



TEMPORADA FORESTA

/ MENÚ

/ EDICIÓN N° 04

CANTEMOS EN EL BOSQUE MIENTRAS LA PIZZA ESTÁ



Si te perdiste en la jungla de cemento, CIRCO te rescatara y te llevara a reír, a bailar: días y noches de ronda, rock, blues y groove para animar al más serio, para afinar al más desafinado y para calmar al más antojado con pizza al horno de piedra.

“FUEGO TAMBIÉN TRAE NUEVAS SORPRESAS” nos cuenta el pizzaiolo, “Se ha enamorado de Bosque y nos ayuda a descubrir nuevos sabores” Sigue la historia de este amor en las páginas siguientes.

**ENTRADAS
PARA COMPARTIR**

PÁG. 1

**SUGERENCIAS PARA
UN CORAZÓN CONTENTO**

PÁG. 2-3

**POSTRES
PARA DELEITARSE**

PÁG. 4

Foresta
el renacer

FUEGO descubre el amor entre las ramas de BOSQUE. ¿Lograrán estar juntos?

Para los curiosos, para los románticos:
un nuevo capítulo de la historia de CIRCO.

Síguelo en las siguientes páginas



ADVERTENCIA POR ALERGIAS

Si usted padece o posee alguna inquietud referente a alergias 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.

POLÍTICA DE 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 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



ENTRADAS

CARPACCIO ORIGINAL - ORIGINAL CARPACCIO

\$ 39.000

"Giuseppe Cipriani"

Lomo calidad Angus combinado con mostaza Dijon, alcapparras, limas, rúgula orgánica, parmigiano reggiano, oliva extra virgen y tostadas de pan crujiente y pan lavash.

Angus sirloin combined with Dijon mustard, capers, limes, organic arugula, parmigiano reggiano, extra virgin olive and toasted crispbread and lavash bread

CRUJIENTE DE QUESO PAIPA - CRISPY ARTISAN PAIPA
ARTESANAL, JAMÓN & PESTO - CHEESE, HAM & PESTO

\$ 35.000

Tortilla de harina en horno de piedra con queso paipa artesanal fundido, jamón, tomate confitado y pesto de albahaca fresca genovese.

Stone-baked flour tortilla with melted artisan paipa cheese, ham, tomato confit and fresh Genovese basil pesto

PROVOLETA A LA PIEDRA - STONE-GRILLED PROVOLETA

\$ 35.000

Tradicional queso italiano fundido en horno de piedra y servido con prociutto, rúgula y tomates asados al carbón

Traditional Italian cheese melted in a stone oven and served with prociutto, arugula and charcoal-roasted tomatoes

BURRATA TERRAZA - BURRATA

\$ 45.000

Tradicional queso italiano a base de mozzarella y straciatella, aceitunas verdes y negras, tomates secos, pesto y reducción de balsámico

Traditional Italian cheese made with mozzarella and straciatella, green and black olives, sundried tomatoes, pesto and balsamic reduction



• Nadie jamás había conquistado el corazón de FUEGO. Hasta que encontró a BOSQUE. Tenía voz melodiosa como de aves. Tenía un verdor profundo y en cada una de sus raíces reposaba la sabiduría de años y años de florecer. FUEGO escuchó al viento soplando entre sus ramas y su corazón se encendió como nunca.

• Pero FUEGO era impetuoso y, al acariciar a BOSQUE, hizo que ardieran sus maderas. El canto de los pájaros se ahogó por el crepitar de las llamas.

PIZZA EN HORNO DE PIEDRA

DISEÑALA VOS MISMO \$39.000

ADICIONAL • \$6.000

MASA

SALSA

QUESOS

VEGETALES

TOPPINGS

SELECCIONA UN TIPO

SELECCIONA DOS TIPOS

TRADICIONAL
CRUJIENTE

TOMATE

Mozzarella

Provolone

Parmesano

Suizo

Gouda

Gorgonzola

Brie •

Tomate

Albahaca

Alcaparras

Aceitunas verdes

Aceitunas negras

Berenjenas

Espinaca

Pimentón

Hongos

Rúgula

Piña

Jalapeño

Cebolla caramelizada

Jamón

Pepperoni

Jamón de pavo

Pollo

Anchoas •

Tocino

Camarones •

Prosciutto •

MASA SIN
GLUTENTOMATE
PICANTE

BLANCA

PESTO

NUESTRO PIZZAIOLO PRESENTA SUS SUGERENCIAS

MARGHERITA

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

Classic recipe from Naples with the finest and freshest tomatoes, mozzarella, buffalo mozzarella, organic basil, coarse salt and extra virgin olive oil

\$39.000

PEPPERONI
CLÁSICO

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

The combination of Italian tradition and American fusion with classic, slightly spicy sausage, melted mozzarella and dried oregano

\$39.000

ROMANA

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

Italian prosciutto, fresh mushrooms, organic arugula and combination of traditional mozzarella with buffalo mozzarella in extra virgin olive oil

\$44.000



La emoción de FUEGO fue tal que su abrazo abrasó a BOSQUE hasta su último aliento. No quedó árbol en pie, ni arbusto que se salvara.

Después de haber descubierto el amor, súbitamente FUEGO halló la tristeza. Su corazón antes inflamado conoció el frío.

NUESTRO PIZZAIOLO PRESENTA SUS SUGERENCIAS

FUGAZZA

Clásica receta de Napoli, combinación de tocino ahumado italiano, parmigiano reggiano, mozzarella y cebolla al horno, con aceite de oliva extra virgen y orégano deshidratado.

Classic Napoli recipe, a combination of Italian smoked bacon, parmigiano reggiano, mozzarella and baked onion, with extra virgin olive oil and dehydrated oregano

\$44.000

PIZZA BURRATA

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

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

\$49.000

CAMEMBERT, CABRA Y SALCHICHA

Tradicional salsa pesto de albahaca orgánica, combinada con queso camembert artesanal a base de leche de cabra, salchicha italiana perfumada con miel trufada.

Traditional organic basil pesto sauce, combined with artisan camembert cheese made from goat's milk, Italian sausage scented with truffled honey

\$60.000

HINOJO Y PEPPERONI

Tradicional receta de salsa napolitana con los tomates mas frescos, combinado con el embutido. Levemente picante, hinojo fresco marinado en aceite de oliva extra virgen y aroma de trufa.

Traditional Neapolitan sauce recipe with the freshest tomatoes, combined with the sausage. Slightly spicy, fresh fennel marinated in extra virgin olive oil and truffle aroma

\$48.000

CIRUELA Y TOCINETA

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

Our classic version combining savoury and sweet on a pizza. Smoked bacon, sun-dried plums and thyme marinated plums

\$46.000

CALZONE DE POLLO Y CHAMPIÑONES

Tradicional calzón relleno de pollo orgánico y champiñones frescos, combinado con mostaza dijón, cilantro orgánico, queso mozzarella tradicional y rúgula.

Traditional calzone stuffed with organic chicken and fresh mushrooms, combined with dijon mustard, organic coriander, traditional mozzarella cheese and arugula

\$45.000

CAMARONES

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

Creamy sauce with cheese blend, garlic marinated shrimps, fresh red onion and chives from the garden

\$50.000



FUEGO pidió perdón y cayó en un hondo sueño. En medio de su conmoción tuvo una visión: de repente, de las rocas muertas y del hollín, brotaban musgos, hierbas aromáticas, flores y árboles frutales.

Mientras sentía enredaderas que lo envolvían llegó a su corazón esta revelación: Hasta el cielo has de subir para que BOSQUE pueda revivir. Lo despertó un viento fuerte y constante.

Sereno y delicado, vibraba por todo su cuerpo. FUEGO se levantó de entre sus penas y siguiendo las corrientes de aire se elevó por sobre el suelo.

NUESTRO PIZZAIOLO PRESENTA SUS SUGERENCIAS

RÚGULA & PESTO

Sabores saludables combinados con fundido de queso mozzarella y provolone de Piamonte

Healthy flavours combined with melted mozzarella and provolone cheese from Piamonte

\$ 39.000

FUNDIDO CUATRO QUESOS

Selección de las mejores regiones, queso gorgonzola, mozzarella fresca, provolone y parmigiano reggiano con oliva extra virgen y rúgula fresca

Selection of the best regions, gorgonzola cheese, fresh mozzarella, provolone and parmigiano reggiano with extra virgin olive and fresh arugula.

\$ 39.000

MEAT LOVERS

4 sabores diferentes en una misma pizza: jamón con hongos frescos marinados, aceitunas con salchicha italiana, pepperoni, prosciutto con orégano deshidratado

4 different flavours on the same pizza: ham with marinated fresh mushrooms, olives with Italian sausage, pepperoni, prosciutto with dried oregano

\$ 40.000

LASAGNA EN HORNO DE PIEDRA

BOLOGNESA - BOLOGNESE LASAGNE

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

Traditional homemade recipe based on slow-cooked beef, tomato, white sauce and gratin of selected cheeses.

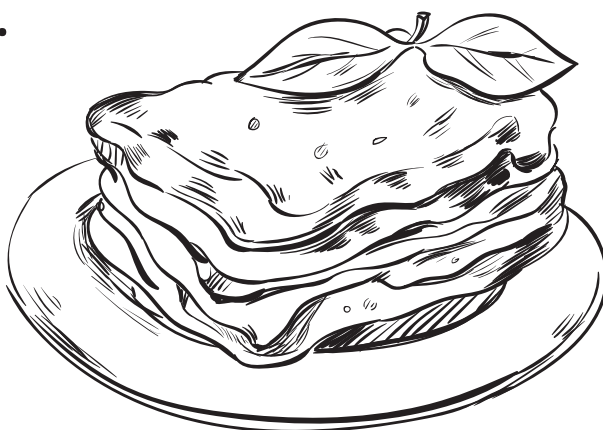
\$ 39.000

POLLO Y HONGOS - CHICKEN AND MUSHROOM LASAGNE

Horneada lentamente con tomate, salsa blanca y mezcla de quesos fundidos y gratinados

Slow baked with tomato, white sauce and melted cheese mixture and au gratin

\$ 39.000



- Ya no sería más FUEGO consumidor. Sería FUEGO bondadoso. En el firmamento se hizo un hogar y desde allí prodigaba calor y restauró las heridas que había causado. Y BOSQUE volvía a la vida, un año a la vez, creciendo frondoso y fuerte.
- Por eso las ramas de BOSQUE se alzan al cielo por amor. Y por eso deja caer sus frutos para que los recojamos y los llevemos a nuestro hogar: porque si no puede alcanzar el sol, BOSQUE se unirá con FUEGO en nuestro horno de piedra.

POSTRES

TIRAMISÚ FRASCO

La receta original con queso mascarpone, galleta savoiardi y el mejor café colombiano en una presentación original.

The original recipe with mascarpone cheese, savoiardi biscuit and the best Colombian coffee in an original presentation.

\$ 23.000

BROWNIE DE CHOCOLATE CHOCOLATE BROWNIE

Servido con helado artesanal de vainilla

Served with homemade vanilla ice cream

\$ 23.000

ELVIS PIZZA

LA FAVORITA DEL REY PRESLEY

Nutella, banano, canela y helado de vainilla.

Nutella, banana, cinnamon and vanilla ice cream

\$ 23.000

CHEESECAKE PARA COMPARTIR

Nuestra receta creativa de sabores distintivos en base de oreo y el tradicional sabor cremoso en salsa de moras

Our creative recipe with distinctive oreo-based flavours and the traditional creamy taste of blackberry sauce.

\$ 23.000

EN QUÉ ANDAN NUESTROS VECINOS?

Tanoshii
LOUNGE & SUSHI BAR

BURANCHI
Jueves a Sábado



12m a 7pm



Torre de sushi, gyozas y más sabores asiáticos

Reserva en
theplace2be.co/tanoshiicali



The
MARKET

BRUNCH
Domingos



12m a 3:30am



All You Can Eat & Drink
Buffet ilimitado • Parrilla • Pet Friendly

Reserva en
theplace2be.co/TheMarketCali



TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

LA FUNCIÓN CONTINÚA
COMPARTE TUS MOMENTOS
MÁGICOS CON NOSOTROS

#ComienzaLaFunción

@Circo_Col /CircoCali
/ThePlaceToBeColombia

Conoce todas nuestras sedes en
theplace2be.co/circo

También en:

Marriott Bogotá /CircoSalitre
JW Marriott Bogotá /CircoBogotá

DE INTERÉS



DIVERSIÓN & OCIO EN MARRIOTT CALI

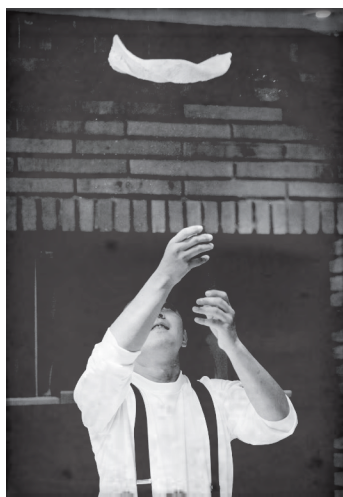


La nostalgia tiene cura y la más efectiva es la música.

Todas las semanas nuestra selección de artistas te acompañarán en la terraza con ritmos que alegran el corazón, la vida y la noche.

A la luz de las estrellas podrás cantar, bailar y compartir el calor de CIRCO junto a los que quieres.

Música en vivo:
Miércoles a Sábado desde las 8pm



CLASIFICADOS

SPA

Gym • Masajes • Piscina • Jacuzzi

theplace2be.co/SpaMarriottCali

Pide también en nuestra terraza los menús de:

Tanoshii
LOUNGE & SUSHI BAR

The
MARKET

LA FUNCIÓN CONTINÚA
COMPARTE TUS MOMENTOS
MÁGICOS CON NOSOTROS

#ComienzaLaFunción

@Circo_Col /CircoCali
/ThePlaceToBeColombia

Conoce todas nuestras sedes en
theplace2be.co/circo

También en:

Marriott Bogotá /CircoSalitre
JW Marriott Bogotá /CircoBogotá

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS