



Cualquier persona que ame la comida, sabe que en última instancia lo único que importa es: ¿es bueno? ¿da placer?  
Anthony Bourdain





Huevos Arte Dulce

Champiñones rellenos

Champiñones rellenos

# BRUNCH

---

## **Huevos Arte Dulce: \$12.000**

Deliciosos huevos gratinados en cacerola, sobre una cama de salsa napolitana, tomates frescos, albahaca y queso mozzarella, acompañados de un delicioso pan y salsas de la casa.

## **Omelette de Jamon y Queso: \$13.000**

Huevos en tortilla, rellenos de jamón, queso mozzarella y tomates frescos, terminado con queso parmesano, finas hierbas y albahaca fresca, acompañado de pan tostado con sour cream, reducción de mora y salsa de la casa.

## **Omelette de Pollo y Champiñones:**

**\$16.000**

Huevos en tortilla, rellenos de queso mozzarella, pollo desmechado, champiñones y tomates frescos, terminado con queso parmesano, finas hierbas y albahaca fresca, acompañado de pan tostado con sour cream, reducción de mora y salsa de la casa.

## **Omelette Ranchero: \$16.000**

Huevos en tortilla, rellenos de queso mozzarella, tocineta, maicitos y tomates frescos, terminado con queso parmesano, finas hierbas y albahaca fresca, acompañado de pan tostado con sour cream, reducción de mora y salsa de la casa.

## **Tostadas Francesas: \$18.000**

Base de pan brioche, sellado en la mezcla del chef, con trozos de fruta (fresas, banano, duraznos) y un toque de dulce de leche, queso crema y Nutella.

## **Waffle de Pandeyuca \$16.000**

Receta tradicional de pandeyuca, acompañada de huevos con hogado, cuajada y una deliciosa reducción de mora, libre de gluten.

## **Sandwich de Jamon y Queso: \$8.000**

Hecho en un delicioso pan artesano, con queso mozzarella, jamón de cerdo, tomates y lechuga frescos y acompañado de salsa de la casa.

## **Sandwich Ropa Vieja: \$18.000**

Hecho en un pan de orégano y parmesano, con queso mozzarella, jamón de cerdo, queso cheddar, tomate y lechuga fresca, carne o pollo desmechado, acompañado de salsas de la casa.

## **Sandwich Club House: \$19.500**

Elaborado con un pan brioche, con pollo, tocineta, queso, lechuga y tomates fresco, acompañado de nachos y salsas de la casa.





Crema de Tomates

**Sandwich de Cerdo BBQ: \$19.500**

Elaborado en un pan de orégano y parmesano, con queso cheddar, jamón de cerdo, lechuga y tomates frescos y nuestro delicioso cerdo estilo pulled pork (bbq)

**Sandwich Roast Beef: \$19.500**

Elaborado en un pan de orégano y parmesano, con queso gouda y cheddar, lechuga fresca, cebolla caramelizada y finas lonjas de cerdo estilo roast beef, acompañado de salsas de la casa.

**Desayuno Americano: \$17.000**

Huevos en cacerola, crujiente tocineta, pan tostado con sour cream y reducción de mora, café americano y jugo de mandarina, acompañado de una porción de fruta.

**Huevos a la Mexicana: \$14.000**

Deliciosos huevos revueltos con un hogado hecho a base de cebollas, pimientos, tomates y jalapeños, acompañados de frijol refrito, crujientes nachos y salsas de la casa.

## ENTRADAS

**Champiñones Rellenos: \$16.000**

Deliciosos champiñones rellenos de tomates secos y pesto, terminado con una capa de parmesano.

**Tabla de Madurados: \$24.000**

Deliciosa combinación de salami, jamón serrano, aceitunas, fresas, queso con finas hierbas, jamón de cerdo, queso mozzarella, tostaditas y un delicioso dip de pimentón para untar.

**Montaditos Caprese: \$23.000**

Montaditos de queso mozzarella, tomates frescos, albahaca y un toque de balsámico, sobre un pan baguette.

