

MENÚ

Baguettina
Restaurante



Experiencias

Cata de Vinos

Disfruta de nuestra selección de vinos importados exclusivamente para Colombia por Baguettina Restaurante y La mesa de Don Alfonso, perfectamente maridados en una cata guiada de tres pasos.

Una actividad que te llenará de experiencia, aprenderás y degustarás lo mejor en Vinos del Viejo mundo acompañados de bocados logrando una armonía ideal.

Precio para 2 personas: \$95.500

Precio para 3 personas: \$115.000

Precios no incluyen servicio voluntario

Reservar con mínimo 24 horas de anticipación.

1ER PASO

Vino Sierra del Mugrón Blanco
Chardonnay
DO Almansa | Almansa, España

Mini brocheta de tomate cherry y queso mozzarella di búfala con reducción de vinagre balsámico.

2DO PASO

Vino Sierra del Mugrón Rosado
Garnacha
DO Almansa | Almansa, España

Crostini de pan pita con champiñones salteados al ajillo o salmón marinado con limón y aceite de oliva con dip cremoso de yogurt griego.

3ER PASO

Vino Sierra del Mugrón Tinto
Cabernet Sauvignon, Monastrel y Garnacha
DO Almansa | Almansa, España

Ravioli relleno de Carne y pollo en salsa Napolitana.



Edizione Speciale

Cócteles y Sangrías

Limoncello spritz **Nuevo** \$22.500

Zumo de limón, soda y espumante Pol Rémy

Aperol spritz \$36.500

Aperol, soda y espumante

Pozione d'amore \$22.500

Vino Rosé, ginebra, zumo de limón y sirope de granadilla

Frosé \$27.500

Granizada de vino Rosé Cinsault, fresa y vodka

Sangría granizada \$30.500

Vino tinto merlot, fresas, sirope, vodka, triplesec

Sangría Rosé

Vino Rouquet's Cinsault, triplesec, soda, zumo de naranja y limón, naranja, fresa, mango

Jarra 8 copas \$108.000

Media jarra 4 copas \$59.500

Sodas Italianas

Fresa, mandarina o uva

(Sin Alcohol) \$11.500

Comparte la vita

Experiencia para 2 \$96.900

(2 Personas)

Pizza jamón y queso o hawaiana + 1 botella de vino



Sangría granizada



Frosé

Impuesto al consumo incluido

Entradas para compartir

Trio de Bruschettas \$27.500

(3 unidades)
Champiñones al ajillo, Salmón y queso crema, tomates salteados con jamón serrano

Tomaticos rellenos \$23.500

(2 Unidades)
Tomaticos rellenos con mozzarella, aceitunas negras, albahaca, jamón serrano y aceite de oliva

Carpaccio di Manzo \$39.500

Lonjas de res marinadas en aceite de oliva, limón y vinagre balsámico

Carpaccio di Salmone \$38.000

Lonjas de salmón bañadas en salsa de maracuyá

Champiñones al ajillo \$28.500

Champiñones, ajo, aceite de oliva y vino blanco

Rotolono \$34.800

(2 Unidades)
Medallones de pasta rellenos de espinaca y mozzarella bañados en salsa pomodoro

Mozzarella Baguettina \$25.800

(5 Unidades)
Lonjas de tomate, mozzarella y salsa Napolitana

Involtini de Berenjena \$23.500

(3 unidades)
Rollitos de berenjena rellenos de ricotta, mozzarella y espinaca bañados en salsa pomodoro

Pizzetas toscana \$21.500

(2 Unidades)
Jamón serrano, rúgula, mozzarella y salsa pomodoro

Burrata apanada con frutos secos \$50.900

Burrata, mermelada de pimiento rojo, salsa verde y frutos secos



Carpaccio di Salmone



Trio de bruschettas



Rotolono

 Plato frío

 Plato semi-frío

 Plato vegetariano

Impuesto al consumo incluido

Tablas de Quesos

Tabla de quesos \$44.500

(2 personas)

Queso manchego, jamón emperatriz, pastrami y queso gouda

Tabla aperitivo \$61.800

(2 - 3 personas)

Jamón emperatriz, jamón dulce, palitos crocantes con jamón serrano, queso manchego, holandés, pinchos de tomates cherry y aceitunas, tostadas crocantes



