



COMIDAS

PIZZORAMA

PIZZA & COCKTAILS

AL CENTRO

ORDEN DE GUACAMOLE 400 G \$130

CON CHAPULINES (15 G). + \$60

TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS \$330

ACOMPAÑADA DE FRUTOS ROJOS, UVAS, ATE Y PAN.

PLATÓN BOTANERO \$295

TABLA CON 7 AROS DE CEBOLLA, 4 ALITAS DE POLLO, 200 G PAPAS A LA FRANCESA Y 4 DEDOS DE QUESO.

CHICHARRÓN DE RIB EYE \$350

TROCITOS DE RIB EYE COCIDOS (100 G) TIPO CARNITAS SOBRE CAMA DE GUACAMOLE (400 G), SALSA DE CHICHARRÓN PRENSADO (100 G) SERVIDO EN MOLCAJETE.

*CON CAMARONES SALTEADOS (7 PZAS) (130 G) +\$90

TOSTADITAS DE CEVICHE DE ATÚN

(3 PZAS) (100 G) \$230

MAYONESA DE CHIPOTLE, ATÚN FRESCO MARINADO EN UNA SALSA PONZU, AGUACATE, MANGO Y BROTE DE CILANTRO.

TUÉTANOS CON ESQUITES (3 PZAS) \$330

ACOMPAÑADAS DE ESQUITES (MAÍZ SALTEADO EN MANTEQUILLA, PERFUMADO DE EPAZOTE, Y POLVO DE CHILES). ACOMPAÑADOS DE SALSA Y TORTILLAS (TIEMPO ESTIMADO DE PREPARACIÓN 25 A 30 MIN).

SNACKS

ALITAS 6 PZAS (220 G) \$150 ALITAS 12 PZAS

(440 G) \$295 CHICKEN TENDERS 6 PZAS

(400 G) \$295 SALSAS:

- MANGO HABANERO
- CHIPOTLE MIEL
- BBQ
- BÚFALO

ESPECIAS:

- CAJÚN
- LEMMON PEPPER

FRIES CON QUESO (400 G) \$95

- CON CHILLI (110 G) \$140
- CON AROS DE CEBOLLA (7 PZAS) \$120

DEDOS DE QUESO 7 PZAS \$140

ACOMPAÑADOS DE SALSA DE CHIPOTLE MIEL.



ENSALADAS

ESPINACAS \$160

CON QUESO DE CABRA, TOCINO FINAMENTE PICADO, MANGO EN CUBOS Y NUEZ CARAMELIZADA CON ADEREZO DE MANGO.

PERA \$160

MIX DE LECHUGAS, PERA, QUESO GORGONZOLA, FAJITAS DE PECHUGA DE POLLO GRILL (150 G), ADEREZO DE YOGURT, JITOMATE CHERRY Y NUEZ CARAMELIZADA.

FRUTAL \$160

BASE DE LECHUGAS, ESPINACA, ARÚGULA, QUESO DE CABRA, FRESA, FRAMBUESA, ZARZAMORAS CON ADEREZO DULCE.



PASTAS

PASO 1: ELIGE TU PASTA (200 G) \$ 145

- SPAGHETTI
- FETTUCCINE
- RAVIOLI (RELLENOS DE QUESO RICOTTA Y ESPINACAS + \$95)

PASO 2: ELIGE TU SALSA (120ML)

- **QUESOS:** SALSA A BASE DE QUESO GORGONZOLA, MANCHEGO Y PARMESANO.
- **POMODORO:** TRADICIONAL SALSA DE TOMATE CON ESPECIAS.
- **PESTO:** ACEITE DE ALBAHACA (MEZCLA DE ALBAHACA, ACEITE DE OLIVA, AJO, SAL, NUEZ Y QUESO PARMESANO)
- **BOLOGNESA:** TRADICIONAL RAGÚ DE CARNE MOLIDA EN POMODORO + \$75
- **FRA DIABLO:** 130 G DE CAMARÓN, POMODORO CREMOSA, PICOSA Y ESPINACAS SALTEADAS + \$110

LASAGNA (380 G) \$255

FINAS LÁMINAS DE PASTA, BAÑADAS EN SALSA BOLOGNESA Y GRATINADAS CON QUESO PARMESANO Y MANCHEGO.

PIZZAS ESPECIALES

35 CM DIÁMETRO
PARA 2 A 3 PERSONAS

CARNITAS \$399

CARNITAS DE CERDO (230 G)
CON CEBOLLA, BROTES DE
CILANTRO & SALSA DEL CHEF.

MEXA \$399

CECINA, CHORIZO, CEBOLLA &
AGUACATE (MIX DE PROTEINA 250 G)

VEGGIE \$399

MIX DE VEGETALES DE
TEMPORADA Y ACEITUNAS NEGRAS.

PASTOR \$410

CARNE AL PASTOR (230 G), PIÑA,
CEBOLLA, BROTES DE CILANTRO
& SALSA DEL CHEF.

CHILANGA \$399

BASE DE FRIJOL, CHILAQUILES,
CREMA, QUESO, POLLO (120 G) Y
BROTOS DE CILANTRO.

POLLO BBQ \$399

POLLO(250 G), CEBOLLA, PIÑA,
SALSA BBQ Y BROTES DE
CILANTRO.

COCHINITA PIBIL \$460

COCHINITA(250 G), CEBOLLA
ENCURTIDA & ADEREZO DE
HABANERO.

CHAPULINES \$485

CHAPULINES TOSTADOS(20G)
CON CHILE DE ÁRBOL

ARRACHERA \$495

BASE DE FRIJOL, FAJITAS DE
ARRACHERA(250 G), CEBOLLA,
AGUACATE & CHIMICHURRI.



PIZZAS GOURMET

35 CM DE DIÁMETRO
PARA 2 A 3 PERSONAS



QUESOS \$410

PARMESANO, MOZZARELLA,
Q. DE CABRA, MANCHEGO Y
CHEDDAR.

JAMÓN SERRANO \$410

JAMÓN SERRANO (70 G) CON
MERMELADA DE HIGO, ARÚGULA,
ESPINACA & PARMESANO.

CARNES FRÍAS \$410

SALAMI, PEPPERONI, LOMO
EMBUCHADO, ACEITUNA
NEGRA & PESTO DE ALBAHACA
(MIX DE PROTEINA 150 G).

PEPPERONI SUPREMO \$410

PEPPERONI (90 G), MOZZARELLA
FRESCO, CEBOLLA Y MIX DE
HIERBAS.

DE LA PLAZA \$410

POLLO (150 G), TOCINO(100 G),
LECHUGA CON MAYONESA,
JITOMATE Y AGUACATE.

PERA \$410

PERA (200G) CON BLUE CHEESE Y
CEBOLLA CARAMELIZADA.

MARGHERITA \$410

REBANADAS DE JITOMATE, PESTO DEBB
ALBAHACA Y MOZZARELLA FRESCO.

ALFREDO CON CAMARONES \$489

SALSA ALFREDO, PARMESANO, ESPINACA,
CEBOLLÍN Y
CAMARONES (130 G).

**“DEBIDO A QUE NUESTRAS PIZZAS SON ARTESANALES Y PREPARADAS AL
MOMENTO, LOS TIEMPOS DE ESPERA PUEDEN SER DE 25 A 40 MINUTOS”**

HAMBURGUESAS

TODAS INCLUYEN 120 GRS DE PAPAS A LA FRANCESA (EXCEPTO BLACK BURGER)

BBQ \$265

200 G CARNE DE RES, QUESO MANCHEGO, PIÑA ASADA Y SALSA BBQ CON LECHUGA, JITOMATE Y PEPINILLOS.

HAWAIANA \$265

200 G CARNE DE RES CON JAMÓN, PIÑA, QUESO GRATINADO, LECHUGA, JITOMATE Y PEPINILLOS.

POLLO CRISPY \$265

200 G PECHUGA DE POLLO CRUNCH CON QUESO GRATINADO, CEBOLLA AL CHIPOTLE, PEPINILLOS, LECHUGA Y JITOMATE

ARRACHERA \$420

180 G CARNE 100% DE ARRACHERA MARINADA, CON GUACAMOLE, QUESO GRATINADO Y CEBOLLAS AL CHIPOTLE.

MEXICAN BURGER \$265

200 G DE CARNE DE RES CON NOPAL, AGUACATE, QUESO PANELA ASADO, CEBOLLA AL CHIPOTLE, LECHUGA, JITOMATE Y PEPINILLOS.

BLACK BURGER \$290

PAN ARTESANAL NEGRO CON 200 G DE CARNE DE RES, TOCINO, PAPA RALLADA CRUJIENTE, AROS DE CEBOLLA FRITOS Y QUESO CHEDDAR. ACOMPAÑADA DE ELOTE AMARILLO, JITOMATE, LECHUGA Y PEPINILLOS.

VEGGIE BURGER \$265

PORTOBELLO ASADO CON MIX DE VEGETALES Y QUESO MANCHEGO GRATINADO, JITOMATE, LECHUGA Y PEPINILLOS.



CARNES Y PESCADOS

ARRACHERA \$445

200 G, MARINADA Y ACOMPAÑADA DE ATADO DE ESPÁRRAGOS CON TOCINO, GUACAMOLE Y VEGETALES AL GRILL.

SUPREMA DE POLLO \$280

200 G DE PECHUGA, CON PAPA GRATINADA Y ESPINACAS A LA CREMA.

SALSA A ELEGIR:

- MOSTAZA Y TOCINO.
- FINAS HIERBAS.

SALMÓN \$380

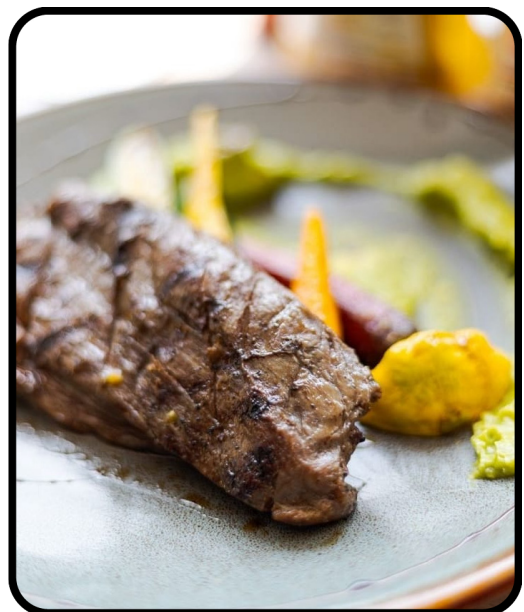
200 G AL GRILL, SOBRE ESPEJO DE GUAJILLO Y PILONCILLO CON PURÉ DE CAMOTE Y VEGETALES AL GRILL.

PULPO A LAS BRASAS \$395

250 G CON SALSA CREMOSA DE CHILES SECOS, ACOMPAÑADA DE PAPA CAMBRAY Y CHERRYS SALTEADOS.

RIB EYE AL GRILL \$420

250 G DE JUGOSA CARNE DE RES CALIDAD PREMIUM, ACOMPAÑADA DE VERDURAS AL GRILL.



EXTRAS PARA ACOMPAÑAR

- CAMARÓN 7 PZAS. \$90
- TOCINO (50 G). \$30
- CHAPULINES(20 G). \$85
- AGUACATE (60 G). \$40
- CHILES TOREADOS (40 G). \$40
- TOTOPOS (50 G). \$15
- JAMÓN SERRANO (80 G). \$95
- VERDURAS AL GRILL (140 G). \$75
- POLLO (50 G). \$45
- PIÑA (60 G). \$35
- UVAS (60 G). \$30
- CHAMPIÑONES (80 G) \$50
- CHILLI (50 G) \$45

QUESOS Y SALSAS EXTRAS

- PARMESANO (50GR). \$20
- CHEDDAR LIQUIDO (50ML). \$20
- BLUE CHEESE (50GR). \$30
- SALSA BBQ (50 ML). \$25
- SALSA MANGO HABANERO (50ML). \$25
- SALSA ADOBADA (50 ML). \$25
- SALSA CHIPOTLE MIEL (50 ML). \$25
- SALSA BUFALO (50 ML). \$25
- VINAGRE BALSÁMICO (50ML) . \$15
- ADEREZO DE YOGURT MIEL (50 ML) \$30
- ADEREZO DE MANGO (50 ML) \$30
- ADEREZO DE HABANERO (50 ML) \$30
- ACEITE DE OLIVO (50 ML) \$15



¡SÍGUENOS EN
INSTAGRAM Y NO TE
PIERDAS NUESTRO
NUEVO CONTENIDO!

¡RESERVA TU LUGAR CON
NOSOTROS, MANDA
MENSAJE POR
WHATSAPP Y HAREMOS
ÚNICA TU EXPERIENCIA!

