



## MENÚ DE TEMPORADA

— Primavera —

### ALUBIAS AL VINO BLANCO

\$160

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

\$230

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.

## PROMO MENÚ INDIVIDUAL

*Martes a Jueves | 2 a 6pm*

### PAQUETE BOLOGNESA

\$140

Media lasaña boloñesa + guarnición de ensalada\* + vaso de agua de frutas.

### PAQUETE VERDE

\$130

Media lasaña verde + guarnición de ensalada\* + vaso de agua de frutas.

### PAQUETE PIZZA

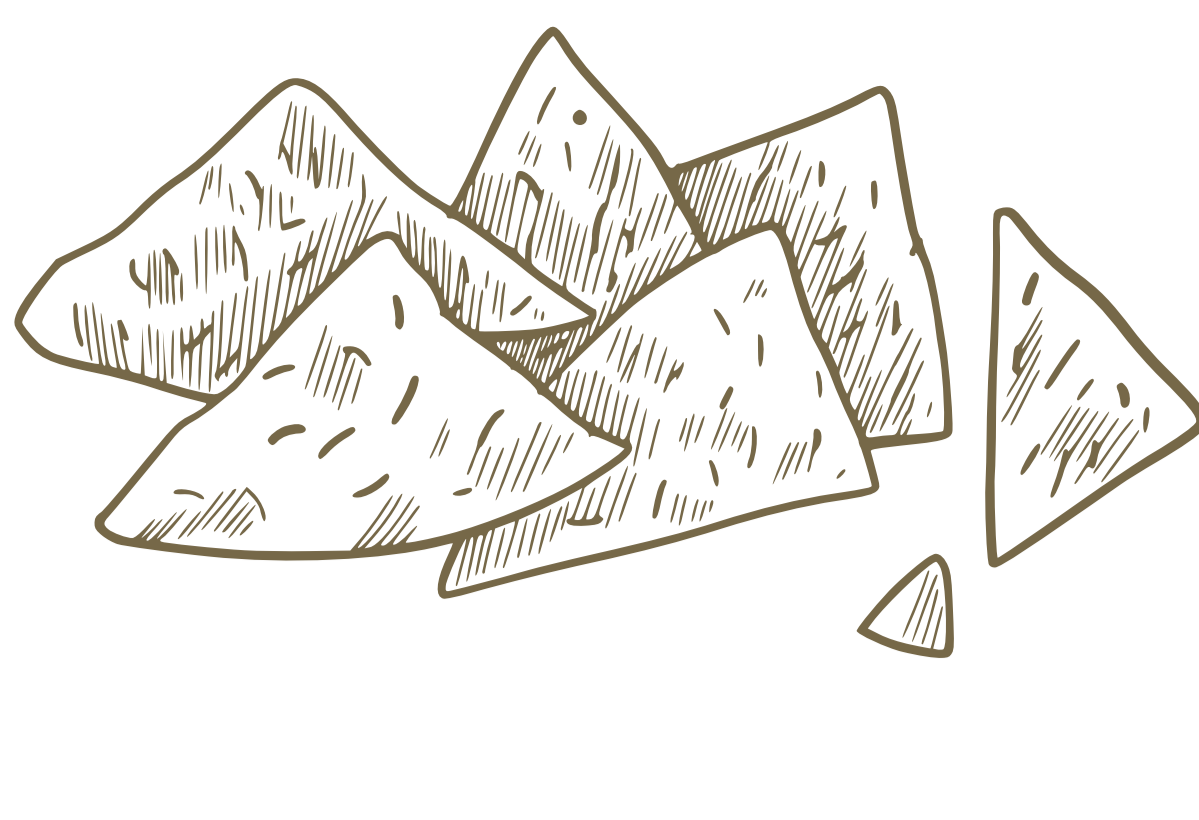
Pizza pequeña del sabor de tu elección a mitad de precio +\$55 con guarnición de ensalada\* y vaso de agua de frutas.

\*Ensalada: lechuga, jitomate cherry, pepita, arándano.

\*No aplican cambios en el paquete.

\*Aplica sólo para consumo en restaurante.

\*Ingredientes extra se cobran por separado.



## — BOTANA —

PAN PITA (120 g) \$80

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

---



## — TAPAS —

(8 porciones)

CABRA Y MIEL \$175

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

---

HONGOS A LOS 4 QUESOS \$175

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

---



## — ENSALADAS —

(1 porción)

LA BURRATAS \$310

Ensaladilla de arugula, pimiento tatemado, jitomate grape fresco y espárrago blanco en salmuera, terminada con una vinagreta de pistache, coronada con una bola de queso burrata y un toque más de pistache picado finamente.

