



ANTIPASTI

| | | | |
|--|-------|--|-------|
|  Oregano Bruschetta | \$220 |  Carpaccio de Betabel | \$295 |
| Tomate Cherry, Alcaparra, Aceituna | |  Finas Láminas de Betabel, Vinagreta de Frambuesa, Puré de Limoncello, Mousse de Queso de Cabra, Arúgula, Tomate Cherry | |
|  Pane al Formaggio | \$220 |  Ensalada Burrata | \$360 |
| Queso Mozzarella Fresco, Pesto de Pistache, Ajo, Orégano, Arúgula, Tomate Cherry, Reducción de Higo | | Queso Burrata, Pesto de Pistache, Arúgula, Higos, Jitomate, Col Kale Frita | |
|  Crostini Di Mare 90g | \$270 |  Mejillones Alle Vongole 180g | \$390 |
| Queso Mozzarella, Ajo, Camarón, Pulpo, Salsa Alfredo, Tomate Cherry, Arúgula, Hojuelas de Ajo | | Almeja Chirla, Mejillones, Tomate Cherry, Albahaca | |
| Salami Bruschetta | \$220 |  Callos Piselli 90g | \$450 |
| Queso de Cabra, Queso Mozzarella, Arúgula, Salami, Nuez, Reducción de Higo | | Callo de Hacha, Puré de Chicharo, Puré de Betabel, Prosciutto | |
|  Ensalada Mozzarella | \$360 |  Calamari Fritti 200g | \$360 |
| Tomate Heirloom, Queso de Búfala, Pesto de Pistache, Reducción de Higo, Albahaca Fresca | | Salsa Tártara de Aceitunas, Alioli de Tomate Deshidratado | |
|  Ensalada César | \$290 |  Minestrone | \$200 |
| Aderezo César Clásico, Ajo, Queso Parmesano, Crotones, Lechuga | | Sopa de Verduras con un Toque Ahumado, Espinacas, Espagueti, Alubias, Queso Parmesano | |

PIZZAS

| | | | |
|---|-------|--|-------|
|  Margherita | \$320 | Don Pepperoni | \$320 |
| Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Aceite de Oliva, Orégano, Rebanadas de Tomate, Albahaca | | Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Pepperoni | |
| 4 Quesos, Pera Caramelizada | \$320 |  Vegetariana | \$320 |
| Salsa Blanca, Queso Mozzarella, Azul, Mascarpone, Grana Panado, Arúgula, Pera, Miel de Agave Trufada | | Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Champiñones, Cebolla, Pimientos, Arúgula | |
| Davino 90g | \$320 | | |
| Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Arúgula, Carpaccio de Res, Queso Parmesano, Aceite de Trufa | | | |

**Pregunte por las opciones sin Gluten*



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan.

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: el consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.





PREMIUM CULINARY

| | | |
|---|---|--|
| <p> Langostas Vivas  Vegetales Baby, Papas Cambray al Romero, Mojo de Ajo</p> <p> Cola de Langosta  Vegetales Baby, Papas Cambray al Romero, Mojo de Ajo</p> <p> Pescado a la Sal  Vegetales Baby, Papas Cambray al Romero, Mojo de Ajo</p> | <p><i>Precio de Mercado</i></p> <p><i>Precio de Mercado</i></p> <p><i>Precio de Mercado</i></p> | <p> Filete Kansas City <i>Por pareja</i> \$2,100 Corte de Lomo Jugoso, Mantequilla Café de París, Papas Carbonara</p> <p> Trufa <i>Precio de Mercado</i> Preguntar al Mesero por la Trufa de Temporada</p> |
|---|---|--|

Inspiración del Chef
\$800
Pregunte a su Mesero por el Especial del Día

PLATO FUERTE

| | |
|--|---|
| <p> Tagliata de Atún 180g \$495 Atún Sellado, Polvo de Hierbas, Arúgula, Espinaca Baby, Rábano Sandía, Tomate Cherry, Ralladura de Limón Amarillo, Aceite de Perejil, Reducción de Higo</p> <p>Filetto al Pepe Verde 230g \$1,150 Filete de Res, Gratín de Papa, Puré de Espinaca, Zanahorias Glaseadas, Salsa Pepe Verde, Aceite de Trufa</p> <p>Cordero Lombardia 230g \$800 Rack de Cordero, Gremolata, Risotto alla Parmigiana, Poro Asado, Calabaza Baby Asada, Jugo Reducido de Cordero</p> <p>Bistecca Café de París 350g \$1,350 T-Bone, Papas Cambray al Romero, Zanahorias Baby, Queso Parmesano, Mantequilla Café de París</p> <p> Nero Frutti Di Mare 150g \$520 Espagueti Negro, Pulpo, Camarón, Mejillones, Salsa Marinara, Tomate Cherry</p> <p> Polpo al Pesto 180g \$850 Pulpo al Pesto de Pistache, Alioli de Perejil, Polenta Frita, Cebolla Cambray, Tomate Cherry, Brotes</p> <p>Espinaca Pappardelle \$490 Salsa Gorgonzola, Champiñón, Tocino, Poro, Queso Mozzarella, Pesto de Pistache</p> | <p>Lasagna Bolognese \$440 Queso Mozzarella, Salsa a la Boloñesa, Vegetales</p> <p>Risotto de Espárragos \$490 Arroz Arborio, Puré de Espárragos, Queso Grana Padano, Espárragos, Tomate Cherry</p> <p>Ravioli ai Funghi \$495 Salsa de Trufa, Champiñones Rostizados, Tuile de Queso Parmesano, Aceite de Trufa, Romero, Brotes</p> <p>Linguine Alfredo 70g \$420 Salsa Alfredo, Pechuga de Pollo</p> <p>Fettuccine Carbonara \$420 Tocino, Salsa Carbonara, Queso Parmesano</p> <p> Pescado y Chips de Polenta 180g \$590  Pesca del día, Polenta, Calabaza Baby Rostizada, Cebolla Cambray Asada, Mojo de Ajo, Eneldo, Brotes</p> <p>Tortellini di Monto \$490 Rellenos de Espinaca, Salsa Blanca, Queso Parmesano, Prosciutto, Salchicha Italiana, Albahaca, Hojuelas de Ajo</p> <p> Fusilli a la Caprichosa 70g \$490 Camarones, Vino Blanco, Mantequilla, Salsa de Tomate, Chile Quebrado, Albahaca, Tomate Cherry</p> |
|--|---|

 PESCADO
 MARISCOS
 VEGANO
 VEGETARIANO
 SIN GLUTEN
 PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan.

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: el consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.