



CIRCO

terraza

ZONA G, BOGOTÁ



ESPAÑOL

VER MENÚ

ENGLISH

VIEW MENU



IR A INICIO | GO HOME



CIRCO

terraza

ZONA G, BOGOTÁ

MENÚ
ESPAÑOL

—  TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS  —

[IR A INICIO](#) | [GO HOME](#)

ENTRADAS

CARPACCIO ORIGINAL

Lomo calidad Angus combinado con mostaza Dijon, alcaparras, limas, rúgula orgánica, Parmigiano Reggiano, oliva extra virgen y crujiente stagliatta.

\$65.000

BURRATA TERRAZA

Tradicional queso italiano a base de mozzarella y crema fusionado con ingredientes frescos y clásicos, tomates al horno de piedra, tomate seco, albahaca orgánica, aceitunas negras deshidratadas y oliva extra virgen.

\$58.000

PROVOLETA A LA PIEDRA

Tradicional queso italiano fundido en horno de piedra y servido con prosciutto, rúgula y tomates asados en piedra.

\$58.000

PIZZAS

NUESTRO PIZZAIOLO PRESENTA SUS SUGERENCIAS

MARGARITA

Clásica receta de Nápoles con los mejores y más frescos tomates, mozzarella, mozzarella de búfala, albahaca orgánica, sal gruesa y oliva extra virgen.

\$58.000

PEPPERONI CLÁSICO

La combinación entre la tradición italiana y la fusión americana con el clásico embutido levemente picante, mozzarella fundida y orégano deshidratado.

\$63.000

ROMANA

Prosciutto, hongos frescos, rúgula orgánica y combinación de mozzarella tradicional con mozzarella de búfala en oliva extra virgen.

\$65.000

FUNDIDO CUATRO QUESOS

Selección de las mejores regiones, queso gorgonzola, mozzarella fresca, provolone y Parmigiano Reggiano, con oliva extra virgen y rúgula fresca.

\$61.000

IR A INICIO | GO HOME

PIZZAS

NUESTRO PIZZAIOLO PRESENTA SUS SUGERENCIAS

MEAT LOVERS

Cuatro sabores diferentes en una misma pizza, jamón con hongos frescos marinados, aceitunas con salchicha italiana, pepperoni y prosciutto con orégano deshidratado.

\$69.000

FUGAZZA

Clásica receta de Nápoles con los mejores combinación de tocino ahumado italiano, Parmigiano Reggiano, mozzarella y cebolla al horno, con aceite de oliva extra virgen y orégano deshidratado.

\$58.000

PIZZA BURRATA

Clásica receta del tradicional queso cremoso italiano con tomates frescos, albahaca orgánica, perejil deshidratado, aceite de oliva extra virgen y queso mozzarella fundido.

\$63.000

FOCACCIA

Tradicional pan rústico italiano al horno de piedra acompañado de rúgula orgánica, prosciutto, queso Pecorino, aceite de oliva extra virgen y finas hierbas deshidratadas.

\$59.000

IR A INICIO | GO HOME

PIZZAS

NUESTRO PIZZAIOLO PRESENTA SUS SUGERENCIAS

CAMEMBERT DE CABRA Y SALCHICHA

Tradicional salsa pesto de albahaca orgánico combinado con queso camembert artesanal a base de leche de cabra, salchicha italiana bañada por miel atrufada

\$69.000

HINOJO Y PEPPERONI

Tradicional receta de salsa Napolitana con los tomates más frescos, combinado con el embutido levemente picante, hinojo fresco marinado en aceite de oliva extra virgen, aroma de trufa

\$58.000

CIRUELAS Y TOCINETA:

Nuestra versión del clásico combinado entre el salado y el dulce en una pizza. Tocineta ahumada, ciruelas deshidratadas al sol y ciruelas marinadas al tomillo.

