

levrēs®

MENŪ

**CAFÉ
BICI &
PIZZA**

Entradas

- 1. Papas Le Velo** **\$ 15.900**
Papas twister, pollo desmechado, tocineta confitada, queso americano, salsa b.b.q, salsa remoulade, salsa ketchup.

 - 2. Trilogía de empanadas** **\$ 10.900**
Empanada carne, empanada pollo, empanada queso y cebolla & salsa tocineta.

 - 3. Brusquetas** **\$ 17.900**
6 Brusquetas en pan focaccia variadas entre jamon serrano, queso ciligine , aceitunas negras, tomate cherry, champiñón, rugula.

 - 4. Aros de cebolla** **\$ 8.500**
8 Aros de cebolla acompañados de salsa de tocineta.
-

SANDWICH ARTESANAL

- 1. Artesanal Res** **\$ 21.900**
Pan artesanal, mayo-hogo, lomo saltado, queso sabana, rúgula.

- 2. Artesanal Pollo** **\$ 18.900**
Pan artesanal, salsa de la casa, pollo asado, queso americano, tocineta al horno, piña en cubos, rúgula.

- 3. Artesanal Bondiola** **\$ 20.500**
Pan artesanal, mostaza, bondiola, queso mozzarella, tomate, rúgula.

- 4. Artesanal Vegetariano** **\$ 18.500**
Pan artesanal, salsa de la casa, champiñones al ajillo, aros de cebolla morada, tomate al horno, galleta de parmesano, aguacate.

- 5. Artesanal Jamon Y Queso** **\$ 14.900**
Pan artesanal, jamon pierna, queso mozzarella, tomates al horno, rugula.

ACOMPÑAMIENTO:
ENSALADILLA DE LA CASA, PAPAS AMARILLAS.

el lee

Nuestras Pizzas

1. POLLO BBQ

Masa madurada, salsa BBQ, queso mozzarella, pollo a la parrilla, maíz tierno, cebolla roja en julianas & queso parmesano.

2. SALAMI ESPECIAL

Masa madurada, salsa pomodoro, queso mozzarella, salami importado, pimentón rojo, cebolla & queso parmesano.

3. MASTER DE CARNES

Masa madurada, salsa pomodoro, queso mozzarella, salami importado, jamón de pierna, tocineta confitada, salchicha italiana, maíz tierno, queso parmesano & albahaca fresca.

4. HAWAIANA

Masa madurada, salsa pomodoro, queso mozzarella, piña caramelizada, jamón de pierna & queso parmesano.

5. FRUTOS DE MAR

Masa madurada, salsa pomodoro, queso mozzarella, camarones, anillos y tentáculos de calamar salteados, almejas blancas, palmitos de cangrejo, queso parmesano & albahaca.

6. DEL HUERTO

Masa madurada, salsa pomodoro, queso mozzarella, champiñones salteados, alcachofa tomates cherri, pimentón, queso parmesano, cebolla en julianas & rúgula.

P

\$ 15.500

\$ 16.500

\$ 17.500

\$ 15.900

\$ 23.500

\$ 16.500

G

\$ 22.500

\$ 23.900

\$ 31.900

\$ 22.900

\$ 42.000

\$ 24.900

GANADORA
DEL PIZZA
MASTER



P

\$ 16.900

\$ 18.900

\$ 13.900

\$ 16.900

\$ 15.900

G

\$ 29.500

\$ 34.900

\$ 19.900

\$ 25.500

\$ 24.900

7. CAMPESINA

Masa madurada, salsa pomodoro, queso mozzarella, queso paipa, carne molida con hogo criollo, cubos de maduro, maíz tierno & toques de cilantro.

8. LEVÉLO

Masa madurada, salsa pomodoro, queso mozzarella, champiñones salteados, salami importado, tocineta confitada, jamón de pierna, camarones salteados, toques de queso parmesano, tomates confitados & albahaca fresca.

