


ENSALADAS/SALADS

<p>ENSALADA DE TOMATE/  \$180.00 pesos TOMATO SALAD Con arúgula fina, semilla de chía, uva verde y aderezo de vinagre balsámico/ <i>With thin arugula, chia seed, green grape and balsamic vinegar dip.</i></p> <p>ENSALADA CÉSAR/ \$210 pesos CESAR SALAD Con velos de parmesano y crutones de pan casero/ <i>With parmesan veils and homemade bread.</i></p>	<p>ENSALADA CAPRESE/ \$210.00 pesos CAPRESE SALAD Con mozzarella de vaca fresca, tomate guaje, reducción de vinagre balsámico/ <i>With mozzarella fresh, tomato and reduction of balsamic vinegar.</i></p> <p>ENSALADA GRIEGA/ \$210.00 pesos GREEK SALAD Con queso feta, tomate bola, aceitunas negras de Kalamata, cebolla morada, pepino verde y aderezo de yogurt/ <i>With feta cheese, tomato, black Kalamata olives, red onion, cucumber and yogurt dressing.</i></p>
---	---

ENTRADAS/APPETIZERS

<p>BRUSCHETTONA CON TOMATE/  \$120.00 pesos BRUCHETTONA WITH FRESH TOMATO Albahaca y arúgula orgánica./ <i>Basil and organic arugula.</i></p> <p>CARPACCIO DE RES/ \$240.00 pesos BEEF ANGUS CARPACCIO Con salsa de prosecco, aceite de trufa blanca y arúgula orgánica/ <i>With prosecco sauce, white truffle oil and organic arugula.</i></p> <p>CARPACCIO DE SALMÓN/ \$240 pesos SALMON CARPACCIO Con frutos tropicales del Caribe y aderezo de maracuyá/ <i>With tropical fruits from the Caribe.</i></p> <p>CALAMAR FRITO/ \$230 pesos FRIED SQUID Servido con salsa marinara/ <i>Served with mariana sauce</i></p> <p>MIL HOJAS DE BERENJENA/ \$225 pesos LAYERS OF EGGPLANT Tomate y mozzarella fresca con crema de parmesano y pesto de albahaca/ <i>Tomato and fresh mozzarella with parmesan cream and basil pesto</i></p> <p>TACOS DE CAMARÓN (3PZ.)/ \$255 pesos SHRIMP TACOS (3PCS.) Con salchicha italiana, salsa de mango picante, cilantro y microgreen. <i>With italian sausage, spicy mango sauce, coriander and microgreen.</i></p> <p>FRITURA MIXTA/ \$375.00 pesos MIXED FRIED Crocante de calamar, pulpo y camarón, acompañado de salsa marinara/ <i>Crispy squid, octopus and shrimp, accompanied by marinara sauce.</i></p>	<p>MEJILLONES AL VINO BLANCO/ \$230 pesos MUSSELS IN WHITE WINE Con tomate, aceite de perejil y crutones de pan de ajo/ <i>With tomato, parsley oil and garlic bread croutons.</i></p> <p>PULPO AL LIMON/ \$ 280 pesos OCTOPUS IN LEMON SAUCE Salteado con ajo,oliva, perejil y fresco jugo de limón.</p> <p>CARPACCIO PULPO / ATUN/ \$ 240 pesos OCTOPUS CARPACCIO / TUNA CARPACCIO Marinado con salsa de soya y servido con timbal de aguacate y rebanadas de chile verde.</p> <p>MANOS DE CANGREJO \$ 380 pesos STONE CRABS CLAWN'S Especialidad del chef, salteadas con provenzal al vino blanco.</p> <p>BURRATA..... \$ 250 pesos BURRATA servido en cama de arugula con laminas de jamón serrano y crostini de ajo.</p> <p>BISQUET DE LANGOSTA \$ 280 pesos LOBSTER BISQUE Servido con aceite de trufa y perejil.</p> <p>AGUACATE RELLENO DE CAMARON \$ 250 pesos AVOCADO STUFFED WITH SHRIMP Servido con camarones al vapor con salsa golf y crostini de ajo.</p> <p>Aguacate relleno de atún..... \$250 Cubitos de atún rojo servido con salsa ponzu a base de cítricos, soya y ajonjolí.</p>
---	--

RISOTTOS Y PASTAS HECHAS A MANO RISOTTOS AND HOMEMADE PASTAS

SPAGHETTI AGLIO OLIO / SPAGHETTI AGLIO OLIO 
Y peperoncino/ And peperoncino

\$ 250.00 pesos

GNOCCHI DE PAPAS A LA BOLOGNESE/ POTATO GNOCCHI WITH BOLOGNESE

\$ 275.00 pesos

GNOCCHI DE PAPAS CON BERENJENA/ POTATO GNOCCHI WITH EGGPLANT 
Tomate cherry, albahaca y queso mozzarella gratinados./ Cherry tomatoes, basil and mozzarella cheese gratin.

\$ 275.00 pesos

RISOTTO CON CAMARÓN/ SHRIMP RISOTTO

Risotto carnaroli, con camarón del Pacífico y espárragos.
Carnaroli Risotto, flavored with shrimp from the Pacific Ocean and asparagus.

\$ 330.00 pesos

RISOTTO AL POMODORO/ RISOTTO AI POMODORO 

Con crema de queso parmesano y variación de tomates./ With cream of parmesan cheese
and variation of tomatoes.

\$ 330.00 pesos

RISOTTO CON HONGOS MIXTOS/ MUSHROOM RISOTTO 

Risotto carnaroli con hongos mixtos, perfumado con mejorana y aceite de trufa blanca/
Carnaroli risotto with mushrooms, scented with marjoram and white truffle oil.

\$ 375.00 pesos

RISOTTO A LOS FRUTOS DEL MAR/ FRUTTI DI MARE RISOTTO

Risotto carnaroli preparado con una selección especial de frutos del mar.
Risotto carnaroli cooked with a special selection of sea fruits.

\$ 375.00 pesos

FETTUCCINE ALFREDO CON CAMARÓN / FETTUCCINE ALFREDO WITH SHRIMP

Y crema al chile chipotle./ And chile chipotle cream.

\$ 300.00 pesos

FETTUCCINE ALFREDO WITH WHITE TRUFFLE/ FETTUCCINE ALFREDO CON TRUFA BLANCA

Y parmesano/ And parmesan.

\$ 330.00 pesos

SPAGHETTI CON ALMEJAS BLANCAS/ SPAGHETTI WITH WHITE CLAMS

Y tomate cherry/ And cherry tomatoes

\$ 375.00 pesos

LASAGNA CLÁSICA A LA BOLOGNESE / CLASSIC LASAGNA ALLA BOLOGNESE

\$ 270.00 pesos

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS • EL SERVICIO NO ESTÁ INCLUIDO
PRICES INCLUDE TAXES • SERVICE) IS NOT INCLUDED

PLATO FUERTE / MAIN COURSE

PESCADO / FISH

ATÚN SELLADO (200g)
SEARED TUNA (7oz)

Con ensalada de jitomate, albahaca, cebolla morada, arúgula orgánica y reducción de vinagre balsámico.
With tomato salad, purple onion, organic arugula and reduction of balsamic vinegar

\$ 390.00 pesos

PULPO A LAS BRASAS (400g)
GRILLED OCTOPUS (14oz)

Con papas, aceitunas negras, tomate cherry, alcaparras y salsa de ajo dulce y paprika.
With potatoes, black olives, cherry tomato, capers and sweet garlic and paprika sauce.

\$ 450.00 pesos

SALMÓN A LA PLANCHA (200g) 🍷
GRILLED SALMON (7oz)

Con puré de papas, vegetales crujientes salteados y salsa de chile guajillo y ajo.
With mashed potato, sauteed crispy vegetables and chili guajillo and garlic sauce.

\$ 480.00 pesos

AVE / POULTRY

MILANESA DE POLLO A LA NAPOLITANA
MILANESA NAPOLITAN OF CHICKEN

Con tomate fresco y queso mozzarella servida con ensalada mixta.
With fresh tomato and mozzarella cheese served with mixed salad.

\$ 285.00 pesos

POLLO
CHICKEN

Cocinado al horno de leña con papas al romero, espinacas salteadas y salsa de curry amarillo.
Cooked in a wood oven with rosemary potatoes, sauteed spinach and yellow curry sauce.

\$ 300.00 pesos

MAGRET DE PATO
DUCK MEDALLIONS

Pechuga de pato en medallones a las 4 pimientos con pure y cintas de camote, en salsa especial de tamarindo.
Tender duck medallions at 4 peppers sauce with smashed and sweet potato.

\$ 450.00 pesos

GARNE / MEAT

CORTE AMERICANO CERTIFICADO STERLING SILVER
ANGUS BEEF

Asado al carbón con sal de mar acompañado de ensalada mixta y papas cambray al romero.
Grilled with sea salt accompanied with mixed salad and baby potatoes with rosemary.

