

ENTRADAS

CALAMARES A LA ROMANA \$189

CALAMARES REBOZADOS ACOMPAÑADOS
DE SALSA POMODORO Y LIMON EUREKA

PORTOBELLOS RELLENOS \$187

PORTOBELLOS RELLENOS DE CREMA DE ESPINACA
Y QUESO PARMESANO GRATINADO

COLIFLOR ROSTIZADA \$190

RAMILLETES DE COLIFLOR CON ALIO OLI DE CURRY
Y SALSA POMODORO

PAPAS A LA FRANCESA \$89

PAPAS FRITAS ACOMPAÑADAS DE CATSUP

PAPAS ESPECIALES \$190

- TOCINO JALAPEÑO Y QUESO
- ACEITE DE TRUFA PARMESANO Y PEREJIL

ORDEN DE PAN CON AJO \$70

ORDEN DE 10 PIEZAS DE PAN TOSTADO CON
MANTEQUILLA, AJO Y PEREJIL



ENSALADAS

ENSALADA DE BETABEL \$245

LAMINAS DE BETABEL HORNEADO SOBRE QUESO DE
CABRA CON ENELDO, LECHUGA ORGÁNICA
Y ADEREZO BALSÁMICO

ENSALADA DE LECHUGA Y CAMARONES AL GRILL \$379

LECHUGA GRILLADA, CAMARÓN, LAMINAS DE QUESO
PARMESANO, SAL DE TRUFA, PAN DE AJO Y ACEITE VERDE

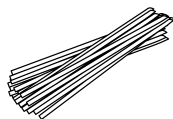
ENSALADA MACCA \$199

ARUGULA, ESPINACA, LECHUGA, MANZANA,
CACAHUATE Y ADEREZO MACCA

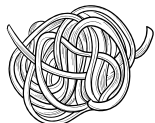
CREA TU PROPIA PASTA



FETTUCCINE



LINGUINE



SPAGHETTI



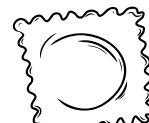
PENNE



FUSILLI



RICCIOLI

RAVIOLES
4 QUESOS (+ \$80)

GLUTEN FREE (+\$75)

AGLIO E OLIO \$209

ACEITE DE OLIVA, AJO Y PEREJIL

ALFREDO \$219

CREMA, QUESO MANCHEGO Y PEREJIL

ANCHO REYES \$253SALSA DE POMODORO, HOJUELAS DE CHILE
Y LICOR ANCHO REYES**BOLOGNESA \$262**

CARNE MOLIDA, SALSA POMODORO Y ESPECIAS

ARRABIATA \$235

SALSA POMODORO Y HOJUELAS DE CHILE

CARBONARA \$248

CREMA, QUESO PARMESANO, HUEVO Y TOCINO

POMODORO \$221

SALSA DE TOMATE Y ESPECIAS

PESTO \$248ALBAHACA, FRUTOS SECOS, QUESO PARMESANO
Y ACEITE DE OLIVA**TRICOLORE \$248**

SALSA POMODORO, QUESO MOZZARELLA Y ARÚGULA

4 QUESOS \$259CREMA, QUESO PARMESANO, QUESO MOZZARELLA
QUESO GORGONZOLA Y QUESO MANCHEGO**SPICY AMERICAN CHESSE \$344**

QUESO AMARILO, CREMA, CHIPOTLE Y CAMARONES

MACCA & CHEESE \$247

QUESO CHEDDAR Y VINO BLANCO

TOPPINGS

ACEITUNA

VERDE / NEGRA \$49

AGUACATE \$72

ALBAHACA \$49

ARÚGULA \$49

CARNE MOLIDA \$99

CEBOLLA \$31

CHAMPIÑONES \$31

CHORIZO PICANTE \$58

ESPINACA \$52

JALAPEÑO \$36

MOZZARELLA \$82

NUEZ \$59

PARMESANO \$82

PEPPERONI \$49

PIMIENTO \$45

PISTACHE \$64

POLLO \$82

PORTOBELLO \$53

TOCINO \$69

TOMATE CHERRY \$69

TOMATE

DESHIDRATADO \$73

PREMIUM

QUESO DE CABRA \$112

BURRATA \$120

QUESO GORGONZOLA \$112

ARRACHERA \$109

CAMARÓN \$125

JAMON SERRANO \$137

MOZZARELLA

FRESCO \$101

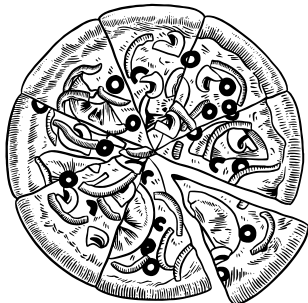
CHORIZO ITALIANO \$110

PORK BELLY \$120

NIÑOS

PEQUE PASTA \$264SALSA POMODORO, JUGUITO Ó LIMONADA
Ó NARANJADA Y UNA BOLA DE HELADO

CREA TU PROPIA PIZZA



PIZZA CON SALSA DE TOMATE Y QUESO MOZARELLA
\$159

OPCION GLUTEN FREE
(COSTRA DE QUESO Y HARINA DE ALMENDRAS)
+\$89

TOPPINGS

ACEITUNA	
VERDE / NEGRA	\$49
AGUACATE	\$72
ALBAHACA	\$49
ARÚGULA	\$49
CARNE MOLIDA	\$99
CEBOLLA	\$31
CHAMPIÑONES	\$31
CHORIZO PICANTE	\$58
ESPINACA	\$52
JALAPEÑO	\$36
MOZZARELLA	\$82
NUEZ	\$59
PARMESANO	\$82
PEPPERONI	\$49
PIMIENTO	\$45
PISTACHE	\$64
POLLO	\$82
PORTOBELLO	\$53
TOCINO	\$69
TOMATE CHERRY	\$69
TOMATE	
DESHIDRATADO	\$73



PREMIUM

QUESO DE CABRA	\$112
BURRATA	\$120
QUESO GORGONZOLA	\$112
ARRACHERA	\$109
CAMARÓN	\$125
JAMON SERRANO	\$137
CHORIZO ITALIANO	\$110
PORK BELLY	\$120

SUGERENCIA DE PIZZAS

PESTO POLLO \$323

QUESO MOZZARELLA, PESTO Y POLLO

MARGARITA \$270

TOMATE CHERRY Y ALBAHACA

PERA Y QUESO DE CABRA \$329

QUESO DE CABRA, PERA Y NUEZ

PORK BELLY \$310

LAMINAS DE PAPA, PORK BELLY MARINADO
Y ACEITE DE CHILES

JAMÓN SERRANO Y PISTACHE \$440

BURRATA, ARUGULA, JAMON SERRANO
Y PISTACHE

ITALIANA \$325

SALCHICHA ITALIANA, TOMATE ASADO
Y ALBAHACA

PIZZA BLANCA

SALSA BLANCA, TOCINO CARAMELIZADO,
CHAMPIÑON Y CEBOLLIN

PEQUE PIZZA \$264

QUESO MOZZARELLA, SALSA POMODORO,
PEPPERONI. JUGUITO Ó LIMONADA Ó NARANJADA
Y UNA BOLA DE HELADO

NIÑOS

ESPECIALES

RYBEYE \$420

ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA
Ó ENSALADA

ARRACHERA \$398

ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA
Ó ENSALADA

SALMÓN \$420

MARINADO CON MANTEQUILLA MIEL Y NARANJA,
CREMOSO DE PAPA. ACOMPAÑADO DE PASTA
AGLIO E OLIO

RISOTTO \$338

CON PORTOBELLO, CAMARON, CALABAZA,
ZANAHORIA Y CRUJIENTE DE ARROZ

SANDWICH DE ARRACHERA \$320

PAN DE MASA MADRE, CHIMICHURRI,
CEBOLLA CARAMELIZADA Y ARÚGULA
ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA

PECHUGA NAPOLITANA \$309

PECHUGA DE POLLO REBOZADA. BAÑADA
CON SALSA POMODORO, QUESO MOZARELLA Y
QUESO PARMESANO GRATINADO.
ACOMPAÑADO DE PASTA POMODORO

