



# DI VINO

Ristorante | Experience

[WWW.DIVINOGUSTO.COM](http://WWW.DIVINOGUSTO.COM)



DI VINO

Ristorante | Experience

## ENTRADAS FRIAS



<b>CARPACCIO DE RES</b> (AÑO 2011)	23.000
Finas láminas de lomo de res satinadas con aceite extra virgen y perfume de lima, coronado con rúgula y parmesano.	
<b>VITEL TONE</b> (AÑO 2017)	21.000
Láminas de carne cocida con la receta de la nona aderezada con mayonesa de atún y perfume de alcaparra.	
<b>CEVICHE TROPICAL</b> (AÑO 2011)	21.000
Pescado blanco marinado en maracuyá y lima, trozos de piña, mango y pliegues de cebolla con perfume de cilantro.	
<b>CARPACCIO DE PULPO</b> (AÑO 2015)	19.000
Láminas de pulpo macerado por la receta del chef, rúgula y crocantes de plátano.	
<b>ROMPE LICRA</b> (AÑO 2017)	19.000
Ensalada de mariscos fríos aderezados con mayonesa de aguacate y ajo confitado.	

## ENTRADAS CALIENTES



<b>PULPO A LA GALLEGA</b> (AÑO 2011)	25.000
Trozos de pulpo salteado con oliva, paprika, sal gruesa y perfume de vino blanco, servido sobre cama de papas.	
<b>TAQUITOS DI PARMIGIANO</b> (AÑO 2017)	21.000
Cubos de lomo fino sellados al grill, acompañado de papas criollas y dips de parmesano italiano.	
<b>CREMA DE POMODORO Y BASILICO</b> (AÑO 2017)	19.000
Crema de tomate rojo con perfume de albahaca, crocante de parmesano y corona de crotones de pan.	
<b>CRISPETA DI PESCE</b> (AÑO 2017)	19.000
Cubos de pez blanco tempurizados acompañado con crema tártara de la casa.	
<b>CROQUETA DE CAMARÓN</b> (AÑO 2016)	19.000
Delicada masa de camarones perfumada con vino blanco y cilantro, acompañada con salsa del chef.	
<b>COCTAIL DE CHORIZO ENDIABLADO</b> (AÑO 2017)	17.000
Chorizo salteado con paprika y chardonnay en un juego de papas criollas.	
<b>BRUSQUETA MEDITERRANEA</b> (AÑO 2013)	15.000
Pan artesanal tostado coronado con trozos de tomate chifonadas de albahaca fresca , aceite extra virgen de oliva y orégano.	

## PASTAS ARTESANALES CON SALSAS DE MAR

<b>FETUCCINI LANGOSTA REINA</b> Pasta larga hecha en casa salteada con trozos de langosta, tomate fresco y perfume de chardonay.	67.000
<b>PAILA MARINA</b> Fetuchini artesanal salteado con mariscos, tomate fresco perfume de perejil.	39.000
<b>MACCARONI PULPO BORRACHO Y BERENGUENA</b> Pasta corta artesanal salteada con trozos de pulpo perfumado con vino blanco y tomate fresco.	37.000
<b>SPAGUETTI BLANCO ALE REMIX</b> Fetuchini artesanal en su salsa original italiana (sin tomate), trozos de pescado fresco flambeado al vino blanco perfuman la pasta de la forma mas natural	37.000
<b>SPAGHETTI CAMARONES Y ZUQUINI</b> Pasta larga artesanal en un baño de camarón y zuquini perfumada con vino chardonnay.	35.000

## PASTAS ARTESANALES CON SALSAS DE TIERRA

<b>MACCARONI AMATRICIANA</b> Pasta corta artesanal bañada con la salsa de la nonna, tocineta artesanal, tomate rojo, cebolla y chifonadas de albahaca.	35.000
<b>MACCARONI CHORIZO CHAMPIÑÓN</b> Pasta corta artesanal salteada con chorizo y champiñón en crema blanca.	35.000
<b>FETUCCINI FIT INTEGRAL</b> Pasta larga hecha en casa con harina integral salteada con verduras de temporada y pechuga de pollo.	35.000
<b>NOQUI EN TRIO</b> Trozos de masa de papa bañados con crema blanca, salsa napolitana y pesto del chef.	35.000
<b>FETUCHINI AL PESTO</b> Pasta larga hecha en casa servida con salsa de pesto típico genovese, albahaca, piñones , queso de cabra y parmesano.	34.000
<b>CARBONARA DE AGUACATE</b> Pasta corta en una salsa fusión perfecta entre Italia y Caribe, la tocineta se une a la crema inconfundible del aguacate caribeno. Increíble.	33.000
<b>FETUCHINI BOLONESA</b> Pasta larga artesanal bañada con salsa de carne y tomate con la magia del chef.	31.000

## PASTAS ARTESANALES RELLENAS



### TORTELLONI BOLONESA A LA LLAMA

Sombreros rellenos de carna en salsa bolonesa servido en show flambeado dentro el parmesano.

