

MENÚ ITALIANO

ENTRADAS

BRUSCHETTA DEL CHEF	\$294
Combinación de tomate fresco y hierbas provenzales con queso de cabra y reducción de balsámico	
CAPRESE ESTILO DORADA	\$357
Con tomates baby, queso burrata fresco, reducción de balsámico y pesto de Albahaca.	
ENSALADA DE ARUGULA	\$336
Aderezada con vinagreta de cítricos, tomate cherry, champiñón, mousse de queso de cabra, prosciutto con crocante de pan a la leña.	
MEJILLONES	\$410
Cocinados en una reducción de mantequilla, ajo y vino blanco; servidos con queso de cabra y pan artesanal.	

PASTAS

FETUCCINI ALFREDO	\$370
Queso Parmesano, Mantequilla, Crema y Crocante de Pan Artesanal.	
Pollo: \$399 Camarón: \$410	
FUSILI POMODORO	\$370
Queso Parmesano, Mantequilla, Tomate y Crocante de Pan Artesanal.	
Pollo: \$399 Camarón: \$410	
ESPAQUETI A LA BURRATA	\$399
Espagueti con Salsa Burrata y Pomodoro, Rostizado con Hongos, Reducción de Vino Blanco y crocante de pan.	
LASAÑA BOLOÑESA	\$410
Carne molida, pasta fresca, salsa bechamel y queso mozzarella acompañada de salsa de tomate.	
ESPAQUETI ARRABIATA Y POLLO	\$410
Pechuga encostrada en ceniza de peperoncino servida con pasta, salsa de tomate San Marzano y picante, con un toque de pecorino acompañado de un crocante de pan artesanal.	
GAMBERONI RUQUETE	\$798
Camarones grill servidos con fetuccini en salsa de quesos y vino blanco con espárragos asados.	
TAGLIATA DI RIB EYE	\$830
Fetuccini en salsa cremosa de hongos acompañado de láminas de rib eye y rizos de parmesano.	



Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares o Spa. Todos los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos.

MENÚ ITALIANO

DE LA PARRILLA

PECHUGA DE POLLO	\$470
CAMARONES (6 PIEZAS)	\$600
ARRACHERA (285 grs.)	\$680
RIB EYE (340 grs)	\$890
NEW YORK (340 grs.)	\$890
RACK DE CORDERO AUSTRALIANO(380 grs.)	\$940
CAMARÒN JUMBO (6 piezas)	\$1000
CORAZÒN DE FILETE DE RES (227 grs.)	\$1100
LANGOSTA (por gramo)	\$9.00

A SU ELECCIÓN: UNA GUARNICIÓN

- *Risotto
- *Hongos al Ajillo
- *Elotes Asados
- *Vegetales Orgánicos
- *Papa Horno
- *Puré de Papa
- *Atadillo de Espárragos



EXTRA \$100

A SU ELECCIÓN: UNA SALSA

- *Ajillo
- *BBQ Picante
- *Gravy
- *Aderezo de Raíz Fuerte
- *Mermelada de Cebolla
- *Chimichurri
- *Mantequilla
- *Ajo y Mantequilla



Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares o Spa. Todos los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos.

ITALIAN MENU

ENTREÉS

CHEF'S BRUSCHETTA	\$294
Tomato & provencal herbs with goat cheese and balsamic reduction.	
DORADA STYLE CAPRESE SALAD	\$357
Fresh burrata cheese and baby tomato, pesto & balsamic vinaigrette.	
ARUGULA SALAD	\$336
Cherry tomato, mushroom, goat cheese mousse, citric vinaigrette, prosciutto and bread.	
MUSSELS	\$410
Cooked with white wine, butter & garlic reduction with goat cheese and served with artisan bread.	

PASTA

FETUCCINI ALFREDO	\$370
Parmesan Cheese, Butter, Cream and Crusty Artisan Bread	
Chicken: \$399	Shrimp: \$410
FUSILLI POMODORO	\$370
Parmesan Cheese, Butter, Tomato and Crusty Artisan Bread	
Chicken: \$399	Shrimp: \$410
BURRATA SPAGHETTI	\$399
Spaghetti, Burrata and Pomodoro Sauce with Roasted Mushrooms & White Wine	
LASAGNA BOLOGNESE	\$410
Ground beef, fresh pasta, bechamel sauce and mozzarella cheese with tomato sauce.	
SPAGHETTI ARRABIATA & CHICKEN	\$410
Chicken breast with pepperoncini crust, San Marzano tomato sauce, spicy tomato sauce, pecorino & crusty artisan bread.	
GAMBERONI RUQUETE	\$798
Grilled shrimp with fetuccini on a cheese sauce and white wine with grilled asparagus.	
TAGLIATA DI RIB EYE	\$830
Fetuccini with creamy mushroom sauce, rib eye slices and parmesan cheese.	



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars or Spa. All prices in Mexican pesos, taxes are included.

ITALIAN MENU

FROM THE GRILL

CHICKEN BREAST	\$470
SHRIMP (6 PCS)	\$600
FLANK STEAK (10 Oz)	\$680
RIB EYE (12 Oz)	\$890
NEW YORK (12 Oz)	\$890
AUSTRALIAN RACK OF LAMB (13 Oz)	\$940
JUMBO SHRIMP (6 Pieces)	\$1000
TENDERLOIN (8 Oz)	\$1100
GRILLED LOBSTER (Price per gram)	\$9.00

CHOOSE ONE SIDE

- *Risotto
- *Ajillo Mushrooms
- *Roasted Corn on the Cob
- *Organic Vegetables
- *Baked Potato
- *Mashed Potato
- *Asparagus Bundle

EXTRA

\$100



CHOOSE ONE SAUCE

- *Ajillo
- *Spicy BBQ
- *Gravy
- *Horseradish Dressing
- *Onion Marmalade
- *Chimichurri
- *Butter & Garlic



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars or Spa. All prices in mexican pesos, taxes are included.