\$59.000

CALZONE DE POLLO Y CHAMPINONES

Tradicional relleno cremoso de pollo orgánico y champiñones frescos, combinado con mostaza Dijon, cilantro orgánico, queso mozzarella tradicional y lechuga rúgula

\$63.000

IR A INICIO | GO HOME

PIZZAS

NUESTRO PIZZAIOLO PRESENTA SUS SUGERENCIAS

CAMARONES

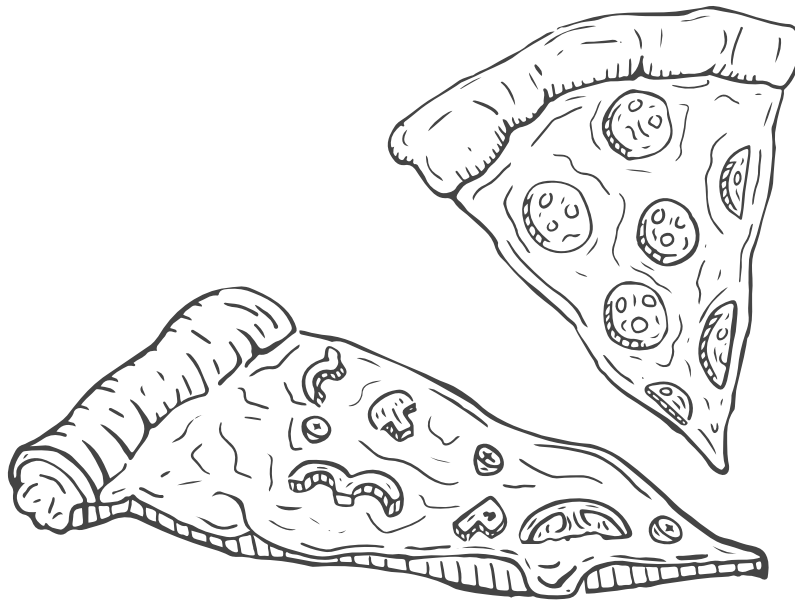
Salsa cremosa con mezcla de quesos, camarones marinados al ajillo, cebolla roja fresca y ciboulette de la huerta.

\$69.000

AL PESTO Y BURRATA

Clásica receta tradicional de pesto de albahaca orgánico, acompañado de champiñones, tocineta y queso burrata cremoso.

\$63.000



IR A INICIO | GO HOME

PIZZAS

PIZZA EN HORNO DE PIEDRA

MASAS

SALSAS

SELECCIÓN A UN TIPO

- TRADICIONAL
- SIN GLUTEN

- TOMATE.
- TOMATE PICANTE.
- PESTO.

QUESOS

VEGETALES

TOPPINGS

SELECCIÓN A UN TIPO

- MOZZARELLA.
- PROVOLONE.
- PARMESANO.
- BURRATA.*
- GORGONZOLA.

- TOMATE.
- ALBAHACA.
- ACEITUNAS NEGRAS.
- PIMENTÓN.
- CHAMPIÑÓN.
- RÚGULA.
- PIÑA.
- CEBOLLA.