---

BRÓCOLI AL HORNO \$195

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

---

BIEN CHERRY \$185

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 \$185

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

---

CAPRESSE \$190

CAPRESSE DELUXE \$240

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

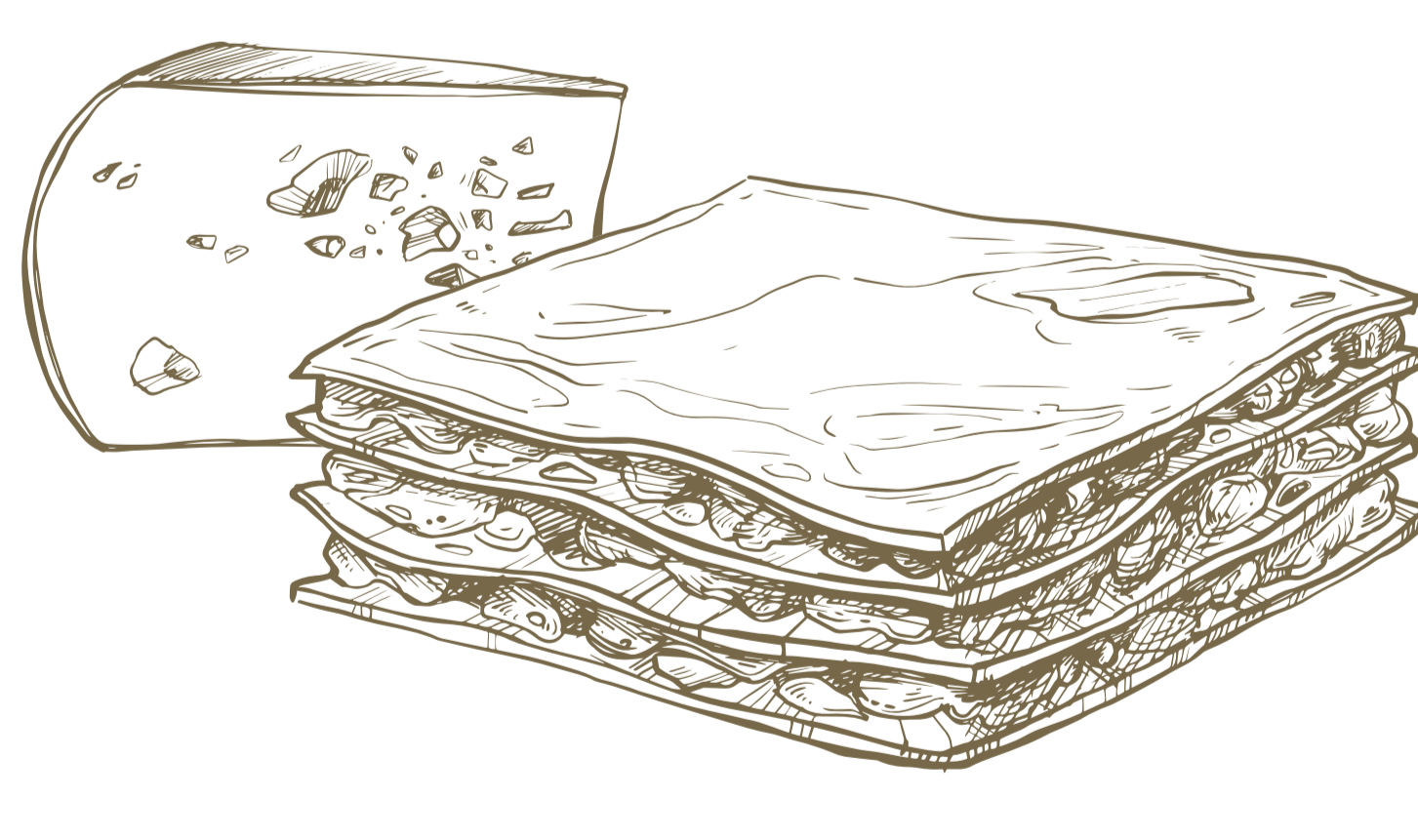
---

ENSALADA CÉSAR \$190

*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 \$250

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 \$230

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\* \$250

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\* \$220

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**

\$350

Camarón salteado con ajo (364g), perejil fresco,

rodajas de chile guajillo y un toque de aceite de olivo.

 *Galileo / Pinot Grigio*

**SWEET PANCHITA**

\$295

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**

\$275

La hawaiana estilo berenjena. Con piña fresca y

jamón de pierna artesanal.

*Cámbialo por jamón serrano (120g)*

\$320

 *Lambrusco Orloff*

**DELIRIUM**

\$290

Rebanadas de chistorra artesanal (100g) con

nuestra receta de papas fritas con queso crema y

un toque de chimichurri.

 *Terre Nardin / Merlot*

**HIGO TOVAR**

\$345

Trozos de higo caramelizado, láminas de queso

parmesano, rebanadas de prosciutto (120g) y hojas de

arúgula orgánicas cosechadas localmente.

 *Terre Nardin / Cabernet*

**4 QUESOS**

\$280

Mezcla de nuestros mejores quesos: mozzarella,

gorgonzola, cabra cenizo y parmesano.

