



@teoestiatorio



|| DOLMÁDES

Envueltos de hoja de parra con piñones
Stuffed grape leaves
17,900

|| MELITZANOSALÁTA

Salsa de berenjena ahumada
Smoked eggplant pâté
7,900

|| MELITZÁNES KOLOKITHÁKIA

Berenjenas y zucchini apanadas
Sliced fried eggplant and zucchini
11,900

|| JTAPÓDI STI SKÁRA

Pulpo a la parrilla
Grilled octopus
49,000

|| SUTZÚKIA

Bolitas de carne en salsa de tomate y pimienta roja
Meatballs in fresh tomato sauce and repper sauce
16,900

|| TIRÍ SAGANÁKI

Tajadas fritas de queso pecorino
Fried pecorino romano cheese
20,900

|| JIRINO

Trocitos de cerdo asados
Grille pork cuts
19,900

|| KEFTÉDES

Bolitas de carne con yerbabuena
Fried meatballs with mint leaves
17,900

|| KOLOKÍTHO KEFTÉDES

Croquetas de zucchini y quesos
Zucchini and cheese croquettes
19,900

|| TZATZÍKI

Salsa de yogur griego con ajo y especias
Greek yogurt dip with garlic and herbs
9,900

|| SPANAKÓPITA

Pastel de espinaca con queso feta
Spinach pie with feta cheese
16,900

|| TIRÓPITA

Pastel de queso feta y mozzarella
Cheese pie with feta and mozzarella
15,900

TESTA TORIO

|| GARÍDES SAGANÁKI

Camarones en tomate fresco y queso feta
Shrimps in fresh tomato and feta cheese
35,900



MELITZÁNES KILOKITHÁKIA



SPANAKÓPITA



JTAPÓDI STI SKÁRA



SUTZÚKIA



GARÍDES SAGANÁKI



KEFTÉDES



PIKILÍA DE MARISCOS

Picada de entradas para compartir
Selection of appetizers for sharing

138,900

Take Away



PIKILÍA DE CARNES

Picada de entradas para compartir
Selection of appetizers for sharing

80,900

Take Away



PIKILÍA VEGETARIANA

Picada de entradas para compartir
Selection of appetizers for sharing

59,900

Take Away

LIKAVITÓS

Chuleta de cerdo rellena de champiñones rebozada con parmesano y cubierto con salsa de vino Oporto.

Tiempo de cocción: 45 minutos aproximadamente

Pork chop stuffed with mushrooms, breaded with parmesan cheese and covered with Port wine sauce.

Cooking time: approximately 45 minutes

49,900



LIKAVITÓS

OSSOBUCO PIEDMONT

Ossobuco de ternera

Tiempo de cocción: 45 minutos aproximadamente

Veal ossobuco

36,900



PAIDÁKIA

BIFE MAKEDONÍA

Baby beef

Tenderloin cut

43,900

PAIDÁKIA

Chuletas de cordero al limón y orégano.

Lamb chops with lemon and oregano

49,900



SOPA SANTORINI

KREATÓSUPA DE PÍLIO

Sopa de tomate fresco, carne de res y pasta rissoni

Fresh tomato soup with beef and rissoni

22,000

SOPA SANTORINI

Sopa de mariscos

Seafood soup

32,000

🍴 GARÍDES SAGANÁKI

Linguini con camarones en salsa de queso feta y tomate
Linguini with shrimp in tomato and feta cheese sauce.

38,900

🍴 THALASINÁ

Linguini con calamar, camarón, rúgula y aceitunas
Linguini with squid, shrimp rocket and olives

28,900

🍴 SPAGUETTI DI BULAGGNA

Spaguetti con carne molida y champiñones
Spaguetti with minced meat and mushrooms

23,900

🍴 MAKARONÁDA KOKINISTÓ

Spaguetti con carne de res en trozos y tomate fresco
Spaghetti with beef cuts and fresh tomato

29,900

🍴 PASTA DI ROMA - CARBON A LA TEO

Spaguetti carbonara con crema y tocíneta
Spaguetti with bacon and cream

29,900

🍴 FILETE SICILIA

Filete de pollo asado selección de salsa de quesos
Grilled chicken fillet with a choice of cheese sauce

26,900

🍴 FILETE BRÍNDISI

Filete de pollo asado selección de salsa de tomate y especias
Grilled chicken fillet with a choice of tomato and spices sauce.

