

PASTAS

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

FETTUCCINE



ESPAQUETI



FUSILLI



CUATRO QUESOS

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

\$240

PESTO

\$220

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

NAPOLITANA

\$220

Salsa de tomate fresco, queso parmesano y albahacar

BOLOÑESA

\$240

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

CARBONARA

\$240

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

ALFREDO

\$240

Crema, champiñones, nuez moscada y queso parmesano.

PUNTANESCA

\$220

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

AGLIE OLIO

\$220

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

FRUTI DI MARE

\$295

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

A LA MANTEQUILLA

\$220

Mantequilla, perejil y queso parmesano

MARINARA

\$240

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

Ingredientes extras:

CAMARONES MEDIANOS 8 pzas

\$95

POLLO 150 grs

\$75

HONGO PORTOBELLO 1 pza

\$60

CHAMPIÑONES 6 pzas

\$50

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

JAMÓN SERRANO 50 grs

\$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 1Kg

\$995

PECHO DE TERNERA 500 grs

\$730

MEDALLONES DE RES 450 grs

\$530

A LA PIEDRA O AL GUSTO



MENU INFANTIL

PECHUGA DE POLLO O ARRACHERA

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

\$175

GUARNICIONES EXTRAS

ESPARRAGOS 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 FRANCESITA 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

PAELLA

SÁBADO Y DOMINGO

o pedidos especiales con anticipación.



ENTRADAS

TOSTADA DE CEVICHE

(RÓBALO O DE CAMARÓN) \$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

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

EMPAÑADA DE CARNE

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

EMPAÑADA DE QUESO

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

EMPAÑADA DE CAMARÓN

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

PEREJIL FRITO

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

ENSALADAS



ENSALADA CÉSAR

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

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

ENSALADA ORGÁNICA

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

SOPAS

SOPA DE MARISCOS

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

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

C/CAMARONES

CONSOMÉ DE POLLO

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

CREMA DE CILANTRO

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

HONGO PORTOBELLO 2 pzás

\$110

Asados en la parrilla. 15 min.

PROVOLONE AHUMADO 200 GRS

\$150

Rodaja de queso provolone ahumado asado a la parrilla

TABLA DE QUESOS

\$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