

Entradas Frias

Burrata

\$34

Crema de garbanzos, pesto, reducción balsámica y frutos secos.

Bruschetta Caprese

\$34

Tomate fresco, albahaca, mozzarella dibúfala, pesto.

Lomo al Escabeche

\$44

Lomo de res, alcaparras, cebolla, oliva, dijón.



Bruschetta Caprese

Entradas Calientes

Pulpo y Camarones al Ajillo

\$56

Ajo fresco, vino blanco, caldo.

Berenjenas a la Parmesana

\$34

Salsa marinara, queso mozzarella y parmesano.

Encocado de Camarones

\$44

Sofrito del pacífico, tostadas de plátano.

Mix de Champiñones

\$34

Salsa cremosa, pesto, pan de ajo.

Chicharrón

\$34

Tostadas de plátano y pico de gallo.



Encocado de Camarones

Pescado

Opción de Filete de Salmón o Merluza



SALSA MEDITERRANEA O SALSA DE MARISCOS

Salsa cremosa, camarones, aceitunas, alcaparras y tomates secos.

\$72,000



PASTA PRIMAVERA

Mix de vegetales, pasta, oliva.

\$62,000



ENCOCADO DE PESCADO

Sofrito del pacífico, camarones, leche de coco.

\$72,000

Cremas y Sopas

Crema de Tomate

\$18

Sopa de Tortilla

\$20

Chips de tortilla, pollo, mozzarella y pico de gallo.

Sopa Minestrone

\$28

Ensaladas y Bowls

Bowl Jazmín

\$44

Trozos de pollo, tomate, mango, aguacate, pimentón asado, arroz, ajonjolí.

Lomo

\$48

Nicoise

\$48

Camarones, atún, huevo, alcaparras, papa rústica, aceitunas, tomate y lechuga.

Lomo, Arándanos & Walnuts

\$48

Mix de lechugas, tomate, arándanos, queso encostrado con nueces y tagliata de lomo.

Pollo

\$44

De la Casa

\$16

Mix de lechugas, tomate, cebolla, aguacate, parmesano y vinagreta.

Grande

\$20



Ensalada Nicoise

Alfredo's Bistro

Pasta

Cajún Pasta con Langostinos



Langostinos U15, salsa cajún cremosa, pasta linguine.

\$54

Pasta con Mariscos

Opción de salsa Alfredo, Marinara o al Pesto.

\$54

Fusilli & Camarones al Olivo

Aceitunas negras, alcaparras, tomates secos y queso feta.

\$46

Pad Thai con Camarones



Salsa cremosa a base de maní, salsa de soya, cilantro, limón y leche de coco.

\$46

Penne Rústica Lomo

Lomo o pollo, camarón, tocineta, salsa Alfredo au gratin.

\$48

Pollo

\$44

Linguine alla Griega

Lomo, portobello, aceituna, tomate, oliva y albahaca.

\$46

Cajun Steak Pasta



Lomo, champiñón tomate, salsa cajún, y pasta linguine.

\$46

Al Pomodoro con Burrata

Tomate, champiñón, berenjena, oliva.

\$38

Arabiatta con Burrata

Macarrones, salsa Marinara, pesto, burrata, pistacho.

\$38

Pasta Gratinada Lomo

Lomo o pollo, champiñón, tocineta, salsa Alfredo au gratin.

\$46

Pollo

\$44

Lasaña alla Boloñesa

\$45

Lasaña Mixta

\$48

Parrilla

Cortes Angus

New York	\$128
Asado de Tira	\$128
Entraña	\$150



New York Steak

Steak & Pasta	\$62
Lomo de res, pasta pomodoro, al burro, ensalada o papas.	

Steak Carbonara	\$66
-----------------	------

Steak 400gr	\$74
Lomo de caracha & pasta pomodoro.	

Filet Mignon	\$70
Lomo de res, tocineta, pasta cremosa con champiñones.	

Plato Mixto	\$70
Filet Mignon, pollo al limón, pasta al burro.	

Punta de Lomo	\$74
Salsa de queso azul, pasta al burro.	



Picante

Cortes de Cordero

Acompañado de risotto, pasta o ensalada.

Solomillo	\$68
-----------	------

Churrasco	\$75
-----------	------

Osobuco	\$75
---------	------

Rack	\$75
------	------

*Cortes según disponibilidad.

Tu Evento, nuestro espacio.

CONOCE NUESTRO
SALON VIP.

Pregunta por nuestros
moldes

FAMILY STYLE PARA
COMPARTIR.

@alfredosbistro

Calle 10 # 29b - 136 Acopi - Yumbo

317-832-8569

www.alfredosbistro.com

Cócteles

Margarita Tradicional \$32

Jose Cuervo, Triple Sec, Limón.

