

Bienvenidos  
a esta experiencia



MENÚ  
DIGITAL



## ¿Por qué son especiales nuestras Pastas, Lasañas y Pizzas?

El ingrediente principal que utilizamos en nuestros platos es el **QUESO** en sus diferentes tipos: fresco, semi madurado y madurado, fabricados artesanalmente en nuestra planta de producción.

Somos una empresa **100% colombiana** que utiliza insumos locales para elaborar productos nacionales e internacionales.





## Los Quesos

Frescos y madurados, de elaboración artesanal, que producimos nosotros mismos con leche de vacas felices, empleando métodos de Europa, el Oriente Medio, Norteamérica y Suramérica.

+



## La Masa

Elaborada a partir de masa madre, un fermento natural que aporta sabor, textura y aroma.

+



## Ingredientes

Seleccionamos las mejores carnes maduradas españolas, italianas y americanas y vegetales orgánicos frescos.

Aparte, garantizamos un **menú fresco** que se prepara en el momento que se realiza el pedido, garantizando y ofreciendo alimentos frescos. Tenga en cuenta que algunos ingredientes pueden contener trazas de cereales con gluten, frutos con cáscara (en especial almendras, marañones, nueces y/o mani). Algunas preparaciones incluyen huevo, mostaza, leche, quesos, granos de sésamo o algún tipo de pescado y/o marisco. Si usted es alérgico a algún alimento, por favor infórmele al mesero en el momento de hacer su pedido. No podemos garantizar que nuestros platos estén completamente libres de alérgenos.



## Desayunos

ITALIANO

**\$35.900**

Huevos fritos en salsa pomodoro de la casa, con burrata, tomates cherry asados, cebollín, acompañados de croissant, bebida caliente (chocolate, milo, cappuccino o americano) y jugo de naranja.



FRANCÉS

**\$34.900**

Omelet relleno de jamón premium de cerdo, queso mozzarella, queso madurado de temporada, bañado en salsa de queso cheddar, queso parmesano, tomates cherry asados, cebollín, acompañados de baguette, bebida caliente (chocolate, milo, cappuccino o americano) y jugo de naranja.



## AMERICANO

**\$34.900**

Waffles de pandebono con crema de queso, mermelada de frutos rojos, decorado con arándanos, fresas, kiwi, crema de arequipe, banano, acompañado de tocineta, salsa a elección (miel de maple o coulis de frutos rojos), bebida caliente (chocolate, milo, capuccino o americano) y jugo de naranja.



## INGLÉS

**\$35.900**

Huevos fritos con salsa de queso cheddar, cebollín, salchicha artesanal inglesa de la casa, tocineta, acompañado de biscuits, bebida caliente (chocolate, milo, capuccino o americano) y jugo de naranja.



## MEXICANO

**\$36.900**

Huevos fritos con salsa roja de jitomate y salsa verde de tomatillo, chile de árbol, chile pasilla y chile guajillo, queso oaxaca, sour cream, aguacate y totopos mexicanos, bebida caliente (chocolate, milo, cappuccino o americano) y jugo de naranja.



## PARFAIT

**\$16.900**

Yogurt griego natural sin azúcar, fresas, kiwi, banano y granola.



## Panadería

### SANDWICH ITALIANO **\$32.900**

Pan artesanal con salsa pesto, stracciatella elaborada con leche de búfala, prosciutto italiano, tomates cherry, albahaca y rúgula.

### PAN BAGUETTE **\$8.900**

Pan baguette sabor ajo o finas hierbas.

### PAN BAGUETTE CON QUESO **\$18.900**

Pan baguette con queso sabor ajo o finas hierbas y queso fresco o queso madurado.



## Entradas



### ENSALADA CAPRESE

**\$34.900**

Cremosa mozzarella de búfala, tomate cherry, pesto, reducción de vinagre balsámico, albahaca, acompañada de pan Baguette.

### PROVOLETA

**\$36.900**

Queso provolone fundido, acompañado de tomates tatemados, aromatizados con orégano y pimienta. Se sirve con pan de la casa.



## QUESO COSTEÑO ASADO

**\$32.900**

Queso costeño asado con salsa pesto, pimentón confitado y reducción de vinagre balsámico de agraz.

