

Chianti

VINOS | WINES

BLANCOS / WHITES

Anécdota Chenin Blanc 650
Ensenada, México

iove Bianco 805
Emilia Romagna, Italia

Monteabellón Verdejo 950
Rueda, España

Casa Madero 2V 880
Valle de Parras, México

Tres Raíces Sauvignon Blanc 1,015
Guanajuato, México

Kim Crawford Sauvignon Blanc 1,355
Marlborough, New Zealand

Round Hill 825
California, USA

ROSADOS / ROSÉ

Woodbridge White 710
California, US

Entresueños Malbec 805
Aguascalientes, México

Tres Raíces Rosé 865
Guanajuato, México

Nicole 865
San Luis Potosí, México

ESPUMOSOS / SPARKLING

Paax Brut Rosé 740
Valle de Bernal, México

Mimos Moscato 1,250
Veneto, Italia

Freixenet Ice Brut 1,390
Penedès, España

Moet & Chandon Brut 4,115
Francia

TINTOS / RED

Introvertido Cabernet Sauvignon	620
<i>Ensenada, México</i>	
Dark Horse Merlot	730
<i>California, USA</i>	
Carelli 34° Malbec	805
<i>Mendoza, Argentina</i>	
Monteabellón 5 Meses Tempranillo	1,100
<i>Ribera del Duero, España</i>	
iove Rosso	1,060
<i>Rubicone, Italia</i>	
Altotinto Selección	1,085
<i>Ensenada, México</i>	
RM Private Selection Cabernet Sauvignon	1,110
<i>Central Coast, USA</i>	
Reencuentro Reserva Syrah	1,390
<i>Ensenada, México</i>	
Laberinto Blend	1,070
<i>San Luis Potosí, México</i>	
Silvia Cellars Zinfandel	1,265
<i>California, USA</i>	
Fish Hoeck	825
<i>Western Cape, Sudafrica</i>	
Mara	1,595
<i>Mendoza, Argentina</i>	
Campo Eliseo Chianti Reserva	1,530
<i>Toscana, Italia</i>	

GRANDES VINOS | PREMIUM WINES

Monte Xanic Cabernet Sauvignon	1,910
<i>Valle de Guadalupe, México</i>	
Umberto Cesari Liano	2,710
<i>Rubicone, Italia</i>	
Matarromera Crianza Tempranillo	2,540
<i>Ribera del Duero, España</i>	
Montes Toscanini Gran Tannat	2,415
<i>Canelones, Uruguay</i>	
Santo Tomás Único Gran Reserva	3,795
<i>Valle Santo Tomás, México</i>	

BIODINÁMICOS / BIODYNAMIC

Vite Colte, Vallerenza Piemonte Chardonnay	1,210.00
Domaine Merceron Martin Tentation Rosé NV Gamay	1,320.00
Château Lariveau, Rosé VDP Cabernet Franc, Merlot	1,100.00
Feudi Salenti Primitivo	1,100.00

No incluidos en el Paquete Todo Incluido. Botellas de 750 ml., excepto se indique otra capacidad.
Precios en Pesos Mexicanos, Impuestos Incluidos, Propina No Incluida.
Not Included in All Inclusive Plan. Bottles 750 ml., except otherwise noted.
Prices in Mexican Pesos, Tax Included, Tip Not Included.

Chianti

ESPAÑOL

ANTIPASTI

Fritto Misto Italiano | 460

Aros de calamar, camarón, boquerón y zucchini rebozados, acompañados de salsa pomodoro y peperoncino

Vongole in Padella | 400

Almeja blanca con vino blanco, ajo, perejil y peperoncino

Calamari ripieni alla Pugliese | 400

Chipirones rellenos de sus propios tentáculos, alcaparra, aceitunas y tomates cherry

Melanzane alla Parmigiana | 400

Rebanadas de berenjena, queso mozzarella, queso parmesano, salsa pomodoro y albahaca
(vegetariano)

Carpaccio di Manzo | 500

Finas laminas de filete de res, acompañado de arúgulas, laminas queso grana padano y aderezo de la casa

MINESTRE E INSALATE

Minestrone della Nonna | 315

Pasta corta, alubias, pesto y verduras frescas del día
(vegetariano)

Vellutata di Zucca | 315

Crema de calabaza servida en pan casero
(vegetariano)

Insalata Caprese | 365

Lechuga freese, tomate fresco, albahaca, queso mozzarella fresco, aliñado con pesto de pistachos
(vegetariano)

Insalata Caesar | 345

Lechuga romana, aderezo cesar de la casa, queso grana padano y crotones a las finas hierbas

Insalata Lombarda | 315

Lechugas mixtas, queso gorgonzola, peras al vino tinto, arúgula, piñón tostado y vinagreta de balsámico
(vegetariano)

PASTA FATTA IN CASA E RISOTTI

Gnocchi al Pesto Siciliano | 720

Hechos a mano, cubos de atún sellado y pesto de pistache

Spaghetti alla Carbonara | 470

Huevo, panceta ahumada y queso pecorino romano

Fettuccine alla Amatriciana | 460

Fetuccini, panceta ahumada, pimienta, perejil fresco y salsa pomodoro

Tortelli AI Quattro Formaggi | 365

Pasta hecha en casa rellenos de queso crema, queso ricotta, queso gorgonzola, queso mozzarella y salsa aurora
(vegetariano)

Fettuccine alla Arrabiata con Gamberoni | 400

Camarón, tomate cherry, peperoncino, salsa pomodoro, albahaca y perejil

Rigatoni alla Norma | 400

Berenjenas confitadas, salsa pomodoro y albahaca
(vegetariano)

Spaghetti con ragout di Polpette | 400

Albóndigas de res y salsa pomodoro

Spaghetti Cacio e Pepe | 705

Con cremoso de queso pecorino romano rallado a mano y pimienta recién molida
(vegetariano)

Lasagna alla Bolognese | 560

Lasaña boloñesa cocinada al horno de leña, salsa pomodoro y queso parmillano reggiano

Risotto Carciofi E Funghi | 440

Arroz arborio, champiñones, setas, alcachofas frescas y queso grana padano
(vegetariano)

LA PIZZA ARTIGIANALE

Pizza Margherita | 340

Tomate, queso mozzarella y albahaca

Pizza Quattro Stagioni | 385

Salami, prosciutto, aceitunas kalamata y corazones de alcachofa

Pizza del Sarto | 440

Tomate, queso mozzarella, filetes de anchoa, setas, aceitunas Kalamata, tomates cherry y arúgula

Pizza Vegetariana | 375

Tomate, queso mozzarella y verduras parrilladas con aceite de oliva

PESCE E CARNE

Pesce al Forno | 620

Pesca del día al horno, salsa pomodoro, alcaparras, aceitunas kalamatas y polenta parrillada

Salmone con Caponata di verdure | 720

Salmón, verduras asadas, puré de papa rústico y salsa de azafrán

Tonno alla Griglia | 450

Atún a la parrilla, puré de coliflor, verduras con reducción de vino tinto y vinagre balsámico

Pollo in Salsa Alfredo | 430

Rollo de pollo relleno de verduras y queso ricotta. puré de papa con ajo y salsa alfredo

Cotoletta alla Milanese | 720

Bistecca de Res empanizada, papa al romero y ensalada de arúgulas

Braciola alla Barese | 720

Rollo de carne de res relleno de ajo, perejil y queso pecorino romano, salsa pomodoro y papas cambray a las finas hierbas

Filetto di Maiale | 560

Filete de cerdo, salsa de vino tinto y papa cambray

CHIANTI GOURMET

Fettuccine alle Vongole | 770

Pasta hecha en casa, salsa pomodoro, almejas y peperoncino

Ravioli di Aragosta con salvia | 1,280

Ravioles de langosta hechos en casa, crema y salvia
(pasta,fresca)

Risotto ai Frutti di Mare | 965

Arroz arborio, caldo de crustáceos, pulpo, almejas y langosta

Pappardelle del Bosco | 840

Pasta hecha en casa, filete de res y setas

Tagliata con Rucola | 3,115 *(para 2 pax)*

Tomahawk de res *(1200gr742.5oz)* arúgula, tomates cherry y láminas de queso parmillano reggiano

Ossobucco | 965

Ossobuco de ternera, verduras salteadas, salsa gravy y polenta

Abbacchio alla Romana | 1,445

Costillas de cordero y verduras saltedas

Aragosta alla Griglia | 3,270 *(para 2 pax)*

Langosta a la parrilla *(1200gr742.5oz)* espárragos y puré de papa trufado

Orecchiette alla Boscaiola | 450

Pasta orecchiette, tomate cherry, ajo, champiñon, setas, cebolla, pimienta amarillo, guancial, peperoncino y queso gorgonzola

Parmigiana Pugliese | 460

Rebanadas de berenjena, queso mozzarella de bufala, salsa pomodoro, y mortadela de pistache

Fettuccine al Salmone | 530

Salmon Curado en Finas Hierbas, Peperoncino y Lengua de Erizo

No incluido dentro del plan todo incluido

** Precios en pesos mexicanos
* Impuestos incluidos*

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

DOLCI FATTI IN CASA

Tiramisú | 340

Soletas, espresso y queso mascarpone

Cannolo siciliano | 340

Rollo de pasta frita, queso ricotta, azúcar glass y chocolate

Pannacotta | 290

Con tierra de galleta, pistaches y salsa de frutos rojos

Briosche di Messina | 290

Pan briosche y gelattto de vainilla

Affogato al caffè | 235

Esfera de gelattto ahogada en café espresso

Granita alle Mandorle | 240*

Esfera de granizado de almendra

**No incluido dentro del plan todo incluido*

Chiante

Chianti

ENGLISH

ANTIPASTI

Fritto Misto Italiano | 460

Hand battered calamari, shrimp, anchovy, zucchini rings, served with pomodoro sauce and peperoncino

Vongole in Padella | 400

White clam with white wine, garlic, parsley, and peperoncino

Calamari Ripieni alla Pugliese | 400

Baby squid stuffed with its own tentacles, capers, olives, and cherry tomatoes

Melanzane alla Parmigiana | 400

Eggplant slices, mozzarella cheese, parmigiano reggiano cheese, pomodoro sauce, and basil
(vegetarian)

Carpaccio di Manzo | 500

Thinly sliced beef fillet, served with arugula, sliced grana padano cheese, and house dressing

MINESTRE E INSALATE

Minestrone della Nonna | 315

Short pasta, beans, pesto, and fresh vegetables of the day*(vegetarian)*

Vellutata di Zucca | 315

Creamy pumpkin soup served on homemade bread
(vegetarian)

Insalata Caprese | 365

Fresh lettuce, fresh tomato, basil, fresh mozzarella cheese, dressed with pistachio pesto
(vegetarian)

Insalata Caesar | 345

Romaine lettuce, house caesar dressing, grana padano cheese, and herb croutons

Insalata Lombarda | 315

Mixed greens, gorgonzola cheese, red wine pears, arugula, toasted pine nuts, and balsamic vinaigrette
(vegetarian)

PASTA FATTA IN CASA E RISOTTI

Gnocchi al Pesto Siciliano | 720

Handmade gnocchi, seared tuna cubes with pistachio pesto

Spaghetti alla Carbonara | 470

Egg, smoked pancetta, and pecorino romano cheese

Fettuccine alla Amatriciana | 460

Fettuccine, smoked pancetta, pepper, fresh parsley, and pomodoro sauce

Tortelli Ai Quattro Formaggi | 365

Homemade pasta stuffed with cream cheese, ricotta cheese, gorgonzola cheese, mozzarella cheese, and aurora sauce
(vegetarian)

Fettuccine alla Arrabiata con Gamberoni | 400

Shrimp, cherry tomatoes, peperoncino, pomodoro sauce, basil, and parsley

Rigatoni alla Norma | 400

Confit eggplant, pomodoro sauce, and basil
(vegetarian)

Spaghetti con Ragout di Polpette | 400

Beef meatballs with pomodoro sauce

Spaghetti Cacio e Pepe | 705

With hand-grated creamy pecorino cheese and freshly ground pepper
(vegetarian)

Lasagna alla Bolognese | 560

wood-fired lasagna bolognese, pomodoro sauce and parmigiano reggiano cheese lasaña

Risotto Carciofi E Funghi | 440

Arborio rice, mushrooms, fresh artichokes, and grana padano cheese
(vegetarian)

LA PIZZA ARTIGIANALE

Pizza Margherita | 340

Tomato, mozzarella cheese and basil

Pizza Quattro Stagioni | 385

Salami, prosciutto, kalamata olives, and artichoke hearts

Pizza del Sarto | 440

Tomato, mozzarella cheese, anchovy fillets, mushrooms, kalamata olives, cherry tomatoes, and rugula

Pizza Vegetariana | 375

Tomato, mozzarella cheese, grilled vegetables with olive oil

PESCE E CARNE

Pesce al forno | 620

Baked catch of the day, tomato sauce, capers, kalamata olives, and grilled polenta

Salmone con Caponata di verdure | 720

Salmon, roasted vegetables, rustic mashed potatoes, and saffron sauce

Tonno alla Griglia | 450

Grilled tuna, cauliflower purée, vegetables with a red wine reduction
and balsamic vinegar

Pollo in Salsa Alfredo | 430

Chicken roll stuffed with vegetables and ricotta cheese, garlic mashed potatoes,
and alfredo sauce

Cotoletta alla Milanese | 720

Breaded beef steak, rosemary potatoes, and rugula salad

Braciola alla Barese | 720

Beef roll stuffed with garlic, parsley, and pecorino romano cheese, pomodoro
sauce, and fine herbs cambray potatoes

Filetto di Maiale | 560

Pork tenderloin, red wine sauce, and cambray potatoes

CHIANTI GOURMET

Fettuccine alle Vongole | 770

Homemade pasta, pomodoro sauce, clams, and peperoncino

Ravioli di Aragosta con salvia | 1,280

Homemade lobster ravioli, cream, and sage
(fresh pasta)

Risotto ai Frutti di Mare | 965

Arborio rice, shellfish broth, octopus, clams and lobster

Pappardelle del Bosco | 840

Homemade pasta, beef tenderloin and mushrooms

Tagliata con Rucola | 3,115 *(para 2 pax)*

Beef tomahawk *(1200g, 742.5oz)* arugula, cherry tomatoes and parmigiano reggiano cheese slices

Ossobucco | 965

Veal ossobuco, sautéed vegetables, gravy and polenta

Abbacchio alla Romana | 1,445

Lamb ribs, sautéed vegetables

Aragosta alla Griglia | 3,270 *(para 2 pax)*

Grilled lobster (1200g, 742.5oz)
asparagus and truffled mashed potatoes

Orecchiette alla Boscaiola | 450

Vorecchiette pasta, cherry tomatoes, garlic, champignon, mushrooms, onion, yellow pepper, guancial, peperoncino and gorgonzola cheese

Parmigiana Pugliese | 460

Eggplant slices, buffalo mozzarella cheese, pomodoro sauce and pistachio mortadella

Fettuccine al Salmone | 530

Cured salmon in fine herbs, peperoncino and sea urchin tongue

Not included in the all inclusive plan.

** Prices in mexican pesos
* All tax included*

Consuming raw or undercooked meats, may increase your risk of foodborne illnesses.

DOLCI FATTI IN CASA

Tiramisú | 340

Lady fingers, espresso and mascarpone cheese

Cannolo siciliano | 340

Golden crispy shells, ricotta cheese, powdered sugar and chocolate

Pannacotta | 290

With cookie dust, pistachios, and red fruit sauce

Briosche di Messina | 290

Briosche bread and vanilla gelatto

Affogato al caffè | 235

Gelatto sphere drowned in espresso coffee

Granita alle Mandorle | 240*

Almond granita sphere

**Not included in the all-inclusive plan*

Chianti

Chianti

MIXOLOGIA
MIXOLOGY

SANTINO

Vodka, jarabe de rosas, frambuesas, limón eureka

Vodka, rose syrup, raspberry and lemon

ENZO

Gin, jarabe de moras salvajes, zarzamoras, limón

Gin, wildberry syrup, blackberries, lime

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco y soda

Aperol, Prosecco and soda

ESPRESSO MARTINI PARMESANO

Vodka vainilla, licor de café, espresso y queso parmesano rayado

Vanilla vodka, coffe liquor, espresso shot and grated parmesan cheese

APE REGINA

Bourbon, Fernet Branca, jarabe de miel de abeja, naranja, limón and aquafaba

Bourbon, Fernet Branca, honey syrup, orange, lemon and aquafaba

MIXOLOGIA

AEREO DI CARTA

Bourbon, Aperol, Vermouth rosso, limón

Bourbon, Aperol, Vermouth rosso, lime

AVIAZIONE

Gin, Licor de Maraschino, jarabe de violeta, limón

Gin, Maraschino liquor, violet syrup, lemon

NEGRONI

*VARIACIONES | VARIATIONS

TRADICIONAL*

Gin, Campari,
Vermouth rosso

SBAGLIATO*

Prosecco, Campari,
Vermouth rosso

ESPRESSO*

Gin, Campari, Vermouth rosso infusionado
con café espresso

*Gin, Campari vermouth rosso infused
with espresso coffe*

CONTESA*

Gin, Aperol,
Vermouth rosso

BOULVADIER*

Bourbon, Campari
Vermouth rosso

PRECIO / PRICE \$250 MXN

Impuestos incluidos | Taxes included

MIXOLOGY



AGUAS

<i>Agua de Piedra</i>	\$ 150
<i>Panna</i>	\$ 215

APERITIVOS

<i>Campari</i>	\$ 160
<i>Martini Blanco</i>	\$ 160
<i>Martini Rosso</i>	\$ 160
<i>Martini Extra Seco</i>	\$ 160
<i>Pernod</i> *	\$ 160
<i>Fernet Branca</i> *	\$ 215

BRANDY

<i>Torres 10</i>	\$ 215
<i>Terry</i>	\$ 215
<i>Don Pedro</i>	\$ 160
<i>Fundador</i>	\$ 160
<i>Gran Duque</i> *	\$ 310
<i>Lepanto</i> *	\$ 310
<i>Cardenal Mendoza</i> *	\$ 310

MEZCAL

<i>Zignum rep.</i> *	\$ 215
<i>Mezul</i> *	\$ 190

VODKA

<i>Smirnoff</i>	\$ 180
<i>Stolichnaya</i> *	\$ 215
<i>Absolut Azul</i>	\$ 190
<i>Absolut Citron</i> *	\$ 190
<i>Absolut Mandrin</i> *	\$ 190
<i>Grey Goose</i> *	\$ 290
<i>Belvedere</i> *	\$ 290
<i>Beluga</i> *	\$ 470

WHISKEY

<i>JW Etiqueta Roja</i>	\$ 215
<i>Jim Bean</i>	\$ 190
<i>Jack Daniel’s</i> *	\$ 250
<i>JW Etiqueta Negra</i> *	\$ 290
<i>Chivas Regal 12</i> *	\$ 290
<i>Buchanan’s 12</i> *	\$ 320
<i>Buchanan’s 18</i> *	\$ 470
<i>Chivas Regal 18</i> *	\$ 470
<i>Glenfiddich single malt</i> *	\$ 420
<i>JW Etiqueta Azul</i> *	\$ 950

COGNAC

<i>Courvoisier VSOP</i> *	\$ 350
<i>Hennessy VSOP</i> *	\$ 345

DIGESTIVOS

<i>Baileys</i> *	\$ 180
<i>Kahlúa</i>	\$ 160
<i>Jerez Tio Pepe</i> *	\$ 160
<i>Sambuca</i>	\$ 160
<i>Galliano</i> *	\$ 160
<i>Sambuca nero</i> *	\$ 215
<i>Frangelico</i> *	\$ 215
<i>Grand Marnier</i> *	\$ 310
<i>Drambuie</i> *	\$ 310
<i>Amaretto Disaronno</i> *	\$ 215

TEQUILA

<i>Cuervo Especial</i>	\$ 160
<i>Cuervo Tradicional</i>	\$ 180
<i>Hornitos</i> *	\$ 180
<i>Cazadores</i>	\$ 160
<i>Don Julio Rep.</i> *	\$ 250
<i>Herradura Rep.</i> *	\$ 350
<i>Don Julio Añejo</i> *	\$ 270
<i>1800 Añejo</i> *	\$ 320
<i>Don Julio 70</i> *	\$ 290
<i>Reserva de la Fam.</i> *	\$ 535
<i>Casa Dragones</i> *	\$ 950

GINEBRA

<i>Tanqueray</i>	\$ 190
<i>Beefeater</i> *	\$ 215
<i>Bombay</i> *	\$ 250
<i>Tanqueray 10</i> *	\$ 310
<i>Bulldog</i> *	\$ 345
<i>Hendrick’s</i> *	\$ 345
<i>London No. 1</i> *	\$ 345
<i>Mom</i> *	\$ 345
<i>Monkey</i> *	\$ 580

RON

<i>Appleton Special</i>	\$ 180
<i>Appleton Blanco</i>	\$ 180
<i>Captain Morgan</i>	\$ 180
<i>Bacardi Blanco</i>	\$ 180
<i>Bacardi Añejo</i>	\$ 180
<i>Bacardi Solera</i>	\$ 180
<i>Bacardi Limón</i>	\$ 180
<i>Havana 7 años</i> *	\$ 250
<i>Malibú</i>	\$ 190
<i>Zacapa 23 años</i> *	\$ 320
<i>Zacapa XO</i> *	\$ 760

*No incluido dentro del plan todo incluido /
*Not included in the all inclusive plan
Precios en pesos mexicanos / Prices in mexican pesos
Impuestos incluidos / Taxes included