

¡En un viejo horno de piso de piedra elaboramos las **mejores pizzas artesanales** de la ciudad!

Una vuelta al mundo gastronómico de la pizza



Bienvenidos a la mejor Pizzería artesanal de la ciudad



*Te esperamos en la nueva sede,
para que te sientas como en casa
con todo el amor*

NUESTRAS SEDES



SANTA ELENA

Vereda El Placer

301 4287624

HORARIO

Jueves a Domingo 12:30 m - 9 pm



LAURELES

Digonal 74A Avenida Nutibara # C2 - 56

301 799 2669

HORARIO

Martes, Miércoles y Domingo 12 - 9 pm

Jueves, Viernes y Sábado 12 - 10 pm

En ambas sedes se abre los LUNES FESTIVOS

PIDELA PARA LLEVAR!!!

Síguenos     @bicipizza



—Bici Pizza—

NUESTRA HISTORIA

Soñando, así nace **Bici Pizza**. Entre amigos, que, en medio de sus charlas, risas y unas buenas copas, le dan vía libre a la imaginación y se aventuran a recorrer otros caminos. El nombre surge de la pasión que desde la infancia despertaba aprender a montar en bicicleta y que se convertía en el gusto de todas las tardes después de llegar del colegio y salir a montar en bici. El concepto fue la bicicleta y obviamente la pizza; traducimos estas dos palabras a todos los idiomas, pero optamos por nuestras tradiciones y nuestra lengua, así nació **BICI PIZZA**.

Con mucho esfuerzo, amor y pasión por lo que hacemos nos hemos convertido en un lugar para el encuentro de la familia y los amigos, donde se puede disfrutar de la mejor pizza artesanal de la ciudad y la generación de diferentes placeres, en medio de un ambiente de naturaleza en nuestra sede de Santa Elena y en lo urbano en la sede de Laureles; apostarle al disfrute de un espacio gastronómico y cultural en la ciudad. Ofrecemos un sabor excepcional en nuestros productos y una atención cálida, amable y humanizada a todos nuestros visitantes. En ambas sedes encontrarás una apuesta por la reivindicación de la vida, el arte y la cultura a través del placer de disfrutar de la mejor pizza de la ciudad.



Ángela y Julio creadores de Bici Pizza

BEBIDAS

Gaseosas	\$ 5.800
Té Hatsu	\$ 10.000
Soda Hatsu	\$ 10.000
Jugo Mango	\$ 10.000
Jugo Mora	\$ 10.000
Jugo Mandarina	\$ 10.200
Jugo Maracuya	\$ 10.200
Jugo Fresa	\$ 10.000
Jugo Guanabana	\$ 10.200
Jugo Lulo	\$ 10.200
Jugo Mango en leche	\$ 10.700
Jugo Mora en leche	\$ 10.700
Jugo Mandarina en leche	\$ 10.900
Jugo Maracuya en leche	\$ 10.900
Jugo Fresa en leche	\$ 10.700
Jugo Guanabana en leche	\$ 10.900
Jugo Lulo en leche	\$ 10.900
Combinados - Naranja / Fresa	\$ 10.500
Combinados - Mora / Fresa / Uva / Cereza	\$ 10.500
Combinados - Piña / Mango / Maracuya	\$ 10.500



Limonada de coco	\$ 11.500
Limonada natural	\$ 11.500
Soda mora, fresa y flor de jamaica	\$ 12.000
Soda maracuyá, jengibre y panela	\$ 12.000
Soda mango escarchada con sal	\$ 12.000
Soda Michelada	\$ 7.000
Aromática mora, fresa y flor de jamaica	\$ 6.700
Aromática maracuyá, jengibre y panela	\$ 6.500
Café con leche	\$ 5.800
Chocolate	\$ 7.000
Chocolate en leche	\$ 8.000
Milo	\$ 7.500
Tinto	\$ 2.700
Botella de agua	\$ 4.000

ENTRADAS

BRUSCHETTAS

Pan francés artesanal, aceite de oliva, tomate, queso y albahaca (6 panes).