9. MARGARITA

Masa madurada, salsa pomodoro, queso mozzarella, queso parmesano & albahaca.

10. PEPPERONI

Masa madurada, salsa pomodoro, queso mozzarella, pepperoni & queso parmesano.

11. POLLO CHAMPIÑÓN

Masa madurada, salsa pomodoro, queso mozzarella, pollo desmechado, champiñones marinados & queso parmesano.



Nuestras Pizzas

	P	G
12. Pizza 4 Quesos Con Tocineta Masa madurada, salsa pomodoro, queso mozzarella, parmesano, queso paipa, ricotta quenelle & tocineta confitada.	\$ 16.900	\$ 24.500
13. Pizza Pollo Carbonara Masa madurada, salsa pomodoro, queso mozzarella, queso parmesano, pollo a la parrilla, tocineta, pimienta & crema de leche.	\$ 17.500	\$ 29.900
14. Pizza Di Bufala & Serrano Masa madurada, salsa pomodoro, queso mozzarella, queso parmesano, cebolla morada, aceitunas, jamon serrano, queso de bufala & albahaca.	\$ 20.900	\$ 36.900
15. Pizza Pollo & Vegetales Masa madurada, salsa pomodoro, queso mozzarella, queso parmesano, cebolla morada, pimenton, albahaca, pollo a la parrilla, jamon de pierna & tocineta.	\$ 15.500	\$ 27.900
16. Pizza Carne & Vegetales Masa madurada, salsa pomodoro, queso mozzarella, queso parmesano, cebolla morada, pimenton, albahaca, carne molida, jamon de pierna y tocineta.	\$ 15.500	\$ 27.900



	P	G
17. Pizza Pollo & Jamon Queso Masa madurada, salsa pomodoro, queso mozzarella, queso parmesano, jamon de pierna & pollo desmechado.	\$ 14.900	\$ 23.500
18. Pizza Jamon Serrano & Rugula Masa madurada, salsa pomodoro, queso mozzarella, queso parmesano, cebolla morada, orégano, tomate cherry, rúgula & jamon serrano.	\$ 16.900	\$ 26.900



Tazón Saludable

- | | |
|--|------------------|
| 1. TAZÓN CON POLLO | \$ 18.900 |
| Arroz integral, pollo a la parrilla, frijol caraota, guacamole, pico de gallo, brotes & salsa de ajo. | |
| 2. TAZÓN CON SALMÓN | \$ 22.900 |
| Arroz integral, salmón a la parrilla, aguacate, tomate cherry, maíz tierno, cebolla morada, brotes & salsa de ajo. | |
| 3. TAZÓN VEGETARIANO | \$ 17.900 |
| Arroz integral, champiñón salteado, brócoli apanado, maíz tierno, pimentón asado, aguacate, brotes & salsa de ajo | |
| 4. TAZÓN CON CARNE | \$ 19.900 |
| Arroz blanco, lomo salteado con vegetales, papa criolla, lentejas , brotes & salsa de ajo. | |

Ensaladas

- | | |
|--|------------------|
| 1. ENSALADA CÉSAR | \$ 17.500 |
| Cogollos europeos, crutones de pan, pollo a la parrilla, queso parmesano brotes & aderezo césar. | |
| 2. ENSALADA LEVÉLO | \$ 15.500 |
| Mix de lechugas babys, queso ricotta arándanos deshidratados ,nueces caramelizadas, tomates cherry, brotes & vinagreta de la casa. | |
-