Tabla aperitivo

Insalate

Insalata pollo pesto \$24.000

Pasta fusilli, pollo, tomate cherry y salsa pesto

Cremas y Sopas

Crema (Cebolla, tomate, espinaca y ahuyama) \$22.500

Adicional de camarón para crema de tomate \$10.800

Adicional de Tocineta para crema de espinaca \$6.500

Minestrone \$32.500

Caldo o consomé de vegetales, granos y pasta

Zuppa italiana \$28.000

Consomé de pollo, pasta vermicelli, pollo, crema de leche y maicitos



Crema de tomate

 Plato frío

 Plato semi-frío

 Plato vegetariano

Impuesto al consumo incluido



Pastas rellenas

- ✔ **Crostini** \$40.500
Regalitos de pasta rellenos de mozzarella, champiñones bañados en salsa pomodoro
- ✔ **Bocatini** \$40.500
Regalitos de pasta rellenos de espinaca, almendras, queso ricotta, mango, uvas pasas, bañados en salsa pomodoro y alfredo

✔ Plato vegetariano

Impuesto al consumo incluido

Pastas clásicas

Seleccione el tipo de pasta normal, integral o libre de gluten

SPAGHETTI, FETUCCINE, FUSILLI, PENNE \$44.500

Salsas

Seleccione la salsa de su preferencia

Don Alfonso

Salsa pomodoro, Champiñones, Tocineta, cebolla y aceitunas negras

🌿 Pesto con tomates

Salsa pesto y tomates fileteados

Siciliana

Pollo, tocineta, tomates cherry y salsa bechamel

🌿 Cuatro quesos

Queso mozzarella, parmesano, ricotta, azul y crema de leche

Carbonara con portobello

Tocineta, láminas de portobellos y crema de leche

🌿 Pomodoro

Tomates fileteados, albahaca y aceite de oliva

🌿 Pomodoro especial

Tomates en cubos, aceite de oliva, vegetales, vinagre de vino tinto y almendras

Bolognesa

Carne, tomates y vegetales

Carbonara

Crema de leche y tocineta

🌿 Funghi

Crema de leche y champiñones

🌿 Napolitana

Tomates procesados, vegetales

🌿 Vegetariana

Berenjena, calabacín y tomates

Amatriciana

Tomates fileteados, tocineta y cebolla

🌿 Alfredo

Crema de leche y especias

Recetas de la Casa

Rigatoni Mignon **Nuevo** \$55.500

Carne, tocineta, cebolla y salsa demi-glace

Spaghetti al Salmone \$72.300

Salsa con salmón, cebolla, vino blanco y crema de leche y paprika

🌿 Rigatoni al teléfono \$55.800

Salsa con hilos de queso holandés, Parmesano, tomate, albahaca y crema de leche



Pasta clásica Siciliana

🌿 Plato vegetariano

Impuesto al consumo incluido

Fetuccine Stroganoff \$59.900

Salsa con pollo, vegetales, crema de leche, mostaza y vino blanco

Fetuccine mare e monti \$52.000

Salsa con camarones, espinaca, champiñones y vino blanco

Spaghetti Marinara \$67.800

Salsa con frutos del mar, napolitana y vino blanco

Spaghetti alla pescatora \$53.500

Salsa pesto, camarones y tomates cherry



Rigatoni Mignon

Lasagna

Lasagna de carne \$49.500

Bolognesa, mozzarella y parmesano

Lasagna de pollo \$50.500

Pollo, salsa bechamel, mozzarella y parmesano

Lasagna mixta \$52.500

Pollo, carne, salsa bechamel y napolitana

🌿 Berenjena alla parmigiana \$37.500

Lasagna de berenjena a la parmésana, mozzarella y salsa pomodoro



Spaghetti Marinara

Canelones

Cannelloni de pollo y champiñones \$39.800

2 unidades en salsa bechamel

🌿 Cannelloni de ricotta y espinaca \$32.500

2 unidades en salsa bechamel

Cannelloni mixto \$39.800

2 unidades en salsa bechamel
Pollo y champiñones - Ricotta y espinaca



Lasagna de Pollo

🌿 Plato vegetariano

Impuesto al consumo incluido

Ravioli

✓ **Ravioli de ricotta y espinaca** \$55.800

(Salsa de su preferencia: Pomodoro, Napolitana, Funghi y Alfredo)

Ravioli de carne y pollo \$56.900

(Salsa de su preferencia: Pomodoro, Napolitana, Funghi y Alfredo)

✓ **Ravioli de Ahuyama, almendras y queso gouda** \$48.000
(Salsa Funghi)

Ravioli de salmón y camarones \$58.800

(Paprika y crema de leche)