 *Trasiego / Selección Blanca*

**DUENDE**

\$330

Rebanadas finas de pera, queso gorgonzola

y jamón serrano fresco (120g).

 *Galileo Rosso / Sangiovese, Primitivo, Syrah.*

**PAUL McCARNE**

\$345

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**

\$280

Berenjenas doradas con aceite de olivo, aceitunas

kalamata, jocoque seco y un toque de zataar.

 *Terre Nardin / Merlot*

**PEPPE YRONI**

\$260

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

 *Terre Nardin / Merlot*

**PRIMAVERA**

\$260

Jitomate fresco con un toque de albahaca

y ajo en aceite de olivo.

 *Trasiego Selección Tinta*

**GOMBA**

\$270

Jamón artesanal de pierna (90g) combinado

con julianas de cebolla morada y hongos.


 *Barba / Montepulciano D'Abruzzo*

**BERENICE CON ALBAHACA**

\$275

Rebanadas delgadas de berenjena dorada con aceite

de olivo, ajo picado, albahaca y queso parmesano.

 *Terre Nardin / Cabernet Sauvignon*

**TITA**

\$275

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**

\$275

Jitomates deshidratados, pepita tostada, queso

de cabra cenizo, y un toque de romero fresco.

 *Terre Nardin / Merlot*


**GIUSEPPE VERDI**

\$275

*¡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**

\$270

Jitomates cherry acompañados de queso

mozzarella fresco, bañado en pesto

tradicional de la casa.

 *Terre Nardin / Cabernet*

**LA MEXA**

\$250

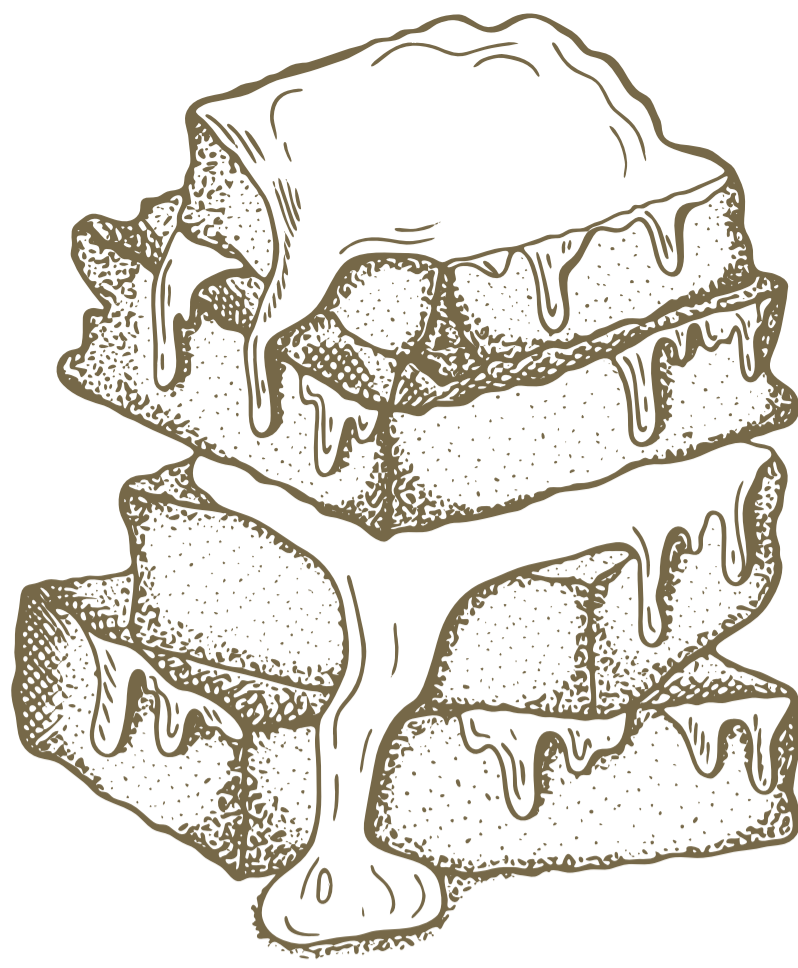
Con chistorra (100g), cebolla morada,

jalapeño, cilantro, flor de calabaza e

infusión de aceite de chile de árbol.

 *Trasiego Selección Tinta*

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



## — POSTRES —

*Agrégle helado de vainilla + \$20*

HELADO DE VAINILLA  
CON KAHLÚA \$180

---

BROWNIE \$155  
*El clásico, de chocolate calentito, servido  
con fruta de temporada.*

---

STRUDEL \$145  
Relleno de manzana caramelizada y un  
toque de canela.

---

CHEESECAKE PINOLE \$150  
Hecho con crust y queso crema mezclado  
con pinole artesanal de la sierra poblana.

---

PIZZA DE CHOCOAVELLANA \$180  
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