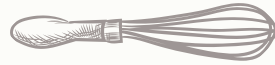




ENTRADAS



• Tabla de quesos

Queso panela, manchego, jamón serrano, uvas, ate y membrillo. (320 g)

\$265

• Napoli Wings

Alitas de pollo bañadas en la salsa de tu elección: BBQ, BBQ picante, búfalo, mango habanero, diablo o cajun.

6 pzs \$158 10 pzs \$198

• Boneless

Bañados en salsa de tu elección: BBQ, búfalo, mango habanero o diablo. (10 pzs)

\$229

• Costillas de Elote

Elote amarillo dulce en sarteneta, con crema trufada (350g)

\$198

• Chicharron de Rib Eye

Servido en una cama de guacamole y totopos (200g)

\$198

• Pan de ajo

5 pzs

\$115

• Papas a la francesa

Papas a la francesa acompañadas de queso amarillo (250g)

\$96

• Tacos gobernador. Pz

Tacos de tortilla de harina rellenas de camarón ranchero gratinados con queso chihuahua

\$90

ENSALADAS

• Serrana

Mix de lechuga fresca con nuez crocante, uvas, cherrys, arándano, jamón serrano, queso de cabra, fresa ó higo.

\$215

• Cesar a la parrilla

Lechuga larga a la brasa, con aderezo Cesar tradicional de la casa, con pan gratato (400g)

\$159

• Fresca de frutos rojos

Mix de lechugas, espinaca baby, manzana verde, fresa, zarzamora, uvas, arándanos y láminas de almendra acompañada de aderezo de fresa.

\$139

SOPAS

• Sopa Azteca

Sazonada con mezcla de chiles (receta de la casa), juliana de tortilla frita, chicharrón de cerdo, acompañado de aguacate, cubos de queso y aros de chile seco.

\$125

• Consomé de pollo

Acompañado de verduras y pollo deshebrado.

\$110

GUARNICIONES

220 G

- Pure de papa
- Frijoles con chorizo
- Guacamole
- Papas cherry al horno
- Papas a la francesa

\$86

PASTAS

• Pasta a la Arrabiata con camarones \$248

Rigattoni artesanal, salsa arrabiata con san marzanos, perejil, ajo y camarones al vino blanco(300g)

• Pasta a la Carbonara \$238

Bucatinni en salsa cremosa y panceta crujiente con parmesano(200g)

• Lasagna de carne

Pasta fresca rellena e carne de res con salsa de tomates, queso y salsa blanca(400g) \$232

• Pasta Frutti di mare \$220

Pasta fresca salteada en aceite de ajo, caldo de mariscos, vino blanco, mejillones, almeja, calamar, camarones, oregano, hojuelas de chile seco y salsa arrabiata (200g)

• Pasta Alfredo \$215

Salsa blanca de finos quesos con jamón(200 g)

• Pasta Bolognesa \$215

Pasta spaguetti con casse de tomate, carne a la bolognesa y vino tinto con albahaca (200 g)

• Pasta al Pesto \$215

Salsa pesto clásica preparada con albahaca, aceite de olivo y queso parmesano (200 g)

• Pasta Aglio Olió \$198

Ajo, aceite de olivo, perejil, limón, sal, pimienta, hojuelas de pimiento y un toque de vino blanco. (200g)

• Napoli de la nona \$198

Pasta larga con limón amarillo, mantequilla, albahaca, ralladura de limón y aceite de trufa negra.

ELIGE LA PASTA DE TU PREFERENCIA

CORTA

LARGAS

PENEE
FUSILI

SPAGUETTI
FETUCCINI

AGREGA PROTEINA EXTRA A TU PASTA O ENSALSADA (120G)

POLLO Y RES \$58
CAMARONES \$68

LO FUERTE

• Pulpo a las brasas \$325

Pulpo brasiado acompaado de pinna asada(300g)

• Pulpo a la diablo \$325

Pulpo bañado en salsa diablo acompañado con piña asada(300g)

• Camarones \$285

A la diablo, roca, coco, mojo de ajo, ajillo, empanizados o zarandeados (320g)

• Aguachile verde \$280

Camarones frescos marinados en salsa vibrante estilo Sinaloa(320g)

• Salmón portofino \$292

Salmon horneado en una cama de puré de papa con una reducción de vinagre balsámico y espárragos (220 gr)

• Costillar a la BBQ

Costillas ahumadas acompañadas con elote amarillo y papas a la francesa
Medio 250g Entero 450g

\$258

\$340

• Rib Eye \$258

Acompañado de cebollitas y papas a la francesa (250g)

• Arrachera \$245

Acompañada de cebollitas y papas a la francesa (250g)

• Hamburguesa Urbana \$240

Molida de Rib Eye, cebolla caramelizada, queso, vegetales y tocino con papas a la francesa (200gr)

• Milanesa Napolitana \$210

De res, gratinada con jamon y queso, salsa de tomate y papas a la francesa (200g)

• Enchiladas Suizas \$179

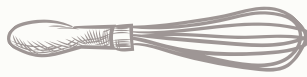
Con pollo y gratinadas con queso manchego. 3pzs

• Milanesa de pollo \$179

Milanesa de pollo acompañada de papas a la francesa (220gr)

TODOS LOS GRAMAJES SON EN CRUDO

LA SELECCION DE MARISCOS DEPENDE DE LA DISPONIBILIDAD EN EL MERCADO
CONSUMIR PRODUCTOS CRUDOS PUEDE INCREMENTAR EL RIESGO DE INTOXICACION



PIZZAS

NAPOLITANA O ROMANA

TODAS NUESTRAS PIZZAS ESTAN HECHAS ARTESANALMENTE Y
CON VIGA DE 24 HRS

TRADICIONALES

Frutti di mare \$265

Base de salsa pomodoro , queso mozzarella, camarones, mejillones, pulpos , vino blanco y tomates cherry

Regia \$234

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, mix de pimientos, cebolla y arrachera

Cochinita \$229

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella y cochinita, acompañada de habanero y cebolla picada

La de 4 quesos \$229

Base de salsa pomodoro , queso manchego, mozzarella, provolone y queso crema

Pastor \$229

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, carne al pastor, piña, cebolla y cilantro picado

Hawaiana \$186

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, piña y jamón

Pepperoni \$174

Base de pomodoro, queso mozzarella y pepperoni

SWEET

• Nutella tradicional \$139

Dulce tentación de nutella, chispas de chocolate y glaseada.

INGREDIENTE EXTRA (120G) \$39

ESPECIALIDADES

Mortadella \$319

Ricota al limon, mortadella de pistache fresca, arugula y pistaches

Higo e proscuitto \$277

Mezcla de quesos, queso de cabra , jamón serrano, higos, arugula y queso parmesano

Pera con gorgonzola \$249

Queso mozzarella y gorgonzola, pera, jamón serrano, nuez, un toque de miel y romero.

Napoli \$249

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón serrano, cebolla, mix de pimientos, champiñones y albahaca.

Nostra \$227

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón serrano y albahaca

VEGGIES

Margarita \$174

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, tomatillo cherry albahaca.

Fungui \$174

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, champiñones y aceite de ajo.

NUESTRO PRECIOS ESTAN EN MN, INCLUYEN IVA, NO INCLUYEN SERVICIO. TODOS NUESTROS PRODUCTOS ESTAN HECHOS CON LOS MAYORES ESTANDARES DE HIGIENE. POR FAVOR NOTIFIQUE A LOS MIEMBROS DE NUESTRO EQUIPO SI USTED TIENE CUALQUIER RESTRICCION DIETETICA O ALERGIA ALIMENTICIA



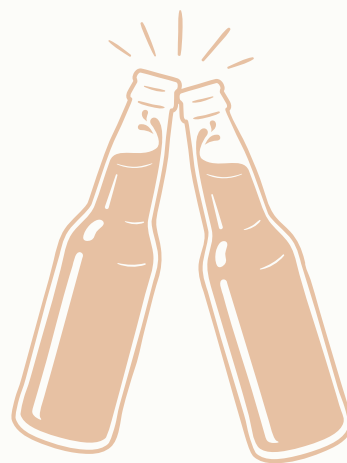
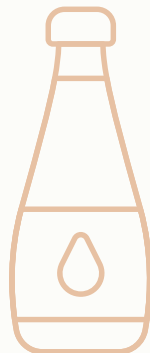
BEBIDAS

Refresco	\$48
Perrier	\$79
Pellegrino	\$79
Garci Crespo	\$48
Botella de agua	\$38
Limonada	\$68
Garrafa Limonada 1 lt	\$118
Naranjada	\$68
Garrafa de Naranjada 1 lt	\$118
Soda italiana	\$82
Agua de sabor 1lt	\$130
Malteadas	\$84
Frappes	\$84
Smoothies	\$84
Chamoyada	\$84
Café americano	\$48
Espresso	\$68
Chocolate Napoli	\$78
Capuccino	\$78
Espresso doble	\$82

Clericot Copa	\$96
Clericot Garrafa 1lt	\$245
Claricot Garrafa 2lt	\$469

CERVEZA

Clamato	\$80
Negra Modelo	\$68
Modelo Especial	\$68
Victoria	\$58
Corona	\$58
Chelado	\$20
Michelado	\$20