Mixto Fiorella



Ravioli de carne y pollo



Ravioli de Ahuyama, almendras y queso gouda



Mixto Romano

Mixtos

✓ **Mixto Fiorella** \$41.500

Mixto de pasta Penne con salsa funghi, pesto y pomodoro

Romano \$41.500

Mixto de Spaghetti con salsa pomodoro, salsa bolognesa, salsa funghi y salsa carbonara

Capri \$53.500

Ravioli de ricotta y espinaca en salsa alfredo y lasagna mixta en dos salsas

✓ Plato vegetariano

Impuesto al consumo incluido

Risottos y arroces

Risotto Marino \$72.800
Variedad de mariscos, orzo,
vino blanco y crema de leche

✔ **Risotto de champiñones** \$42.000
Champiñones, orzo, vino blanco
y crema de leche

Risotto a la carbonara \$36.900
Tocineta, orzo, vino blanco y
crema de leche

Arroz caldoso de mariscos \$55.500
Pescado, camarones, mejillones,
orzo, pimentón rojo y verde, paprika
y caldo de pescado

Risotto Di Pesce **Nuevo** \$64.800
Róbalo y camarones apanados al coco,
arroz arbóreo, champiñones, crema de
leche y pesto

✔ **Opción Vegetariana**
con Portobellos apanados al coco \$46.500

✔ Plato vegetariano

Impuesto al consumo incluido



Carnes y pescados

Lomo Samario \$64.800

Lomo fino con tocineta, chorizo, salsa napolitana acompañado con ensalada de la casa

Pollo Mediterráneo \$46.500

Pechuga rellena de jamón y mozzarella acompañado con spaghetti al pesto

Papillote \$64.500

Filete de róbalo con vegetales, queso mozzarella y aceite de oliva acompañado con croquetas de yuca

Pollo Caprese \$45.500

Pechuga de pollo rellena de ensalada caprese acompañado con spaghetti al pesto



Lomo Samario



Pollo Mediterráneo



Salmón al limón



Rollito de pechuga de pavo

Lomo san Lorenzo \$58.800

Lomo de cerdo al grille acompañado con pasta de su preferencia (pomodoro, napolitana, funghi o alfredo)

Lomo al Pepe \$58.800

Lomo fino en salsa a la pimienta acompañado con spaghetti al burro

Salmón al limón \$63.900

Filete de salmón bañado en salsa al limón acompañado con verduras calientes y spaghetti al burro

Rollito de pechuga de pavo \$40.000

Pechuga de pavo rellena de manzana verde, queso mozzarella, lechuga y vinagreta de la casa

Impuesto al consumo incluido



Château Lafoux
2016
ALCOHOL PERJUDICIAL PARA LA SALUD

Argenti

Argenti

Pizzas

Tamaño: Personal 27 cm – 8 Porciones

✓ **Pizza Margherita \$ 46.500**
Mozzarella di búfala, albahaca fresca y salsa a base de tomates frescos

Pizza Hawaiana \$33.600
Jamón, piña caramelizada, queso mozzarella, y salsa a base de tomates frescos

Pizza de Jamón y queso \$33.600
Jamón, queso mozzarella y salsa a base de tomates frescos

Pizza Sole mio \$35.500
Pollo, portobello, queso mozzarella y salsa a base de tomates frescos

Pizza Domenica \$61.500
Jamón serrano, rúgula, queso manchego, queso mozzarella y salsa a base de tomates frescos

Pizza Florentina \$40.500
Pollo grillé, tomates confitados, salsa pesto, queso mozzarella, queso parmesano y salsa a base de tomates frescos

✓ **Pizza Genovese \$49.000**
Tomates secos, tomates cherry, ovoline di búfala, albahaca fresca y salsa a base de tomates frescos

✓ **Pizza Costa bianca \$33.500**
Champiñones, tomates confitados, aceitunas negras, reducción de balsámico, queso parmesano, queso mozzarella y salsa a base de tomates frescos

Pizza Capricciosa \$47.800
Cerdo bbq, tocineta, maíz, cebolla roja, queso mozzarella y salsa a base de tomates frescos

Pizza Suprema \$46.500
Pepperoni, jamón, cabano, pimentón, cebolla, queso mozzarella y salsa a base de tomates frescos

✓ **Pizza Vegetariana \$46.500**
Tomates cherry, champiñones, berenjenas balsámicas, aceitunas negras y queso mozzarella

Pizza Don Alfonso \$46.500
Carne molida de res y cerdo, chorizo, albahaca, queso mozzarella y salsa a base de tomates frescos

Pizza Pepperoni \$33.600
Pepperoni, queso mozzarella y salsa a base de tomates frescos