39.000

### RAVIOLIS OCEANICO

Pasta rellena de robalo, camarón y ricotta bañada con crema blanca de camarones salteados.

38.000

### RAVIOLIS SELVA

Pasta hecha en casa rellena con carne y ricotta bañada en crema de champiñones.

37.000

## RISOTTOS



### RISOTTO DE LANGOSTA

Arroz arbóreo cremoso con trozos de langosta (240 gr) y perfume de sauvignon blanc.

77.000

### RISOTTO COLON

Arroz arbóreo salteado con mariscos, tomate y perfume de vino blanco

43.000

## MENÚ BAMBINO



### LOMO BAMBINO

Lomo fino a la plancha tamaño baby con papitas fritas.

25.000

### PASTA BAMBINO BOLONESA

Spaguetti artesanal a la bolonesa tamaño baby.

21.000

### PASTA BAMBINO POLLO

Spaguetti artesanal con pollo y tomate tamaño baby.

21.000

# PESCADO Y MARISCOS



<b>LANGOSTINOS GIGANTES</b> (AÑO 2017) Langostinos cocidos por coñac servido sobre pasta larga artesanal en mantequilla de ajo confitado, perejil y tomate.	53.000
<b>MOUSSE DE LANGOSTA Y CAVIAR</b> (AÑO 2017) Crema ligera de langosta (240 gr), sorpresas de caviar y perfumes del chef.	53.000
<b>ATUN ROJO EN COSTRA DE SESAMO</b> (AÑO 2015) Atún rojo en costra de sésamo: corte de lomo de atún rojo sellado con semillas de sésamo, pure de remolacha y ensalada fresca.	47.000
<b>PULPO ARDIENTE REMIX</b> (AÑO 2017) Pulpo macerado con especias del chef cocido a la plancha y servido sobre ensalada tibia de papas y vegetales salteados con ligero sabor picoso.	45.000
<b>MAR Y TIERRA</b> (AÑO 2017) Cubos de pesca del día frito con tempura perfumada con ajo confitado servido sobre risotto en crema de champiñones.	41.000
<b>SPIEDINI DI PESCE</b> (AÑO 2017) Brocheta de pez blanco (corvina, robalo o pargo) sellado al grill con perejil, ajo y parmesano servido sobre un nido de fetuchini de caracoll y tomate fresco.	39.000
<b>ROBALO EN QUEBRADA</b> (AÑO 2015) Filete de robalo ahogado en crema de camarones acompañado de pasta larga fresca y perfume de vino blanco.	37.000

# CARNES



<b>COSTILLAS CARNUDAS</b> (AÑO 2017) Costillas carnudas de cerdo (400gr), papas criollas con verdura al vapor y cebollita caramelizada.	46.000
<b>LOMO DE ORIGEN</b> (AÑO 2017) Centro de lomo fino cocido al grill con aceite de humo escoltado con risotto cremoso de tomate, tomillo y queso de cabra.	45.000
<b>CARTOCCIO ITALIANO</b> (AÑO 2017) Lomo fino sellado al grill con lámina de mozzarella acompañado de pasta larga artesanal con crema de champiñones.	43.000
<b>CALIDO Y FRÍO</b> (AÑO 2017) Lomo de cerdo atado y sellado al grill, servido en medallones en una mantequilla blanca con mix de verduras de temporada y papas criollas.	37.000
<b>INVOLTINI DEL TORO</b> (AÑO 2017) Medallones de res rellenos de tocineta artesanal, espinaca y pimientos servidos sobre fetuccinis en arrabbiata (salsa pomodoro picosa opcional).	37.000
<b>POLLO DE LA SIERRA</b> (AÑO 2016) Rolls de pechuga de pollo rellena de tocineta artesanal con perfume de romero servido con papas y salsa de champiñón.	33.000

## POSTRES



### TORTA DI BANANO

Torta húmeda de banano acompañado con helado artesanal italiano.

12.000

### TORTA DI FORMAGGIO

Torta dulce de queso americana bañada con salsa de frutos rojos.

12.000

### GELATO ARTIGIANALE ITALIANO

Helado artesanal italiano al Fiordilatte con crocante y salsa adicional (opcional cliente con fresa o chocolate).

12.000

### TORTA ARTESANAL DI VINO PARA EVENTOS (SOBRE PEDIDO)

Torta Artesanal de Chocolate y cacao blanco, crocante de caramelo y decoración presentada en un plato de cristal con vela Volcán.