Panzerotti

- | | |
|---|------------------|
| 1. LEVÉLO | \$ 25.500 |
| Masa madurada, jamón de pierna, camarones pollo desmechado, champiñones salteados, queso mozzarella , tocineta, salsa pomodoro & queso americano. | |
| 2. DE CARNES | \$ 20.900 |
| Masa madurada, jamón de pierna, tocineta confitada, salami importado, queso mozzarella ,salsa pomodoro & queso americano. | |
| 3. POLLO & PEPERONCCINO | \$ 17.500 |
| Masa madurada, pollo a la parrilla, champiñones salteados, peperonccino, jamón de pierna, queso mozzarella salsa pomodoro & queso americano. | |
| 4. HAWAIANO | \$ 16.900 |
| Masa madurada, salsa pomodoro, queso mozzarella, queso americano, piña caramelizada, salsa pomodoro & jamon de pierna. | |
| 5. CAMPESINO | \$ 18.500 |
| Masa madurada, queso mozzarella, queso paipa, carne molida, con hogo criollo, cubos de maduro, maíz tierno, salsa pomodoro & cilantro. | |
| 6. VEGETARIANO | \$ 20.500 |
| Masa madurada, queso mozzarella, queso americano, vegetales salteados, champiñón al agillo, salsa pomodoro & alcachofas. | |
| 7. POLLO CARBONARA | \$ 18.900 |
| Masa madurada, salsa pomodoro, queso mozzarella, queso americano, pollo a la parrilla, tocineta, crema de leche & salsa pomodoro. | |
| 8. FRUTOS DEL MAR | \$24.900 |
| Masa madurada, salsa pomodoro, queso mozzarella, camarones, anillos y tentaculos de calamar salteados, palmitos de cangrejo, queso parmesano & oregano. | |

The logo for Levélo, featuring the brand name in a white, rounded, lowercase font with a registered trademark symbol, set against a black background.

• HAMBURGUESAS •

1. HAMBURGUESA DE POLLO

180 gr de Pollo apanado, queso americano, tomate fresco, cogollos europeos, aros de cebolla apanados, salsa BBQ & pan de papa.

Acompañada de papas twister.

\$ 24.900



2. HAMBURGUESA LEVÉLO

Carne Premium molida , queso americano, relish de tocineta, cebolla caramelizada, tomate fresco & salsa de la casa, pan de papa.
Acompañada de papas twister.

\$ 21.900 150GR

\$ 29.900 250GR

3. HAMBURGUESA DE BONDIOLA

150 gr de carne premium , Pan de papa, queso americano, cogollo europeo, bondiola en sus jugos, aros de cebolla apanados, mostaza & kechup
Acompañada papas twister.

\$ 30.900

Nuestra Parrilla

1. BABY BEEF

\$ 39.900

250gr Lomo fino de res a la parrilla
bañado con matequilla avellanada de finas hierbas
ensaladilla de la casa

2. FILETE DE PECHUGA

\$ 27.900

250gr Pechuga a la parrilla
bañado con matequilla avellanada de finas hierbas
ensaladilla de la casa.

3. CHULETA DE CERDO

\$ 29.900

350gr Chuleta de cerdo a la parrilla
bañado con matequilla avellanada de finas hierbas &
chutney de piña.
ensaladilla de la casa.

4. FILETE DE SALMÓN

\$ 37.900

250gr salmon a la parrilla
bañado con matequilla avellanada de finas hierbas
ensaladilla de la casa.

5. CORDON BLEU DE POLLO

\$ 28.900

250gr Pechuga de pollo rellena jamon , queso,
bañado con matequilla avellanada de finas hierbas ,
ensaladilla de la casa.

ESCOJE TU ACOMPAÑAMIENTO:

Papa amarilla, pure de papa
o papas twister.

Con nuestras papas twister.



Pastas

1. RAVIOLI DE RICOTTA Y ESPINACA \$ 18.900

pasta artesanal de la casa rellena de de una mezcla de Queso ricotta, espinacas, bañado de una salsa de mantequilla, albahaca & nuez de Brasil.

2. RAVIOLI DE CARNE \$ 21.900

pasta artesanal de la casa rellena de carne con especias, bañada en salsa pomodor, albahaca & queso parmesano.

