



A M M A Z Z A  
R E S E R V A D O

# ENTÉRATE



**Nuestra historia, contada por uno de nuestros socios fundadores:  
Jorge Galeano**

**Ammazza Gin Garden nació** en 2014 con la apertura de nuestra primera sede, Ammazza Indiana: un espacio donde fusionamos lo mejor de la gastronomía italiana y mediterránea con el vibrante universo de los gin tonics.

En 2015 llegamos a **Provenza**, y un año después, en 2016, encendimos los fogones en **Laureles**. Nuestra propuesta fue creciendo y evolucionando hasta que, en 2023, abrimos las puertas de Ammazza Amsterdam Plaza, un verdadero punto de inflexión para la marca. Allí renovamos nuestro concepto, ampliamos la carta con una apuesta decidida por los cortes de carne a la parrilla y reafirmamos nuestro compromiso con insumos frescos y de alta calidad.

Pero si algo nos define más allá de la cocina, es nuestra gente. Para nosotros es fundamental que quienes hacen parte de **Ammazza Reservado** se sientan en familia, amen la marca y transmitan esa pasión en cada experiencia. Ellos son nuestros verdaderos embajadores.

El éxito de **Ammazza Reservado Amsterdam** marcó el inicio de una nueva etapa para la marca. En 2024, Indiana se transformó bajo esta nueva visión, y Laureles hizo lo mismo en el segundo semestre. Cerramos el año con resultados positivos y una energía renovada.

El 2025 comenzó con grandes desafíos, pero también con la motivación de seguir creciendo, innovando y escuchando a nuestros clientes. Así nacieron nuevas propuestas como el menú del día "Pranzo Ammazza" en Indiana y Laureles, la reincorporación de productos muy solicitados y el regreso de nuestros "Arma tu Mixto".

Para 2026, seguiremos reinventándonos y llevando a la mesa nuevas experiencias, siempre fieles a nuestra esencia. Esperamos tenerte nuevamente en nuestros restaurantes para que sigas viviendo junto a nosotros momentos únicos y memorables.

Gracias por ser parte de esta historia.  
**Lo mejor está por venir.**



AA

A M M A Z Z A  
R E S E R V A D O

# VINOS

## TINTOS

DON SIMÓN TEMPRANILLO *Disponible únicamente en sede Laureles e Indiana	\$49.900
ROSALEDA MERLOT *Disponible únicamente en sede Laureles e Indiana	\$49.900
1/2 RAMÓN BILBAO CRIANZA	\$95.900
1/2 PÉREZ CRUZ GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON	\$102.900
1/2 ALTOS LAS HORMIGAS	\$114.900
1/2 SANTA EMA MERLOT	\$116.900
DADA N1 BONARDA / MALBEC	\$123.900
1/2 SANTA EMA CABERNET SAUVIGNON	\$129.900
ALMA MORA MALBEC	\$132.900
TRAPICHE MALBEC RESERVA	\$133.900
LAS MORAS RESERVA MALBEC	\$148.900
RAMÓN BILBAO CRIANZA	\$149.900
CANALLAS TEMPRANILLO / MONASTRELL	\$154.900
PÉREZ CRUZ GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON	\$159.900
SANTA EMA GRAN RESERVA MERLOT	\$172.900
SANTA EMA CABERNET SAUVIGNON	\$173.900
SANTA EMA MERLOT	\$173.900
CANTINA ZACCAGNINI MONTEPULCIANO	\$176.900
ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC	\$186.900
EMILIO MORO FINCA RESALSO TEMPRANILLO	\$198.900
LE FOCAIE SANGIOVESE	\$198.900
ANDÉN DE LA ESTACIÓN MUGA TEMPRANILLO	\$213.900
SANTA EMA BARREL RESERVE CABERNET / MERLOT	\$248.900
PROYECTO LAS COMPUERTAS MALBEC 5 SUELOS	\$283.900
EMILIO MORO TEMPRANILLO (RESERVA)	\$324.900
EL ENEMIGO CABERNET FRANC	\$395.900
MARQUÉS DE RISCAL XR RESERVA	\$413.900
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA TEMPRANILLO	\$414.900
HOUSE OF MORANDÉ CABERNET / CABERNET	\$649.900



A M M A Z Z A  
R E S E R V A D O

# VINOS

## ESPUMOSOS

LAMBRUSCO REG. PICCINI BLANCO	\$99.900
LAMBRUSCO REG. PICCINI TINTO	\$99.900
LAMBRUSCO REG. PICCINI ROSADO	\$99.900
CHANDON EXTRA BRUT ROSÉ	\$155.900
CAVA ALTA ALELLA MIRGIN	\$208.900
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT	\$749.900

## BLANCOS

1/2 SANTA EMA CHARDONNAY	\$124.900
VAGABUNDO GRAN RESERVA CHARDONNAY	\$138.900
GÉRARD BERTRAND SAUVIGNON BLANC	\$139.900
PROTOS VERDEJO	\$143.900
RAMÓN BILBAO VERDEJO	\$149.900
SANTA EMA CHARDONNAY	\$154.900
MENADE VERDEJO	\$172.900
CABALLERO DE OLMEDO VERDEJO	\$203.900
MAR DE FRADES ALBARIÑO	\$252.900

