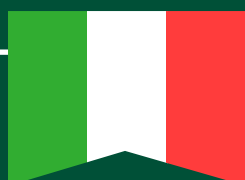


# INDICE CONTENT

<b>ENTRADAS / STARTERS</b>	<b>2</b>
<b>SOPAS / SOUPS</b>	
<b>PASTAS / PASTA</b>	
<b>CARNES Y AVES / MEAT &amp; POULTRY</b>	<b>3</b>
<b>PESCADOS Y MARISCOS / FISH &amp; SEAFOOD</b>	
<b>COMBINADOS / COMBOS</b>	
<b>PIZZE GOURMET</b>	
<b>ESPECIALES DEL DÍA / SPECIALS OF THE DAY</b>	<b>4</b>
<b>SUPER TOSCANOS</b>	<b>5</b>
<b>VINOS TINTOS / RED WINES</b>	
<b>VINOS BLANCOS / WHITE WINES</b>	
<b>VINOS TINTOS DEL MUNDO / RED WINES OF THE WORLD</b>	<b>6</b>
<b>VINOS BLANCOS DEL MUNDO / WHITE WINES OF THE WORLD</b>	
<b>VINOS ROSADOS DEL MUNDO / BLUSH WINES OF THE WORLD</b>	<b>7</b>
<b>CHAMPAGNE / VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES PROSECCO &amp; CAVA</b>	
<b>MEDIAS BOTELLAS / HALF BOTTLES (375 ML)</b>	<b>8</b>
<b>ESPECIALES DE LA CASA / HOUSE SPECIALTIES</b>	
<b>VINOS POR COPEO / WINE BY GLASS</b>	<b>9</b>
<b>BEBIDAS SIN ALCOHOL / SOFT DRINKS</b>	
<b>APERITIVOS / APERITIVES</b>	
<b>CERVEZAS / BEERS</b>	
<b>MARTINIS</b>	<b>10</b>
<b>COCTELES / COCKTAILS</b>	
<b>GINEBRAS / GINS</b>	
<b>BRANDIES</b>	
<b>RONES / RUMS</b>	
<b>VODKAS</b>	
<b>COGNACS</b>	<b>11</b>
<b>OPORTOS Y JEREZ / PORT &amp; SHERRY</b>	
<b>TEQUILAS</b>	
<b>MEZCALES</b>	
<b>WHISKIES</b>	
<b>LICORES Y CREMAS / AFTER DINNER DRINKS</b>	<b>12</b>





## PRIMI PIATTI / ENTRADAS / STARTERS

**CARPACCIO DI SALMONE - FINAS LÁMINAS DE SALMÓN CON VINAGRETA DE ECHALOT Y ALCAPARRAS CON ARÚGULA Y TOMATE DESHIDRATADO**

THIN SLICES OF SALMON WITH ECHALOT VINAIGRETTE AND CAPERS WITH ARUGULA AND SUN DRIED TOMATOES  
**360**

**CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO AL TARTUFO - FINAS LÁMINAS DE FILETE DE RES CRUDO CON QUESO PARMESANO REGGIANO, ARÚGULA, ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN, JUGO DE LIMÓN Y ACEITE DE TRUFA BLANCA**

THIN SLICES OF RAW BEEF FILET WITH REGGIANO PARMESAN CHEESE, ARUGULA, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND WHITE TRUFFLE OIL  
**375**

**PERA SPECK - GAJOS DE PERA ENVUELTOS EN PROSCIUTTO SPECK A LA LEÑA, SALSA DE QUESO GORGONZOLA Y ACEITE DE TRUFA**

SLICES OF PEAR WRAPPED IN PROSCIUTTO SPECK, OVEN BAKED IN GORGONZOLA CHEESE SAUCE AND WHITE TRUFFLE OIL  
**365**

**LA VERA MOZZARELLA CAPRESE - QUESO MOZZARELLA, TOMATE, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVO**

MOZZARELLA CHEESE, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
**365**

**MOZZARELLA AL TAVOLO - QUESO MOZZARELLA PREPARADO EN SU MESA, TOMATE, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVO**

MOZZARELLA CHEESE, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PREPARED TABLE-SIDE  
**395**

**FRITTO DI CALAMARI ALLA RINO - CALAMARES FRITOS SALTEADOS CON SALSA, RECETA SECRETA DEL CHEF**

DEEP FRIED CALAMARI SAUTÉED WITH THE CHEF'S SECRET RECIPE SAUCE  
**420**

**VONGOLE OREGANATA - ALMEJAS BABY HORNEADAS CON COSTRA DE PAN, AJO Y ORÉGANO EN SALSA AL LIMÓN Y MANTEQUILLA**

BAKED BABY CLAMS WITH BREAD CRUST, GARLIC AND OREGANO IN A LEMON-BUTTER SAUCE  
**330**

**POLPETTA - ALBÓNDIGA DE CARNE DE CERDO, RES Y POLLO, RELLENA DE QUESO RICOTTA CON PIMIENTOS Y BAÑADA EN SALSA DE TOMATE**

PORK, BEEF AND CHICKEN MEATBALL, STUFFED WITH RICOTTA CHEESE, PEPPERS AND COVERED WITH TOMATO SAUCE  
**360**

**INSALATA DELLO CHEF -MEZCLA DE LECHUGAS, TOMATE, MANZANA, NUEZ CARAMELIZADA, QUESO GORGONZOLA**

**Y EL ADEREZO ESPECIAL DEL CHEF**

MIXED LETTUCE LEAVES, TOMATO, APPLE, CARAMELIZED WALNUTS AND GORGONZOLA CHEESE TOSSED WITH OUR CHEF'S SPECIAL DRESSING  
**310**

**INSALATA CAESAR AL TAVOLO - ENSALADA CAESAR, LA RECETA ORIGINAL DE CAESAR CARDINI PREPARADA EN SU MESA**

CAESAR CARDINI'S ORIGINAL CAESAR SALAD RECIPE PREPARED TABLE-SIDE  
**310**

**INSALATA ROMANA - LECHUGA ROMANA, QUESO PARMESANO, AGUACATE, ALMENDRAS, SEMILLAS DE CALABAZA,**

**ADEREZO CAESAR Y ACEITE DE OLIVO**

ROMANE LETTUCE, PARMESAN CHEESE, AVOCADO, ALMOND, PUMPKIN SEEDS, CAESAR SALAD DRESSING AND OLIVE OIL  
**350**

**INSALATA ITALIANA - ARÚGULA, AGUACATE, CAMARONES, FRIJOLES, TOMATE CHERRY Y ACEITE DE OLIVO**

ARUGULA, AVOCADO, SHRIMPS, BEANS, CHERRY TOMATOES AND OLIVE OIL  
**490**

## ZUPPA / SOPAS / SOUPS

**CREMA DI ZUCCHINI E CORIANDOLO - CREMA DE CALABAZA ITALIANA Y CILANTRO**

ZUCCHINI AND CORIANDER CREAM SOUP  
**190**

**LA PASTA E FAGIOLI - CREMA DE ALUBIAS CON PASTA ESTILO TOSCANO CON QUESO PARMESANO REGGIANO Y CROSTINI**

PASTA AND BEANS CREAM SOUP TUSCAN STYLE WITH REGGIANO PARMESAN CHEESE AND CROSTINI  
**200**

**MINISTRONE DI VERDURE - SOPA DE VERDURAS FRESCAS CON QUESO PARMESANO REGGIANO**

FRESH VEGETABLE SOUP WITH REGGIANO PARMESAN CHEESE  
**190**

## LE PASTE / PASTAS / PASTA

**LASAGNETTA DELICATA ALLA BOLOGNESE - LASAÑA CON BOLONESA DE CARNE Y SALSA BECHAMEL**

LAYERS OF LASAGNA WITH BOLOGNESE MEAT RAGOUT AND BECHAMEL SAUCE  
**480**

**LINGUINE ALLE VONGOLE - LINGUINE CON ALMEJAS FRESCAS SERVIDO CON SALSA BLANCA O SALSA ROJA, A SU ELECCIÓN**

LINGUINI WITH FRESH CLAMS SERVED IN YOUR SELECTION OF WHITE OR RED SAUCE  
**445**

**GNOCCHI DI PATATE A TUO PIACERE - GNOCCHI DE PAPA SERVIDO CON LA SALSA DE SU ELECCIÓN:**

**BOLONESA, GORGONZOLA O POMODORO**

POTATO DUMPLING SERVED WITH YOUR CHOICE OF BOLOGNESE, GORGONZOLA OR POMODORO  
**360**

**RAVIOLI DI CARNE - RAVIOLES RELLENOS DE CARNE BAÑADOS CON SALSA DEMIGLASSE**

RAVIOLI STUFFED WITH MEAT AND TOPPED WITH DEMIGLASSE RAGU SAUCE  
**410**

**RAVIOLI DI GAMBERI - RAVIOLES HECHOS EN CASA RELLENOS DE CAMARÓN, EN SALSA CREMOSA DE TOMATE**

HOMEMADE RAVIOLI STUFFED WITH SHRIMP IN A CREAMY TOMATO SAUCE  
**410**

**LINGUINE CALAMARI DIAVOLA - LINGUINE CON CALAMARES SALTEADOS EN SALSA MARINARA PICANTE**

LINGUINI PASTA WITH CALAMARI SAUTÉED IN SPICY POMODORO SAUCE  
**470**

**FETTUCCINE NERE IN SALSA ARRABBIATA CON GAMBERONI - FETTUCCINE NEGRO HECHO EN CASA CON CAMARONES**

**EN SALSA MARINARA LIGERAMENTE PICANTE**

BLACK HOMEMADE FETTUCCINE IN SPICY MARINARA SAUCE WITH SHRIMP  
**660**

**FETTUCCINE ALFREDO - EL TRADICIONAL CON CREMA Y QUESO PARMESANO, ¡DELICIOSO!**

TRADITIONAL RECIPE WITH CREAMED PARMESAN CHEESE  
**380**

**CON POLLO - WITH CHICKEN 460 CON CAMARÓN - WITH SHRIMP 540**

**SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE - SPAGHETTI CON SALSA BOLONESA DE CARNE Y TOMATE CON UN LIGERO TOQUE DE CREMA**

SPAGHETTI WITH BOLOGNESE MEAT SAUCE AND TOMATO WITH A TOUCH OF CREAM  
**410**





## I SECONDI / CARNES Y AVES / MEAT & POULTRY

### **POLLO MARSALA CON FUNGHI - PECHUGA DE POLLO SALTEADA EN SALSA DE VINO MARSALA Y CHAMPIÑONES SERVIDA CON RISOTTO**

CHICKEN BREAST SAUTÉED IN MARSALA SAUCE AND MUSHROOM SERVED WITH HOMEMADE RISOTTO

460

### **POLLO PARMIGIANA - PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA, BAÑADA CON SALSA DE TOMATE Y QUESO MOZZARELLA, SERVIDA CON VEGETALES A LA PARRILLA**

BREADED CHICKEN BREAST TOPPED WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE AND GRATED MOZZARELLA, SERVED WITH GRILLED VEGETABLES

550

### **FETTINE DI MANZO IN SALSA PIZZAIOLA - ESCALOPAS NEW YORK EN SALSA DE TOMATE FRESCO, ALBAHACA, ORÉGANO Y AJO**

NEW YORK ESCALOPE IN FRESH TOMATO SAUCE, BASIL, OREGANO AND GARLIC

780

### **TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON VERDURE - RIB EYE A LA PARRILLA DE MESQUITE CON CEBOLLAS, PIMIENTOS SALTEADOS Y PAPAS ROSTIZADAS**

RIB EYE ON A MESQUITE GRILL WITH SAUTÉED ONIONS, PEPPERS AND ROASTED POTATOES

1,300

## PESCI E FRUTTI DI MARE / PESCADOS Y MARISCOS / FISH & SEAFOOD

### **MISTO DI PESCE MARECHIARA - COMBINACIÓN DE MARISCOS: CALAMAR, CAMARÓN, ALMEJA, MEJILLÓN, CALLO DE ALMEJA Y MEDALLÓN DE PESCADO EN SALSA MARINARA LIGERAMENTE PICANTE, SERVIDO CON LINGUINE**

SEAFOOD COMBINATION: CALAMARI, SHRIMP, CLAMS, MUSSELS, CLAM SCALLOPS AND MEDALLION OF FISH

IN MARINARA SAUCE, LIGHTLY SPICY

870

### **SAUTÉ DI GAMBERONI CON VERDURE E PASTA - CAMARONES AL AJO Y ACEITE ACOMPAÑADOS CON FETTUCCHINE HECHO EN CASA Y VERDURAS**

SAUTEED SHRIMP SERVED WITH HOMEMADE FETTUCCHINE AND VEGETABLES

680

### **FILETTO DI CERNIA ALLA LIVORNESE - FILETE DE MERO CON ALCAPARRAS, ACEITUNA NEGRA, ALBAHACA, CEBOLLA, TOMATE, ACEITE DE OLIVO Y VINO BLANCO**

FILET OF GROUPER SERVED WITH CAPERS, BLACK OLIVES, BASIL, MARINARA SAUCE, OLIVE OIL AND WHITE WINE

770

### **FILETTO DI SALMONE ALLA SALVIA, PORCINI E GORGONZOLA - FILETE DE SALMÓN CHILENO CON SALVIA FRESCA, QUESO GORGONZOLA Y PORCINI**

FILET OF CHILEAN SALMON WITH FRESH SAGE, GORGONZOLA CHEESE AND PORCINI MUSHROOM

760

## COMBINAZIONI MISTE / COMBINADOS / COMBOS

### **FESTIVAL DEL MARE - ALMEJA, CALAMAR, CALLO DE ALMEJA, PESCADO, CAMARÓN Y MEJILLONES EN SALSA DE TINTA DE CALA- MAR AL VINO BLANCO CON RISOTTO**

CLAMS, SQUID, CLAM SCALLOPS, FISH, SHRIMP AND MUSSELS IN A SQUID IN SAUCE AND WHITE WINE SAUCE WITH RISOTTO

995

### **FILETTO DI VITELLO ANGUS CON ARAGOSTA - DELICIOSA COLA DE LANGOSTA Y FILETE DE RES ANGUS CON HIERBAS FINAS Y ROMERO, COCIDO AL HORNO DE LEÑA, ACOMPAÑADO DE VERDURAS ASADAS Y PASTA**

DELICIOUS LOBSTER TAIL IN SPICY MARINARA SAUCE WITH FILET OF ANGUS BEEF MARINATED IN FINE HERBS AND ROSEMARY COOKED IN OUR FIREWOOD OVEN, SERVED WITH VEGETABLES AND PASTA

1,850

### **FILETTO DI PESCE CON VONGOLE E GAMBERETTI - FILETE DE PESCADO, ALMEJA Y CAMARÓN COCIDOS AL HORNO DE LEÑA CON UNA REDUCCIÓN DE VINO BLANCO, LIMÓN Y MANTEQUILLA, SERVIDOS SOBRE UNA CAMA DE LINGUINE**

FISH, CLAMS AND SHRIMP COOKED IN A FIREWOOD OVEN WITH A WHITE WINE, LEMON AND BUTTER REDUCTION,

SERVED ON A BED OF LINGUINE

1,285

### **FILETTO DI CERNIA E GAMBERETTI ALLA PUTTANESCA - FILETE DE MERO Y CAMARONES EN SU MISMA SALSA ACOM- PAÑADO DE SPAGHETTI A LA PUTTANESCA**

GROUPER FILET AND SHRIMP IN THEIR OWN SAUCE WITH SPAGHETTI PUTTANESCA

925

## PIZZE GOURMET

### **PIZZE DE SALUMI - CARNES FRÍAS EUROPEAS HORNEADAS A LA LEÑA: SUPRESSATA, SALCHICHA ITALIANA Y JAMÓN SPECK ACOMPAÑADAS DE ACEITUNAS KALAMATA Y FRESCA ARÚGULA MARINADA AL OLIVO**

EUROPEAN WOOD-BAKED COLD CUTS: SUPRESSATA, ITALIAN SAUSAGE AND SPECK HAM WITH KALAMATA OLIVES

AND FRESH ARUGULA MARINATED WITH OLIVE OIL

465

### **PIZZE DE ARAGOSTA - LANGOSTA CARIBEÑA CON PROSCIUTTO HORNEADO, SUAVE MOZZARELLA, TOMATE Y UN TOQUE DE PISTACHE TOSTADO**

CARIBBEAN LOBSTER WITH A COMBINATION OF BAKED PROSCIUTTO, MOZZARELLA, TOMATO AND A SCENT OF PISTACHIO

995

### **PIZZE DEL MARE - PIZZA DE MARISCOS CON CAMARONES, CALLO DE ALMEJA, AROS DE CALAMAR Y MEJILLONES CON MOZZARELLA Y UN TOQUE DE ALCAPARRAS**

SEAFOOD PIZZA, SHRIMP, CLAM SCALLOP, CALAMARI AND MUSSELS, MOZZARELLA AND A SCENT OF CAPERS

770

### **PIZZE DE GAMBERI - CAMARONES Y PIMIENTOS AMARILLOS SALTEADOS CON ACEITE DE OLIVO ACOMPAÑADOS DE CEBOLLA, TOMATE CHERRY Y MOZZARELLA GRATINADA CON UN TOQUE DE ALBAHACA, PEREJIL Y ROMERO**

SHRIMP AND YELLOW BELLPEPPER MIX, SAUTÉED WITH OLIVE OIL AND ONIONS, CHERRY TOMATO AND MOZZARELLA

WITH A SCENT OF BASIL, PARSLEY AND ROSEMARY

685

NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN PESOS E INCLUYEN IMPUESTOS / OUR PRICES ARE IN MEXICAN PESOS AND INCLUDE TAXES







## SPECIALITA DELLO CHEF CHEF'S SPECIALS



### ARAGOSTA

#### COLA DE LANGOSTA AL HORNO O A LA PARRILLA ACOMPAÑADA DE PASTA ( 10 OZ)

LOBSTER TAIL BAKED OR GRILLED, ACCOMPANIED  
WITH PASTA (10 OZ)