3. RAVIOLI POLLO Y TOCINETA \$ 22.500

pasta artesanal de la casa rellena de pollo y tocineta,bañada en salsa blanca, albahaca & queso parmesano.

4. FETTUCCINE CARBONARA \$ 19.900

pasta artesanal de la casa con tocineta con tocineta en salsa blanca con albahaca & queso parmesano.

5. FETTUCCINE FRUTOS DEL MAR \$ 28.900

pasta artesanal de la casa en salsa pomodoro con anillos y tentaculos de calamar , camarones, almejas salteados,palmitos de cangrejo, albahaca & queso parmesano.

6. FETTUCCINE BOLOGNESE \$ 20.000

pasta artesanal de la casa con salsa boloñesa a base de carne , queso parmesano & albahaca.

7. LASAGNA DE CARNE \$ 20.000

autentica lasaña de carne

8. MAC & CHEESE \$ 20.000

tradicional macarron con queso al estilo americano , pollo desmechado & tocineta.

ACOMPAÑAMIENTO: PAN ARTESANAL DE LA CASA .



Menú infantil

1. DEDITOS DE POLLO \$ 16.500

Deditos de pechuga de pollo apanados, papas twister, salsa kétchup.

2. MINI HAMBURGUESA \$ 16.500

Carne premium , queso mozzarella, en nuestro pan de papa, Acompañada de papas twister, salsa ketchup.

PORCIONES

PORCION PAPAS TWISTER \$ 7.000

PORCION PAPAS AMARILLA \$ 5.000

PORCION PURE DE PAPA \$ 4.000

PORCION ENSALADA CRIOLLA \$ 4.000

Adicionales

- POLLO \$ 5.000

- CARNE \$ 5.000

- TOCINETA \$ 4.000

- CHAMPIÑONES \$ 5.000

- JAMÓN \$ 4.000

- QUESO \$ 3.500

- CAMARON \$ 8.000

- SALMÓN \$ 8.000

- MAIZ \$ 3.000

- AROS DE CEBOLLA. \$ 3.500

- VEGETALES \$ 1.500

Nuestros postres

- 1. GALLETA A LA CACEROLA** **\$ 9.500**
Galleta caliente artesanal de chocolate con helado de vainilla & salsa en frutos rojos.
- 2. VOLCAN DE CHOCOLATE** **\$ 13.500**
Autentico volcan de chocolate con helado de vainilla , salsa de frutos rojos & crumble de galletas.
- 3. SOPA DE CHOCOLATE** **\$ 12.500**
genuina creacion de la casa con chocolate de la region , malvavisco asado & fruta de temporada.
- 4. CREMME BRULÉ** **\$ 10.900**
Postre cremoso a base de vainilla con una fina capa de caramelo.

Pizzas dulces

- 1. BOCADILLO** **\$ 10.900**
Masa madurada, salsa de bocadillo, queso mozzarella, cubos de queso de hoja & bocadillo.
- 2. NUTELLA** **\$ 14.500**
Masa madurada, nutella, fresas & arandanos.



NUESTRAS AROMATICAS

1. AROMATICA FRUTOS ROJOS \$ 5.000

Frutos Rojos, Té,
Hierba buena & Agua Caliente.

2. AROMATICA FRUTOS VERDES \$ 5.000

Manzana Verde, Té,
Hierba buena & Agua Caliente.

3. AROMATICA FRUTOS AMARILLOS \$ 5.000

Macerado de piña, Té,
Hierba buena & Agua Caliente.



Sodas FRUTALES



- 1. SODA SANDIA ESPECIAL** \$ 8.500
Maceracion de Sandia, Zumo de Limon, Romero, Soda HATSU Sandia & Hielo.
- 2. SODA PIÑA ESPECIAL** \$ 8.500
Maceracion de piña, Zumo de Limon, Soda Bretaña & Hielo.
- 3. SODA MARACUYA ESPECIAL** \$ 8.500
Maceracion de maracuya, Zumo de Limon, Albahaca, Soda Bretaña & Hielo.
- 4. SODA DE LULO** \$ 8.500
Maceracion de Lulo, Zumo de Limon, Soda Bretaña & Hielo.
- 5. SODA DE FRUTOS ROJOS** \$ 8.500
Frutos rojos, zumo de limon, soda bretaña & hielo.