\$ 12.700

CHAMPIÑONES A LA GRIEGA

Champiñones blancos, tomate, cebolla, ajo, aceitunas negras, finas hierbas y vino blanco; acompañado de pan francés artesanal. (8 panes).

\$ 21.000

PINARELLO

Trozos de queso de búfala fermentados en aceite de oliva con pimienta roja; acompañados de pan francés artesanal (4 panes).

\$ 15.500

CONTRARRELOJ

Pan francés artesanal, acompañado con reducción de balsámico, aceite de oliva y queso parmesano (6 panes).

\$ 12.500

EMPANADA ARGENTINA

Empanada en hojaldre, de carne, horneada.

\$ 9.500

INDURÁIN

Morcilla española acompañada de un dip; reducción de balsámico, aceite de oliva y queso parmesano (4 porciones)

\$ 21.000



VARIETADES DEL TOUR DE FRANCIA

BICI PIZZA *La pizza de la Casa* \$ 51.000

Jamón, manzanas, cebollas, salsa de uchuva.

CONTRAPEDAL *Nueva* \$ 61.000

Panceta madurada, cabano, maicitos y salsa de maracuya

CICLOBI \$ 61.000

Chorizo español, champiñones blancos salteados en aceite de oliva, aceitunas, tomates pícolo, burrata de buf la y reducción de balsámico en jengibre

NAIRO \$ 60.000

Camarones salteados al ajillo, queso de búfala y queso parmesano.

RIGO \$ 53.000

Guacamole, carne mechada, maicitos, salsa de maracuyá o salsa de rocoto.

LUCHO HERRERA \$ 54.000

Sukini y portobellos salteados en aceite de oliva y finas hierbas, cebolla, tomates pícolo y salsa del huerto.

SILVIO RODRÍGUEZ \$ 65.000

Trozos de salmón salteados en mantequilla, limón y eneldo, bañados en salsa de naranja y un toque de orégano.

APOLOGÍA TANGUERA (En memoria de Javier Nobet) \$ 59.000

Chorizo español, cabano, tocineta y salsa de chontaduro en reducción de Cabernet Sauvignon y miel de cacao



VARIEDADES DE LA VUELTA A ESPAÑA

BICI CROSS Jamón y champiñones	\$ 47.000
BIKE HAWAIANA Jamón y piña.	\$ 47.000
MONARETA Jamón y queso.	\$ 46.000
TÁNDEM DE CARNES Jamón, peperoni, cabano y salami.	\$ 54.000
TODOTERRENO Jamón, peperoni, cabano, salami piña y pimentón.	\$ 55.000
CAMPAGNOLO Jamón serrano, tomates pícolo, reducción de balsámico.	\$ 57.000
COCHISE Frijol refrito, tocineta y chorizo.	\$ 52.000
BMX Cebollas caramelizadas, ciruelas pasas y tocineta	\$ 52.000
MONOCICLO Jamón serrano, tomates pícotes y pesto.	\$ 59.000
PALETERA Jamón, cabano y tocineta.	\$ 53.000
TRICICLO Salami, peperoni, champiñones blancos.	\$ 52.000
SÚPERMAN LÓPEZ Lomo de cerdo ahumado en finas hierbas, tomates pícolo y reducción de balsámico.	\$ 58.000



VARIETADES DEL GIRO DE ITALIA

BIANCHI

Champiñones blancos, portobellos y cebollas.

\$ 47.000

TURISMERA

Manzanas, cebollas y salsa de uchuva.

\$ 45.000

VITTORIA

Champiñones blancos, aceitunas y cebolla.

\$ 47.000

MARGARITA EN TRICICLO

Tomates y albahaca.