Margarita Mango Viche \$40

Jose Cuervo, Triple Sec, Limón, Helado de Mango Viche.

Margarita Submarino \$38

Tequila, Triple Sec, Limón y Cerveza Corona.

Martini Clásico \$35

Absolut, Dry Vermouth, Aceitunas.

Lychee Martini \$35

Ginebra, Soho, Jugo de Lychees, Lychees.

Classic Negroni \$32

Bombay, Vermouth Rosso, Campari, Perfume de Naranja.

Manhattan \$38

Jack Daniel's, Vermouth Rosso, Cereza.

Moscow Mule \$32

Absolut, limón, Syrup, Ginger, Hierbabuena.

Oaxaca Paloma \$32

Tequila, Limón, Burbujas de Toronja.

Mojito Cubano \$32

Bacardi, Limón, Syrup, Hierbabuena.

Aperol Spritz \$35

Aperol, Vino Espumoso, Rodaja de Naranja.

Limonada de Vino \$22

Vino tinto, Limonada.

Tinto de Verano \$20

Vino tinto, jugo de naranja, soda.

Blanco de Verano \$20

Vino blanco, jugo de naranja, soda.

Sangría \$22

Vino tinto o vino blanco.

Litro de Sangría \$70

Sodas Italianas

Mango Viche \$20

Fresa & Lychees \$20

Arándanos & Fresa \$18

Piña, hierbabuena & Jengibre \$18

Flor de Jamaica & Jengibre \$18

Limonadas

Limonada de la Casa \$14

Limonada Albahaca o Cerezada \$12

Limonada de Coco o Mango Viche \$20

Lulada \$16

Cervezas

Tigre Ciego \$16

Stella Artois \$14

Corona \$14

Corona Cero \$14

Club Colombia \$12

Poker \$12

Chelada \$14

Jugo de tomate, tabasco y salsa inglesa.

Michelada \$4

Agua y Gaseosa

Agua Manantial \$9

Agua Manantial Gas \$9

Soda, Ginger, Colombiana \$9

Coca Cola, Cero \$9

Acqua Panna \$14

San Pellegrino \$14

Agua Tónica Fever Tree \$14

Agua Tónica Canada Dry \$9



Sodas Italianas

Alfredo's Bistro



Margarita

Digestivos

Grand Manier	\$35
Cointreau	\$25
Disarono	\$25
Frangelico	\$24
Licor 43	\$24

Aperitivos

Baileys	\$18
Campari	\$22

Licores

Botella Media Trago

Whisky

Old Parr	\$252,000	\$186,000	\$25,000
Buchanan's	\$278,000	\$164,000	\$28,000

Ginebra

Tanqueray	\$260,000		\$26,000
Bombay	\$230,000		\$22,000

Vodka

Absolute	\$160,000	\$120,000	\$18,000
----------	-----------	-----------	----------

Tequila & Mezcal

Jose Cuervo Especial Blanco	\$164,000		\$18,000
Jose Cuervo Especial Reposado	\$184,000		\$20,000
1800 Cristalino	\$536,000		\$45,000
1800 Añejo	\$430,000		\$36,000

Ron & Aguardiente

Ron Viejo de Caldas	\$110,000	\$58,000	\$14,000
Aguardiente	\$95,000	\$52,000	\$12,000



Copa de Sangría Vino Tinto



Negroni



MENU VINOS

Vino Blanco

Vino Blanco de la Casa

Copa	\$20
1/2 L.	\$58
Litro	\$95

Santa Carolina Reservado Sauvignon Blanc

Valle Central, Chile

1/2	\$68
Bot.	\$105

Las Moras Chardonnay

\$105

Valle San Juan, Argentina

Anima Torrontés

\$116

Mendoza, Argentina

Alamos Chardonnay

\$125

Mendoza, Argentina

Botter Pinot Grigio

\$130

Veneto, Italia

Mestizaje Crianza, Merseguera, Viognier, Malvasia

\$140

Mustiguillo Merseguera,
España

Vino Rosé

Las Moras Syrah Rosé

\$105

Valles San Juan, Argentina

Vino Espumoso

Prosecco Mionetto Brut

\$130

Treviso, Italia

Vino Tinto

Vino Tinto de la Casa

Copa	\$20
1/2 L.	\$58
Litro	\$95

Candidato Tempranillo

Castilla, España

1/2	\$68
Bot.	\$110

Las Moras Malbec

Valle San Juan, Argentina

1/2	\$68
Bot.	\$105

Anima Bonarda

\$116

Mendoza, Argentina

Alamos Malbec

\$125

Mendoza, Argentina

Marqués de Reinosa Tempranillo

\$125

Rioja, España

Mestizaje Bobal, Garnacha, Shyras

\$140

Mustiguillo, España

Punta de Flechas Blend

\$180

Valle de UCO, Argentina