**Pataconcitos: \$10.000**

Sobre crujientes pataconcitos, ponemos una deliciosa carne molida, que hace contraste con el acidito del pico de gallo, acompañado de salsas de la casa

**Queso Asado: \$10.000**

Acompañado de reducción de mora artesanal.



**Nachos:** **\$22.000**

Crujientes nachos de maíz, bañados en frijol refrito, carne molida, queso mozzarella, un toque picante que le da el jalapeño y la frescura del pico de gallo y el guacamole. Acompañado de salsas de la casa.

**Crema de Champiñones:** **\$15.000**

Preparación a base de champiñones frescos y un toque de pimienta, terminada con parmesano y acompañada de pan tostado

**Crema de Maíz:** **\$15.000**

Preparación a base de maíz tierno, con un toque de maíz crocante y terminada con parmesano y acompañada de pan tostado.

**Crema de Tomate:** **\$15.000**

Preparación a base de tomates frescos y un poco de especias, terminada con crema y parmesano, acompañada de pan tostado.



# ENSALADAS

---

**Ensalada Vegetariana:** **\$16.000**

Sobre una cama de lechuga fresca, ponemos suaves trozos de aguacate, maicitos, deliciosos champiñones, tomates cherry, croutons, parmesano, y el toque especial del chef, acompañado de salsa de la casa.

**Ensalada de Pollo:** **\$20.000**

Sobre una cama de lechuga fresca, ponemos suaves trozos de aguacate, maicitos, deliciosos champiñones, tomates cherry, pollo adobado en finas hierbas, croutons, parmesano, y el toque especial del chef, acompañado de salsa de la casa.

**Ensalada Arte Dulce:** **\$22.000**

Sobre una cama de lechuga fresca, ponemos suaves trozos de aguacate, maicitos, deliciosos champiñones, tomates cherry, pollo adobado en finas hierbas y un toque dulce con mango y fresas. croutons, parmesano, y el toque especial del chef, acompañado de salsa de la casa.





# FUERTES

## Crepe de Pollo y Champiñones: \$27.000

Deliciosa mezcla de pollo, tocineta y champiñones en una salsa cremosa sobre una fina tortilla artesanal, terminado con parmesano y albahaca acompañado de un pan de la casa.

## Crepe de Solomo al Vino: \$28.000

Suave solomito de res salteado con cebollas y champiñones, en una salsa cremosa de vino tinto, sobre una fina tortilla artesanal, terminado con parmesano y albahaca y acompañado de un pan de la casa.

## Pasta de Camarones al Ajillo:

\$32.000

Deliciosos camarones con todo el sabor del ajo, en una salsa cremosa sobre fetuccini artesanal, terminado con parmesano y cilantro, acompañado de pan de la casa.

## Pastas de Pollo y Champiñones:

\$27.000

Fetuccini artesanal en salsa cremosa a base de pollo, tocineta y champiñones, un toque de parmesano y albahaca fresca, acompañado de pan de la casa.



# HAMBURGESAS

## **Baby Burguers:** **\$30.000**

Deliciosas 4 mini hamburguesas clásicas sobre una cama de papas rusticas, acompañadas de salsas de la casa.

## **La Selecta:** **\$24.000**

Carne artesanal de res de 150 gr, deliciosa combinacion de queso cheddar y mozzarella, cebolla caramelizada, crocante tocineta y deliciosas salsas, acompañado de papas a elección.

## **La Clasica:** **\$22.000**

Carne artesanal de res de 150 gr, combinada con vegetales frescos, queso mozzarella, cebolla caramelizada, tocineta y nuestras salsas de la casa, acompañada de papas a elección.