26,900

TEO ESTIATORIO

@teostiatorio



JTAPÓDI KRASÁTO CABO MALÉAS

SOLOMÓS FÚRNU

Salmón al horno con costra de hierbas frescas

Baked salmon with a layer of fine herbs

49,900

Tiempo de cocción: 30 minutos aproximadamente

Take Away

JTPÓDI KRASÁTO CABOMALÉAS

Pulpo al vino tinto y tomates frescos

Octopus cooked with red wine and fresh tomatoes

51,900



PSÁRI A LA SPESIOTA

PSÁRI A LA SPESIOTA

Róbaló horneado con salsa de tomate fresco y queso feta

Baked snook with fresh tomato sauce and feta cheese

49,000

Tiempo de cocción: 30 minutos aproximadamente

Take Away



YUVÉTSI ME THALASINÁ

|| KOTÓPULO SUVLÁKI

Brocheta de pollo con champiñones y salsa de berenjena ahumada en pan pita

Chicken kebab with mushrooms and smoked eggplant pâté in a pita bread

25,900

Take Away

|| SUVLÁKI

Pincho en pan pita y tzatzíki

Kebab served in pita bread with tzatzíki

29,900

Take Away



MEJILLONES MALVASIA

|| YUVÉTSI ME THALASINÁ

Pasta Rissoni con mariscos y pescado

Baked rissoni with sea food and fish

49,900

Take Away

|| PIZZA TEO CAMPESINA

Pizza teo campesina con queso feta

y aceitunas

Pizza Teo campesina with feta cheese

and olives.

26,900

|| PIZZA TEO CHAMPIÑONES CON TOCINETA

Pizza teo champiñones con tocineta

Pizza Teo mushrooms with bacon

28,900

|| PITA LUKÁNIKO

Chorizo al estilo griego, en pan pita con salsa de berenjena
Greek style sausage in pita bread and eggplant sauce
26,900

|| GARÍDES MONEMVASIA

Camarones a la teo en salsa de vino y gratinado con queso pecorino
Teo's shrimps in wine sauce au gratin with pecorino cheese
38,900

|| ARNI KOKINISTO

Pernil de cordero en tomate y especias
Lamb leg with tomato and spices
49,900



|| ARNI FURNU-BAKED LAMB

Pernil de cordero horneado con orégano y salsa de limón
baked lamb leg with oregano and lemon sauce
49,900

|| MEJILLONES MALVASIA

Mejillones en salsa de vino malvasía
Mussels in Malvasía wine sauce
48,900

|| GYROS

Trozos de cerdo asados servidos en pan pita y tzatzíki
Grilled pork meat in pita bread with tzatzíki sauce

22,900

Take Away



|| MUSAKÁ

Capas de berenjena con carne molida y quesos maduros
Eggplant lasagna with minced meat and aged cheese
29,900

Take Away

|| PÍLINO NISIÓTIKO

Cazuela de carne en tomate con papas fritas, queso manchego y mozzarella
Beef in tomato sauce topped with fried potatoes, manchego and mozzarella cheese
32,900

Take Away



PASTA NEMEA

‡ PASTA DE NEMÉA

Linguini con espárragos y champiñones
Linguini with asparagus and mushrooms
29,900

‡ PITA LAJANIKÁ

Pan pita con tomates, berenjena y cebolla
asados y aguacate
Pita bread with grilled eggplant, onions,
tomato and avocado
21,900

‡ SALMÓN AHUMADO

con lechuga, tomate y queso crema
Smoked salmon with lettuce, tomato and
cream cheese
39,900

‡ MUSAKÁ VEGETARIANO

Musaká con capas de berenjena, champiñones
y quesos
Sliced eggplant, mushrooms and cheese
24,900

‡ FILETE DE POLLO

con lechuga tomate y mayonesa de la casa
Chicken fillet with lettuce, tomato and
mayonnaise
25,900



JORIÁTIKI

JORIÁTIKI

Ensalada del campo con tomate, pepino cohombro, cebolla aceitunas kalamata y queso feta

Greek salad with tomato, cucumber, onions, kalamata olives and feta cheese

22,900

ENSALADA MEDITERRÁNEA

Espinaca, rúgula, uvas, queso pecorino y salsa de limón

Mediterranean Summer Salad Spinach, arugula, grapes, pecorino cheese and lemon dressing

19,900

MARÚLI

Ensalada verde con lechuga, cebolla larga, eneldo y vinagreta de la casa

Green salad with lettuce, green onions, dill and Teo's dressing

16,900

FINCA LA LOMITA

Estamos comprometidos en ofrecerle alimentos de alta calidad.

Nos preocupamos por el cuidado del medio ambiente y el bienestar del campesino colombiano.

Apoyamos la agricultura local y limpia

Las verduras y las flores que adornan nuestro espacio provienen de nuestras huertas de práctica orgánica en Chía y en la Calera.

Sí quiere más información, nos agradecerá mucho responder a sus preguntas.

POSTRES / DESSERTS



YAÚRTI ME MÉLI



SOKOLÁTA



BAKLAVA



KARIDÓPITA



PORTOKALOPITA

@teoestiatorio



MISIONES
de España



LA CELIA



CASTILLO DE
MOLINA

J.P. CHENET

|| SOKOLÁTA

Mousse de chocolate con crocante de almendra y salsa de chocolate
Chocolate mousse with almond praline and chocolate sauce
19,900

|| BAKLAVA

Pasta Filo rellena con almendras bañada con almibar
Filo dough filled with almonds and covered with syrup
16,900

|| GALAKTOBÚREKO

Pasta filo rellena con crema de sémola y vainilla
Filo layers filled with semolina cream and vanilla
16,900

|| YAÚRTI ME MÉLI

Yogur griego con miel de abejas y almendras
Greek yogurt with honey and almonds
13,900

|| KARIDÓPITA

Pastel de nueces
Nut Cake
15,900

|| PORTOKALÓPITA

Postre de naranja
Orange dessert
16,900

|| PANNACOTTA

Postre cremoso con salsa de frutas
Creamy dessert with fruit sauce
13,900

|| POSTRE DEL DÍA

Today's dessert
11,900

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS NON-ALCOHOLIC DRINKS

Aromática	\$ 3.900
Té (Sabores surtidos)	\$ 4.900
Café americano	\$ 4.500
Café en leche	\$ 5.900
Café expresso	\$ 4.900
Capuchino	\$ 6.900
Jugos en agua	\$ 7.900
Jugos en leche	\$ 8.900
Limonada natural	\$ 7.900
Limonada con hierba buena	\$ 10.000
Agua tónica	\$ 6.900
Agua Manantial (con gas o sin gas)	\$ 6.900
Ginger ale	\$ 6.900
Breña	\$ 6.900
Coca cola light 10 oz	\$ 6.900
Coca cola normal 10 oz	\$ 6.900
Coca cola zero 10 oz	\$ 6.900
Colombiana	\$ 6.900

COCTELES

Mojito con licor	\$ 21.000
Mojito sin licor	\$ 17.000
Mimosa	\$ 18.000
Kirsch royal	\$ 23.000
Bloody Mary	\$ 23.000
Pisco Sour	\$ 23.000
Dry Martini	\$ 24.000
Margarita	\$ 23.000
Cuba Libre	\$ 21.000
Daiquiri	\$ 21.000
Screwdriver	\$ 39.000
Sangría	\$ 120.000
Piña Colada	\$ 26.000
Tom Collins	\$ 29.000
Manhatan	\$ 39.000
Whisky Sour	\$ 23.000
New York	\$ 39.000

CERVEZAS / BEER

Aguila Light	\$ 9.900
Club Colombia	\$ 9.900
Cordillera Negra sweet stout	\$ 12.900
Corona	\$ 13.900
Stella Artois	\$ 13.900

PISCO

Trago demonio de los andes	\$ 26.900
----------------------------	-----------

APERITIVOS / APERITIFS

	Trago	Botella
Amaretto disaronno crema 750 ml	\$ 20.900	\$ 210.000
Cachaza Caipiriña	\$ 20.900	\$ 111.000
Jerez tio pepe	\$ 18.900	\$ 155.000
Baileys Irish cream 750 ml	\$ 17.900	\$ 133.000
Cognac Remy Martin	\$ 43.900	\$ 439.000
Dubonet Aperitif a base de vino	\$ 20.900	\$ 142.000
Countreau	\$ 27.900	\$ 329.000
Limoncello	\$ 20.900	
Aperol	\$ 20.900	
Menta	\$ 15.000	
Sambuca	\$ 20.900	
Curacao	\$ 15.000	
Brandy domec	\$ 15.000	

GINEBRA / GENEVA

Beefeater dry limited 750 ml	\$ 24.900	\$ 263.000
Bombay Sapphire London	\$ 28.900	\$ 320.000
Tanqueray London Dry 750 ml	\$ 24.900	\$ 243.000

RON

Bacardi superior carta blanca 750 ml	\$ 17.900	\$ 164.000
Ron Viejo de caldas 3 años 750 ml	\$ 14.900	\$ 122.000
Ron Zacapa 23 años	\$ 28.900	\$ 274.000

VODKA

Smirnoff	\$ 17.900	\$ 177.000
Absolut Country	\$ 17.900	\$ 177.000
1/2 Botella Absolut Country		\$ 99.000
Russian Standard		\$ 150.000