## ROSADOS

RAMÓN BILBAO ROSADO	\$149.900
---------------------	-----------

## COPAS DE VINO

COPA RAMON CRIANZA	\$37.900
COPA RAMON VERDEJO	\$37.900
COPA RAMON ROSADO	\$37.900
COPA VINO CALIENTE	\$39.900



A M M A Z Z A  
R E S E R V A D O

## BEBIDAS

BT AGUA GAS 300 ml	\$8.900
SPRITE	\$9.900
SODA	\$9.900
BT AGUA 500 ml	\$9.900
COCA COLA	\$9.900
COCA COLA ZERO	\$9.900
TÓNICA SCHWEPPES	\$10.900
<b>HATSU</b>	
TEA HATSU ROSAS & LYCHEE	\$13.900
TEA HATSU LILA	\$13.900
TEA HATSU NEGRO & LIMONADA	\$13.900
TEA HATSU BLANCO & DE MANGOSTI	\$13.900
TEA HATSU AMARILLO	\$13.900
SODA MIL976 TORONJA	\$14.900
CIDRA ROSAS JUNIPER	\$14.900
BT AGUA PANNA	\$24.900
BT AGUA SAN PELLEGRINO	\$24.900

## JUGOS NATURALES

LIMONADA NATURAL	\$12.900
PIÑA CON YERBABUENA	\$12.900
MANGO BICHE	\$12.900
MANDARINA	\$12.900
FRUTOS ROJOS	\$12.900
LIMONADA COCO	\$15.900
LIMONADA CEREZADA	\$16.900

## SODAS SABORIZADAS

SODA LEMON BITTER	\$14.900
SODA ACAI	\$14.900
SODA ITALIANA MARACUYÁ	\$16.900
SODA ITALIANA ROSAS	\$16.900
SODA ITALIANA SANDIA	\$16.900
SODA ITALIANA LYCHES	\$19.900

## ADICIONES

LYCHEES	\$9.900
CEREZA	\$9.900
TRAGO MONIN SANDIA	\$5.900
TRAGO MONIN LYCHEES	\$5.900
MICHELAR	\$2.900
ZUMO DE LIMÓN	\$2.900

## BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO DOBLE	\$9.900
CAPUCCINO	\$9.900
LATTE	\$9.900
AMERICANO	\$6.900
ESPRESSO	\$6.900
MACCHIATO	\$9.900
TE CHAI	\$10.900
INFUSIÓN FRUTOS ROJOS	\$7.900
INFUSIÓN FRUTOS AMARILLOS	\$7.900

## CERVEZAS

AGUILA LIGHT	\$11.900
CLUB DORADA	\$13.900
STELLA ARTOIS	\$15.900
CORONA CERO	\$15.900
HEINEKEN	\$15.900
CORONA	\$15.900
3 CORDILLERAS MESTIZA	\$16.900
3 CORDILLERAS NEGRA	\$16.900
3 CORDILLERAS MULATA	\$16.900
3 CORDILLERAS ROSADA	\$16.900
MI POLA GOLDEN ALE	\$24.900
MI POLA IPA	\$24.900



SODA ITALIANA MARACUYÁ

AA

A M M A Z Z A  
R E S E R V A D O



NOCHE ASOMBROSA

# CÓCTELES

## APEROL SPRITZ ..... \$25.000

Notas cítricas, dulces y semi-amargas que celebran el equilibrio perfecto de este clásico aperitivo italiano. Preparado con: Aperol, espumoso Cinzano To Spritz, soda y naranja.

## ST GERMAIN SPRITZ ..... \$39.900

Notas florales y delicadas que evocan jardines parisinos en primavera, refrescadas por burbujas sutiles y cítricos suaves. Preparado con: Licor de saúco St-Germain, espumoso Cinzano To Spritz, soda y limón.

## ESPRESSO MARTINI SMIRNOFF..... \$29.900

Notas intensas de café y almendra con un final aromático de nuez moscada que envuelve los sentidos. Preparado con: Vodka Smirnoff, Disaronno, café espresso y nuez moscada.

## ESPRESSO MARTINI GREY GOOSE.... \$55.900

Notas profundas de café tostado, matices de almendra y un susurro de nuez moscada que realza su elegancia. Preparado con: Vodka Grey Goose, Disaronno, café espresso y nuez moscada.

## TOMMY´S MARGARITA MEZCAL ..... \$49.900

Notas ahumadas y cítricas que se funden con el carácter del mezcal. Preparado con: Mezcal Unión El Joven, miel orgánica de agave azul, sal de flor de Jamaica y zumo de limón.

## TOMMY´S MARGARITA DON JULIO.... \$59.900

Notas de suaves de roble y cítricos que se elevan entre el dulzor de la miel de agave. Preparado con: Tequila Don Julio Reposado, miel orgánica de agave azul, Tajín y zumo de limón.

## TOMMY´S MARGARITA..... \$29.900

Notas cítricas y limpias que se unen al dulzor natural del agave en un equilibrio puro y atemporal. Preparado con: Tequila El Jimador Reposado, miel orgánica de agave azul, Tajín y zumo de limón.

## MOJITO BACARDI..... \$29.900

Notas ligeras, cítricas y herbales que se combinan con la frescura clásica de este icónico cóctel. Preparado con: Ron Bacardí Carta Blanca, syrup simple, limón, soda y hierbabuena.

## MOJITO FLOR DE CAÑA..... \$39.900

Notas frescas y herbales que despiertan el paladar, con la profundidad sutil de un ron premium añejado. Preparado con: Ron Flor de Caña 12 años, syrup simple, limón, soda y hierbabuena.