## **La Tropical:** **\$26.000**

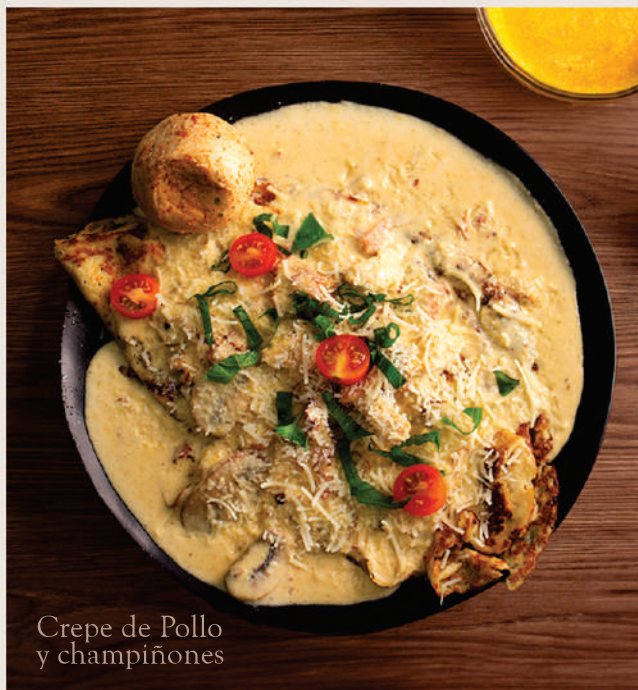
Carne artesanal de res de 150 gr, combinada con vegetales frescos, variedad de quesos, piña cinnamon, tocineta y cebolla caramelizada, acompañada de papas a elección.

## **La Arte Dulce:** **\$26.000**

Carne artesanal de res de 150 gr, combinada con nuestra deliciosa carne desmechada, vegetales frescos, queso mozzarella, cebolla caramelizada, salsas de la casa, acompañada de papas a elección.

## **La Argentina:** **\$28.000**

Carne artesanal de res de 150 gr, combinada con nuestro delicioso chorizo, chimichurri, queso mozzarella, vegetales frescos y nuestras salsas de la casa, acompañada de papas a elección.



Crepe de Pollo  
y champiñones

## **Pasta a la Bolognesa:** **\$21.000**

Fetuccini artesanal con nuestra tradicional salsa pomodoro a base de carne, hecha con tomates frescos y especias, terminada con parmesano y pan de la casa.

## **Pasta a la Carbonara:** **\$26.000**

Fetuccini artesanal en salsa cremosa a base de tocineta ahumada, queso y un toque de pimienta recién molida, acompañada de pan de la casa.

## **Lasagna Bolognesa:** **\$25.000**

Láminas de pasta artesanal rellenas de carne en salsa pomodoro, gratinada con queso mozzarella y parmesano, acompañada de pan de la casa.

## **Lasagna de Pollo y Champiñones:**

**\$25.000**

Láminas de pasta artesanal rellenas de pollo en salsa Alfredo y champiñones frescos, gratinada con queso mozzarella y parmesano, acompañada de pan de la casa.



## Pasta a la Carbonara



## Chuleta de Cerdo

# PARRILLA

**Tocino Ahumado:** \$28.000  
250 gr de tocino de cerdo ahumado hecho a la parrilla y caramelizado con nuestra salsa bbq artesanal, acompañado de nuestra ensalada parmesana, papas a elección o yucas y salsas de la casa.

**Chuleta de Cerdo:** \$32.000  
350 gr de chuleta de cerdo a la parrilla con nuestro delicioso chimichurri artesanal, acompañada de ensalada parmesana, papas a elección o yucas y salsas de la casa.

**Pechuga Grill:** \$25.000  
250 gr de pechuga de pollo hecho a la parrilla, terminada con un delicioso chimichurri artesanal, acompañada de nuestra ensalada parmesana, papas a elección o yucas y salsas de la casa.

**Pechuga en Salsa de Champiñones:** \$32.000  
250 gr de pechuga de pollo hecho a la parrilla, bañada en una salsa a base de champiñones y queso, acompañada de nuestra ensalada parmesana, papas a elección o yucas y salsas de la casa.



