



soloio
B I S T R O



APERITIVOS

QUESO DE CABRA

cubos de queso de cabra con aceite de oliva

\$24.000 COP

HABAS CROCANTES

Habas crocantes con una pizca de wasabi

\$20.000 COP

CAPONATA CON PAN

salsa de berenjena y pomarola, acompañada de tostada de pan baguette artesanal

\$20.000 COP



GARBANZOS CROCANTES

garbanzos crocantes con sal, paprika y limón

\$18.000 COP





ENTRADAS

HUMMUS DE GARBANZOS

Hummus de garbanzos bañado en aceite de oliva, paprika, crocantes de garbanzos y perejil, acompañado de tostadas de pan baguette artesanal.

\$36.000 COP

ENSALADA DE GUISANTES

Habas crocantes con pimentón verde, tomates cherry, arvejas, cilantro, manzana verde, marinada en limón, sal, pimienta

\$35.000 COP

SANDÍA SOLOIO

Rodaja de sandía acompañada de jamón serrano, guisantes crocantes, bañada en aceite oliva y albahaca

\$40.000 COP

CEVICHE SOLOIO

Camarones y pulpo marinados en salsa pesto, pimentón, cebolla roja y crocante de garbanzo, acompañado de chips de plátano

\$47.000 COP

CROTONES DE CHAMPIÑONES

Champiñones salteados en aceite de oliva, cebolla, sal pimienta, coliandro, montados sobre tostones de pan artesanal

\$32.000 COP

CROTONES DE SALCHICHA

Salchicha salteada en aceite de oliva, montadas sobre tostadas de pan artesanal con yogurt griego y cebolla caramelizada

\$38.000 COP

ESPARRAGO AZUL


Espárragos salteados en aceite de oliva, sal, pimienta, bañado con queso azul y semillas de girasol

\$36.000 COP

BURRATA

Queso de búfala acompañado de salsa de berenjena, láminas de almendras crocantes, bañada en aceite de oliva y albahaca.

\$40.000 COP



PLATOS FUERTES



PASTAS

CARBONARA

Clásica preparación pasta larga acompañada de tocineta ahumada

\$48.000 COP

LINGUINI CON CAMARONES Y PROSECCO

Pasta larga con camarones salteados en Prosecco y pimientos verdes

\$55.000 COP

SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS

Pasta larga acompañadas con albóndigas en salsa pomarola y queso parmesano

\$50.000 COP

PESTO

Pasta corta marinada en salsa pesto, láminas crocantes de almendras y queso parmesano

\$44.000 COP

CARNES

RIB EYE

300 gr de carne madurada a la parrilla, acompañada con puré de papa al pesto y salsa especial chimichurri

\$99.000 COP

MILANESA DE POLLO

Pollo empanado al horno, bañado en salsa pomarola, gratinada con queso mozzarella, acompañada de cascotes de papas artesanal y ensalada de la casa. (Tiempo 35 minutos)

\$50.000 COP

POLLO AL LIMÓN Y JENGIBRE

Contra muslo horneado, acompañado de pasta penne al burro con queso de cabra y especias.

\$45.000 COP



MAR

PULPO A LA PARRILLA

Pulpo baby a la parrilla en cremoso de pimentón, acompañado de mini croquetas de yuca marinadas en salsa especial

\$68.000 COP

RISSOTO DE MARISCOS

Arroz cremoso de mariscos acompañado de pulpo, camarones, calamar y mejillones

\$66.000 COP

RISSOTO DE CHAMPIÑONES

Acompañado de zucchini verdes, cebolla puerro y champiñones del bosque.

\$62.000 COP

CAMARONES AL AJILLO

Camarones marinados en prosecco, sal, pimienta, acompañados con espárragos, tomate cherry, cilantro y pimientos verdes

\$51.000 COP

PESCA DEL DÍA SOLOIO

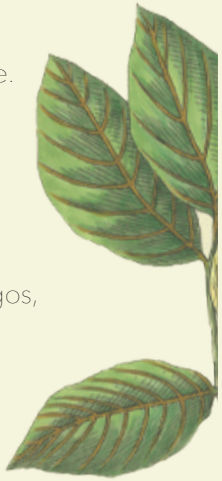
Filete de pescado horneado en salsa soloio de vegetales y champiñones

\$65.000 COP

PESCADO AL CARTOCHO

esca del día al horno con vegetales Soloio , acompañado de pasta penne al burro con queso de cabra y especias.