## CARAJILLO 43..... \$29.900

Digestivo por excelencia, elaborado con Licor 43, café espresso y aromatizado con canela.

## PALOMA UNIÓN ..... \$49.900

Notas ahumadas y levemente dulces que contrastan con la acidez de la toronja rosada y la flor de Jamaica. Preparado con: Mezcal Unión El Joven, zumo de limón, soda de toronja MIL976 y sal de flor de jamaica.

## NOCHE ASOMBROSA..... \$49.900

Notas de fresa, florales, ahumadas y delicadamente especiadas que evocan una noche llena de misterio. Preparado con: Gin Beefeater Pink, almíbar de pimienta rosada, cordial de ginebra y flor de Jamaica, soda de toronja MIL976 y albahaca. Ahumado con astillas de cereza.

## NEGRONI HENDRICK´S..... \$55.900

Notas amargas y botánicas que revelan carácter y elegancia en esta versión más inusual. Preparado con: Hendrick's Gin, Campari y Vermouth Rosso Yzaguirre.

## PINEAPPLE MOSCOW MULE..... \$39.900

Notas tropicales y especiadas que se fusionan con el frescor vivo del jengibre. Preparado con: Vodka Smirnoff, zumo de limón, Ginger Beer Juniper y syrup de piña y pimienta rosada.

## MEZCALITO..... \$59.900

Notas frescas, ahumadas y frutales que se abren paso entre matices de kiwi y cardamomo. Preparado con: Mezcal 400 Conejos, kiwi, cardamomo, zumo de limón, syrup, sal de flor de Jamaica y soda.

## FLORENTINA..... \$49.900

Notas frescas, florales y frutales que rinden homenaje a la eterna primavera de Medellín. Preparado con: Gin Tanqueray, syrup Monin de sandía, zumo de limón, tónica y un toque de sal rosada del Himalaya con azúcar glass.

## BUCHANITA..... \$39.900

Notas cítricas, dulces y sutilmente ahumadas que realzan la calidez del whisky. Preparado con: Whisky Buchanan's 12 años, zumo de naranja, zumo de limón, syrup y soda de toronja MIL976.

# CÓCTELES

## CÓCTELES SIN LICOR

- GIN TONIC MIL 976 ..... \$21.900  
Rodajas de fresa, limón y enebro.
- SUMMER COCKTAIL..... \$21.900  
A base de Coco y Piña, la mejor opción  
Sin Alcohol para los días de verano.
- ROSSETTO.....\$21.900  
Cóctel sin licor frapeado elaborado a base  
de Lyches, Fresas, Zumo de Limón y Soda.
- MACEDONIA MOCKTAIL ..... \$21.900  
Refrescante copa de sangría rosada sin  
alcohol, preparada con tónica Mil976 Pink,  
fresas, manzana, lychees y hierbabuena.

## JARRAS COCTELERAS

- JARRA TOMMY'S ..... \$110.900  
MARGARITA JIMADOR  
JARRA MOJITO BACARDI ..... \$110.900  
JARRA PALOMA UNIÓN ..... \$162.900



# SANGRIAS

COPA TINTO DE VERANO	\$29.900
JARRA TINTO DE VERANO	\$119.900
COPA DE SANGRIA TINTA	\$39.900
SANGRIA LAMBRUSCO TINTA	\$143.900
COPA DE SANGRIA BLANCA	\$39.900
SANGRIA LAMBRUSCO BLANCA	\$143.900
COPA DE SANGRIA ROSADA	\$39.900
SANGRIA LAMBRUSCO ROSADA	\$153.900



## ⚠️ ADVERTENCIA DE ALÉRGENOS

En **Ammazza** pensamos en ti. Por eso queremos contarte que algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos.

Nuestro equipo estará feliz de orientarte para que disfrutes tu experiencia con total tranquilidad.

Si tienes alguna alergia o restricción, cuéntanos antes de ordenar.



AA

A M M A Z Z A  
R E S E R V A D O

BURRATA CAPRESE



A M M A Z Z A  
R E S E R V A D O

# ENTRADAS

## SOPA DE CALABAZA / \$19.900 NEW

Sopa de calabaza asada en horno de brasas, servida con stracciatella di bufala, reducción de balsámico, mix de nueces y brotes orgánicos.

## SOPA DE TOMATE / \$24.900

Sopa de tomate artesanal al vino tinto, stracciatella di bufala, puerro crocante, escamas de parmesano, brotes orgánicos, reducción de balsámico y salsa pesto. Acompañado de un tostón de pan focaccia.

## ALBÓNDIGAS ITALIANAS / \$29.900

Albóndigas 100% de res bañadas en salsa pomodoro de la casa, queso parmesano en escamas, vino tinto y brotes orgánicos acompañadas de pan baguette.

## COLIFLOR A LA BRASA CON CREMA DE QUESO AZUL Y VINO / \$31.900

Rostizada en nuestro horno de brasa con escamas de parmesano.

## FRENCH FRIES CON TRUFA Y PARMESANO / \$33.900

Papas fritas acompañadas con trufa blanca y parmesano en escamas.

## PORCHETTA ROSTIZADA CON ESPECIAS, REDUCCIÓN DE PANELA Y VINO / \$44.900

Rostizada en nuestro horno de brasas.



PORCHETTA ROSTIZADA

# ENTRADAS

## CARPACCIO DE SALMÓN Y TRUFA BLANCA / \$59.900

Aceite de oliva, alcaparras, trufa blanca y albahaca cristalizada.

## CARPACCIO DE LOMO 3 PIMIENTAS / \$59.900

Aceite de oliva, variedad de aceitunas, trufa, albahaca y escamas de parmesano.

## BURRATA CAPRESE / \$59.900

Burrata di bufala servida en un espejo de stracciatella di búfala, acompañada de peras al vino tinto, tomates deshidratados, pan baguette, brotes orgánicos, salsa pesto y reducción de balsámico.

## SOPA DE CALABAZA



# ENSALADAS

ENSALADA AMMAZZA / \$28.900

NEW

Variedad de lechugas, tomate cherry, pepino europeo, cebolla morada, queso ricotta, pan focaccia y vinagreta balsámica.

ENSALADA DE JAMÓN  
SERRANO / \$39.900

NEW

Variedad de lechugas, jamón serrano, stracciatella di bufala, pesto, duraznos parrillados, aguacate, escamas de parmesano, tomate cherry y vinagreta balsámico.

ENSALADA DE POLLO / \$49.900

Variedad de lechugas, suprema de pollo (200gr) a la parrilla, frutos secos, espárragos, puerro crocante, tomate cherry, aguacate, escamas de parmesano y reducción de balsámico.

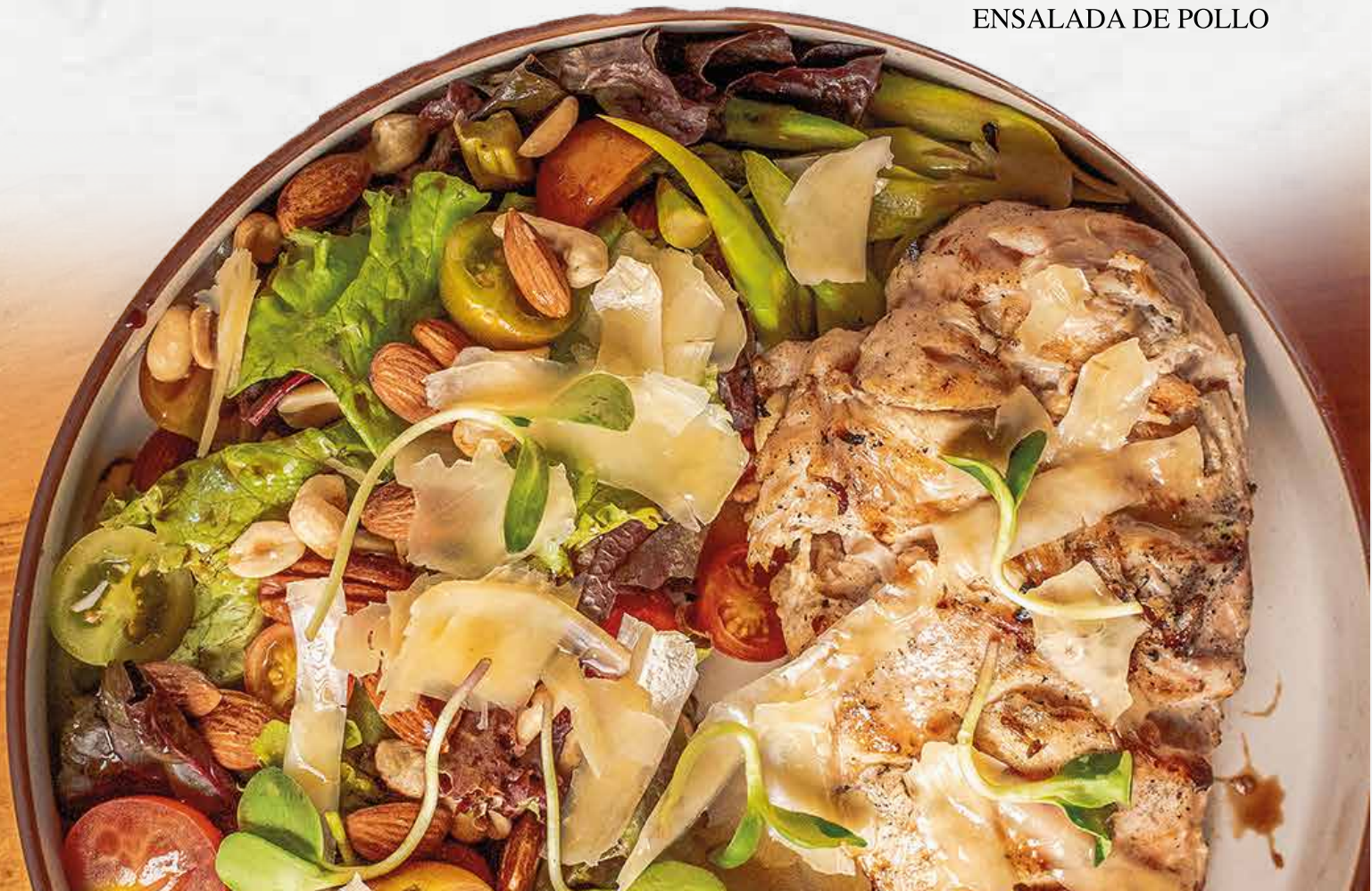
ENSALADA DE SALMÓN / \$59.900

Variedad de lechugas, filete de salmón (160gr) a la parrilla, frutos secos, espárragos, puerro crocante, tomate cherry, aguacate, queso ricotta y reducción de balsámico.

