



# MENU

Calle Sixto Osuna 22 Centro Histórico  
Mazatlán, Sinaloa.



## Ensaladas

### ENSALADA MIXTA

Romana, Hidroponica, Cebolla, Tomate, Champiñon, Morron, Zanahoria, Aceituna, Arandanos, Nuez, Queso Feta en Aderezo Balsámico

\$ 260

### ENSALADA CESAR

Aderezo hecho en Casa, Anchoas, Huevo Pochado, Parmesano, Ajo, Aceite Olivo, Crutones y Lechuga Romana

\$ 260

### CAPRESE

\$ 260

## Pastas

### RIGATONI ALLÁ MEDITERRÁNEA

Salsiccia Berenjena Tomate y Mozzarella

\$ 280

### FETTUCCINI AL PROFUMO DI MARE

Pasta con Salsa Marinara con Mariscos

\$ 380

### LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Capas de Pasta, Beschamelle, Salsa Bolognesa

\$ 280

### SPAGHETTI BOLOGNESE

Tradicional Salsa de Carne, Tomate y Especies

\$ 260

### FETTUCCINI ALFREDO

Crema de Queso

\$ 260

### FETTUCCINI PESTO GENOVESE

Albahaca y piñones

\$ 280

### GNOCCHI

\$ 280

### RAVIOLIS

Relleno de Requesón y Espinacas

\$ 350

\*Todas las pastas son hechas a mano, acompañadas de Pan Focaccia, puede escoger la forma de condimentar entre Cremosa, Tocino y Champiñones ó Salsa de Tomate y Finas Hierbas)

\* All hand made Pasta, served with Focaccia Bread, pick the Sauce, Creamy with Bacon and Mushrooms or Tomato and Herbs\*







## Plato Fuerte

### POLLO ROSTIZADO (ROAST CHICKEN)

½ Pollo Rostizado en Finas Hierbas.

\$ 280

### BERENGENA PARMESANA

Capas de Berenjena con tomate y queso

\$ 280

### ALBONDIGAS (MEAT BALLS)

Orden de 6 albondigas

\$ 260

### RIBEYE (400gms)

\$ 420

## Pizza

### PIZZA 6 REBANADAS

(Cuadrada de 30 x 25cm, esponjada y crujiente)

\$ 350

\*Haz tu combinación con 3 ingredientes\*

#### Ingredientes

Jamón, Salamí Ahumado, Salchicha Italiana, Pepperoni, Tocino, Chorizo, Aceituna, Cebolla, Morrón, Champiñones, Piña

\*Ham, Smoked Salami, Italian Sausage, Pepperoni, Bacon, Chorizo, Olives, Peppers, Mushrooms, Onions, Pineapple\*

### Extras

\$ 50

Espinacas

Spinach

Pollo

Chicken

Anchoas

Anchovies

Pan

Bread

Pollo

Chicken

\$ 80

Camarones 130 g

Shrimps

\$ 100

Jamón Serrano

Parma Ham

\$ 100



## Postres



TIRAMISÚ	\$ 120
CREME BRULEE	\$ 120
BROWNIE CON HELADO DE MENTA Y CHOCOLATE.	\$ 120

## Bebidas

	COPA	BOTELLA
COBERNET	140	\$ 480
MERLOT	140	\$ 480
CARMEIER	140	\$ 480
VINO DE LA CASA	1/2 LT 220	\$ 390
CHARDONNAY	140	\$ 480
PINOT GRIGIO	140	\$ 480
SAVIGNON BLANC	140	\$ 480

**DESCORCHE POR BOTELLA DE VINO \$ 150**

MARGARITA	\$ 180
GARIBALDI	\$ 160
WHISKY	\$ 160
SANGRIA	\$ 150
VODKA TONIC	\$ 150
RHUM (Havana, Capt. Morgan, Bacardi, Appleton)	
SHOT	\$ 100
CERVEZAS	\$ 45
REFRESCO	\$ 40
AGUA MINERAL	\$ 45
LIMONADA	\$ 55
AGUA DE NARANJITAS	\$ 55
BOTELLA DE AGUA	\$ 25
LIMONCELLO	\$ 80
CAFE EXPRESSO	\$ 50
CAPPUCCINO	\$ 60
TÉ CALIENTE	\$ 45