Pizza al Pastrami Nuevo \$40.000
Pastrami, cebollas caramelizadas, mozzarella y bechamel de mostaza dijon

✓ **Pizza quattro formaggi Nuevo \$40.000**
Queso azul, ricotta, parmesano, mozzarella y salsa bechamel

✓ **Pizza alla Mella verde Nuevo \$40.000**
Manzana verde, queso azul, maní confitado, queso parmesano, mozzarella y salsa bechamel

Pizza di mare Nuevo \$49.000
Camarones al ajillo, parmesano, mozzarella, albahaca y salsa bechamel

Pizza de Nutella Nuevo \$42.000
Nutella, helado, fresas y crema chantilly

Adicional Burrata \$29.200



Pizza Margherita

✓ Plato vegetariano

Impuesto al consumo incluido



Impuesto al consumo incluido

Sándwiches

En pan francés acompañados con chips de papas

Sándwich Baguettina \$39.900

Jamón serrano, roast beef, pechuga de pavo, queso gouda, lechuga, tomate y vinagreta de la casa

Sándwich tres carnes \$35.900

Lechuga, tomate, jamón serrano, salami parisienne, chorizo español y vinagreta de la casa

Sándwich pechuga de pavo y tocineta \$35.900

Pechuga de pavo, tocineta, lechuga, manzana verde, queso doble crema y vinagreta de la casa

Sándwich roast beef \$34.500

Roast beef, lechuga, tomate, mozzarella y vinagreta de la casa

Sándwich cubano \$34.500

Cerdo, jamón, lechuga, tomate, mozzarella y vinagreta de la casa

Sándwich pollo y tocineta \$29.800

Pollo, tocineta, lechuga, tomate, mozzarella y vinagreta de la casa

🌿 Sándwich vegetariano \$24.500

Tomate, champiñones, maicitos, lechuga, aceitunas verdes, mozzarella y vinagreta de la casa

Sándwich Pechuga de pavo y queso doble crema \$34.500

Pechuga de pavo, lechuga, manzana verde, queso doble crema y vinagreta de la casa

Menú Infantil

Nuggets de pollo \$25.500

Acompañados con papas a la francesa

Macarrones con queso \$36.500

🌿 Plato vegetariano

Impuesto al consumo incluido

Postres

Fragole \$19.800

Helado de vainilla envuelto en fresas con crema y cobertura de limón

Crumble de durazno \$19.600

Trozos de galleta triturada, helado de vainilla y reducción de duraznos

Crumble de frutos rojos \$19.600

Trozos de galleta triturada, helado de vainilla y reducción de frutos rojos

Affogato \$17.500

Combinación de café espresso y helado de vainilla

Flan de caramelo \$15.500

Flan a base de leche y cobertura de limón bañado en salsa de caramelo

Brownie con helado \$17.300

Brownie tradicional acompañado con helado de vainilla

Pizza de Nutella \$42.000

Nutella, fresas, helado de vainilla y crema chantilly

Tiramisú **Nuevo** \$20.500

Postre italiano trío a base de mascarpone, café y amaretto

Crème Brûlée **Nuevo** \$16.900

Crema, vainilla y cubierta crocante de azúcar caramelizada



Tiramisú



Pizza de Nutella

Malteadas

Oreo \$19.000

Galleta oreo en trozos fusionados con helado de vainilla, crema chantilly y salsa de chocolate

Brownie \$23.500

Brownie en trozos fusionados con helado de chocolate, crema chantilly y salsa de chocolate

Chocolate \$21.900

Helado de chocolate, crema chantilly, salsa de chocolate y barquillos

Frappucino \$12.500

Granizado de cappuccino con crema chantilly y salsa de chocolate



Crème Brûlée

Bebidas frías

- Jugo de maracuya, lulo, corozo, sandía \$11.500
- Limonada natural \$8.500
- Limonada cerezada \$9.900
- Limonada de coco \$11.500
- Limonada de hierbabuena \$11.500
- Té Hatsu \$11.200
- Soda \$7.500
- Soda Michelada \$8.500
- Gaseosa 300ml \$7.500
- Coca-Cola 400ml \$8.500
- Coca-Cola Zero \$8.500
- Agua Mineral \$4.000



Bebidas Calientes

- Café espresso \$6.500
- Café americano \$6.500
- Capuccino \$12.500
- Café latte \$9.900
- Te infusión de frutos rojos \$5.600
- Te latte \$9.700

Cervezas

- Club Colombia \$9.800
- Stella artois \$12.500



Todos los martes, miércoles y jueves 2x1 en copas de vino

Cócteles y licores

Copa de espumante \$24.500

Copa de vino (Tinto, blanco o Rosé) \$24.500

Limoncello artesanal \$11.500

Cuba libre \$22.500

Margarita \$22.500

Old Parr sencillo \$22.500

Old Parr doble \$37.800

Cointreau \$20.900

Tequila Jose Cuervo \$20.900

Descorche de licores nacionales y extranjeros \$45.000



Sangría Rosé

Vino Rouquet's Cinsault Rosado, Triplesec, soda, zumo de naranja y limón, rodajas de Naranja, fresa y mango.