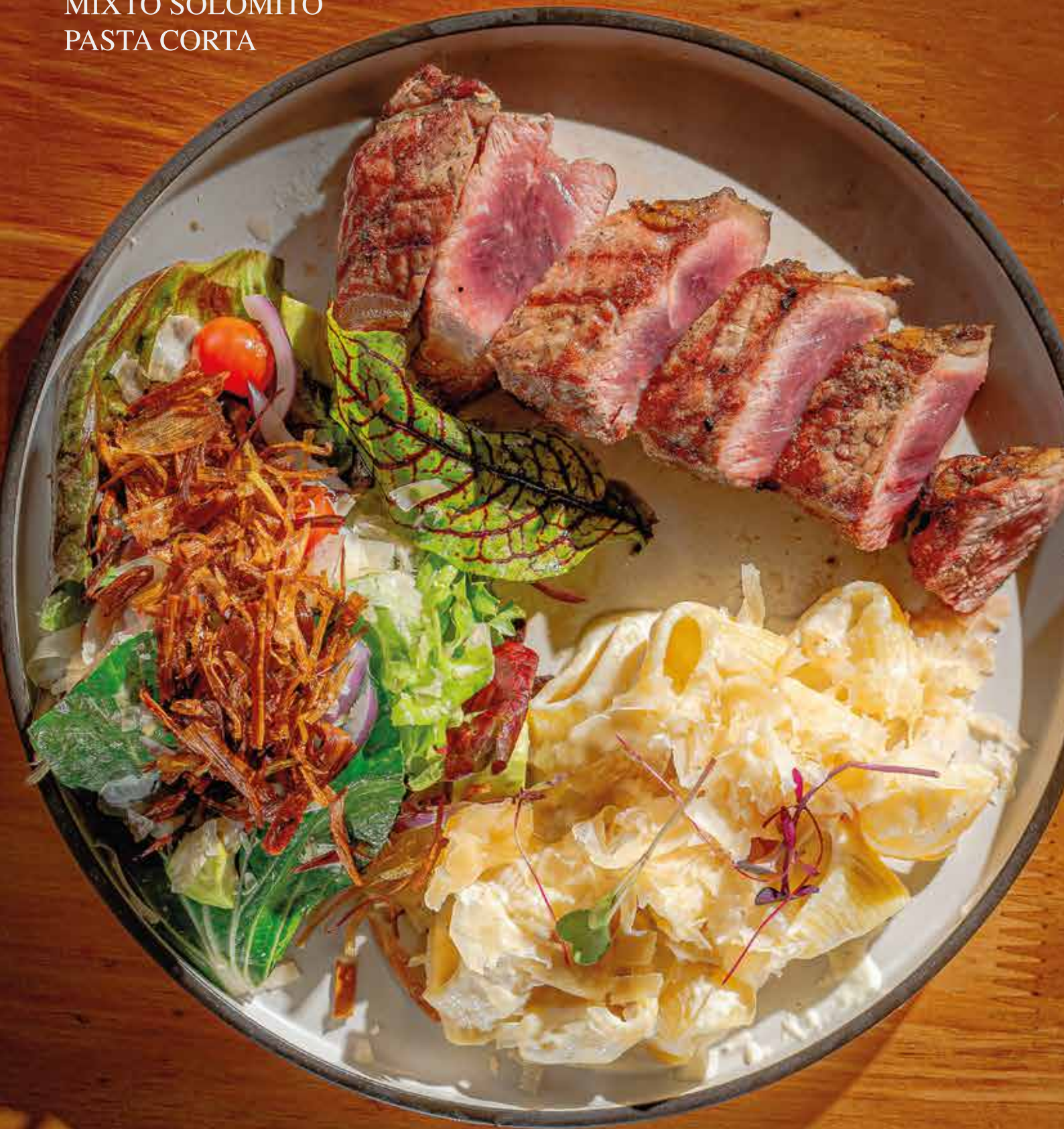
ENSALADA TUNA STEAK / \$64.900

Variedad de lechugas, filete de atún fresco (200gr) empanizado en mezcla de ajonjolí blanco y negro, aguacate, tomate cherry, cebollas caramelizadas, escamas de queso parmesano, puerro crocante y reducción de balsámico.

ENSALADA DE POLLO



MIXTO SOLOMITO  
PASTA CORTA



A M M A Z Z A  
R E S E R V A D O

NEW

# ARMA TU MIXTO *Ammazza*

Tú plato a tu manera  
Todos incluyen ensalada de la huerta.

## ELIGE TU PROTEÍNA

POLLO 200 gr	\$39.900
CHULETÓN DE LOMO 350 gr	\$44.900
SALMÓN 160 gr	\$54.900
BIFE 220 gr	\$59.900
SOLOMITO 220 gr	\$62.900

## ELIGE TU GUARNICIÓN

Pasta larga  
Pasta corta  
Media porción de risotto  
(Se sirve únicamente con  
salsa pesto)

## ELIGE TU SALSA

ALFREDO, POMODORO, AL BURRO O PESTO



AA

A M M A Z Z A  
R E S E R V A D O



HONGOS TRUFA BLANCA  
Y PARMESANO

# PASTAS

## PASTA AL BURRO / \$28.900

Pasta tagliatelle, aceite de oliva, vino blanco, perejil, mantequilla y queso parmesano, acompañado con pan fresco.

