

ENTRADAS  
STARTERS



## **BRUSCHETTA BURRATA / BURRATA BRUSCHETTA**

**150**

Pan de masa madre horneado al pesto, queso burrata e higos rostizados en aceto balsámico.  
*Sourdough bread baked with pesto, burrata cheese, and figs roasted in balsamic vinegar.*

---

## **MEJILLONES A LA PERSILLE** *MUSSELS A LA PERSILLE*

**180**

Salteados en una mantequilla compuesta de ajo, echalotte y perejil con jugo de limón fresco.  
*Sautéed in a butter composed of garlic, shallot, and parsley with fresh lemon juice.*

---

## **CARPACCIO DI MANZO**

**180**

Filete de res en costra de 3 pimientos, arúgula fresca aliñada con mostaza de Dijon y lascas de Grana Padano.  
*Beef fillet in 3 peppers crust, fresh arugula dressed in Dijon mustard and Grana Padano flakes.*

---

## **TARTAR DE SALMÓN / SALMON TARTAR**

**195**

Marinado con toques cítricos, mayonesa de albahaca y textura de aceituna negra.  
*Marinated with a touch of citrus, basil mayonnaise, and black olives texture.*

## MELANZANE ALLA PARMIGIANA

150

Berenjena gratinada con queso Grana Padano con cassé de tomate acompañada con hoja de arúgula.  
*Eggplant au gratin with Grana Padano cheese, with tomato cassé and served with arugula leaf.*

---

## CALLO DE HACHA Y CAVIAR DE LUMPO SCALLOPS AND LUMPFISH CAVIAR

180

Servido con crema de calabaza de Castilla, jugo de eneldo y caviar de lumpo.  
*Served with Castille pumpkin cream, dill juice, and lumpfish caviar.*

ENSALADAS  
SALADS

---

SOPAS & CREMAS  
SOUPS AND CREAMS



## ENSALADAS / SALADS

### DE UVAS AL VINO TINTO / GRAPES ALLA RED WINE

165

Combinación de hojas frescas, uvas al vino tinto, queso azul, nueces caramelizadas y vinagreta balsámica.

*Mixed greens, red wine grapes, blue cheese, caramelized walnuts, and balsamic vinaigrette.*

---

### BURRATA CAPRESE

165

Textura de tomate, hojas de albahaca y aceituna negra.

*Tomato texture, basil leaves, and black olives.*

## SOPAS Y CREMAS / SOUPS & CREAMS

### SOPA TOSCANA / TUSCAN SOUP

95

Alubias, pancetta de cerdo y hojas frescas de kale.

*White beans, pork pancetta, and fresh kale leaves.*

---

### CREMA DUO / DUO CREAM

95

Combinación de crema de tomate rostizado y Grana Padano con esencia de albahaca, crotón de romero y ajo.

*Mix of roasted tomato cream and Grana Padano with basil essence, rosemary crouton, and garlic.*

P A S T A



PASTA DE SEMOLA TRAFILATA  
SEMOLINA PASTA

175

SPAGHETTI - TAGLIATELLE - LINGUINE - PENNE - FUSILLI - RIGATONI

SALSAS / SAUCES:

**POMODORO**

Salsa clásica de tomate y albahaca.  
*Classic tomato and basil sauce.*

**CARBONARA**

Salsa de huevo con tocino.  
*Egg sauce with bacon.*

**ALFREDO**

Salsa cremosa con huevo y tocino.  
*Creamy sauce with egg and bacon.*

**BOLOÑESA**

Con salsa boscaiola, crema y ragú de carne.  
*With boscaiola sauce, cream, and meat ragu.*

**ARRABIATA**

Salsa de tomate con chile de árbol seco y un toque de ajo.  
*Tomato sauce with dried chili flakes and a touch of garlic.*

**PESTO**

Salsa de albahaca con piñón, aceite de oliva extra virgen y queso Grana Padano.  
*Basil sauce with pine nut, extra virgin olive oil, and Grana Padano cheese.*

## ESPECIALES DE PASTA / PASTA SPECIALS

### **RAVIOLES / RAVIOLI**

**205**

Rellenos de espinaca y queso ricota.  
*Stuffed with spinach and ricotta cheese.*

---

### **SORRENTINOS / SORRENTINES**

**205**

Rellenos de camarón y salsa cremosa de queso.  
*Stuffed with shrimp and creamy cheese sauce.*

