

Entradas

BETABEL AL JOCOQUE \$225

Betabel + jocoque artesanal + pistaches + arugula con vinagreta de ajonjolí.

CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO (100gr) \$289

Finas láminas de salmón ahumado con vinagreta de limón, coronadas con una picata de aceitunas, alcaparras y tomates deshidratados + arugula y queso parmesano.

CARPACCIO DE RES ZARAZO (200gr) \$289

Sábana de carne de res con vinagreta de limón, alcaparras y queso parmesano.

CEVICHE DE ATÚN COQUETO \$299

Atún marinado y desnaturalizado con jugo de limón y vinagreta oriental + mango + frutos rojos + aguacate.

COLIFLOR HORNEADA (450gr) \$215

Con mayonesa negra de la casa queso suizo y queso fresco.

EMPANADAS ARGENTINAS (4) \$215

De Carne y/o de Queso acompañadas de una ensaladita gaucha y salsa chimichurri.

PORTOBELLO CAPRESSE (2) \$249

Hongos portobello rellenos de queso mozzarella, tomates y pesto con espárragos a la parmesana.

QUESO FUNDIDO \$185 con chorizo \$196 con chistorra \$208

Ensaladas

AVOCADO CAPRESSE \$269

Rodajas de tomate bola orgánico, de queso mozzarella fresco y de aguacate ligeramente bañadas con nuestro delicioso pesto y crema balsámica, acompañadas con mix de lechugas aliñadas con aderezo italiano y queso parmesano.

ENSALADA AFRODITA DE CAMARONES Y FRUTOS DE LA PASIÓN \$299

Exquisitos Camarones al ajillo montados sobre una cama de mix de lechugas orgánicas aderezadas con vinagreta de mostaza y miel, acompañados de moras, fresas, mango, trocitos de queso azul y nueces caramelizadas.

ENSALADA GAUCHA \$269

Fresca y deliciosa ensalada con aliño italiano, aceitunas, alcaparras, tomates Cherry, queso panela, quesos italianos mixtos y aguacate

ENSALADA PRIMAVERA DE PERA Y MANZANA \$269 Con Pollo \$315 Con Arrachera \$345 Con Camarones \$359

Mix de lechugas y espinacas baby orgánicas coronadas con finas láminas de pera y manzana, queso de cabra y nueces caramelizadas aliñadas con aderezo ranch.

ENSALADA TOSCANA \$299

Deliciosa Pechuga de pollo a la parrilla acompañada de mix de lechugas aderezadas con vinagreta italiana, tocino, tomates uva, aguacate, palmitos y queso parmesano.

Pastas

FETUCCINI ALFREDO \$199 Con Pollo \$325 Con Arrachera \$339 Con Camarones \$349

Clásica salsa Alfredo hecha a base de queso parmesano.

FETUCCINI FRUTTI DI MARE \$289

Pasta larga con camarones y mejillones a la mantequilla con ajo, un toque de vino blanco y queso parmesano.

FETUCCINI MAMAROSA CON CAMARONES DIABOLA \$289

Fetuccini bañado con nuestra deliciosa salsa rosa con peperoccino, coronada con camarones a la diablo.

PENNE AL PESTO \$285

Pasta ligera bañada con nuestra deliciosa crema de pesto acompañada de espárragos a la parmesana.

Con pollo \$325 Con arrachera \$339 Con camarones \$349

PENNE ARRABIATA \$199 Con pollo \$325 Con arrachera \$339 Con camarones \$349

Suculenta pasta corta bañada con una salsa de tomate aromática con un toque de peperoccino,

ÑOQUIS A LA PARMESNA CON JAMON SERRANO \$289

Pasta de papa en salsa rosa con jamón serrano y queso parmesano.

Escobedo 305 Centro. Montemorelos N.L.
Reservaciones 8262635096

ÑOQUIS AL PESTO \$285

Pasta de papa en con salsa de pesto cremosa, nuez de castilla y queso de cabra.

LASAGNA BOLOGNESA \$279

Generosa Lasagna de ragú de carne a la bolognesa, gratinada y acompañada de ensalada parmesana.

RAVIOLES RELLENOS DE QUESO Y ESPINACAS \$279

Montados sobre una salsa blanca cremosa de quesos italianos con un duxell de champiñones y espinacas.

Con pollo \$325 Con arrachera \$339 Con camarones \$349

SPAGUETTI BOLOGNESA \$260

Spaguetti bañado con una generosa porción de nuestro de ragú de carne + queso parmesano.

SPAGUETTI CARBONARA \$260

Spaguetti bañado con nuestra exquisita salsa de tocino, crema y queso parmesano.

