londo

7:30 am - 12:00 pm

Your everyday restaurant

Desayunos





★ FAVORITOS DE *londo*

BREAKFAST BOWL 29.5
Huevos revueltos, queso campesino asado, ensalada fresca, mazorca desgranada y aguacate.

HUEVOS SHAKSHUKA 22.5
Huevos fritos sobre salsa pomodoro especiada, albahaca fresca y cilantro, acompañados de pan sourdough.

Adición de tocineta +5.5
Adición de salchicha Koller +5.5

HUEVOS AL GUSTO 12.5
3 huevos revueltos o fritos con toppings a elección:

Jamón Koller +5.5
Tocineta +5.5
Salchicha Koller +5.5
Queso sabana o campesino +4
Queso mozzarella +4
Cebolla o tomate +1.5
Mazorca desgranada +1.5
Acompañados de pan de masa madre.



TOAST AND EGGS 22.5
2 huevos cocidos, tostadas de pan sourdough, mermelada de arándanos, chantilly de queso crema y queso campesino asado.

FRENCH TOAST 22.5
Tostada de pan brioche en tres leches, mermelada de frutos rojos y azúcar pulverizada.

CHICKEN & WAFFLE 29.5
Pechuga apanada sobre waffle de pan de bono con hilos de miel orgánica.

PORK & WAFFLE 31.5
Chicharrón sobre waffle de pan de bono con hilos de miel orgánica.

WAFFLE DE PAN DE BONO 26.5
2 unidades de waffle de pan de bono acompañados de miel orgánica.

MATEO´S PANCAKES 29.5
Pancakes con chips de chocolate, acompañados de chantilly de queso crema y frambuesas.

Adición de tocineta +5.5
Adición de salchicha Koller +5.5

CHOCO *lover*

CHILAQUILES 29.5
Totopos de maíz bañados en salsa de tomatillo verde, acompañados de pollo o carne, huevo frito, aguacate tatemado, sour cream, jalapeño, cebolla, cilantro y queso parmigiano.

Pizca de picante
Suave

@londobistro

Desayunos

AVOCADO TOAST 29.5
Huevos revueltos sobre croissant de mantequilla o pan sourdough, aguacate, ensaladilla y nieve de queso parmigiano.

HAM AND CHEESE 39.5
Sándwich de pan sourdough, jamón Koller, queso sabana y mozzarella.

londo's TOP # 1

AMELIA´S BREAKFAST 22.5
Huevos revueltos sobre waffle de pan de bono, aguacate, queso campesino asado y tomatina.

BOWL DE FRUTA 22.5
Mezcla de frutas de temporada.



BOWL DE YOGURT 22.5
Yogur griego endulzado con miel orgánica y ralladura de limón, banano, arándanos, fresas, coco deshidratado y granola de almendras.

CREPE BRÉTON 25.5
Crepe de masa madre, huevos fritos, queso mozzarella y sabana, jamón Koller y miel orgánica.



BREAKFAST PASTA 24.5
Espagueti a la boloñesa sobre tostada de sourdough, huevo frito y nieve de queso parmigiano.

TOSTADA DE PROSCIUTTO 32.5
Tostada de pan sourdough con chantilly de queso crema, prosciutto, duraznos tatemados, almendras tostadas, albahaca y miel orgánica.

SÁNDWICH DE HUEVO Y TOMATINA 24.5
Pan brioche tipo burger con huevo revuelto, queso mozzarella y sabana, tocineta, sriracha y tomatina.

BREAKFAST BURGER 31.5
Pan molde tipo brioche con dos smash burgers de 90 g, queso cheddar y sweet mayo sriracha.



25.5

CANASTA DE PANES
Selección de panes de la casa, acompañados de mermelada de arándanos y mantequilla.



Pizca de picante
Suave

Para empezar
(y compartir)

CARPACCIO DE TOMATES 16.5
Láminas de tomate San Marzano, heirloom rosado y heirloom naranja, marinadas en sal, pimienta y aceite de oliva, con chantilly de queso y reducción de balsámico.

COLIFLOR A LA PARMIGIANA 23.5
Coliflor rostizada sobre cremoso de parmesano Reggiano, bañada con refrito de ajo y perejil fresco.

BATTUTA DE SALMÓN 29.5
Salmón fresco cortado a cuchillo con uchuvas confitadas, cebolla, alioli y albahaca fresca, acompañado de papas chips de la casa.



londo's FAV

LONDO DOGS 29.5
Dos mini hot dogs en pan brioche de la casa, preparados con salchicha Koller, mayo de sriracha y miel, chimichurri y papas en hilo.

MONTADITO DE PROSCIUTTO Y PATATÍN 29.5
Papas chips con prosciutto, chantilly de queso, nieve de parmesano Reggiano y miel trufada.



ALERTA MUY FRESCO

BURRATA Y DURAZNO 48.5
Burrata acompañada de duraznos y tomates cherry rostizados, salteados en pesto con un toque de miel trufada, acompañada de pan sourdough.

GAMBERI AL FUEGO 58.5
Camarones rostizados al Josper en mantequilla de ajo, albahaca fresca, peperoncino y limón, servidos con tostadas de pan sourdough.

TAGLIATA DE LOMO 38.5
Lomo sellado al Josper, servido sobre rúgula fresca con láminas de parmesano Reggiano y reducción de balsámico.

PINCHOS DE LOMO 39.5
Pinchos de lomo y tocineta parrillados al Josper, servidos sobre salsa romesco de la casa y chimichurri.

PROSCIUTTO Y PARMIGIANO 35.5
Plato de prosciutto y parmesano Reggiano, acompañado de reducción de balsámico, almendras tostadas y hojas de albahaca fresca.

Pizca de picante
Suave

Ligeros





CÉSAR MILANESE 37.5
Milanesa de pollo apanada en panko, servida bajo una montaña de lechuga con nuestro aderezo César artesanal, nieve de parmesano Reggiano y reducción de balsámico.

LONDO SALAD 39.5
Cogollos parrillados con pechuga de pollo a la parrilla, tomates asados, crutones de sourdough al ajo, parmesano Reggiano y aderezo César.

CREPE DE PROSCIUTTO Y RÚGULA 45.5
Crepe de masa madre con huevo frito, prosciutto, queso sabana, rúgula, lascas de Parmigiano Reggiano y reducción balsámica.

CREMA DE TOMATE 22.5
Crema de tomates rostizados, terminada con un toque de cremoso de parmesano Reggiano.



Pastas artesanales



FETTUCCINE AL PESTO CREMOSO 32.5
Fettuccine hecho en casa salteado en pesto cremoso de parmesano Reggiano con tomates cherry rostizados.

Con pechuga de pollo +13
Con camarones al Josper +30

ESPAGUETI BOLOÑESE 39.5
Espagueti hecho en casa en salsa boloñesa cocinada a baja temperatura en el Josper

Adición de burrata +25

FAVORITOS DE *londo*

FETTUCCINE CON ALBÓNDIGAS 39.5
Fettuccine hecho en casa al burro con albóndigas al Josper en salsa pomodoro.

CANELONES DE POLLO 39.5
Canelones gratinados al Josper sobre salsa pomodoro.

FETTUCCINE BURRATA 58.5
Fettuccine hecho en casa al pesto cremoso con prosciutto, tomates cherry, miel trufada y burrata fresca.

Al fuego del Josper



LOMO PIZZAIOLA 66.5
200 gr de lomo parrillado al Josper, servido sobre salsa Aurora con tomates cherry, albahaca fresca y chantilly de queso. Incluye un acompañamiento.

STEAK DE LOMO 62.5
200 gr de lomo parrillado al Josper, terminado con mantequilla de finas hierbas. Incluye un acompañamiento.

MATEO´S BURGUER 54.5
180 g de Angus americano al Josper con tocineta, queso cheddar y mermelada de pepinillos en pan de la casa. Incluye un acompañamiento.

Adición de carne +25



POLLO A LA LEÑA 63.5
Medio pollo rostizado al Josper, servido sobre sus jugos, bañado en mojo de albahaca y ajo. Incluye un acompañamiento.

SALMÓN ENCOSTRADO 62.5
Salmón asado al Josper, encostrado con reducción de balsámico y frutos secos. Incluye un acompañamiento.

CHICKEN PARM 47.5
Pechuga de pollo apanada en panko, gratinada al Josper sobre salsa Aurora. Incluye un acompañamiento.

Acompañamientos

PAPAS A LA FRANCESA 12.5

ESPAGUETI 16.5
Hecho en casa con salsa a elección: pomodoro, burro o crema de Parmigiano Reggiano.

ENSALADA 12.5
Mix de lechugas con tomatina fresca y albahaca, crutones, uchuvas confitadas y chantilly de queso con reducción de balsámico.

Postres



TARTA DE QUESO 25
Porción de tarta vasca de queso clásica.

TORTA DE CHOCOLATE 25
Porción de torta de chocolate con ganache de chocolate y helado de vainilla.

AFOGATTO 18.5
Helado de vainilla bañado con espresso recién preparado

PANACOTA 16.5
Suave crema de vainilla con textura sedosa y franuis.

FLAN DE COCO 18.5
Suave flan de coco con delicadas notas de maracuyá y coco deshidratado.

CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS 25
Frutos rojos horneados con crumble crocante y helado de vainilla.

FRENCH TOAST 22.5
Tostada de pan brioche en tres leches, mermelada de frutos rojos y azúcar pulverizada.

HELADO 18.5
Copa de 2 bolas de helado de vainilla.

