

Pizzeria

Queremos deleitarte con pizzas artesanales estilo New York, por lo cual los ingredientes para la masa y la salsa son importados de Italia, además utilizamos aceite de oliva extra virgen, manejamos una fermentación de 48hrs con 70% de humedad, obteniendo una costra crujiente y un centro suave.

SOLO CUÉNTASELO A
TUS MEJORES AMIGOS

PIZZA MARGARITA

Salsa pomodoro, queso mozzarella y pesto genovese
\$ 195

PIZZA DEL HUERTO

Salsa pomodoro, queso mozzarella, espárrago, champiñón, aceitunas verdes, calabacita, pimiento morrón verde y tomate cherry
\$ 195

PIZZA HAWAIANA

Salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón serrano y piña
\$ 265

PIZZA MARINERA

Salsa pomodoro, queso mozzarella, camarones, champiñones y pimiento morrón verde
\$ 265

PIZZA QUATTRO QUESOS

Salsa pomodoro, queso mozzarella, edam, roquefort y parmesano
\$ 210

PIZZA PEPPERONI

Salsa pomodoro, queso mozzarella y pepperoni
\$ 195

PIZZA PERA-ROQUEFORT

Salsa pomodoro, pera, queso roquefort y nuez pecana
\$ 225

PIZZA ESPAÑOLA

Salsa pomodoro, queso mozzarella, chorizo español y tocino
\$ 225

FOCACCIA

Ajo con parmesano o Romero con aceitunas verdes
\$ 115

Pizzas artesanales elaboradas con finas hierbas en horno de gas.
Tamaño único 28 cm con 8 rebanadas. Ingrediente extra se cobra por separado.

- SI TIENE ALGUNA ALERGIA O RESTRICCIÓN ES IMPORTANTE QUE NOS LO HAGA SABER -

Todos nuestros platillos se preparan al momento, tiempo aproximado de elaboración 25 min dependiendo del número de órdenes previas

Precios en pesos mexicanos / Impuestos incluidos

• PARA • comenzar

PULPO 250g

A las brasas
Al ajillo. Picosito
Acompañado de papas al romero,
ajo y vino blanco
\$ 585

TIRADITO DE SALMÓN 100g

Delicioso, sazonado con limón, ponzu,
serrano, cilantro, cebolla morada,
apio, aguacate y aceite de trufa
\$ 250

TIRADITO DE ATÚN IMPORTADO 100g

Delicioso, sazonado con limón, ponzu,
serrano, cilantro, cebolla morada
y aceite de trufa
\$ 250

CARPACCIO DE SALMÓN 150g

\$ 315

• Por favor tenga en cuenta que la ingesta de pescados y mariscos crudos están sujetos a predisposición, higiene alimenticia y alergias, siendo responsabilidad del consumidor.

ensaladas

-150 G-

CON INGREDIENTES DE
NUESTRO HUERTO ORGÁNICO

DE MANZANA

Hojas de la cosecha del día, lascas de manzana, nuez, tocino picado aderezo de limón
\$ 120

VADIRO'S

Hojas de la cosecha del día, tomate, pepino, piñones, acompañada de jamón serrano y aderezada con chimichurri y limón
\$ 175

DE ESPINACAS Y TWIST DE MAPLE

Con suprema de naranja, fresa, nuez caramelizada, almendra y queso roquefort, aderezada con dulce de maple
\$ 175

• Todos nuestros vegetales son frescos y desinfectados.

JAMÓN SERRANO ESPAÑOL GRAN RESERVA 100g

De agradable aroma y exquisito sabor, con el punto justo de sal. Acompañado con crujiente pan tomate o pan ajo o pan natural o galletas
\$ 295

MINI CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO 5 Piezas

\$ 180

EMPANADAS ARGENTINAS 100g

De Carne.....\$ 55
Tres Quesos y Elote.....\$ 55

MOLLEJAS DE TERNERA AL GRILL 300g

Acompañadas con suave y apetitoso guacamole
\$ 295

TACOS DE PULPO 3 Piezas

Al ajillo en tortilla de maíz y gratinados
\$ 335

• Acompañados de tortilla de maíz o harina.