- JAMÓN.
- PEPPERONI.
- SALCHICHA ITALIANA.
- TOCINO.
- PROSCIUTTO.*

DISÉÑALA
TÚ MISMO \$70.000

IR A INICIO | GO HOME

LASAGNA EN HORNO DE PIEDRA

DOLLO Y HONGOS

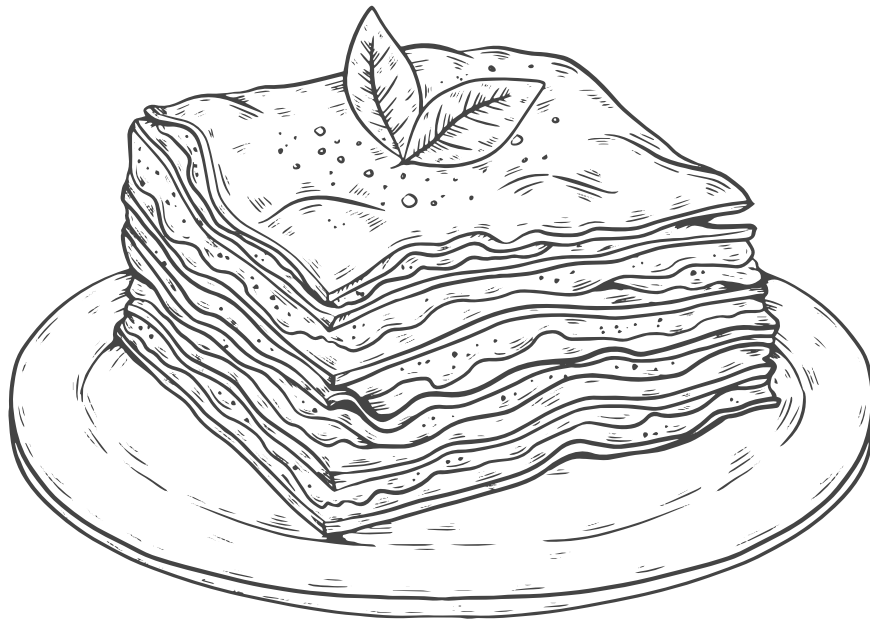
Horneada lentamente con tomates, salsa blanca y gratinado en mezcla de quesos fundidos.

\$63.000

BOLOGNESA

Tradicional receta casera cocida a base de res lentamente, tomate, salsa blanca y gratinado de quesos seleccionados.

\$63.000



POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE CLÁSICO

Servido con helado artesanal de vainilla.

\$43.000

PIE DE LIMÓN

Con crema de limón, gel de limón, galleta, merengue de hierbabuena y halado de vainilla.

\$43.000

CRÈME BRULÉE DE MANDARINA

Con frutos amarillos aromatizados con vainilla y crumble de almendras.

\$43.000

TIRAMISÚ

Con crema de mascarpone, bizcocho embebido en espresso y amaretto, con un toque de crocante de café.

\$43.000

SANGRIAS

VINO TINTO JARRA

\$98.000

VINO BLANCO JARRA

\$98.000

ESPUMANTE JARRA

\$98.000

COPA SANGRÍA

\$32.000



ALERGIAS

Si usted tiene alguna inquietud referente a alergias a algún alimento, por favor alerte a su mesero antes de ordenar.

Consumir carnes, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, puede incrementar su riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos.

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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano en la Superintendencia de Industria y Comercio, para que radique su queja a los teléfonos: 5920400, o línea gratuita nacional 018000-910165.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS



CIRCO

terraza

ZONA G, BOGOTÁ



ENGLISH
MENU

— ALL OUR PRICES INCLUDES TAXES —

[IR A INICIO](#) | [GO HOME](#)

APPETIZERS

ORIGINAL CARPACCIO

Angus beef tenderloin with Dijon mustard, capers, limes, organic arugula, parmesan cheese, extra virgin olive oil and crunchy tagliatta.

\$65.000

"TERRAZA" BURRATA

Traditional italian cheese made from mozzarella and cream with fresh and classic ingredients, stone baked tomato, dried tomato, organic basil, dehydrated black olives and extra virgin olive oil.

\$58.000

STONE ROASTED PROVOLETA

Traditional italian cheese melted in our stone oven and served with prosciutto, arugula and stone roasted tomatoes.

\$58.000

PIZZAS

OUR PIZZAIOLO PRESENTS HIS SUGGESTIONS

MARGHERITA

A classic recipe from Naples made with the best and freshest tomatoes, mozzarella, buffalo mozzarella, organic basil, coarse salt and extra virgin olive oil.

\$58.000

CLASSIC PEPPERONI

A blend of Italian tradition and American fusion made with slightly spicy classic pepperoni, melted mozzarella and dehydrated oregano.

\$63.000

ROMANA

Prosciutto, fresh mushrooms, organic arugula, a combination of traditional and buffalo mozzarella with extra virgin olive oil.

\$65.000

MELTED FOUR CHEESES

A selection of the best regions, gorgonzola, fresh mozzarella, provolone and parmesan cheese with extra virgin olive oil and fresh arugula.