PRECIOS EXPRESADOS EN MILES DE PESOS

londo

Your everyday restaurant

Café

ESPRESSO SENCILLO	6.5
ESPRESSO DOBLE	7.5
AMERICANO	8.5
MACCHIATO	8.5
CAPUCCINO	10.5
LATTE	10.5
FLAT WHITE	10.5
MOCACCINO	14.5
COLD BREW	9.5





Adición leche de avena	+4.5
Adición leche de almendras	+4.5
Adición Hershey´s chocolate	+6.5

Chocolates

CHOCOLATE EN AGUA	8.5
CHOCOLATE EN LECHE	10.5
MILO	10.5

Tés e Infusiones

TÉ CHAI	8.5
TÉ CHAI EN LECHE	10.5
INFUSIÓN ACAI	8.5
INFUSIÓN ARAZÁ	8.5
INFUSIÓN CAMU CAMU	8.5

Malteadas

MALTEADA CAFÉ	19.5
MALTEADA VAINILLA	19.5



@londobistro

Your everyday restaurant

Cerveza

STELLA ARTOIS	16
CORONA	17
CLUB COLOMBIA DORADA	15

Sodas

COCA COLA	9.5
COCA COLA ZERO	9.5
SPRITE	9.5
GINGER ALÉ	9.5
GINGER BEER	18
SODA	9.5
SODA DE COCO	15
SODA DE TORONJA	15





Limonadas



LIMONADA NATURAL	9
LIMONADA DE HIERBABUENA	12.5
LIMONADA DE JENGIBRE	12.5
ICE TEA DE LA CASA	12.5

Sodas de la casa



SODA DE LULO	14.5
SODA DE FRUTOS ROJOS	14.5
SODA DE MARACUYA	14.5

Jugo natural

JUGO DE NARANJA	9.5
JUGO DE MANDARINA	13.5

AGUA MANANTIAL 500 ml	9.5
AGUA MANANTIAL CON GAS	7.5

Your everyday restaurant

Vinos

Blanco



LIVANA Sauvignon Blanc, Chile	110	28
LIVANA 1/2 Sauvignon Blanc, Chile	65	
RECONTRA Torrontes, Argentina	135	34
RUTINI Chardonnay, Argentina	225	
COMENGE Verdejo, España	176	
BORGO MOLINO CIARI Pinot Grigio,Italia	165	

Espumante

XAVA CAN XA Macabeo, España	177



Tinto



LIVANA Malbec, Chile	110	28
RECONTRA Pinot Noir, Arengtina	135	34
ARROCAL COSECHA Tempranillo, España	195	
CARPINETO DOGAJOLO Blend Sangiovese, Toscana	190	
RUTINI Malbec-Cabernet, Argentina	249	

Rosado

CARPINETO DOGAJOLO Sangiovese, Toscana	180	45



PRECIOS EXPRESADOS EN MILES DE PESOS

Your everyday restaurant

Cócteles





Clásicos



APEROL SPRITZ 26.5
Aperol, espumante y soda. Refrescante, cítrico y ligeramente amargo.

GIN TONIC 32.5
Gin premium, agua tónica y cítricos seleccionados. Ligero y aromático.

MOJITO 32.5
Ron blanco, hierbabuena, limón y soda. Fresco, herbal y vibrante.

MOSCOW MULE 32.5
Vodka, jengibre y limón. Refrescante, especiado y ligeramente efervescente.

PALOMA 32.5
Tequila, toronja y limón. Cítrica, refrescante y equilibrada.

MARGARITA 32.5
Tequila, licor de naranja y limón fresco. Un clásico fresco y elegante.





De autor

PENICILLINE DE LA CASA 36.5
Nuestra versión de un clásico moderno. Whisky, miel, jengibre y limón con un delicado toque ahumado.

LICHI MARTINI 32.5
Vodka y licor de lichi. Floral, delicado y elegante.

ESPRESSO MARTINI 28.5
Vodka, licor de café y espresso recién preparado. Intenso y sedoso.

Icónicos



NEGRONI 36.5
Gin, vermut rosso y Campari. El equilibrio perfecto entre amargor, dulzor y carácter.

OLD FASHIONED 32.5
Whisky, azúcar y bitters aromáticos. Un clásico atemporal de gran profundidad.

CARAJILLO 28.5
Espresso y licor de café. Aromático, intenso y perfecto para cerrar la comida.

Your everyday restaurant

midori
MATCHA

Especiales

Eva Matcha 29.9
A base de frambuesas con miel orgánica

Coco Matcha 29.9
A base de agua de coco

Matcha con fruta

Mango Matcha 27.9

Fresa Matcha 27.9

Arándanos Matcha 27.9

Clasicos

Matcha Latte Frio o Caliente 26.9
Matcha a base de leche y miel orgánica

Mateo Chai Matcha 26.9
A base de mezcla de chai

Londo Matcha Latte 27.9
A base de espresso de londo

Elige tu leche

Deslactosada	Incluido
Almendra	+ 4
Avena	+ 4

Adición

Vainilla sugar free	+ 2.5

Midori en casa

Matcha en polvo
Grado Ceremonial 30 gr 150

@midorimatchabog