

MENÚ

RESTAURANTE






ENTRADAS FRÍAS

- **Burrata Milano** \$ 26
Con chutney de pera, pistachos, tomate cherry y pan tostado de la casa
- **Carpaccio de res** \$ 30
Con mix de lechugas y láminas de queso parmesano
- **Ceviche de salmón** \$ 28
Con miel de soya, tomate cherry, aguacate y semillas de sésamo
- **Trío de Ceviches** \$ 38
 - Clásico Peruano con tilapia
 - Mango y pimentón con camarones
 - Criollo con camarones, aguacate, tocineta, papitas criollas y sour cream
- **Ensalada Vito D'Asio** \$ 25
Rúgula, cous cous, aguacate, tomate cherry, esferas de queso Paipa con nueces, acompañado de pan a la parrilla
- **Ensalada Montana** \$ 27
Mix de lechugas, bocconcini de búfala, tomates cherry, champiñones frescos, aceituna negra, fusilli con pesto de albahaca, crocante de queso parmesano

ENTRADAS CALIENTES

- **Crema de Tomate con Crutones rústicos** \$ 21
- **Sopa de Zapallo con semillas de calabaza, queso ricotta y germinados** \$ 21
- **Croquetas de Ricotta con Salsa Pomodoro y Miel de Acaí** \$ 21
- **Camarones y palmito vegetal al curry gratinados** \$ 36
- **Calamares apanados con tapenade de aceitunas** \$ 32

PLATOS PRINCIPALES

- **Costillas de cerdo BBQ** \$ 60
Acompañadas de papas a la francesa y ensalada del chef
 - **Baby Beef** \$ 48
A la parrilla, acompañado de papas a la francesa y ensalada del chef.
- 

- 
- **Filet Mignon** \$ 53
La clásica preparación, con toques al estilo Tramonti. Con salsa de hongos al vino tinto, acompañado de papas rústicas y ensalada de la casa
 - **Lomo Tramonti** \$ 53
Nuestra especialidad. Medallones de Res con queso tipo Roquefort al gratín. Con puré de papa y vegetales de olivo.
 - **Osobucco Teresina** \$ 49
Teresina, nuestra abuela, preparaba el más memorable osobucco, aquí su deliciosa receta. Acompañado de fettuccine Alfredo.
 - **Pollo Capri** \$ 38
A la parrilla con salsa de mandarina, papitas criollas y ensalada del chef
 - **Conejo a la parrilla** \$ 45
Medio conejo a la parrilla marinado al tomillo, acompañado de polenta y ensalada del chef.
 - **Cazuela de Mariscos** \$ 57
Acompañada de arroz blanco y patacón
 - **Langostinos al Ajillo** \$ 67
Acompañados de polenta cremosa y mix de verdes con vinagreta de miel y balsámico
 - **Salmón Pordenone** \$ 56
Con salsa de miel y jengibre, sobre spaghetti con verduras
 - **Spaghetti Frutos del Mar** \$ 49
 - **Risotto de Setas con crocante de parmesano** \$ 40
 - **Raviolis Friuli** \$ 35
Rellenos de maíz tierno con salsa de tres quesos, germinados y semillas
 - **Canelloni di Abba** \$ 37
Relleno de espinacas, almendras tostadas, quesos, con salsa de pomodoro y pesto de albahaca

- **Lasagna de carne o pollo** \$ 32
- **Lasagna vegetariana** \$ 32
- **Paella Tramonti** \$ 49
Con camarones, calamar, langostino, mejillón, costilla de cerdo y pollo

PARA PICAR

- **Carimañolas de cerdo (5 und)** \$ 18
- **Empanadas Argentinas (4und)** \$ 18
- **Empanadas Criollas medianas (6 und)** \$ 16
- **Empanadas de Queso (4 und)** \$ 16
- **Porción de papitas criollas y guacamole** \$ 12
- **Picada de la montaña (2 personas)** \$ 52

Trozos de pollo y carne, papitas criollas, croquetas de yuca, chorizos, patacón, morcilla, empanaditas criollas acompañadas de ají casero y guacamole

ACOMPAÑAMIENTOS

- **Arroz blanco** \$ 5
- **Ensalada de la casa** \$ 8
- **Fusilli al Pesto** \$ 10
- **Papa a la francesa** \$ 9
- **Papitas criollas finas hierbas** \$ 8
- **Polenta cremosa con champiñones** \$ 12
- **Puré de papa** \$ 8

POSTRES

- **Esfera de chocolate** \$ 19
- **Tiramisú** \$ 17
- **MS100** \$ 17

Manjar cremoso de coco y limón en torta de coco húmeda, de crema de rosas, crumble de coco con gel de limón y lychees



BEBIDAS AGUA

- Agua de la casa purificada \$ 6
- Agua de la casa purificada con gas \$ 6

JUGOS NATURALES

- Jugo de Temporada en agua \$ 11
- Jugo de Temporada en leche \$ 12
- Jugo de Mandarina \$ 12
- Limonada Cerezada \$ 12
- Limonada de Yerbabuena \$ 12
- Limonada de Coco \$ 16

GASEOSAS

- Coca Cola \$ 6
- Coca Cola Zero \$ 6
- Colombiana \$ 6
- Sprite \$ 6
- Ginger \$ 6