\$ 44.000

FABIO PARRA

Aros de cebolla, queso de búfala y albahaca

\$ 43.000

SANTIAGO BOTERO (Vegana)

Humus, berenjenas y champiñones blancos salteados en aceite de oliva, pimienta y sal parrilla, pimentón, cebolla y salsa de naranja.

\$ 52.000



VARIEDADES DEL TRIUNFO DE LA REVOLUCIÓN

SIERRA MAESTRA

\$ 53.000

Tocineta, papa en trozos salteada en mantequilla, sal y pimienta, salsa de mora en pimientos asados.

GRANMA

\$ 60.000

Cuatro quesos: Búfala, Gouda, Azul, Parmesano y salsa de naranja

PLAYA GIRÓN

\$ 60.000

Roast Beef ahumado en pimienta y finas hierbas, queso parmesano y salsa de naranja.

VILLA CLARA

\$ 54.000

Berenjenas a la parmesana salteadas en aceite de oliva y pimienta; salsa napolitana, queso parmesano y tomates picolo. (Opcional salsa de naranja).

26 DE JULIO

\$ 58.000

Roast Beef ahumado en pimienta y finas hierbas, dulce de echuva y maní.

CAMILO CIENFUEGOS

\$ 65.000

Chorizo español, jamón serrano, queso manchego y salsa de mora en Merlot.



CERVEZAS ARTESANALES

Comandante	\$ 16.000	<i>La cerveza de la Casa</i>
Compay	\$ 16.000	<i>La cerveza de la Casa</i>
Sur	\$ 15.000	
Pagana	\$ 15.000	



CERVEZAS NACIONALES

Aguila	\$ 8.600
Aguila Light	\$ 8.600
Club Colombia	\$ 9.800
Corona	\$ 11.000

POSTRES

MAGLIA

\$ 10.000

Arequipe y queso de bufála caliente (para compartir)

ANTOJOS

\$ 13.000

Napoleón, Tiramisú, Arequipe, Maracuya, Limón, Café
Cheesecake: Mora, Oreo, Milo



NUESTRAS SALSAS

Llévate a casa un poco de nuestro sabor: Pregunta por nuestras salsas.



VINOS

Botella Vino Cabernet Santa Helena	\$ 85.000
Botella Vino Merlot Santa Helena	\$ 85.000
Botella Vino Cabernet La Huerta	\$ 85.000
Botella Vino Merlot La Huerta	\$ 85.000
Botella Vino Rosado La Huerta	\$ 85.000
Botella Vino Cabernet Finca Las Moras	\$ 100.000
Botella Vino Malbec Finca Las Moras	\$ 100.000
Botella Vino Rosado Finca Las Moras	\$ 100.000
Botella Vino Merlot Santa Carolina	\$ 92.000
Botella Vino Cabernet Santa Carolina	\$ 92.000
Botella Vino Merlot Cousiño Macul	\$ 125.000
Botella Vino Cabernet Cousiño Macul	\$ 125.000
Media Botella Vino Cabernet Finca Las Moras	\$ 55.000
Media Botella Vino Cabernet Santa Helena	\$ 52.000
Piba Malbec Finca Las Moras	\$ 28.000
Piba Blanco Santa Helena	\$ 27.000
Piba Cabernet Santa Helena	\$ 27.000
Lambrusco Piccini Tinto	\$ 84.000
Lambrusco Piccini Tosado	\$ 84.000
Lambrusco Piccini Blanco	\$ 84.000

TRAGOS

Copa Vino Caliente	\$ 17.000
Mojito	\$ 23.000
Trago Ron Havana	\$ 11.500

UNA MARCA

DISLICORES

SINCE 1976

PICCINI®

FINCA
LAS MORAS

Síguenos en @bicipizza en Facebook, Instagram, Tiktok y Twitter

e-mail: bicipizza@gmail.com

Sede Campestre Santa Elena 301 4287624 - Sede Laureles: 3017992669



== Bici Pizza ==