splenda, panela orgánica o azúcar.

## CAFÉS

### Espresso

\$4.9k

Café corto y concentrado. *Elígelo doble o sencillo*

### Americano

\$4.9k

Espresso con agua caliente.

### Capuccino

\$5.9k

Espresso doble con leche cremada.

### Café frío

\$6.5k

Café frappeado con leche.



# CÓCTELES

## COCKTAILS DE LA CASA



### Gin basil smash

\$25.9k

Tanqueray Gin, Almíbar de jengibre, zumo de limón, albahaca.

### Tequila picante

\$22.9k

Tequila Centenario Reposado, piña, almíbar simple, zumo de limón, albahaca, guindilla.



## SPRITZER



### Spritzer lychee & hierbabuena

\$25.9k

Tanqueray Gin, jugo de limon, almíbar de lychee, hierbabuena y soda.

### Martini spiritz

\$32.9k

Martini rosso, zumo de naranja, Prosecco Martini, soda.

### Spritzer de Sandia y pepino

\$22.9k

Vodka Smirnoff, Almíbar de sandía, almíbar de pepino, zumo de limón, soda.

### Spritzer de maracuyá

\$22.9k

Ron Zacapa ambar, maracuyá, almíbar de jengibre, zumo de limón, soda.

### Spritzer de Jamaica

\$21.9k

Almibar de flor de Jamaica, almíbar de jengibre, jugo de Limón, don julio 70 y soda bretaña.



## TONICS



### Gin & Tonic

\$32.9k

Tanqueray Gin, Agua tónica Mil976 Ocean, cítricos

### El tónico del maestro

\$45.9k

Maestro Dobel Diamante, Agua tónica Mil976 Ocean, rodaja de naranja.



## MARTINI



### Dry martini

Tanqueray Gin, Noilly Prat, Orange bitter, aceitunas.

\$32.9k

### Manhattan martini

Bulleit Rye, Martini Rosso, Orange bitter, cereza.

\$32.9k

### Lychee martini

Vodka Smirnoff, Tanqueray Gin, Lychee, zumo de limón.

\$32.9k



# LICORES

## CERVEZAS

3 Coordilleras Blanca	\$9.9k
3 Coordilleras Mestiza	\$9.9k
3 Coordilleras Mulata	\$9.9k
3 Coordilleras Negra	\$9.9k
3 Coordilleras Rosada	\$9.9k
Andina	\$5.9k
Heineken Barril	\$8.9k
Miller Lite	\$7.9k
Sol	\$8.9k

## AGUARDIENTE

	Trago	Media
Aguardiente Azul	\$6.5k	\$59.9k
Aguardiente Rojo	\$5.9k	\$55.9k

## RON

	Trago	Media
Medellín 3 años	\$7.9k	\$61.9k
Medellín 8 años	\$13.9k	\$89.9k

## WHISKEY

	Trago	Botella
Bulleit Rye	\$16.9k	\$229.9k
Bulleit Bourbone	\$14.9k	\$199k
Buchanans 12	\$14.9k	\$209.9k
Singleton 12	\$17.9k	\$229.9k
Singleton 15	\$28.9k	\$359.9k
Black Label 12 años	\$14.9k	\$169.9k

## TEQUILA

	Trago	Botella
Don Julio 70	\$25.9k	\$349.9k
Cantenario Reposado	\$11.9k	\$139.9k
Maestro Dobel Diamante	\$25.9k	\$359.9k
Zacapa Ambar	\$12.9k	\$55.9k
Zacapa 23	\$21.9k	\$269.9k

## OTROS

	Trago	Botella
Tanqueray Gin	\$14.9k	\$175.9k
Vodka Smirnoff	\$11.9k	\$119.9k

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994. Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina voluntaria

**DIAGEO**

**MARTINI**

MAESTRO  
**DOBEL**  
TEQUILA

*Tanqueray*



# QUEREMOS SABER TU OPINIÓN.

*INGRESA A NUESTRO SITIO*

*WEB PARA CALIFICAR TU*

*EXPERIENCIA.*

**f** **@PIZZERIAOLIVIA**  
**WWW.PIZZERIAOLIVIA.CO**

LLÁMANOS

O ESCRÍBENOS

**316 876 63 30**