• SOPAS •

-300 ML-

CREMA DE ALMEJA, PAPA Y TOCINO

\$ 155

JUGO DE CARNE \$ 95

(clarificado, no espeso)
Con Ostión.....\$ 130
Con Camarón.....\$ 240
Con Camarón y Ostión.....\$ 275

CHILPACHOLE PICOSITO \$ 95

Con Ostión.....\$ 110
Con Camarón.....\$ 180
Con Robalo.....\$ 205

Pastas

-150 G-

SPAGHETTI HUÉRFANO

(porque no tiene madre)

Preparado con camarones frescos, ajo, chile serrano y vino blanco de la casa

\$ 195

Con Crema.....\$ 230

SPAGHETTI A LOS CUATRO QUESOS

Clásica combinación de quesos edam, asiago, roquefort y parmigiano reggiano

\$ 195

SPAGHETTI PICANTI CON POLLO

Elaborado con finas tiras de pollo, tocino ahumado, champiñones con crema y el succulento toque picante de nuestra salsa de chile chipotle

\$ 185

SPAGHETTI AL AJO

Salteado en aceite de olivo extra virgen, finas lajas de ajo, chile de árbol con un toque de deliciosas nueces

\$ 125

SPAGHETTI BOLOGNESA

Preparado con una base de salsa de tomate condimentada con fina carne molida Angus

\$ 185

FETTUCCINI AL PESTO

El auténtico sabor de Italia, aromatizado con albahaca fresca, y deliciosamente aderezado con piñones dorados, queso pecorino y aceite de olivo virgen

\$ 215

Con Pollo.....\$ 260

Con Camarón.....\$ 295

FETTUCCINI CON CAMARONES, ROQUEFORT Y TOMATE DESHIDRATADO

Aderezado con una deliciosa salsa cremosa de queso roquefort picante

\$ 230

FETTUCCINI ALFREDO CARBONARA

Con el exquisito sabor de la salsa Alfredo, a base de tocino ahumado y virutas de jamón serrano, con su tradicional toque cremoso

\$ 195

Con Camarón.....\$ 285

LASAGNA A LA BOLOGNESA

Pasta hecha en casa

\$ 205

- Las pastas se sirven y se comen al dente
- Nuestras pastas no son elaboradas artesanalmente

Risotto

-200 G-

EL TRADICIONAL DE ITALIA
Sazonado con jugo de carne

RISOTTO DE ESPÁRRAGOS

Elaborado a base de arroz arbóreo

Se sirve y se come al dente

Tiempo aproximado de preparación 30 min.

\$ 295

• SELECCIÓN DE •
cortes
NACIONALES

TINY

Incluye 1 guarnición
25 min

Arrachera 300g
\$ 335

Rib Eye 350g
\$ 380

Corazón de Filete 300g
\$ 510

PARA COMPARTIR

Dos personas

Incluye 1 guarnición
25 min / **600g**

Arrachera
\$ 595

Picaña
\$ 685

Corazón de Filete
\$ 990

Supremo

Incluye 2 guarniciones
30 min / **1,200g**

Picaña
\$ 1,350

Tira de Arrachera
\$ 1,145

Caña de Filete
\$ 1,950

del chef

PECHUGA DE POLLO 250g

30 min. Incluye 1 guarnición a su elección
Al Grill.....\$ 250

CORAZÓN DE FILETE MIGNON

25 min. Incluye únicamente 1 guarnición de puré de papa
Perfumado con una reducción de vino de postre
Pedro Ximenez, enrollado con cinturón de tocino
sobre una cama de hongos