PRECIO SEGÚN MERCADO / MARKET PRICE

#### LANGOSTA VIVA

SPINY CARIBBEAN LIVE LOBSTER

PRECIO SEGÚN MERCADO / MARKET PRICE

#### RISOTTO DI ARAGOSTA

#### RISOTTO DE LANGOSTA EN REDUCCIÓN DE VINO BLANCO QUESO PARMESANO Y TOQUE DE AZAFRAN

LOBSTER RISOTTO IN REDUTCIÓN OF WHITE WINE,  
PARMESAN CHEESE AND A TOUCH OF AZAFRAN

985

#### RAVIOLI DI ARAGOSTA

#### RAVIOLES RELLENOS DE LANGOSTA BAÑADOS EN SALSA DE TOMATE

RAVIOLI STUFFED WITH LOBSTER, TOPPED WITH  
TOMATO SAUCE

1,070

#### COSTATA DI MANZO

#### COSTILLA DE RES AL CHIANTI SERVIDA CON VERDURAS ASADAS

BEEF SHORT RIBS WITH CHIANTI SAUCE SERVED  
WITH ROASTED VEGETABLES

1,250

#### COSCIOTTO DI AGNELO AL FORNO AL BAROLO CON RISOTTO

#### PIERNA DE CORDERO EN VINO TINTO BAROLO SOBRE RISOTTO MILANÉS

BAKED LAMB IN BAROLO RED WINE SERVED  
WITH MILANES RISOTTO

850

#### OSSOBUCO DI MAIALE

#### OSSOBUCO DE CERDO HORNEADO EN VINO BAROLO, TOMATES Y HIERBAS FINAS, ACOMPAÑADO DE GAJOS DE PAPA CON ESPECIAS

PORK OSSOBUCO, IN BAROLO WINE, TOMATOES  
AND FINE HERBS, SERVED WITH SLIDED POTATOES

670

#### PANE ALL'AGLIO

#### DELICIOSO PAN DE AJO CON ACEITE DE OLIVO Y PARMESANO

DELICIOUS GARLIC BREAD WITH OLIVE OIL  
AND PARMESAN

130



ask for our vegan option  
pregunte por nuestra opción vegana

#### INSALATA DI ARUGULA, PERA E PARMIGIANO REGGIANO

#### ARÚGULA, REBANADAS DE PERA Y QUESO PARMESANO REGGIANO CON ACEITE DE OLIVO Y JUGO DE LIMÓN

ARUGULA WITH SLICES OF PEAR, REGGIANO PARMESAN  
CHEESE, OLIVE OIL AND LEMON JUICE

280

#### MELANZANE POMODORO

#### BERENJENA HORNEADA CON SALSA DE TOMATE Y QUESO PARMESANO

BAKED EGGPLANT TOPPED WITH TOMATO SAUCE  
AND PARMESAN CHEESE

330

#### RISOTTO PORCINI

#### RISOTTO CON ZETAS PORCINI

PORCINI MUSHROOM RISOTTO

370

#### PORTOBELLO

#### POCHADO EN VINO BLANCO CON QUESO MOZZARELLA LIGERAMENTE PICANTE SOBRE ARÚGULA CON UN TOQUE DE ACEITE DE TRUFA

POACHED IN WHITE WINE AND MOZZARELLA,  
OVER A BED OF ARUGULA WITH A TOUCH OF TRUFFLE OIL

370

#### RAVIOLI DI ZUCCA ALLA SALVIA CON TARTUFO D'ALBA

#### RAVIOLES DE CALABAZA CON TARTUFO D'ALBA

RAVIOLI STUFFED WITH PUMPKIN WITH TARTUFO D'ALBA

350

#### PENNE ALLA SICILIANA

#### PASTA PENNE CON SALSA DE TOMATE, BERENJENA, QUESO PARMESANO Y ALBAHACA

PENNE WITH TOMATO SAUCE, EGGPLANT,  
PARMESAN CHEESE AND BASIL

330

#### PIZZE VEGANA

#### ELABORADA CON QUESO MOZZARELLA VEGANO, MASA PARA PIZZA GLUTEN FREE CON VEGETALES A LA PARRILLA CALABAZA ITALIANA, CHAMPIÑON Y TOMATE CHERRY.

MADE WHIT VEGAN MOZZARELLA CHEESE,  
GLUTEN FREE PIZZA WHIT GRILLED VEGETABLES  
ZUCCHINI, MUSHROOM AND CHERRY TOMATO

465



**BEBIDAS SIN ALCOHOL**  
**NON ALCOHOLIC**

**AGUA - WATER**

Acqua Lissa, Fonti di Posina Naturale 750 ml	160
Acqua Lissa, Fonti di Posina Minerale 750 ml	160
Agua De Piedra Natural 650ml	165
Agua De Piedra Mineral 650ml	165
Perrier 750ml	195
Perrier 330ml	110
Schweppes Quina 296ml	70
Ginger Ale Seagrams 235ml	70
Agua mineral 355 ml	80
Agua natural 355 ml	80

**JUGOS - JUICES**

<b>Naranja, Piña, Toronja, Uva, Manzana y Arándano</b> Orange, Pineapple, Grapefruit, Grape, Apple & Cranberry	95
<b>Naranjada</b> Orange juice & soda	80

**SODAS**

<b>Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola sin azúcar, Fanta Naranja (Orange), Fresca Toronja(Grapefruit), Sidral Mundet (Apple), Sprite y Sprite sin azúcar</b>	80
--	----

**LIMONADA DE SABORES - FLAVORED LEMONADES**

<b>Limón, Rosa, Azul, Pepino y Menta</b> Lime, Pink, Blue, Mint & Cucumber	95
---	----

**SODAS ITALIANAS - ITALIAN SODAS**

<b>Manzana, Violeta, Cereza, Frambuesa</b> Apple, Violet Cherry, Raspberry	95
---	----

Venta únicamente por copeo (1.5 onzas por bebida)



Nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Our prices are in mexican pesos and include taxes.





**ITALIA - ITALY**



**VINOS BLANCOS - WHITE WINES**

<b>Placido Trebbiano D' Abruzzo</b> , Pinot Grigio	1,100
<b>Thaulero DOC</b> , Trebbiano	1,350
<b>Mezzacorona</b> , Moscato	1,300
<b>Terre Nardin</b> , Chardonnay	1,150
<b>Moonlite Rocca delle Macie</b> , Chardonnay, Trebbiano, Vermentino	1,950
<b>Ornella Molón</b> , Pinot Grigio	1,450

**VINOS TINTOS - RED WINES**

<b>Mezzacorona</b> , Pinot Nero	1,200
<b>Pasqua</b> , Merlot	1,100
<b>Placido</b> , Chianti, Sangiovese	1,150
<b>Peppoli Chianti Clásico</b> , Sangiovese, Merlot, Syrah	2,850
<b>Santa Cristina</b> , Chianti Superiore	1,950
<b>Col Di Sasso</b> , <b>Castello Banfi</b> , Cabernet Sauvignon-Sangiovese	1,600
<b>La Cacciatora Passito</b> , Primitivo Negroamaro	1,550
<b>La Cacciatora</b> , Montepulciano	1,600
<b>Rosso Di Montalcino</b> Sangiovese, Banfi	2,800
<b>Ornella Molón</b> , Merlot	1,300
<b>Lumà</b> , Syrah	1,500



**SUPER  
TOSCANOS**

<b>Il Bruciato Antinori</b> , Cabernet, Merlot, Syrah	3,300
<b>Brunello Di Montalcino</b> Sangiovese, Cabernet Franc	3,800

Nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Our prices are in mexican pesos and include taxes.