## WRAP DE RICOTTA

**\$35.900**

Tortilla rellena de queso ricotta, rúgula y cogollos de lechuga, prosciutto italiano, acompañado de duraznos encurtidos y maíz tostado con un toque de vinagre balsámico.

## SALCHICHA FRANKFURTER

**\$35.900**

Tradicional receta de salchicha artesanal alemana de res y cerdo, embutida en tripa natural, ahumado natural tradicional con leña, queso madurado de temporada y pan baguette.



## SOPA MEXICANA

**\$29.900**

Sopa típica mexicana a base de tomate, cebolla, ajo, con chiles pasilla y chiles guajillo tatemados, pollo desmechado dorado en mantequilla, queso oaxaca picante, aguacates tatemados, sour cream, maíz dulce rostizado, cebolla encurtida y totopos mexicanos.

## DOLCE SALAD

**\$27.900**

Ensalada italiana a base de cogollos de lechuga, manzana verde, maní confitado, queso parmesano laminado y vinagreta de miel mostaza.



¿Por qué son especiales nuestras *Pizzas*?

¡Porque están repletas de queso!



Pizza mediana de 27 centímetros, dividida en 6 porciones. Ideal como plato fuerte o para compartir.

AMOR DE MI VIDA **\$45.900**

Salsa de queso crema de ajo, queso mozzarella y queso tilsit de la casa, coronada con una agri dulce confitura de pimientos morrones, panceta ahumada, terminada con puntos de pesto de albahaca, crujientes almendras tostadas y queso parmesano de la casa.





PEPPERONI **\$45.900**

Salsa napolitana, queso madurado de temporada, mozzarella y pepperoni.

HAWAIANA **\$45.900**

Salsa napolitana, queso madurado de temporada, mozzarella, jamón, tocineta y piña caramelizada artesanalmente.

MEAT **\$45.900**

Salsa napolitana, queso madurado de temporada, mozzarella, carnes maduras (salami, chorizo español y pepperoni).

OAXACA **\$53.900**

Salsa de queso crema de ajo, queso oaxaca picante, birra de res, bañada en reducción de consomé de birra, sour cream, decorada con puntos de salsa de aguacate, maíz dulce, crujiente de totopos y cebolla encurtida.



## FUNGHI **\$53.900**

Salsa bechamel, queso madurado de temporada, mozzarella, champiñones y pollo a la parrilla.



## MARGARITA **\$41.900**

Salsa napolitana, queso madurado de temporada, mozzarella, ciliegines, albahaca fresca, tomates aderezados con sal marina y aceite de oliva.



## BURRATA **\$56.900**

Salsa pesto, queso madurado de temporada, mozzarella de búfala, prosciutto, aceitunas, tomates cherry aderezados con sal marina, aceite de oliva y albahaca.

## DE LA CASA **\$53.900**

Base de crema de queso, ciliegines, mozzarella, estofado de carne de res, peras al vino, almendras tostadas y reducción de vinagre balsámico.





## Pastas y Lasañas

¿Por qué son especiales nuestras pastas?

*¡Porque utilizamos pasta fresca artesanal de la casa!*

### FETTUCCINE CARBONARA

**\$47.900**

Trozos de tocineta, carnes maduradas, queso parmesano, con la tradicional salsa carbonara a base de huevo y toques de cebollín.

### FETTUCCINE OAXACA PICANTE

**\$47.900**

Estofado de carne de res, queso oaxaca picante y salsa roja picante.





## FETTUCCHINE AMATRICIANA

**\$45.900**

Salsa pomodoro con peperoncino, panceta ahumada y queso parmesano.

## FETTUCCHINE BURRATA CROCANTE

**\$49.900**

Burrata empanizada, acompañada de almendras tostadas y salsa pesto.

## FETTUCCHINE BURRATA

**\$45.900**

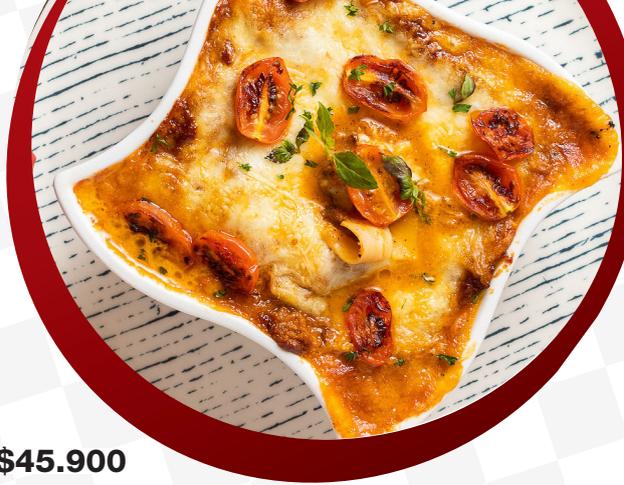
Burrata fresca con salsa pomodoro.



