

PASTAS

NUESTRAS PASTAS TIENEN UN TIEMPO DE PREPARACIÓN APROXIMADO DE 20 MIN.
CONTAMOS CON DIFERENTES SALSAS SEGÚN TU ELECCIÓN

FETTUCCINE



CUATRO QUESOS

Mantequilla crema, queso brie, azul parmesano, gouda, olivo y vino blanco

NAPOLITANA

Salsa de tomate fresco, queso parmesano y albahacar

BOLONESA

Salsa de tomate fresco, carne molida de res y queso parmesano

CARBONARA

Crema, yema de huevo, queso parmesano, tocino, cebolla morada y nuez moscada.

ALFREDO

Crema, champiñones, nuez moscada y queso parmesano.

PUNTANESCA

Mantequilla, salsa de tomate, ajo laminado, albahacar, aceitunas negras, alcaparras, vino blanco y queso parmesano.

AGLIE OLIO

Mantequilla, ajo laminado, perejil, vino blanco y queso parmesano.

ESPAGUETI



\$240

\$220

\$240

\$240

\$240

\$220

\$220

FUSILLI



PESTO

Salsa a base de hojas de albahacar, nuez, olivo y queso parmesano.

FRUTTI DI MARE

Camarón, pescado, mejillones, almejas, aros de calamar, salsa de tomate con un toque de crema.

A LA MANTEQUILLA

Mantequilla, perejil y queso parmesano

MARINARA

Tomates frescos, ajo, cebolla, albahacar, orégano, olivo, mantequilla, vino blanco y queso parmesano.

Ingredientes extras:

CAMARONES MEDIANOS 8 pzas

POLLO 150 grs

HONGO PORTOBELLO 1 pza

CHAMPIÑONES 6 pzas

O pide tu combinación y si contamos con los ingredientes y nuestro chef te la prepara!

JAMÓN SERRANO 50 grs

\$220

\$295

\$220

\$240

\$ 95

\$ 75

\$60

\$50

\$75

CORTES IMPORTADOS

ASADO DE TIRA 600 GRS

\$520

BIFE DE CHORIZO 400 GRS

\$830

CHURRASCO 500 grs

\$520

BIFE DE LOMO 350 grs

\$380

COWBOY 500 grs

\$830

ARRACHERA INDIVIDUAL 250 grs

\$335

ARRACHERA PAREJA 500 grs

\$565

ARRACHERA FAMILIAR 1 Kg

\$995

PECHO DE TERNERA 500 grs

\$730

MEDALLONES DE RES 450 grs

\$530

A LA PIEDRA O AL GUSTO



GUARNICIONES EXTRAS

ESPÁRRAGOS 120 grs

\$110

GUACAMOLE 200 grs

\$85

CALABACITAS A LA PARRILLA 300 grs

\$75

QUESO PANELA A LA PLANCHA 200 grs

\$90

VERDURAS AL VAPOR

Brócoli, coliflor y zanahoria. 200 grs

\$95

VERDURAS A LA PARRILLA

\$120

Calabacita, cebolla morada, pimientos, champiñones frescos. 300 grs

GRANOS DE ELOTE A la mantequilla 200 grs

\$80

ESPINACAS A LA CREMA

\$90

PAPÁ AL HORNO

\$80

PAPAS A LA FRANCESA 220 grs

\$75

PURÉ DE PAPA

\$85

SALSA DE AJO

\$80

SALSA ROJA

\$80

POSTRES

TIRAMISÚ

\$140

FLAN NAPOLITANO

\$85

PAY DE QUESO CON ZARZAMORA

\$125

PASTEL DE CHOCOLATE

\$125

TARTA DE FRUTOS ROJOS

\$130

CREPAS CAJETA

\$150



MENU INFANTIL

PECHUGA DE POLLO O ARRACHERA

150gr Acompañado de espagueti a la napolitana o a la mantequilla o papas a la francesa

\$175

PAELLA

SÁBADO Y DOMINGO

o pedidos especiales con anticipación.

VISA

Mastercard

AMERICAN EXPRESS



f

@

x

ENTRADAS

TOSTADA DE CEVICHE

[RÓBALO O DE CAMARON] \$ 95

Preparada al momento y cocida con limón fresco, aguacate, cebolla, jitomate y cilantro en pequeños cortes aderezados con aceite de olivo sal y pimienta.