LASAGNA \$320

LAMINAS DE PASTA CON SALSA BOLNESA Y QUESO

CALZONE \$179

- PESTO POLLO
- VEGETARIANO
- CHORIZO Y CAMPIONES



POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE \$210

BIZCOCHO DE CHOCOLATE ENBEBIDO
CON CAFÉ Y WHISKY CUBIERTO
CON GANACHE

CANASTA DE CHURRO CON HELADO \$179

CANASTA HECHA CON MASA DE CHURRO,
CON UNABOLA DE HELADO DE
ARROZ CON LECHE

PIZZA DE NUTELLA \$199

PIZZA BAÑADA DE NUTELLA CON PLATANO
Y FRUTOS ROJOS

PIZZA DE MAZAPAN \$199

PIZZA CON CREMA DE MAZAPAN. CHOCOLATE
Y MALVAVISCOS

DIGESTIVOS

CARAJILLO	\$175
CARAJILLO DAMIANA	\$190
GRAPPA	\$160
AMARETTO	\$160
BAILEYS	\$180
ZAMBUCA	\$180
LIMONCELLO	\$160

NESPRESSO

AMERICANO	\$55
ESPRESSO	\$55
RISTRETTO	\$55
DESCAFEINADO	\$55
CAPUCCINO	\$70



BLANCOS

SAUVIGNON BLANC PUERTO NUEVO	MÉXICO	\$120	\$410
CHARDONNAY VENTISQUERO TANTEHUE	CHILE	\$130	\$510
TERRE NARDIN PINOT GRIGIO	ITALIA	\$140	\$615
SAUVIGNON BLANC SANTO TOMAS	MEXICO		\$599
MIND AND BODY PINOT GRIGIO	U.S.A		\$730
CHARDONNAY ROGANTO	MEXICO		\$730
CASA MAGNONI CHARDONNAY	MEXICO		\$760

TINTOS

CABERNET MALBERC PUERTO NUEVO	MÉXICO	\$120	\$410
MICHEL TORINO MALBEC	ARGENTINA	\$130	\$499
CABERNETSAUVIGNON VENTISQUERO TANTEHUE	CHILE	\$140	\$605
MERLOT FINCA LA COLONIA	ARGENTINA	\$150	\$660
MONTEPRUCCIANO DE ABUZZO PODERE	ITALIA		\$670
CABERNET SAUVIGNON STONE VALLEY	U.S.A		\$680
VIENTO SUR MALBEC	ARGENTINA		\$690
SHIRAZ BANROCK STATION	AUSTRALIA		\$700
NEBBIOLO LA CETTO RESERVA PRIVADA	MÉXICO		\$710
MERLOT LA CETTO DON LUIS CETTO	MÉXICO		\$730
CABERNET SAUVIGNON CASA MADERO	MÉXICO		\$960

ROSADO

BLANC DE ZINFANDEL L.A. CETTO	MÉXICO		\$480
-------------------------------	--------	--	-------

ESPUMOSO

FREIXENET ESPUMA DE MAR	MÉXICO		\$630
MOET & CHANDON CHAMPAGNE 750 ML	FRANCIA		\$2,800



COCTELES DE LA CASA

\$185

PASTOR

MEZCAL, PIÑA, ALBAHACA. CILANTRO Y MENTA

MISTERIOSA

MEZCAL Y UN MIX SECRETO

MACARIO

VODKA , MENTA, FRESA Y ALBAHACA

HOT CHARLOTTE

GINEBRA, LIMON, PIÑA Y JALAPEÑO

APEROL FROZEN

PROSECO, JUGO DE NARANJA Y APEROL

CLASICOS

MARGARITA	\$160
MARGARITA CADILLAC	\$220
MOJITO	\$165
APEROL	\$175
OLD FASHIONED	\$190
NEGRONI	\$170
MEZCALITA	\$170
• TAMARINDO	\$180
• JAMAICA	\$180
• FRESA	\$180
DAIQUIRI	\$170
• FRESA	\$180
• MANGO	\$180
CLERICOT	\$130
GARRAFA	\$410
SANGRIA	\$130
GARRAFA	\$410

CERVEZA

CORONA	\$65
CORONA LIGHT	\$65
STELLA ARTOIS	\$75
PACIFICO	\$65
PACIFICO LIGHT	\$65
NEGRA MODELO	\$65
MODELO ESPECIAL	\$65
MICHELOB ULTRA	\$75
BUD LIGHT	\$65
MICHELADA	+\$10
OJO ROJO	+\$25

SIN ALCOHOL

REFRESCO	\$50
PIÑADA	\$99
LIMONADA	\$55
NARANJADA	\$55
AGUA NATURAL 505 ML	\$65
AGUA MINERAL 600 ML	\$60
RED BULL	\$80
AGUA DE SABOR	\$60
JAMAICA, PEPINO, MENTA	
HORCHATA, PIÑA,	
TAMARINDO, ALBAHACA	