LA BUENA COMIDA NOS UNE

DIPISA
GOURMET
PASTA • PIZZA • LASAGNA

MONGUÍ • BOYACÁ

Sabor que deja huella

COMIDA ITALIANA

PARA TODA LA FAMILIA

PASTA · PIZZA · LASAGNA · ENSALADAS · Y MÁS

HORARIO
LUNES A DOMINGO
12M A 9PM

EVENTOS Y RESERVAS
WHATSAPP
321 430 38 89

MÁS INFORMACIÓN
ESCANEA AQUÍ

@DIPISA_CO



BUENAS HISTORIAS SE COMPARTEN EN LA MESA

BIENVENIDOS

WWW.DIPISAGOURMET.COM

VISA Nequi

PÁRAMO DE OCETÁ
MONGUÍ · BOYACÁ

ENTRADAS

Sabor que deja huella

CANASTILLA DE PAN — $ 16.500
Cinco pancitos recién horneados con mantequilla de ajo y especias Italianas.

BURRATA PROSCIUTTO — $ 56.500
Queso fresco de mozzarella, prosciutto, tomate Cherry en salsa de pesto, rucula, reducción de balsámico y crostini crocante, ideal para compartir.

DEDITOS DE MOZZARELLA — $ 26.500
Seis mini deditos rellenos de queso mozzarella, acompañado de salsa romesco.

BRUSCHETTAS — $ 26.500
Cinco pancitos recién horneados, cubierto con tomate fresco, salsa de pesto, aceite de oliva y vinagre balsámico.

con prosciutto $ 37.500

LO NUESTRO

EMPANADITAS
Empanaditas de carne y papa, servido con ají criollo.

5 Unidades **$ 24.500**
10 Unidades **$ 32.500**

PATACONES & CARNE — $ 31.500
seis patacones con hogao, Pídelo con carne de res, pollo o cerdo.

CHICHARRONES — $ 39.500
300gr de chicharrones carnudos, servido con papa criolla, ají casero y salsa de temporada.

NACHOS DIPISA — $ 39.500
Tríangulos de maíz con queso mozzarella recien horneados, servido con trio de salsas, acompañado de carne de res a la bolognesa o carne de cerdo barbacoa.

CREMAS Y SOPAS

CREMA DE CHAMPIÑON & ORELLANAS
Tradicional crema natural de champiñones y orellanas de la región cocida a fuego lento con especias y toque de crema de leche, acompañado con pancitos.

$ 29.500

CON POLLO **$ 39.400**

CREMA DI MARISCOS
Crema de mariscos en salsa bisque, pimentones asados y pomodoro con mixto de mariscos, cubierto en masa de pizza horneada.

$ 38.500

SOPA POMODORO
Clásica sopa natural de tomate cocida a fuego lento con especias italianas y toque de crema de leche aromatizada, acompañado con pancitos.

$ 25.500

CON POLLO **$ 35.400**

ENSALADAS

ENSALADA MEDITERRANEA — $ 38.500
Tomate cherry, cebolla crocante, pimentones, mixto de lechugas, aceituna negra, queso bocconcini, prosciutto y vinagreta de la casa.

con pollo parrilla $ 48.400
con Salmón a la parrilla $ 68.400

ENSALADA ZIA ZOE — $ 38.500
Mixto de lechugas, rúcula, manzana en reducción vino tinto, tomate secos, zuccini, almendras tostadas y trocitos de pollo.

ENSALADA CESAR — $ 41.500
Lechuga romana, crutones crocantes, pollo en trozos, tocineta crispy, queso parmesano y aderezo cesar a base de anchoas.

con Salmón a la parrilla $ 71.400

ENSALADA DEL MAR — $ 42.500
Fresca ensalada con camarones, anillos de calamar y pescado salteado al ajillo, mixto de lechugas, cebolla crocante, tomate secos, queso parmesano, coco insolado y vinagreta de la casa.

con Salmón a la parrilla $ 72.400

BOWL VEGANO CON ORELLANAS — $ 38.500
Salteado de zuccini, berenjena, pimentones, setas orgánicas, tomate cherry, aceituna negra, petalos de cebolla roja y espinaca fresca en aceite de ajonjolí & salsa teriyaki.

con Salmón a la parrilla $ 68.400
con pollo parrilla $ 48.400

LASAGNAS

MEDITERRANEA — $ 39.500
Berenjena, zuccini, pimentones, orellanas, espinaca orgánica, laminas de pasta, gotas de pesto, horneado con salsa pomodoro y queso mozzarella.

con pollo desmechado $ 49.400

POLLO CON CHAMPIÑONES $ 40.500
Pollo desmechado, champiñones en laminas y salsa blanca de la casa horneado con capas de pasta y queso mozzarella.

