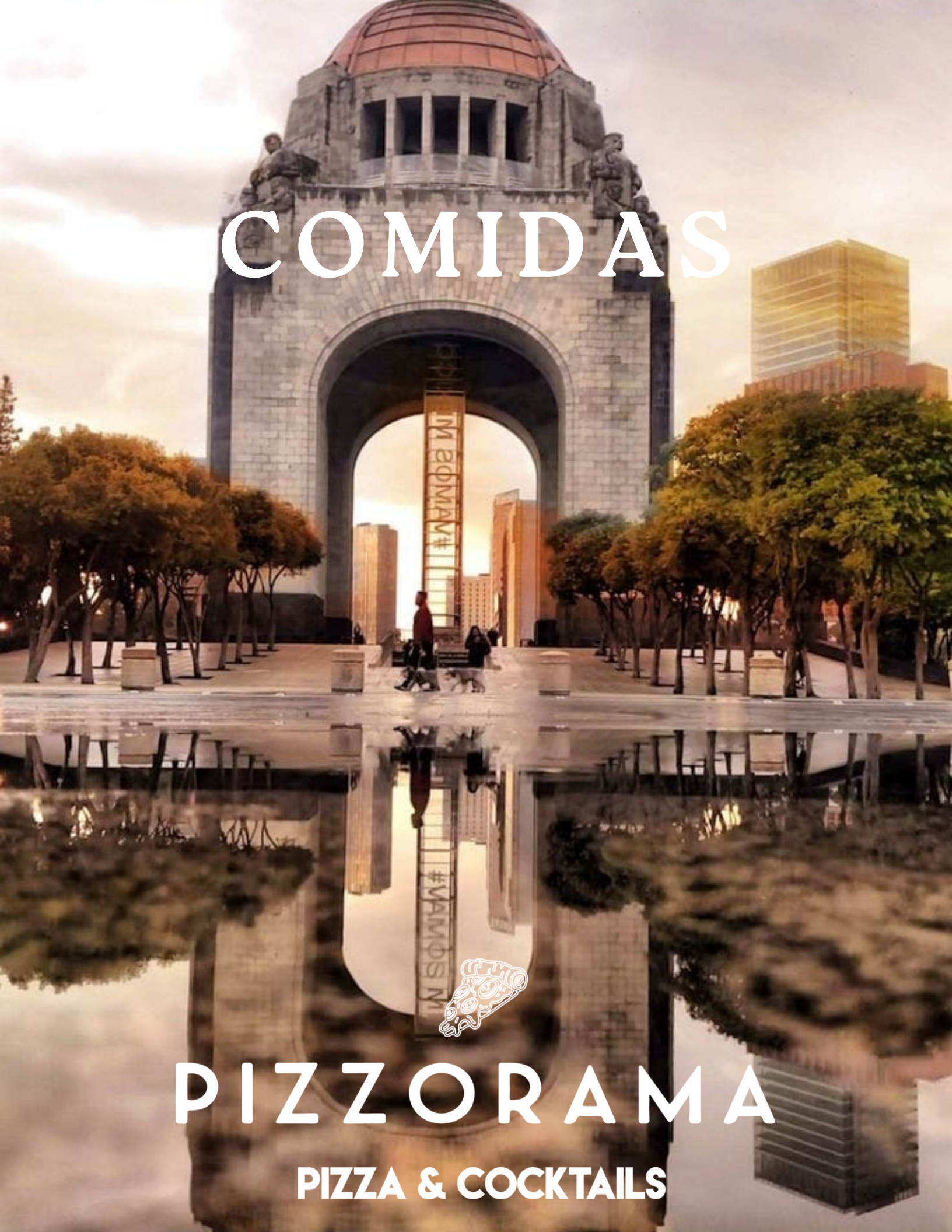




COMIDAS



PIZZORAMA

PIZZA & COCKTAILS

AL CENTRO

ORDEN DE GUACAMOLE 400 G \$160

CON CHAPULINES (15 G). + \$60

CON CAMARONES SALTEADOS (7 PZAS) +\$110

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 LA RAMOS \$350

TROCITOS DE CHICHARRON DE LA RAMOS (100 G) SOBRE CAMA DE GUACAMOLE (400 G), SALSA DE CHICHARRÓN PRENSADO (100 G) SERVIDO EN MOLCAJETE.

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)
- **BOLOGNESE:** 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 BOLOGNESE 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)

PIZZA DE LA RAMOS \$490

CHICHARRON NORTEÑO DE LA
FAMOSA CARNICERIA DE
MONTERREY "LA RAMOS" (200 G)
CON GUACAMOLE (80 G) Y SALSA
DE LA CASA.

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
BROTES DE CILANTRO.

NEW

PIZZABIRRIA \$490

BIRRIA DE RES (200G), CON
CEBOLLA Y CILANTRO,
ACOMPAÑADA DE 2 CONSOMÉS,
(200ML C/U)
CONSOMÉ EXTRA (200 ML) \$50

NEW

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.



QUESOS \$410

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

JAMÓN SERRANO \$410

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

PIZZAS GOURMET

35 CM DE DIÁMETRO
PARA 2 A 3 PERSONAS

PEPPERONI SUPREMO \$410

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

PERA \$410

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

CARNES FRÍAS \$410

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

MARGHERITA \$410

REBANADAS DE JITOMATE, PESTO DE
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 GR, MARINADA Y ACOMPAÑADA DE ATADO DE
ESPÁRRAGOS CON TOCINO, GUACAMOLE Y VEGETALES
AL GRILL.

RIB EYE AL GRILL \$530

340 GR DE JUGOSA CARNE DE RES CALIDAD PREMIUM,
ACOMPAÑADA DE VERDURAS AL GRILL.

SUPREMA DE POLLO \$280

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

SALSA A ELEGIR:

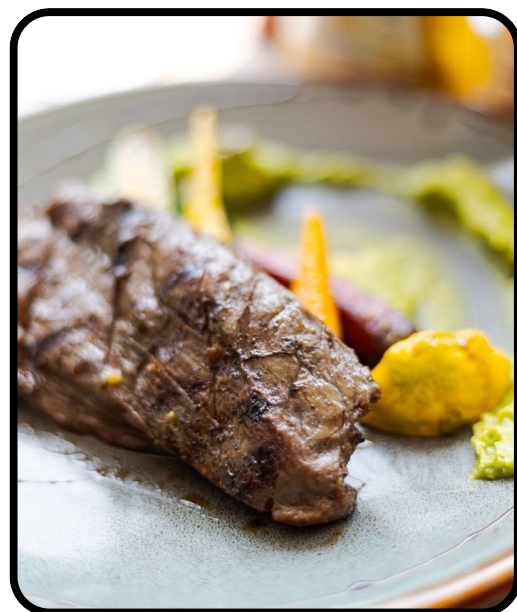
- MOSTAZA Y TOCINO.
- FINAS HIERBAS.

SALMÓN \$380

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

PULPO A LAS BRASAS \$395

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



EXTRAS PARA ACOMPANAR

- CAMARÓN 7 PZAS. \$110
- 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!