## PASTA BOLOÑESA / \$39.900

Pasta tagliatelle, elaborada con nuestra carne 100% de res, vino tinto, salsa pomodoro de la casa, brotes orgánicos y escamas de parmesano.

## PASTA CARBONARA / \$35.900

Salsa cremosa de huevo y queso, con tocineta y parmesano en escamas.

## AJÍ AMARILLO Y CAMARONES / \$53.900

Pasta corta con reducción de ají amarillo (picante), crema de coco, camarones salteados y escamas de parmesano.

## RAVIOLIS DE ESPINACA Y QUESO RICOTTA / \$55.900

Pasta rellena de espinaca y queso ricotta, salsa alfredo, albahaca cristalizada, parmesano trufado y ajo negro.

## LANGOSTINOS / \$55.900

Tagliatelle con crema de coco, langostinos y escamas de parmesano.

## HONGOS TRUFA BLANCA Y PARMESANO / \$56.900

Tagliatelle con crema de coco, hongos, trufa blanca y escamas de parmesano.

## PASTA AMATRICIANA / \$59.900

Salsa pomodoro, con solomito salteado, tocineta, tomates cherrys, albahaca fresca y parmesano en escamas.

## NAPOLITANA CON BURRATA / \$59.900

Pasta tagliatelle elaborada con salsa pomodoro de la casa aromatizada con albahaca, tomate cherry, burrata de búfala y escamas de parmesano.

## ALFREDO CON SALMÓN / \$59.900

Pasta tagliatelle con salmón fresco, salsa a base de crema, vino blanco, queso parmesano

## AJÍ AMARILLO Y CAMARONES





AA

A M M A Z Z A  
R E S E R V A D O

RISOTTO DE MARISCOS



# RISOTTO

## RISOTTO HONGOS SILVESTRES / \$47.900

Selección de hongos, vino blanco, queso parmesano, mix de frutos secos y brotes orgánicos

## RISOTTO CUATRO QUESOS Y ALMENDRAS / \$49.900

Fina selección de quesos (Holandés, azul, parmesano y mozzarella), vino blanco y almendras.

## RISOTTO POLLO Y SALSA PESTO / \$59.900

Suprema de pollo, salsa pesto, vino blanco, queso parmesano, mix de frutos secos, brotes orgánicos.

## RISOTTO COCO Y CAMARONES / \$64.900

Camarones salteador al ajillo, vino blanco, ají dulce y leche de coco, queso parmesano, coco crujiente

## RISOTTO DE MARISCOS / \$74.900

Camarón, langostino, calamar, pulpo y escamas de queso parmesano.

## RISOTTO DE SOLOMITO / \$74.900

NEW

Cremoso risotto elaborado con champiñones, perejil, acompañado de solomito a la parrilla y finalizado con mix de nueces y brotes orgánicos.

RISOTTO HONGOS SILVESTRES



# PESCADOS

## PESCA BLANCA DEL LANCHERO CON GUARNICIÓN (220GR) / \$55.900

Filete a la brasa con guarnición a elección.

## SALMÓN CON HONGOS (160GR) / \$69.900

Filete a la brasa con reducción de leche de coco y hongos salteados

## PULPO A LA BRASA CON PURÉ (150GR) / \$79.900

Pulpo parrillado acompañado con puré de plátano, papa criolla, queso ricotta y ají amarillo (picante).

## FILETE DE ATÚN A LA BRASA (200GR) / \$69.900

Filete de atún fresco, parrillado en horno de brasas y terminado con puerro crocante. Puedes elegir entre dos presentaciones, al mismo precio:

Sobre espejo de ají amarillo (picante), acompañado de vegetales salteados.

Con guarnición a elección, para disfrutar el sabor del atún en su versión más pura.

SALMÓN CON HONGOS





CORTES DE CARNE NACIONALES E  
IMPORTADAS A LA BRASA EN HORNO JOSPER

LOMO OSCURO

AA

A M M A Z Z A  
R E S E R V A D O

BROCHETAS DE LOMO



# CARNES

## POLLO A LA BRASA (200GR) / \$48.900

Suprema de pollo rostizada en nuestro horno de brasas, servido sobre una salsa de tomates frescos y hongos salteados. Acompañado de una guarnición a elección.

## BROCHETAS DE LOMO (200GR) / \$54.900

Pinchos de lomo con variedad de pimientos y cebollas, grillado en nuestro horno de brasas, finalizado con cristales de sal. Acompañado de salsa criolla y una guarnición a elección.

## BIFE (300GR) / \$70.900

Corte clásico que con su capa de grasa otorga un sabor excepcional y jugoso; parrillado en nuestro horno de brasas dándole un sabor ahumado profundo. Finalizado con cristales de sal y mantequilla de ajo y pimientos. Una guarnición a elección.

## LOMO OSCURO (300GR) / \$87.900

Solomito encostrado en un blend de especias y carbón activado, parrillado en nuestro horno de brasas dándole un sabor único; finalizando con cristales de sal y mantequilla de ajo y pimientos. Acompañado de salsa criolla y una guarnición a elección.

## BIFE (600GR) / \$149.900

Corte clásico que con su capa de grasa otorga un sabor excepcional y jugoso; parrillado en nuestro horno de brasas dándole un sabor ahumado profundo. Finalizado con cristales de sal y mantequilla de ajo y pimientos. Dos guarniciones a elección.