\$67.000 COP



ADICIONES

Porción de camarón	\$14.000	Porción de queso parmesano	\$10.000
Porción de jamón serrano	\$14.000	Porción de queso mozzarella	\$ 8.000
Porción de papas al horno	\$12.000	Porción de pan	\$ 8.000
Porción de pure de papa	\$12.000	Porción de vegetales	\$12.000
Porción de mini croquetas de yuca	\$12.000	Porción de ensalada	\$12.000
Porción de chips de plátano	\$10.000		



POSTRES

SORBETTO

Prosecco con helado de limón

\$22.000 COP

ESPRESSO AFFOGATO

Café espresso con helado de vainilla de almendras

\$22.000 COP

TARTA DE PLÁTANO MADURO

Masa crocante de plátano maduro con queso, bocadillo y acompañado de helado de vainilla

\$20.000 COP

TARTA DE CHOCOLATE


Masa crocante de chocolate, acompañado de helado de vegano de chocolate

\$24.000 COP

COPA DE HELADO


Helados de temporada

\$18.000 COP



DIGESTIVOS

	Trago 2oz (COP)	Botella (COP)
Campari	\$ 22.000	\$ 239.000
Martini blanco	\$ 28.000	\$ 153.000
Martini rosso	\$ 28.000	\$ 153.000
Licor de café	\$ 14.000	\$ 155.000
Grapa cellini	\$ 51.000	\$ 541.000
Sambuca	\$ 33.000	\$ 383.000
Amaro lucano	\$ 34.000	\$ 393.000
Limoncello	\$ 48.000	\$ 514.000
Licor soho lychee	\$ 21.000	\$ 219.000
Baileys	\$ 17.000	\$ 178.000
Amaretto dissaronno	\$ 31.000	\$ 343.000
Martini extra dry	\$ 14.000	\$ 153.000
Licor 43	\$ 31.000	\$ 344.000
Brandy domecq	\$ 14.000	\$ 143.000



BEBIDAS

AGUAS Y SODAS

	(COP)
Agua hatsu Con Gas	\$ 8.000
Agua hatsu Sin Gas	\$ 8.000
San pellegrino	\$ 16.000
Acqua Panna	\$ 16.000
Tónica 724	\$ 14.000
Ginger Ale	\$ 8.000
Soda	\$ 8.000
Soda viola	\$ 17.000
Soda mandarina	\$ 17.000
Soda maracuyá	\$ 17.000
Soda naranja	\$ 17.000

CERVEZAS

Club Colombia Dorada	\$ 12.000
Stella artois	\$ 17.000
Corona	\$ 17.000

JUGOS NATURALES Y LIMONADAS

Jugo de maracuyá	\$ 12.000
Jugo de naranja	\$ 12.000
Jugo de mandarina	\$ 14.000
Jugo de frutos rojos	\$ 14.000
Limonada de coco	\$ 14.000
Limonada cerezada	\$ 14.000
Limonada de hierbabuena	\$ 14.000
Limonada	\$ 12.000

CAFÉS FRÍOS

	(COP)
Granizado de café	\$ 23.000
Granizado de Café y baileys	\$ 36.000
Latte frío	\$ 12.000

BEBIDAS CALIENTES

Ristretto	\$ 10.000
Espresso	\$ 8.000
Carajillo	\$ 22.000
Machiatto	\$ 9.000
Latte	\$ 12.000
Latte almendras	\$ 14.000
Capuccino	\$ 12.000
Capuccino de almendras	\$ 14.000
Capuccino de canela y chocolate	\$ 14.000
Capuccino con licor	\$ 24.000
Espresso martini	\$ 42.000
Infusión de frutos rojos	\$ 12.000
Infusion de hierbabuena	\$ 10.000
Té	\$ 10.000

DIGESTIVOS

	2oz (COP)	Botella (COP)
Campari	\$ 22.000	\$ 239.000
Martini blanco	\$ 28.000	\$ 153.000
Martini rosso	\$ 28.000	\$ 153.000
Licor de café	\$ 14.000	\$ 155.000
Grapa cellini	\$ 51.000	\$ 541.000
Sambuca	\$ 33.000	\$ 383.000
Amaro lucano	\$ 34.000	\$ 393.000
Limoncello	\$ 48.000	\$ 514.000
Licor soho lychee	\$ 21.000	\$ 219.000
Baileys	\$ 17.000	\$ 178.000
Amaretto dissaronno	\$ 31.000	\$ 343.000
Martini extra dry	\$ 14.000	\$ 153.000
Licor 43	\$ 31.000	\$ 344.000
Brandy domecq	\$ 14.000	\$ 143.000