REFRÉSCATE
HATSU

Bebidas



- 1. CERVEZA HEINEKEN** \$ 6.000
- 2. CERVEZA ARTESANAL 3 CORDILLERAS** \$ 9.000
- 3. CERVEZA CORONITA** \$ 6.000
- 4. GASEOSA** \$ 4.500
- 5. CERVEZA CLUB COLOMBIA** \$ 6.000
- 6. SODA BRETAÑA** \$ 4.500
- 7. SODA HATSU** \$ 5.500
- 8. TE HATSU** \$ 6.900
- 9. AGUA NACIMIENTO** \$ 4.000
- 10. AGUA SIERRA FRIA CON GAS** \$ 4.000
- 11. ADICIONAL MICHELADA TRADICIONAL** \$ 2.000
- 12. ADICIONAL MICHELADA MEXICANA** \$ 2.500
- 13. ZUMO DE LIMON** \$ 1.500

Malteadas

- 1. MALTEADA DE CAFÉ** \$ 12.000
Base Levelo, Helado de Vainilla, Café & Hielo.
- 2. MALTEADA DE OREO** \$ 12.000
Base Levelo, Helado de Vainilla, Galleta Oreo & Hielo.
- 3. MALTEADA DE NUTELLA** \$ 12.000
Base Levelo, Helado de Vainilla, Nutella & Hielo.
- 4. MALTEADA DE FRESA** \$ 12.000
Base Levelo, Helado de Vainilla, Fresas Naturales & Hielo.

Granizadas naturales

1. LIMONADA CLASICA \$ 7.900

Zumo de Limon, Sirope Simple & Hielo.

2. NARANJADA CLASICA \$ 7.900

Zumo de naranja, Sirope Simple & Hielo.

3. LIMONADA DE HIERBABUENA \$ 7.900

Zumo de Limon, Sirope Simple, Hierba Buena & Hielo.

4. LIMONADA DE COCO \$ 9.500

Crema de Coco, Leche de Coco,
Zumo de Limon, Leche Condensada & Hielo.

5. LIMONADA CEREZADA \$ 7.900

Cerezas, Agua de Cerezas, Zumo de Limon,
Sirope Simple & Hielo

6. LIMONADA PANELA \$ 7.900

Limon, panela & Hielo



Cocteles

1. DAIKIRI DE FRESA **\$ 18.000**

Ron dorado, Zumo de Limon, Fresa Natural, Azucar, Sirope de Fresa & Hielo.

2. MARGARITA CLASICO **\$ 20.000**

Tequila Blanco, Triple Sec, Zumo de Limon & Hielo.

3. WHISKY SOUR **\$ 16.000**

Whisky, Zumo de Limon, Aguafaba, Azucar & Hielo.

4. CUBA LIBRE **\$ 16.000**

Ron Dorado, Bitter de Angostura, Coca Cola, Zumo de Limon & Hielo.

5. CAIPIROSKA **\$ 16.000**

Vodka Smirnoff, Limon, Azucar & Hielo.

6. BLUE MARGARITA **\$ 20.000**

Tequila Blanco, Blue Curazao, Zumo de Limon, Azucar & Hielo.

7. CANADA DRY GIN TONIC **\$ 18.000**

Gordons Gin, canada dry, Limon, Especias & Hielo.

8. GIN TONIC TANQUERAY **\$ 24.000**

Tanqueray Gin, Agua Tonica Juniper, Limon, Especias & Hielo.

9. GIN TONIC PLUS **\$ 28.000**

Hendricks Gin, Agua Tonica Fever Tree, Limon, Especias & Hielo.

