



En Bottega, donde la cocina italiana y argentina se fusionan en perfecta armonía, cada plato cuenta una historia.

Con un ambiente cálido y familiar, este bistró es más que un restaurante: es un lugar donde los sabores evocan recuerdos y las comidas se transforman en momentos compartidos. Desde una pasta que te transporta a la Toscana hasta un asado que te lleva a las pampas, cada bocado es una celebración de la vida. Aquí, el pasado y el presente se encuentran en una mesa común, conectando culturas y generaciones a través de la calidez del servicio y el amor por la buena compañía y la buena comida.



La Comida

para desembarcar y compartir

- 

Empanada Argentina **\$27.000**

Tres empanadas de carne de res cortada a cuchillo, hecha en casa con vegetales y aceitunas negras, acompañada de chimichurri y salsa criolla
- 

Provoleta ahumada **\$45.000**

Provoleta ahumada a la parrilla con aceite de romero y tomates frescos
- 

Arancini con queso mozzarella **\$32.000**

Crujientes croquetas de risotto, queso mozzarella y tocino acompañadas de salsa napolitana y albahaca
- 

Calamaretti fritti **\$50.000**

Anillos de calamar y camarones apanados, sobre mix de lechugas, tomate cherry y alcaparrones con mayonesa cítrica
- 

Ensalada mediterránea **\$38.000**

Mix de lechugas, aceitunas negras, alcachofas, champiñones, tomates secos, aderezado con vinagreta cítrica de oliva y reducción de balsámico
- 

Pídela con pollo **\$16.000**
- 

Pídela con salmón ahumado **\$19.000**

to disembark and share

- 

Empanada Argentina **\$27.000**

Chopped with knife beef Empanada (3) with vegetables and black olives, served with Chimicurri and criolla sauce
- 

Smoked provoleta **\$45.000**

Grilled Provoleta with rosemary oil and fresh tomatoes
- 

Arancini with mozzarella cheese **\$32.000**

Stuffed crispy risotto croquetas with mozzarella cheese and bacon over a tomato basil sauce
- 

Calamaretti fritti **\$50.000**

Fried golden squid rings, shrimp pop corn served with mixed greens, cherry tomatoes and capers topped with citric mayonnaise
- 

Mediterranean salad **\$38.000**

Mixed greens, black olives, artichokes, mushrooms, dried tomatoes, served with a citric vinaigrette and balsamic reduction
- 

Order with chicken **\$16.000**
- 

Order with smoked salmon **\$19.000**



La Comida

para desembarcar y compartir

- 

**Sopa de pomodoro
rostizado**

\$30.000

Sopa de tomates rostizados,
con boconccini y crocante
de parmesano
- 

Sopa Minestrone

\$30.000

Prosciutto, pasta corta,
vegetales de la huerta y
alubias blancas
- 

**Crema de alcachofa y
espárragos**

\$30.000

Suave crema de alcachofas
tiernas y espárragos frescos

antipasto

- 

Burrata Toscana

\$52.000

Cremosa burrata con
tomate cherry, mermelada
de tomate y pesto
acompañada de pan
caliente focaccia
- 

Carpaccio de pera

\$38.000

Láminas de pera con rúgula
selvática, queso azul y
nueces caramelizadas
- 

**Berenjenas a la
parmesana**

\$29.000

Berenjenas al horno con
queso mozzarella, tomates
asados y aceite de
albahaca

to disembark and share

- 

Roasted pomodoro soup

\$30.000

Roasted tomato soup with
boconccini and crunchy
parmesan cheese
- 

Minestrone Soup

\$30.000

Tomato based vegetable
soup with prosciutto and
white beans
- 

**Cream of artichoke and
asparagus cream**

\$30.000

Artichoke and asparagus
cream soup

antipasto

- 

Tuscan Burrata

\$52.000

Creamy Burrata with cherry
tomato chutney and fresh
pesto served with focaccia
warm bread
- 

Pear carpaccio

\$38.000

Thinly sliced pear with
rugula and blue cheese
topped with caramelized
nuts
- 

Eggplant Parmesan

\$29.000

Eggplant casserole with
mozzarella cheese, tomato
sauce and basil
olive oil



La Comida

cocina familiar pasta

- 

Lasagna Tradicional **\$52.000**
Capas de pasta, ragú a la bolognesa, bechamel con queso mozzarella y parmesano gratinado
- 

Ravioli de queso **\$50.000**
Con un toque de albahaca acompañado de champiñones, tomates cherry y salsa napolitana
- 

Fettuccine al pesto **\$50.000**
Fettuccine en salsa pesto con vegetales
- 

Fusilli ai funghi **\$50.000**
Cavatelli en salsa cremosa de setas y queso
- 

Pasta **\$47.000**
Selección de pasta a tu gusto
- 

Escoge el tipo de pasta:
Linguini - Fettuccine - papardelle - Penne
- Escoge el tipo de salsa:**
Bolghesa - Carbonara - Pesto

family kitchen pasta

- 

Traditional Lasagna **\$52.000**
Traditional Italian bolognesa lasagna
- 

Cheese Ravioli **\$50.000**
With a basil touch, mushrooms and cherry tomatoes and tomato sauce
- 

Pesto Fettuccine **\$50.000**
Fettuccine in pesto sauce and Sautéed vegetables
- 

Fusilli ai funghi **\$50.000**
Cavatelli in a mushroom creamy sauce and parmesan cheese
- 

Pasta **\$47.000**
Choose your favorite
- 

Type of pasta:
Linguini - Fettuccine - papardelle - Penne
- Choose your favorite sauce:**
Bolghesa - Carbonara - Pesto



La Comida

cocina familiar fuertes

- 

Ossobuco Bolzano **\$64.000**
Ossobuco en cocción lenta
servido con papardelle al
olivo y reducción de vino
tinto
- 

Milanesa Pizzaiola **\$60.000**
Milanesa de pollo en salsa
napolitana y queso
mozzarella, gratinada al
horno acompañado de
papardelle en salsa alfredo
y ensalada fresca
- 

Cottoleta a la Milanese **\$60.000**
Fino corte de res apanado,
acompañado de
papardelle en salsa alfredo
y ensalada fresca
- 

Pollo picata al limón **\$46.000**
Pollo al horno en salsa
cítrica de vino y alcaparras,
acompañado de fettuccine
de pimentón y vegetales
salteados
- 

Camarones a la toscana **\$68.000**
Camarones en salsa
cremosa de tomates y
espinaca, sobre fettuccine
- 

Pesca del día **\$68.000**
Pesca fresca del día en
salsa de vino blanco
acompañado de vegetales
salteados y cremoso de
papa

family kitchen main course

- 

Ossobuco Bolzano **\$64.000**
Slow cooked ossobuco
served with a red wine
sauce over an olive oil
papardelle
- 

Milanesa Pizzaiola **\$60.000**
Breaded chicken breast,
topped with tomato
sauce and mozzarella
cheese, served with
papardelle and green
salad
- 

Cottoleta a la Milanese **\$60.000**
Breaded beef Milanese
served with papardelle
and green salad
- 

**Chicken picata with
lemon** **\$46.000**
Roasted chicken served
over a critic wine sauce
with capers, served with
fettuccine and vegetables
- 

Toscana Style Shrimp **\$68.000**
Shrimp in a creamy
spinach sauce, cherry
tomatoes with fetuccine
- 

Catch of the day **\$68.000**
Fish filet served over a
white wine sauce with
vegetables and creamy
mashed potatoes



Plato vegetariano
Vegetarian dish

Todos los precios se indican en pesos colombianos e incluyen IVA
All Prices are indicated in Colombian pesos and included VAT



La Comida

 **Churrasco 300 gr** **\$74.000**

 **Bife de Chorizo 300 gr**

Punta de Anca 300 gr **\$68.000**

Acompañado de:

-  Puré cremoso de patatas al olivo
-  Papas a la francesa
-  Vegetales al grill
-  Papas rústicas al romero
-  Ensalada de la huerta

(Selección de dos acompañamientos)

pizzas

 **Margarita** **\$36.000**

 Queso mozzarella, salsa de napolitana, albahaca

 **De quesos** **\$42.000**

 Azul / parmesano / mozzarella / bocconcini / rúgula / nueces

 *Plato vegetariano

 **Pepperoni** **\$39.000**

 Queso mozzarella, Pepperoni, salsa napolitana

 **Prosciutto** **\$44.000**

 Rugula, straciatella, Prosciutto

 **Strip Loin 300gr** **\$74.000**

 **Rib Eye 300gr**

Top Sirloin 300gr **\$68.000**

Acompañado de:

-  Creamy mashed potato
-  French Fries
-  Grilled Vegetables
-  Rustic Potatoes
-  Green Mixed Salad

(Select two sides)

pizzas

 **Margarita** **\$36.000**

 Mozzarella cheese, tomato sauce, basil

 **Cheese** **\$42.000**

 Blue / parmesan / mozzarella/ bocconcini / arugula/ nuts

 *Vegetarian dish

 **Pepperoni** **\$39.000**

 Mozzarella cheese, pepperoni, tomato sauce

 **Prosciutto** **\$44.000**

 Arugula, straciatella, Prosciutto



Plato vegetariano
Vegetarian dish

Todos los precios se indican en pesos colombianos e incluyen IVA
All Prices are indicated in Colombian pesos and included VAT



