

BIENVENIDO A VAPIANO



INSALATA

CESARE

\$28.900

Ensalada con lechuga romana, parmesano y crutones con salsa césar.

MISTA PICCOLA

\$6.900

Mezcla de lechugas con zanahorias, tomates cherrys, y parmesano

MISTA

\$28.900

Mezcla de lechugas, tomates cherry, zanahoria, rabanitos, zapallo italiano, cebolla morada, champiñones, cebollín, pepino, pimentón, parmesano y aderezo balsámico.

GREAT GREEN SALAD

\$28.900

Espinaca baby con aguacate, guisantes, cebollin, albahaca y crutones con aderezo de pesto y balsamico, chiles morrones, sal gruesa y parmesano.

BURRATA

\$32.900

Ensalada con burrata, pesto de albahaca, rúgula con aderezo balsámico, refinada en aceite de oliva y tomates cherry.

REEF'N BEEF

\$36.900

Ensalada de lomo, langostinos, lechugas, vegetales asados, parmesano, aderezo de mostaza y rúgula.

GRIEGA CON POLLO

\$30.900

Pechuga de pollo marinada, acompañada de mix de lechugas, queso feta, pepino, tomate cherry, aceitunas negras, cebolla morada, y aderezo balsamico.



BOWL



BOWL DE SALMON

\$34.900

Bowl con salmon ahumado, lechuga romana, cubos de mango, aguacate, zanahoria, pepino cohombro, rabano, semillas de chia y quinoa organica, recomendada con aderezo de mostaza y rucula.

BOWL DE POLLO

\$31.900

Bowl de pechuga pollo a la plancha, lechuga romana, aguacate, tomate cherry, pepino cohombro, mix de pimenton, anillos de cebolla roja, semillas de chia y quinoa organica, recomendada con aderezo de mostaza y rucula.

ANTIPASTI

BRUSCHETTA

\$9.900

Mezcla de tomates marinados en aceite de oliva, ajo y albahaca, servidos con rúgula sobre pan ciabatta crujiente y recién horneado.

BRUSCHETTA MOZZARELLA

\$14.900

Mezcla de tomates marinados en aceite de oliva, ajo y albahaca, servidos con rúgula sobre pan ciabatta recién horneado y queso mozzarella gratinado.

CAPRESE MOZZARELLA DI BUFFALA

\$27.900

Mozzarella di buffala, tomates cherry, rúgula y albahaca.

CARPACCIO DE LOMO

\$36.900

Filete de res finamente laminado acompañado de rúcula, champiñones, parmesano y un toque de nuestra salsa Cipriani.

CARPACCIO DE SALMON

\$42.900

Finos cortes de salmon ahumado, acompañado con rúgula, cebollin y sour cream.

SOPAS

CREMA DE TOMATE GRANDE

\$14.900

Crema de tomate vegetariana con albahaca, crutones, parmesano y aceite de oliva.

CREMA DE TOMATE PEQUEÑA

\$11.900

Crema de tomate vegetariana con albahaca, crutones, parmesano y aceite de oliva.

ESCOGE UNA ADICIÓN

PROTEÍNA

JAMON 40 GRS	\$4.900
LANGOSTINOS 6 UND	\$11.900
LOMO DE RES 100 GRS	\$10.900
PEPPERONI 24 GRS	\$6.900
POLLO 100 GRS	\$7.900
PROSCIUTTO 40 GRS	\$12.900
SALAMI 40 GRS	\$4.900
SALMON AHUMADO 70 GRS	\$14.900
TOCINETA AHUMADA 30 GRS	\$4.900

QUESOS

BURRATA 125 GRS	\$13.900
MOZZARELLA RALLADO 70GR	\$6.500
MOZZARELLA DI BUF 125GR	\$13.900
PARMESANO 10 GRS	\$4.900

VEGETALES

AGUACATE 30 GRS	\$3.200
ACEITUNA NEGRA 20 GRS	\$3.200
CHAMPIÑONES 30 GRS	\$3.200
VEGETALES ASADOS 70 GRS	\$3.200

PASTA FRESCA HECHA A MANO

Hacemos nuestra propia pasta fresca cada día usando sémola premium de trigo duro y agua fresca para una pasta rica en proteínas.

ESCOGE TU PASTA FAVORITA



Fusilli



Spaghetti



Penne



Campanelle



Linguini



Tagliatelle

BURRATA *(Recomendado con Spaguetti)*

\$34.900

Pasta al pesto de albahaca, con burrata, cebolla caramelizada y tomates cherry, refinada con aceite de oliva.

CREMA DI FUNGHI *(Recomendado con Fusilli)*

\$29.900

Mezcla de champiñones salteados con vino blanco, acompañado de una salsa cremosa y un toque de perejil.

| Con pollo + \$7.200 | Con lomo de res + \$9.900

RAVIOLI CON RICOTTA RUCOLA

\$30.900

Ravioli hechos en casa rellenos de una exquisita mezcla de queso ricota y rúgula, en una reducción de fondo de verduras y mantequilla con tomates Cherry

PESTO BASILICO *(Recomendado con Fusilli)*

\$28.900

El famoso pesto de albahaca de la casa con marañones horneados y parmesano.

RATATOUILLE *(Recomendado con Penne)*

\$30.900

Vegetales mediterráneos salteados y acompañados de nuestra salsa de tomate hecha en casa.

Con langostinos + \$10.900

AGLIO E OLIO *(Recomendado con Spaguetti)* **\$28.900**

Típica pasta con aceite de ajo fresco, ají y un toque de perejil.

POMODORO *(Recomendado con Spaguetti)* **\$28.900**

La clásica pasta con nuestra salsa de tomate hecha en casa.

ALL ARRABIATA *(Recomendado con Penne)* **\$28.900**

Salsa de tomate hecha en casa con ajo y la medida de picante que desees.

GAMBERETI *(Recomendado con Campenelle)* **\$37.900**

Langostinos salteados con cebollín y tomates frescos acompañados con nuestra salsa de tomate hecha en casa y un toque de zumo de limón.

GAMBERETTI E SPINACI *(Recomendado con Campenelle)* **\$37.900**

Langostinos, pesto de albahaca de la casa refinado con crema y parmesano, mezclado con hojas de espinaca baby y tomates cherry.

CARBONARA SALMONE *(Recomendado con Linguini)* **\$37.900**

Salmón y cebolla acompañado de una salsa cremosa con huevo, parmesano y un toque de perejil.

POLLO PICCANTE *(Recomendado con Tagliatelle)* **\$31.900**

Combinación de pechuga de pollo, pak choi y pimentones acompañados de nuestra salsa de naranja picante.

3 QUESOS CON DÁTILES Y POLLO *(Recomendado con Spaguetti)* **\$30.900**

Tres quesos (queso azul, parmesano, mozzarella), dátiles, cubos de pechuga de pollo, un toque de vino blanco y mas queso parmesano.

ALFREDO CON POLLO *(Recomendado con Tagliatelle)* **\$30.900**

Pechuga de pollo salteada con champiñones, crema de leche, queso parmesano y un toque de vino blanco.

BOLOGNESE *(Recomendado con Fusilli)* **\$30.900**

Una increíble mezcla de carne molida de res y panceta, cebolla, apio, tomates cherry y zanahoria con nuestra salsa de tomate y un toque de mantequilla.

CARBONARA *(Recomendado con Spaguetti)* **\$30.900**

Panceta y cebolla en una salsa cremosa con huevo y parmesano con un toque de perejil.

FILETTO DI MANZO *(Recomendado con Fusilli)* **\$ 34.900**
CON VINO ROSSO

Lomo de Res y vegetales con salsa de reducción de vino rojo y crema.

REEF AND BEEF *(Recomendado con Spaguetti)* **\$ 37.900**

Langostinos, lomo de res, zanahorias, zucchinni, tomates cherry, cebollín, salteados en brandy y salsa de langosta, decorado con tomate cherry y cebollín

RAVIOLI CON CARNE **\$30.900**

Ravioli hechos en casa rellenos con bolognesa, en salsa pomodoro, tomate cherry y cebollín.

RISOTTO

AL FUNGHI **\$32.900**

Arroz arboreo, mix de champiñones, cebolla balsámica, vino blanco, romero y perejil.

MILANO **\$31.900**

Arroz arbóreo, cebolla, vino blanco, azafrán, mantequilla y perejil cubierto con parmesano.

POMODORO E GAMBERETTI **\$37.900**

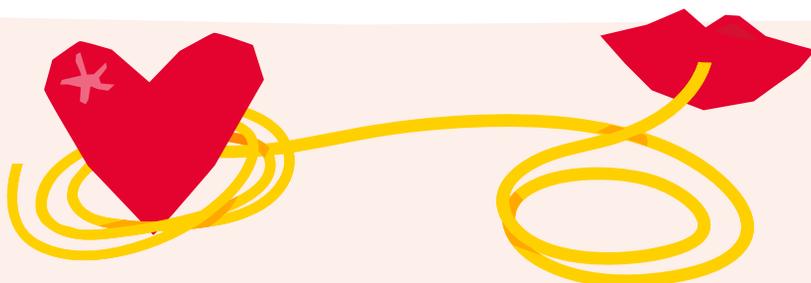
Risotto con langostinos, cebolla y vino blanco en salsa de tomate, pesto de albahaca y tomates cherrys.

POLLO CON QUESO AZUL **\$35.900**

Risotto con salsa blanca hecha en casa, queso mozzarella, queso azul, parmesano y dátiles.

SWEET & BACON **\$32.900**

Arroz arbóreo, Bacon, cebolla caramelizada, vino blanco, azafrán, perejil y queso parmesano.



PIZZA



4 FORMAGGI

\$35.900

Pizza con salsa blanca hecha en casa, vino blanco, ajo y queso mozzarella, azul, ahumado y parmesano.

VERDURE

\$28.900

Pizza con vegetales asados, mix de champiñones, salsa a base de tomates y queso mozzarella

BRUSCHETTA

\$31.900

Salsa de tomate hecha en casa, mozzarella, parmesano, rúgula y nuestra mezcla de tomates marinados en aceite de oliva, albahaca y ajo.

BURRATA

\$35.900

Pizza al horno con burrata, salsa de tomate hecha en casa, queso mozzarella, con un toque de aceite de oliva y tomates cherry.

FUNGHI

\$29.900

Pizza con mix de champiñones, salsa de tomate y queso mozzarella.

PESTO CON SPINACCI

\$32.900

Pizza con espinaca baby, tomates marinados, queso mozzarella y salsa de pesto de albahaca.

MARGHERITA

\$26.900

La clásica, con nuestra salsa de tomate hecha en casa, mozzarella y albahaca fresca

CAPRICCIOSA

\$31.900

Combinación de jamón, champiñones frescos, alcachofas y aceitunas negras sobre una base de mozzarella y salsa de tomate hecha en casa.

CHORIZO ESPAÑOL & MIEL CAYENNE

\$34.900

Pizza chorizo español picante, mix de julianas de pimentones fresco, con un toque de mezcla de miel con pimienta cayena, cebolla caramelizada y queso de cabra.

CRUDO

\$37.900

Pizza con salsa a base de tomates, queso mozzarella, prosciutto y queso parmesano.

DÁTILES

\$32.900

Pizza al horno con salsa blanca hecha en casa, queso mozzarella, queso azul, parmesano y dátiles.

DIABOLO

\$32.900

Pizza con pepperoni, pimentones, cebolla morada, salsa a base de tomates, mozzarella y chile picante.

HAWAII

\$31.900

Pizza con piña dulce, jamón, salsa a base de tomate y queso mozzarella.

JAMON E FUNGHI

\$32.900

Pizza con jamón cocido y champiñones, salsa a base de tomates y mozzarella.

POLLO BBQ

\$34.900

Pizza con pollo en salsa bbq, mozzarella, queso ahumado, cebolla morada, bruschetta y cilantro.

PEPPERONNI

\$32.900

Pizza con rebanadas de pepperoni americano, salsa a base de tomates y queso mozzarella.

SALAME

\$31.900

Pizza con salame, salsa a base de tomates y queso mozzarella.

CALZONE

\$32.900

Salsa de tomate hecha en casa, mozzarella, pepperoni, jamón y champiñones con un estilo diferente. (Pizza cerrada)

LASAGNA HECHA EN CASA



VEGETARIANA

\$28.900

Vegetales mediterráneos salteados y acompañados de nuestra salsa de tomate hecha en casa, queso mozzarella y queso parmesano.

AL FORNO

\$32.900

Lasagna con salsa bolognesa, albahaca, salsa bechamel, parmesano y queso mozzarella.

MIXTA

\$34.900

Lasagna bolognesa, pollo y champiñones en bechamel y pomodoro, mozzarella y parmesano.



KID PASTA AL BURRO **\$16.900**

Clasica pasta de la casa con un toque de mantequilla.

KID PASTA BOLOGNESA **\$16.900**

Una increíble mezcla de carne molida de res y panceta, cebolla, apio, tomates cherrys y zanahoria con nuestra salsa de tomate y un toque de mantequilla.

KID PASTA POMODORO **\$16.900**

Clasica pasta con nuestra salsa de tomate hecha en casa.

KID PIZZA SALAME **\$16.900**

Pizza con salame, salsa a base de tomates y queso mozzarella.

KID PIZZA JAMON **\$16.900**

Jamón, salsa de tomate de tomate hecha en casa y mozzarella.

