

# PLÁCIDO

★ Recomendado del Chef

🌿 Vegetariano

🌰 Contiene nueces

🦑 Contiene mariscos

## DESAYUNOS O BRUNCH

<b>Focaccia Romana</b> ..... \$36.000 Huevo poche o revuelto, salmón, queso ricotta, salsa <i>bianca</i> y mézclum de lechugas.	<b>Bowl de Yogur Griego</b> ..... \$25.000 Granola hecha en casa, yogur griego, fresas, peras al vino tinto y tomates secos.
<b>Focaccia Liguria</b> ..... \$34.000 Huevo poche o revuelto, salchicha italiana, queso ricotta, salsa <i>bianca</i> y mézclum de lechugas.	<b>Fritatta de Huevo y Papa</b> ..... \$34.000 Tortilla de huevo con mayonesa trufada, prosciutto, tostadas de focaccia y tomatina.
<b>Croissant di Mortadela</b> ..... \$40.000 Croissant de mantequilla, relleno de mortadela italiana, tomates secos, stracciatella y salsa pesto.	<b>Cacerola Sicilia</b> ..... \$34.000 Huevos, salsa sicilia, albahaca, quesos, tostadas de focaccia.
<b>Croissant Planchado</b> ..... \$37.000 Croissant tostado a la plancha, con omelette, salsa <i>bianca</i> , jamón artesanal y reducción de balsámico.	<b>Tostada Torino</b> ..... \$34.000 Pan de masa madre, osobuco desmechado, aguacate, huevo frito o huevo poche, rúgula.

## ENTRADAS

<b>Crema di Pomodoro</b> ..... \$28.000 Crema de tomate con pesto verde, hilos de crema de leche, crujiente de miel y tostones de pan de masa madre. 🌿	<b>Carpaccio en Pizza</b> ..... \$59.000 Láminas de lomo de res sobre una base de pizza crocante, mayonesa de trufa, con aceite de sésamo, nube de parmigiano regiano, reducción de balsámico, rúgula, aceite de oliva extra virgen. ★
<b>Bruschettas di Pomodoro</b> ..... \$29.000 Bruschettas en pan de masa madre, con tomate san marzano, stracciatella, parmigiano regiano, reducción de balsámico y aceite de oliva extra virgen.	<b>Fritti Mixti</b> ..... \$60.000 Frito de mariscos con mayonesa de limón, salsa coctel y salsa picante de peperoncini. 🦑
<b>Stracciatella con Tapenade</b> ..... \$42.000 Stracciatella con tapenade de aceitunas y anchoas, láminas de ajo confitado, tostones de pan de masa madre.	
<b>Stracciatella Bari</b> ..... \$38.000 Stracciatella con pesto, balsámico, tomate san marzano, prosciutto, tostones de pan de masa madre.	
<b>Burrata Tomatina</b> ..... \$37.000 Burrata con tomatina, reducción de balsámico, aceite de oliva, pesto y tostones de pan. 🌿	

### TABLA DE CURADOS

<b>Tabla Lombardia</b> ..... \$68.000 Prosciutto, salami, guanciale, porchetta, mortadela de pistacho, jamón de bondiola, dip de stracciatella con tomates secos, tapenade de aceitunas y anchoas, salsa pesto y tostadas de pan.
--

## PRIMO PLATO

---

Gnoquis a la Alfredo ..... \$43.000

En salsa cremosa con vino blanco, jamón artesanal y parmigiano.

Fetuccini con Ragu Boloñese ..... \$45.000

Mezcla de carne de res y cerdo cocinado a fuego lento con tomates, guanciale y vino tinto.

Spaguetti a la Carbonara ..... \$48.000

Guanciale hecho en casa, con una mezcla de queso parmigiano, grana padano y yemas de huevo. ★

Spaguetti Cacio e Pepe ..... \$43.000

Crema de pimientas y parmigiano, con nube de grana padano. 🍷

Papardelle Relleno ..... \$48.000

Pasta rellena de ricotta espinaca, con salsa de quesos y espinaca, queso grana padano y nueces garrapiñadas. 🍷 🍷

Maccheroni ..... \$45.000

Pasta corta con ragú rojo de setas y nube de parmesano. 🍷

Trecce de Camarones ..... \$56.000

Pasta corta con camarones cremosos y tomates en dos cocciones. 🍷

Risotto de Langosta ..... \$112.000

Risotto di mare con camarón, calamar, salmón y langosta. 🍷

Risotto al Fungi ..... \$48.000

Risotto con ragú de hongos y stracciatella. 🍷

---

## ENSALADAS

---

Ensalada Plácido ..... \$36.000

Bowl de burrata, mix de lechugas, tomatina, berenjenas encurtidas, aderezada con aceite de sésamo, reducción de balsámico y nueces garrapiñadas. 🍷 🍷

---

## ADICIONES

---

Guanciale ..... \$14.000

Pollo ..... \$16.000

Solomito ..... \$35.000

---

## PROTEÍNAS

---

Ossobuco de Res ..... \$108.000

Ossobucco de res cocinado a baja temperatura por 72 horas con risotto al parmigiano. Ideal para compartir. ★

Salmón Milan ..... \$67.000

Salmón con mayonesa de limón, pan gratato y gnoquis con salsa alfredo.

Calamar Relleno ..... \$64.000

Calamaretti ripieni en salsa putanesca, con spaghettis al burro. ★

Cotoletta de Pollo ..... \$62.000

Cotoletta de pollo apanada, rellena de guanciale, mermelada de tomate y mozzarella acompañado de pasta en salsa *bianca*.

Porchetta de Cerdo ..... \$64.000

Tocino de cerdo arrollado y relleno con tomates secos y albahaca, acompañado de orzo en salsa de cebollas caramelizadas al balsámico y gremolata.

Solomito Carbonara ..... \$74.000

Solomito en salsa carbonara con gnoquis al burro.

---

## FOCACCIAS

---

Sandwich en pan focaccia con mix de chips y salsa de la casa

Focaccia Mortadele ..... \$40.000

Mortadela italiana de pistacho, stracciatella, albahaca, tomates secos. 🍷

Focaccia Ossobuco ..... \$38.000

Ossobuco desmechado, aceite de ajo y peperoncino, parmesano y rugula.

Focaccia Salmón ..... \$37.000

Salmón curado, dip de berenjenas, rúgula y cebollas al balsámico.

Focaccia Porchetta ..... \$36.000

Porcheta, dip de de stracciatella y tomates secos, cebollas caramelizadas al balsámico y mix de lechugas. ★

## PIZZAS

<p><b>Pizza Hongos</b> ..... \$54.000 Calzone con ragú de fungi y salsa <i>bianca</i> de quesos. 🍄</p> <p><b>Pizza Guanciale</b> ..... \$57.000 Pizza <i>bianca</i>, salsa blanca, guanciale, tocineta, mozzarella y parmesano.</p> <p><b>Pizza de Salmón</b> ..... \$57.000 Salsa pomodoro, salmón ahumado curado, rúgula, crema de ricotta, ralladura de limón.</p> <p><b>Pizza Di Manzo</b> ..... \$57.000 Salsa <i>bianca</i>, salsa pesto, mozzarella, solomito de res, cebollas al balsámico y queso grana padano.</p>	<p><b>Pizza Margarita</b> ..... \$48.000 Pizza con base roja, mozzarella, tomate en rodajas marinado, hojas de albahaca y queso parmesano. 🍄</p> <p><b>Pizza Hawaiana</b> ..... \$54.000 Salsa pomodoro, mozzarella, jamón artesanal y piña asada.</p> <p><b>Pizza Verdi</b> ..... \$60.000 Pesto, mozzarella, stracciatella, mortadela de pistaccio, reducción de balsámico. ★ 🍄</p>
--	---

## POSTRES

Volcán de Chocolate .....	\$25.000
Tiramisú Clásico .....	\$26.000
Tarta Vasca .....	\$25.000

### COCTELES DE AUTOR

Benedetto.....	\$35.000
Ron especiado, licor anizado, fassionala y limón.	
Plácido.....	\$35.000
Gin Malfy, limoncello Plácido, cordial de hierbas, clarificación láctica, top espumante.	
Mauro.....	\$35.000
Vodka, té de clitoria y limoncello Plácido.	

### SPRITZ - LOW ABV

Aperol Spritz .....	\$30.000
Aperol, prosecco y soda.	
Cinzano & Pomelo .....	\$30.000
Cinzano rosso y toronja.	
Americano Coctel .....	\$30.000
Cinzano rosso, campari y soda.	
Paloma .....	\$35.000
Mezcal, toronja, sour, tajín.	
Tinto de Verano .....	\$25.000
Vino tinto, naranja, ginger ale.	
Mimosa .....	\$25.000
Prosecco, jugo de naranja.	
Copa de Sangría .....	\$30.000
Vino tinto o blanco, lychees, licor especiado, y ginger ale.	

### COCTELES CLÁSICOS

Margarita .....	\$35.000
Tequila, triple sec y limón.	
Negroni .....	\$35.000
Ginebra, vermouth rosso y campari.	
Mojito .....	\$25.000
Ron, hierbabuena, almíbar, limón, y soda.	
Jungle Bird .....	\$30.000
Spice rum, campari, piña sour mix.	
Moscow Mule .....	\$35.000
Vodka, limón y ginger beer.	
Old Fashioned .....	\$40.000
Bourbon, almíbar, bitter Italiano.	
Penicillin .....	\$40.000
Escocés, jengibre, miel y limón.	
Expresso Martini .....	\$35.000
Vodka, licor de café, espresso doble.	
Carajillo.....	\$35.000
Licor 43, espresso doble.	

## GIN & TONIC'S

### Hendricks

Slide de pepino y botón de rosas.

Juniper .....	\$55.000
Canada .....	\$50.000

### Tanqueray

Naranja y limón deshidratado.

Juniper .....	\$45.000
Canada .....	\$40.000

### Malfy Gin

Cáscaras de naranja.

Juniper .....	\$45.000
Canada .....	\$40.000

### Malfy rose

Fresas y toronja deshidratado.

Juniper .....	\$45.000
Canada .....	\$40.000

### Gordons

Cáscara de limón.

Juniper .....	\$35.000
Canada .....	\$30.000

## CERVEZAS

Club Colombia .....	\$12.000
Stella Artois .....	\$15.000

### Artesanales

Blonde Ale .....	\$16.000
Notas de frutos amarillos y lúpulo. Balanceada, limpia y muy refrescante.	
Red Ale .....	\$16.000
Suave dulzor con notas caramelo y frutos rojos. Con un toque de sequedad tostado al final.	
Animal Ipa .....	\$16.000
Lupulosa con notas frutales y florales. Con maltosidad dulce en boca.	
Stout .....	\$16.000
Negra con sabor a café tostado y chocolate. Con amargor balanceado.	

## VINOS

### Vino Blanco

Respide Fr Vivarietal .....	\$250.000
(Francia 2023)	
Marqués De Vizhoja .....	\$200.000
(España)	
Asiotus It .....	\$180.000
(Italia 2023)	
Copa Asiotus It .....	\$38.000
Belle Parti Vivarietal .....	\$80.000
(Italiano joven)	
Coppa di Casa .....	\$25.000

### Vino Tinto

Respide Fr Trivarietal .....	\$250.000
(Francia 2023)	
Asiotus It Trivarietal .....	\$180.000
(Italiano joven)	
Copa Asiotus It Trivarietal .....	\$38.000
Piccini Memoro Blend .....	\$170.000
Rosso Sangiovese Piccini .....	\$140.000
Coppa di Casa .....	\$25.000

## RONES

### Medellín 8 Años

Botella .....	\$150.000
Trago .....	\$20.000

### Havana 3 Años

Botella .....	\$190.000
Trago .....	\$25.000

### Saylor Jerry

Botella .....	\$220.000
Trago .....	\$28.000

## AGUARDIENTE

### Antioqueño Azul

Botella .....	\$140.000
Trago .....	\$17.000

### Antioqueño Rojo

Botella .....	\$135.000
Trago .....	\$17.000

## TEQUILAS Y MEZCAL

---

### Tequila 1800

Botella .....	\$420.000
Trago .....	\$40.000

### Don Julio 70

Botella .....	\$630.000
Trago .....	\$65.000

### Don Julio Reposado

Botella .....	\$500.000
Trago .....	\$50.000

### Tequila Centenario

Botella .....	\$320.000
Trago .....	\$25.000

### Mezcal Ojo de Tigre

Botella .....	\$380.000
Trago .....	\$35.000

---

## VODKA

---

### Absolut

Botella .....	\$220.000
Trago .....	\$28.000

---

## WHISKY

---

### Buchanas 12 Años

Botella .....	\$340.000
Trago .....	\$38.000

---

## APERITIVOS

---

### Aperol

Botella .....	\$300.000
Trago .....	\$30.000

### Campari

Botella .....	\$360.000
Trago .....	\$32.000

### Vermouth Rojo Cinzano

Botella .....	\$150.000
Trago .....	\$20.000

### Vermouth Rojo Dry

Botella .....	\$150.000
Trago .....	\$20.000

---

## GINEBRAS

---

### Tanqueray

Botella .....	\$400.000
Trago .....	\$35.000

### Hendricks

Botella .....	\$550.000
Trago .....	\$45.000

---

## MOCKTAILS

Cocteles sin alcohol

---

Calaccata .....

Fassionala, limón y soda. \$20.000

Lapislazuli .....

Fermento de uvas, arándanos y hierbas. \$15.000

Portoro .....

Zumo de piña, limón y gaseosa de coco. \$20.000

---

## LIMONADAS

---

### Limonadas Artesanales

Limonada Natural .....

\$15.000

Limonada de Yerbabuena .....

\$15.000

Limonada de Vino Tinto .....

\$18.000

---

## SODAS SABORIZADAS

---

Soda Verdi .....

Cordial herbal y soda. \$17.000

Soda Bianca .....

Lychee, vainilla blanca y soda. \$17.000

Soda de Rosso .....

Syrup de frutas tropicales y soda. \$17.000

---

## JUGOS DE LA CASA

---

Fusión Tropical .....

Sandia y frutos rojos. \$15.000

Ananola .....

Piña y maracuyá. \$15.000

Amazonas .....

Aguacate y frutas verdes. \$18.000

---

## AGUAS Y REFRESCOS

---

Agua Hatsu 300 ml .....	\$8.000
Agua Hatsu con Gas 300 ml .....	\$8.000
Agua Voss .....	\$20.000
Agua Voss Sparkling .....	\$20.000
Coca-Cola 300 ml .....	\$10.000
Coca-Cola Zero 300 ml .....	\$10.000
Ginger Beer Juniper .....	\$14.000
Soda Juniper Toronja .....	\$14.000
Soda Juniper Coco .....	\$14.000
Tónica Juniper .....	\$13.000
Tónica Canada .....	\$8.000
Red Bull .....	\$15.000
Red Bull Sugar Free .....	\$15.000
Soda Bretaña 300 ml .....	\$10.000

---

## CAFÉ

---

### De autor

---

<b>Statuario</b> .....	<b>\$20.000</b>
Agave, gaseosa de jengibre y espresso.	
<b>Ape Del Caffè</b> .....	<b>\$20.000</b>
Miel de jengibre, agua tónica, naranja y espresso.	
<b>Cristallo Rosso</b> .....	<b>\$25.000</b>
Cinzano rosso, gaseosa de toronja, espresso.	

### Tradicionales

---

<b>Americano</b> .....	<b>\$8.000</b>
<b>Espresso doble</b> .....	<b>\$7.000</b>
<b>Capuccino</b>	
Leche .....	\$9.000
Leche de almendras .....	\$12.000
<b>Latte Frío</b>	
Leche .....	\$12.000
Leche de almendras .....	\$15.000
<b>Aromática Plácido</b> .....	<b>\$10.000</b>

---

### ADVERTENCIA PROPINA

Le informamos que este establecimiento sugiere una propina equivalente al 10% del valor total de la cuenta. Esta propina es completamente opcional y podrá ser aceptada, rechazada o ajustada por el cliente de acuerdo con su satisfacción respecto al servicio recibido.

Para su conveniencia, le solicitamos que, al momento de pedir la cuenta, indique al personal si desea que la propina sea incluida en la factura o el valor que desea asignar como propina, según lo considere adecuado.

### ADVERTENCIA DE IMPOCONSUMO

Todos nuestros precios incluyen el 8% de Impoconsumo, conforme a la normativa vigente.

### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Nuestros productos son elaborados en una cocina que utiliza los siguientes ingredientes: trigo (gluten), leche (lactosa), huevo, soya y nueces. Además, en algunas de nuestras preparaciones se emplean crustáceos y pescado. Recomendamos que las personas con alergias alimentarias tengan precaución y consulten con nuestro personal antes de realizar cualquier pedido.

# PLÁCIDO