Con pollo \$325 Con arrachera \$339 Con camarones \$349

TORTELLONI 4 FORMAGGI EN SALSA DE CHIPOTLE \$279

Pasta fresca rellena de 4 quesos, bañada con nuestra deliciosa salsa rosa con un toque de chipotle, coronada con mix de quesos frescos italianos.

Con pollo \$325 Con arrachera \$339 Con camarones \$349

Pizzas

4 QUESOS \$299

Mix de quesos italianos y crema balsámica.

ESPAÑOLA \$330

Jamón serrano, chistorra, chorizo español, picatta de aceitunas, alcaparras, pimientos de piquillo y queso de cabra.

IMPERIO \$369

La reina de las pizzas; mezcla de queso gouda, mozzarella y parmesano, con chistorra, jamón de pavo, chorizo español, pepperoni, jamón serrano, pimientos de piquillo y champiñones.

HAWAINA \$289

Jamón de pavo y piña horneada.

HONOLULU \$315

Jamón de pavo, piña horneada, pimientos, tocino, bonless de pollo búfalo y aderezo de chipotle.

PIZZA MEXICANA \$315

Queso menonita chihuahua + arrachera + chorizo norteño + rajitas de jalapeño.

NORUEGA \$315

Salmón ahumado, picatta de aceituna y alcaparras, queso azul, furikake de salmón y crema balsámica.

PEPPERONI \$269 / PEPPERONI ESPECIAL \$289

Mucho pepperoni y queso / Mucho pepperoni y queso + champiñones.

QUEEN MARGARITA \$289

Queso mozzarella fresco, tomates uva, pesto de albahaca, queso parmesano y crema balsámica.

SHIRMP MORITA DIABOLA \$299

Camarones en salsa morita, queso de cabra y espinacas.

VEGETARIANA \$315

Deliciosa combinación de alcachofas, espárragos, champiñones, pimientos de piquillo, cebolla morada, tomates Cherry, picatta de aceitunas y alcaparras, espinacas y crema balsámica.

Fuertes

BABY BACK RIBS Costillas BBQ estilo Kansas ½ rack (500gr) \$355

Exquisitas, tiernas y jugosas costillas de cerdo bañadas con autentica salsa BBQ estilo Kansas, acompañadas de papas gajo.

FILETE DE SALMÓN CON SALSA DE NARANJA Y CÍTRICOS (280gr) \$365

Filete de salmón a la parrilla coronado con picatta de aceitunas, alcaparras y tomates deshidratados bañado con salsa de naranja y limón italiano, montado sobre una ensaladita de tzatziki y espárragos.

Escobedo 305 Centro. Montemorelos N.L.
Reservaciones 8262635096

CHAMORRO EN SU JUGO \$269

Chamorro de cerdo estofado bañado con sus propios jugos acompañado de papas Steakhouse

MILANESA NAPOLITANA \$339

Milanesa de sirloin prime choice empanizada, bañada con salsa marinara orgánica, coronada con jamón de pavo, gratinada con mix de quesos italianos, acompañada de ensalada fresca y papas gajo.

POLLO AL LIMON A LA PARRILLA \$315

450GR aproximadamente de pollo orgánico deshuesado cocinado al grill, bañado con salsa de limón, acompañado de papas fritas.

PAELLA \$699 ideal para compartir 2 a 4 personas

Paella española con camarones, filete de cerdo, pollo, mix de mariscos, chistorra, chorizo español y arroz azafranado.

HAMBURGUESA AMERICANA CLÁSICA \$215

Carne molida de sirloin premium a la parrilla, marinada con salsa A1, gratinada con queso gouda y cheddar, coronada con tocino, montada sobre una ensaladita de mix de lechugas, tomate y pepinillos. Acompañada de papas gajo.

CORTES PREMIUM

CABRERIAS (TABLITAS DE FILETE) PREMIUM ANGUS BEEF \$450

Suaves y jugosas Cabrerías prime Choice, acompañadas de papas fritas.

FILETE DE RES ESTILO CAFÉ DE PARIS \$445

Filete de Res prime Choice, sellado con mantequilla de ajo y hierbas finas bañado con un gravy de mostaza y jugo de carne, acompañado de papas a la francesa.

RIB-EYE (400gr.Aprox.) \$450

Al grill, acompañado de papas fritas.

RIB EYE MAR Y TIERRA (540gr. Aprox.) \$599

Rib eye de 1" al grill, botaneado, coronado con tocino y camarones al ajillo gratinados, acompañado de papas fritas.