## LASAÑA A LA BOLOÑESA

**\$45.900**

Salsa a la boloñesa, tomates cherry, albahaca, mezcla de queso mozzarella y queso madurado de temporada, cubierta de queso parmesano.



### LASAÑA DE POLLO **\$45.900**

Pollo con champiñones, tomates cherry, albahaca, queso mozzarella, queso madurado de temporada, salsa bechamel, cubierta de queso parmesano.

### LASAÑA MIXTA **\$47.900**

Pollo en salsa bechamel, salsa a la boloñesa, tomates cherry, albahaca, queso mozzarella, queso madurado de temporada y queso parmesano.

### ARROZ QUESUDO **\$47.900**

Arroz atollado con carne de res, pollo, tocineta, mezcla de quesos de temporada, terminado con mozzarella de búfala sobre tomates asados.





# Amor de mi vida

Salsa de queso crema de ajo, queso mozzarella y queso tilsit de la casa, coronada con una agridulce confitura de pimientos morrones, panceta ahumada, terminada con puntos de pesto de albahaca, crujientes almendras tostadas y queso parmesano de la casa.

**\$45.900**





## Fondue

### FONDUE DE QUESOS 2-3 PERSONAS

**\$109.900**

Variedad de quesos madurados de temporada fundidos, carnes maduradas, acompañado de pan baguette, frutas y aceitunas. \*Adición de salchicha Frankfurter \$11.900.



### FONDUE DE QUESOS 4-6 PERSONAS

**\$165.900**

Variedad de quesos madurados de temporada fundidos, carnes maduradas, acompañado de pan baguette, frutas y aceitunas. \*Adición de salchicha Frankfurter \$11.900.



## Street Food

### CHEESEBURGER

**\$45.900**

200g de jugosa mezcla de cortes de res seleccionados, queso Colby Jack de la casa, panceta ahumada, confitura de pimentón, alioli de ajo con un delicioso pan artesanal, acompañada de papas a la francesa de corte rústico en técnica belga.



## CHEESE DOG

**\$38.900**

Salchicha Frankfurter ahumada, bañada en salsa de queso cheddar de la casa, polvo de tocineta y cebollín, en un pan brioche artesanal, acompañado de papas a la francesa de corte rústico en técnica belga.

## PHILLY CHEESESTEAK

**\$42.900**

Corte fino de chata de res madurado, salteado con plumas de cebolla y pimentón, bañado en salsa de queso cheddar de la casa, sobre una cama de queso Provolone ahumado en un pan brioche artesanal, acompañado de papas a la francesa de corte rústico en técnica belga.



## Tablas de Quesos

Variedad de quesos madurados y quesos frescos de la casa, acompañados de frutas, carnes maduradas y aceitunas.

2-3 personas

**\$81.900**

8-10 personas

**\$199.900**

4-6 personas

**\$135.900**

12-15 personas

**\$269.900**





## Para compartir

CHEESE LOVER'S PLATTER (2 personas)

**\$81.900**

2 Mozzarella sticks, 2 salchichas Frankfurter ahumadas artesanalmente, 250g de cheese fries, 150g de queso madurado de temporada y salsa de la casa.

CHEESE LOVER'S PLATTER (4 personas)

**\$139.900**

4 Mozzarella sticks, 3 salchichas Frankfurter ahumadas artesanalmente, 350g de cheese fries, 250g de queso madurado de temporada y salsa de la casa.

CHEESE FRIES

**\$29.900**

Papas rústicas de corte grueso con panceta ahumada premium, bañadas en salsa sour cream y queso cheddar, gratinadas con queso fresco y queso madurado, cubiertas con polvo de tocino y cebollín fresco.





## MOZZARELLA STICKS **\$25.900**

Deditos de mozzarella empanizados, sazonados con finas hierbas y tocineta.



## Menú infantil

### MINI PASTA A LA BOLOÑESA

**\$27.900**

Espaguetis artesanales bañados en salsa a la boloñesa.

### MINI PASTA ALFREDO CON POLLO

**\$27.900**

Espaguetis artesanales bañados en salsa Alfredo y trozos de pollo a la parrilla.





## Postres

### POSTRE QUESO SIETE CUEROS CON AREQUIPE O FRUTOS ROJOS

**\$23.900**

Queso siete cueros con topping de arequipe o frutos rojos.

### POSTRE BURRATA AREQUIPE

**\$25.900**

Burrata con topping de arequipe y frutos rojos.

### CALZONE DE NUTELLA

**\$27.900**

Calzone elaborado a base de masa madre, relleno de queso mozzarella y crema de avellanas, helado y salsa de chocolate.

### POSTRE TORRE DE MERENGÓN CON FRUTOS ROJOS

**\$23.900**

Torre de merengón acompañado de crema de frutos rojos y frutos del bosque.





### RICOTTA CON FRUTOS ROJOS

**\$23.900**

Ricotta de la casa acompañada de mermelada de frutos rojos, merenguitos y arequipe.

### RICOTTA CON FRUTOS AMARILLOS

**\$23.900**

Ricotta de la casa acompañada de mermelada de frutos amarillos, merenguitos y arequipe.

### TORTA DE CHOCOLATE

**\$17.900**

Bizcocho de chocolate con relleno de nutella, fresas, cubierta de ganache y crema de chocolate.

### TORTA DE ZANAHORIA

**\$17.900**

Bizcocho de zanahoria con crema de queso y zanahoria caramelizada.

### TORTA RED VELVET

**\$19.900**

Bizcocho red velvet con crema de chocolate blanco.

### PIE CREMOSO

**\$17.900**

Tartaleta de oreo rellena de mermelada de frutos rojos, cubierta con crema de queso.





## Bebidas Calientes

Americano	<b>\$6.900</b>
Espresso	<b>\$6.900</b>
Espresso Doble	<b>\$7.900</b>
Café Latte	<b>\$7.900</b>
Cappuccino	<b>\$7.900</b>
Cappuccino con Baileys	<b>\$13.900</b>
Mocaccino	<b>\$8.900</b>
Macchiato	<b>\$8.900</b>
Chocolate caliente	<b>\$8.900</b>
Chocolate caliente con malvaviscos	<b>\$9.900</b>
Milo caliente	<b>\$7.900</b>
Aromática de frutas	<b>\$7.900</b>
Aguapanela con queso	<b>\$8.900</b>





## Otras bebidas

Coca Cola	<b>\$7.900</b>
Coca Cola Zero	<b>\$7.900</b>
Soda Hatsu	<b>\$8.900</b>
Té Hatsu	<b>\$8.900</b>
Agua Manantial	<b>\$8.900</b>
Agua Manantial (con gas)	<b>\$7.900</b>
Agua Voss x 800 ml	<b>\$25.900</b>



## Limonadas y sodas

Limonada de coco	<b>\$11.900</b>
Limonada de yerbabuena	<b>\$10.900</b>
Limonada natural	<b>\$9.900</b>
Jugo natural en agua	<b>\$10.900</b>
Jugo natural en leche	<b>\$11.900</b>
Soda Italiana (frutos rojos o amarillos)	<b>\$14.900</b>





## Cervezas

CLUB COLOMBIA (Roja, dorada, negra)	<b>\$10.900</b>
STELLA ARTOIS	<b>\$14.900</b>
CORONA	<b>\$14.900</b>
HEINEKEN	<b>\$12.900</b>
3CORDILLERAS	<b>\$14.900</b>
POLA DEL PUB	<b>\$17.900</b>



## Cocteles

PIÑA COLADA	<b>\$35.900</b>
Ron Cacique añejo, leche de coco, zumo de piña y zumo de limón.	
MOJITO DORADO	<b>\$33.900</b>
Ron Cacique añejo, zumo de limón, yerbabuena, limón y soda.	
CARAJILLO ESPAÑOL	<b>\$33.900</b>
Licor 43 y café espresso.	
DRY MARTINI	<b>\$31.900</b>
Gin Gordons, Martini Extra Dry y aceitunas.	