La Comida

para los pequeños

- 

Sandwich de pollo

Pollo en salsa bechamel, queso mozzarella gratinado y acompañado de papa a la francesa

\$27.000
- 

Bifé de lomo

120 gr de lomo jugoso de res, acompañado de ensalada tropical y papa a la francesa

\$29.000
- 

Pasta

Pasta a elección acompañada de:
Salsa napolitana con pollo
Alfredo con pollo
Carbonara con pollo
Bolognesa

\$25.000

kids menu

- 

Chicken sandwich

Chicken in bechamel sauce and mozzarella chesse, served with french fries

\$27.000
- 

Tenderloin steak

120 gr of tender beef steak served with tropical salad and french fries

\$29.000
- 

Pasta

Choose your favorite:
Tomato sauce with chicken
Alfredo sauce with chicken
Carbonara sauce with chicken
Bolognese

\$25.000



La Bebida

bebidas frías cold drinks

Sin alcohol / non-alcoholic

Agua / Water	\$ 12.000
Agua con gas / Sparkling water	\$ 12.000
Gaseosa / Soda	\$ 12.000
Jugo natural / Natural juice	\$ 12.000
Jugo Mandarina / Tangerine juice	\$ 19.000
Limonada / Lemonade	\$ 12.000
Bottega iced tea latte	\$ 15.000
Soda Italiana Berrys	\$ 19.000
Mezcla de frutos rojos, té blanco y jamaica / Berrys italian soda of red berries, white tea and hibiscus flower	
Soda Italiana Spicy	\$ 19.000
Mezcla jengibre, cúrcuma y piña / Spicy italian soda of ginger, turmeric and pineapple	
Cerveza / Beer	\$ 14.000
Nacional / Local beer	\$ 19.000
Importada / Imported beer	

cocteles clásicos classic cocktails

Gin Tonic	
Ginebra, agua tónica	
Hendriks	\$ 52.000
Tanqueray	\$ 42.000
Gordons	\$ 38.000
Sazerac	\$ 40.000
Coñac, absenta, Gotas amargas / Cognac, absinthe, bitters	
Whisky sour	\$ 34.000
Whisky, clara de huevo, limón / Whisky, egg white, lemon	
Pisco sour	\$ 34.000
Pisco, limón, clara de huevo / Pisco, egg white, lemon	
Margarita	
Tequila, triple sec, limón / Tequila, triple sec, lemon	
Jose cuervo silver	\$ 41.000
Don julio silver	\$ 52.000
Negroni	\$40.000
Campari, ginebra, vermouth rosso / Campari, gin, vermouth rosso	\$38.000
Negroni Americano	\$40.000
Campari, vermouth rosso	
Manhattan	
Whisky, vermouth rosso angostura / Whisky, vermouth rosso, bitters	



La Bebida

Mojito **\$38.000**

Ron, hierbabuena, soda,
limón
/ Ron, peppermint, soda,
lemon

Martini

Ginebra, dry vermouht,
aceitunas
/ Gin, dry vermouht, olives

Gordons **\$40.000**

Hendriks **\$46.000**

Moscow mule **\$38.000**

Vodka, ginger beer,
hierbabuena, limón
/ Vodka, ginger beer,
peppermint, lemon

Blody mary **\$38.000**

Vodka, jugo de tomate,
limón, tabasco, sal,
pimienta y apio
/ Vodka, tomato juice, lemon,
hot pepper,salt, celery

Spritz

Aperol Spritz **\$40.000**

Aperol, prosecco, soda

Love spritz **\$44.000**

Ginebra, campari, prosecco,
lychee
/ Gin, campari, prosecco,
soda, lychee

Negroni spritz **\$40.000**

Campari, vermouht,
prosecco

Bellini Spritz **\$40.000**

Prosecco, puré de durazno
/ Prosecco peach puree

De Autor

Limonata al basilico **\$44.000**

Ginebra, prosecco, limón,
albahaca
/ Gin, prosecco,lemon, basil

JW Mojito **\$44.000**

Johnnie walker, triple sec,
hierbabuena, soda, limón
/ Johnnie walker, triplec sec,
peppermint, soda, lemón

Jack Julep **\$44.000**

Jack Daniels, soda,
jengibre, limón, miel
/ Jack Daniels, soda, ginger,
lemon, honey

Milano **\$44.000**

Ron Botran, campari, zumo
de naranja, tomillo
/ Botran ron, campari,
orange juice, thyme

Cafeto **\$44.000**

Jerez oloroso, tequila,
jengeibre, expresso
/ Jerez, tequila, ginger,
expresso

Dragon Berry **\$44.000**

Vodka, infusión frutos rojos,
limón, soda
/ Vodka, red berries infusion,
lemon, soda

Mezcal Fizz **\$52.000**

Mezcal, prosecco, limón,
chile
/ Mezcal, prosecco, lemon,
hot pepper



Plato vegetariano
Vegetarian dish

Todos los precios se indican en pesos colombianos e incluyen IVA
All Prices are indicated in Colombian pesos and included VAT



La Bebida

de nuestra bodega from our winnery

Vino de la casa

País: Italia
Cepa: Chardonnay

Botella

\$140.000

Copa

\$45.000

País: Italia
Cepa: Montepulciano

\$140.000

\$45.000

Vino Tinto

País: Argentina
Cepa: Malbec DOC

\$180.000

\$48.000

País: Argentina
Cepa: Cabernet Sauvignon

\$145.000

\$45.000

País: Argentina
Cepa: Merlot

\$145.000



País: Italia
Blend: Nero d'Avola – Shiraz

\$150.000

País: Francia
Cepa: Pinot Noir

\$165.000

País: España
Cepa: Tempranillo

\$175.000

País: España
Blend: Tempranillo, Graciano y Mazuelo

\$175.000

País: Chile
Cepa: Carmenere

\$150.000

Vino Blanco

País: España
Cepa: Veredero

\$180.000

País: Italia
Blend: Chardonnay-Grillo

\$150.000



Plato vegetariano
Vegetarian dish

Todos los precios se indican en pesos colombianos e incluyen IVA
All Prices are indicated in Colombian pesos and included VAT



La Bebida

	Botella	Trago
País: Italia Cepa: Pinot Grillo	\$180.000	
País: Argentina Cepa: Torrontes	\$150.000	\$42.000
País: Argentina Cepa: Sauvignon Blanc	\$150.000	\$42.000
País: Argentina Cepa: Chardonnay	\$150.000	
Vino Rosado		
País: España Blend: Tempranillo, Viura, Garnacha Blanca	\$180.000	
País: Argentina Cepa: Merlot	\$150.000	\$42.000
País: Francia Cepa: Syrah	\$150.000	
Vino Espumante		
Lambrusco País: Italia Blend	\$140.000	
Prosecco 200ml País: Italia Cepa: Glera	\$72.000	

Alergias / Allergies

- | | | |
|--|---|--|
|  Puede contener trazas de gluten
May contain traces of gluten |  Puede contener trazas de soja
May contain traces of soy |  Puede contener sulfitos
May contain traces of sulphites |
|  Puede contener trazas de huevo
May contain traces of egg |  Puede contener trazas de lactosa
May contain lactose |  Puede contener altramuces
May contain traces of lupins |
|  Puede contener trazas de moluscos
May contain traces of molluscs |  Puede contener trazas de apio
May contain traces of celery |  Puede contener pan
May contain bread |
|  Puede contener trazas de cacahuete
May contain traces of peanuts |  Puede contener trazas de mostaza
May contain traces of mustard |  Puede contener leche
May contain milk |
|  Puede contener trazas de crustáceo
May contain traces of crustacean |  Puede contener trazas de sésamo
May contain traces of sesame seeds |  Puede contener trazas de frutos de cáscara
May contain traces of nuts |
|  Puede contener trazas de pescado
May contain traces of fish | | |



Otra información / Other information

Consultar registros hoteleros en nh-collection.com - Impuesto al consumo incluido. IMPORTANTE: Si usted tiene alergia a algún alimento por favor indíquelo en el momento de realizar su orden. ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina. Check hotel registries at: nh-collection.com - Colombian food and beverage tax included. TIP WARNING: Consumers are informed that this commercial establishment suggests to its consumers a tip corresponding to 10% of the value of the bill, which may be accepted, rejected, or modified by you, according to your evaluation of the service provided. When requesting the bill, indicate to the person who serves you if you want this value to be included or not in the bill or indicate the value you want to give as a tip. In this commercial establishment the money collected as a tip is intended solely and exclusively to recognize the work of the people who are part of the chain of services. In case you have any inconvenience with the collection of tips, please contact the citizen attention line of the Superintendence of Industry and Commerce: (601) 592 0400 in Bogotá or for the rest of the country, national toll-free line: 01 8000 910165, to file your complaint. You can also file it through the mail contactenos@sic.gov.co writing in the subject or text of the mail - Queja cobro de propina.