### ESTREMA 1 KG

95.000

### GRANDE 1 LIBRA

75.000

### MEDIA 1/2 LIBRA

47.000

## CAFES



### TINTO DE LA SIERRA NEVADA

3.000

### ESPRESSO ITALIANO

4.000

### AROMATICA NATURAL DE HIERBABUENA

3.000

# BEBIDAS NATURALES



## LIMONADAS

NATURAL	6.000
HIERBABUENA	6.000
CEREZADA	6.000
COCO	10.000

## JUGOS NATURALES ESPECIALES

MARACUYA Y PAPAYA	7.000
FRESA Y MANGO	7.000
PIÑA Y HIERBABUENA	7.000
ZAPOTE Y NARANJA	7.000

## TE FRÍO NATURAL Y SIN AZÚCAR

TE BLANCO CON GRANADA Y MORA AZUL POMEGRANATE	9.000
TE BLANCO CON MANGOSTINO	9.000
TE ROJO DE FRUTOS ROJOS	9.000
TE BLANCO CON CARAMBOLO Y LOTO	9.000



# BEBIDAS



## SANGRÍA ARTESANAL

NORMAL

EMBRUJADA

COPA

9.000

11.000

JARRA

33.000

36.000

## GASEOSAS

AGUA NACIMIENTO SIN GAS

5.000

AGUA MANANTIAL CON GAS

5.000

SODA BRETAÑA

5.000

AGUA TONICA CANADA DRY

5.000

COCA COLA

5.000

COCA COLA ZERO

5.000

GINGER ALE CANADA DRY

5.000

SPRITE

5.000

## CERVEZAS

BBC LAGER

Cerveza Artesanal Rubia

9.000

BBC CAJICA

Cerveza Artesanal Rubia Con Una Nota De Miel

9.000

BBC MONSERRATE

Cerveza Artesanal Roja

9.000

BBC CHAPINERO

Cerveza Artesanal Negra

9.000

CORONA MEXICO

Cerveza Rubia

9.000

STELLA ARTOIS

Cerveza Rubia Belgica

9.000

## COCTELES EMBRUJADOS

MOJITO

17.000

MARGARITA

17.000

DAIKIRI

18.000

HENDRICK'S AND TONIC

25.000

DRY MARTINI

19.000

VUELO DI VINO

19.000

# VINOS



	GRAN RESERVA	RESERVA	JOVEN	
	BOTELLA	BOTELLA	COPA	BOTELLA
<b>TINTOS</b>				
MALBEC	130.000	87.000	16.000	67.000
CABERNET SAUVIGNON	110.000	87.000	16.000	67.000
CARMENERE	110.000	87.000	16.000	67.000
MERLOT	110.000	87.000	16.000	67.000
SHIRAZ	---	87.000	16.000	67.000
<b>ROSADOS</b>				
CABERNET SAUVIGNON	---	87.000	---	---
<b>BLANCOS</b>				
SAUVIGNON BLANC	---	95.000	16.000	67.000
CHARDONNAY	110.000	87.000	16.000	67.000
TORRONTES	---	89.000	16.000	67.000
VERDEJO	---	93.000	19.000	77.000
<b>ESPUMOSOS FRANCESES</b>				
BLANCO	---	---	---	79.000
ROSADO	---	---	---	79.000

# LICORES & DESTILADOS



## WHISKY

			BOTELLA	COPA
GLENFIDDICH	18 AÑOS	MALTA SINGULAR	370.000	26.000
GLENFIDDICH	15 AÑOS	MALTA SINGULAR	265.000	20.000
GLENFIDDICH	12 AÑOS	MALTA SINGULAR	195.000	16.000
BALVENIE	12 AÑOS	MALTA SINGULAR	255.000	19.000
BUCHANANS	18 AÑOS	BLENDED	215.000	19.000

## RON

ZACAPA XO GRAN RESERVA ESPECIAL	30 AÑOS		470.000	29.000
ZACAPA 23 GRAN RESERVA	23 AÑOS		230.000	19.000

## VODKA

KETEL ONE HOLANDA			135.000	17.000
-------------------	--	--	---------	--------

## GINEBRA

HENDRICK'S SCOZIA			230.000	19.000
-------------------	--	--	---------	--------

## TEQUILA

MILAGRO REPOSADO			250.000	19.000
EDICION LIMITADA Y BOTELLA NUMERADA				

## LICORES ORGANICOS ARTESANALES

	BOTELLA 750 ML	BOTELLA 250 ML
JENGIBRE Y MENTA (ALCOHOL 40%)	73.000	35.000
MARACUYA (ALCOHOL 40%)	73.000	35.000