LASAGNA FLORENTINO — $ 42.500
Jamón ahumado, pollo desmechado horneado en salsa de champiñones con capas de pasta, queso mozzarella y parmesano.

LASAGNA LOMO DE RES $ 42.500
Carne de res finamente molida, cocida lentamente en nuestra salsa de tomate, horneado con capas de pasta y queso mozzarella.

Recomendado con Tocineta $ 52.400

LASAGNA MUTUA — $ 44.500
Pollo desmechado en salsa de champiñones y carne de res molida en salsa pomodoro horneado con capas de pasta y queso mozzarella.

Recomendado con Tocineta $ 54.400

TODAS NUESTRAS LASAGNA SON PREPARADAS A LA ORDEN, ESTO PUEDE TOMAR UN TIEMPO

Todos nuestros gramajes de proteína son pesados en crudo, con un margen de variación del 10%

Recomendado del Chef · Opción vegetariano · Queso burrata · Producto contiene nuez · Queso bocconcini · Producto contiene pescado

PIZZA

PIZZAS VEGETARINAS

PIZZA MARGARITA — $ 35.500
Rodajas de tomate y albahaca fresca finalizado con un toque de pesto y aceite de oliva.

PIZZA VEGETARIANA — $ 35.500
Cebolla roja, champiñones en rodajas, pimentones, aceitunas, finalizado con rugula fresca y queso parmesano

PIZZA PESTO Y ESPINACA — $ 35.500
Base salsa Pesto de albahaca, queso mozzarella, espinaca orgánica y tomate Cherry

Adición: Pollo desmechado $ 9.900
Adición: Con Champiñones $ 8.900

PIZZA VEGORAMA — $ 35.500
Berenjena, zuccini, pimentones, aceituna y champiñones horneado con un toque de pesto

PIZZA CAPRESE — $ 38.500
Base Napolitana, queso de búfala, tomate cherry, albahaca fresca y aceite de oliva

PEPPERONI / SALAMI — $ 35.500
Pepperoni seleccionado o salami veronese.

PIZZA DEL CAMPO — $ 35.500
Maíz tierno, espinaca orgánica, rodajas de champiñones y laminas de jamón

PIZZA TOCINETA CIRUELA — $ 35.500
Ciruela deshidratada y tocineta ahumada

PIZZA HAWAII — $ 35.500
Láminas de jamón y piña en almíbar

PIZZA POLLO & CHAMPIÑONES — $ 35.500
Pollo desmechado y laminas de champiñones

PIZZA MEXICANA — $ 42.500
Carne de res molida, jalapeños, maíz tierno, pico de gallo y nachos picantes.

PIZZA CRIOLLA — $ 42.500
Carne mechada de res, maíz tierno y pico de gallo.

PIZZA BARBACOA — $ 42.500
Cerdo a la barbacoa, piña, cebolla roja y pico de gallo.

Unico sabor
Recomendado del Chef

PIZZAS GOURMET

PIZZA PROSCIUTTO — $ 59.500
Base Napolitana, queso de bufala, rúcula, prosciutto y queso parmesano

PIZZA BURRATA — $ 59.500
Tomate cherry, aceituna negra, rúcula, burrata, salsa pesto y Prosciutto

PIZZA ITALIANA — $ 44.500
Tomate en rodajas, champiñones, pepperoni y albahaca fresca

PIZZA INVERNAL — $ 44.500
Champiñones, tocineta ahumada y pepperoni seleccionado

PIZZA PEPPERONATA — $ 44.500
Maíz tierno, tocineta ahumada y rodajas de pepperoni.