PREGUNTA POR MAS VARIEDAD EN BEBIDAS

POSTRES



CHEESECAKE

\$119

BRUCE DE CHOCOLATE

\$119

STRUDEL DE MANZANA

\$139

(acompañado de helado)

ARMA TU CREPA

\$129

AGREGA 2 TOPPINGS

NUTELLA

QUESO PHILADELPHIA

MERMELADA DE FRESA

FRESA

UVA

COPA DE HELADO

FRESA, CHOCOLATE OREO Y

\$90

VAINILLA





MENÚ BAR

DIGESTIVOS Y APERITIVOS

	COPA	BOTELLA 750 ml
Chartreuse Verde	\$235	\$2,350
Chartreuse Amarillo	\$225	\$2,250
Disaronno Amareto	\$165	\$1,650
Licor 43	\$140	\$1,400
Stregga	\$135	\$1,350
Sambuca Negro	\$135	\$1,350
Baileys	\$150	\$1,500
Aperol	\$149	\$1,490
Midori Melón	\$130	\$1,300
Malibú	\$135	\$1,350
Cinzano	\$135	\$1,350
Campari	\$135	\$1,350
Martini	\$135	\$1,350
Kahlua	\$135	\$1,350

TEQUILA

1800 Añejo	\$210	\$2,100
1800 Cristalino	\$240	\$2,400
Patron cristalino	\$180	\$1,800
Don Julio 70	\$249	\$2,490
Don Julio Bco	\$210	\$2,100
Don Julio Rep	\$210	\$2,100
Centenario Plata	\$135	\$1,350
Centenario rep	\$145	\$1,450
Herradura Añejo	\$275	\$2,750
Herradura Bco	\$215	\$2,150
Herradura Plata	\$195	\$1,950
Herradura reposado	\$245	\$2,150
Herradura Ultra	\$215	\$2,450
Hornitos Rep	\$139	\$1,390
Jimador Bco	\$139	\$1,390
Jimador Cristalino	\$149	\$1,490

WHISKY

	COPA	BOTELLA 750 ml
Buchanans 12	\$235	\$2,350
Buchanans 18 Reserva	\$570	\$5,700
Etiqueta Roja	\$165	\$1,650
Etiqueta Azul	\$1,400	\$15,400
Etiqueta Negra	\$190	\$1,900
Etiqueta Verde	\$540	\$5,400
Black&White	\$155	\$1,550
Jack Daniel's	\$169	\$1,690
Jack Daniel's Honey	\$169	\$1,690
Ballantine's	\$145	\$1,450
Passport Scotch	\$135	\$1,350
Chivas 12 años	\$205	\$2,050

RON

Bacardi Blanco	\$129	\$1,290
Capitan Morgan Añejo	\$125	\$1,250
Capitan Morgan Bco	\$125	\$1,250
Flor de caña 12	\$195	\$1,950
Flor de caña 18	\$245	\$2,450
Flor de caña 5	\$129	\$1,290
Flor de caña 7	\$129	\$1,290
Havana 3 años	\$129	\$1,290
Havana 7 años	\$135	\$1,350
Malibu	\$135	\$1,350
Matusalem clasico	\$140	\$1,400
Matusalem Grva	\$150	\$1,500
Matusalem Platino	\$140	\$1,400
Zacapa 23	\$250	\$2,580



MENÚ BAR

MEZCALES

	COPA	BOTELLA 750 ml
400 conejos Esp	\$169	\$1,690
400 conejos cusher	\$185	\$1,850
400 conejos tobala	\$185	\$1,850
Amarás joven	\$185	\$1,850
Amaras reposado	\$205	\$2,050
Monte Lobos Spadin	\$195	\$1,950
Ojo de tigre	\$195	\$1,950
Zignum	\$155	\$1,550
Luhulaa	\$185	\$1,850

VODKA

Absolut Azul	\$145	\$1,450
Absolut Citron	\$145	\$1,450
Absolut Elyx	\$195	\$1,950
Absolut Mandrin	\$145	\$1,450
Absolut Raspberry	\$145	\$1,450
GreyGoose	\$185	\$1,850
Smirnoff	\$115	\$1,150

GINEBRAS

	COPA	BOTELLA 750 ml
Beefeater	\$160	\$1,600
Beefeater 24	\$210	\$2,100
Beefeater pink	\$175	\$1,750
Bombay	\$162	\$1,620
Hendrick's	\$245	\$2,450
Tanqueray	\$179	\$1,790
Tanqueray Ten	\$255	\$2,550

BRANDY

Presidente	\$115	\$1,150
Torres 10	\$145	\$1,450
Torres 15	\$175	\$1,750
Fundador	\$125	\$1,250

COGNAC

Martell v.s.o.p	\$250	\$2,500
Hennessy v.s.o.p	\$250	\$2,500