VINOS

BLANCOS

	Copa (COP)	Botella (COP)
Ruffino Orvieto Clásico (Italia)	\$ 40.000	\$ 174.000
Ruffino Pinor Grigio (Italia)		\$ 260.000
Pascua Chardonnay Puglia (Italia)	\$ 30.000	\$ 119.000

TINTOS

Montepulciano d'abruzzo (Italia)	\$ 30.000	\$ 119.000
----------------------------------	-----------	------------

ESPUMOSOS

Moet chandon brut (Francia)		\$ 456.000
Veuve clicquot (Francia)		\$ 508.000
Esterlin brut (Francia)		\$ 413.000
Esterlin rose (Francia)		\$ 367.000
Rotari (Francia)		\$ 222.000
Ferrari maximun (Italia)		\$ 282.000
Zardeto (Italia)		\$ 172.000
Zinzano prosseco (Italia)	\$ 32.000	\$ 110.000
Mionetto (Italia)	\$ 54.000	\$ 207.000





CÓCTELES

COCTELERÍA CLÁSICA

Trago 2 Oz

CAIPIROSKA

Vodka, limón, azúcar, macerado, inspirado en la Caipirinha

\$30.000 COP

PIÑA COLADA

Un curioso brebaje que contenía coco, piña, ron blanco, crema de coco y crema de leche

\$37.000 COP

NEGRONI

Ginebra, Vermuth Rosso, Campari

\$45.000 COP

WHISKY SOUR

Whisky, Limón, clara de huevo, sirope

\$43.000 COP

DRY MARTINI

Ginebra, Vermuth Dry, aceitunas

\$35.000 COP

OLD FASHION

Whisky Jack Daniel's, azúcar moreno, angostura, twis de limón, y cereza

\$45.000 COP

FRENCH 75

Ginebra, Prosecco, sirope, zumo de limón, zumo de naranja

\$35.000 COP

LYCHEE MARTINI



Vodka, Martini Dry, Lychee, Triple Sec, Licor Soho

\$49.000 COP

MOSCOW MULE

Vodka, zumo de limón, sirope de jengibre

\$35.000 COP



MOJITO TRADICIONAL

Hierbabuena, zumo de limón, sirope , soda

Ron Bacardi	Ron Hechicera	Ron Havana
\$33.000 COP	\$39.000 COP	\$35.000 COP

MOJITO MARACUYÁ

Hierbabuena, zumo de maracuyá, zumo de limón, sirope, soda

Ron Bacardi	Ron Hechicera	Ron Havana
\$33.000 COP	\$39.000 COP	\$35.000 COP

MOJITO FRUTOS ROJOS

Yerbabuena, sirope de frutos rojos, zumo de limón, soda

Ron Bacardi	Ron Hechicera	Ron Havana
\$33.000 COP	\$39.000 COP	\$35.000 COP

DAIQUIRI TRADICIONAL

Triple Sec, zumo de maracuyá, zumo de limón, sirope

Ron Bacardi	Ron Hechicera	Ron Havana
\$33.000 COP	\$39.000 COP	\$35.000 COP

DAIQUIRI FRUTOS ROJOS O MARACUYÁ

Triple Sec, zumo de limón y sirope de frutos rojos o zumo de maracuyá

Ron Bacardi	Ron Hechicera	Ron Havana
\$33.000 COP	\$39.000 COP	\$35.000 COP

MARGARITA TRADICIONAL

Triple sec, zumo de limón, sal, tajín

Tequila Olmeca Blanco	Tequila Patron Silver	Tequila Don Julio Blanco
\$39.000 COP	\$54.000 COP	\$52.000 COP

MARGARITA MARACUYÁ

Triple sec, zumo de maracuyá, zumo de limón, sal, tajín

Tequila Olmeca Blanco	Tequila Patron Silver	Tequila Don Julio Blanco
\$39.000 COP	\$54.000 COP	\$52.000 COP

MARGARITA FRUTOS ROJOS

Triple Sec, sirope de frutos rojos, zumo de limón, sal, tajín

Tequila Olmeca Blanco	Tequila Patron Silver	Tequila Don Julio Blanco
\$39.000 COP	\$54.000 COP	\$52.000 COP

JARRA DE SANGRÍA

Vino Tinto, Soda Ginger, Triple Sec, Brandy, sirope de frutos rojos, manzana verde, zumo de naranja, piña

Trago
\$40.000 COP

Botella
\$145.000 COP

TINTO DE VERANO

Vino Tinto, Soda Ginger, Zumo De Limón, Sirope

Trago
\$30.000 COP

Botella
\$110.000 COP

SPRITZ

APEROL SPRITZ

\$43.000 COP

CAMPARI SPRITZ

\$46.000 COP

LIMONCELLO SPRITZ

\$59.000 COP

MIMOSA SPRITZ

\$38.000 COP

COCTELERÍA DE AUTOR

Trago 2 Oz

LOVE CUCUMBER

Ginebra Hendrick's, zumo de limón, sirope de romero, pepino, manzana verde, albahaca y pétalos de rosa