## RIBEYE (400GR) / \$235.900

Corte importado proveniente de la parte superior de la costilla de res, su marmoleo natural aporta un sabor intenso y tierno, parrillado en nuestro horno de brasas, finalizado con cristales de sal y mantequilla de ajo y pimientos. Acompañado de una guarnición a elección

## PICAÑA (400GR) / \$144.900

Corte importado, proveniente de la parte superior de la cadera, parrillado en nuestro horno de brasas, finalizado con cristales de sal y mantequilla de ajo y pimientos.

Acompañado de salsa criolla de la casa, y una guarnición a elección



A M M A Z Z A  
R E S E R V A D O

# CARNES

CHULETA DE LOMO EN SALSA  
FRANCESA (350GR) / \$44.900 **NEW**

Corte del costillar superior del cerdo, asado lentamente en horno de brasas y acompañado en nuestra exclusiva salsa francesa.

PICAÑA (800GR) / \$274.900

Corte importado, proveniente de la parte superior de la cadera, parrillado en nuestro horno de brasas, finalizado con cristales de sal y mantequilla de ajo y pimientos. Acompañado de salsa criolla de la casa, y dos guarniciones a elección.

\*Se sugiere que se consuma a un término medio por ser una pieza completa, y así la carne conserva sus jugos naturales.



CHULETA DE LOMO EN SALSA  
FRANCESA

# GUARNICIONES

MIX DE VEGETALES SALTEADOS	\$13.900
PAPAS ROSTIZADAS	\$13.900
ENSALADA DE LA HUERTA	\$13.900
PURÉ PLÁTANO MADURO Y PAPA CRIOLLA	\$13.900
PASTA ALFREDO	\$17.900
PASTA NAPOLITANA	\$17.900
HONGOS SALTEADOS	\$19.900
PASTA PESTO	\$19.900



# ADICIONES

ACEITUNA VERDE ENTERA	\$8.900
AGUACATE	\$4.900
ANILLO CALAMAR	\$18.900
ATÚN	\$35.900
BURRATA	\$25.900
CAMARÓN	\$20.900
ESPÁRRAGOS	\$4.900
FRUTOS SECOS	\$8.900
HONGOS	\$9.900
JAMÓN SERRANO	\$10.900
LANGOSTINOS	\$29.900
PARMESANO RUEDA	\$4.900
PESCA BLANCA	\$29.900
POLLO	\$15.900
PULPO	\$40.900
SALMÓN	\$29.900
SALSA PESTO	\$4.900
SOLOMITO	\$29.900
TOCINETA	\$3.900
ACEITUNA NEGRA RODAJA	\$8.900
ANANÁ	\$3.900
ESPARRAGOS	\$4.900
JAMÓN	\$4.900
MOZZARELLA	\$6.900
PEPPERONI	\$7.900
QUESO AZUL	\$8.900
SALAMI	\$7.900
SALSA POMODORO	\$3.900



A M M A Z Z A  
R E S E R V A D O

AA

A M M A Z Z A  
R E S E R V A D O



PIZZA AMMAZZA

# PIZZAS

## PEPPERONI / \$29.900

Base pomodoro, pepperoni.

## ANANÁ / \$29.900

Piña, jamón de cerdo, base pomodoro, escamas de parmesano y queso mozzarella.

## MARGARITA / \$29.900

Rodajas de tomate fresco, base pomodoro, albahaca orgánica y queso parmesano.

## PROSCIUTTO, RÚGULA Y PARMESANO / \$38.900

Base pomodoro, lonjas de prosciutto, rúgula y parmesano rayado.

## QUESO AZUL Y MANZANA / \$40.900

Manzana verde, queso azul, base pomodoro, almendras tajadas y orégano.

## MEATBALL Y RICOTTA / \$40.900

Base pomodoro, albondigas desmenuzadas y ricotta.

## CUATRO QUESOS Y ESPÁRRAGOS / \$42.900

Base pomodoro, quesos holandés, azul, mozzarella y parmesano con espárragos.

## MADURADOS / \$48.900

Jamón serrano, base pomodoro, pepperoni, salami con pimienta.

## HONGOS Y TRUFA BLANCA / \$48.900

Hongos, base pomodoro, trufa blanca y cebolla.

## MARISCOS / \$66.900

Base de pomodoro, camarón, salmón, atún, anillos de calamar, parmesano en escamas y brotes orgánicos.

## STRACCIATELLA DI BUFALA Y TRUFA BLANCA / \$66.900

Stracciatella di bufala, trufa blanca, base pomodoro, pesto y albahaca.

## SOLOMITO / \$68.900

Base pomodoro, queso azul, solomito salteado con cebolla puerro y tomates secos, coronada con brotes orgánicos.

## AMMAZZA / \$68.900

Rodajas de tomate fresco, base pomodoro, burrata cremosa, pesto y jamón serrano.



PIZZA DE MARISCOS

# CALZONE

CALZONE DE PEPPERONI / \$29.900 NEW

Masa napolitana rellena de pepperoni, base de pomodoro y queso mozzarella.

CALZONE AMMAZZA / \$38.900 NEW

Masa napolitana rellena de tomates frescos, base de pomodoro, stracciatella di búfala, salsa pesto y jamón serrano.