---

### **TORTELLINI**

**215**

Rellenos de hongos silvestres y servidos con textura de pancetta y jus de romero.  
*Stuffed with wild mushrooms and served with pancetta texture and rosemary jus.*

---

### **LASAGNA BOLOÑESA / LASAGNE ALLA BOLOGNESE**

**215**

Con carne de res, salsa tradicional boloñesa y mezcla de quesos.  
*With beef, traditional bolognese sauce, and a blend of cheeses.*

---

### **FETUCCINE NERO FRUTTI DI MARE**

**215**

Con camarón, almeja y mejillón preparados en tinta de calamar.  
*With shrimp, clam and mussel prepared in squid ink.*



PLATOS FUERTES  
MAIN COURSE



## **OSSOBUCO SOUS-VIDE**

**350**

Cocinado 24 horas en su propio jugo acompañado de puré de papa trufado.  
*Cooked 24 hours in its juices, served with truffled mashed potatoes.*

---

## **SALMÓN CONFIT**

**350**

Alcachofas rostizadas, salsa de azafrán y tomates cherry marinado en pesto rojo.  
*Roasted artichokes, saffron sauce, and cherry tomatoes marinated in red pesto.*

---

## **RISOTTO DE ACEITUNA KALAMATA** *KALAMATA OLIVE RISOTTO*

**320**

Con espárragos rostizados y tomate deshidratado.  
*With roasted asparagus and sun-dried tomato.*

ESPECIALES DEL CHEF  
CHEF'S SPECIALS

*(CON COSTO ADICIONAL / WITH EXTRA CHARGE)*



## RIGATONI CACCIO E PEPPE

380

Tradicional salsa de queso pecorino romano y pimienta negra quebrada, servida con trufa de verano.

*Traditional Pecorino Romano cheese and cracked black pepper sauce served with summer truffle.*

---

## ROBALO CHILENO / CHILEAN SEA BASS

460

Espuma de limón, risotto Nero y confit de hinojo.

*Lime foam, Nero risotto, and fennel confit.*

---

## RACK DE CORDERO A LAS FINAS HIERBAS

420

### RACK OF LAMB WITH FINE HERBS

Con cremoso de brócoli y salsa de hongos silvestres acompañado de vegetales de temporada.

*With creamy broccoli and wild mushroom sauce served with seasonal vegetables.*

---

## LANGOSTA THERMIDOR / THERMIDOR LOBSTER

1,900

Acompañada con vegetales rostizados de temporada.

*Garnished with seasonal roasted vegetables.*

---

## PORTER HOUSE

1,800

Acompañado de papa rústica, tomate cherry y espárragos a la parrilla.

*Served with rustic potato, cherry tomato, and grilled asparagus.*

*Los precios incluyen IVA de 16%. Todos los precios están en pesos mexicanos. / All prices include 16% tax. All prices are in Mexican pesos.*

P I Z Z A S



## MARGARITA / MARGHERITA

215

Queso mozzarella, tomate cherry, hojas de albahaca y pesto.  
*Mozzarella cheese, cherry tomato, basil leaves, and pesto.*

---

## EMILIA

260

Queso burrata, queso de cabra, reducción balsámica, pera y arúgula.  
*Burrata cheese, goat cheese, balsamic reduction, pear, and arugula.*

---

## PIA MONTE

260

Queso mozzarella, queso azul, prosciutto, jitomate deshidratado y arúgula.  
*Mozzarella cheese, blue cheese, prosciutto, dehydrated tomato, and arugula.*

---

## DIAVOLA

260

Queso mozzarella, camarón, pimientos de colores, aceitunas negras y hojuelas de chile.  
*Mozzarella cheese, shrimp, colored peppers, black olives, and dried chili flakes.*

POSTRES  
DESSERTS



## CHEESE CAKE

175

Con frutos rojos.  
With berries.

---

## TIRAMISU

175

Tradicional postre de café con queso mascarpone.  
*Traditional coffee dessert with mascarpone cheese.*

---

## PANACOTA DE COCO / COCONUT PANNACOTTA

175

Con gelée de frambuesa y merengues.  
*With raspberry gelée and meringues.*

---

## SEMIFREDDO DE PRALINÉ

175

Plátanos brulée, gelly de fruta de la pasión.  
*Banana brulée, passion fruit gelly.*

---

## GELATO

175

Pregunte por los sabores de temporada.  
*Ask for the flavors of the season.*