Tiny 300g.....\$ 640

Para compartir 600g.....\$ 1,130

Suprema 1,200g.....\$ 2,115

◆ ◆ ◆ PREGUNTE POR NUESTRO PORTAFOLIO DE CARNES PRIME ◆ ◆ ◆

Temperaturas

ROJO: Centro rojo y frío

AL PUNTO: Centro rojo y tibio

MEDIO: Centro rosado

3/4: Centro ligeramente rosado

BIEN COCIDO: Cocido completamente

del mar

•PESCADOS•

y

LANGOSTINOS

STEAK DE ATÚN 250g

Sellado con salsa de anguila y tostados de ajonjolí
\$ 360

SALMÓN A LA FINAS HIERBAS 200g

Sazonado con vino blanco y perfumado con finas hierbas
\$ 385

SALMÓN EN COSTRA DE PISTACHE 200g

Con salsa de vino blanco y crujientes alcaparras
\$ 385

• Los pescados y mariscos pueden ser al grill o al horno e incluyen 1 guarnición a su elección. Tiempo aproximado de preparación 30 min.



• Por favor tenga en cuenta que la ingesta de pescados y mariscos crudos están sujetos a predisposición, higiene alimenticia y alergias, siendo responsabilidad del consumidor.

PESCA DEL DÍA 200g

\$ 385

LANGOSTINOS

500g.....\$ 1,090

1Kg.....\$ 2,050

CAMARÓN 41-50 200g

Sin cabeza, 8 piezas

\$ 270

- SALSAS A ELECCIÓN -

- Chile Limón
(cebolla morada, habanero o serrano)
- Ajillo picosito
- Enchiptlado
- A las finas hierbas
- A la mantequilla

guarniciones

EXTRAS

100g.....\$ 75

- Vegetales salteados
- Ensalada verde
- Espinacas a la crema con roquefort
- Champiñones enchiptlados
- Puré de papa
- Papas gajo
- Papas al romero, ajo y vino blanco

• ORDENES •

extras

- Chiles Toreados 3 piezas \$ 55
Habanero o Serrano
- Aceitunas 120g \$ 45
- Cama de Champiñones 160g \$ 75
- Guacamole 180g \$ 80
- Pan Tomate (Chapata) 4 piezas \$ 80
- Pan Ajo (Chapata) 4 piezas \$ 80
- Pan Natural (Chapata) 4 piezas \$ 70
- Pan de la Casa 2 piezas \$ 40
Sabores: Vino tinto, Semillas, Nata y Mini bollo
- Pan Mixto 4 piezas \$ 80
Tomate o Ajo o Natural (Chapata)
- Espárragos Salteados 150g \$ 150

- SI TIENE ALGUNA ALERGIA O RESTRICCIÓN ES IMPORTANTE QUE NOS LO HAGA SABER -

Todos nuestros platillos se preparan al momento, tiempo aproximado de elaboración 25 min. Peso de proteínas antes de cocción.

Precios en pesos mexicanos / Impuestos incluidos

Postres

CRÈMÈ BRULÉE 100g

¡UN CLÁSICO FRANCÉS!

Deliciosa natilla perfumada con baileys, vainilla natural, coronada con costra de caramelo y lluvia de nuez

\$ 120

TIRAMISÚ 100g

¡DELICIOSO SABOR ITALIANO!

Capas de pan de almendra bañadas en café y kahlúa intercalada con capas de una exquisita crema espumosa a base de queso mascarpone y rociado con cocoa en polvo

\$ 120

GELATINA DE QUESO 125g

Bañada con una delicada mermelada de chabacano al brandy y espolvoreada con nuez

\$ 70

FRESAS FLAMEADAS 150g

De nuestro huerto orgánico, aromatizadas con licor de grosellas negras y vino tinto de la casa, acompañadas de helado de vainilla

\$ 205

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE 150g

Panqué semilíquido recién horneado de dulce de leche, acompañado de helado de vainilla

\$ 120

VOLCÁN DE CHOCOLATE 150g

Panqué semilíquido recién horneado de chocolate semi amargo, acompañado de helado de vainilla

\$ 120

HELADOS ARTESANALES 200g

Pregunte por nuestros sabores

\$ 90

- SI TIENE ALGUNA ALERGIA O RESTRICCIÓN ES IMPORTANTE QUE NOS LO HAGA SABER -

Todos nuestros platillos se preparan al momento, tiempo aproximado de elaboración 25 min.

Precios en pesos mexicanos / Impuestos incluidos