## LYCHEE MARTINI

**\$33.900**

Vodka Smirnoff, licor de lychee y almíbar de lychee.

## GIN TONIC

**\$35.900**

Gin Gordons, agua tónica, naranja, pepino cohombro y hojas de romero.

## GIN TONIC LYCHEE

**\$37.900**

Gin Gordons, agua tónica, licor de lychee y almíbar de lychee.

## MARGARITA

**\$35.900**

Tequila Centenario, almíbar de miel de agave, Finest Call Triple Sec y zumo de limón.

## TINTO DE VERANO

**\$35.900**

Vino tinto, licor 43, ginger, rodajas de naranja, fresa, arandanos y limón.

## VINO CALIENTE

**\$35.900**

Vino tinto, piña caramelizada, fresas, arandanos y canela.





## Vinos Tintos

	PICOLO x 187 ml	MEDIA BOTELLA	BOTELLA
 Finca Las Moras Malbec	<b>\$29.900</b>	<b>\$49.900</b>	<b>\$87.900</b>
 Finca Las Moras Reserva Malbec			<b>\$119.900</b>
 La Celia Reserva Malbec			<b>\$119.900</b>
 Trapiche Reserva Malbec			<b>\$115.900</b>
 Santa Helena Varietal (Cabernet Sauvignon)	<b>\$25.900</b>	<b>\$43.900</b>	<b>\$83.900</b>
 Cousiño Macul Reserva (Cabernet Sauvignon)			<b>\$153.900</b>
 Emilio Moro Finca Resalso Tempranillo			<b>\$165.900</b>
 Muga Reserva Tempranillo			<b>\$299.900</b>
 Marqués de Murrieta Reserva			<b>\$319.900</b>



## Vinos Blancos

 Enate Chardonay			<b>\$165.900</b>
 Finca Las Moras Sauvignon Blanc			<b>\$87.900</b>
 Prosecco Mionetto Brut			<b>\$131.900</b>



## Vinos Rosados

 Finca Las Moras Syrah Rose			<b>\$87.900</b>
 Piccini Regno Lambrusco			<b>\$83.900</b>
 Rivarose Rosado Brut			<b>\$175.900</b>



## Licores

BUCHANANS 18 YEARS X 750 ml	<b>\$649.000</b>
BUCHANANS DELUXE AGED 12 YEARS 375 ml	<b>\$159.000</b>
BUCHANANS DELUXE AGED 12 YEARS 750 ml	<b>\$269.000</b>
BLACK AND WHITE BLENDED 700 ml	<b>\$119.000</b>
TEQUILA REPOSADO ESPECIAL JOSE CUERVO 750 ml	<b>\$179.000</b>
TEQUILA PLATA GRAN CENTENARIO 700 ml	<b>\$199.000</b>
TEQUILA REPOSADO GRAN CENTENARIO 700 ml	<b>\$199.000</b>
AGUARDIENTE 1000 DEMONIOS 750 ml	<b>\$279.900</b>
AGUARDIENTE MANZANARES	<b>\$119.000</b>
MEZCAL 400 CONEJOS JOVEN SPADIN 750 ml	<b>\$439.000</b>
VODKA SMIRNOFF RED LABEL 700 ml	<b>\$169.000</b>
GINEBRA GORDONS DRY 700 ml	<b>\$139.000</b>
GINEBRA TANQUERAY LONDON DRY GIN 700 ml	<b>\$279.000</b>
RON CACIQUE AÑEJO 750 ml	<b>\$139.000</b>
RON CACIQUE 500 750 ml	<b>\$189.000</b>
ZACAPA CENTENARIO AMBAR RUM 0.75L	<b>\$259.000</b>



ESTOY  
*Tan enamorado de ti,*  
Y QUE VOY A PONER  
*una tienda*  
Y LA VOY *de Quesos*  
A LLAMAR:  
*Quesería*  
DE MÍ SIN TÍ



[www.queseriademisinti.com](http://www.queseriademisinti.com)  
[info@queseriademisinti.com](mailto:info@queseriademisinti.com)  
300 2773432 • 350 5749525

 @queseriademi.sinti  
 /qseriademisinti  
 @queseriademi\_sinti