CALZONE DE POLLO / \$39.900 NEW

Masa napolitana rellena de pollo parrillado, base de pomodoro, tomates secos, stracciatella di bufala, salsa pesto y brotes orgánicos.



CALZONE DE POLLO

# MENÚ INFANTIL

## PIZZA ANANÁ / \$15.900

Piña, jamón de cerdo, base pomodoro, parmesano y orégano.

## ALFREDO CON POLLO (150GR) / \$31.900

Pasta tagliatelle con pollo, salsa a base de crema, queso parmesano.

## PASTA BOLOGNESA / \$28.900

Pasta tagliatelle, elaborada con nuestra carne 100% de res, salsa pomodoro de la casa, brotes orgánicos, y escamas de parmesano.



PIZZA ANANÁ

AA

A M M A Z Z A  
R E S E R V A D O



PROFITEROLES CON GLASEADO  
DE CHOCOLATE

# POSTRES

## GALLETA MOKA / \$25.900

Mezcla de galleta, café y trozos de chocolate, horneada al momento, acompañada de helado de vainilla con salsa de frutos rojos.

## BROWNIE CON AREQUIPE / \$25.900

Bizcocho de chocolate melcochado que es crujiente por fuera y suave por dentro, elaborado con chocolate semi amargo, horneado sobre una salsa de arequipe, acompañado de helado de vainilla.

## TARTA VASCA / \$25.900

Postre de queso que se hornea a muy baja temperatura, sobre un espejo de arequipe, acompañado de reducción de mora, galleta triturada y hierbabuena.

## PROFITEROLES CON GLASEADO DE CHOCOLATE / \$25.900

Tres unidades de masa bomba horneada rellena de helado de vainilla encostrado en maní, glaseados con una ganache de chocolate negro y almendras laminadas.



TARTA VASCA

# LICORES

## WHISKY

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
JACK DANIEL'S HONEY	\$289.900		\$19.900
JACK DANIEL'S	\$289.900		\$19.900
OLD PARR	\$319.900	\$279.900	\$20.900
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$339.900	\$218.900	\$21.900
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$399.900		\$30.900
MACALLAN 12 AÑOS	\$799.900		\$52.900
GLENFIDDICH 18 AÑOS	\$899.900		\$62.900

## GINEBRAS

	BOTELLA	TRAGO
BOMBAY SAPPHIRE	\$399.900	\$18.900
SELVA	\$399.900	\$18.900
TANQUERAY	\$399.900	\$18.900
BEEFEATER	\$399.900	\$18.900
BEEFEATER PINK	\$489.900	\$25.900
BULLDOG	\$510.900	\$25.900
MARTIN MILLER'S	\$489.900	\$25.900
MOM	\$489.900	\$25.900
THE LONDON N°1	\$589.900	\$28.900
THE BOTANIST	\$559.900	\$26.900
HENDRICK'S	\$569.900	\$26.900
HENDRICK'S ORBIUM	\$589.900	\$28.900
HENDRICK'S LUNAR	\$589.900	\$28.900
BEEFEATER 24	\$559.900	\$26.900
TANQUERAY TEN	\$599.900	\$28.900
MONKEY 47	\$599.900	\$34.900

## TEQUILA

	BOTELLA	CABALLITO
EL JIMADOR REPOSADO	\$245.900	\$34.900
DON JULIO REPOSADO	\$579.900	\$69.900
MAESTRO DOBEL	\$599.900	\$86.900
DON JULIO 70	\$699.900	\$89.900

## MEZCAL

	BOTELLA	CABALLITO
UNIÓN EL JOVEN	\$399.900	\$39.900
MONTELOBOS	\$519.900	\$59.900
400 CONEJOS	\$499.900	\$62.900

# LICORES

RON	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
RON BACARDI CARTA BLANCA	\$169.900		\$11.900
RON MEDELLÍN 8 AÑOS	\$225.900	\$115.900	\$15.900
RON SANTA TERESA 1796	\$499.900		\$27.900
RON FLOR DE CAÑA 12	\$329.900		\$23.900
RON FLOR DE CAÑA 18	\$530.900		\$30.900

VODKA	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
ABSOLUT	\$199.900	\$119.900	\$15.900
GREY GOOSE	\$479.900		\$25.900

OTROS			TRAGO
VERMOUTH ROJO			\$9.900
LIMONCELLO			\$20.900
CAMPARI			\$14.900
BAILEYS			\$10.900
LICOR 43			\$20.900
DISARONNO			\$20.900

AGUARDIENTE	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
ANTIOQUEÑO TAPA AZUL	\$159.900	\$99.900	\$15.900
AMARILLO MANZANARES	\$169.900	\$109.900	\$16.900



A M M A Z Z A  
R E S E R V A D O

AA

A M M A Z Z A  
R E S E R V A D O

  
DESDE 1883  
**TRAPICHE**  
ARGENTINA

  
\*  
- Mezcal Artesanal -  
**400 CONEJOS**

DESDE  1924  
**RAMÓN BILBAO**  
HARO · RIOJA ALTA

**GW&S**  
Global Wine & Spirits

**JACK DANIEL'S**  


**120**  
*Santa Rita*

**3**  
**CORDILLERAS**  
CERVEZA artesanal premium

HEREDEROS DEL  
**MARQUÉS DE RISCAL**

AA

A M M A Z Z A  
R E S E R V A D O



AA

A M M A Z Z A  
R E S E R V A D O

CÓCTEL PALOMA

