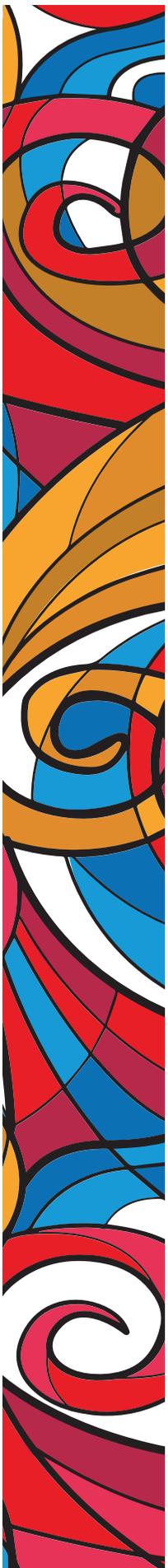




—ENAMORARTE—
TRATTORIA & CHARCUTERIA ARTESANAL





La carta de **—ENAMORARTE—** refleja la propuesta de valor que tenemos en cuanto a productos de autor y artesanales, y nuestra pasión por el arte y lo natural. Por esto, nuestro menú se llama

“Galería de Sabores”.

Este nombre refleja la fusión entre el arte y la gastronomía, invitando a los comensales a experimentar cada plato como si fuera una obra de arte.

Cada plato es nombrado en honor a un gran pintor o artista, es una pieza de exhibición en esta galería culinaria.

BOCETOS



ENTRADAS

ENSALADA CAPRESSE DEL ARTISTA

Ensalada capresse del artista: Fusión de la suavidad de "Fior di latte" con la frescura vibrante del tomate y la rúgula.

\$ 22.000

PEPERONATA ENAMORADA

Chorizo de autor, una creación exclusiva de la casa, envuelto en una rica estela de vegetales cuidadosamente salteados y salsa de tomates casera, presentada en una canasta artesanal de focaccia.

Un plato ideal para compartir.

\$ 20.000

TABLITA DE JAMONES ARTESANALES ENAMORARTE

Selección de jamones y embutidos, cortados a mano y curados con amor. Prosciutto cotto, salami, pepperoni, chorizo vela, queso fontina, antipasto y focaccia.

\$ 25.000

BERENJENAS A LA PARMESANA

Berenjenas asadas al horno, bañadas en nuestra exclusiva salsa de tomate de autor, cubiertas con una generosa capa de quesos mozzarella y parmesano. Orégano fresco para resaltar los sabores tradicionales, servidos en una canasta de focaccia.

Un plato ideal para compartir.

\$ 22.000

COLECCIÓN DE MAESTROS

*"Cada pizza es un lienzo,
pintado con amor,
son un regalo de
creatividad y gracia,
de sabor y de bondad.
Una historia que contar.*

*Una pintura es un tesoro,
de hermosura y de pasión,
de inspiración y de magia,
de arte y de emoción.*

*Por eso, cuando te miro,
siento que eres las dos:
una pizza y una pintura,
las más bella y sabrosa sensación."*



ENAMORARTE
TRATORIA & CHARCUTERÍA ARTESANAL

PIZZA PICASSO.

Masa madurada , tomate San Marzano, queso mozzarella, chorizo de whiskey Buchanans y queso azul (autor), champiñones, tocineta crocante, queso stracciatella, salsa whiskey Buchanans y queso azul (autor), hojas de albahaca y flores comestibles

*"Pizza cubista
que al arte desafía,
pizza vibrante,
que al ojo estimula,
pizza bella,
que al espíritu
conmueve."*

Grande: \$50.000
Mediana: \$29.000

PIZZA GOYA.

Masa madurada , pesto blanco de la casa, queso mozzarella, jamón serrano (autor), queso stracciatella, pesto de albahaca, cebolla caramelizada y reducida en vinagre balsámica, champiñones y flores comestibles

*"Pizza redonda
y dorada como el sol,
que ilumina el lienzo
de mi boca, cubierta de
sabores y colores. "*

Grande: \$55.000
Mediana: \$33.000

PIZZA MIGUEL ÁNGEL.

Masa madurada , tomate San Marzano, queso mozzarella, pepperoni de autor, tocineta crocante, queso stracciatella rojo, salsa pepperoni (autor), retoños de rábano y flores comestibles.