KID PIZZA PEPPERONI **\$16.900**

Pizza con nuestra salsa de tomate hecha en casa y nuestro mejor pepperoni.

KID PIZZA MARGUERITA **\$16.900**

La clásica, con nuestra salsa de tomate hecha en casa, mozzarella y albahaca fresca.

JUGOS DE LA CASA



Frutos Amarillos **\$6.500**

Frutos Rojos **\$6.500**

Mango **\$6.500**

LIMONADAS



Cerezada	\$8.900
Coco	\$9.900
Natural	\$7.900
Yerbabuena	\$8.900

AGUAS



Agua Mineral Sin Gas 300ml	\$5.200
Agua Mineral Con Gas 300ml	\$5.200

GASEOSAS



Coca Cola 10 Onz	\$5.200
Coca Cola Zero 10 Onz	\$5.200
Ginger 10 Onz	\$5.200
Colombiana 10 Onz	\$5.200
Colombiana Zero 10 Onz	\$5.200
Manzana Postobon 10 Onz	\$5.200

CERVEZAS



Michelot	\$11.900
BBC Cajica (Dorada)	\$12.900
BBC Monserrate (Roja)	\$12.900
BBC Chapinero (Negra)	\$12.900
Club Colombia Dor 330ml Bt	\$9.900
Corona 330ml	\$13.900
Stella Artois 330ml	\$13.900

TÉ FRIO

Hatsu Amarillo 400 Mls	\$8.900
Hatsu Rosa 400 Mls	\$8.900
Hatsu Blanco 400 Mls	\$8.900
Hatsu Negro 400 Mls	\$8.900

VINOS

Santa Rita 120 Rva Esp Merlot 750ml	\$89.900
Santa Rita 120 Rva Esp Sauvignon 750ml	\$89.900
Morande Pionero Reserva Cabernet 375ml	\$51.000
Santa Rita 120 Rva Esp Sauvignon Blanc 375ml	\$51.000
Proximo By Marqués de Riscal 750ml,	\$89.900
Viñas del Vero Macabeo 750ml	\$89.900

BEBIDAS CALIENTES

Todos nuestros cafés están preparados con illy, el café.

AMERICANO			\$ 7.500
AMERICANO	\$ 4.900	CAPUCCINO	
ESPRESSO DESCAFEINADO	\$ 5.900	DESCAFEINADO	\$ 6.500
ESPRESSO DOBLE	\$ 4.200	LATTE MACCHIATO	\$ 7.500
	\$ 5.500	LATTE MACCHIATO	
CAPUCCINO	\$ 4.900	DESCAFEINADO	\$ 5.500
ESPRESSO MACCHIATO	\$ 6.500	CHOCOLATE	

DOLCI

\$14.900

TIRAMISÚ

Irresistible y hecho en casa.

Combinación de queso mascarpone con crema batida, el mejor café espresso y un toque de licores y cacao.

\$12.900

CREMA DI FRAGOLA

Dulce crema a base de queso mascarpone y crema batida, acompañada de fresas frescas y un toque de cacao.

\$10.900

PANNA COTA

Crema aromática hecha a base de leche cocida lentamente con vainas de vainilla y salsa de fresas frescas.

\$10.900

CHEESECAKE

Cheesecake cremoso hecho en casa, con salsa de fresas.

DEATH BY CHOCOLATE

Torta de chocolate hecha con la receta secreta de la casa.

\$10.900

BLUEBERRY CHEESECAKE

Queso crema con galleta y salsa de arándano.

\$10.900

RISO AL LATTE

Arroz con leche acompañado con suave dulce de leche.

\$10.900

BROWNIE CON HELADO

Tradicional brownie de Milo acompañado con helado de vainilla y mas Milo.

\$14.900

TRES LECHE CON BAILEYS

Tradicional postre 3 leches bañado con crema de Whisky.

\$14.900

PASTICCINI

Galleta de acompañamiento en diferentes sabores

UNIDAD

\$3.900

GELATO



| PERSONAL UN SABOR
| 1/2 LITRO

\$ 5.900
\$ 24.900

| PERSONAL DOS SABORES
| 1 LITRO

\$ 8.900
\$ 37.900



<https://co.vapiano.com/es/ordena-en-linea/>



Domicilios Directos



+57 3152550811



Vapiano Colombia



@vapianocolombia

ADVERTENCIA 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, indíquile a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquile el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destina el 100% al personal involucrado en cadena de las diferentes áreas de servicio de la compañía.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6513230 o a la línea de atención al ciudadano de la Super Intendencia de Industria y Comercio: 5920400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01800910165, para que radique su queja.