



100% horno de leña



Entradas Mediterráneas

Focaccia
Jamón Serrano **\$199**



\$149 Buschetta
Gourmet



\$139 Ciabatta
Chipotle

Ciabatta

Natural \$119

Cocinado Lentamente en cenizas del horno. Pan fermentado con cerveza, bañado con mantequilla de ajo, especias y cubierto de queso goiuda.

Roquefort \$139

Pan Ciabatta Bañado con queso Roquefort, queso gouda, pistaches y brandy.

Chipotle \$139

Pan Ciabatta Bañado con salsa ligera chipotle al caramelo, cubierto con queso gouda.

Fiorentina \$139

Pan Ciabatta Bañado con salsa de tres quesos espinacas, champiñones y queso gouda.

Especiales

Papas alla Oliva \$80

Papas seleccionadas cortada en gajo (8pza), dorada lentamente en aceite de oliva al ajo y romero. Acompañado de aderezo de romero.

Champiñones Rellenos \$120

Champiñones seleccionados rellenos de mousse de salmón y camarón, horneados lentamente en el horno y top de queso parmesano (6pzas)

Focacia

Di Erbibini \$99

Delgada tortilla de semola con mouse de queso fetta y salsa de hiervas finas.

Di Olive Nere \$139

Delgada tortilla de semola con mouse de queso fetta y aceitunas negras.

Jamón Serrano \$199

Delgada tortilla de semola con mouse de queso fetta, Jamón serrano, pimientos y salsa de hiervas finas.

Salmon Fumosi \$199

Delgada tortilla de semola con mouse de queso fetta, Jamón serrano, pimientos y salsa de hiervas finas.

Obros

Entremés Rat Pack \$299

Rebanadas de pavo y pierna sazonados con la receta de la casa, conos de jamón serrano, de salami, queso colby, aceitunas negras y pan de ajo con queso. Acompañado de dip campestre.

Canasta de pan de ajo \$87

Tes pzas de pan de ajo con albahaca y queso gouda recién salidos del horno de leña.

Buschetta

Originales \$129

Ricas reabanadas de pan al horno de leña con tomate roma, Albahaca y queso gouda con top de pepperoni, aceituna negra, margueritta y chorizo. (2c/u-8pzas)

Gourmet \$149

Ricas reabanadas de pan al horno de leña preparadas con diferentes salsas (queso fetta, pesto, pomodoro e italiana) e ingredientes (salmón pepperoni, lomo, aceitunas negras) con queso gouda y albahaca. (2c/u-8pzas)

Berenjena

Rollos Dolce Vita \$150

Berenjena finamente cortada y capeada con nuestra selección de queso parmesano, bañada en salsa italiana y champiñones. servidas en una sartencilla saliendo del horno de leña. (5pzas)

Rollos Roquefort \$150

Berenjena finamente cortada y capeada con nuestra selección de queso parmesano, bañada con salsa roquefort, vino blanco y champiñones. servidas en una sartencilla saliendo del horno de leña. (5pzas)



Entradas Del Mundo



\$229 Quesadilla Carne Asada



Awesome Blossom

\$99



\$255 Nachos Mixtos

Mexicanas

Guacamole Chilango \$99

Selección de cremosos aguacates con cebolla, tomate, chile serrano, acompañado con queso fresco y totopos.

Jalapeños Poppers \$129

Deliciosos chiles Jalapeños rellenos de queso crema y empanizados con nuestro pan. Servidos en una sartencilla saliendo del horno de leña. Acompañado de dip campestre. (5 pzas)

Quesadilla con pechuga d' pavo \$194

Auténtica quesadilla en nuestra tortilla de harina rellena de carne sazónada con la receta de la casa queso oaxaca y gouda, champiñones, tomate y epazote. Acompañada para aderezar al gusto de dip campestre, salsa pico de gallo y guacamole.

Quesadilla con carne asada \$229

Auténtica quesadilla en nuestra tortilla de harina rellena de carne sazónada con la receta de la casa queso oaxaca y gouda, champiñones, tomate y epazote. Acompañada para aderezar al gusto de dip campestre, salsa pico de gallo y guacamole.

Nachos

Fajitas de Cerdo asadas \$229

Totopos dorados con chiles jalapeños, frijoles, queso manchego, tomate, chorizo y guacamole. Servidos en un sartén saliendo del horno de leña.

Fajitas de Pavo a la plancha \$229

Totopos dorados con chiles jalapeños, frijoles, queso manchego, tomate, chorizo y guacamole. Servidos en un sartén saliendo del horno de leña.

Fajitas de Arrachera asada \$241

Totopos dorados con chiles jalapeños, frijoles, queso manchego, tomate, chorizo y guacamole. Servidos en un sartén saliendo del horno de leña.

Fajitas Mixtas (3 anteriores) \$255

Totopos dorados con chiles jalapeños, frijoles, queso manchego, tomate, chorizo y guacamole. Servidos en un sartén saliendo del horno de leña.

Americanas

Awesome Blossom \$99

Cebolla esculpida a mano en forma de flor con mezcla de especias cajún, ajo y mostaza. capeados con nuestra receta. Acompañada de mayones de rabano.

Aros de Cebolla \$85

Aros grandes de cebolla capeados con nuestra receta. Acompañados de aderezo chipotle y mil islas.

Dos a Escoger \$186

-Ricas alitas fritas marindas en salsa búfalo*. (480gr.)
-Dedos de queso gouda. (8pzas.)
-Pops de pollo (12pzas.)
Acompañadas para aderezar al gusto de salsa búfalo y dip campestre.

* doble de alitas agregar \$83.00

Sopa o crema del día

Orden de sopa o crema \$69

Consulte con su ,mesero disponibilidad y opciones.

Agregando a su plato \$49

precio especial al adicional a un plato fuerte. Consulte con su ,mesero disponibilidad y opciones.

Ensaladas y Especialidades



\$185 Burrito Monterrey



\$145 Casa Blanca Plate

Ensalada Tai **\$124**



Ensaladas mediterraneas

Mediterranee Sencilla \$119
 con Pavo \$176
 con Brocheta de Camaron \$193
 con Lazcas de Salmón \$209
 con brocheta de Arrachera \$209
 Lechuga romanita, manzana, nuez y ajonjolí.
 Aderezado con miel y vinagre balsámico.
 Acompañado de palitos de pan.

Tai Sencilla \$124
 con Pavo \$181
 con Brocheta de Camaron \$198
 con Lazcas de Salmón \$214
 con brocheta de Arrachera \$214
 Lechuga orejona, jicama, piña, alcachofa,
 pimiento rojo lascas de mandarina.
 Aderezado con nuestra salsa de cacahuate,
 jengibre, ajonjolí, miel, ajo, vinagre balsámico
 y paprika.
 Acompañado de palitos de pan.

Griega Sencilla \$124
 con Pavo \$181
 con Brocheta de Camaron \$198
 con Lazcas de Salmón \$214
 con brocheta de Arrachera \$214
 Lechuga rejona, romanita, cebolla roja,
 col morada, aceitunas negras, queso de
 cabra y prmesano.
 Aderezado con vinagre balsámico, aceite
 de oliva y especias.
 Acompañado de palitos de pan.

Ensaladas Clasicas

La Verde de las Casa \$99
 con Pavo \$156
 con Brocheta Camarón \$173
 con Lazcas de Salmón \$189
 con Brocheta Arrachera \$189
 Lechuga romanita, cebolla, tomate
 y pimiento con aderezo a escoger:
 roquefort, vinagreta, mil islas.
 Acompañado de palitos de pan.

César \$119
 con Pavo \$176
 con Brocheta Camarón \$193
 con Lazcas de Salmón \$209
 con Brocheta Arrachera \$209
 Lechuga orejona, tomate, crutones
 y queso parmesano con aderezo
 César.
 Acompañado de palitos de pan.

Carne y pavo

Arrachera a la Tampiqueña \$325
 Carne de Arrachera servida con
 guacamole, enchiladas, rajas de chile
 poblano y frijoles refritos.

Casa Blanca Plate \$145
 Pechuga de pavo a la plancha marinada
 papikra con sal y pimienta roja, sobre
 una cama de espinacas, zanahoria y
 queso fetta.

Tacos y Burritos

Tacos al Albañil \$138
 Tacos al Albañil c/queso \$148
 Cuatro tacos servidos en tortilla
 de harina con carne de res salteada
 con cebolla, pimiento, tocino,
 champiñones y cerveza de barril.
 Acompañado con nuetras famosas
 cebollitas cambray acarameladas
 al tequila.

Tacos al Arrachera \$130
 Tacos al Arrachera c/queso \$148
 Cuatro tacos servidos en tortilla
 de harina con Arrachera.
 Acompañado con nuetras famosas
 cebollitas cambray acarameladas
 al tequila.

Tacos de Sirloin \$148
 Cuatro tacos servidos en tortilla
 de harina con Siloin, champiñones y
 queso manchego.
 Acompañado con nuetras famosas
 cebollitas cambray acarameladas
 al tequila.

Burrito Monterrey de Pavo \$155
 Burrito Monterrey de Arrachera \$185
 Nuestra tortilla de harina rellena de carne,
 frijol, arroz, queso monterrey jack.
 Bañada con salsa roja y gratinado a la leña
 con queso.



Sandwiches, Baguettes y Hamburguesas



\$120

Hamburguesa
21

todos incluyen sopa del día

\$152

Drive In
Especial

Baguette
P. Claveteada

\$157



Sandwiches Clasicos

con Papas españolas y Cole Slaw

El #25 Drive in Especial \$152

Pan francés hecho con nuestro horno de leña, pavo y pierna sazonado con la receta de la casa, jamón york y queso manchego. Aderezado con nuestra mayonesa, mostaza y tomate.

El #8 Club Sandwich \$144

Cuatro tapas de pan blanco de molde paritdo en triángulo, pavo sazonado con la receta de la casa, jamón york, queso manchego y huevo. Aderezado con nuestra mayonesa, mostaza y tomate.

El #9 Club Sandwich Jr. \$144

Tresa capas de pan de molde blanco, jamon york, queso manchego y tocino. Aderezado con nuestra mayonesa, mostaza y tomate.

El #5 Sandwich de pavo \$144

Pan francés hecho con nuestro horno de leña, pavo sazonado con la receta de la casa y queso manchego. Aderezado con nuestra mayonesa, mostaza y tomate.

El #6 Sandwich de pierna \$144

Pan francés hecho con nuestro horno de leña, pierna sazonada con la receta de la casa y queso manchego. Aderezado con nuestra mayonesa, mostaza y tomate.

El #29 Sandwich Siciliano \$134

Pan francés hecho con nuestro horno de leña, con salsa italiana, jamón york, salami, champiñones y queso gouda gratinado al horno de leña.

Hamburguesas

con Papas francesas y cole slaw

La #21 (Desde 1962) \$120

Hamburguesa a la plancha con tocino, queso gouda y cebolla. Aderezado con nuestra mayonesa, mostaza y tomate.

Hamburguesa Roquefort \$175

Bollo hecho con leña, 227gr de carne Angus a la plancha con lechuga, cebolla morada, quesoamericano, tocino troceado y salsa ligera de roquefort al vino blanco.

Hamburguesa Sloppy BBQ \$175

Bollo hecho con leña, 227gr de carne Angus a la plancha con lechuga, pepinillos, queso americano, tomate y carne sloppy joe.

Hamburguesa Hawaii \$175

Bollo hecho con leña, 227gr de carne Angus a la plancha con piña al amaretto, tomate, cebolla, pepinillo, queso americano y tocino. y pimiento finamente picado.

Pepito especial \$185

Jugosa arrachera montada en nuestro pan francés aderezado con mantequilla de hierbas finas hecho en nuestro horno de leña, con frijoles refritos y guacamole.

Baguettes

con Papas españolas y Cole Slaw

Baguette Suprema \$175

Baguette horneada a la leña, aderezado con mantequilla de hierbas finas y mostaza de dijón, pavo sazonado con la receta de la casa, pimientos horneados a la leña, queso fetta, tomate y lechuga romanita.

Baguette de pierna claveteada \$157

Baguette horneada a la leña, aderezado con mantequilla de hierbas finas y mostaza de dijón, con pierna horneada lentamente con jerez, miel y clavo al horno de leña, trozos de piña, lechuga, cebolla morada curtida y queso manchego. Acompañado de grevy dulce.

Otros

con Papas españolas y Cole Slaw

Sandwich italiano \$157

Pan francés hecho con nuestro horno de leña, aderezado con mantequilla ligera de ajo, con queso gouda, jamón aguja, salami, tocino, pimiento, tomate y pepinillos, gratinados a la leña.

Sloppy Joe \$139

Pan de hamburguesa y queso gouda aderezado con mayonsa y mostaza rellena de rica carne molida de res en salsa dulce de BBQ, especias, tomate con cebolla, pepinillos, queso americano



Fondues Calzones



Fondue
Chocolate **\$249**

\$269 Fondue
Suizo



\$177 Calzone
Pesto

Fondues

Calzones

Calzones

Suizo con Champiñones \$269
Agregue Brocheta de Camarón \$ 79
Agregue Brocheta de Arrachera \$ 90
Agregue pepperonie \$ 49
 Mezcla de quesos grouyere y gouda con champiñones y su toque de kirsh. Servido con pan de la casa.

Roquefort \$289
Agregue Brocheta de Camarón \$ 79
Agregue Brocheta de Arrachera \$ 90
Agregue pepperonie \$ 49
 Mezcla de quesos grouyere y roquefort con un toque de kirsh. Servido con pan de la casa.

Al tequila Chipotle \$269
Agregue Brocheta de Camarón \$ 79
Agregue Brocheta de Arrachera \$ 90
Agregue pepperonie \$ 49
 Mezcla de quesos manchego y oaxaca con rajitas de chile chipotle y su toque de tequila. Servido con pan de la casa.

Bavaria \$269
Agregue Brocheta de Camarón \$ 79
Agregue Brocheta de Arrachera \$ 90
Agregue pepperonie \$ 49
 Mezcla de quesos grouyere y gouda con un toque de cerveza. Servido con pan de la casa.

Alla pesto \$157
con peperoni \$177
 Empanada italiana rellena de salsa de piñón, ajo, albahaca, aceite de oliva, tres quesos (ricotta, gouda y fetta) bañada de salsa de aceite de oliva y especias italianas

Napolitana \$157
con peperoni \$177
 Empanada italiana rellena de jamón, champiñones y tres quesos (ricotta, gouda y fetta) bañada de salsa italiana y queso parmesano.

Milano \$157
con peperoni \$177
 Empanada italiana rellena de salami, espárragos y tres quesos (ricotta, gouda y fetta) saleaseada con aceite de oliva y oregano.

Ferrucci's \$157
con peperoni \$177
 Empanada italiana rellena de corazón de alcachofa, tomate horneado, pimiento morrón, cebolla, champiñones y tres quesos (ricotta, gouda y fetta) bañada de salsa italiana y queso parmesano.

Fiorentina \$165
con peperoni \$185
 Empanada italiana rellena de espinacas, champiñones y tres quesos (ricotta, gouda y fetta) bañada de salsa fiorentina y queso parmesano.

De Chocolate \$249
Agregue Nuez o Kalua \$ 29
Ambos \$ 45
Agregue Brocheta de Brownie \$ 65
 Mezcla de finos chocolates derretidos lentamente para obtener el punto de fondue, con un toque de brandy. Servido con melón, manzana y malvaviscos.

Fondue



Pizzas Clasicas



\$159

**Turchia
Alfredo**



\$159

CARCIOFI



PEPPERONI

159

Pizza Clasicas

N°1

Pizza de queso con salsa italiana
Individual\$119
Mediana\$157
Grande\$217

N°4

Pizza de queso y champiñones con
salsa italiana
Individual\$135
Mediana\$182
Grande\$251

N°7

Pizza de queso, salami y
champiñones con salsa italiana
Individual\$142
Mediana\$194
Grande\$273

N°10

Pizza de queso, jamón, salami,
champiñones, cebolla y chile dulce
con salsa italiana
Individual\$147
Mediana\$206
Grande\$290

N°13

Pizza de queso, jamón, carne asadas,
chile jalapeño y chorizo con
salsa italiana
Individual\$153
Mediana\$217
Grande\$306

N°2

Pizza de queso y jamón con salsa italiana
Individual\$135
Mediana\$182
Grande\$251

N°5

Pizza de queso, jamón y salami
con salsa italiana
Individual\$142
Mediana\$194
Grande\$273

N°8

Pizza de queso, jamón y piña con
salsa italiana
Individual\$142
Mediana\$194
Grande\$273

N°11

Pizza de queso, jamón, salami,
champiñones, cebolla, chile dulce,
chorizo y tocino con salsa italiana
Individual\$153
Mediana\$217
Grande\$306

N°3

Pizza de queso y salami con salsa italiana
Individual\$135
Mediana\$182
Grande\$251

N°6

Pizza de queso, jamón y champiñones
con salsa italiana
Individual\$142
Mediana\$194
Grande\$273

N°9

Pizza de queso, jamón salami y
champiñones con salsa italiana
Individual\$147
Mediana\$206
Grande\$290

N°12

Pizza de queso, cebolla, chile dulce,
champiñones y tomate natural con
salsa italiana
Individual\$142
Mediana\$194
Grande\$273

“AUMENTA O CAMBIA DE INGREDIENTES”

Jamón, salami, chorizo, champiñones, piña, aceitunas negras, cebollas, chile dulce,
chile jalapeño. Ind \$20/ Med \$30 / Gde \$41
Carne asada, lomo canadiense, pepperoni, espárragos, alcachofas, manzana, pistaches,
queso gouda, queso roquefort Ind \$30/ Med \$43 / Gde \$58
Arrachera, jamón serrano, queso fetta, salmón, camarones \$89

Pizzas Gourmet



\$142

Ferrucci's



\$159

Quattro Stagioni



\$159

Roquefort manzana

MARGHERITA

(La favorita de la reina)
Tomate natural, albahaca, hierbas de olor y queso gouda
Individual \$135
Mediana \$182
Grande \$251

ROQUEFORT CON MANZANA

(Para conocedores)
Aceite de oliva y especias, mantequilla, manzana, queso roquefort con brandy y pistache
Individual \$159
Mediana \$229
Grande \$328

CARCIOFI

(Puro corazón)
Tomate natural, corazón de alcachofa, queso gouda, hierbas de olor y vino blanco
Individual \$159
Mediana \$229
Grande \$328



"AUMENTA O CAMBIA DE INGREDIENTES"

Jamón, salami, chorizo, champiñones, piña, aceitunas negras, cebollas, chile dulce, chile jalapeño. Ind \$20/ Med \$30 / Gde \$41
Carne asada, lomo canadiense, pepperoni, espárragos, alcachofas, manzana, pistaches, queso gouda, queso roquefort Ind \$30/Med \$43/Gde \$58
Arrachera, jamón serrano, queso fetta, salmón, camarones \$89



BRUSHETA

(La sofisticada)
Salsa pesto, tomate natural, mantequilla ligera con ajo, pavo natural, cebolla, albahaca y queso gouda
Individual \$159
Mediana \$229
Grande \$328

NAPOLITANA

(Toda una tradición)
Tomate natural, anchoas, albahaca, queso gouda, aceite de oliva y hierbas de olor
Individual \$159
Mediana \$229
Grande \$328

PEPPERONI

(Toda una clásica)
Salsa italiana, pepperoni, queso gouda y hierbas de olor
Individual \$159
Mediana \$229
Grande \$328

QUATTRO STAGIONI

(Algo de cada estación)
Salsa italiana, champiñones, espárragos, margherita, pepperoni, queso gouda y hierbas de olor.
(2 rebanadas c/ ingrediente)
Individual \$159
Mediana \$229
Grande \$328

TURCHIA ALFREDO

(La Alfredo con pavo)
Salsa cremosa Alfredo, fajitas de pechuga de pavo a la plancha, tomate natural, albahaca y queso gouda
Individual \$159
Mediana \$229
Grande \$328

FIORENTINA

(Vegetariana por excelencia)
Salsa bechamel, mantequilla, espinaca, champiñones y queso gouda
Individual \$159
Mediana \$229
Grande \$328

CAJÚN DE POLLO

(Con un toque de New Orleans)
Salsa cajún, fajitas de pechuga a la parrilla y queso gouda
Individual \$159
Mediana \$229
Grande \$328

FERRUCCI'S

(La pizza de la casa)
Salsa italiana, apio, champiñones, queso gouda, aceitunas negras y hierbas de olor
Individual \$142
Mediana \$194
Grande \$273

MEXICANA CON ARRACHERA

(La Mexicana)
Salsa roja mexicana de la casa, selección de arrachera y queso gouda
Individual \$159
Mediana \$229
Grande \$328

HAWAII ESPECIAL

(Con un taque de clase)
Salsa italiana, lomo ahumado, piña fresca marinada en almibar de amaretto y queso gouda
Individual \$159
Mediana \$229
Grande \$328

TURCHIA BBQ

(Pavo a la BBQ)
Salsa BBQ de la casa, fajitas de pechuga de pavo a la plancha, cebolla caramelizada, pimiento y queso gouda
Individual \$159
Mediana \$229
Grande \$328

Pastas a tu Gusto

Tortiglioni
roquefort c/salmon

\$239

Fusilli
Lizetta

\$149

1.-elige la pasta

FETUCCINE

Pasta de corte largo con seccion rectangular.

SPAGUETTI

Pasta seca de corte largo y diametro medio.

PENNE-RIGATI

Pasta hueca de corte pequeño e inclinado.

FUSILLI

Pasta en espiral de corte pequeño.

TORTIGLONI

Pasta con corte cilindrico con beta espiral.

2.-elige la salsa

LIZZETA

Salsa elaborada con tomate fresco, jamón serrano, acitronado con cebollita, crema agria y vodka.

Acompañado con una pieza de nuestro pan con ajo \$149

Con pechuga de pavo a la plancha \$206

Con brocheta de camarones \$223

Con jamón serrano \$239

Con salmón en lascas \$239

ALFREDO

Salsa de crema, perejil y queso parmesano.

Acompañado con una pieza de nuestro pan con ajo \$138

Con pechuga de pavo a la plancha \$195

Con brocheta de camarones \$212

Con jamón serrano \$228

Con salmón en lascas \$228

ALLA BOLOGNESE

Salsa de carne de res molida, tomate natural, vino tinto y hierbas aromáticas.

Acompañado con una pieza de nuestro pan con ajo \$144

Con pechuga de pavo a la plancha \$201

Con brocheta de camarones \$218

Con jamón serrano \$234

Con salmón en lascas \$234

CARBONARA

Salsa de crema, tocino ahumado, huevo, especias y queso parmesano.

Acompañado con una pieza de nuestro pan con ajo \$144

Con pechuga de pavo a la plancha \$201

Con brocheta de camarones \$218

Con jamón serrano \$234

Con salmón en lascas \$234

MARINARA NATURALE

Salsa de tomate natural, vino tinto y hierbas aromáticas.