Papas Arte Dulce



Picada Criolla



Lasagna Bolognesa



Pizza Arte Dulce





# PARRILLA

---

**Costillas BBQ:** \$30.000  
350 gr de costillas de cerdo marinadas por 24 horas y luego llevadas a cocción lenta por 8 horas en nuestra salsa bbq artesanal, acompañada de nuestra ensalada parmesana, papas a elección o yucas y salsas de la casa.

**Punta de Anca:** \$45.000  
250 gr en corte grueso, salpimentado y llevado a la parrilla, terminado con chimichurri artesanal y acompañado de nuestra ensalada parmesana, papas a elección o yucas y salsas de la casa.

**Solomito:** \$45.000  
250 gr en corte grueso, salpimentado y llevado a la parrilla, terminado con chimichurri artesanal y acompañado de nuestra ensalada parmesana, papas a elección o yucas y salsas de la casa.

**Filet Mignon:** \$53.000  
Delicado medallón de solomito, llevado a la plancha y terminado a la parrilla, bañado en salsa demi-glase con champiñones y cebollas, tocineta crujiente y acompañado de nuestra ensalada parmesana, yucas y salsas de la casa.

**Picada Tradicional:** \$45.000  
Perfecta combinación de carne de res, cerdo, tocino ahumado y chorizo santarrosano, acompañado de una cama de papas a la francesa, pataconitos y el toque perfecto de nuestra salsa bbq o nuestro chimichurri artesanal y las salsas de la casa.

**Picada Criolla:** \$45.000  
Deliciosa combinación de papas criollas, empanaditas de carne, patacones con hogado, morcilla casera, chorizo santarrosano y tocino ahumado, acompañado de salsas de la casa.



Pizza Vegetariana

## PIZZAS

**Hawaiana:** \$18.000  
Sobre una base napolitana, clásica mezcla de queso, jamón, piña y finas hierbas, terminada con parmesano.

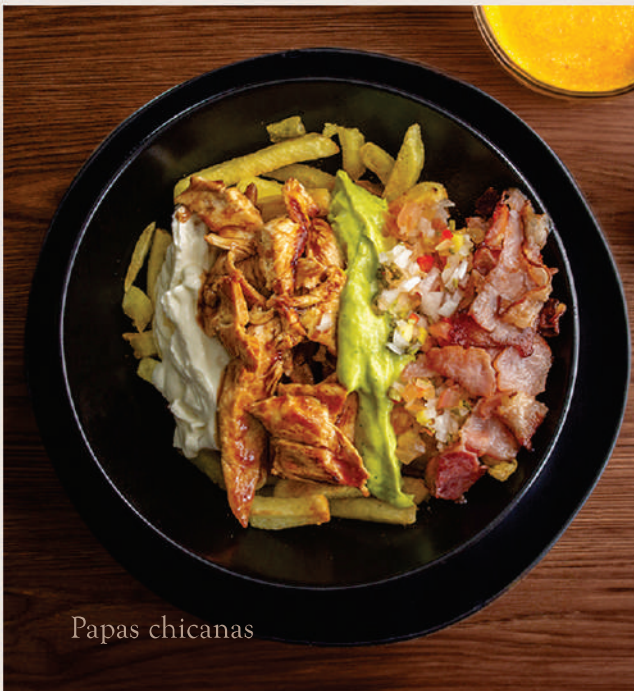
**Arte Dulce:** \$23.000  
Sobre una base napolitana, deliciosa combinación de queso, cebolla caramelizada, tocineta, tomates Cherry y albahaca fresca, terminada con parmesano y sour cream.

**Pollo y Champiñones:** \$22.000  
Sobre una base napolitana, clásica mezcla de queso, pollo desmechado y champiñones, con el toque especial de pimientos y maicitos, terminada con finas hierbas.

**Italica:** \$23.000  
Sobre una base napolitana, mezcla de queso, salami, tomates Cherry, albahaca fresca y terminada con parmesano y sour cream.

