



MENÚ DE TEMPORADA

— *Primavera* —

ALUBIAS AL VINO BLANCO

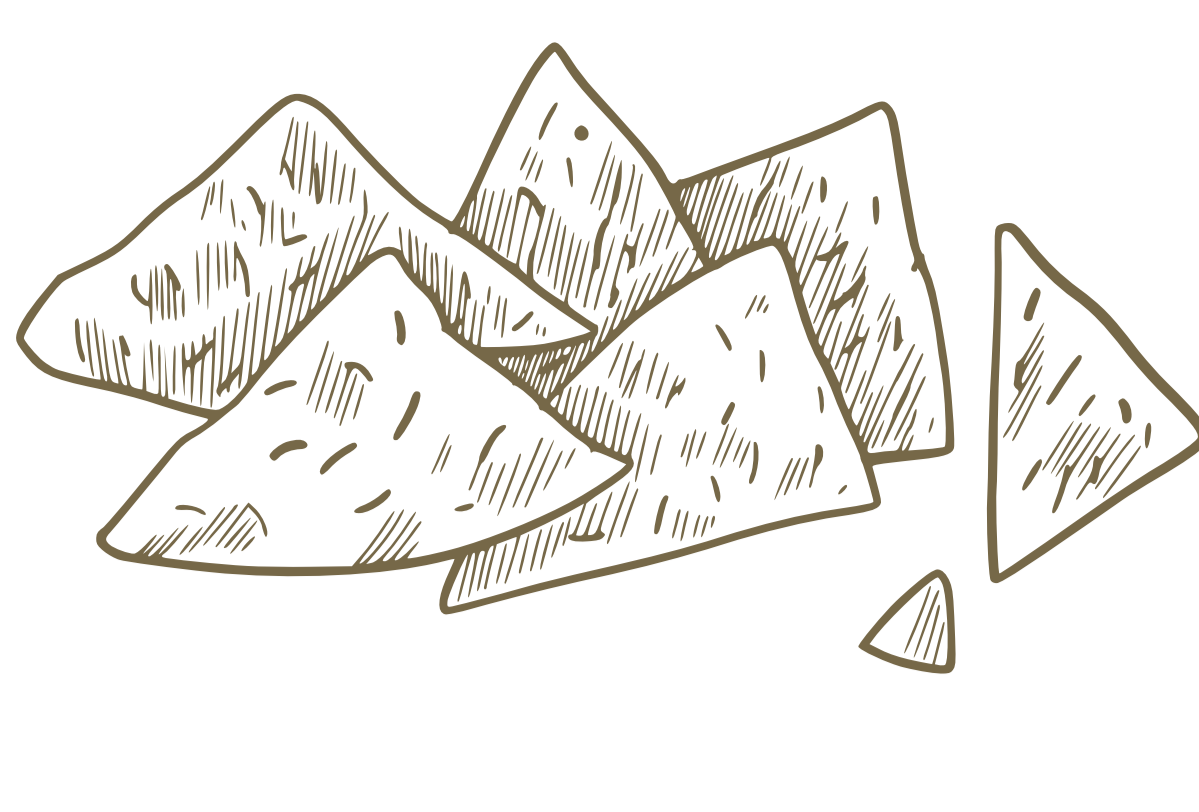
\$145

Alubias cocidas con vino blanco, sofrito de tocino, ajo laminado y shallots caramelizados (250g), acompañadas de un toque de crema fresca, salsa de menta y espárragos cocidos en horno de leña (130g).
(12 panes de tapa para acompañar)

ARANCINI DE PARMESANO Y CAMARÓN

\$215

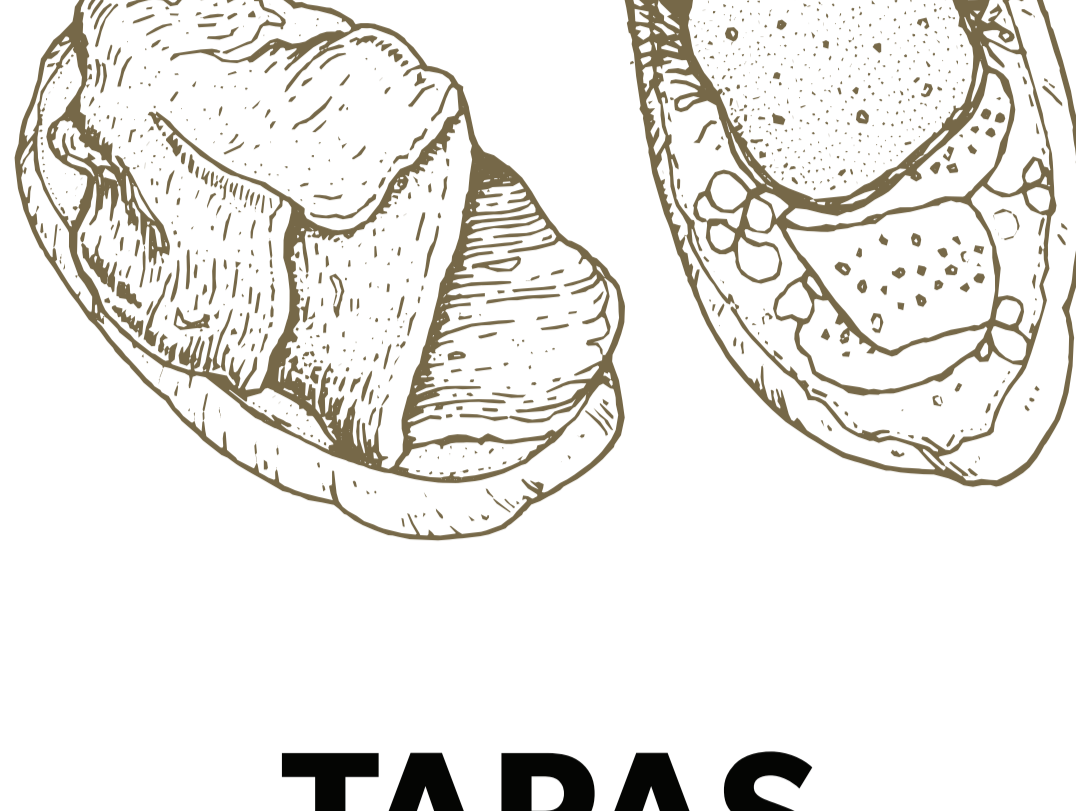
Bolas de risotto fritas (5 piezas) rellenas de camarón y queso parmesano. Acompañadas de 3 salsas: mayonesa de ajo, salsa de tomate y vinagreta de alcaparras para acompañar.



— BOTANA —

PAN PITA (120 g) \$70

Botana de pan pita con hierbas italianas, alioli bravo y vinagreta de alcaparra.



— TAPAS —

(8 porciones)

CABRA Y MIEL \$165

Queso de cabra horneado con un toque de miel y finas hierbas italianas.

HONGOS A LOS 4 QUESOS \$165

Combinación de hongos en una crema de cuatro quesos: parmesano, queso de cabra, gorgonzola y provolone.



— ENSALADAS —

(1 porción)

BRÓCOLI AL HORNO \$175

Veganesa de almendras acompañado de zucchini salteado, pimiento tatemado y brócoli al horno, acompañado de una vinagreta de ajo con tahini y cilantro.

BIEN CHERRY \$175

Lechugas orgánicas cosechadas localmente, jitomate cherry, queso de cabra cenizo, nueces caramelizadas y manzana. Aderezado con vinagreta de la casa, hecha a base de aceite de olivo y vinagre balsámico.

Agrega Jamón Serrano (60g) +\$55

GRANJERA \$175

Lechugas orgánicas cosechadas localmente, aguacate fresco, pepitas de calabaza tostadas, arándanos deshidratados, rebanadas de jitomate y vinagreta de la casa.

CAPRESSE \$180

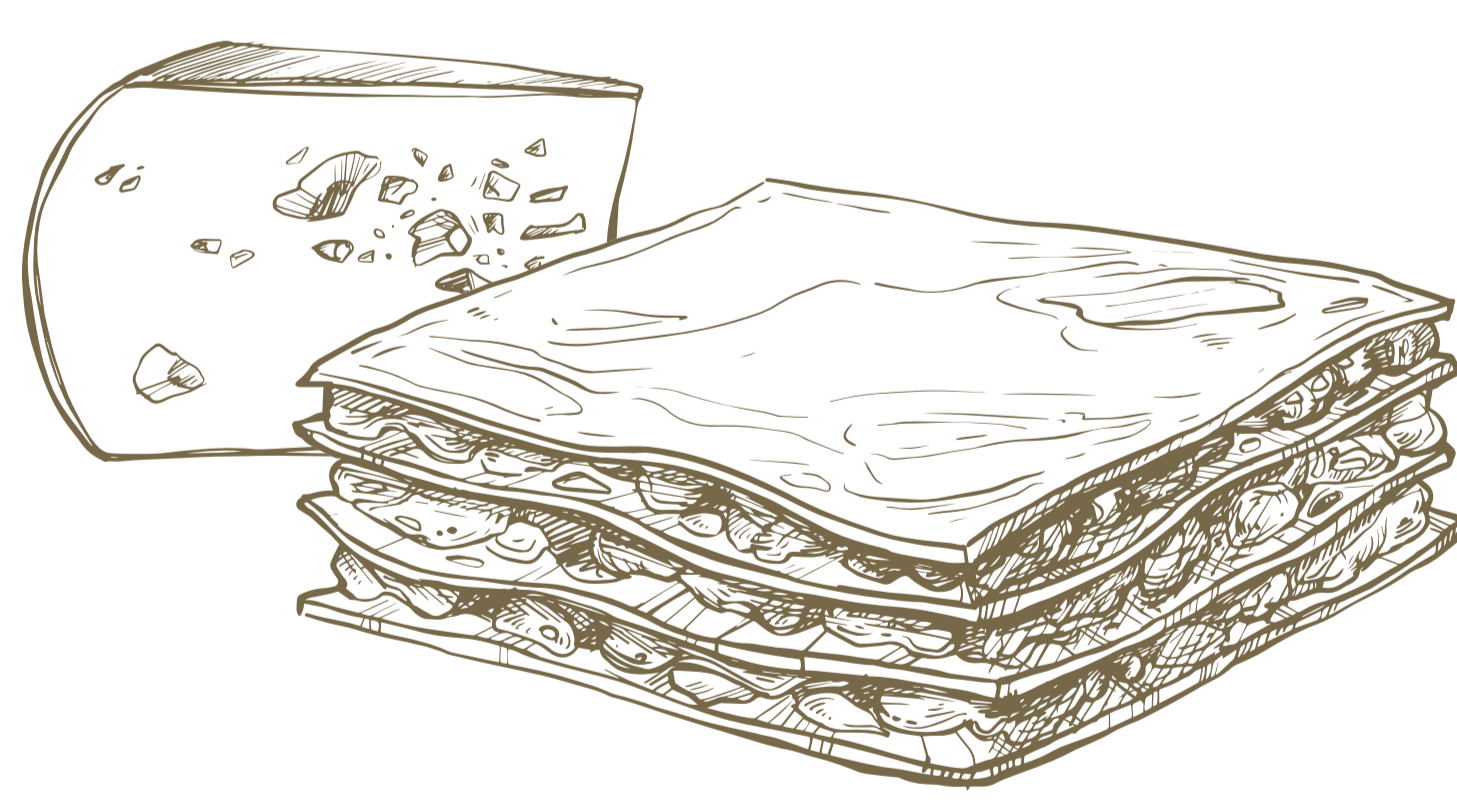
CAPRESSE DELUXE \$230

Igual que la tradicional Capresse pero con un pequeño twist, acompañada de aguacate, pepitas tostadas, aceitunas kalamata, pesto y jamón serrano (60g).

ENSALADA CÉSAR \$175

Recomendación de la casa: pídelo con extra de camarón (100grs) +\$55

Ensalada César estilo La Berenjena. Servida con cebolla cambray tatemada al horno de leña, aceite de ajonjolí y terminada con queso parmesano y crutones hechos en casa.



— PLATILLOS —

CARPACCIO MARIPI \$240

Láminas de filete de res (100g) marinadas en una salsa de pesto y limón, acompañadas de queso parmesano y arúgula orgánica. *Servida con 12 rebanadas de pan.*

**El consumo de alimentos crudos es bajo responsabilidad del cliente.*

CARPACCIO DE ATÚN \$220

Finas láminas de atún (100g) marinadas en una salsa agri dulce asiática a base de soya, cítricos y un toque de aceite de ajonjolí. *Servida con 12 rebanadas de pan.*

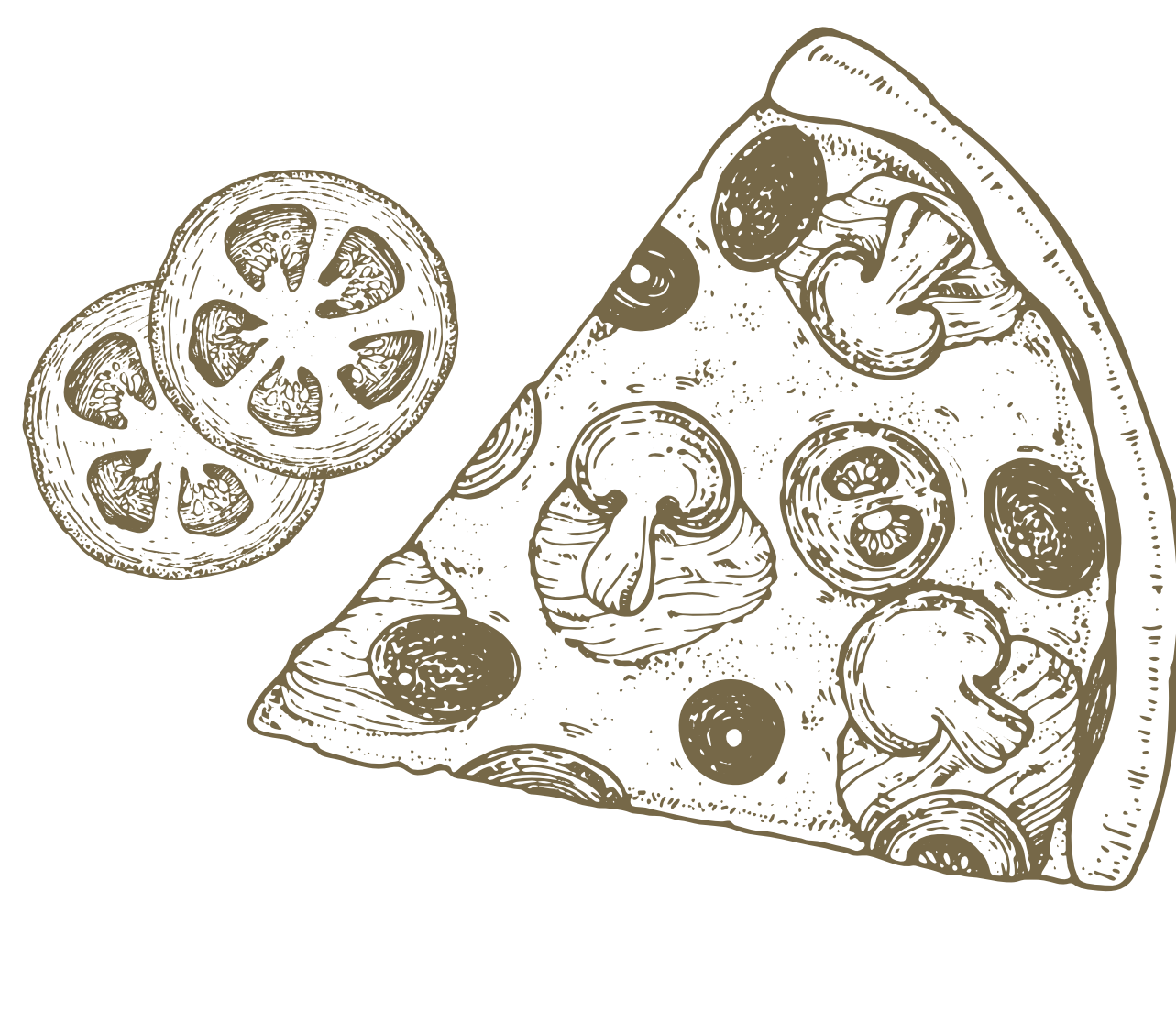
**El consumo de alimentos crudos es bajo responsabilidad del cliente.*