PIZZA POLLO Y TOCINETA — $ 44.500
Pollo desmechado, tocineta ahumada, cebolla roja y pico de gallo

PIZZA MAIZ TOCINETA — $ 44.500
Maiz desgranado y tocineta seleccionada

PIZZA PREMIUM PIÑA — $ 44.500
Piña en trozos, tocineta ahumada y pollo mechado

PIZZA SUPREMA — $ 44.500
Cebolla roja, pimentón, champiñón, jamón ahumado y salami veronese

PIZZA FIESTA DIPISA — $ 44.500
Aceituna kalamata, pimentones, cebolla roja, pepperoni y jamón ahumado

PIZZA CAPRICHO — $ 44.500
Láminas de jamón ahumado, salami veronese y pepperoni seleccionado

PIZZA DIAVOLO — $ 44.500
Cebolla roja, pimentón, champiñones, pepperoni y picante de la casa

PIZZA MARINERA — $ 52.500
Calamar, camarón y pescado al ajillo, con cebolla roja, pimentón, aceituna negra, finalizada con parmesano

El tamaño de nuestras pizzas son de 30 cm y 6 porciones, ideal para 2 personas.
Todas nuestras pizzas llevan base salsa napolitana y queso mozzarella

CALZONE

CALZONE DE LA CASA
Salsa pomodoro, pimentón, cebolla roja, aceituna negra, pepperoni, jamón ahumado, queso mozzarella.
$46.500

CALZONE PREMIUM
Salsa pomodoro, jamón ahumado, salami veronese y pepperoni seleccionado
$46.500

CALZONE PEPPERONATA
Salsa pomodoro, maíz tierno, tocineta ahumado, láminas de pepperoni y queso mozzarella.
$46.500

RECOMENDADOS DEL CHEF

RISOTTO DE MARISCOS — $80.500
Cremoso arroz italiano, salteado de camarones, calamar y pescado con un toque de ajo rostizado, cebolla finamente picada, salsa romesco, crema de coco y parmesano.

Con Salmón a la parrilla $90.400

RISOTTO CON OSSOBUCO — $69.500
Corte de res preparado lentamente al horno por 8 horas en salsa au jus de res, servido sobre un risotto de champiñones y orellanas, o pasta al burro y vegetales calientes.

Solicita tus vegetales si lo deseas.

RISOTTO CON FILETO LOMO FINO — $72.500
350gr corte fino de lomo de res a la parrilla servido en una cama de risotto verde de temporada y champiñón servido en tu salsa a elección.

salsa a elección:
(salsa de la casa o salsa mignon y tocineta)
Solicita tu ensalada del huerto si la deseas
Termino recomendado: 3/4

SALMÓN A LA TOSCANA — $64.500
Cremosa salsa de veloute de mariscos y salsa morrones asados, servido en una base de pasta de tu elección con salmón a la parrilla, tomate cherry y espinaca baby.
con ravioli.

Con ravioli $75.500

POLLO PARMESANO — $45.500
Milanesa de pollo apanada y gratinado en salsa pomodoro con queso mozzarella, acompañado de papa a la francesa o pasta napolitana a tu elección y ensalada fresca de casa.

con ravioli $52.500

CORDON BLEU A LA FLORENTINO — $52.500
Pechuga de pollo apanada y rellena de jamón y queso mozzarella, servido en tu pasta favorita en salsa de setas, jamón y parmesano.

con ravioli $63.500

PASTA & RAVIOLI

Escoge tu Pasta: Fetuccini o Spaguetti
Ravioli: Carne - Pollo - Espinaca & queso ricotta

Todas nuestras pasta y ravioli vienen acompañado de pan y queso parmesano

SALSA ALFREDO
Cremosa salsa de mantequilla clarificada, trozos de pollo, crema de leche, ajo rostizado y parmesano.
Pasta $40.500 Ravioli $44.500

PASTA VEGETALES
Berenjena, zuccini, pimentones, champiñones, orellanas, tomate cherry salteado en salsa soya y espinaca.
Pasta $39.500 Ravioli $44.500
Recomendado pollo +$9.900

PESTO Y ORELLANAS
Salsa al pesto de albahaca salteado con orellanas, tomate cherry y ajo rostizado en aceite de oliva aromatizado.
Pasta $39.500 Ravioli $44.500
Recomendado pollo +$9.900

PUTTANESCA DE CASA
Anchoas anchoveta, aceituna negra, tomates secos, pimentones asados salteado en salsa pomodoro y gotas de pesto de albahaca.
Pasta $44.500 Ravioli $48.50 0
Adición: Salmón +$29.900

