



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.

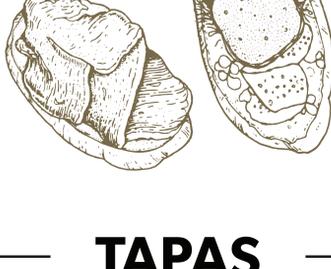
*Ingredientes extra se cobran por separado.



— 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

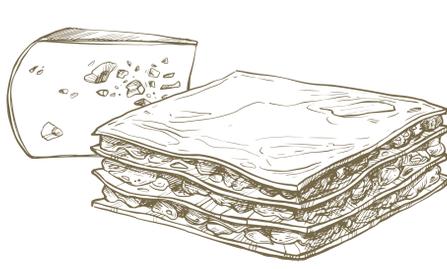
CAPRESSE DELUXE \$240

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.*

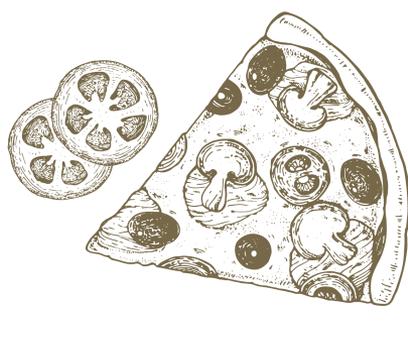
**El consumo de alimentos crudos es bajo responsabilidad del cliente.*

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

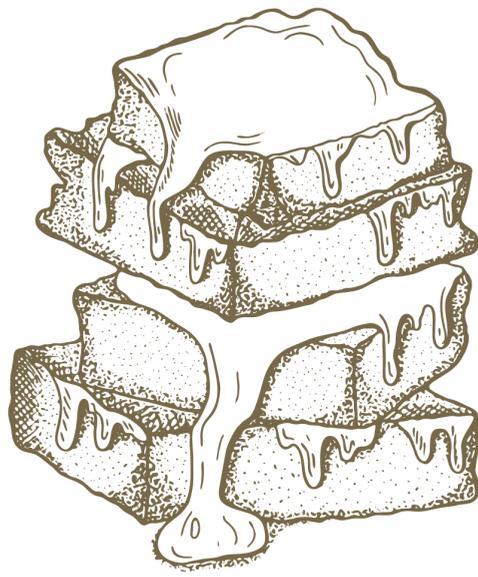
Con chistorra (100g), cebolla morada,

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