CARPACCIO DE SALMÓN \$250

Finas rebanadas de salmón fresco cocidas con limón, alcaparras, aceite de olivo y toque de sal y pimienta.

EMPANADA DE CARNE \$80

Se prepara al momento con fina pasta crujiente y relleno de carne de res estilo argentino.

EMPANADA DE QUESO \$75

Preparada al momento con fina pasta crujiente queso gouda, rajitas de poblano y granos de elote

EMPANADA DE CAMARÓN \$95

Camarones pacotilla preparados en pasta crujiente, aguacate, cebolla morada y salsita mil islas.

PEREJIL FRITO \$130

Una especialidad de la casa, se acompaña con tortillas y salsa ranchera. *Imperdible!*

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR \$260

Preparada con la receta original Alex Cardini

Seis hojas de lechuga frescas, aderezo con limón amarillo, salsa inglesa, aceite de olivo, aceite de ajo, huevo pochado, sal, pimienta y crotones de pan con anchoas.

ENSALADA DE LA CASA \$180

Tres rodajas de jitomate bola con queso de cabra cenizo fresco, hojas de lechuga morada, vinagreta de albahaca y escarcha de parmesano uruguayo.

ENSALDA ORGÁNICA \$295

Lechugas frescas, espinacas, frutos rojos, higos, queso de cabra, tiras de jamón serrano y vinagreta de naranja.



SOPAS

SOPA DE MARISCOS \$285

Se prepara al momento con pescado, camarón, mejillones, almejas y aros de calamar frescos en caldillo de jitomate, acompañada de tostadas, aguacate y jardín fresco.

JUGO DE CARNE \$ 95

Caldo de extracto de carne de res guisada y acompañado de jardín fresco y limones

C/CAMARONES \$125

CONSOMÉ DE POLLO \$75

Verduras, pollo desmenuzado y queso gratin se acompaña con jardín fresco.

CREMA DE CILANTRO \$95

Deliciosa crema especialidad de la casa con sus pequeños crotones de pan doraditos.

HONGO PORTOBELLO 2 pzas \$110

Asados en la parrilla. 15 min.

PROVOLONE AHUMADO 200 GRS \$150

Rodaja de queso provolone ahumado asado a la parrilla

TABLA DE QUESOS Y JAMÓN SERRANO \$395

Queso Brie, Cabra, Gouda, Parmesano, Panela y Azul acompañado de cuatro tiras de jamón serrano, nuez y aceitunas negras.

MOLLEJAS DE TERNERA [350 GRS] \$295

Asadas a la parrilla, cebollas y chiles toreados.

Tiempo de preparación: 35 min.

CHINCHULINES (350 GRS) \$295

Tripa de ternera asadas a la parrilla cebollas y chiles toreados.

Tiempo de preparación: 35 min.

CHISTORRA (180 GRS) Tiempo de preparación: 25 min

Natural asada a la parrilla \$190

Con queso gratin \$220

CHORIZO ARGENTINO (1 PZA)

Tiempo de preparación: 25 min

Natural \$95

Con queso gratin \$115

ESCAMOLES (100 GRS) \$720

Solo en temporada

TUÉTANOS EN SU HUESO \$680

Seis piezas de hueso de Res asados en la parrilla

Tiempo de preparación: 35 min.

PESCADOS Y MARISCOS

ROBALO ENTERO 500 GRS \$395

HUACHINANGO ENTERO 500 GRS \$395

FILETE DE ROBALO 250 GRS \$345

FILETE DE HUACHINANGO 250 GRS \$345

CAMARONES JUMBO 6 PZAS \$650

LOMO DE SALMÓN 250 GRS \$395

PULPO ENTERO 450 GRS \$790

CEVICHE PELIGROSO Preparado en tu mesa \$350

Robalo, pulpo y camarón



AVES

Tiempo de preparación: 35 min.

POLLITO DE LECHE 450 GRS \$280

CUARTO DE POLLO 350 GRS \$140

PECHUGA DE POLLO 200 GRS \$195

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA