

GT  
GRUPO  
TRATTORIA



555308-0700

LA TRATTORIA

No.01

ZONA ESMERALDA

555308-0700

No.02

HERRADURA

555294-8211

No.03

SAN ÁNGEL

55561-62907

S ● L A N A

TERRAZA ABIERTA PARA QUIENES DISFRUTAN CONVIVIR AL AIRE LIBRE. VARIEDAD DE PLATILLOS, MIXOLOGÍA Y BUENA MÚSICA DEDICADOS A LA PERFECTA CONVIVENCIA

555161-4713



HAMBURGUESAS Y GYROS A DOMICILIO

¡CONÓCENOS!

HAZ TU PEDIDO AL

555308-0700



MESTIZO

Cocina Mexicana

55258-97649



CATERING DESDE 6 PERSONAS EN ADELANTE.  
SERVICIO DE CHEF Y MESERO PARA TU EVENTO  
CON LOS ALIMENTOS DE LA TRATTORIA  
¡LO MEJOR DE LA TRATTORIA EN TU CASA!

555308-0700

Cubierto \$25 incluye: salsa, pan y agua de filtro a voluntad.

Todos nuestros platillos son elaborados

con productos frescos y de temporada, el consumo de los mismos es responsabilidad del comensal. Cualquier persona interesada en una franquicia comunicarse al + 52 55530-80700. En este establecimiento la propina no es obligatoria y nadie de nuestro personal puede exigirla.

# ANTIPASTI

<b>CARPACCIO DE ROAST BEEF</b> Láminas de Roast Beef en salsa de anchoas con arúgula y láminas de parmesano 260 gr	<b>\$396</b>
<b>SALMÓN AHUMADO</b> Salmón ahumado, alcaparras, huevo cocido y eneldo 200 gr	<b>\$420</b>
<b>ALCACHOFA A LOS 4 QUESOS</b> 1 pza	<b>\$340</b>
<b>ALCACHOFA A LA VINAGRETA</b> 1 pza	<b>\$329</b>
<b>ALCACHOFA A LAS BRASAS</b> 1 pza	<b>\$320</b>
<b>FONDUE DE QUESOS IMPORTADOS</b> (para dos personas) 400 gr	<b>\$580</b>
<b>CEVICHE DE SIERRA SOLANA</b> Ceviche de sierra montado sobre chicharrón 230 gr	<b>\$330</b>
<b>CARPACCIO DE SALMÓN</b> Finas láminas de salmón 120 gr	<b>\$380</b>

<b>ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE</b> 6 pzas   Caracoles a la mantequilla y perejil	<b>\$395</b>
<b>BURRATA</b> Queso burrata, tomate cherry, vinagre balsámico y aceite de oliva 1 pza burrata	<b>\$310</b>
<b>BURRATA CAPRI</b> Queso burrata, prosciutto, jitomate deshidratado, aceite de oliva, sal de grano 1 pza burrata	<b>\$429</b>
<b>FOIE GRAS</b> 60gr   Con Chutney de manzana	<b>\$536</b>
<b>CARPACCIO DE LENGUA DE RES</b> Finas láminas de lengua con aderezo de la casa y arúgula 120 gr	<b>\$380</b>
<b>CEVICHE DE LECHE DE TIGRE</b> Ceviche de sierra aderezado con leche de tigre, camote y maíz 200 gr	<b>\$330</b>
<b>MOLCAJETE DE LA RAMOS</b> Guacamole acompañado de chicharrón de la Ramos, cebollitas cambray y tortillas artesanales 350 gr	<b>\$430</b>

## DELLA CAMPAGNA

*Para compartir*

<b>TABLA DE CARNES FRÍAS</b> Roast Beef, salami italiano y prosciutto 200 gr	<b>\$510</b>
<b>TABLA DE PROSCIUTTO,</b> Aceitunas, pepinillos agrios y melón 200 gr	<b>\$540</b>

<b>TABLA DE QUESOS</b> Brie, gorgonzola, parmesano y manchego español, con uvas 200 gr	<b>\$490</b>
<b>TABLA MIXTA</b> 230 gr	<b>\$485</b>
<b>TABLA DE PATÉS</b> Cuatro tipos de Paté frances casero 200 gr	<b>\$450</b>

Cubierto \$25 incluye: salsa, pan y agua de filtro a voluntad.

Todos nuestros platillos son elaborados

con productos frescos y de temporada, el consumo de los mismos es responsabilidad del comensal. Cualquier persona interesada en una franquicia comunicarse al + 52 55530-80700. En este establecimiento la propina no es obligatoria y nadie de nuestro personal puede exigirla.

## CROSTINI 1 pza.

Queso Brie y manzanas caramelizadas y tomate sobre pan de campiña	\$143
Roast Beef con pepinillo, mostaza a la antigua sobre pan de campiña y tomate	\$160
Queso burrata, albahaca, sobre pan de campiña	\$140
Queso de cabra, cebolla caramelizada y cebollín sobre pan de campiña y tomate	\$130
Pepperoni aceitunas negras y arúgula sobre pan de campiña y tomate	\$130

## INSALATA

NIÇOISE / 400 gr	\$410
Lechugas, atún fresco, huevo, anchoas, alcaparras, jitomate, papa, ejote, en vinagreta de mostaza, aceitunas negras	
CABRA / 290 gr	\$310
Lechuga mixta, tocino, nueces, queso de cabra caliente sobre pan tostado	
CENIZA / 280 gr	\$295
Queso de cabra, aguacate, lechuga y aceite de oliva	
GRIEGA / 280 gr	\$275
Lechuga, jitomate, cebolla, aceitunas negras, queso de cabra	
CAPRESE / 280 gr	\$280
Jitomate, queso mozzarella, albahaca, aceite de oliva	
BISTRO / 280 gr	\$420
Lechuga, frutos seco, nuez, foie gras, vinagreta de frambuesa	
ENSALADA MIXTA / 250 gr	\$230
Lechuga, cebolla, tomate y corazón de alcachofa, vinagreta de la casa	
SOLANA / 220 gr	\$280
Lechuga, queso cabra, frutos secos, tomate cherry y vinagreta de hierbas.	

## ZUPPA

BOUILLABAISSSE / 420 ml	\$410
Sopa cremosa con pequeños trozos de pescado, camarón y mejillón	
SOPA DE CEBOLLA / 360 ml	\$240
Gratinada con emmental	
CREMA DE ALCACHOFA / 360 ML	\$290
Corazón de alcachofa fresco con albahaca	
CREMA DE PORTOBELLO / 360 ml	\$260
CREMA DE CHÍCHARO / 360 ml	\$245
Con tocino de la Ramos.	

## TÁRTARA

250 gr

TÁRTARA DE RES	\$410
De filete de res cortado con cuchillo al momento, acompañada de papas a la francesa	
TÁRTARA DE ATÚN	\$390
De filete de atún cortado con cuchillo al momento, acompañada de papas a la francesa	

## RISOTTO

180 gr

RISOTTO DE CAMARÓN	\$370
Arroz cremoso y camarón	
RISOTTO DE SETAS	\$290
Arroz cremoso y setas	
RISOTTO FRUTTI DI MARE	\$320
Arroz cremoso, mejillones, camarones, calamares y almejas	
RISOTTO TRATTORIA	\$450
Arroz cremoso con Morillas	
RISOTTO DE QUESO	\$295
Arroz cremoso y queso Gorgonzola	

## PLATILLOS VEGANOS

MOLCAJETE DE ALBONDIGAS	\$340
Albondigas Beyond Beef, salsa pomodoro, cebolla cambray tortillas artesanales, frijoles de la olla 250 gr	

Cubierto \$25 incluye: salsa, pan y agua de filtro a voluntad.

Todos nuestros platillos son elaborados

con productos frescos y de temporada, el consumo de los mismos es responsabilidad del comensal. Cualquier persona interesada en una franquicia comunicarse al + 52 55530-80700. En este establecimiento la propina no es obligatoria y nadie de nuestro personal puede exigirla.

## BAGUETTE

<b>BAGUETTE PISA</b> Peperoni, lechuga, cebolla, tomate 15 cm	<b>\$240</b>
<b>BAGUETTE PARMA</b> Prosciutto, queso manchego de oveja semi curado, lechuga, cebolla y tomate 15cm	<b>\$320</b>
<b>BAGUETTE LONDINENSE</b> Roast beef, lechuga, cebolla, tomate 15 cm	<b>\$310</b>
<b>BAGUETTIN PICAÑA</b> Picaña, con queso y gravy 15 cm	<b>\$290</b>

## TACOS Y TOSTADAS

<b>TACOS DE PICAÑA / 2PZAS</b>	<b>\$195</b>
<b>TACOS DE FILETE / 2PZAS</b>	<b>\$230</b>
<b>TACOS DE LENGUA DE RES / 2PZAS</b>	<b>\$225</b>
<b>TACOS DE CANGREJO DE CONCHA SUAVE / 2PZAS</b> Carne de cangrejo empanizado.	<b>\$380</b>

<b>TOSTADA DE ATÚN CORTE GRUESO / 1PZA</b> Atún aleta amarilla marinado, montado sobre tostada y mayonesa de la casa.	<b>\$220</b>
--	--------------

## PAELLA DE LA CASA

Costilla de cordero, camarón, pollo, costilla de cerdo, mejillones, almejas, chorizo, arroz al azafrán 600 gr	<b>\$450</b>
Tiempo de elaboración 50 minutos.	

## HAMBURGUESAS Y GYROS

### RODIS

<b>BISTRO BURGER</b> Carne de res 200gr, tocino, cheddar y pepinillos.	<b>\$340</b>
<b>DOUBLE BISTRO BURGER</b> Carne de res 240gr, tocino, cheddar y pepinillos.	<b>\$360</b>
<b>BISTRO BURGER JR</b> Carne de res 120gr, tocino, cheddar y pepinillos.	<b>\$290</b>
<b>FRENCH BURGER</b> Carne de res 200gr, queso brie, cebolla caramelizada.	<b>\$340</b>
<b>MEXICAN BURGER</b> Carne de res 200gr, queso Oaxaca, frijoles refritos y cebollas al chipotle.	<b>\$340</b>
<b>ITALIAN BURGER</b> Carne de res 200gr, provolone y portobello.	<b>\$320</b>
<b>SPANISH BURGER</b> Carne de res 200gr, manchego y mayonesa de chipotle.	<b>\$310</b>
<b>SWISS BURGER</b> Carne de res 200gr, emmental y cebolla caramelizada.	<b>\$295</b>
<b>CRISPY CHICKEN BURGER</b> Pechuga empanizada 150gr, aderezo de la casa	<b>\$320</b>
<b>VEGETARIAN BURGER</b> Portobello 1pza, provolone frito y salsa putanesca.	<b>\$295</b>
<b>TRATTORIA BURGER</b> Carne de res 200gr, queso de cabra.	<b>\$340</b>
<b>GYRO DE CORDERO</b> Pierna de cordero 2pzas, 100gr cada uno.	<b>\$310</b>
<b>GYRO DE RES</b> Carne de res 2pzas, 100gr cada uno.	<b>\$320</b>
<b>GYRO DE POLLO</b> Carne de pollo 2pzas, 100gr cada uno.	<b>\$290</b>

## GUARNICIONES

<b>PAPAS A LA FRANCESA CON ACEITE DE TRUFA</b> 310 gr..	<b>\$180</b>	<b>VERDURAS SALTEADAS</b> 180 gr.....	<b>\$140</b>
<b>PAPAS A LA FRANCESA</b> 300 gr.....	<b>\$160</b>	<b>PAPA AL HORNO CON CREMA Y TOCINO</b> 100 gr.....	<b>\$160</b>
<b>ENSALADA MIXTA</b> 100 gr.....	<b>\$120</b>	<b>GUACAMOLE</b> 250 gr.....	<b>\$130</b>
<b>ESPINACA A LA CREMA</b> 180 gr.....	<b>\$140</b>	<b>ESPARRAGOS GRATINADOS AL PARMIGIANO</b> 120gr	<b>\$160</b>

Cubierto \$25 incluye: salsa, pan y agua de filtro a voluntad.

Todos nuestros platillos son elaborados

con productos frescos y de temporada, el consumo de los mismos es responsabilidad del comensal. Cualquier persona interesada en una franquicia comunicarse al + 52 55530-80700. En este establecimiento la propina no es obligatoria y nadie de nuestro personal puede exigirla.

# RUTA

# = 40 =

NUESTRO RINCÓN  
ARGENTINO

## ENTRADAS

Choripan 15 cm	\$190
Empanada de espinaca 1 pza	\$90
Empanada de carne 1 pza	\$95
Empanada de queso con elote 1 pza	\$85
Empanada de queso 1 pza	\$85
Tuétano con escamoles 2 pzas	\$410
Chorizo argentino 120 gr	\$180
Chistorra 120 gr	\$160
Chorizo argentino con queso 360 gr	\$240
Queso fundido 240 gr	\$195
Chistorra con queso 360 gr	\$230
Provolone 200 gr	\$220
Mollejas de ternera 200 gr	\$290
Provolone con salsa pomodoro y anchoas 230 gr	\$280

## SOPAS

Jugo de carne 360 ml	\$240
Jugo de carne al Jerez 360 ml	\$260

## PESCADO

Posta de salmón al eneldo y limón 250gr de salmón asado, acompañado de espinacas y arroz basmati	\$490
--	-------

## POLLO

Pollo de leche a la parrilla Al limón con chile ó al chimichurri 500 gr	\$410
---	-------

## CARNES

Bife de chorizo/importado 350gr Acompañado de pure de ajo, chiles toreados cebolla salteada.	\$890
Bife de lomo 250gr Acompañado de pure de ajo y chiles toreados	\$460
Arrachera/importada 300gr Outside acompañada de pure de ajo y chiles toreados	\$395
Asado de tira/importado 600gr Acompañado de pure de ajo y chiles toreados	\$650
Picaña/importada 300gr Acompañado de pure de ajo y chiles toreados	\$450
Cabrería 300gr Acompañado de pure de ajo y chiles toreados	\$550
Costillas de cordero a las finas hierbas con mostaza 4 pzas Costilla de cordero importadas, horneadas a la mostaza, acompañado de papas cambrey	\$495

Cubierto \$25 incluye: salsa, pan y agua de filtro a voluntad.

Todos nuestros platillos son elaborados

con productos frescos y de temporada, el consumo de los mismos es responsabilidad del comensal. Cualquier persona interesada en una franquicia comunicarse al + 52 55530-80700. En este establecimiento la propina no es obligatoria y nadie de nuestro personal puede exigirla.

# PASTA

grande *250 gr.*  
normal *170 gr.*

grande *250 gr.*  
normal *170 gr.*

<b>SPAGHETTI AL PESTO</b>	\$310
Piñón, aceite de oliva, albahaca	\$215
.....	
<b>PENNE ARRABBIATA</b> 🌶️🌶️🌶️	\$245
Salsa de tomate, chile de árbol, aceitunas negras	\$175
.....	
<b>FETTUCCHINI 4 QUESOS</b>	\$305
	\$215
.....	
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b>	\$340
Salsa cremosa con tocino y huevo	\$245
.....	
<b>SPAGHETTI BURRO</b>	\$210
Spaghetti a la mantequilla	\$170
.....	
<b>FUSILLI MARGHERITA</b>	\$305
Burrata entera, albahaca, jitomate, aceite de oliva	
.....	
<b>FETTUCCHINI GAMBERETTO</b>	\$430
Camarones salteados en ajo y aceite de oliva con un toque de limón	\$315
.....	
<b>GNOCCHI TRATTORIA</b>	\$245
Salsa de espinaca con crema y albahaca	
.....	
<b>FETTUCCHINI SICILIANO</b>	\$295
Mejillones, salsa de mariscos con un toque de vino blanco	\$195
.....	
<b>FETTUCCHINI CALABRESA</b>	\$275
Salchicha italiana, salsa pomodoro, con un toque de peperoncino	
.....	
<b>LASAGNA VEGETARIANA</b>	\$275
Calabaza, zanahoria, berenjena, gratinada con queso parmesano	
.....	
<b>LASAGNA AL FORNO</b>	\$310
Clásica lasagna al horno de leña	
.....	
<b>FETTUCCHINI EN SALSA DE MORILLAS</b>	\$475
	\$310
.....	
<b>PENNE AL LIMÓN</b>	\$265
Salsa cremosa de limón, chalota y perejil	\$185

<b>FUSILLI TRATTORIA</b>	\$295
Pechuga de pollo salteado en ajo y chile de árbol con jitomate deshidratado y corazón de alcachofa (picante)	\$210
<i>Receta de Doña América</i>	
.....	
<b>PASTA A LA RUEDA CON TRUFA NEGRA</b>	\$685
Prosciutto salteado, crema queso, parmesano, aceite de trufa y una trufa negra laminada	
.....	
<b>PASTA A LA RUEDA</b>	\$430
Crema, queso parmesano, aceite de trufa y prosciutto	\$315
.....	
<b>FETTUCCHINI ALFREDO</b>	\$235
Salsa cremosa, ajo	\$190
.....	
<b>FETTUCCHINI ALFREDO CON POLLO</b>	\$275
Salsa cremosa, ajo y pollo	\$210
.....	
<b>FETTUCCHINI ALFREDO CON CAMARÓN</b>	\$430
Salsa cremosa, ajo y camarón	\$315
.....	
<b>SPAGHETTI PUTTANESCA</b>	\$275
Aceitunas negras, anchoas, salsa pomodoro, albahaca y chile de árbol	\$240
.....	
<b>RAVIOLES DE TERNERA</b>	\$285
Salsa pomodoro cremosa, gratinada con queso mozzarella	
.....	
<b>SPAGHETTI VONGOLE</b>	\$295
Almejas, vino blanco y fumet de pescado	\$185
.....	
<b>FETTUCCHINI SALMÓN</b>	\$360
Salmón fresco, crema, eneldo, limón y vodka	\$275
.....	
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>	\$275
Salsa pomodoro, carne molida, verduras frescas	\$190
.....	
<b>SPAGHETTI FRUTTI DI MARE</b>	\$400
Almeja chirla, mejillón chileno, camarón, anillos de calamar preparados en salsa pomodoro	\$285
.....	
<b>PENNE STROGONOFF</b>	\$295
Puntas de res, champiñones, cebolla y crema	\$185

Cubierto \$25 incluye: salsa, pan y agua de filtro a voluntad.

Todos nuestros platillos son elaborados

con productos frescos y de temporada, el consumo de los mismos es responsabilidad del comensal. Cualquier persona interesada en una franquicia comunicarse al + 52 55530-80700. En este establecimiento la propina no es obligatoria y nadie de nuestro personal puede exigirla.

# PIZZA *Al forno*

	<i>grande</i>	<i>30 cm</i>
	<i>individual</i>	<i>18 cm</i>
<b>MARGHERITTA</b>		<b>\$310</b>
Salsa pomodoro, albahaca, jitomate, mozzarella		<b>\$200</b>
<b>HAWAIANA</b>		<b>\$290</b>
Salsa pomodoro, jamón, piña, gratinada con queso mozzarella		<b>\$176</b>
<b>CUATRO FORMAGGI</b>		<b>\$390</b>
Salsa pomodoro, 4 quesos importados		<b>\$220</b>
<b>PEPPERONI</b>		<b>\$280</b>
Salsa pomodoro, pepperoni, gratinada con queso mozzarella		<b>\$170</b>
<b>FRUTTI DI MARE</b>		<b>\$420</b>
Salsa pomodoro, albahaca, camarones, mejillones, anillos de calamar y almejas		<b>\$290</b>
<b>PORTOFINO</b>		<b>\$395</b>
Salsa pomodoro con corazón de alcachofa y prosciutto, gratinada con queso mozzarella		<b>\$270</b>
<b>FUNGHI</b>		<b>\$270</b>
Salsa pomodoro con setas salteadas con ajo, gratinada con queso mozzarella		<b>\$160</b>
<b>GAMBARETTO</b>		<b>\$480</b>
Salsa pomodoro, camarones salteados a las finas hierbas, gratinada con queso mozzarella		<b>\$300</b>
<b>MARIANO</b>		<b>\$410</b>
Salsa pomodoro, camarones salteados a las finas hierbas, gratinada con queso mozzarella y cebolla		<b>\$300</b>
<b>GIOVANNI</b>		<b>\$420</b>
Salsa pomodoro, anchoas, queso brie, huevo estrellado		

	<i>grande</i>	<i>30 cm</i>
	<i>individual</i>	<i>18 cm</i>
<b>AMERICANA</b>		<b>\$390</b>
Salsa pomodoro con roast-beef, arúgula, gratinada con queso mozzarella		<b>\$240</b>
<b>TRATTORIA</b>		<b>\$340</b>
salsa de queso de cabra, laminas de pera y arúgula,		<b>\$220</b>
<b>LA PATRONA</b>		<b>\$420</b>
Carne molida, jamón, peperoni, champiñones, pimiento, chorizo, cebolla, aceituna negra, pomodoro y mozzarella, únicamente tamaño grande 30 c.m.		
<b>SALMONE</b>		<b>\$390</b>
Salsa pomodoro con salmón ahumado, gratinada con queso mozzarella		<b>\$240</b>
<i>Bon appetit</i>		
<b>VEGETARIANA</b>		<b>\$260</b>
Salsa pomodoro, calabacines, champiñones, cebolla y pimiento, gratinada con queso mozzarella		<b>\$160</b>
<b>SICILIANA</b>		<b>\$310</b>
Salsa pomodoro, salchicha italiana, cebolla y arúgula		<b>\$160</b>
<b>BBQ</b>		<b>\$350</b>
Pollo a la BBQ, pancetta, champiñones, cebolla		<b>\$240</b>
<b>FOCACCIA 30 cm</b>		<b>\$100</b>
Pan italiano, orégano y sal de mar		

Cubierto \$25 incluye: salsa, pan y agua de filtro a voluntad.  
 Todos nuestros platillos son elaborados

con productos frescos y de temporada, el consumo de los mismos es responsabilidad del comensal. Cualquier persona interesada en una franquicia comunicarse al + 52 55530-80700. En este establecimiento la propina no es obligatoria y nadie de nuestro personal puede exigirla.

## PIATTO FORTE

**FILETE WELLINGTON / 250 gr \$580**

Filete envuelto de pasta de hojaldre relleno de foie gras.

*Tiempo de preparación: 45 min.*

**FILETE VERONA / 250 gr \$650**

Corazón de filete en salsa de morillas, acompañado de papas a la francesa

**FILETE A LA PIMIENTA / 250 gr \$480**

Flameado con cognac, acompañado con puré de papa

**FILETE CHEMITA / 250 gr \$480**

Corazón de filete acompañado de puré de papa y delicioso jugo de carne

**FILETE MAITRE DE HOTEL / 250 gr \$460**

Corazón de filete en mantequilla al perejil y limón con verduras salteadas

**CHATEAUBRIAND SAUCE \$490**

**BEARNAISE / 250 gr**

Corazón de filete en salsa bearnesa con papas a la francesa

**TOURNEDO ROSSINI / 250 gr \$730**

Corazón de filete con foie gras y trufa negra con papas a la francesa

**COTES D'AGNEAU A LA PROVENÇALE / 4 piezas \$530**

Costillas de cordero importadas de Nueva Zelanda acompañado de couscous

**ENTRECÔTE BISTRO / 250 gr \$480**

Acompañado de salsa de la casa y papas a la francesa

**POLLO SORRENTINO / 250 gr \$350**

Pechuga de pollo rellena de prosciutto en salsa pomodoro, gratinada con queso mozzarella y parmesano

**CORDON BLEU / 250 gr \$380**

Pechuga empanizada, rellena de jamón y emmental acompañada de espinaca a la crema

**MAGRET DE CANARD / 250 gr \$490**

Pechuga de pato en salsa de pimienta verde o agridulce con puré de camote

**OSOBUCCO A LA MILANESA / 250 gr \$490**

Chamorro de ternera, sobre una cama de risotto de azafrán.

**FILETE A LA SAL / 500 gr 2 personas \$900**

Filete horneado con capa de sal de grano y hierbas finas, servido con verduras salteadas, acompañado de papas a la francesa

**POLLITO DE LECHE A**

**LAS FINAS HIERBAS / 350 gr \$480**

Cocinado en horno de piedra con papas cambray  
*Tiempo de cocción: 35 min*

**FILETE ANGELO / 250 gr \$490**

Corazón de filete a las finas hierbas, envuelto en manta de cielo, acompañado de papas a la francesa o espinaca a la crema, preparado sobre la parrilla al carbón (45 min de preparación)

## PESCE E FRUTTI DI MARE

**ATÚN FRESCO A LA MOSTAZA / 250 gr \$390**

Acompañado de espinaca a la crema y legumbres salteadas

**MEJILLONES A LA CREMA / 700 gr \$360**

Acompañados de papas a la francesa

**MEJILLONES AL VINO BLANCO / 700 gr \$310**

Acompañados de papas a la francesa

**MEJILLONES A LA CREMA Y CHPOTLE / 700 grs. \$360**

Acompañados de papas a la francesa

**HUACHINANGO A LA SAL / \$1.30 por gramo**

Acompañado de verduras, salsa meunier y papa al vapor.

*Tiempo de cocción: 45 min*

**SALMÓN FRESCO EN COSTRA DE PISTACHE / 250 gr \$460**

Acompañado de espinaca y verdura al vapor

**SALMÓN ROSTIZADO EN SALSA DE MARISCOS / 250 gr \$480**

Acompañado de arroz basmati y verduras salteadas

**LENGUADO MEUNIER / 500 gr \$860**

Importado de Holanda, acompañado de verduras salteadas y papas torneadas al vapor

**CAZUELA DE SALMÓN / 400 gr \$490**

Salmón fresco estofado acompañado de fettuccini con salsa cremosa de espinaca.

## MALTEADAS

*600 ml*

<b>CHOCOLATE</b>	
Helado de chocolate, leche, brownie de chocolate.	\$130
.....	
<b>VAINILLA</b>	
Helado de vainilla, leche.	\$130
.....	
<b>FRAGOLE</b>	
Helado de vainilla, leche, fresas y merengue.	\$150
.....	
<b>CARAJILLO</b>	
Helado de vainilla, leche, café y Licor 43 30 ml	\$190

## POSTRES

*la vita è bella*

<b>PIZZA DE NUTELLA / 30 cm</b>	\$380
Pizza dulce, con una capa de Nutella y frutos rojos	
15 cm	\$220
.....	
<b>TORTA DE LA NONNA</b>	\$180
Merengue de avellanas relleno de crema de avellanas y mascarpone 2 pzas/200 gr	
.....	
<b>FRAGOLE</b>	\$180
Merengue natural relleno de crema batida, mascarpone y fresas 2 pzas/200 gr	
.....	
<b>MERENGUE DE FRAMBUESA</b>	\$180
Merengue natural relleno de crema batida mascarpone y frambuesa 2 pzas/200 gr	
.....	
<b>GELATO</b>	\$180
3 bolas   Helado de chocolate o vainilla o nuez de macadamia	
.....	
<b>CREPES DE NUTELLA</b>	\$180
3 crepas   Rellenas de Nutella	
.....	
<b>COPA TRATTORIA</b>	\$180
Helado de vainilla, frutos del bosque, licor de cassis y crema batida de mascarpone 180 gr	
.....	
<b>TARTA TATÍN</b>	\$180
Tarta de manzana caliente, con helado de vainilla 1 pza	
.....	
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b>	\$180
Mousse de chocolate hecho en casa 180 gr	
.....	
<b>FRESAS CON CREMA</b>	\$180
Crema batida con mascarpone y un toque de crema de Cassis 250 gr	

<b>TIRAMISÚ</b>	\$140
Helado de vainilla, cafe descafeinado en polvo, queso mascarpone, leche y jarabe de chocolate.	
.....	
<b>KAHLÚA</b>	\$180
Helado de vainilla, kahlúa, vodka, Baileys, leche y jarabe de chocolate.	
.....	
<b>FERRERO</b>	\$220
Helado de vainilla, Ferrero Rocher, Nutella y leche.	



Todos nuestros helados son Häagen-Dazs

<b>COUPE BISTRO</b>	\$180
Mousse de chocolate, crema inglesa y helado de nuez de macadamia 200 gr	
.....	
<b>PROFITEROLES</b>	\$180
Choux relleno de helado de vainilla con chocolate caliente servido en su mesa 3 pzas	
.....	
<b>FONDUE DE CHOCOLATE</b>	\$400
Para 2 personas   Acompañado de fresas, frambuesas, uvas y bombones 250 gr	
.....	
<b>CRÈME BRÛLÉE 300 gr</b>	\$180
.....	
<b>ATE CON QUESO</b>	\$350
Manchego español con ate de guayaba 180 gr	
.....	
<b>TIRAMISU 220 gr</b>	\$220
Preparado en su mesa	
.....	
<b>CREPAS DE DULCE DE LECHE 3pzas</b>	\$180
.....	
<b>TRUFA DE CHOCOLATE</b>	\$200
FERRERO 250 gr	
.....	
<b>PANACOTA CON FRUTOS ROJOS 200 gr</b>	\$180
.....	
<b>PASTEL DE CHOCOLATE 200 gr</b>	\$200
Almendras y chocolate acompañado de frutos rojos y chantilly	
.....	

\*En caso de traer pastel propio el costo es de \$110 p/persona

Cubierto \$25 incluye: salsa, pan y agua de filtro a voluntad.

Todos nuestros platillos son elaborados

con productos frescos y de temporada, el consumo de los mismos es responsabilidad del comensal. Cualquier persona interesada en una franquicia comunicarse al + 52 55530-80700. En este establecimiento la propina no es obligatoria y nadie de nuestro personal puede exigirla.

# DESAYUNOS

de 8:30 am a 12:00 pm  
*Buon giorno*

<b>PIEZA DE PAN DULCE</b>	<b>\$56</b>
Chocolatín o croissant horneado en casa	
.....	
<b>BAGEL DE QUESO CREMA Y MERMELADA</b>	<b>\$140</b>
1 pza	
.....	
<b>YOGURT NATURAL O DE FRUTA</b>	<b>\$90</b>
120 ml	
.....	
<b>QUESO COTTAGE</b>	<b>\$90</b>
110 gr	
.....	
<b>PLATO DE FRUTA MIXTA</b>	<b>\$110</b>
180 gr	
.....	
<b>PAN, MANTEQUILLA Y MERMELADA</b>	<b>\$110</b>

## BEBIDAS

<b>JUGOS NATURALES</b>	<b>\$80</b>
Verde, naranja 300ml	
.....	
<b>CAFÉ AMERICANO O TÉ</b>	<b>\$60</b>
250 ml	
.....	
<b>CAFÉ AMERICANO NESPRESSO</b>	<b>\$80</b>
250 ml	
.....	
<b>CAFÉ CAPUCHINO NESPRESSO</b>	<b>\$80</b>
250 ml	
.....	
<b>CAFÉ EXPRESO NESPRESSO</b>	<b>\$75</b>
30 ml	
.....	
<b>CHOCOLATE CALIENTE</b>	<b>\$80</b>
250 ml	
.....	

Cubierto \$25 incluye: salsa, pan y agua de filtro a voluntad.

Todos nuestros platillos son elaborados

con productos frescos y de temporada, el consumo de los mismos es responsabilidad del comensal. Cualquier persona interesada en una franquicia comunicarse al + 52 55530-80700. En este establecimiento la propina no es obligatoria y nadie de nuestro personal puede exigirla.

# PETIT DÉJEUNER TRATTORIA

\$ 2 49

## HUEVOS A LA CAZUELA NAPOLITANA

Dos huevos estrellados sobre un espejo de salsa arrabiata

## HUEVOS A LA CAZUELA BOLOÑESA

Dos huevos estrellados sobre un espejo de salsa boloñesa

## HUEVOS BENEDICTINE

2 huevos montados sobre 2 muffin jamón de pierna canadiense y salsa holandesa

## HUEVOS BENEDICTINE AL CHIPOTLE

2 huevos montados sobre 2 muffin jamón de pierna canadiense y salsa holandesa al chipotle.

## HUEVOS RANCHEROS

Dos huevos

## MACHACA CON HUEVO

Dos huevos

## HUEVOS ROTOS

2 huevos estrellados sobre papas a la francesa y prosciutto

## OMELETTE

Relleno de queso Ricota con espinaca, bañado en crema de espinaca, 2 huevos

Relleno de champiñones con queso mozzarella, bañado en salsa de jitomate, 2 huevos

Relleno de jamón, queso, jitomate, cebolla y chile, 2 huevos

## HUEVOS DIVORCIADOS 2 pzas

La receta original con 2 huevos

## MOLLETES TRATTORIA 2 pzas

## CHILAQUILES VERDES O ROJOS

Servidos con carne asada 100 gr o pollo 100gr o 2 pzas de huevo

## ENCHILADAS VERDES O ROJAS GRATINADAS 4 pzas

## BAGUEL DE SALMÓN 2 pzas

Dos mitades de baguel con queso crema y salmón ahumado

## PUNTAS DE FILETE A LA MEXICANA

Puntas de filete, con cebolla, chile y jitomate acompañado de frijoles. 160 gr

## CROQUE MONSIEUR

Servido con papas cambray. 1 pza

## CROQUE MADAME

Servido con papas cambray y huevo estrellado. 1 pza

## CROISSANT RELLENO

Lechuga, jamón de pavo, mayonesa, tomate acompañado de papas cambray 1 pza

## BREAKFAST TOAST

Pan de leche tostado con frutos rojos, queso crema y albahaca 2 pzas

Pan de leche tostado con aguacate, queso feta, granada y aceite de oliva (Temporada) 2 pzas

Pan de leche tostado con espárragos, queso de cabra, tomate cherry y nuez 2 pzas

*Delizioso*

El paquete incluye, un platillo a elegir, café americano a voluntad o un café Nespresso o té de sobre, jugo, fruta mixta y un baguettin. \*Cualquier platillo de forma individual \$180

Cubierto \$25 incluye: salsa, pan y agua de filtro a voluntad.

Todos nuestros platillos son elaborados

con productos frescos y de temporada, el consumo de los mismos es responsabilidad del comensal. Cualquier persona interesada en una franquicia comunicarse al + 52 55530-80700. En este establecimiento la propina no es obligatoria y nadie de nuestro personal puede exigirla.

# Bebidas

## BEBIDAS

Refresco 355 ml	
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola light, Sprite, Sprite Zero, Sidral, Fanta, Fresca	<b>\$70</b>
Agua Ciel mineral 355 ml	<b>\$70</b>
Topo Chico 355 ml	<b>\$80</b>
Perrier 330 ml	<b>\$80</b>
San Pellegrino 250 ml	<b>\$80</b>
Limonada mineral 250 ml	<b>\$68</b>
Naranjada mineral 250 ml	<b>\$68</b>
Limonada natural 250 ml	<b>\$65</b>
Naranjada natural 250 ml	<b>\$65</b>
Agua natural Alameda 375 ml	<b>\$70</b>
Agua tónica Velvet 275 ml	<b>\$90</b>

## SODAS ITALIANAS/DIABOLO

Fresa	<b>\$90</b>
Jarabe de fresa, jugo de limón, agua mineral, dash de Sprite, fresa fresca. 250 ml	
Frambuesa	<b>\$90</b>
Jarabe de frambuesa, jugo de limón, agua mineral, frambuesas enteras. 250 ml	
Lavanda	<b>\$90</b>
Jarabe de lavanda, hojas de menta, jugo de limón, agua mineral. 250 ml	
Maracuya	<b>\$90</b>
Jarabe de maracuya, jugo de piña, jugo de naranja, hojas de menta, agua mineral. 250 ml	

## CAFÉ

Americano 250 ml	<b>\$70</b>
Café Irlandés 250 ml	<b>\$240</b>
Café Siciliano 250 ml	<b>\$210</b>
Capuchino 250 ml	<b>\$80</b>
Carajillo 90 ml	<b>\$240</b>
Espresso 30 ml	<b>\$70</b>
Espresso doble 60 ml	<b>\$120</b>
Té gourmet 250 ml	<b>\$90</b>
Té frío gourmet 250 ml	<b>\$120</b>



Cubierto \$25 incluye: salsa, pan y agua de filtro a voluntad.

Todos nuestros platillos son elaborados

con productos frescos y de temporada, el consumo de los mismos es responsabilidad del comensal. Cualquier persona interesada en una franquicia comunicarse al + 52 55530-80700. En este establecimiento la propina no es obligatoria y nadie de nuestro personal puede exigirla.

## CREMAS Y LICORES

2 oz / 60 ml

Amaretto	\$210	Grand Marnier	\$280
Baileys	\$195	Kahlúa	\$95
Chartreuse Verde	\$350	Licor 43	\$210
Chartreuse Amarillo	\$330	Oporto Ferreira	\$180
Cointreau	\$220	Strega	\$295
Controy	\$100	Tío Pepe de manzanilla	\$160
Fernet-branca	\$180	Vermouth Rosso	\$140
Frangelico	\$180	Limoncello	\$160
Aperol	\$200	Pacharan	\$160
		Grappa	\$220
		Campari	\$180
		St. Germain	\$220
		Vermouth Cocchi	\$200

## RON

2 oz / 60 ml

*salute!*

Appleton Especial	\$160	Havana Club Añejo 7 años	\$180
Appleton Estate	\$180	Matusalem Clásico	\$170
Bacardi Añejo	\$160	Matusalem Platino	\$160
Bacardi Blanco	\$155	Matusalem Gran Reserva	\$240
Bacardi Solera	\$160	Zacapa 23	\$380
		Flor de Caña Añejo 7	\$180

Todas nuestras bebidas son sujetas a disponibilidad.

El abuso en el consumo de bebidas alcohólicas puede ser nocivo para la salud, el consumo de las mismas es responsabilidad del comensal.

Cubierto \$25 incluye: salsa, pan y agua de filtro a voluntad.

Todos nuestros platillos son elaborados

con productos frescos y de temporada, el consumo de los mismos es responsabilidad del comensal. Cualquier persona interesada en una franquicia comunicarse al + 52 55530-80700. En este establecimiento la propina no es obligatoria y nadie de nuestro personal puede exigirla.

## BRANDY

2 oz / 60 ml

Terry Centenario	\$165
Torres 10	\$180

## VODKA

2 oz / 60 ml

Absolut Azul	\$170
Grey Goose	\$250
Stolichnaya	\$180
Wyborowa	\$160

## COGNAC

2 oz / 60 ml

Hennessy Vsop	\$450
Hennessy XO	\$800
Martell old classic	\$660
Martell XO Supreme	\$800

## ANIS

2 oz / 60 ml

Chinchón Dulce	\$140
Chinchón Seco	\$140
Las Cadenas	\$160
Sambuca Negro	\$180
Ricard	\$240

## WHISKY

2 oz / 60 ml

Buchanan's 12	\$280
Buchanan's 18	\$390
Chivas 12	\$290
JB	\$180
Jack Daniel's	\$210
Johnnie Walker Red Label	\$180
Johnnie Walker Black Label	\$295
Johnnie Walker Green Label	\$430
Johnnie Walker Gold Label	\$390
Johnnie Walker Blue Label	\$1400
Macallan 12	\$395

## MEZCAL

2 oz / 60 ml

Bruxo Jóven	\$250
Los Danzantes Espadín	\$380
400 Conejos	\$210
Pierde Almas	\$310
Fulgencio joven/espadin joven	\$240
Fulgencio ancestral/tobalá-tepextate-cuixe-joven	\$480
Fulgencio ensamble/tobalá-espadin-joven	\$270

Todas nuestras bebidas son sujetas a disponibilidad.

El abuso en el consumo de bebidas alcohólicas puede ser nocivo para la salud, el consumo de las mismas es responsabilidad del comensal.

Cubierto \$25 incluye: salsa, pan y agua de filtro a voluntad.

Todos nuestros platillos son elaborados

con productos frescos y de temporada, el consumo de los mismos es responsabilidad del comensal. Cualquier persona interesada en una franquicia comunicarse al + 52 55530-80700. En este establecimiento la propina no es obligatoria y nadie de nuestro personal puede exigirla.

## TEQUILA

2 oz / 60 ml

1800 Añejo	\$ 210
Don Julio 70	\$ 250
Don Julio Reposado	\$ 230
Herradura Reposado	\$ 190
Herradura Blanco	\$ 180
Tradicional Plata	\$ 180
Tradicional Reposado	\$ 180
Centenario Plata	\$ 160
Maestro Tequilero Dobel Diamond	\$ 245
Cazadores Reposado	\$ 180
Hornitos reposado	\$ 160
1800 Cristalino	\$ 290
7 Leguas Blanco	\$ 230

## CERVEZAS

Corona 355 ml	\$ 75
Heineken 0.0 355 ml	\$ 80
Modelo Especial 355 ml	\$ 70
Negra Modelo 355 ml	\$ 70
Stella Artois 330 ml	\$ 85
Victoria 355 ml	\$ 75
Ultra 355 ml	\$ 80
Pacifico 355 ml	\$ 75

## COCKTAIL

3 oz / 90 ml

Alfonso 13	\$ 90
Piedra	\$ 180
Piña Colada con Ron	\$ 180
Piña Colada con Amareto	\$ 190
Sangría natural	\$ 110
Bull 250 ml	\$ 140
Aperol Spritz	\$ 280
St. Germain Spritz	\$ 295

## COCKTAIL SIN ALCOHOL

3 oz / 90 ml

Clamato preparado natural 250 ml	\$ 90
Conga 250 ml	\$ 70
Piñada 250 ml	\$ 90

## GINEBRA

2 oz / 60 ml

Beefeater	\$ 220
Bombay	\$ 260
Hendrick's	\$ 300
Tanqueray	\$ 250

Todas nuestras bebidas son sujetas a disponibilidad.

El abuso en el consumo de bebidas alcohólicas puede ser nocivo para la salud, el consumo de las mismas es responsabilidad del comensal.

Cubierto \$25 incluye: salsa, pan y agua de filtro a voluntad.

Todos nuestros platillos son elaborados

con productos frescos y de temporada, el consumo de los mismos es responsabilidad del comensal. Cualquier persona interesada en una franquicia comunicarse al + 52 55530-80700. En este establecimiento la propina no es obligatoria y nadie de nuestro personal puede exigirla.

# Carta De Vinos

## VINO BLANCO *750 ml*

Casa Madero Chardonnay	\$990
Casa Madero 2v	\$1,100
Diamante (Semi dulce)	\$850

## VINO TINTO *750 ml*

Casa Madero Shiraz	\$950
Casa Madero Cabernet Sauvignon	\$950
Casa Madero Malbec	\$970
Casa Madero 3V	\$1,200
Cune Crianza	\$800
L A Cetto Nebbiolo Reserva Privada	\$800
Gran Sangre de Toro	\$800
Matarromera Crianza	\$1,900
Montepulciano	\$700

Todas nuestras bebidas son sujetas a disponibilidad.

El abuso en el consumo de bebidas alcohólicas puede ser nocivo para la salud, el consumo de las mismas es responsabilidad del comensal.

Cubierto \$25 incluye: salsa, pan y agua de filtro a voluntad.

Todos nuestros platillos son elaborados

con productos frescos y de temporada, el consumo de los mismos es responsabilidad del comensal. Cualquier persona interesada en una franquicia comunicarse al + 52 55530-80700. En este establecimiento la propina no es obligatoria y nadie de nuestro personal puede exigirla.

## VINO TINTO *375 ml*

Cune Crianza	\$420
Mattarromera Crianza	\$900

## VINO ROSADO *750 ml*

Casa Madero V	\$750
---------------	-------

## VINO BLANCO *375 ml*

Marqués de Cáseres	\$650
--------------------	-------

## CAVA ESPAÑOL *750 ml*

Villa Conchi	\$1,000
--------------	---------

## CHAMPAGNE

Moët & Chandon <i>750 ml</i>	\$2,800
------------------------------	---------

## VINO POR COPA *150 ml*

Montepulciano	\$200
---------------	-------

## CLERICOT

Servicio de Clericot para botella de vino de 750 ml	\$280
---	-------

Casa Madero 3V	\$280
----------------	-------

Casa Madero 2V	\$270
----------------	-------

Diamante	\$200
----------	-------

Jarra de Clericot de 2 Lt	\$490
---------------------------	-------

Casa Madero V	\$230
---------------	-------

Copa de Clericot 250 ml	\$190
-------------------------	-------

Villa Conchi (Cava Español)	\$280
-----------------------------	-------

TRAER TU VINO  
Y  
NO PAGUES DESCORCHE\*  
*no pagas Descorche*

\*Descorche gratis en vino de mesa valido solo en consumo de alimentos. En grupos de 12 o más personas aplica únicamente descorche de una botella por cada cuatro personas.

Todas nuestras bebidas son sujetas a disponibilidad.

El abuso en el consumo de bebidas alcohólicas puede ser nocivo para la salud, el consumo de las mismas es responsabilidad del comensal.

Cubierto \$25 incluye: salsa, pan y agua de filtro a voluntad.

Todos nuestros platillos son elaborados

con productos frescos y de temporada, el consumo de los mismos es responsabilidad del comensal. Cualquier persona interesada en una franquicia comunicarse al + 52 55530-80700. En este establecimiento la propina no es obligatoria y nadie de nuestro personal puede exigirla.