

Menü



*Se dice que las Milanesas fueron creadas en Milán
a principios del Siglo XIX,
aunque para nosotros, las crearon las abuelas
y las imitan las madres
para el deleite del niño que llevamos dentro!*



PARA ARRANCAR

BASTONES DE CAMOTE

Exquisito camote frito

\$80

PORTOBELLO GRATINADO

Relleno con vegetales a la crema y queso parmesano

\$90

GUACAMOLE

Salsa mexicana preparada a base de aguacate (palta) y pico de gallo

\$100

RABAS

Aros de calamar empanizados y fritos, acompañados de salsa pisco

\$120

PROVOLETA ESPECIAL

Queso provolone gratinado con tomate confitado, morrón rojo, orégano y aceite de oliva

\$160

CARPACCIO

DE RES

Lomo de res fileteado, acompañado de ensalada de arúgula (rúcula), tomate confitado, queso parmesano y vinagreta de cítricos

\$180

DE PULPO

Pulpo fileteado acompañado de mix de lechugas, tomate cherry, cebolla morada, y vinagreta de la casa

DE SALMÓN

Salmón fileteado acompañado de ensalada de arúgula (rúcula), espinaca, tomate cherry, aguacate (palta) y vinagreta de la casa

NUESTRAS EMPANADAS



PREMIADAS COMO LAS MEJORES EMPANADAS DE LA RIVIERA MAYA!



CRIOLLA

Receta tradicional Argentina, con carne de res cortada a cuchillo, aceitunas, huevo duro y especias

CARNE NORTEÑA

Receta tradicional del norte Argentino, con carne de res cortada a cuchillo, chile de árbol y papas

POLLO CHIPOTLE

Receta de la casa con pechuga de pollo, vegetales, queso gouda y crema de chipotle

JAMON Y QUESO

Jamón de pavo, queso gouda y un toque de queso azul

ESPINACA Y QUESO

Receta de la casa con espinaca, cebolla y queso gouda

ELOTE

Receta cremosa a base de elote con cebolla y queso parmesano

VEGETALES AHUMADOS CON QUESO PROVOLONE

Receta de la casa con cebolla, morrón rojo, zanahoria, chile poblano, calabaza italiana y brócoli ahumado con queso provolone

EXTRAS

GUARNICION DE ENSALADA

Lechuga, jitomate, cebolla morada, zanahoria, pepino y aderezo de la casa

\$50

PURE DE CAMOTE

\$60

PURE DE PAPA

\$60

PAPAS FRITAS

\$60

PAPAS A LA CREMA

\$60

PAPA FRITAS CON HUEVO

\$80

PAPAS CON CHEDDAR Y TOCINO

\$80



**LA VERDAD
DE LA
MILANESA
VIENE DE UN
SOLO
LUGAR**

(\$360 doc, \$38 c/u)



SANDWICH DE MILANESA



Pan casero, mayonesa casera al pesto, milanesa, huevo, queso gouda, aguacate (palta), lechuga, tomate, acompañado con papas fritas **\$180**

LOMITO



Pan casero, mayonesa de la casa, lomo (filete de res), huevo, queso gouda, jamón de pavo, lechuga y tomate, acompañado con papas fritas **\$190**

MILANESAS VEGETARIANAS



NOPAL NAPOLITANA **\$140**
Nopal empanizado al horno con salsa de tomate, queso mozzarella, acompañado de puré de papas y ensalada de betabel, arúgula (rúcula) y semillas

CAMOTE **\$180**
Milanesa al horno a base de camote y mix de vegetales, empanizada con panko, acompañada de papas fritas y ensalada

TOFU (vegana) **\$200**
Tofu sellado, rebozado con mix de semillas tostadas, acompañado con ensalada y bastones de camote fritos

WRAPS XL

VEGETARIANO **\$150**
Crema agria, lechuga, arúgula, espinaca, tomate, champignon marinado, aguacate, cebolla crocante y vinagreta de la casa, acompañado de ensalada

DE POLLO **\$160**
Crema agria, pechuga de pollo, champignon marinado, mix de hojas verdes, queso gouda, tomate y vinagreta de la casa, acompañado de ensalada

DE SALMON **\$180**
Crema agria, arúgula, espinaca, salmón fileteado a la plancha, tomates cherry, queso parmesano y vinagreta de la casa, acompañado de ensalada

PIZZAS



CLASICA **\$160**
Salsa de tomate, queso mozzarella, orégano y aceitunas

PEPERONI **\$170**
Salsa de tomate, queso mozzarella, peperoni y orégano

HAWAIANA **\$170**
Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón de pavo, piña asada y orégano

NAPOLITANA **\$190**
Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón de pavo, tomate en rodajas y orégano

NAPO MEXICANA **\$190**
Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón de pavo, rodajas de jalapeño y chile de árbol

FUGAZZA **\$190**
Salsa de tomate, queso mozzarella, salteado de tres tipos de cebollas caramelizadas y orégano

JAMON Y MORRON **\$220**
Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón de pavo, morrón rojo, aceitunas y orégano

CUATRO QUESOS **\$220**
Salsa de tomate, queso mozzarella, queso provolone, queso roquefort, queso parmesano, aceitunas y orégano

DEL PATIO **\$220**
Salsa de tomate, queso mozzarella, queso parmesano, jamón serrano asado, arúgula (rúcula), y aceite de oliva

ENSALADAS

CAESAR **\$140**
Mix de lechugas, pollo, crutones, aderezo de la casa y queso parmesano

DEL PATIO **\$160**
Mix de lechugas, arúgula (rúcula), lajas de queso parmesano, champignones marinados, jamón serrano asado con vinagreta de la casa y crocantes de trigo

DE PULPO **\$180**
Pulpo en trozos, mango, arúgula (rúcula), semillas tostadas, tomates cherrys, crutones con vinagreta de toronja



NUESTRAS MILANESAS

CLASICA Con gajos de limón y perejil			
	\$185	\$350	\$680

ESPECIALES			
	\$210	\$380	\$710

A CABALLO Clásica con huevo estrellado y perejil NAPOLITANA Salsa de tomate de la casa, jamón de pavo, queso mozzarella, tomates en rodajas y orégano NAPO MEXICANA Salsa de chiles, jamón de pavo, queso mozzarella, jalapeños y orégano CREMA DE LIMON Cubierta de deliciosa crema a base de limón y especias ROQUEFORT Crema de roquefort y brócoli PEPERONI Salsa de tomate, queso mozzarella, peperoni y orégano	OAXAQUEÑA Frijoles, queso oaxaca, jalapeños, crocante de maíz y orégano BARBACOA Salsa barbacoa con tocino y perejil MORRON Salsa de tomate, queso mozzarella, morrón verde, amarillo, rojo y orégano MOSTAZA Crema de mostaza, tocino, pepinillos y cebollín FUGAZZA Salsa de tomate, queso mozzarella, salteado de tres cebollas caramelizadas y orégano HAWAIANA Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón de pavo, piña y orégano
--	---

PREMIUM			
	\$230	\$410	\$730

QUESO BRIE Salsa de tomate, queso mozzarella, queso brie arúgula (rúcula), tomates cherry y aceite de oliva GUACAMOLE Queso crema, guacamole, pico de gallo y semillas tostadas PROVOLONE Salsa de tomate, queso mozzarella, queso provolone fundido y orégano	CAPRESSE Queso mozzarella, tomates cherry, salsa pesto de la casa y albahaca AMERICANA Cebolla caramelizada con aceto balsámico, huevo estrellado y tocino CHAMPIGNON Salsa de tomate, queso mozzarella, champiñones, queso parmesano y cebollín
--	--

TODAS SALEN CON ENSALADA, PAPAS FRITAS O PURE DE PAPAS



CORTES DE CARNE



ARRACHERA (300GR) \$350

Corte suave libre de grasa, marinada con receta de la casa, uno de los favoritos de México

RIB EYE (300GR) \$350

Parte media del lomo. Su marmoleo le brinda un sabor exquisito y una suavidad precisa

NEW YORK (300GR) \$350

Corte de textura firme y marmoleo medio ligeramente magro, reconocido mundialmente por su sabor

TODOS LOS CORTES VIENEN ACOMPAÑADOS CON PURÉ DE PAPAS CON QUESO PARMESANO, ENSALADA DE ARÚGULA (RÚCULA) Y TOMATE CHERRY CON SALSA CHIMICHURRI

PASTAS CASERAS

FETTUCCINE A LA CARBONARA \$150

ÑOQUIS EN SALSA MIXTA \$165

RAVIOLES DE CARNE AL VINO TINTO CON SALSA DE LA CASA \$170

SORRENTINOS DE SALMON A LA CREMA \$180

Y AL FINAL LOS POSTRES!



FLAN CON DULCE DE LECHE \$80

Clásico flan casero con caramelo acompañado de dulce de leche

ALMENDRADO \$80

Helado sabor vainilla con trocitos de almendras, combinado con cacahuates



MARISCOS Y PESCADOS

CEVICHE DE CAMARON \$180

Camarón, cebolla morada, tomate, pepino, caldo, jugo de limón, clamato y cilantro

CEVICHE DE PULPO \$180

Pulpo, cebolla morada, tomate, pepino, caldo, jugo de limón, clamato y cilantro

CEVICHE MIXTO \$200

Pulpo, camarón, cebolla morada, tomate, pepino, caldo jugo de limón, clamato y cilantro

ATUN SELLADO \$240

Medallón de atún sellado, acompañado con bastones de camote fritos, ensalada de betabel, arúgula (rúcula) y mix de semillas tostadas

ATUN A LA MILANESA \$290

Medallón de atún empanizado, acompañado con bastones de camote fritos y ensalada de betabel, arúgula (rúcula) y mix de semillas tostadas

SALMON ROSADO \$290

Salmón sellado, con crema de limón, acompañado de papás cambray a las finas hierbas, ensalada de arúgula (rúcula), tomate cherry y queso parmesano

PULPO ESPECIAL DEL PATIO \$350

Receta de la casa, acompañado de papas cambray a las finas hierbas y ensalada de arúgula (rúcula), tomates cherry y queso parmesano

BOMBONES HELADOS \$80

Helado de vainilla con exquisito relleno de dulce de leche argentino, cubierto de chocolate

CHEESECAKE \$80

Cheesecake casero con salsa de frutos rojos

VEINTIDOS (22) \$80

Postre frío de chocolate a base de galletas oreo con salsa de cítricos