




Antipasti

ANTIPASTO VEGETARIANO  ¢12.000

Aceitunas Marinadas, Cebollas al Balsámico, Arancini de Hongos, Verduras a la Parrilla

Vegetarian Antipasto; Marinated Olives, Balsamic Onions, Mushroom Arancini, Grilled Vegetables

ANTIPASTO DE QUESOS   ¢14.500

Quesos a Selección del Chef

Cheese Antipasto; Chef's Selection of Cheese

ANTIPASTO MIXTO ¢24.500

Frittata de Cebolla, Quesos, Fiambres, Arancini de Hongos

Mixed Antipasto; Onion Frittata, Cheese, Charcuterie, Mushroom Arancini

CREMA UNTABLE DE RICOTTA  ¢5.500

Tomates Caramelizados al Horno, Aceite de Albahaca, Pan de la Casa, Hierbas Frescas

Creamy Ricotta Dip, Oven Caramelized Tomatoes, Basil Oil, Homemade Bread, Fresh Herbs

RAVIOLIS HORNEADOS  ¢4.800

Queso Ricotta con Espinaca, Salsa Pomodoro, Aderezo de Hierbas

Spinach and Ricotta Cheese, Pomodoro Sauce, Herb Dressing

FONDUTA ¢4.700

Ragú de Res, Mozzarella Fresca, Salsa Pomodoro, Pan de la Casa, Hierbas de Provenza

Beef Ragout, Fresh Mozzarella, Pomodoro Sauce, Homemade Bread, Provence Herbs



Picante
Spicy



Vegetariano
Vegetarian



Libre de Gluten
Gluten Friendly

KILOSOPHY
ESTUDIO DEL CONTROL DEL PESO

Entradas Starters

- ENSALADA MEDITERRÁNEA** ¢8.900
Pasta Penne, Camarones, Bocconcini, Tomate Cherry, Aceitunas, Alcaparras, Almendra, Aderezo de Hierbas
Penne Pasta, Shrimp, Bocconcini, Cherry Tomatoes, Olives, Capers, Almond, Herb Dressing
- ENSALADA ITALIANA DE POLLO** ¢7.700
Lechuga, Tocineta, Crotones de Focaccia, Grana Padano, Pollo a la Plancha, Aderezo de Queso y Anchoa
Chicken Salad, Lettuce, Bacon, Focaccia Croutons, Grana Padano Cheese, Grilled Chicken, Cheese and Anchovy Dressing
- ENSALADA DE POLLO CROCANTE Y SÉSAMO** ¢7.900
Semillas de Ajonjolí, Lechugas, Praliné, Tomates Secos, Queso Parmesano, Aderezo de Mostaza y Miel
Crispy Chicken, Sesame Seeds, Lettuce, Praline, Sun Dried Tomatoes, Parmesan, Honey - Mustard Dressing
- CAZUELA DE HONGOS**  ¢6.500
Aceite de Oliva Extra Virgen, Ajo, Cebolla, Orégano y Perejil, Vinagre de Vino Tinto, Pan de la Casa, Mantequilla
Mushroom Casserole, Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Oregano and Parsley, Red Wine Vinegar, Homemade Bread, Butter
- CREMA DE COLIFLOR Y BRÓCOLI**  ¢5.500
Vegetales Rebozados, Aceite de Albahaca
Broccoli and Cauliflower Cream, Battered Vegetables, Basil Oil
- SOPA DE TOMATES ROSTIZADOS AL HORNO DE LEÑA**   Opción Keto disponible ¢6.300
Queso Marcarpone, Crutones de Focaccia
Wood Oven Roasted Tomato Soup, Focaccia Croutons, Mascarpone Cheese
- SOPA TOSCANA**  ¢7.800
Salchicha Italiana, Tomates Secos, Kale, Crema, Grana Padano, Caldo de Pollo
Tuscany Soup, Italian Sausage, Dried Sun Tomatoes, Kale, Heavy Cream, Grana Padano, Chicken Stock
- BERENJENA PARMIGIANA**  ¢6.900
Pangrattato, Parmesano
Eggplant Parmigiana, Toasted Bread Crumbs, Parmesan
- CARPACCIO DE SALMÓN**  ¢9.500
Naranja, Limón, Alcaparras, Tomate, Vinagreta de Cítricos, Micro Hierbas
Salmon Carpaccio, Orange, Lemon, Capers, Fresh Tomato, Citrus Vinaigrette, Micro Herbs
- PULPO AL OLIVO**   Opción Keto disponible 10.500
Crema de Aceitunas Kalamata, Aceite de Oliva Extra Virgen, Perejil
Braised Octopus, Kalamata Olives Creamy Sauce, Extra Virgin Olive Oil, Parsley
- TARTAR DE ATÚN Y AGUACATE**  ¢8.300
Cebolla Morada, Mayonesa de Limón y Perejil, Aceite de Pepperoncini, Papa Frita Rallada
Tuna Tartare, Red Onion, Lemon & Parsley Mayonnaise, Pepperoncini Oil, Shoestring Fried Potatoes
- CARPACCIO DE LOMITO**  ¢8.500
Crema al Balsámico, Queso Parmesano, Hongos, Alcaparras, Arúgula, Micro Hierbas
Beef Fillet Carpaccio, Creamy Balsamic Dressing, Parmesan, Mushrooms, Arugula, Capers, Micro Herbs



