SIKELÍA
GASTRONOMY CLUB & GARDEN
EVENTS & PRIVATE DINING

Pizzas

Margherita with tomato sauce, mozzarella and basil **240p**
Margherita with tomato sauce, mozzarella, Serrano, rocket and Parmesan flakes **330p**
Norma with tomato sauce, mozzarella, fried eggplants and our grated ricotta salata **280p**
Vegetarian with tomato sauce, mozzarella, bell peppers, zucchini, onions, mushrooms **300p**
Gorgonzola with mozzarella, onions, portobellos, parmesan **330p**

Starters

Beetroot Salmon gravlax crostone with olive bread and capers and lemon butter **250p**
Classic Sicilian Parmigiana with eggplants, mozzarella, parmesan and tomato sauce **250p**
Sikelia salad, with tomatoes, lettuce, arugula, olives, onions, goat cheese, pecan nuts, extra virgin olive oil and balsamic vinegar reduction **220p**
Mini meatballs with mint yogurt **200p**
Crispy Parmesan balls (3) with beef fillet tartare or anchovies and burrata **300p**

Pasta

Spaghetti with anchovies, butter, roasted breadcrumbs and lemon zest **280p**
Gorgonzola stuffed gnocchi with fresh tomato sauce **280p**
Black ravioli, squid ink pasta with potatoes and shrimp filling and zucchini sauce **300p**
Ravioli capresi, filled with mozzarella and parmesan, with fresh tomato sauce **280p**
Ravioli filled with mozzarella, parmesan, Bolognaise sauce **300p**
Carbonara, with egg yolk, Pecorino Romano and guanciale **300p**
Amatriciana with tomato sauce, guanciale, pecorino romano **300p**
Pasta aglio, olio, cherry tomatoes and chili **200p**
Risotto with Italian porcini mushrooms **380p**

Mains

Chicken cacciatora with saffron risotto **350p**
Arrachera with red wine sauce **350p**
Chicken straccetti with vermouth sauce and potatoes **280p**
Fish fillet all'Eoliana, with cherry tomatoes, capers, olives, garlic with organic green salad **420p**
Salmon fillet with capers and lemon sauce **350p**
Huachinango fillet with zucchin sauce and aioli, green organic salad side dish **420p**
Mediterranean grilled octopus with cherry tomatoes, capers, aiolí and oregano **420p**

Desserts

Traditional cannoli with ricotta cheese cream **140p** | Bianco e Nero, profiteroles (2) filled with Chantilly in a nutty chocolate cream **160p** | Blueberry lemon cake **140p** |Affogato **140p** | Flourless chocolate cake with a scoop of our vanilla ice cream **220p** | Espresso amd Americano **50p** | Cappuccino **70p**

SIKELÍA
GASTRONOMY CLUB & GARDEN
EVENTS & PRIVATE DINING

Pizzas

Margherita con salsa de jitomate, mozzarella y albahaca **$240**
Margherita con salsa de jitomate, mozzarella, serrano, Hojuelas de rúcula y parmesano **$330**
Norma con salsa de jitomate, mozzarella y berenjenas fritas y ricotta salata hecha en casa **$280**
Vegetariana con salsa de jitomate, mozzarella, pimientos, calabacines, cebollas, hongos **$300**
Gorgonzola con mozzarella, cebolla, portobellos y parmesano **$330**

Entradas

Crostone de gravlax de salmón al betabel con pan de aceitunas, alcaparras, mantequilla **$250**
Parmigiana siciliana clásica con berenjenas, mozzarella, parmesano y salsa de tomate **$250**
Ensalada Sikelia, con tomate, lechuga, rúcula, aceitunas, cebolla, queso de cabra, nueces pecanas, reducción de vinagre balsámico **$220**
Mini albóndigas con yogurt a la menta **$200**
Bolitas crujientes de parmesano con tartara de filete de res o anchoas con burrata **$300**

Pastas

Spaghetti anchoas, mantequilla pan molido rostizado y cascara de limón **$280**
Gnocchi rellenos de gorgonzola con salsa de tomate fresco **$280**
Ravioli negros, pasta de tinta de calanar con relleno de papas, camarones y salsa de calabacín $**300**
Ravioli capresi, rellenos de mozzarella y parmesano, con salsa de jitomate fresco $**280**
Con salsa bolognesa **$300**
Carbonara, con yema de huevo, pecorino romano y guanciale **$300**
Spaghetti amatriciana con salsa de jitomate , guanciale y pecorino romano **$300**
Pasta ajo, olio, jitomates cherry y chile **$200**
Risotto con funghi porcini itsliani $**380**

Platos fuertes

Pollo a la cacciatora con risotto de azafrán **$350**
Arrachera con salsa de vino y papas **$350**
Straccetti di pollo con salsa de vermouth y papas **$280**
Filete de pescado all'Eoliana con tomate cherry, alcaparras, aceitunas con ensalada verde **$420**
Filete de salmón con alcaparras y salsa al limón **$350**
Filete de huachinango con salsa de calabacín y aiolí y ensalada verde orgánica **$420**
Pulpo a la mediterránea con jitomate cherry, alcaparras, aiolí y orégano **$420**

Postres

Cannoli con crema de queso ricota **$140** | Bianco e Nero, profiteroles rellenos de Chantilly en crema de chocolate de avellanas **$160 |** Blueberry lemon cake **$140 |** Affogato **$140 |** Pastel de chocolate sin harina con nuestro helado de vainilla **$220 |** Espresso **$50 |** Americano **$50** | Cappuccino **$70**