RIB EYE (400gr) \$675.00 pesos / SIRLOIN (600gr) \$ 620 pesos / NEW YORK (400gr) \$670 pesos
T-BONE (450gr) \$670 / RACK DE CORDERO \$690 pesos

LANGOSTA A LAS BRASAS
GRILLED LOBSTER

\$3.8 pesos por gramo / per gram

PIZZAS

ROSSE

MARGHERITA	\$240.00 pesos
MARGHERITA Salsa de tomate, mozzarella y albahaca fresca. <i>Tomato, mozzarella and fresh basil.</i>	
BOLOGNESE	\$255.00 pesos
BOLOGNESE Salsa bolognesa y mozzarella. Bolognese sauce, mozzarella.	
COLD MEATS	\$285.00 pesos
DE CARNES FRÍAS Con salsa de tomate, mozzarella, pepperoni, salami y jamón cocido. <i>With tomato sauce, mozzarella, pepperoni, salami and cooked ham.</i>	
MEXICAN	\$285.00 pesos
MEXICANA Con salsa de tomate, mozzarella, chorizo, jalapeño, cebolla y cilantro. <i>With tomato sauce, mozzarella, chorizo, jalapeño, onion and cilantro.</i>	
LANGOSTA	\$350.00 pesos
LOBSTER	
INFIERNO	\$285.00 pesos
INFERNO Salsa de tomato, mozzarella, ajo molido, pepperoni, anchoas, morrones, y aceitunas	
HAWAIANA	\$240.00 pesos
HAWAIIAN Con salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y piña. <i>With tomato sauce, mozzarella, cooked ham and pineapple.</i>	
ORTOLANA	\$255.00 pesos
ORTOLANA Salsa de tomate, mozzarella, pimienta roja, cebolla, calabaza, berenjena y champiñones. <i>With tomato sauce, mozzarella, red pepper, onion, squash, aubergine and mushrooms</i>	
PEPPERONI	\$263.00 pesos
PEPPERONI Con jalapeño, salsa de tomate y mozzarella. <i>With jalapeño, tomato sauce and mozzarella.</i>	
CAPRICCIOSA	\$263.00 pesos
CAPRICCIOSA Salsa de tomate, mozzarella alcachofa, jamón cocido y aceitunas negras. <i>Tomato sauce, mozzarella, artichokes, ham and black olives.</i>	
DIAVOLA	\$285.00 pesos
DIAVOLA  Salsa de tomate, mozzarella, salami picante y aceitunas negras. <i>Tomato sauce, mozzarella, hot salami and black olives.</i>	
MAR Y TIERRA	\$270.00 pesos
SURF & TURF Salsa de tomate, mozzarella, camarones y hongos. <i>Tomato sauce, mozzarella, shrimps and mushrooms.</i>	

FRUTOS DEL MAR	\$375.00 pesos
SEAFOOD Salsa de tomate, mozzarella, almejas, pulpo, camarón y albahaca fresca. <i>Tomato sauce, mozzarella, clams, octopus, shrimp and fresh basil.</i>	
MAGGI	\$330.00 pesos
MAGGI Salsa de tomate, mozzarella, camarón, mango y salsa Maggi. <i>With tomato sauce, mozzarella, shrimp, mango and Maggi sauce.</i>	
PROSCIUTTO	\$375.00 pesos
PROSCIUTTO Salsa de tomate, mozzarella, prosciutto di Parma y arúgula. <i>Tomato sauce, mozzarella, prosciutto di Parma and arugula.</i>	

BIANCHE

POLLO Y ESPINACAS	\$255.00 pesos
CHICKEN AND SPINACH Con crema y mozzarella <i>With cream and mozzarella.</i>	
CARBONARA	\$255.00 pesos
CARBONARA Con crema, mozzarella, tocino, cebolla, huevo y pimienta negra. <i>With cream, mozzarella, bacon, onion, egg and black pepper.</i>	
VENEZIA	\$255.00 pesos
VENEZIA Con mozzarella, queso crema, jamón horneado y espinaca. <i>With mozzarella, cream cheese, cooked ham and spinach.</i>	
CAPRESE	\$255.00 pesos
CAPRESE Mozzarella, tomate cherry, arúgula y láminas de queso parmesano. <i>Mozzarella, cherry tomato, arugula and slices of pamesan cheese.</i>	
TRUFA Y HONGOS	\$300.00 pesos
TRUFFLE & MUSHROOMS Mozzarella y trufa blanca <i>Mozzarella and white truffle.</i>	
SICILIAN	\$255.00 pesos
SICILIAN Crema, queso mozzarella, queso gorgonzola, queso brie y queso de cabra. <i>Cream, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, brie cheese and goat cheese.</i>	
CUATRO QUESOS	\$270.00 pesos
FOUR CHEESES Crema, queso mozzarella, queso gorgonzola, queso brie y queso de cabra. <i>Cream, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, brie cheese and goat cheese.</i>	

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS • EL SERVICIO NO ESTÁ INCLUIDO
 PRICES INCLUDE TAXES • SERVICE IS NOT INCLUDED