\$61.000

PIZZAS

OUR PIZZAIOLO PRESENTS HIS SUGGESTIONS

MEAT LOVERS

4 different flavors in the same pizza, ham and fresh marinated mushrooms, Italian sausage with olives, pepperoni and prosciutto with dehydrated oregano.

\$69.000

FUGAZZA

A combination of smoked italian bacon, parmesan cheese, mozzarella, and onions in our stone oven, with extra virgin olive oil and dehydrated oregano.

\$58.000

BURRATA PIZZA

Classic recipe made with the traditional creamy italian cheese, fresh tomatoes, organic basil, dehydrated parsley, extra virgin olive oil and melted mozzarella cheese.

\$63.000

FOCACCIA

Traditional italian stone oven baked bread with organic arugula, prosciutto, Pecorino cheese, extra virgin olive oil and dehydrated fine herbs.

\$59.000

PIZZAS

OUR PIZZAIOLO PRESENTS HIS SUGGESTIONS

GOAT CAMEMBERT AND SAUSAGE

Traditional organic basil pesto, combined with artisan camembert cheese made with goat milk, italian sausage and truffle flavoured honey

\$69.000

FENNEL AND PEPPERONI

Traditional Neapolitan sauce recipe with the freshest tomatoes, combined with the slightly spicy classic pepperoni, extra virgen olive oil marinated fennel, truffle aroma

\$58.000

PLUM AND BACON

Our version of the classic combination of sweet and salt in one same pizza. Smoked bacon, sundried plums, thyme marinated fresh plums

\$59.000

CHICKEN AND MUSHROOM CALZONE

Traditional creamy organic chicken and mushroom stuffing, combined with Dijon mustard, organic coriander, traditional mozzarella cheese

\$63.000

PIZZAS

OUR PIZZAIOLO PRESENTS HIS SUGGESTIONS

SHRIMP

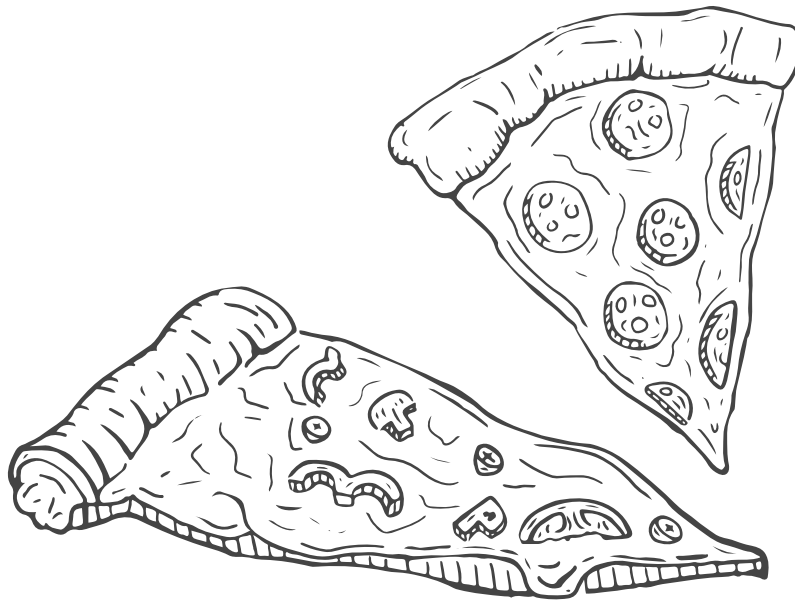
Creamy combination of our selected cheeses, garlic marinated shrimp, fresh red onion and chives from the garden

\$69.000

PESTO AND BURRATA

Traditional basil pesto recipe, with mushrooms, smoked bacon and creamy burrata cheese

\$63.000



IR A INICIO | GO HOME

PIZZAS

STONE OVEN PIZZA

DOUGH

SAUCE

SELECT A TYPE

- CRUNCHY TRADITIONAL.
- GLUTEN FREE.

- TOMATO.
- SPICY TOMATO.
- BASIL PESTO.

CHEESES

VEGETABLES

TOPPINGS

SELECT A TYPE

- MOZZARELLA.
- PROVOLONE.
- PARMESAN.
- BURRATA.*
- GORGONZOLA..