LASAGNA BOLOGNESE* \$240

Pasta hecha a mano con salsa boloñesa a base de carne molida, acompañada de champiñón, calabacita y zanahoria. Servida con queso parmesano (40g) y queso mozzarella derretido (70g).

LASAGNA VERDE* \$210

Pasta hecha a mano, crema de espinaca, queso ricotta, parmesano (40g), mozzarella (70g), brócoli y calabacitas.



PIZZAS

Con un diámetro de 40cm aprox.

(8 rebanadas)

Haz tu pizza con base de:

BABA GANOUSH +\$35

Puré de berenjena rostizada al horno condimentada al estilo mediterráneo.

Todas nuestras pizzas son preparadas al momento, por lo que su preparación puede tomar tiempo.

 Sugerencia de maridaje

MARINERO PÁEZ \$330

Camarón salteado con ajo (364g), perejil fresco, rodajas de chile guajillo y un toque de aceite de olivo.

 Galileo / Pinot Grigio

SWEET PANCHITA \$285

Tocino estilo italiano (80g), espinacas a la crema, láminas de almendra y un toque de miel de abeja.

 Galileo Rosso / Sangiovese, Primitivo, Syrah.

I & I \$255

La hawaiana estilo berenjena. Con piña fresca y jamón de pierna artesanal.

Cámbialo por jamón serrano (120g) \$310

 Lambrusco Orloff

DELIRIUM \$260

Rebanadas de chistorra artesanal (100g) con nuestra receta de papas fritas con queso crema y un toque de chimichurri.

 Terre Nardin / Merlot


HIGO TOVAR \$335

Trozos de higo caramelizado, láminas de queso parmesano, rebanadas de prosciutto (120g) y hojas de arúgula orgánicas cosechadas localmente.

 Terre Nardin / Cabernet

4 QUESOS \$265

Mezcla de nuestros mejores quesos: mozzarella, gorgonzola, cabra cenizo y parmesano.

 Trasiago / Selección Blanca


DUENDE \$305

Rebanadas finas de pera, queso gorgonzola y jamón serrano fresco (120g).

 Galileo Rosso / Sangiovese, Primitivo, Syrah.

PAUL McCARNE \$325

Combinación de nuestras mejores carnes: jamón de pierna (90g), chorizo argentino (90g), salami (80g) y jamón serrano (90g).

 Terre Nardin / Merlot o Lambrusco Orloff

BONG BONG \$260

Berenjenas doradas con aceite de olivo, aceitunas kalamata, jocoque seco y un toque de zataar.

 Terre Nardin / Merlot

PEPPE YRONI \$245

La clásica. Pepperoni crujiente (90g) y queso mozzarella.

 Terre Nardin / Merlot

PRIMAVERA \$250

Jitomate fresco con un toque de albahaca y ajo en aceite de olivo.

 Trasiago Selección Tinta

GOMBA \$240

Jamón artesanal de pierna (90g) combinado con julianas de cebolla morada y hongos.

 Barba / Montepulciano D'Abruzzo

BERENICE CON ALBAHACA \$250

Rebanadas delgadas de berenjena dorada con aceite de olivo, ajo picado, albahaca y queso parmesano.

 Terre Nardin / Cabernet Sauvignon

TITA \$250

Combinación de calabacita y champiñón, trozos de queso de cabra cenizo y un toque de ajo con aceite de olivo.

 Galileo Rosso / Sangiovese, Primitivo, Syrah.

FRUTOS DEL BOSQUE \$265

Jitomates deshidratados, pepita tostada, queso de cabra cenizo, y un toque de romero fresco.