ARRACHERA TIPO VACÍO ARGENTINO OUT SIDE CHOICE (500gr.Aprox.) \$599

Suave corte de res select choice marinado con chimichurri acompañado de papas fritas.

Postres

STRUDEL DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA \$115

CHEESECAKE ESTILO NY DE FRUTOS ROJOS \$99

TIRAMISU BAJO EN AZÚCAR \$99

PASTEL DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA \$115

HELADO DE VAINILLA CON FRUTOS ROJOS \$99

Bebidas

Café Americano \$49 refill

Espresso \$45 Espresso Doble \$90

Cappuccino \$70

Café Latte \$70

Café Mocca \$75

Café irlandés \$110 con crema irlandesa

Té caliente \$45

Escobedo 305 Centro. Montemorelos N.L.
Reservaciones 8262635096

SODAS ITALIANAS especiales de la casa (Fine Sparkling Water) \$89

Sirope concentrado de frutas endulzado con Stevia + agua mineral.

Sabores: Fresa, Mango, Maracuyá, Piña, Kiwi y Guayaba.

GRANIZADOS DE VERANO \$120

Sirope concentrado de frutas endulzado con Stevia + Hielo Frappé

Sabores: Fresa, Mango, Maracuyá, Piña, Kiwi y Guayaba.

CHAMOYADAS \$145

Sirope concentrado de frutas endulzado con Stevia + Hielo Frappé + salsa de chamoy + chile tajín + banderilla de tamarindo y chile.

Sabores: Limón, Tamarindo, Fresa, Mango, Maracuyá, Piña y Kiwi.

Limonadas \$50 1Lt \$99 2Lt \$198

Natural, Mineral o Rosa.

Refrescos de 355mL. Y agua mineral de 600mL. \$55

Coca-Cola, Coca sin azúcar, Coca light, Sangría, Sangría light, Squirt toronja, Sidral manzana Sprite, Schweppes TONIC y Topo-chico agua mineral.

Aguas frescas Naturales \$50

Horchata tradicional de arroz, Jamaica y Tamarindo

Agua embotellada de 500mL. \$30

De la Barra

Cerveza \$60

Amstel ultra, indio, Tecate light, XX o Carta Blanca.

Bohemia clara / oscura / Noche Buena \$70

Cerveza sin alcohol \$60

Cerveza +Vaso Michelado \$79

Cerveza + Clamato \$99

2. Oz. Con servicio

Ginebra Beefeater \$149

Brandy Torres 10 \$125

Mezcal 400 Conejos \$119

Mezcal 21 Espadin \$99

Vodka Absolut / \$99

Ron Bacardí blanco \$115

Ron Bacardí añejo \$115

Tequila Don julio \$169

Tequila Tradicional \$99

Whisky Black Label \$198

Whisky Red Label \$125

Whisky Buchanan's Two Souls \$185

Margaritas Frozen \$169

Con tequila Tradicional: De limón, tamarindo, Jamaica, piña, fresa o mango

Chamoyadas Sunrise \$169

Con tequila Tradicional: Chamoy + Raspado de limón, tamarindo, fresa, piña o mango, acompañada de banderillas enchiladas y mezcla de chilitos en polvo.

Escobedo 305 Centro. Montemorelos N.L.
Reservaciones 8262635096

Clamato con vodka **\$155**
Piña Colada **\$149**
Mojito **\$149**
Perro Salado **\$125**

Bloody Mary **\$155**
Vodka tonic **\$129**
Vampiro **\$125**
Gin tonic **\$129**

Digestivos

Anís Dulce **\$75**
Baileys Irish Cream **\$99**
Carajillo **\$149**
Licor del 43 **\$99**

Vinos

COOKING WORKSHOP

Vino tinto

Opera Prima Cabernet Sauvignon 2019	Copa \$99	Botella \$359
Opera Prima Merlot 2019	Copa \$99	Botella \$359
Opera Prima Tempranillo 2019	Copa \$99	Botella \$359
Opera Prima Shiraz 2019	Copa \$99	Botella \$359

Vino Rosado

Don Simón especial	Copa \$99	Botella \$359
Cetto Blanc de Zinfandel	Copa \$110	Botella \$359

Vino Blanco

Opera Prima Chardonnay	Copa \$99	Botella \$359
Din Simón Airen	Copa \$99	Botella \$359

Copa de Clericot **\$129**

Copa de Tinto de Verano / Sangría preparada (limonada o naranjada) **\$129**

Jarra se Clericot o sangría preparada **Jarrita de litro \$199 Jarra 2Lts. \$299**

Escobedo 305 Centro. Montemorelos N.L.
Reservaciones 8262635096