10. MOJITO CLASICO **\$18.000**

Ron Blanco Havanna, Hierba buena, Azucar, Zumo de Limon, Soda Breña & Hielo.

11. MOJITO DE FRESA **\$ 18.500**

Ron Blanco Havanna, Hierba buena, Azucar, Zumo de Limon, Fresa Natural, 7up & Hielo.

12. MOJITO DE MARACUYA **\$ 18.500**

Ron Blanco Havanna, Hierba buena, Azucar, Zumo de Limon, Maracuya, 7up & Hielo.

COCTELES TIKI

1. MAI TAI **\$ 25.000**

Ron dorado, Ron Blanco, Triple Sec, Zumo de Limon, Maracuya, Sirope de Agave & Hielo..

2. PIÑA COLADA **\$ 22.000**

Ron Blanco, Crema de Coco, Piña & Hielo.

3. BLUE HAWAIIAN **\$ 24.000**

Ron Blanco, Blue Curazao, Piña, Zumo de Limon, Crema de Coco & Hielo.

4. ZOMBIE **\$ 25.000**

Ron Dorado, Ron Blanco, Ron Añejo, Brandy, Licor de Cereza, Zumo de Limon, Piña, Naranja, Granadina & Hielo.

5. AKU AKU **\$ 22.000**

Ron Blanco, Licor de Melocoton, Zumo de Limon, Hierba Buena, Simple Sirope, Piña & Hielo.

6. ALOHA **\$ 25.000**

Ron Dorado, Ron Blanco, Triple Sec, Vermouth Bianco, Zumo de Limon, Zumo de Naranja, Sirope de Miel & Hielo.

COCTELES DE AUTOR

1. CREAM COFFE \$ 26.000

Jack Daniels Whiskey, Amarula Cream, Amaretto Liqueur, Coffee Liqueur, Espresso & Hielo.

2. CANDY PINK \$ 26.000

Vodka Absolut Raspberry, Licor de Rosas, Rosemary, raspberry and blueberry syrup, Limon Cordial & Hielo.

3. LAVANDA GIN \$ 26.000

Bombay Gin, Blue Curacao, Mint and lavender infusion, Siple Syrop, Limon Cordial & Hielo.

4. AGAVE & TEQUILA \$ 28.000

Tequila Don Julio Silver, Triple Sec, Oleo de Piña, Clarificado de Maracuya, Miel de Agave & Hielo.

5. LE VÉLO SMOKED \$ 28.000

Ron Extra Añejo Santa Teresa Linaje, Sirope de Panela Especiado, Mix Citrico (Tangelo, Valenciana, Limon), Orange Bitter, Aguafaba & Hielo.

el lee

PARA COMPARTIR

1. LE VÉLO PARTY \$ 45.000

Vodka, Tequila, Ron Blanco, Blue Curacao, Zumo de Limon, Zumo de Naranja, Cerveza Corona, Sirope Simple, 7 up, Gomas & Hielo.

2. SANGRIA LE VÉLO \$ 50.000

Vino Tinto Chileno, Cinzano, Zumo de Limon, Zumo de Naranja, 7 up, Frutas Maceradas & Hielo.

3. SANGRIA ESPECIAL \$ 50.000

Vino Blanco Chileno, Cinzano, Zumo de Limon, Zumo de Naranja, 7 up, Frutas Maceradas & Hielo.

4. JARRA DE REFAJO \$ 35.000

Cerveza andina, Kola Hipinto, Frutas Maceradas & Hielo.



Para compartir de 4 a 5 personas

Vinos

BOTELLA \$ 57.000
COPA \$ 10.000

Santa Carolina Reservado
Carmenere Tinto

Santa Carolina Reservado
Cabernet Sauvignon Merlot Tinto

Santa Carolina Reservado
Sauvignon Blanc Semillon





@levelo.cafe