**VINOS DEL MUNDO**  
**WINES OF THE WORLD**



**VINOS BLANCOS - WITE WINES**

<b>Monte Xanic, Viña Kristel</b> , Sauvignon Blanc, Semillón, México	1,500
<b>Casa Madero 2 V</b> , Chardonnay, Chenin Blanc, México	1,200
<b>Casa Madero</b> , Chardonnay, Valle de Parras, México	1,100
<b>Beringer</b> , Chardonnay, U.S.A.	1,100
<b>Stone Valley</b> , Chardonnay, U.S.A.	1,300
<b>Matua</b> , Sauvignon Blanc, Nueva Zelanda	1,800
<b>Aveleda Fonte</b> Vinho Verde, Portugal	1,250
<b>Kaiken</b> , Sauvignon Blanc, Argentina	1,300
<b>Montes</b> , Chardonnay, Chile	1,200
<b>Lagar de Cervera</b> , Albarino, España	1,550
<b>Louis Latour Ardeche</b> , Chardonnay, Francia	1,500
<b>Les Ormes</b> , Chardonnay, Francia	990
<b>Les Ormes</b> , Sauvignon Blanc, Francia	990

Nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Our prices are in mexican pesos and include taxes.



## **VINOS ROSADOS - ROSE WINES**

<b>Beringer</b> , White Zinfandel, U.S.A.	1,050
<b>Cerasuolo D Abruzzo</b> , Italia	1,050
<b>V Casa Madero</b> , Cabernet Sauvignon, México	1,450
<b>Santa Alba Rosé</b> , Cabernet Sauvignon. Italia	850

## **VINOS TINTOS - RED WINES**

<b>Casa Madero</b> , Cabernet Sauvignon, México	1,550
<b>Casa Madero 3V</b> , Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, México	1,650
<b>Don Leo</b> , Cabernet Sauvignon, Shiraz, México	1,950
<b>Beringer</b> , Merlot, U.S.A.	1,100
<b>Columbia Crest</b> , Cabernet Sauvignon, U.S.A.	1,250
<b>Ventisquero</b> , Pinot Noir, Chile	1,200
<b>Montes</b> , Malbec, Chile	1,200
<b>Norton</b> , Malbec, Argentina	1,200
<b>Álamos</b> , Malbec, Argentina	1,350
<b>Cune</b> , Crianza, Tempranillo, España	1,500
<b>Les Ormes</b> , Cabernet Sauvignon, Francia	1,050
<b>Louis Latour Beujolais Villages</b> , Francia	1,500

Nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Our prices are in mexican pesos and include taxes.





**CHAMPAGNE, VINOS ESPUMOSOS**  
**CHAMPAGNE, SPARKLING WINES,**  
**PROSECCO & CAVA**



<b>Moet &amp; Chandon Brut Imperial, Francia 375 ml.</b>	<b>2,600</b>
<b>Moet &amp; Chandon Brut Imperial, Francia</b>	<b>4,900</b>
<b>Moet &amp; Chandon Nectar Imperial, Francia</b>	<b>5,100</b>
<b>Veuve Clicquot Brut, Francia</b>	<b>5,200</b>
<b>Veuve Clicquot Rosé, Francia</b>	<b>5,600</b>
<b>Louis Pedrier Brut, Francia</b>	<b>1,150</b>
<b>La Pieve, Prosecco, Italia</b>	<b>1,500</b>
<b>La Cacciatora, Moscato, Italia</b>	<b>1,100</b>

Nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Our prices are in mexican pesos and include taxes.





**VINOS POR COPEO**  
**WINE BY THE GLASS**



**VINO ESPUMOSO - SPARKLING WINE**

<b>La Pieve</b> , Prosecco, Italia	390
<b>Louis Pedrier</b> , Brut, Francia	310

**VINOS BLANCOS - WHITE WINES**

<b>Placido</b> , Pinot Grigio, Italia	290
<b>Beringer</b> , Chardonnay, U.S.A.	290
<b>Lagar de Cervera</b> , Albariño, España	350
<b>Les Ormes</b> , Chardonnay, Francia	280
<b>Les Ormes</b> , Sauvignon Blanc, Francia	280
<b>Casa Madero</b> , Chardonay	290

**VINOS TINTOS - RED WINES**

<b>Beringer</b> , Merlot, U.S.A.	295
<b>Columbia Crest</b> , Cabernet Sauvignon, U.S.A.	320
<b>Norton</b> , Malbec, Argentina	320
<b>Placido</b> , Chianti -Sangiovese, Italia	310
<b>Mezzacorona</b> , Pinot Nero, Italia	320
<b>Les Ormes</b> , Cabernet Sauvignon, Francia	290

**VINOS ROSADOS - ROSE WINES**

<b>Beringer</b> , White Zinfandel, U.S.A.	280
<b>Cerasuolo D'Abruzzo</b> , Montepulciano, Italia	280
<b>Les Ormes</b> , Cinsault Syrah, Francia	290

Nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Our prices are in mexican pesos and include taxes.



 **ESPECIALES DE LA CASA**   
**HOUSE SPECIAL'S**

**SANGRÍA**

**LIMONADA CON VINO BLANCO O TINTO**

Lemonade with white or red wine

<b>Copa - Glass</b>	190
1/2 Garrafa (Ht) -1/2 Jar (Ht)	410
Garrafa (2lt) – Jar (2lt)	690

**CLERICOT**

**VINO TINTO O BLANCO, AGUA MINERAL,  
REFRESCO DE MANZANA Y FRUTA PICADA**

White or Red Wine, Soda, Apple soda & chopped fruit

<b>Copa - Glass</b>	210
1/2 Garrafa (Ht) -1/2 Jar (Ht)	430
Garrafa (2lt) – Jar (2lt)	720

**MARGARITA LIMONCELLO** 240

Licor de Limoncello, Tequila blanco Triple seco y jugo de limón

**MARTINI LIMONCELLO** 240

Licor de Limoncello, Beffeter y jugo de limón

**LIMONCELLO SPRITZ** 250

Licor de Limoncello, Prosecco y agua mineral

Venta únicamente por copeo (1.5 onzas por bebida)



Nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Our prices are in mexican pesos and include taxes.