Jarra de sangría Rosé (8 copas aprox.) \$108.000

1/2 media jarra de Sangría Rose (4 copas aprox.) \$59.500

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, 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 exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema:

6513240 o a la línea de atención al ciudadanos de la Superintendencia de Industria y Comercio 5920400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional 018000-910165, para que radique su queja.

Impuesto al consumo incluido



POL RÉMY

POL RÉMY

FRANCE

POL RÉMY

VINOS

ESPUMANTES

POL RÉMY ROSÉ
Tempranillo | Borgoña, Francia

POL RÉMY BRUT
Airen | Borgoña, Francia

COPA DE ESPUMANTE \$24.500

SERVIDO

\$81.000

\$81.000

LLEVAR DOMICILIO

\$73.500

\$73.500

VINOS TINTOS

CHÂTEAU D'ASSAS GRES DE
MONTPELLIER CLASSIQUE
AOC LANGUEDOC
Syrah, Garnacha | Languedoc, Francia

ROUQUET'S MERLOT
IGP PAYS D'OC
Merlot | Languedoc, Francia

ROUQUET'S CABERNET SAUVIGNON
IGP PAYS D'OC
Cabernet Sauvignon | Languedoc, Francia

CHÂTEAU LAFOUX BIO
AOC COTEAUX VAROIS EN
PROVENCE – VINO ORGÁNICO
Syrah, Cabernet Sauvignon | La Provence, Francia

CHÂTEAU DE L'HURBE BORDEAUX
SUPÉRIEUR
AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR
Merlot, Cabernet Sauvignon | Bordeaux, Francia

SIERRA DEL MUGRÓN BIO
DO ALMANSA – VINO ORGÁNICO
Cabernet Sauvignon, Monastrell, Garnacha
| Almansa, España

SERVIDO

\$177.500

\$113.000

\$112.000

\$206.000

\$166.500

\$82.500

LLEVAR DOMICILIO

\$116.000

\$71.000

\$72.000

\$119.000

\$98.000

\$70.000

COPA DE VINO TINTO \$24.500

Vinería - Enoteca

La Mesa de
Don Alfonso

Vinos del viejo mundo

VINOS BLANCOS

ROUQUET'S VIOGNIER
IGP PAYS D'OC
Viognier | Languedoc, Francia

ROUQUET'S CHARDONNAY
IGP PAYS D'OC
Chardonnay | Languedoc, Francia

SIERRA DEL MUGRÓN BIO
DO ALMANSA – VINO ORGÁNICO
Chardonnay | Almansa, España

COPA DE VINO BLANCO \$24.500

VINOS ROSADOS

ROUQUET'S CINSULT
IGP PAYS D'OC
Cinsault | Languedoc, Francia

CHÂTEAU LAFOUX BIO
AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE
– VINO ORGÁNICO
Cinsault, Garnacha, Syrah, Rolle, Clairette
| La Provence, Francia

SIERRA DEL MUGRÓN
DO ALMANSA – VINO ORGÁNICO
Garnacha | Almansa, España

COPA DE VINO ROSADO \$24.500

SERVIDO

\$120.500

\$127.500

\$84.500

LLEVAR DOMICILIO

\$78.500

\$78.500

\$70.000

SERVIDO

\$112.000

\$206.000

\$82.500

LLEVAR DOMICILIO

\$72.000

\$119.000

\$70.000

Vinería - Enoteca

La *Mesa* de
Don *Alfonso*
Vinos del viejo mundo



CONTÁCTANOS

SANTA MARTA

Carrera 1C No. 23-30

Tel.: 4378807

ventasantamarta@lamesadedonalfonso.co

RIOHACHA

Calle 7 No. 11 - 133 local 2 Cel. : 3186197034

ventasriohacha@lamesadedonalfonso.co

CARTAGENA

Cel.: 320 552 4298

ventascartagena@lamesadedonalfonso.co

www.lamesadedonalfonso.co
www.baguettina.co

Síguenos:



@lamesadedonalfonso
@baguettinarestaurante