**Vegetariana:** \$22.000  
Sobre una base napolitana, perfecta mezcla de queso, pimientos, cebolla caramelizada, aguacate, champiñones y tomates, terminada con parmesano y albahaca.





Papas chicanas

# PAPAS

**Salchinuggets:** \$13.000  
Menú infantil con papas, salchichas y Nuggets de pollo.

**Papas Arte Dulce:** \$27.000  
Crocantes papas a la francesa acompañadas de carne y pollo desmechado, sour cream, guacamole artesanal, delicioso pico de gallo, salchichas, queso cheddar y salsas de la casa.

**Papas Chicanas:** \$26.000  
Crocantes papas a la francesa acompañadas de un delicioso pollo en salsa bbq, crujiente tocineta, guacamole artesanal, sour cream, delicioso pico de gallo y salsas de la casa.

# AREPAS

**Paz:** \$11.000  
Arepa rellena de tomate y cebolla en finas hierbas, huevo, queso mozzarella y aguacate.

**Solidaridad:** \$11.000  
Arepa rellena de pollo desmechado, jamón y queso mozzarella.

**Perseverancia:** \$14.000  
Arepa rellena de carne desmechada, aguacate, jamón y queso mozzarella.

**Paciencia:** \$18.000  
Arepa rellena de carne y pollo desmechado, aguacate, huevo, jamón y queso mozzarella.

**Amor:** \$17.000  
Arepa rellena de carne y pollo desmechado, aguacate, jamón y queso mozzarella.

**Honestidad:** \$15.000  
Arepa rellena de carne molida, tocineta, aguacate, jamón y queso mozzarella.

**Tolerancia:** \$16.000  
Arepa rellena de pollo desmechado, champiñones, maicitos, jamón y queso mozzarella.

**Felicidad:** \$17.000  
Arepa rellena de tocino caramelizado, tocineta, jamón y queso mozzarella.







Crepe de pollo  
y champiñones



Torta de limón  
y arándanos



Pasta a la bolognesa

## RECOMENDADOS

---

**Cazuela de Tomate:** \$33.000

Con una base de nuestra deliciosa crema de tomate, acompañada de un delicioso pollo en finas hierbas, aguacate, pan tostado, nachos de maíz, maicitos y queso parmesano, terminado con un toque de crema y cilantro fresco.

**Mondongo:** \$28.000

Sopa de mondongo tradicional, acompañado de arroz, ensalada, aguacate y banano.

**Ajiaco:** \$28.000

Sopa tradicional del centro de Colombia, compuesto por una mezcla de papas, pollo desmenuzado y mazorca, acompañado de alcaparras, crema de leche, arroz, ensalada, aguacate y banano.

**Maicitos:** \$28.000

Maicitos en crema, gratinados con mozzarella y parmesano, acompañados de pollo desmechado, tocineta crocante, croutons, tomates Cherry y pan de la casa.



**Fajitas:** \$30.000  
Deliciosas tortillas de harina acompañadas de carne de res y cerdo salteadas con verduras, guacamole, sour cream, cheddar, pico de gallo y lechuga.

**Quesadilla:** \$19.000  
Sueves tortillas de harina rellenas de carne o pollo desmechado, sour cream, salsa cheddar, lechuga, jamón y queso, acompañadas de salsa de la casa.

**Trio de Tacos:** \$17.000  
Crujientes tortillas de maíz, rellenas de lechuga fresca, nuestra carne molida especial, sour cream, aguacate, pico de gallo y cheddar, acompañadas de salsas de la casa.

**Tacos al Pastor:** \$22.000  
Deliciosas tortillas de maíz, coronadas con nuestra carne al pastor, deliciosa piña, lechuga crespas, sour cream, aguacate, pico de gallo y cheddar, acompañados de guacamole artesanal.

**Ceviche de Chicharrón:** \$25.000  
Deliciosos trozos de chicharrón crocante acompañado de aguacate, pico de gallo y el toque crujiente de nuestros nachos.

