



Antipasto y vegetales

Todo lo que sigue es suficiente para compartir como entrada entre dos o puede disfrutarse como plato fuerte.

Dip de Pollo Buffalo (\$130)

Pechuga de pollo deshebrada con queso azul, queso crema y salsa Frank roja, ligeramente picante y agrio dulce. Horneado hasta que hace deliciosas burbujas; justo antes de servir lo cubrimos con apio picado para darle consistencia y el original sabor "Buffalo". Se sirve con pan tostado.

Pan de ajo (\$50)

Con queso (\$80)

Pan Toscana (\$120)

Primero, untamos pesto de albahaca en pan de ajo, luego le ponemos Julianas de espinaca fresca, espolvoreamos queso mozzarella rallado y tomates muy maduros en cubos, horneamos hasta que el pan este crujiente y lo servimos con rodajas de limón real.

Ensalada Antipasto - Regular (\$160)

Hojas mixtas verdes con salami italiano, pepperoni rebanado en casa, jamón, mozzarella fresca, queso provolone, corazones de alcachofa, pimientos rostizados, aceitunas Kalamata, aceitunas verdes y albahaca fresca. Servida con vinagreta Chendo y pan de ajo.

El tamaño regular es perfecto como entrada para dos personas. Recomendamos una grande para 3 o 4 personas.



Ensalada Antipasto

Ensalada de la casa Regular - (\$110) 1/2 (\$60)

Hojas verdes mixtas, pepinos, jitomate, zanahoria, pimiento rojo y verde, champiñones, pasas de arándano y semillas de calabaza tostadas. A elección de aderezo: Vinagreta Chendo, 1000 islas, queso azul o ranch.

Buenísima así sola o con pollo (+\$70) o camarones (+\$90)

Ensalada Caprese (\$150)

Selección a mano del tío Willy, tomates ligeramente verdes y se maduran hasta que la textura y el sabor les recuerden los veranos de Nueva Jersey en 1977. Solo entonces se nos da la aprobación de compartir nuestras "manzanas de amor."

Cortamos estos deliciosos tomates y los alternamos en capas con queso mozzarella y aromática albahaca de nuestro jardín; condimentamos (un poco de sal hace que los jitomates canten como Ethel Merman) y añadimos un chorrito de aceite de oliva extra virgen y dulce vinagre balsámico.

Bruschetta (\$110) 1/2 (\$65) *Ahora se pueden imaginar qué tan en serio tomamos al tomate...*

Con nuestros encantadores jitomates, con ajo caramelizado y cebolla, albahaca picada, aceite de oliva extra virgen y un poquito de vinagre balsámico, descansa a cucharadas sobre crostini recién tostado, condimentado y servido.

Ensalada Cesar Regular (\$100) 1/2 (\$60)

Lechuga romana con nuestro aderezo cézar de la casa, cubierta con queso parmesano recién rallado y croutones de ajo crujientes. Buenísima así sola o con pollo (+\$45) o camarones (+\$75)

Ensalada de Espinaca (\$120)

Toma tu Supercomida! En una cama de espinaca tierna y fresca, con crujientes trocitos de tocino, cebolla blanca dulce, jitomates madurados en casa, champiñones y aceitunas Kalamata. Servido con Vinagreta Chendo.

Buenísima así sola o con pollo (+\$70) o camarones (+\$90)

Espinaca fresca salteada en aceite de oliva y ajo caramelizado (\$90)

Simples y delicioso

Calabacita del tío Willy casi famosa (\$90)

Asada con tomates machacados, cebolla caramelizada y albahaca fresca



Chendo Rustic Gluten Free Pizza Sin Gluten Rústico

Solo en viernes - Friday's only

Daisy (229)

Salsa de tomate, queso mozzarella, rebanadas de nuestro pepperoni casero, cebolla, y ajo fresco.

Zesty tomato sauce, mozzarella cheese, house-sliced pepperoni, onions and fresh garlic.

Pepper (250)

Salchicha italiana hecha en casa, pimiento verde, cebolla, queso mozzarella, salsa de tomate, queso parmesano y albahaca.

Homemade Italian sausage, green peppers, onions, mozzarella cheese, zesty tomato sauce, parmesan cheese and basil.

