

# MENÚ



@teostiatorio

## ENTRADAS/APPETIZERS

- ‡ DOLMÁDES**  
Envueltos de hoja de parra con piñones  
Stuffed grape leaves  
22,900
- ‡ MELITZANOSALÁTA**  
Salsa de berenjena ahumada  
Smoked eggplant pâté  
13,900
- ‡ MELITZÁNES KOLOKITHÁKIA**  
Berenjenas y zucchini apanadas  
Sliced fried eggplant and zucchini  
16,900
- ‡ JTAPÓDI STI SKÁRA**  
Pulpo a la parrilla  
Grilled octopus  
59,000

## PICADAS/PIKILÍAS

- ‡ PIKILÍA DE MARISCOS**  
Picada de entradas para compartir  
Selection of appetizers for sharing  
98,000  
Take Away
- ‡ PIKILÍA DE CARNES**  
Picada de entradas para compartir  
Selection of appetizers for sharing  
79,000
- ‡ PIKILÍA DE VEGETARIANA**  
Picada de entradas para compartir  
Selection of appetizers for sharing  
54,000

## PASTAS

- ‡ GARÍDES SAGANÁKI**  
Linguini con camarones en salsa de queso feta y tomate  
Linguini with shrimp in tomato and feta cheese sauce.  
48,900
- ‡ THALASINÁ**  
Linguini con calamar, camarón, rúgula y aceitunas  
Linguini with squid, shrimp rocket and olives  
47,000
- ‡ SPAGUETTI DI BULAGGNA**  
Spaguetti con carne molida y champiñones  
Spaguetti with minced meat and mushrooms  
37,900
- ‡ MAKARONÁDA KOKINISTÓ**  
Spaguetti con carne de res en trozos y tomate fresco  
Spaghetti with beef cuts and fresh tomato  
46,900
- ‡ PASTA DI ROMA - CARBON A LA TEO**  
Spaguetti carbonara con crema y tocineta  
Spaguetti with bacon and cream  
45,900

## ESPECIALIDADES/ SPECIALITIES

- ‡ GYROS**  
Trozos de cerdo asados servidos en pan pita y tzatzíki  
Grilled pork meat in pita bread with tzatzíki sauce  
35,900
- ‡ 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  
35,900
- ‡ PITA LUKÁNIKO**  
Chorizo al estilo griego, en pan pita con salsa de berenjena  
Greek style sausage in pita bread and eggplant sauce  
42,900

## ENSALADAS/SALADS

- ‡ 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  
29,900
- ‡ ENSALADA MEDITERRÁNEA**  
spinaca, rúgula, uvas, queso pecorino y salsa de limón  
Mediterranean Summer Salad Spinach, arugula, grapes, pecorino cheese and lemon dressing  
29,000
- ‡ MARÚLI**  
Ensalada verde con lechuga, cebolla larga, eneldo y vinagreta de la casa  
Green salad with lettuce, green onions, dill and Teo's dressing  
23,000

## CARNES/MEATS

- ‡ SUTZÚKIA**  
Bolitas de carne en salsa de tomate y pimienta roja  
Meatballs in fresh tomato sauce and repper sauce  
22,900
- ‡ TIRÍ SAGANÁKI**  
Tajadas fritas de queso pecorino  
Fried pecorino romano cheese  
28,900
- ‡ JIRINO**  
Trocitos de cerdo asados  
Grilled pork cuts  
27,900
- ‡ KEFTÉDES**  
Bolitas de carne con Hierbabuena  
Fried meatballs with mint leaves  
23,900

- ‡ LIKAVITÓS \***  
Chuleta de cerdo rellena de champiñones rebosada 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  
75,900
- ‡ OSSOBUCO PIEDMONT**  
Ossobuco de ternera  
Tiempo de cocción: 45 minutos aproximadamente  
Veal ossobuco  
Cooking time: approximately 45 minutes  
54,900

## DEL MAR/FROM THE SEA

- ‡ SOLOMÓS FÚRNU**  
Salmón al horno con costra de hierbas frescas  
Baked salmon with a layer of fine herbs  
75,000  
Tiempo de cocción: 30 minutos aproximadamente
- ‡ KALAMÁRI KRASÁTO CABOMALÉAS**  
Calamar al vino tinto y tomates frescos  
Squid cooked with red wine and fresh tomatoes  
69,900
- ‡ PSÁRI A LA SPESIOTA**  
Róbalo horneado con salsa de tomate fresco y queso feta  
Baked snook with fresh tomato sauce and feta cheese  
69,000  
Tiempo de cocción: 30 minutos aproximadamente

- ‡ YUVÉTSI ME THALASINÁ \***  
Pasta Rissoni con mariscos y pescado  
Baked rissoni with sea food and fish  
59,000

- ‡ 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  
54,000

- ‡ MEJILLONES MALVASIA**  
Mejillones en salsa de vino malvasía  
Mussels in Malvasía wine sauce  
73,900

## POSTRES/DESSERTS

- ‡ SOKOLÁTA**  
Mousse de chocolate con crocante de almendra y salsa de chocolate  
Chocolate mousse with almond praline and chocolate sauce  
27,900
- ‡ BAKLAVA**  
Pasta Filo rellena con almendras bañada con almibar  
Filo dough filled with almonds and covered with syrup  
22,900
- ‡ PORTOKALÓPITA**  
Postre de naranja  
Orange dessert  
22,900

- ‡ KOLOKÍTHO KEFTÉDES**  
Croquetas de zucchini y quesos  
Zucchini and cheese croquettes  
27,900
- ‡ TZATZÍKI**  
Salsa de yogurt griego con ajo y especias  
Greek yogurt dip with garlic and herbs  
13,900
- ‡ SPANAKÓPITA**  
Pastel de espinaca con queso feta  
Spinach pie with feta cheese  
22,900
- ‡ TIRÓPITA**  
Pastel de queso feta y mozzarella  
Cheese pie with feta and mozzarella  
21,900

- ‡ BIFE ATHENAS**  
Ojo de lomo  
Ribeye steak  
58,900
- ‡ PAIDÁKIA**  
Chuletas de cordero al limón y orégano.  
Lamb chops with lemon and oregano  
66,900
- ‡ BIFE MAKEDONÍA**  
Baby beef  
Tenderloin cut  
74,900

## VEGETARIANO/VEGETARIAN

- ‡ PASTA DE NEMÉA**  
Linguini con espárragos y champiñones  
Linguini with asparagus and mushrooms  
43,900
- ‡ MUSAKÁ VEGETARIANO**  
Musaká con capas de berenjena, champiñones y quesos  
Sliced eggplant, mushrooms and cheese  
36,000
- ‡ PITA LAJANIKÁ**  
Pan pita con tomates, berenjena y cebolla asados y aguacate  
Pita bread with grilled eggplant, onions, tomato and avocado  
31,900

- ‡ AKROTIRI**  
Carne de bife de paleta en especias y crema de champiñones  
Col beef. Cooned with mushrooms cream and herbs  
58,900

- ‡ 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  
54,000

- ‡ ARNI KOKINISTO**  
Pernil de cordero en tomate y especias  
Lamb leg with tomato and spices  
58,000

- ‡ YAÚRTI ME MÉLI**  
Yogurt griego con miel de abejas y almendras  
Greek yogurt with honey and almonds  
18,900
- ‡ KARIDÓPITA**  
Pastel de nueces  
Nut Cake  
17,900

## SOPAS SOUPS

- ‡ GARÍDES SAGANÁKI**  
Camarones en tomate fresco y queso feta  
Shrimps in fresh tomato and feta cheese  
48,900
- ‡ YEMISTÓ KALAMÁRI**  
Calamar relleno con queso y especias  
Stuffed squid with cheese and herbs  
47,000
- ‡ KREATÓSUPA DE PÍLIO**  
Sopa de tomate fresco, carne de res y pasta rissoni  
Fresh tomato soup with beef and rissoni  
34,900
- ‡ SOPA SANTORINI**  
Sopa de mariscos  
Seafood soup  
45,000