Picante
Spicy



Vegetariano
Vegetarian



Libre de Gluten
Gluten Friendly

 **KILOSOPHY**
ESTUDIO DEL CONTROL DEL PESO

Carnes y Aves

Meat and Poultry

POLLO PARMIGIANA €13.100

El Clásico Italiano, Papas Salteadas, Aceite de Trufa, Parmesano
Classic Italian Chicken Parmigiana, Sauteed Potatoes, Truffle Oil, Parmesan

POLLO PROVOLONE Opción Keto disponible €13.500

Pechuga de Pollo, Queso Provolone, Prosciutto, Vegetales Salteados, Almendras, Salsa Pomodoro
Chicken Breast, Provolone Cheese, Prosciutto, Sautéed Vegetables, Almonds

ALBÓNDIGAS BRASEADAS AL HORNO DE LEÑA Opción Keto disponible €15.800

Salsa Pomodoro, Parmesano, Perejil, Pangrattato
Guarnición a Elegir: Spaghetti al Burro, Papas Salteadas, Tostadas y Ensalada
Wood Oven Braised Meat Balls, Pomodoro Sauce, Parmesan, Bread Crumbs, Parsley
Side Dish: Spaghetti al Burro, Sauteed Potatoes, Bread Toast & Salad

OSSOBUCCO A LA MILANESA €17.600

Estofado en Salsa Pomodoro, Risotto alla Parmigiana
The Classic Milanese Style Ossobuco, Pomodoro Sauce, Risotto alla Parmigiana

TAGLIATA DE LOMITO €18.700

200 g Lomito, Penne al Gorgonzola
7 oz Beef Fillet Tagliata, Penne Pasta, Gorgonzola Sauce

LOMITO ZUCCA €19.800

200 g Lomito a la Parrilla, Salsa Cremosa de Zucchini, Ayote al Horno de Leña, Queso de Cabra con Prosciutto, Hierbas
8 oz Grilled Beef Fillet, Creamy Zucchini Sauce, Wood Oven Squash, Prosciutto and Goat Cheese, Herbs

LOMITO AL OPORTO €19.400

200 g Lomito a la Parrilla, Salsa de Oporto y Hongos Porcini, Brócoli y Camote Rostizado, Tomates Cherry, Micro Hierbas
7 oz Grilled Beef Fillet, Porcini Mushroom & Oporto Sauce, Roasted Broccoli & Sweet Potato, Cherry Tomatoes, Micro Herbs

RIB EYE €36.800

Gnocchi de Ricotta, Salsa de Pecorino Romano y Provolone Dulce, Pera Caramelizada con Mantequilla
Rib Eye, Ricotta Gnocchi, Pecorino Romano and Sweet Provolone Sauce, Caramelized Pear with Butter

COSTILLA DE RES BRASEADA €20.500

Risotto de Albahaca con Limón, Jugo de Res con Vino Tinto, Albahaca Fresca
Braised Short Rib, Lemon and Basil Risotto, Red Wine Beef Jus, Fresh Basil



Picante
Spicy



Vegetariano
Vegetarian



Libre de Gluten
Gluten Friendly

 **KILOSOPHY**
ESTUDIO DEL CONTROL DEL PESO

Pescado y Mariscos

Fish and Seafood

CAMARONES JUMBO

¢25.300

Linguini, Salsa Toscana, Mantequilla, Vino Blanco, Ajo

Jumbo Shrimp, Linguine, Tuscan Sauce, Butter, White Wine, Garlic

PULPO A LA LEÑA

¢24.600

Spaghetti al Vongole, Vino Blanco, Ajo

Wood Oven Roasted Octopus, Vongole Spaghetti, White Wine, Garlic

PARGO AL LIMÓN

¢17.500

Puré de Alcachofas, Salsa de Tomates Secos y Espinaca, Zanahoria Salteada

Pan Fried Red Snapper, Lemon, Artichoke Puree, Spinach and Sun Dried Tomatoes, Sautéed Carrots