*"Pizza divina,
que al paladar
deleitaa,
Pizza sublime,
que al ojo atraes,
Pizza admirable,
que al espíritu
elevas."*

Grande: \$48.000
Mediana: \$28.000

PIZZA BOTERO.

Masa madurada , rica mezcla agridulce de vegetales: berenjena, pimentón, tomate, calabacín, cebolla, champiñones y queso stracciatella.
Opcional: aceitunas, alcaparras.

*"Pizza redonda
y generosa,
que rebosa de
ingredientes
frescos y sabrosos. "*

Grande: \$46.000
Mediana: \$29.000

PIZZA VAN GOGH.

Masa madurada , tomate San Marzano, queso mozzarella, jamón york (autor), piña, queso stracciatella, salsa de leche condensada (autor), canela molida, germinados y flores comestibles.

*"Pizza dulce,
que al alma consue-
las,
Pizza alegre,
que al ojo
encantas,
Pizza rica,
que al olfato
seduces."*

Grande: \$48.000
Mediana: \$29.000

PIZZA ANA.

Masa madurada , salsa de chocolate y avellanas, fresas, banano, uvas frescas y azúcar glasé.

*"Pizza de frutas y color,
como las frutas
tropicales
que llenan de
color mi paleta
y de sabor
mi paladar"*

**Un homenaje a Ana
Mercedes Hoyos.**

Mediana: \$24.000

*Nuestras pizzas tienen dos tamaños: Grande 32 cm aprox y mediana 26 cm aprox

*"Con manos de artesano,
se entrelazan los sabores,
en un baile soberano.*

*Cada hebra de pasta,
un trazo de pasión,
tejida con el alma,
y el más puro corazón.*

*Artesanal y fresca, en el acto
se prepara.*

*Con trazos de albahaca,
y pinceladas de oliva,*

*la Antología del Amor,
a la mesa te convida.
En el plato, un abrazo.*

*Un festín para los sentidos,
en cada tenedor un beso,
un susurro culinario."*

ANTOLOGÍA DEL AMOR



—ENAMORARTE—
TRATTORIA & CHARCUTERIA ARTESANAL

MAGRITTE "LOS AMANTES"

Spagetti o Fetuchini artesanal, acompañado con ensalada verde.

- ◆ Pesto (contiene nuez) **\$25.000**
- ◆ Boloñesa **\$ 27.000**
- ◆ Carbonara **\$27.000**
- ◆ Tres quesos **\$27.000**
- ◆ Putanesca **\$27.000**

KLIMT "EL BESO"

ACOMPANADO DE ENSALADA VERDE

- Raviolis de carne de la casa con salsa boloñesa **\$32.000**
- Raviolis de ricota y espinaca con salsa de quesos **\$ 30.000**

*"Frescura, color y vida, en donde
cada ensalada es como una
flor única en un jardín dedicado
al amor por la gastronomía y la
naturaleza"*

JARDÍN DE LOS ENAMORADOS



—ENAMORARTE—
TRATTORIA & CHARCUTERIA ARTESANAL

ENSALADA DULCE ARMONÍA

Lechuga fresca entrelazada con peras jugosas, vinagreta con miel y balsámico de la casa, queso manchego, almendras y el prosciutto cotto.

\$ 25.000

ENSALADA CAMPESTRE ENAMORARTE

Champiñones, tomate cherry, rúgula, aceitunas, queso parmesano y Proccitutto Cotto. Esta ensalada es una sinfonía de sabores que celebra la frescura y la calidad.t.

\$ 25.000

DULCES PINCELADAS



—ENAMORARTE—
TRATTORIA & CHARCUTERIA ARTESANAL



SUSPIRO DE AMOR.

Merengón de frutas tropicales en el que cada bocado es una explosión de sabores dulces y ácidos que se complementan a la perfección.

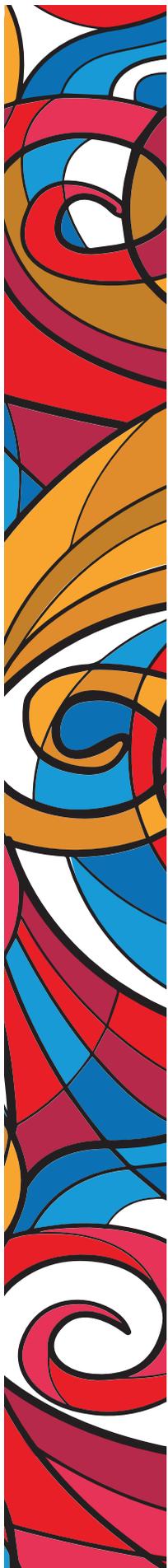
Ármala como quieras con; guanabana, fresas, melocotón y duraznos en almíbar.

\$ 15.000

SINFONÍA DE SABORES



—ENAMORARTE—
TRATTORIA & CHARCUTERIA ARTESANAL



Las bebidas de **—ENAMORARTE—**
son bebidas que saben libertad,
amor, arte, música y aventura.

Donde las infusiones alcohólicas
artesanales, son hechas con hierbas
y condimentos orgánicos y ancestrales,
que se inspiran en los genios de la
melodía y armonía.

En **amor**arte, una trattoria donde cada
nota aromática en las bebidas se
vuelven sonidos en la boca.

La música y las bebidas, mezcladas y
combinadas de manera magistral
se convierten en obras musicales
únicas, que te hacen vibrar el corazón.

*Cada trago es como una
nota musical pura y única,
perfecta para disfrutar en su
simplicidad.*

ACORDES LÍQUIDOS



—ENAMORARTE—
TRATTORIA & CHARCUTERÍA ARTESANAL

GARDEL.

Infusión tipo Whisky que suena a tango, que te canta al oído con su voz suave, fragante y personal.

Chips de roble francés, vainilla, vodka a 43%,
esencias de vainilla, lavanda y canela,
madera dulce del chaparro rojo y enebro.

Shot: \$ 10.000

Botella 500 ml: \$ 70.000

RABEL.

Un elixir tipo Vermut que despierta los sentidos y transporta al comensal a un mundo de armonía y misterio.

Ajenjo, manzanilla, vino tinto, lavanda,
cáscara de naranja, orégano, tomillo, flor de
Jamaica, laurel, yerbabuena, canela, nuez
moscada, cardamomo, vino tinto y vodka.

Shot: \$ 15.000

Vaso \$ 25.000

Botella 500 ml: \$ 70.000

Al igual que una melodía que combina diferentes notas, cada coctel es una mezcla armoniosa de sabores.

MELODÍAS MIXTAS



—ENAMORARTE—
TRATTORIA & CHARCUTERIA ARTESANAL

MOZART'S SUNSET SPRITZ

Una fusión inspirada en el Aperol Spritz. Cada sorbo es como una nota musical en una partitura de atardecer, donde los sabores se entrelazan en una melodía refrescante y sofisticada.

Infusión tipo Aperol, vino espumoso y naranja.

Copa \$ 25.000
Jarra 750 ml \$ 55.000

VERDI.

Exquisito trago inspirado en el Negroni, que combina la elegancia y la pasión, con un toque de amargura y notas cítricas para completar la sinfonía de sabores.

Infusiones tipo Ginebra, Vermut y Aperol.

Copa \$ 25.000

NINO BRAVO.

Una alegoría del Agua de Valencia, este trago combina la frescura y vitalidad de una voz que nunca se fue. Con un toque distintivo que crea una sinfonía de sabores.

Vino espumoso, infusión de naranja tipo Cointreau y jugo de naranja fresco.

Copa \$ 25.000
Jarra 750 ml \$ 55.000

CREMA WHITNEY.

Sofisticado trago inspirado en la crema de whisky, lleno de matices, suave y dulce, que representan la pasión y alegría de Whitney Houston. .

Leche condensada, leche evaporada, extracto de vainilla, café e infusión tipo Whisky.

Copa \$ 20.000

*Cada trago es como una
nota musical pura y única,
perfecta para disfrutar en su
simplicidad.*

CLÁSICOS DEL ATELIER



— EN AMORARTE —
TRATTORIA & CHARCUTERIA ARTESANAL

MALTEADA DE CERVEZA MERAK

13 oz a \$15.000

CERVEZAS ARTESANALES MERAK

Valiente

\$13.000

Gulupa y Roja

\$12.000

Jarra roja de 1.5 lts.

\$45.000

Vaso de cerveza rubia laguer 350ml

\$13.000

SODAS ITALIANAS

13 oz a \$12.000

Frutos amarillos
(Mango, maracuyá y Piña)

Frutos rojos (Fresa, Mora, Uva)

Frutos tropicales (Lulo y Piña)

Frutas de temporada.

GASEOSAS

300 ml a \$5.500

AGUA

\$5.000

AGUA CON GAS

\$5.000