MARISCOS DI MARE
Camarón, calamar y pescado, salteado en ajo rostizado y servido en nuestra salsa veloute de mariscos y coco dorado.
Pasta $47.500 Ravioli $53.500
Adición: Salmón +$29.900

SOLOMITO DE RES
Corte lomo fino de res salteado en salsa stroganoff de la casa con setas, crema de leche y especias italiana.
Pasta $47.500 Ravioli $51.500

ALLA FERRARA
Cremosa salsa de setas, salteado con pollo parrilla, cebolla finamente picada, ajo rostizado, tocineta y queso parmesano.
Pasta $47.500 Ravioli $51.500

BOLOGNESA
Carne de res finalmente molida, cocida lentamente en nuestra salsa tradicional de tomate y especias Italianas..
Pasta $39.500 Ravioli $44.500
Recomendado tocineta +$9.900

Adición: Pollo $9.900
Adición: Salmón $29.900
Adición: Mixto maricos $29.900

Todos nuestros gramajes de proteína son pesados en crudo, con un margen de variación del 10%



VINOS

MAS APETECIDOS

	Botella
Marqués Villa de Leyva (Merlot /Ain Karim / Boyacá)	$170.000
Gabriela (Carmenere /Ain Karim / Boyacá)	$160.000
Marqués Villa de Leyva (Sauvignon blanc / Ain Karim / Boyacá)	$170.000
Volcanes (Cinsault/Valle Central/Chile)	$160.000
Volcanes (Reserva Carmenere/Valle Central/Chile)	$160.000
Volcanes (Reserva Merlot/Valle Central/Chile)	$160.000
Hereford (Chardonnay/Mendoza/Argentina)	$98.000
Hereford (Malbec/Mendoza/Argentina)	$98.000

MIRADOR

	Botella
Cabernet sauvignon	$80.000
Sauvignon blanc	$80.000

RECOMENDADOS

	Botella
Masi Masianco (Pinot Grigio/Masi/Italia)	$255.000
Terra Mazzei (Nero d'Avola/Mazzei/Italia)	$180.000
Poggio Badiola (Sangiovese/Mazzei/Italia)	$210.000
Pasqua Valpolicella (Corvina Veronese/Veronia/Italia)	$190.000
Faustino VII (Tempranillo/D.O.C Rioja/España)	$190.000
Beronia (Crianza 2021 /D.O.C Rioja/España)	$140.000

VIENTOS DEL SUR

	Botella	Copa
Cabernet sauvignon	$80.000	$29.000
Sauvignon blanc	$80.000	$29.000
Merlot	$80.000	--
Carmenere	$80.000	--

Vino tinto *Vino blanco*

Sangria
Copa
$36.500

Sangria
Jarra
$76.000

JUGOS & LIMONADAS

LIMONADA

Limonada natural	$9.500
Limonada de hierba buena	$10.500
Limonada cerezada	$11.500
Limonada de mango	$13.500
Limonada de coco	$17.500

JARRA DE LIMONADAS

Limonada natural	$25.500
Limonada de hierba buena	$27.500
Limonada cerezada	$29.500

JUGOS FUSION

Fresa & guanábana, Lulo & Mango, Fresa & mora, piña & Hierbabuena, Guanábana & Mango, Lulo & Fresa, Sandia & Fresa.

Agua	Leche
$14.500	$15.500

- Fusiona dos sabores a tu gusto -
hazlo tu mismo

JUGOS NATURALES

Lulo - piña - Mora - Maracuya - mango - guanabana - fresa - sandia

Agua	Leche
$11.500	$12.500

Expendio de bebidas embriagantes a menores de edad, ley El exceso de alcohol es perjudicial para la salud

Prohíbase el expendido de bebidas embriagantes a menores de edad. ley El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.

GIN & TONIC

CLASSIC GIN & TONIC **$33.500**
Ginebra, tónica, hierbabuena y limón

WATERMELON GIN & TONIC **$33.500**
Ginebra, pulpa de sandía fresca, tónica, syrope y hierbabuena

FRUTOS ROJOS GIN & TONIC **$33.500**
Ginebra, frutos rojos, hierbabuena fresca, syrope y tónica

COCTELERIA CLASICA

MARGACHELA **$38.500**
Base coctel Margarita, triple sec, limón, cerveza corona y escarchado de sal

MARGARITA **$35.500**
Tequila blanco, triple sec, jugo de limón y y escarchado de sal.

PIÑA COLADA **$35.500**
Piña natural, ron blanco, crema de coco, syrupe y coco rallado.

MOJITO HIERBABUENA **$35.500**
Ron blanco, zumo limón, syrup simple y huerbabuena

STRAWBERRY DAIQUIRI **$35.500**
Ron blanco, fresa, granadina, zumo de limón y syrup simple.

SODAS ITALIANAS

SODA SANDIA Y TORONJA **$24.500**
Soda sandia & albahaca hatsu, pulpa fresca y syrupe de sandia.

SODA PINK TONIC **$24.500**
Soda frambuesa & rosas hatsu, Fresa, mora, arándano, syrupe y fruta de lychee fresca.

SODA LYCHEE Y JAMAICA **$24.500**
Soda frambuesa & rosas hatsu, syrupe de flor de Jamaica, fruta de lychee natural

SODA CARIBEÑA **$24.500**
Soda limón & hierbabuena hatsu, trozos de piña, pulpa de maracuya, limón y jengibre

LUPITA **$24.500**
Soda limón & hierbabuena hatsu,syrupe de jengibre, pulpa de maracuya natural, limón y hierbanuena.

HERBAL SPARKLING **$24.500**
Soda limón & hierbabuena hatsu, hierbabuena y limón fresco.

Agrega licor desde $ 14.500

CERVEZAS Y BEBIDAS FRIAS

CERVEZA ARTESANAL

3 Cordilleras	**$13.500**
Bruder	**$17.500**

JARRA CERVECERA

Jarra 3 Cordilleras	**$46.500**
Pinta 3 Cordilleras	**$28.500**
Jarra Bruder	**$66.500**
Pinta Bruder	**$31.500**
Jarra Club Colombia	**$35.500**
Pinta Club Colombia	**$18.500**

CERVEZA IMPORTADA

Heineken	**$10.500**
Stella Artois	**$14.500**
Corona	**$14.500**

CERVEZA NACIONAL

Club colombia	**$9.500**
Aguila	**$6.500**

BEBIDAS FRIAS

Agua	**$7.500**
Tónica	**$9.000**
Bretaña	**$8.000**
Canada Dry	**$8.000**
Coca-cola	**$9.500**
Coca-cola zero	**$9.500**

PAIPA BOYACÁ AIRPORT
ARRIVED
MONGUÍ BOYACÁ
Sumerce

BEBIDAS CALIENTES

Tradición que sabe a Italia

SIN LICOR

Espresso	$ 4.500
Americano	$ 5.000
Café latte	$ 7.500
Capuchino	$ 8.000
Mocaccino	$ 8.000
Chocolate en leche	$ 9.000
Aromática herbal	$ 5.500
Aromática frutal	$ 8.000

CON LICOR

Capuccino DIPISA (whiskey)	$ 19.500
Carajillo con Aguardiente	$ 15.500
Carajillo con Whiskey	$ 17.500
Canelazo con aguardiente	$ 15.500
Canelazo con whiskey	$ 17.500
Vino caliente	$ 24.500

ADICIONES

Shot licor ..... desde $ 13.500

POSTRES

TIRAMISÚ



Tradicional postre italiano con capas de bizcocho, café y crema de mascarpone.

$ 27.900

PANACOTTA



Suave y delicada crema italiana con salsa de frutos rojos.

$ 27.900

BROWNIE CON HELADO



Brownie de chocolate intenso, servido tibio y acompañado de una cremosa bola de helado.

$ 26.500

POSTRE TEMPORADA



Un homenaje a las cosechas de Boyacá. Receta única según los frutos de la temporada.

$ 27.900

Solicita nuestro menú completo

MÁS INFORMACIÓN

DiPISA

GOURMET

MONGUÍ, BOYACÁ





Buena Comida Mejores Historias

Tu opinión

NOS IMPORTA

Escanea el código QR y
cuéntanos cómo fue tu **experiencia**.

DiPISA
GOURMET

TU EXPERIENCIA NOS INSPIRA

¡Gracias!