Diana (250) (Vegetariano)

Pesto de albahaca, queso mozzarella, tomates marinados en ajo, queso parmesano, champiñones, queso parmesano, horneada y saliendo es cubierta con arugula fresca.
Basil pesto, mozzarella cheese, garlic-marinated tomatoes, mushrooms, parmesan cheese; baked and then topped with fresh arugula.

Jennifer (193) (Vegetariano)

Salsa de tomate, queso mozzarella, queso parmesano y albahaca. una pizza Napolitana clásica .

Zesty tomato sauce, mozzarella cheese, parmesan cheese, basil. A classic Neapolitan pizza.

Jill (220) (Vegano)

Salsa de tomate, cebolla, espinacas salteadas, aceitunas negras, champiñones frescos, horneada y decorada con albahaca fresca.

Zesty tomato sauce, onions, sauteed spinach, black olives, fresh mushrooms. Baked and garnished with a chiffonade of fresh basil.

**;O crea tu propia pizza! Los precios varian
Or, create your own pizza! Prices vary**

Hay un enigma en este menu. ¿Podras resolverlo?

There is also a riddle in this menu. Can you solve it?



Pizza Estilo Chicago

Nuestra masa está hecha con una receta que ha estado en nuestra familia por Generaciones. Originalmente viene de un pequeño poblado a las afueras de Nápoles, en Italia. Llegando a los Estados Unidos a principios de 1900. Ha dejado satisfechos a familiares y amigos desde entonces.

En Don Chendo, preparamos nuestra pizza estilo Chicago. Aunque, sabemos que actualmente no hay un restaurante en Chicago con una pizza como la nuestra. ¡Gracias por permitirnos compartir esto con ustedes! Bon appetito!

Una pizza alimenta de dos a tres humanos normales;
tal vez solo uno, si comes como Chendo

Chendo (\$250)

Nuestra especialidad, está preparada con salchicha italiana hecha en casa, cebolla, pimientos verdes y rojos y queso mozzarella. Después de horneada, se cubre con salsa de tomate Chendo y queso parmesano.

(Sustituya la mozzarella vegana y chorizo vegano sin cargo adicional)

Pepperoni (\$230)

Mozzarella reposado en ajo, salsa de tomate Chendo, complementada con rebanadas de nuestro pepperoni casero.

Vegetariana (\$220)

Salsa de tomate Chendo y queso Mozzarella en una deliciosa combinación de cebolla, champiñones, pimientos rojos y verdes y calabaza. (Sustituya la mozzarella vegana sin cargo adicional)

Albóndigas y Salsa Dominguera (\$240)

La cena de los Domingos en una pizza - Nuestra salsa de seis horas (gravy) y albóndigas rebanadas sobre una cama de mozzarella y queso parmesano.

Clásica (\$200)

Una pizza clásica de queso mozzarella, salsa de tomate Chendo, adornada con albahaca fresca.

Meat Lover's (\$280)

Queso mozzarella, salsa de tomate Chendo, cubierta con salchicha italiana casera, pepperoni y tocino ahumado.

California (\$250)

Queso Mozzarella, salsa de tomate Chendo, espinacas salteadas, corazones de alcachofa y tomates deshidratados. (Sustituya la mozzarella vegana sin cargo adicional)

Chendo Margherita(\$260)

Primero, hacemos la base de queso mozzarella y salsa de tomate Chendo, después añadimos tomates marinados en ajo, mozzarella fresca y queso parmesano. Después de hornear la adornamos con finas hojas de albahaca fresca.

Eastermer (\$280)

Queso mozzarella, salsa de tomate Chendo, pepperoni Y salchicha italiana casera, champiñones, aceitunas verdes en re-





Pizza Estilo Chicago

Nuestra masa está hecha con una receta que ha estado en nuestra familia por Generaciones. Originalmente viene de un pequeño poblado a las afueras de Nápoles, en Italia. Llegando a los Estados Unidos a principios de 1900. Ha dejado satisfechos a familiares y amigos desde entonces.

En Don Chendo, preparamos nuestra pizza estilo Chicago. Aunque, sabemos que actualmente no hay un restaurante en Chicago con una pizza como la nuestra. ¡Gracias por permitirnos compartir esto con ustedes! Bon appetito!