## POLLO POULTRY

- ‡ FILETE SICILIA**  
Filete de pollo asado selección de salsa de quesos  
Grilled chicken fillet with a choice of cheese sauce  
42,900
- ‡ FILETE BRÍNDISI**  
Filete de pollo asado selección de salsa de tomate y especias  
Grilled chicken fillet with a choice of tomato and spices sauce  
42,900

## SANDWICHES

- ‡ ROASTBEEF**  
con lechuga, tomate y especias  
with lettuce, tomato and spices  
43,900
- ‡ FILETE DE POLLO**  
con lechuga tomate y mayonesa de la casa  
Chicken fillet with lettuce, tomato and mayonnaise  
42,900
- ‡ VEGETARIANO**  
con tomates, berenjena y cebolla asados y aguacate  
with grilled eggplant, onions, tomato and avocado  
23,900

- ‡ ARNI FURNU-BAKED LAMB**  
Pernil de cordero horneado con orégano y salsa de limón  
baked lamb leg with oregano and lemon sauce  
58,000

- ‡ MUSAKÁ**  
Capas de berenjena con carne molida y quesos maduros  
Eggplant lasagna with minced meat and aged cheese  
41,900

- ‡ PIZZA TEO CAMPESINA**  
Pizza teo campesina con queso feta y aceitunas  
Pizza Teo campesina with feta cheese and olives  
47,000

- ‡ PIZZA TEO CHAMPIÑONES CON TOCINETA**  
Pizza teo champiñones con tocineta  
Pizza Teo mushrooms with bacon  
58,000

- ‡ PANNACOTTA**  
Postre cremoso con salsa de frutas  
Creamy dessert with fruit sauce  
18,900

- ‡ POSTRE DEL DÍA**  
Today's dessert  
16,900

## BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS NON-ALCOHOLIC DRINKS

Aromática	\$ 5.900
Té (Sabores surtidos)	\$ 6.900
Café americano	\$ 5.900
Café en leche	\$ 7.900
Café expresso	\$ 6.900
Capuchino	\$ 8.900
Jugos en agua	\$ 9.900
Jugos en leche	\$ 11.900
Limonada natural	\$ 9.900
Limonada con hierbabuena	\$ 11.900
Agua tónica	\$ 8.900
Agua Manantial (con gas o sin gas)	\$ 8.900
Ginger ale	\$ 8.900
Breña	\$ 8.900
Coca cola light 10 oz	\$ 8.900
Coca cola normal 10 oz	\$ 8.900
Coca cola zero 10 oz	\$ 8.900
Colombiana	\$ 8.900

## COCTELES

Mojito con licor	\$ 28.900
Mojito sin licor	\$ 22.900
Mimosa	\$ 23.900
Kirsch royal	\$ 29.000
Bloody Mary	\$ 29.900
Pisco Sour	\$ 29.900
Dry Martini	\$ 31.000
Margarita	\$ 29.900
Cuba Libre	\$ 29.900
Daiquiri	\$ 29.900
Screwdriver	\$ 47.000
Sangría	\$ 154.000
Piña Colada	\$ 33.000
Tom Collins	\$ 37.000
Manhatan	\$ 31.000
Whisky Sour	\$ 29.900
New York	\$ 47.000

## VINO TINTO / RED WINE

	½	Botella
Cousiño Don Luis Carmenere		\$ 167.900
Cousiño Macul Don Luis Cabernet Sauvignon		\$ 137.900
Marques de Caceres Crianza 2008 rioja	\$120.900	\$ 217.000

### Copa

Vino Tinto de la casa	\$ 24,000	\$ 99.900
-----------------------	-----------	-----------

## VINO BLANCO / WHITE WINE

	½	Botella
Marques de Caceres		\$ 142.000
Cousiño Macul Don Luis Chardonay		\$ 132.000
Castillo Molina Chardonay	\$ 92.900	\$ 186.900
Cousiño Macul Don Luis Sauvignon Blanc	\$ 71.900	\$ 132.000

### Copa

Vino blanco de la casa	\$ 24,000	\$ 99.900
------------------------	-----------	-----------

## APERITIVOS / APERITIFS

	Trago	Botella
Amaretto disaronno crema 750 ml	\$ 26.900	\$ 255.000
Cachaza Caipiriña	\$ 29.900	\$ 124.000
Jerez tio pepe	\$ 24.900	\$ 193.900
Baileys Irish cream 750 ml	\$ 25.000	\$ 148.900
Cognac Remy Martin	\$ 54.000	\$ 511.900
Dubonet Aperitif a base de vino	\$ 27.900	\$ 179.000
Countreau	\$ 36.900	\$ 388.000
Limoncello	\$ 28.900	
Aperol	\$ 28.900	
Menta	\$ 19.900	
Sambuca	\$ 26.900	
Curacao	\$ 19.900	
Brandy domec	\$ 19.900	

## GINEBRA / GENEVA

	Trago	Botella
Beefeater dry limited 750 ml	\$ 32.900	\$ 315.000
Bombay Sapphire London	\$ 37.900	\$ 378.000
Tanqueray London Dry 750 ml	\$ 32.900	\$ 292.000

## TEQUILA

	Trago	Botella
Jimador blanco agave 750 ml	\$ 25.000	\$ 230.900
Jose Cuervo Especial reposado 750 ml	\$ 25.000	\$ 230.900
Jose Cuervo Sliver 750 ml	\$ 25.000	\$ 230.900

## CERVEZAS / BEER

Aguila	\$ 14.000
Club Colombia	\$ 14.000
Cordillera Negra sweet stout	\$ 17.900
Corona	\$ 18.900
Stella Artois	\$ 18.900

## PISCO

Trago demonio de los andes	\$ 35.000
----------------------------	-----------

## VINO ESPUMOSO / SPARKLING WINE

	Botella
J.P Chenet sparkling brut 750 ml	\$ 154.900
J.P Chenet sparkling brut 200 ml	\$ 81.000
J.P Chenet Ice rosado 750 ml	\$ 176.900
J.P Chenet Ice rosado 200 ml	\$ 84.000
Pierlant brut 750 ml	\$ 94.000

## RON

	Trago	Botella
Bacardi superior carta blanca 750 ml	\$ 23.000	\$ 198.000
Ron Viejo de caldas 3 años 750 ml	\$ 19.900	\$ 156.900
Ron Zacapa 23 años	\$ 37.900	\$ 326.900

## VODKA

	Trago	Botella
Smirnoff	\$ 25.000	\$ 219.000
Absolut Country	\$ 25.000	\$ 219.000
1/2 Botella Absolut Country		\$ 120.000
Russian Standard		\$ 188.000

## AGUARDIENTE / SCHNAPPS

	Trago	Botella
Antioqueño tradicional	\$ 15.000	\$ 110.900
Nectar Azul sin azúcar 750 ml	\$ 15.900	\$ 110.900
1/2 Botella Antioqueño sin azúcar	\$ 15.000	\$ 81.900

## WHISKEY

	Trago	Botella
Jack Daniel's	\$ 37.900	\$ 350.000
Chivas regal 12 años	\$ 36.900	\$ 310.000
Glenfiddich single malt	\$ 37.900	\$ 360.900
Grand Old Parr 12 años	\$ 36.900	\$ 310.000
Red Label Johnnie Walker	\$ 21.900	\$ 179.000
Black Label Johnnie Walker	\$ 36.900	\$ 302.000
Buchanan's de Luxe 12 años	\$ 36.900	\$ 310.900
½ Botella Buchanan's de Luxe 12 años		\$ 192.000
½ Chivas regal 12 años		\$ 192.000
½ Botella Grand Old Parr 12 años		\$ 191.000
½ Botella Red Label Johnnie Walker		\$ 105.000

## VINO ROSADO / PINK WINE

	Botella
Marques de Caceres 2011 Rioja 750 ml	\$ 169.900
Marques de Caceres 2011 Rioja 375 ml	\$ 99.900

### Copa

Vino rosado de la casa	\$ 24,000	\$ 99.900
------------------------	-----------	-----------

Todos los precios incluyen el impuesto nacional al consumo.

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.

[www.teoestiatorio.com](http://www.teoestiatorio.com)

Facebook Instagram @teoestiatorio

Hotel Morrison Usaqué / Avenida 19 # 114 -06

300 161 5300 - 601 378 8300

Bogotá - Colombia