

MENÚ

Entradas

EMPANADAS (3) \$ 140.00

Caprese (Queso mozzarella, tomate cherry y albahaca)
Humita (Queso gouda y elote)
Carne (Carne molida, tocino y reducción de vino tinto)

HOJALDRE CON BRIE \$ 330.00

Queso brie en pasta hojaldrada, la mitad sobre un espejo de frutos tropicales asados, y la otra mitad cubierta con una reducción de frutos rojos.

LAMAMÁ DELAS QUESADILLAS \$ 190.00

Tortilla de harina recién hecha rellena de queso brie, provolone y mozzarella, con salsa de piña con pimientos asados y habanero.

PANELA ASADO \$ 198.00

Queso panela asado con costra de finas hierbas, reducción de vino blanco, acompañado de pan recién tostado.

PROVOLONE ASADO \$ 245.00

Queso provolone asado con costra de chiles, pimientos y cebolla caramelizada en una reducción de aperitivo, acompañado de pan recién tostado.

KALAMATAS \$ 85.00

Orden de aceitunas negras kalamatas sin hueso, acompañadas de pepinillos y ajo.

Paninis

VEGETALES \$ 195.00

Selección de vegetales salteados con finas hierbas en reducción de vino blanco, queso de cabra y aderezo de albahaca.

JAMÓN SERRANO Y QUESO DE CABRA \$ 240.00

Jamón serrano, queso de cabra y pesto de tomate deshidratado.

RIBEYE \$ 280.00

Rib eye con pimientos y cebollas salteadas, aguacate y aderezo de perejil.

HONGOS Y QUESO DE CABRA \$ 195.00

Hongos mixtos, queso de cabra salteados con finas hierbas, ajo y aderezo de albahaca.

ESPAÑOL \$ 260.00

Chorizo pamplona, lomo embuchado, queso gouda, pimientos salteados y pesto de tomate deshidratado.

XARCUTERÍA \$ 260.00

Jamón serrano, chorizo pamplona, lomo embuchado y salami sopressata con queso de cabra y pesto de tomate deshidratado.

Tablas

DE QUESOS \$ 280.00

Brie, provolone, gouda, azul y cabra con nuez.

XARCUTERÍA \$ 340.00

Jamón serrano, chorizo pamplona, lomo embuchado y salami sopressata.

MIXTA \$ 320.00

Mezcla de quesos y xarcutería.

MIXTA \$ 160.00

Lechugas mixtas, queso de cabra, nuez, pera, jitomate cherry, aguacate y vinagreta.

CÉSAR \$ 220.00

Lechuga orejona, pollo, lajas de queso parmesano y aderezo cesar.

CAPRESE CON BURRATA \$ 190.00

Tomate y queso mozzarella burrata, pesto de tomate y albahaca.

Ensaladas

Pastas

GNOCHICARBONARA	\$ 220.00	HONGOSYESPINACA	\$ 190.00
Gnochi en nuestra receta carbonara.		Fetuccini con hongos y espinacas salteados con vino blanco y mantequilla de ajo, coronado con queso burrata.	
JAMÓN SERRANO CON QUESO DE CABRA	\$ 190.00		
Fetuccini en salsa pomodoro, jamón serrano y queso de cabra.			

Pizzas

HIGOS (solo en temporada)	\$ 230.00	VEGETARIANA	\$ 220.00
Base de queso de cabra con ceniza, higos frescos, láminas de jamón serrano, arúgula con un toque de pimienta y aceite de oliva.		Base de salsa de tomate casse, queso mozzarella, calabaza, mezcla de hongos, pimientos salteados y cebolla caramelizada.	
PERA	\$ 230.00	LA CLÁSICA DE PEPPERONI	\$ 180.00
Base de salsa de tomate casse, queso mozzarella, láminas de pera y toques de queso azul.		Base de salsa de tomate casse, queso mozzarella y pepperoni.	
ESPAÑOLA	\$ 260.00		
Base de salsa de tomate casse, queso mozzarella, chorizo pamplona y lomo embuchado y pimientos salteados.			

Postres

XARCUTERIA	\$ 260.00	BROWNIE	\$ 160.00
Base de salsa de tomate casse, queso mozzarella, jamón serrano, chorizo pamplona, lomo embuchado y salami sopressata.		Deliciosa mezcla de chocolates, servido caliente acompañado de helado de vainilla con coulis de frutos rojos.	
5 QUESOS	\$ 245.00	CREME BRULEE	\$ 90.00
Base de salsa de tomate casse y selecta combinación de quesos: mozzarella, brie, provolone, azul y parmesano.		Postre típico francés de consistencia cremosa con una superficie crujiente de caramelo.	
MARGARITA CON BURRATA	\$ 220.00	PANNA COTTA	\$ 90.00
Base de salsa de tomate casse, láminas de tomate, queso mozzarella y burrata		Postre tradicional italiano a base de nata y albahaca con coulis de frutos rojos.	

Cocteles

LYCHEETINTO ----- \$ 145.00

Soda artesanal de lychee, vino tinto, uvas y frutos rojos congelados con un toque de albahaca y romero.

MARACUYÁ SELECTIONS ----- \$ 160.00

Elección de Mezcal ó Ginebra mezclado con soda artesanal de maracuyá, uvas y frutos rojos congelados con un toque de albahaca y romero.

Cervezas

NACIONALES \$ 45.00

Heineken 355ml.

Amstel Ultra 355ml.

XX Lager 355ml.

XX Ambar 355ml.

Bohemia Pilsner 355ml.

Bohemia Weizen 355ml.

Bohemia Vienna 355ml.

ALEMANAS \$ 120.00

(Bavaria)

Karmeliten

Festbier 500ml.

Kloster Weizen Hell 500ml.

Kloster Dunkel 500ml.

Otras bebidas

REFRESCOS 355ml. ----- \$ 30.00

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola sin azúcar, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Delaware Punch, Sidral, Fresca.

AGUAS MINERALES

Topo Chico regular 340ml. ----- \$ 35.00

Perrier 330ml. ----- \$ 55.00

Topo Chico finamente gasificada 750ml. ----- \$ 70.00

CAFÉ NESPRESSO

Americano ----- \$ 40.00

Capuchino ----- \$ 45.00

Espresso ----- \$ 40.00

Espresso doble ----- \$ 75.00