AGUARDIENTE / SCHANAPPS

Antioqueño tradicional	\$ 8.900	\$ 88.000
Nectar Azul sin azúcar 750 ml	\$ 8.900	\$ 88.000
1/2 Botella Antioqueño sin azúcar	\$ 8.900	\$ 55.000
Ouzo	\$ 19.900	

TEQUILA

Jimador blanco agave 750 ml	\$ 18.900	\$ 188.000
Jose Cuervo Especial reposado 750 ml	\$ 18.900	\$ 188.000
Jose Cuervo Sliver 750 ml	\$ 18.900	\$ 188.000

VINO TINTO / RED WINE

	½	Botella
Carrascas		\$ 190.000
Indomita reserva cariñan		\$ 154.000
Misiones de Rengo Carmenere		\$ 176.000
Cousiño Don Luis Carmenere		\$ 132.000
La Celia Malbec Pioneer	\$ 80.000	\$ 155.000
Chianti 2012 Cecchi	\$ 78.000	\$ 143.000
Castillo Molina Cabernet Sauvignon	\$ 80.000	\$ 140.000
Cousiño Macul Don Luis Cabernet Sauvignon	\$ 65.000	\$ 105.000
Marques de Caceres Crianza 2008 rioja	\$ 90.000	\$ 176.000
Misiones de Rengo Carmenere reserva		\$ 120.000
Zaccagini Montepulsiano de abruzzo doc		\$ 176.000
	Copa	
Vino Tinto de la casa	\$ 18,900	\$ 80.000
½ Botella vino tinto de la casa		\$ 52.000

VINO ESPUMOSO / SPARKLING WINE

	Botella
J.P Chenet sparkling brut 750 ml	\$ 120.000
J.P Chenet sparkling brut 200 ml	\$ 60.000
J.P Chenet Ice rosado 750 ml	\$ 140.000
J.P Chenet Ice rosado 200 ml	\$ 75.000
Pierlant brut 750 ml	\$ 89.000

VINO ROSADO / PINK WINE

	Botella
Castillo de Molina Reserva Rose	\$ 155.000
Domaine Houchart Rose	\$ 165.000
Marques de Caceres 2011 Rioja 750ml	\$ 135.000
Marques de Caceres 2011 Rioja 375ml	\$ 75.000
	Copa
Vino rosado de la casa	\$ 18.900
½ Botella vino rosado de la casa	\$ 52.000

VINO BLANCO / WHITE WINE

	½	Botella
Albariño Valmiñor		\$ 160.000
Marques de Caceres		\$ 109.000
Torrantes Finca La Escondida		\$ 100.000
Castillo Molina Chardonay	\$ 79.000	\$ 149.000
Cousiño Macul Don Luis Saugnon Blanc	\$ 55.000	\$ 100.000
	Copa	
Vino Blanco de la casa	\$ 18.900	\$ 80.000
½ Botella vino blanco de la casa		\$ 52.000

VINO TINTO / RED WINE

	Botella
Pesquera Rivera del Duero	\$ 290.000
Humberto Canale Cabernet Franc	\$ 190.000

WHISKEY

	Trago	Botella
Jack Daniel's	\$ 29.000	\$ 298.000
Chivas regal 12 años	\$ 27.900	\$ 259.000
Glenfiddich single malt	\$ 29.000	\$ 303.000
Grand Old Parr 12 años	\$ 27.900	\$ 263.000
Red Label Johnnie Walker	\$ 15.900	\$ 142.000
Black Label Johnnie Walker	\$ 27.900	\$ 252.000
Buchanan's de Luxe 12 años	\$ 27.900	\$ 264.000
½ Botella Buchanan's de Luxe 12 años		\$ 154.000
½ Chivas regal 12 años		\$ 154.000
½ Botella Grand Old Parr 12 años		\$ 153.000
½ Botella Red Label Johnnie Walker		\$ 76.000



Estamos comprometidos en ofrecerle alimentos de alta calidad.

Nos preocupamos por el cuidado del medio ambiente y el bienestar del campesino colombiano.

Apoyamos la agricultura local y limpia

Las verduras y las flores que adornan nuestro espacio provienen de nuestras huertas de práctica orgánica en Chía y en la Calera.

Sí quiere más información, nos agradecerá mucho responder a sus preguntas.

Le invitamos a compartir sus fotos en Facebook e Instagram y etiquetarnos



www.teoestiatorio.com

@teoestiatorio

UNA MARCA

DISLICORES

SINCE 1976



Hotel Morrison 114 / Avenida 19 # 114 -06

313 887 2244 - 378 8300

Bogotá - Colombia