

## ANTIPASTOS

---

**Carpaccio de res con aceite de trufa,**  
parmesano, curtido de chile xcatlic,  
gotas de aioli ..... 245

**Queso provoleta al grill,**  
con tomate asado y orégano fresco..... 195

**Burrata con pesto de albahaca fresca,**  
ensalada de arúgula, nueces, reducción  
de balsámico y miel con trufa..... 225

**Dip de tomates deshidratados a  
los tres quesos,**  
queso cheddar fuerte, havarti y ricota ..... 150

**Tártara de atún,**  
con aguacate, salsa de soya, cilantro y  
gengibre ..... 225

## ENSALADAS CHICAS ENTRADA

---

**Famosa ensaladita bistro,**  
lechuga, pepino, tomate, aguacate, jicama,  
zanahoria, ajonjolí, crutones de pan de elote  
y vinagreta de balsámico..... 115

**Ensaladita César, aderezo clásico  
hecho en casa, crutones de pan de elote..... 115**

**Ensaladita de arúgula, espinacas, menta,  
queso pecorino,**  
uva horneada, aguacate, nuez mixta, vinagreta  
de cítricos y balsámico blanco..... 115

# ENSALADAS GRANDES

PLATO FUERTE

---

## **Famosa ensalada bistro con pollo**

lechuga, pepino, tomate, aguacate, jicama, zanahoria, ajonjolí, crutones de pan de elote y vinagreta de balsámico..... 230

## **Ensalada César con pollo,**

aderezo clásico hecho en casa, crutones de pan de elote..... 230

## **Cobb salad c/vinagreta de pimientos**

**rostizados**, lechugas, pechuga de pollo, tocino, huevo, roquefort..... 210

# PASTA FRESCA

---

## **Spaghetti pomodoro**

casé de tomate, parmesano, albahaca..... 180

## **Scampi alla mediterránea con spaghetti negro**

camarones c/ crema de limón y vino blanco, parmesano, cubos de tomate natural y brócoli..... 260

## **Fettuccine tuscan y con pollo, limón**

y espinaca crema de vino blanco y parmesano..... 220

## **Spaghetti La Tratto**

pollo ahumado en casa, pimiento rojo rostizado, espinacas, zucchini y parmesano..... 220

## **Rigattoni quattro formaggios**

salsa de 4 quesos, vino blanco, crema y espinacas al limón..... 195

## **Spaghetti alla greca, con tomates deshidratados**

tomate deshidratado, tomate natural, espinacas, queso de cabra, piñones, pisca de piquín..... 215

# PIZZAS

## • BIANCA •

---

### **Margherita Bianca**

queso fontina, mozzarella fresco, parmesano y hojas de salvia.

-180-

### **Portobello rostizado con queso ricotta**

tocino ahumado, espinacas y aceite de trufa.

-260-

## • ROSSO •

---

### **Margherita**

tomates, mozzarella fresco, parmesano y albahaca joven

-165-

### **Margherita con burrata, aceite de trufa**

salsa de tomate, mozzarella fresco, parmesano.

-290-

### **Prosciutto & arúgula**

salsa de tomate, mozzarella fresco, trufa y miel de abeja.

-270-

### **Salami calabrese picante, pimientos rostizados**

gotas de chimichurri, salsa de tomate, mozzarella y orégano fresco.

-240-

### **Cuatro quesos**

mascarpone, mozzarella, parmesano y roquefort.

-190-

### **Salchicha local con hinojo, aceituna negra**

hojuelas de chile, albahaca, mozzarella fresco y parmesano.

-210-

### **Búfalo**

pechuga de pollo búfalo, cebolla caramelizada roja, quesos mozzarella y parmesano, cilantro y albahaca frescos

-220-

# GRILL & ESPECIALES

---

**Steak de salmón al grill a las finas hierbas,**  
espinacas salteadas y ensalada de aguacate y  
camote..... 395

**Steak Au Poivre,**  
filete de res premium con reducción de vino  
tinto y pimienta verde, papas francesas c/aceite  
de trufa negra..... 420

**Vacío Argentino Angus, maitre d´gorgonzola,**  
papas francesas c/aceite de trufa negra,  
ensalada de tomate..... 420

**Pechuga de pollo c/salsa de dos quesos,**  
**pesto de albahaca,**  
vegetales mixtos con maître..... 245

## POSTRES

---

### KETO

#### BROWNIE

Completo (16pzs) ..... 650

Caja de 4 pzas..... 180

Caja de 6 pzas..... 270

Caja de 8 pzas..... 360

Caja de 12 pzas..... 540

### LOW CARB COOKIES

#### (keto friendly)

sabores: canela y almendra

1 pzas..... 50

Caja de 4 pzas..... 200

Caja de 6 pzas..... 300

Caja de 8 pzas..... 400

**FINANCIERE DE CHOCOLATE** ..... 105

**TIRAMISÚ** ..... 105

**TARTELETA DE QUESO DE BOLA**..... 105

---

Algunos platillos requieren de hasta 25 minutos para  
su elaboración.

Salsas y aderezos adicionales 15 pesos c/u.

Para platos divididos

agregar 20 pesos. No modificaciones a platillos.