CORVINA CON ESPÁRRAGOS

¢19.100

Fetuccini, Salsa de Espárragos y Limón, Espárrago con Mantequilla,

Polvo de Espárragos, Grana Padano

Grilled Sea Bass, Fettuccine, Asparagus and Lemon Sauce, Asparagus with Butter, Asparagus Dust, Grana Padano

CORVINA MEDITERRÁNEA

¢20.300

Tagliolini, Camarones, Mejillones, Pulpo, Vino Blanco, Perejil, Estragón

Pan Fried Sea Bass, Tagliolini, Shrimp, Mussels, Octopus, White Wine,

Parsley, Tarragon

ATÚN A LA PARRILLA

¢14.000

Salsa Gremolata, Puré Rústico de Zanahoria, Vegetales Rostizados

Grilled Tuna, Gremolata Sauce, Rustic Carrot Puree, Roasted Vegetables

SALMÓN CON RISOTTO DE AYOTE

¢17.600

Ayote Caramelizado, Crocante de Parmesano, Aceite de Oliva Extra Virgen

Grilled Salmon, Squash Risotto, Caramelized Squash, Parmesan Cracker, Extra Virgin Olive Oil



Picante
Spicy



Vegetariano
Vegetarian



Libre de Gluten
Gluten Friendly

KILOSOPHY
ESTUDIO DEL CONTROL DEL PESO

Pastas

PENNE CON SALSA DE TOMATES ROSTIZADOS ¢15.900

Pasta Penne, Salmón Sellado, Pistacho, Hojuelas de Chile, Burratina
Penne Pasta, Seared Salmon, Roasted Tomato Sauce, Pistachio, Chili Flakes, Burratina

PENNE A LA MANTEQUILLA DE LIMÓN ¢10.900

Almejas, Mejillones, Camarones, Tomates Cherry, Espárragos Salteados, Escamas de Chile Picante, Caldo de Pescado
Penne, Lemon Zest Butter, Clams, Mussels, Shrimps, Cherry Tomatoes, Sautéed Asparagus, Chili Flakes, Fish Stock

RAVIOLI DE QUESO DE CABRA ¢8.900

Tomates Secos, Hongos Portobello, Salsa de Vino Blanco
Goat Cheese Ravioli, Sun Dried Tomatoes, Portobello Mushrooms, White Wine Sauce

RAVIOLI DE HONGOS ¢12.500

Raviolis, Champiñones, Portobello, Queso Ricotta, Crema de Trufa, Salvia
Ravioli, White & Portobello Mushrooms, Ricotta Cheese, Truffle Cream, Sage

GNOCCHI DE RICOTTA CON CREMA DE TRUFA ¢10.100

Crema de Trufa, Aceite de Trufa, Grana Padano
Ricotta Gnocchi, Truffle Cream, Truffle Oil, Grana Padano Cheese

RISOTTO DE COLIFLOR ¢9.800

Hongo Champiñón, Queso Grana Padano, Mantequilla
Cauliflower Risotto, White Mushroom, Grana Padano Cheese, Butter

PASTA DE ZUCCHINI ¢13.800

Lomito de Res, Hongos Silvestres, Jugo de Porcini, Crema Dulce, Mantequilla
Zucchini Pasta, Beef Tenderloin, Wild Mushrooms, Porcini Juice, Cream, Butter

RISOTTO DE TOMATES DESHIDRATADOS ¢10.500

Camarones Salteados, Tomates Caramelizados, Straciatella Fresca
Sun Dried Tomato Risotto, Sautéed Shrimps Caramelized Tomatoes, Fresh Straciatella

RISOTTO CON HONGOS ¢13.900

Porcini, Portobello y Champiñón, Aceite de Trufa, Perejil
Porcini, Portobello & Mushroom Risotto, Truffle Oil, Parsley

RISOTTO DE PULPO ¢15.500

Tomate Cherry, Limón, Coral Negro
Octopus Risotto, Cherry Tomatoes, Lemon, Black Coral

RISOTTO NERO FRUTTI DI MARE ¢18.200

Tinta de Calamar, Queso de Cabra
Calamari Ink Risotto, Seafood, Goat Cheese

LINGUINI CON MARISCOS ¢15.500

Salsa Pomodoro, Albahaca
Seafood Linguini, Pomodoro Sauce, Basil

RAVIOLI DE TRUCHA Y RICOTTA ¢10.700

Salsa de Tomates Caramelizados, Vino Blanco, Crocante de Espinaca
Ricotta & Trout Ravioli, Caramelized Tomato Sauce, White Wine, Spinach Cracker

FETTUCINE CON SALMÓN AL LIMÓN ¢12.700

Pasta Cremosa al Limón, Cubos de Salmón Sellados
Sautéed Fettuccine, Lemon Creamy Sauce, Seared Salmon Dices

FETTUCINE DE ALBAHACA ¢10.900

Pechuga de Pollo, Crema de Guisantes, Tomate Cherry, Limón
Basil Fettuccine, Chicken Breast, Peas Cream, Cherry Tomatoes, Lemon

LASAGNA DE CARNE ¢9.800

Receta Tradicional
The Traditional Meat Lasagna Recipe

¿Desea otra pasta? Solicite a nuestro equipo de servicio otras opciones
Looking for other pasta dishes? Please let us know



Picante
Spicy



Vegetariano
Vegetarian



Libre de Gluten
Gluten Friendly

K KILOSOPHY
ESTUDIO DEL CONTROL DEL PESO

Tavole

Pizzas rectangulares gourmet Rectangular gourmet pizzas

FOCACCIA CON ROMERO 	¢3.900
Aceite de Oliva, Sal Marina, Grana Padano <i>Rosemary Focaccia, Olive Oil, Sea Salt, Grana Padano</i>	
FOCACCIA PANZANELLA 	¢9.300
Tomate Fresco, Mozzarella, Albahaca <i>Panzanella Focaccia, Fresh Tomatoes, Mozzarella, Basil</i>	
MARGHERITA 	¢8.700
Salsa Pomodoro, Mozzarella <i>Pomodoro Sauce, Mozzarella</i>	
GRIEGA 	¢11.700
Salsa Pomodoro, Arúgula, Aceitunas Kalamata, Queso Feta, Tomate Deshidratado <i>Pomodoro Sauce, Arugula, Kalamata Olives, Feta Cheese, Dehydrated Tomatoes</i>	
HONGOS 	¢11.300
Salsa Pomodoro, Champiñones, Portobello, Porcini, Aceite de Trufa <i>Pomodoro Sauce, White Mushrooms, Portobello, Porcini, Truffle Oil</i>	
CUATRO QUESOS 	¢10.500
Salsa Pomodoro, Mozzarella, Parmesano, Gorgonzola, Provolone <i>Pomodoro Sauce, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Provolone</i>	
BURRATA	¢18.200
Pesto de Pistacho, Mozzarella, Mortadela con Pistacho y Pimienta Negra, Aceite de Trufa <i>Burrata Cheese, Pistachio Pesto, Pistachio and Black Pepper Mortadela, Truffle Oil</i>	
CLÁSICA	¢9.300
Salsa Pomodoro, Mozzarella, Jamón, Hongos <i>Pomodoro Sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms</i>	
SAN DANIELE	¢11.500
Salsa Pomodoro, Prosciutto, Orégano <i>Pomodoro Sauce, Prosciutto, Oregano</i>	
PEPPERONI 	¢9.500
Salsa Pomodoro, Pepperoni, Pickles de Pepperoncini, Aceitunas Kalamata <i>Pomodoro Sauce, Pepperoni, Pepperoncini Pickles, Kalamata Olives</i>	
CAMPESTRE	¢10.000
Salsa Pomodoro, Tocineta, Jamón Cocido, Maíz Dulce, Champiñones, Chile Dulce, Cebolla <i>Country Pizza, Pomodoro Sauce, Bacon, Ham, Sweet Corn, Mushrooms, Bell Pepper, Onion</i>	
SUPREMA ITALIANA	¢13.900
Salsa Pomodoro, Salchicha Italiana, Carne Molida, Pepperoni, Chile Dulce <i>Pomodoro Sauce, Italian Sausage, Ground Beef, Pepperoni, Bell Peppers</i>	



Picante
Spicy



Vegetariano
Vegetarian



Libre de Gluten
Gluten Friendly

KILOSOPHY
ESTUDIO DEL CONTROL DEL PESO