## COCTELES - COCKTAILS



<b>NEGRONI</b>	160	<b>APEROL SPRITZ</b>	220
Ginebra, Vermouth y Campari		Prosecco, Aperol y agua mineral	
<b>DAIQUIRI DE SABORES</b>	150	<b>THE MOCKTAIL</b>	150
Ron, jugo de fruta, jarabe natural		Brandy, Ginger Ale	
<b>MARGARITA CADILLAC</b>	230	<b>MARGARITA GUANÁBANA</b>	220
Tequila Reposado, Grand Marnier, Jugo de limon (lime juice) y jarabe natural		Tequila tradicional, guanábana, triple sec	
<b>MEZCALITA DE MARACUYA</b>	220	<b>MEZCALITA DE JAMAICA Y HABANERO</b>	220
400 conejos, maracuyá, triple sec		Mezcal agua bendita, Triple sec, jamaica, jugo de limón (lime juice)	
<b>MOJITO CLÁSICO</b>	165	<b>MOJITO DE FRESA</b>	170
Ron Flor de Caña, hierbabuena, Jugo de limón (lime juice) y azúcar		Ron Havana, hierbabuena, fresas (strawberry) limón y azúcar	

Venta únicamente por copeo (1.5 onzas por bebida).

Nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Our prices are in mexican pesos and include taxes.





## MARTINIS



### ESPRESSO

Shot de espresso, Kahlúa y Absolut

180

### CIOCCOLATO

Absolut Vainilla , Baileys, cacao blanca y chocolate

210

### COSMO V

Absolut Citron, Triple Sec, jugo de arándano (cranberry juice), violeta y jugo de limón (lime juice)

190

### FIORE

Anís, Lavanda, rosa y Triple Sec

165

### UCCELLO GIALLO

Licor de Galiano, Triple sec , Ron Havana

185



## GIN S



### GIN & GINGER

Beffeter, menta, ginger ale

195

### UTROPIA

Vermut rojo, jugo de limón (lime juice), Ginger Ale, Granadina

180

### CIAO

Bombay, contreau, Blue curacao, Piña y Naranja (pineapple & orange)

195

### GIN & MORE

London 10, frambuesa (raspberry), Zarzamora (Blackberry) triple sec

195

Venta únicamente por copeo (1.5 onzas por bebida).

Nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Our prices are in mexican pesos and include taxes.





## CERVEZAS - BEERS



<b>Corona</b>	85	<b>Corona Light</b>	85
<b>Modelo Especial</b>	85	<b>Negra Modelo</b>	85
<b>Amstel Ultra</b>	95	<b>Stella Artois</b>	95
<b>Bud Light</b>	95	<b>Heineken</b>	95

### CERVEZA SIN ALCOHOL - NON ALCOHOL BEER

<b>Old Milwaukee</b>	105
----------------------	-----



## LICORES AL COPEO LIQUORS BY THE GLASS



### RONES - RUMS

<b>Appleton Estate</b>	150	<b>Matusalem Gran Reserva</b>	165
<b>Bacardi Blanco</b>	150	<b>Bacardi Añejo</b>	165
<b>Bacardi Solera</b>	165	<b>Flor de Caña 7 Gran Reserva</b>	180
<b>Flor de Caña 4 Blanco</b>	140	<b>Zacapa Solera 23</b>	260
<b>Flor de Caña 18 Centenario</b>	280	<b>Havana Club 7 Años</b>	185
<b>Malibu</b>	140		



## VODKAS

<b>Absolut Azul</b>	150	<b>Absolut Citron</b>	150
<b>Absolut Mandarin</b>	150	<b>Titos</b>	190
<b>Stolichnaya</b>	165	<b>Grey Goose</b>	210
<b>Belvedere</b>	190		

## TEQUILAS

<b>Don Julio Blanco</b>	175	<b>Clase Azul Reposado</b>	465
<b>Clase Azul Plata</b>	350	<b>Herradura Reposado</b>	190
<b>Herradura Plata</b>	160	<b>Patron Reposado</b>	290
<b>José Cuervo Tradicional</b>	175	<b>Don Julio 1942</b>	580
<b>Patrón Silver</b>	230	<b>1800 Cristalino</b>	260
<b>José Cuervo Resv. de la Familia</b>	590	<b>Don Julio Añejo</b>	250
<b>Don Julio 70</b>	280	<b>Patrón Añejo</b>	310
<b>Don Julio Reposado</b>	210	<b>Herradura Selección Suprema</b>	800

## MEZCALES

<b>400 Conejos Joven</b>	195	<b>Agua Bendita Madre Cuishe</b>	260
<b>Amores Reposado Bruxo Espadín</b>	210	<b>Quiéreme Mucho Cuishe</b>	290
		<b>Quiéreme Mucho Tepextate</b>	290

Venta únicamente por copeo (1.5 onzas por bebida).

Nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Our prices are in Mexican pesos and include taxes.



## WHISKIES

Buchanan's 12	195	Chivas Regal 18	385
Chivas Regal 12	185	JW Etiqueta Roja	175
JW Etiqueta Negra	235	Macallan 12	375
Old Parr 12	185	The Glenfiddich 12	250
Buchanan's 18	410	J&B	155

## BOURBONS

Gentleman Jack	185	Jim Bean Kentucky	145
Jack Daniel's	165	Southern Comfort	145
Canadian Mist	145		

## GINS

Tanqueray Ten	235	London 1	235
Hendrick's	265	Beefeater	195
Bombay Sapphire	195		

## BRANDIES

Cardenal de Mendoza	285	Gran Duque de alba	310
Torres 10	165	Torres 20	280

Venta únicamente por copeo (1.5 onzas por bebida).

Nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Our prices are in Mexican pesos and include taxes.



## TIRAMISÚ

El clásico postre italiano con base de galletas savoiardi de vainilla embebidas en intenso café espresso y licor de café combinadas con un suave mousse de queso mascarpone, decorado con cacao en polvo.

*Espresso coffee and liquor-soaked layers of sponge ladyfingers alternating with mascarpone mousse, sprinkled with cocoa powder.*

285



## BOCCOCINI DI GELATO

Galleta suave rellena de helado de avellana y pistache con amaretto, salsa de chocolate, pistache y nuez

*Soft cookie stuffed with hazelnut and pistachio ice cream with amaretto, chocolate sauce, pistachio and walnuts*

245







PERA AL FORNO CON  
GELATO IN SALSA CHIANTI

Pera bosch horneada con reducci3n de chianti,  
servida con helado.

*Bosch pear poached in a chianti reduction  
served with gelato.*

275



FONDENTE DI  
CIOCCOLATO

Suave fondante de chocolate servido con helado de  
vainilla, salsa de chocolate y crema inglesa.

*Baked soft-centered chocolate fondant served with  
vanilla ice cream, warm chocolate sauce and  
crème anglaise.*

275



## MISTO DI GELATO

Selección de helados.

*Ice-cream selection.*

260



## TORTA DI RICOTTA FRESCA

Tradicional pastel de queso ricotta,  
hecho en casa.

*Fresh traditional homemade  
ricotta cheese cake.*

285



## AFFOGATO

Gelato de vainilla ahogado en café espresso acompañado de pirouline.  
*Vanilla gelato drowned in espresso coffee accompanied by pirouline.*

230





**SELECCIÓN DE TÉS E INFUSIONES  
TEA & INFUSIONS**

70

Verde, Verde Jazmin, Menta, Lima Limón, Manzanilla, Hierbabuena, Durazno, Granada y Maracuya, Grosella negra, Frambuesa, Darjeeling y English Breakfast  
Green, Jasmine Green, Mint, Lemon Lime, Chamomile, Peppermint, Peach, Pomegranate & Passion Fruit, Blackcurrant, Raspberry, Darjeeling and English Breakfast

**CAFÉ - COFFEE**

**CLÁSICOS-CLASSIC**

Americano	75
Expresso	80
Expresso doble	105
Expresso con panna	75
Capuchino	85
Moka	85
Machiato	85

**FRÍOS - FROZEN**

Capuchino	85
Malvavisco y Crema Batida	145
Marshmellow & wipped cream	
Moka	85
Capuchino, Baileys	145
Te Chai	120

**SHAKERS (EN SU MESA-TABLE SIDE) Expresso y el licor de su preferencia**

Corretto Grappa y Expresso	165	Italiano Frangelico, Expresso y Avellana	195
Carajillo Licor 43 y Expresso	210	Irlandés Baileys, Chocolate blanco y Expresso	195

**FLAMEADOS (EN SU MESA) - FLAMED (TABLE SIDE)**

<b>MEXICANO - MEXICAN</b> 195	<b>ESPAÑOL- SPANISH</b> 195	<b>IRLANDÉS - IRISH</b> 195
Expresso, Tequila y Kahlúa	Expresso, Brandy	Expresso, Whiskey



**DIGESTIVOS - DIGESTIFS**

AMARETO DISARONNO	180	GRAND MARNIER	220
GRAPPA PIAVE	260	MIDORI	180
ANIS CHINCHON DULCE	180	ANIS CHINCHON SECO	140
SAMBUCA VACCARI	190	SAMBUCA VACCARI NERO	165
KAHLUA	150	BAILEYS	175
FRANGELICO	180	LICOR 43	195
GALLIANO	190	LIMONCELLO	150
XTABENTUN	140	JAGERMEISTER	170
FERNET BRANCA	180	APEROL	160
CINZANO ROSSO	130	CAMPARI	160
CHARTREUSE AMARILLO	130		

**COGNACS**

COURVOISIER V.S.O.P.	290	REMY MARTIN X.O.	1,150
HENNESSY V.S.O.P.	580	COURVOISIER X.O.	980
MARTELL V.S.O.P.	290	HENNESSY X.O.	1,150
MARTELL MEDAILLON CORDON BLUE	1,200		

**OPORTOS - PORT & SHERRY**

FERREIRA TAWNY	190	TÍO PEPE	210
TAYLOR 10 AÑOS	315	TAYLOR 20 AÑOS	510
ROYAL RUBY	190	ROYAL TAWNY	190
FONSECA TAWNY	230		