SODAS TRAMONTI

- Frutos Rojos \$ 12
- Frutos Verdes \$ 12
- Frutos Amarillos \$ 12

CERVEZAS

- Corona \$ 13
- Stella Artois \$ 13
- Club Colombia Rubia, Roja y Negra \$ 10
- Aguila zero \$ 10
- María Michelada \$ 14

Cerveza Corona michelada con zumo de limón, gotas amargas, tabasco, salsa inglesa, sal y pimienta





CHAMPAÑAS

- Veuve Clicquot Brut \$775
- Moët & Chandon Brut \$675



CAVAS, ESPUMANTES Y ESPUMOSOS

- Juvé y Camps Brut Rosé \$220
- Prosecco “Sior Sandro” D.O.C. \$168
- Prosecco Superiore Extra Dry Docg \$170
- Lambrusco Rosé \$135
- Undurraga Demi Sec \$130

VINOS

BLANCO

- Zuccardi Chardonnay \$177
- Vicari del Pozzo Buono \$160
- Pinot Grigio Borgo Magredo \$150
- Celledoni Sauvignon D.O.C \$145
- Vermentino di Sardegna Surrau \$142
- Marqués de Riscal Rueda D.O.C \$140
- Altos de los Carneros \$116

ROSÉ

- Aliwen Reserva Rosé \$145
- Marqués de Riscal Rueda \$140

TINTOS

- Founder’s Collection Cabernet Sauvignon \$390
 - TH- Terrior Hunter Cabernet Sauvignon, Maipo \$360
 - TH- Terrior Hunter Syrah, Limari \$360
 - Salentein Reserva Malbec, Mendoza \$225
- 

- Salentein Reserva Cabernet Sauvignon, Mendoza \$220
- Chianti Poggio al vento \$180
- Zuccardi Malbec \$178
- Sibaris Gran Reserva Pinot Noir \$166
- Celledoni Cabernet Franc IGT \$147
- Celledoni Merlot D.O.C \$147
- Ailwen Reserva Cabernet – Carménère, Valle del Rapel \$144
- Undurraga Pinot botella Cabernet Sauvignon, Valle Central \$130
- Undurraga Pinot Cabernet Sauvignon, Valle Central \$ 68
(1/2 botella)
- Altos de los Carneros \$116

COPA VINO DE LA CASA

- Tinto / Blanco \$ 20

LICORES

APERITIVOS

- | | BOT | TRAGO |
|------------------|-------|-------|
| • Jeréz Tío Pepe | \$180 | \$ 18 |
| • Dubonnet | \$140 | \$ 15 |
| • Bailey's | \$140 | \$ 15 |

BRANDY – COGNAC

- | | | |
|---|-------|-------|
| • Remy Martín | \$750 | \$ 48 |
| • Brandy Gran Reserva Don Pedro 12 años | \$280 | \$ 22 |

RONES

- | | | |
|-----------------------------------|-------|-------|
| • Zacapa 23 años | \$310 | \$ 28 |
| • Havana Club Añejo Especial | \$160 | \$ 16 |
| • Bacardí Superior Carta Blanca | \$140 | \$ 16 |
| • Ron Viejo de Caldas Tradicional | \$ 95 | \$ 15 |



WHISKY

• Buchanan's Special Reserve 18 años	\$490	\$ 35
• Chivas Regal 18 años	\$490	\$ 35
• Buchanan's Master	\$295	\$ 28
• Buchanan's de Luxe 12 años	\$280	\$ 25
• Chivas Regal 12 años	\$280	\$ 25
• Old Parr 12 años	\$280	\$ 25
• Jack Daniel's	\$280	\$ 25

VODKA

• Grey Goose	\$390	\$ 35
• Absolut	\$190	\$ 25

GINEBRA

• Hendrick's	\$390	\$ 35
• Bulldog	\$360	\$ 30
• Tanqueray	\$280	\$ 25

TEQUILA

• Patrón Reposado	\$330	\$ 32
• Don Julio Reposado	\$330	\$ 32
• Don Julio Blanco	\$310	\$ 28

AGUARDIENTE

• Antioqueño	\$ 95	\$ 15
--------------	-------	-------

POUSSE CAFÉS

• Amaretto Di Saronno	\$250	\$ 22
• Grappa	\$250	\$ 22
• Cointreau	\$250	\$ 22
• Limocello	\$250	\$ 22
• Sambucca	\$250	\$ 22





COCTELES

- **Sangría Tramonti Jarra** \$140
- **Sangría Tramonti (1/2 jarra)** \$ 80
- **Margarita** \$ 32
Tequila, Cointreau, limón
- **Lychee Martini** \$ 30
- **Shakti** \$ 28
Licor de rosas, Vodka, licor de Lychee y Gotas de Limón
- **Mojito** \$ 28
Ron blanco, hierbabuena, azúcar, soda
- **Pisco Sour** \$ 28
Pisco, espuma de clara de huevo, sirope, limón
- **Vin Brule (Vino caliente) Especial de la casa** \$ 28
- **Canelazo de Whisky** \$ 22
- **Canelazo de Brandy** \$ 20
- **Canelazo de Aguardiente** \$ 18

Los precios están expresados en miles de pesos.

“Advertencia Propinas: 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 este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se reparten al 100% entre los trabajadores del área de servicio. En caso de que tengan algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con las líneas exclusivas dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6513240 o a la línea de atención al ciudadano 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”