 Terre Nardin / Merlot

GIUSEPPE VERDI \$260

¡La pizza más vegetariana! Cebolla morada, calabacitas, hongos, pimientos asados al horno de leña, jitomate fresco, ajo y espinaca.

 Galileo Rosso / Sangiovese, Primitivo, Syrah.

NARCISISTA \$235

Jitomates cherry acompañados de queso mozzarella fresco, bañado en pesto tradicional de la casa.

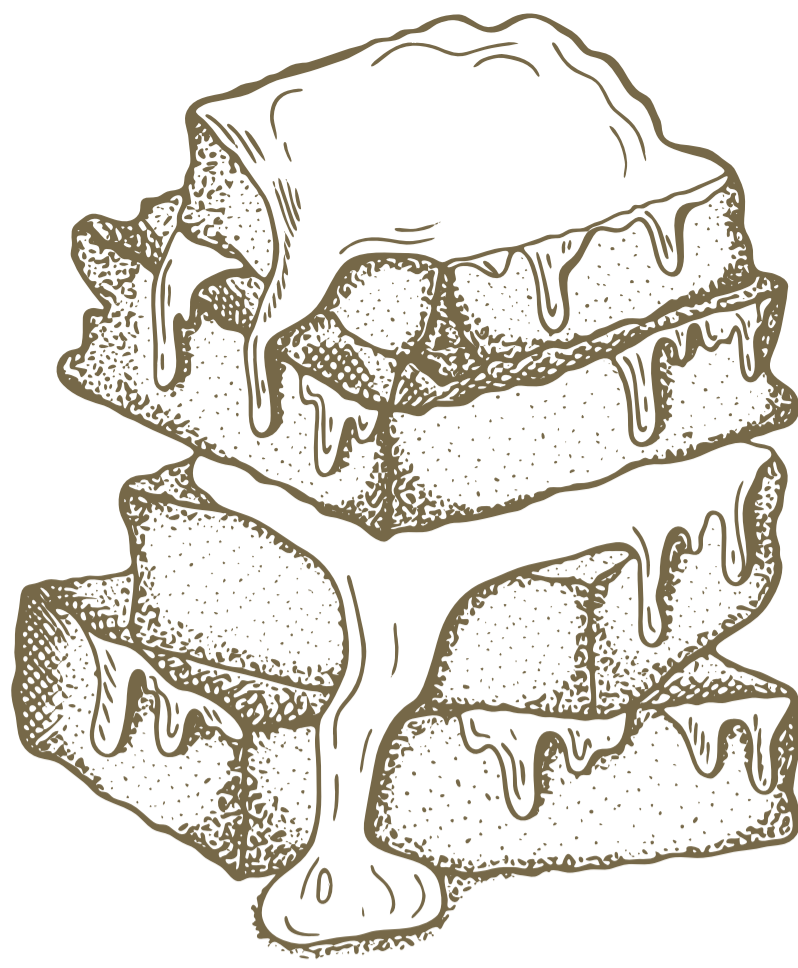
 Terre Nardin / Cabernet

LA MEXA \$235

Con chistorra (100g), cebolla morada, jalapeño, cilantro, flor de calabaza e infusión de aceite de chile de árbol.

 Trasiago Selección Tinta

Si pides una pizza de 2 tipos, se cobrará la de mayor costo.



— POSTRES —

Agrégale helado de vainilla +\$15

HELADO DE VAINILLA
CON KAHLÚA \$160

BROWNIE \$150

El clásico, de chocolate calentito, servido con fruta de temporada.

STRUDEL \$145

Relleno de manzana caramelizada y un toque de canela.

CHEESECAKE PINOLE \$145

Hecho con crust y queso crema mezclado con pinole artesanal de la sierra poblana.

PIZZA DE CHOCOAVELLANA \$170

Base de pizza con crema de avellana esparcida generosamente con fresas frescas y hojuelas de almendra. (*Diámetro aprox. de 30cm*)



BIENVENIDO AL LADO ARTESANAL DE LA VIDA

Estimado cliente nuestras formas de pago son: efectivo / Visa Master Card
No aceptamos American Express