Acompañado con una pieza de nuestro pan con ajo \$144

Con pechuga de pavo a la plancha \$201

Con brocheta de camarones \$218

Con jamón serrano \$234

Con salmón en lascas \$234

ALLA ROQUEFORT

Salsa ligera de queso roquefort y queso parmesano.

Acompañado con una pieza de nuestro pan con ajo \$149

Con pechuga de pavo a la plancha \$206

Con brocheta de camarones \$223

Con jamón serrano \$239

Con salmón en lascas \$239

SALSA DE PIMIENTOS

Salsa de pimientos horneados a la leña, acitrón de cebolla en aceite de oliva en reducción de vino blanco.

Acompañado con una pieza de nuestro pan con ajo \$149

Con pechuga de pavo a la plancha \$206

Con brocheta de camarones \$223

Con jamón serrano \$239

Con salmón en lascas \$239

ALLA PESTO

Salsa de piñon, ajo, albahaca, aceite de olivo y queso parmesano.

Acompañado con una pieza de nuestro pan con ajo \$149

Con pechuga de pavo a la plancha \$206

Con brocheta de camarones \$223

Con jamón serrano \$239

Con salmón en lascas \$239

SALSA CHEDDAR

Suave salsa de queso con chile chipotle con un toque de cerveza oscura de barril.

Acompañado con una pieza de nuestro pan con ajo \$149

Con pechuga de pavo a la plancha \$206

Con brocheta de camarones \$223

Con jamón serrano \$239

Con salmón en lascas \$239

PROVENSIA

Salsa de mantequilla de ajo, tocino ahumado y champiñones.

Acompañado con una pieza de nuestro pan con ajo \$138

Con pechuga de pavo a la plancha \$195

Con brocheta de camarones \$212

Con jamón serrano \$228

Con salmón en lascas \$228



Pastas Listas

Raviole
Formaggi

\$144



\$189 Lasagne
Bolognese



RAVIOLE FORMAGGI

Ravioles rellenos de tres quesos (ricotta, gouda y fetta) sazonados con salsa italiana y ligeramente horneados con queso gouda.

Acompañado con una pieza de nuestro pan con ajo.
Servido saliendo del horno de leña.

\$144

CANELLONI ROSSINI IN SALSA ALFREDO

Canelones rellenos de nuestro famoso paté rossini y queso parmesano, bañados con salsa Alfredo, horneados con queso gouda.

Acompañado con una pieza de nuestro pan con ajo.
Servido saliendo del horno de leña.

\$144

RAVIOLE DE CHAYA EN SALSA X'CATIC*

Ravioles rellenos de chaya y queso ricotta sazonados con una salsa cremosa de x'catic y ligeramente horneados con queso gouda.

Acompañado con una pieza de nuestro pan con ajo.
Servido saliendo del horno de leña.

\$155

*sujeto a existencia por temporada

CANNELONI ALLA FIORENTINA

Canelones rellenos con espinaca, champiñones y queso parmesano, bañados con salsa bechamel, horneados con queso gouda.

Acompañado con una pieza de nuestro pan con ajo.
Servido saliendo del horno de leña.

\$144

LASAGNE BOLOGNESE

Lasagne con carne de res molida, tomate natural, vino tinto, hierbas aromáticas y queso gouda.

Acompañado con una pieza de nuestro pan con ajo.
Servido saliendo del horno de leña. \$189



Platillos Clasicos

Bebidas y postres



Hot dog y Platillos

HOT DOG JUMBO #23
Medias noches hechas en casa, aderezado con mostaza y mayonesa, con salchicha de pavo jumbo con tocineta frita y queso gouda.
Acompañado con papas españolas y cole slaw \$90

HOT DOG Bolognesa #23-A
Medias noches hechas en casa, aderezado con aceite de oliva y hiervas finas, con salchicha de pavo jumbo bañada con nuestra salsa bolognesa y queso parmesano.
Acompañado con papas españolas y cole slaw \$105

PLATILLO VOLADOR #24
Pan de molde con jamon york y queso gouda cocinado a la flama en su forma particular.
Acompañado con papas españolas y cole slaw \$80

PLATILLO VEGETARIANO #24-A
Pan de molde con champiñones y queso gouda cocinado a la flama en su forma particular.
Acompañado con papas españolas y cole slaw \$80

Refrescos y Cafes

Aguas frescas (Rellenables)
Té, Jamaica, limonada y horchata. \$44

Sodás (Rellenables)
Coca, Coca lighth, Sprite y Manzana. \$47

Sodás (Botella)
Coca, Coca lighth, Coca sin azucar, Sprite y Fresca. \$32
botella de agua. \$30

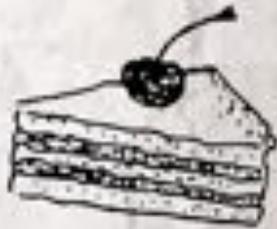
Malteadas y Champolas
Chocolate, Fresa y Vainilla. \$54

Bebidas Calientes
Café Americano. \$37
Café Descafeinado. \$37
Café Espresso. \$39
Café Capuccino. \$42
Chocolate Caliente. \$37
Té Caliente (manzanilla o Negro). \$37

Postres

Pasteles
Fudge de chocolate. \$75
Pastel de Zanahoria. \$75
Strudel de Manzana 30 min \$89

Helados
(Chocolate, Fresa y Vainilla)
Dixie \$54
(helado y refresco de cola)
Sundae \$65
(helado, fruta picada, jarabe chocolate, crema batida y una cereza)
Flan Arlequin \$75
(Sundae con Flan)
Sencillo \$35
Doble \$50
Artesanales varios sabores \$65





Licores y tragos



Cervezas y Copas de vino

Cervezas (Botella 355 ml.)

Modelo Especial	\$56
Negra Modelo	\$56
Bud Light	\$49
Pacifico	\$51
Victoria	\$51
Corona	\$49
Stella Artois	\$62
Cucapa	\$62
Boca Negra	\$62
Cerveza sin Alcohol	\$56
Chelada/Michelada.	\$15
Ojos Rojos.	\$26

Copeo, Sangria y Tinto d' Verano

Copa tinto	\$ 79
Refill tinto	\$ 50
Copa blanco	\$ 79
Refill blanco	\$ 50
Jarra Sangria	\$175
Vaso Sangria	\$ 70
Jarra Tinto de verano	\$185
Copa Tinto de verano	\$ 85

Ginebra

Beefeater	\$89
Bombay Sapphire	\$96
Tanqueray	\$89

Whiskey

Chivas Regal 12 años	\$109
Buchanan's 12 años	\$109
Johnnie Walker Et. Negra	\$109
Johnnie Walker Et. Roja	\$ 79

Tequilas

Don Julio Reposado	\$119
Cazadores Reposado	\$ 69
Herradura Reposado	\$119
Jose Cuervo	\$ 59
Hornitos Reposado	\$ 64
Centenario	\$ 70
Sauza Conmemorativo	\$119

Vodka

Absolute Blue	\$ 79
Absolute Vainilla	\$ 79
Absolute Raspberri	\$ 79
Grey Goose	\$109
Stolichnaya	\$ 74
Smirnoff	\$ 59
Smirnoff Tamarindo	\$ 59
Zubowkal	\$ 79

Rones

Appleton Estate	\$74
Appleton Special	\$69
Appleton Blanco	\$64
Bacardi Añejo	\$64
Bacardi Blanco	\$59
Bacardi Solera	\$74
Zacapa 12 años	\$99
Malibu Coconut	\$69
Capitan Morgan	\$64

Otros licores

Azteca de oro	\$ 59
Terry	\$ 64
Coñac Courvoisier	\$149
Frangelico	\$ 85
Bailey's	\$ 79
Licor 43	\$ 84
Galliano	\$90

Cocktails

Margaritas	\$ 86
Limón, Tamarindo, Mango, Fresa y Chamoy.	
Martinis	\$ 79
Cosmopolitan, manzana, durazno, seco, chocolate y frank sinatra	