**Flautas:** \$22.000  
Tortillas de maíz fritas, rellenas de carne y pollo desmechado, acompañadas de lechuga fresca, aguacate, pico de gallo, cheddar y salsas de la casa.

**Choripán:** \$19.000  
Delicioso perro al estilo argentino, con chorizo y chimichurri, queso gouda, cebolla encurtida, mostaza y mayonesa.



Cazuela de Tomate



# JUGOS

<b>Batido Refrescante:</b> Sandía, fresa, limón	\$9.000
<b>Batido Tropical:</b> Piña, papaya, mandarina	\$9.000
<b>Jugo en Agua:</b> (Mango, Fresa, Mora, Maracuyá, Guanábana).	\$7.000
<b>Jugo en Leche:</b> (Mango, Fresa, Mora, Maracuyá, Guanábana).	\$8.000
<b>Mandarina</b>	\$8.500
<b>Batido de Mandarina-Fresa</b>	\$9.000
<b>Batido de Mango- Fresa</b>	\$9.000
<b>Batido de Maracumango</b>	\$9.000

# LIMONADAS

<b>Limonada Natural</b>	\$7.000
<b>Limonada de Flor de Jamaica</b>	\$8.000
<b>Limonada Mandarina-Cereza</b>	\$9.000
<b>Limonada Cerezada</b>	\$9.000
<b>Limonada de Vino</b>	\$9.000
<b>Limonada de Coco</b>	\$13.000
<b>Limonada de Café</b>	\$9.000



# AROMÁTICAS

---

Aromática de Frutos Rojos \$7.000

Aromática de Frutos Amarillo \$7.000



# SODAS

Soda de Frutos Rojos \$9.000

Soda de Maracuyá \$9.000

Soda de Mango \$9.000

Soda de Sandia \$9.000

Soda de Café \$9.000

Soda Michelada \$7.000



# CERVEZAS

---

Nacional \$5.000

Importada \$9.000

Artesanal \$12.000

Adición de Michelada (zumo de limón natural) \$2.500





Mojito

Margarita Blue

Oso Pardo

Caipirinha

## VINOS

Copa de Vino	\$14.000
Botella de Vino	\$75.000
Tinto de Verano Copa	\$14.000
Tinto de Verano Botella	\$50.000
Copa de Vino Caliente	\$15.000

## COCTELES

Jamaica	\$20.000
Mojito	\$20.000
Margarita	\$20.000
Caipirinha	\$20.000
Oso Pardo	\$20.000
Margarita Blue	\$20.000

## MALTEADAS

Malteada Sencilla:	\$11.000
Especial	\$15.000
Sabor a elección, chantilly, trozos de chocolate, barquillo piazza	



# CAFÉS

Espresso	\$4.000
Americano	\$4.000
Café latte caliente	\$7.500
Iced Coffee	\$9.000
Capuccino Frio	\$11.000
Capuccino Caliente	\$7.500
Mocca Frio:	\$11.000
Mocca Caliente:	\$7.500
Café Con Leche	\$4.000
Milo Frio o Caliente	\$8.000
Te Chai	\$8.000
Cold Brew	\$8.500
Orange Coffee	\$9.000
Soda de Café	\$9.000
Limonada de Café	\$9.000
Frappé de Café	\$9.000
Batido de Café: Café frío a base de helado.	\$12.000
Batido de Café Especial: Café frío a base de helado con chantilly, milo y galleta oreo.	\$17.000
Café Opera: Café frío a base de helado.	\$13.000
Café Opera Especial: Café frío a base de helado con nueces y duraznos.	\$18.000

**Macchiato** \$6.000  
Es una bebida de café espresso con una pequeña cantidad de leche vaporizada o espumada.

**Carajillo:** \$8.000  
Café espresso con licor brandy ron o licor de whisky. Es una bebida reconfortante que combina el sabor robusto del café con el toque de calor del licor.

**Cortado:** \$6.000  
El cortado es una bebida de café que consiste en una pequeña cantidad de café con una cantidad igual de leche caliente.

