



ENSALADAS/SALADS

<p>ENSALADA DE TOMATE/  \$198.00 pesos TOMATO SALAD Con arúgula fina, semilla de chí, uva verde y aderezo de vinagre balsámico/ <i>With thin arugula, chia seed, green grape and balsamic vinegar dip.</i></p> <p>ENSALADA CÉSAR/ \$250 pesos CAESAR SALAD Con velos de parmesano y crutones de pan de ajo / <i>With parmesan veils and garlic bread croutons.</i></p>	<p>ENSALADA CAPRESE/ \$250.00 pesos CAPRESE SALAD Con mozzarella fresca, tomate guaje, reducción de vinagre balsámico/ <i>With mozzarella fresh, tomato and reduction of balsamic vinegar.</i></p> <p>ENSALADA GRIEGA/ \$250.00 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/  \$175 pesos BRUSCHETTONA WITH FRESH TOMATO Albahaca y arúgula orgánica/ <i>Basil and organic arugula.</i></p> <p>CARPACCIO DE RES/ \$270 pesos BEEF ANGUS CARPACCIO Con salsa de prosecco, aceite de trufa blanca y arúgula orgánica/ <i>With prosecco sauce, white truffe oil and organic arugula.</i></p> <p>CARPACCIO DE SALMÓN/ \$270 pesos SALMON CARPACCIO Con frutos tropicales del Caribe y aderezo de maracuyá/ <i>With tropical fruits from the Caribe and passion fruit dressing.</i></p> <p>CALAMAR FRITO/ \$250 pesos FRIED SQUID Servido con salsa marinara/ <i>Served with marinara sauce</i></p> <p>MIL HOJAS DE BERENJENA/ \$250 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.)/ \$290 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/ \$415 pesos MIXED FRIED Crocante de calamar, pulpo y camarón, acompañado de salsa marinara/ <i>Crispy squid, octopus and shrimp, accompanied with marinara sauce.</i></p>	<p>MEJILLONES AL VINO BLANCO/ \$280 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 LIMÓN/ \$300 pesos OCTOPUS IN LEMON SAUCE Salteado con ajo, oliva, perejil y fresco jugo de limón/ <i>Sauteed with garlic, olive, parsley and fresh lemon juice</i></p> <p>CARPACCIO PULPO / ATÚN/ \$260 pesos OCTOPUS CARPACCIO / TUNA CARPACCIO Marinado con salsa de soya con timbal de aguacate y rebanadas de chile verde/ <i>Marinated with soy sauce with timbale of avocado and slices of green chili.</i></p> <p>MANOS DE CANGREJO / \$420 pesos STONE CRABS CLAWN'S Especialidad del chef, salteadas con provenzal al vino blanco/ <i>Chef's specialty, sautéed with Provençal sauce in white wine.</i></p> <p>BURRATA/ \$275 pesos BURRATA Servido en cama de arúgula con láminas de jamón serrano y crostini de ajo/ <i>Served on a bed of arugula with slices of serrano ham and garlic crostini.</i></p> <p>BISQUET DE LANGOSTA/ \$310 pesos LOBSTER BISQUE Servido con aceite de trufa y perejil/ <i>Served with truffe oil and parsley.</i></p> <p>AGUACATE RELLENO DE CAMARÓN/ \$275 pesos AVOCADO STUFFED WITH SHRIMP Servido con camarones al vapor con salsa golfy crostini de ajo/ <i>Served with steamed shrimp with golf sauce and garlic crostini.</i></p> <p>AGUACATE RELLENO DE ATÚN/ \$275 pesos AVOCADO STUFFED WITH TUNA Cubitos de atún rojo servido con salsa ponzu a base de cítricos, soya y ajonjolí. <i>Red tuna cubes served with citrus based ponzu sauce, soy and sesame.</i></p>
---	--



RISOTTOS Y PASTAS HECHAS A MANO RISOTTOS AND HOMEMADE PASTAS

PASTA GLUTEN FREE (SPAGUETTI, PENNE) / GLUTEN FREE PASTA (SPAGHETTI, PENNE)

Salsa al gusto / Sauce to taste

\$ 275.00 pesos



SPAGHETTI AGLIO OLIO / SPAGHETTI AGLIO OLIO

Y peperoncino / And peperoncino

\$ 275.00 pesos



PAPPARDELLE A LA AMATRICIANA / PAPPARDELLE ALL'AMATRICIANA

\$ 297.00 pesos

GNOCCHI DE PAPAS A LA BOLOGNESE / POTATO GNOCCHI WITH BOLOGNESE

\$ 305.00 pesos

GNOCCHI DE PAPAS CON BERENJENA / POTATO GNOCCHI WITH EGGPLANT

Tomate cherry, albahaca y queso mozzarella gratinados / Cherry tomatoes, basil and mozzarella cheese gratin.

\$ 297.00 pesos



RISOTTO CON CAMARÓN / SHRIMP RISOTTO

Risotto carnaroli, con camarón del Pacífico y espárragos /

Carnaroli Risotto, with shrimp from the Pacific Ocean and asparagus.

\$ 370.00 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.

\$ 370.00 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.

\$ 412.00 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.

\$ 412.00 pesos

FETTUCCINE ALFREDO

330.00 pesos

FETTUCCINE ALFREDO CON CAMARÓN / FETTUCCINE ALFREDO WITH SHRIMP

Y crema al chile chipotle / And chile chipotle cream.

\$ 365.00 pesos

FETTUCCINE ALFREDO CON POLLO / FETTUCCINE ALFREDO WITH CHICKEN

\$ 350.00 pesos

FETTUCCINE ALFREDO CON ACEITE DE TRUFA BLANCA / FETTUCCINE ALFREDO WITH WHITE TRUFFLE OIL

Y parmesano / And parmesan.

\$ 365.00 pesos

SPAGHETTI CON ALMEJAS BLANCAS / SPAGHETTI WITH WHITE CLAMS

Y tomate cherry / And cherry tomatoes.

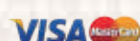
\$ 412.00 pesos

LASAGNA CLÁSICA A LA BOLOGNESE / CLASSIC LASAGNA ALLA BOLOGNESE

\$ 297.00 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)
SEALED TUNA (7oz)

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

\$ 429.00 pesos

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

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

\$ 495.00 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, chili guajillo and garlic sauce.

\$ 528.00 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.

\$ 315.00 pesos

PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN/
CHICKEN BREAST WITH LEMON

Cocinado con finas hierbas/
Cooked with fine herbs.

\$ 330.00 pesos

MAGRET DE PATO/
DUCK MEDALLIONS

Pechuga de pato a las 4 pimientos con puré y cintas de camote, en salsa especial de tamarindo/
Duck breast at 4 peppers sauce with smashed and sweet potato.

\$ 495.00 pesos

CARNE / 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



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



PIZZAS

ROSSE

- MARGHERITA** \$265.00 pesos
 Con salsa de tomate, mozzarella y albahaca fresca/
With tomato sauce, mozzarella and fresh basil.
- DE CARNES FRÍAS / COLD MEATS** \$315.00 pesos
 Con salsa de tomate, mozzarella, pepperoni, salami y jamón cocido/
With tomato sauce, mozzarella, pepperoni, salami and cooked ham.
- MEXICANA / MEXICAN** \$315.00 pesos
 Con salsa de tomate, mozzarella, chorizo, jalapeño, cebolla y cilantro/
With tomato sauce, mozzarella, chorizo, jalapeño, onion and cilantro.
- LANGOSTA / LOBSTER** \$385.00 pesos
- INFIERNO / INFERNO** \$315.00 pesos
 Con salsa de tomate, mozzarella, ajo molido, pepperoni, anchoas, morrones, y aceitunas/
With tomato sauce, mozzarella, minced garlic, pepperoni, anchovies, bell peppers, and olives.
- HAWAIANA / HAWAIAN** \$265.00 pesos
 Con salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y piña/
With tomato sauce, mozzarella, cooked ham and pineapple.
- ORTOLANA** \$280.00 pesos
 Con salsa de tomate, mozzarella, pimiento rojo, cebolla, calabaza, berenjena y champiñones/
With tomato sauce, mozzarella, red pepper, onion, squash, aubergine and mushrooms.
- PEPPERONI** \$290.00 pesos
 Con salsa de tomate, jalapeño y mozzarella/
With tomato sauce, jalapeño and mozzarella.
- CAPRICCIOSA** \$290.00 pesos
 Con salsa de tomate, mozzarella, alcachofa, jamón cocido y aceitunas negras/
With tomato sauce, mozzarella, artichokes, cooked ham and black olives.
- DIAVOLA** \$315.00 pesos
 Con salsa de tomate, mozzarella, salami picante y aceitunas negras/
With tomato sauce, mozzarella, spicy salami and black olives.
- MAR Y TIERRA / SURF & TURF** \$297.00 pesos
 Con salsa de tomate, mozzarella, camarones y hongos/
With tomato sauce, mozzarella, shrimps and mushrooms
- FRUTOS DEL MAR / SEAFOOD** \$412.00 pesos
 Con salsa de tomate, mozzarella, almejas, pulpo, camarón y albahaca fresca/
With tomato sauce, mozzarella, clams, octopus, shrimp and fresh basil.
- PROSCIUTTO** \$412.00 pesos
 Con salsa de tomate, mozzarella, prosciutto di Parma y arúgula/
With tomato sauce, mozzarella, prosciutto di Parma and arugula.

BIANCHE

- CARBONARA** \$280.00 pesos
 Con crema, mozzarella, tocino, cebolla, huevo y pimienta negra/
With cream, mozzarella, bacon, onion, egg and black pepper.
- VENEZIA** \$280.00 pesos
 Con crema, mozzarella, jamón horneado y espinaca/
With cream, mozzarella, cooked ham and spinach.
- CAPRESE** \$280.00 pesos
 Mozzarella, tomate cherry, arúgula y láminas de queso parmesano/
Mozzarella, cherry tomato, arugula and slices of parmesan cheese.
- CUATRO QUESOS / FOUR CHEESES** \$294.00 pesos
 Con crema, queso mozzarella, queso gorgonzola, queso brie y queso de cabra/
With cream, mozzarella, gorgonzola cheese, brie cheese and goat cheese.

MENÚ KIDS

- PIZZA KIDS DE QUESO** \$264.00 pesos
 Mozzarella y salsa de tomate
- PIZZA KIDS** \$264.00 pesos
 Peperonni
- SPAGHETTI KIDS** \$264.00 pesos
 Con salsa de tomate o a la crema/
 with tomato sauce or with cream

POSTRES

- VOLCÁN DE CHOCOLATE** \$165.00 pesos
- COPA DE HELADO** \$132.00 pesos
- CHEESECAKE** \$165.00 pesos



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



DESAYUNOS

LA PRIMA COLAZIONE

IL BUONGIORNO

Croissant hecho en casa, mermelada, mantequilla, bebida caliente y jugo de naranja/
Homemade croissant, jam, butter, hot beverage and orange juice.

\$190 pesos

ITALIA MIA

Fruta fresca, yogurt natural, granola, pan tostado, mermelada, mantequilla,
jugo de naranja y bebida caliente/
Fresh fruit, natural yogurt, granola, toast, jam, butter, orange juice and hot beverage.

\$220 pesos

IL MANDARINO

Huevo al gusto, pan tostado, mantequilla, mermelada, jugo de naranja o té, café y plato de fruta fresca
servida con yogurt y granola orgánica/
*Eggs any style, toast, butter, jam, orange juice or tea, coffee, and fresh fruit served
with yogurt and organic granola.*

\$270 pesos

OMELETTE

Con queso y espinacas bañado con salsa de champiñones, acompañado con galleta de papas y frijoles refritos/
With cheese and spinach topped with mushroom sauce, accompanied with potato cracker and refried beans.

\$220 pesos

CHILAQUILES

Clásicos en salsa verde o roja, con huevo estrellado, cebolla, crema y cilantro/
Classics in green or red sauce, with fried egg, onion, cream and coriander. \$220 Pesos
con pollo/ *with chicken.* \$250 pesos

HUEVOS CAMPESINOS

Con tortilla crocante, jamón de pavo, queso fundido, bañado con salsa de tomate verde, papas cambray y tocino/
Crispy corn tortilla, turkey ham, melted cheese, topped with green tomato sauce, chambray potatoes and bacon.

\$210 pesos

HUEVOS BENEDICTINOS

Servido con salmón ahumado, salsa holandesa y aguacate, sobre pan dorado a la mantequilla/
Served with somoked salmon, hollandaise sauce and avocado on golden bread.

\$250 pesos

PLATO DE FRUTA MIXTA

De temporada, servida con granola, yogurt natural y miel de abeja/
Seasonal fruit, served with granola, natural yogurt and honey.

\$190 pesos

BAGEL CLASSICO

Con salmón ahumado, queso crema, cebolla morada, lechuga orgánica, alcaparras y aceitunas negras/
With smoked salmon, cream cheese, golden onion, organic lettuce, capers and black olives.

\$280 pesos

CROISSANT

Con jamón y queso servido con aguacate, ensaladita de arúgula y aderezo de chile chipotle/
With ham and cheese served with avocado, arugula salad and chipotle dressing.

\$200 pesos



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



BEBIDAS

JUGOS ENERGÉTICOS

JUGOS NATURALES CENTRIFUGADOS A FRÍO

ESMERALDA

Espinaca, piña, apio, perejil y jugo de naranja/
Spinach, pineapple, celery, parsley and orange juice.

\$140 pesos

CENOTE

Betabel, piña, apio, jengibre y jugo de naranja/
Beetroot, pineapple, celery, ginger and orange juice.

\$140 pesos

MUCHO HIERRO Y ANTIOXIDANTE

BRACCIO DI FERRO

Espinacas, mango, piña, fresa y jugo de naranja/
Spinach, mango, pineapple, strawberry and orange juice.

\$140 pesos

MAREA AZUL

Melón, papaya, plátano, zarzamora y jugo de naranja/
Melon, papaya, banana, blackberry and orange juice.

\$140 pesos

MANDARINO BEACH

Zanahoria, betabel, frambuesa, jengibre y jugo de toronja/
Carrot, beetroot, raspberry, ginger and grapefruit juice.

\$165 pesos

LIGUADOS

*Opciones de leche: soya, light deslactosada, de almendra o con yogurt natural/

*Milk options: soy, lactose-free light, almond or with natural yogurt

PALMERA

Coco, plátano, granola, pasa, fresa y leche*/
Coconut, banana, granola, raisin, strawberry and milk.*

\$165 pesos

FRESCO

Mango, kiwi, manzana y leche*/
Mango, kiwi, apple and milk.*

\$160 pesos

ARENA BLU

Zarzamora, plátano, fresa y leche*/
Blackberry, banana, strawberry and milk.*

\$165 pesos

CLASSICO BEACH

Cocoa, plátano, kiwi, papaya y leche*/
Cocoa, banana, kiwi, papaya and milk.*

\$165 pesos

JUGO DE NARANJA \$90 pesos

americano	\$60 pesos	doble espresso	\$75 pesos	cappucino	\$75 pesos
espresso	\$60 pesos	latte	\$65 pesos	té forte orgánico	\$75 pesos



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