Una pizza alimenta de dos a tres humanos normales,
tal vez solo uno, si comes como Chendo

Shrimp Lover's (\$320)

Queso mozzarella reposado en ajo, Salsa de tomate Chendo, pimientos verdes, cebolla caramelizada cubierto con Camarones,, Adornada con albahaca fresca.

Emilio (\$250)

Queso mozzarella, salsa de pesto de albahaca de nuestro Jardín, rebanadas de pechuga de pollo, champiñones y pimiento rojo asado, con queso parmesano.

Chiapaneco (\$240)

Chorizo ranchero, cebolla, pimientos verdes, queso mozzarella, Salsa de tomate Chendo, y jalapeños .
Lo más auténtico! (Sustituya la mozzarella vegana y chorizo vegano sin cargo adicional)

Pollo Buffalo (\$241)

Como si fueran alitas de Pollo Buffalo en una pizza. Esta pizza tiene queso mozzarella, salsa de Franks Red Hot, y nuestro clásico dip de pollo buffalo, adornada con cubitos de apio para hacerla más crujiente.

Hawaiana (\$220)

Queso mozzarella y salsa de tomate Chendo, con rebanadas de jamón y piña.

Del Campo (\$230)

Una mezcla de champiñones frescos, pimientos verdes, rojos, cebolla y calabacita, en una cama de queso mozzarella con salsa de pesto de albahaca de nuestro Jardín. (Sustituya la mozzarella vegana y chorizo vegano sin cargo adicional)

¡Crea tu propia pizza! Escoge de los siguientes ingredientes:

Los precios varian

Selección

salchicha italiana	tocino
albóndigas	pollo
pepperoni	jamón
chorizo de pavo	camarones
chorizo vegano	

Opciones

ebolla, pimientos rojos, pimientos verdes,
espinaca, alcachofa, aceitunas verdes, aceitunas negras, aceitunas Kalamata, piña, champiñones,
calabaza, pimiento rojo asado,
tomates deshidratados, queso mozzarella vegano



Chendo Pasta

Algunos de nuestros platillos de pasta son recetas de familia, pasadas de generación en generación. Algunas son adaptaciones de las recetas favoritas de Chendo alrededor del mundo

Spaghetti con Albóndigas (\$230)

Nuestras tiernas albóndigas se cuecen a fuego lento en una combinación de tomates italianos (como se hace la salsa de domingo o gravy) por lo menos seis horas. Se sirve esta salsa en una pasta recién hecha y con dos jugosas albóndigas.

La abuela siempre decía, "No estás listo hasta que esté listo."

Pollo Parmesano (\$270)

Pechuga de pollo ligeramente empanizada y luego apenas frita en rebanadas delgadas hasta que se dora pero no se hace crujiente, hasta que llegue a lo que el tío Willy llama "suave al tenedor." Despues bañado en nuestra salsa de domingo cubierta con un poco de queso mozzarella y se mete al horno. Una vez horneado, lo adornamos generosamente con queso parmesano y servimos con vegetales mixtos y su elección de pasta o ensalada.

Fettuccini Alfredo Doble Mantequilla (\$210)

Siguiendo fielmente la receta romana, en cuanto terminamos de cocinar el fettuccini lo salteamos en mantequilla, y luego la dejamos cocer un poco en nuestra salsa casera al ajo alfredo, antes de añadir generosas porciones de queso Parmesano.

Camarones Alfredo (\$290)

Fettuccini mezclado con nuestra rica salsa alfredo cremosa acompañado de tiernos camarones al ajo

Pollo Alfredo (\$260)

Nuestro famoso Fettuccini Alfredo acompañado de pechuga de pollo en tiras

Agregar brocoli (+\$40)

Cabello de Ángel con Camarones y Brócoli (\$290)

Primero, salteamos camarones y brócoli en aceite de olive con ajo y cebolla caramelizada. Cuando llega a su punto perfecto, añadimos la pasta cabello de ángel y perejil recién cortado, la condimentamos, se integra y se sirve.

Las mejores cosas en la vida son simples.

Rigatoni con Salchicha y Pimientos (\$230)

Sellamos nuestra salchicha italiana hecha en casa antes de ponerla en el sartén: Aceite de oliva, cebolla, pimientos rojos y verdes, cebolla y ajo caramelizados; salteados por varios minutos. Una vez que están en su punto añadimos salsa de tomate en trozos y la dejamos cocinar a fuego lento combinando estos sabores, finalmente el rigatoni y albahaca fresca, condimentado y servido.

Nos encanta preparar este platillo picante; si también lo prefieres picante péndalo a su gusto:

Un poquitín picante, algo picante, respetablemente picante o dámelo baby, ¡picante!!!

Penne con Pesto de Albahaca del Jardín de Chendo (\$180)

Buensíma así sola o con pollo (+\$70) o camarones (+\$90)

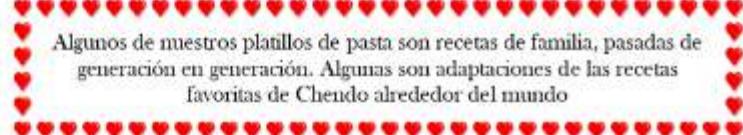
Penne en Salsa Rosa con Pollo (\$250)

Chicken breast, cream, ricotta cheese, chunky tomatoes, and fresh-chopped basil tossed with penne.

Servimos nuestras pastas con pan de ajo, podemos sustituir cualquier pasta por pasta integral \$20 pesos más por orden.

podemos sustituir cualquier pasta por pasta penne sin de gluten \$45 pesos más por orden.

Chendo Pasta



Algunos de nuestros platillos de pasta son recetas de familia, pasadas de generación en generación. Algunas son adaptaciones de las recetas favoritas de Chendo alrededor del mundo

Fettuccini Mexitaliano (\$250)

Una deliciosa combinación de sabores italianos y mexicanos: Ajo ligeramente salteado en aceite de oliva antes de añadir la pechuga de pollo y chiles poblanos asados. Una vez que lo tenemos donde queremos, añadimos salsa de crema de ajo, se cocina a fuego lento, se añade la pasta, queso parmesano condimentos y se sirve.

Spaghetti Marinara (\$190)

Una salsa de tomate tradicional elaborada con tomates pera italianos, aceite de oliva, albahaca y ajo.

Fettuccini Bolognese (\$230)

Fideos fettuccine con mantequilla mezclados con nuestra compleja salsa bolonesa

Shrimp Scampi (\$310)

Linguini y camarones mezclados con vino blanco, mantequilla, perejil y limón.

Spaghetti con Mantequilla y Parmesano (\$190)

Simple y delicioso

Pasta Anne (\$220)

Spaghetti integral mezclado con una mezcla de verduras y pesto de albahaca vegano

Lasagna Bolognese (\$260)

Capas de pasta de lasaña con salsa Bolognesa, queso parmesano y salsa béchamel. Horneada hasta que esté deliciosamente perfecta

Servimos nuestras pastas con pan de ajo, podemos sustituir cualquier pasta por pasta integral \$20 pesos más por orden.

podemos sustituir cualquier pasta por pasta penne sin de gluten \$45 pesos más por orden.

Soft Drinks

Coca Cola	\$40
Coca Light	\$40
Coca Zero	\$40
Fanta	\$40
Sprite	\$40
Fresca	\$40
Agua Mineral	\$40
Agua tonic	\$40
Agua botella	
Chica	\$25
Grande	\$40
Jugo para niños	\$35

Café

Espresso	\$40
Cappuccino	\$65
Latté	\$65
Café Americano	\$50

Especiales

Jamaica Exótica	\$45
Te de Jamaica, piloncillo, un poco de azúcar blanca, canela, clavo, gengibre y anís estrella. Como siempre, reposado toda la noche	
Jamaica Tradicional	\$35
Te de Jamaica y azúcar	
Pasion	\$70
Maracuya, infusion de frutos rojos y agua mineral	
Frescura	\$70
Pepino, infusion de menta y agua mineral	
Limonada con Pepino	\$45
Aqua de Horchata	\$35
Aqua de arroz, azúcar, canela y un poco de almendra	

Cómodamente WhatsApp tu pedido a domicilio o para llevar aquí: <https://wa.me/+5219842132196> (Abre en WhatsApp)

Entradas especiales que no están en el menu

Especial- Mozzarella en carrozza 110 pesos



Especial dip de espinaca con 4 quesos 110 pesos



Brownie con helado de vainilla y salsa Nutella 85



Cheesecake con trocitos de chocolate y caramelo 80



Pie de limón con queso philadelphia 75



Tiramisú 75



brownies sin helado 60