- TOMATO.
- BASIL.
- BLACK OLIVES.
- BELL PEPPER.
- WHITE MUSHROOMS.
- ARUGULA.
- PINEAPPLE.
- ONIONS.

- PORK HAM.
- PEPPERONI.
- ITALIAN SAUSAGE.
- BACON.
- PROSCIUTTO.*

MAKE
YOUR OWN \$70.000

IR A INICIO | GO HOME

STONE OVEN LASAGNA

CHICKEN AND MUSHROOMS

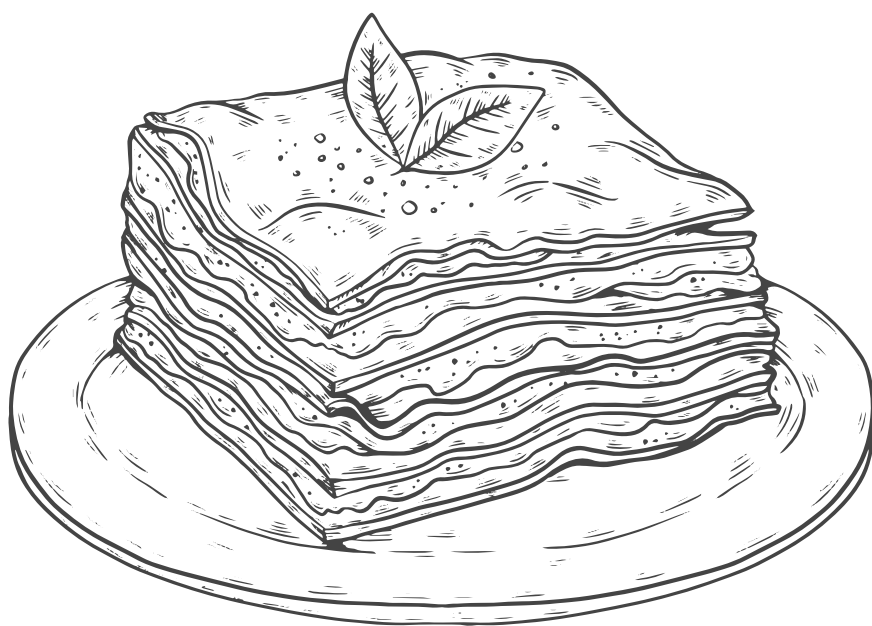
Slowly baked, with tomatoes, bechamel sauce and melted cheeses.

\$63.000

BOLOGNESE

Traditional homemade recipe with slowly cooked beef, tomato, béchamel sauce and gratin of selected cheeses.

\$63.000



IR A INICIO | GO HOME

DESSERTS

CLASSIC CHOCOLATE BROWNIE

With vanilla ice cream.

\$43.000

LEMON PIE

With lemon gel, cookie, mint meringue,
and vanilla ice cream.

\$43.000

TANGERINE CRÈME BRULÉE

With yellow fruits flavored with
vanilla and almond crumble.

\$43.000

CLASSIC TIRAMISU

With mascarpone cream, sponge cake
soaked in espresso and amaretto,
with a crispy touch of coffee.

\$43.000

SANGRIA

RED WINE 1 LT

\$98.000

WHITE WINE 1 LT

\$98.000

SPARKLING 1 LT

\$98.000

GLASS OF SANGRIA

\$32.000



ALLERGIES

If you have any concerns regarding allergies to any food, please alert your server before ordering.

Eating raw or undercooked meat, poultry, fish, shellfish, or eggs can increase your risk of getting a foodborne illness.

TIP

Consumers are informed that this business 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 assessment of the service provided. When requesting the account, tell the person who attends you whether or not you want said value to be included in the invoice or indicate the value you want to give as a tip.

In case you have any problem with the collection of the tip, contact the citizen service line at the Superintendency of Industry and Commerce, to file your complaint at: 5920400, or national toll-free line 018000-910165.

ALL OUR PRICES INCLUDE TAXES

IR A INICIO | GO HOME