\$52.000 COP

CARTAGENA COLLINS

Vodka Grey goose, soda, sirope, zumo de limón, uchuva

\$49.000 COP

GINGER PINE

Mezcal, zumo de naranja, sirope de jengibre, piña parrillada, espuma de piña, nuez moscada

\$45.000 COP

BITTER AND SWEET

Ron Hechicera, zumo de limón, Campari, jarabe de miel, maracuyá

\$55.000 COP

COCTELERÍA ESPIRITUOSA

Trago 2 Oz

HENDRICK'S [Escocia]

Lajas de pepino, pimienta rosada, flor de jamaica, tónica recomendada indian 724

\$63.000 COP

BULLDOG (Inglaterra)

Twis de limón, pimienta negra, tónica recomendada indian 724

\$53.000 COP

BEEFEATER CLÁSICO (Inglaterra)

Twis de naranja, twis de limón, hierbabuena, tónica recomendada indian 724

\$47.000 COP

TANQUERAY DRY (Inglaterra)

Twis de limón, té de manzanilla, limonaria, tónica recomendada indian 724

\$53.000 COP

BOMBAY SOPHIE (Inglaterra)

Manzana verde, anís estrella, tónica recomendada indian 724

\$48.000 COP

GORDON'S (Inglaterra)

Twis de limón, tónica recomendada indian 724

\$35.000 COP

ASTUTO (Colombia)

Naranja Importada, albahaca, tónica recomendada indian 724

\$52.000 COP



LICORES

RON

	Trago 2oz (COP)	Botella (COP)
Zacapa 23 Años (Guatemala)	\$ 59.000	\$ 598.000
Dictador 12 Años (Cartagena)	\$ 55.000	\$ 540.000
Havana Club 7 Años (Cuba)	\$ 25.000	\$ 248.000
Havana Club Blanco (Cuba)	\$ 23.000	\$ 202.000
Bacardí añejo (Cuba)	\$ 20.000	\$ 164.000
Bacardí blanco (Cuba)	\$ 23.000	\$ 202.000
La Hechicera (Barranquilla)	\$ 47.000	\$ 502.000

WHISKY / SINGLE MALT / BOURBON

Buchanam'S 12 Años (Escocia)	\$ 36.000	\$ 392.000
Buchanam'S 18 Años (Escocia)	\$ 52.000	\$ 554.000
JW Red Label (Escocia)	\$ 22.000	\$ 212.000
JW Black Label (Escocia)	\$ 33.000	\$ 331.000
Jack Daniel's (USA)	\$ 29.000	\$ 317.000
Jamenson (Irlandes)	\$ 26.000	\$ 244.000
Glenfiddich 12 años (Escocia)	\$ 41.000	\$ 435.000
Bulleit Bourbon (USA)	\$ 38.000	\$ 411.000
Macallan`s 12 Años (Escocia)	\$ 57.000	\$ 598.000

VODKA

Absolut (Suecia)	\$ 27.000	\$ 270.000
Tito's (USA)	\$ 33.000	\$ 356.000
Grey Goose (Francia)	\$ 49.000	\$ 539.000
Ketel One (Holanda)	\$ 37.000	\$ 412.000

TEQUILA

Olmecca blanco (México)	\$ 21.000	\$ 206.000
Patrón Silver (México)	\$ 55.000	\$ 556.000
Don Julio Blanco (México)	\$ 52.000	\$ 515.000
Don Julio Reposado (México)	\$ 59.000	\$ 580.000
Don Julio Añejo (México)	\$ 64.000	\$ 630.000
Don julio 70 (México)	\$ 75.000	\$ 748.000

MEZCAL

Mezcal unión (México)	\$ 44.000	\$ 452.000
-----------------------	-----------	------------

GINEBRA

Tanqueray (Inglaterra)	\$ 36.000	\$ 385.000
Bombay (Inglaterra)	\$ 30.000	\$ 310.000
Hendrick's (Escocia)	\$ 48.000	\$ 531.000
Beefeater. (Inglaterra)	\$ 32.000	\$ 334.000
Gordon's (Inglaterra)	\$ 27.000	\$ 207.000
Astuto (Colombia)	\$ 34.000	\$ 362.000
Bulldog (Inglaterra)	\$ 38.000	\$ 395.000