## MÉTODOS DE CAFÉ

Prensa Francesa Para 2 Tazas \$8.500

Prensa Francesa Para 4 Tazas \$12.000

Chemex para 4 tazas \$13.000

V60 \$8.500

¿UN CAFÉ DE ORIGEN?







Chesse Cake de Mora

Galleta al Horno

Chesse Cake de Maracuyá

Espresso

Afogatto

# POSTRES

- Cheese Cake:** \$10.000  
mora, maracuya, arequipe.
- Pay de Limon:** \$12.000
- Brownie al horno:** \$11.000  
brownie caliente con helado de vainilla y chantilly.
- Galleta al Horno:** \$11.000  
galleta horneada al momento con helado de vainilla y chantilly.
- Crepe Suzette:** \$17.000  
Fina tortilla flameada con brandy y jugo de naranja, acompañada de helado de vainilla y crema chantilly.
- Crepe Arequipe y Queso:** \$17.000  
Fina tortilla con helado de vainilla acompañada de nuestro delicioso queso, arequipe y salsa de la casa.

- Merengón Arte Dulce:** \$16.500  
Tradicional postre de merengue, llevado a una copa con helado de vainilla, fresas, queso y crema.
- Banana Flambé:** \$19.000  
Suave banano caramelizado, flameado con brandy y un toque de canela, acompañado de helado de vainilla y chantilly.
- Copa Suprema:** \$15.000  
Base de ponqué bañado con café espresso, con helado de vainilla y coronado con chantilly, barquillo piazza y nueces.
- Tentación de Frutos Rojos:** \$16.000  
Helado de vainilla con salsa de arequipe, reducción de mora, chantilly y barquillo piazza.
- Tentación de Frutos Amarillos:** \$16.000  
helado de vainilla con salsa de arequipe, reducción de maracuyá, chantilly y barquillo piazza.



**Copa Peach Melba:** \$15.000

Deliciosa mezcla entre el ácido de la mora y el dulce del durazno, con helado de vainilla y salsa de chocolate.

**Copa tentación** \$20.000

Deliciosa combinación de helado de vainilla con fresas y duraznos, queso fresco, chantilly y barquillo piazza

**Derroche de Queso:** \$20.000

Helado de vainilla y de frutos rojos, acompañado de nuestro delicioso queso, nuestra salsa de casa, chantilly y barquillo piazza.

**Banana Royal:** \$12.000

Helado de vainilla con salsa chocolate, trozos de banano, reducción de mora, chantilly y barquillo piazza.

**Copa Infantil:** \$8.000

Helado pensado para la diversión de los más pequeños.

**Waffle Frutos Rojos:** \$20.000

Con helado de vainilla, mezcla de frutos del bosque y chantilly

**Waffle de Frutos Amarillos:** \$20.000

Con helado de vainilla, combinación de frutos amarillos con chantilly.

**Waffle de Nutella o Arequipe y Banano:** \$20.000

Con helado de vainilla, deliciosa combinación de nutella o arequipe, trozos de banano y chantilly

**Sundae de Milo:** \$15.000

Helado de vainilla acompañado de milo crocante, chantilly y barquillo piazza.

**Sundae de Mora:** \$15.000

Helado de vainilla acompañado de reducción de mora, chantilly y barquillo piazza.

**Sundae de Maracuya:** \$15.000

Helado de vainilla acompañado de reducción de maracuyá, chantilly y barquillo piazza.



Malteada Especial

Creppé Suzette

Copa Suprema

Sundae de Mora y Maracuyá



## Horarios de atención

- Lunes a jueves de 9 am a 9 pm
  - Viernes y sábados de 9 am a 10 pm
  - Domingos de 9 am a 9 pm
- @artedulcecafeyhelado

CII 51 #52-71 Barrio Perez Bello



DOMICILIOS

WP 302 679 0999



Si lo han probado en otra ocasión, los clientes esperan comer el mismo plato, preparado de la misma manera”.  
Anthony Bourdain

