



El Itacate

FUSION ITALO-MEXICANO



V I N E D O S

Azteca



Entradas

TABLA DE QUESOS Y CARNES FRIAS tortillo cahuayo

Chica (para 2 personas) \$395

Grande (para 4 personas) \$530

ENTRADA MEXICANA \$195 colibri

(2 gorditas, 2 sopecitos , 2 tostaditas)

Ensaladas

AZTECA \$235 rosillo tortillo

Mix de lechugas, uva laminada, fresa, nuez, arandanos, queso y tocino frito, acompañado de aderezo a elegir: Miel mostaza, Balsámico o Ranch.

ITACATE \$235 rosillo tortillo

Mix de lechugas, con aceitunas negras, zanahoria rayada, manzana y queso de cabra, acompañada de aderezo a elegir: Miel mostaza, Balsámico o Ranch.





Pastas

TRES CHILES \$ 235 rosillo colibri

Espagueti o fusilli bañado en una mezcla de crema con chile guajillo, chile ancho y chile de árbol con queso parmesano.

POBLANA \$ 235 rosillo

Espagueti o fusilli bañado en una mezcla de crema con chile poblano , elote y queso parmesano.

AL VINO BLANCO \$275

Espagueti o Fusilli bañado en salsa al vino blanco con camarones, espárragos, jitomate cherry y queso parmesano.


AL BURRO \$220

Cortes

ARRACHERA 250G \$395 retinto pretexto

RIB EYE 250G \$450 retinto pretexto

Acompañados de guarnición de nopal, cebolla cambray, chorizo y pure de papa.



Menú Infantil

TAQUITOS DE ARRACHERA (3) \$230

Con pure de papa y tiritas de chorizo **cahuayo**

Pizzas Artesanales

XIPE \$380 **pretexto**

Jamón serrano y arugula

TOTEC \$325 **tordillo**

Champiñones, cebolla morada y pimiento morron

AZTECA \$325 **retinto** **pretexto**

Migajitas de carnitas con cebolla y cilantro

QUETZALLI \$325 **colibri**

Tres quesos manchego, finas hierbas y vino tinto

TLALOC \$325 **retinto** **pretexto**

Frijoles, chorizo, cebolla y rodajas de chile jalapeño

YOLOTZIN \$325 **tordillo**

Champiñones y aceitunas negras en rodajas.

XIPIL \$325 **retinto** **pretexto**

De cochinita pibil con cebolla morada y habanero

CITLALI \$325 **tordillo** **cahuayo**

Pepperoni

NECALLI \$325 **rosillo**

Rodajas de jitomate con aceite de oliva y albahaca

CHICAHUA \$325 **colibri**

Jamón y piña.

CUALLI \$325 **cahuayo**

Salchicha y jamón

COMBINADAS \$375

PIZZOTO \$210 Pizza personal 4 rebanadas

Ingrediente extra \$55

Postres

Cheesecake de queso con zarzamora \$130 rosillo
Con helado \$ 170

Brownie de chocolate \$120 rosillo
Con helado de vainilla \$160 retinto pretexto

Copa de helado con 2 bolas \$130

Rebanada de pastel \$130 retinto pretexto

Pastel completo \$750

Bebidas

Refrescos \$60

Agua mineral \$60

Agua natural embotellada \$40

Limonada natural o mineral \$70

Naranjada natural o mineral \$70

Jarra de naranjada natural o mineral \$240

Rusa \$70

Café americano \$60

Capuchino \$100 Con Baileys \$125

Carajillo \$185 Con Baileys \$235

Licor 43 copa \$160

Expreso \$100

Expreso cortado \$100

Jarra de limonada natural o mineral (2 litros) \$240

Jarra de Clericot (2 litros) \$650

Tinto de Verano (2 litros) \$550

Shot clamato 2 oz \$ 55



Destilados

Tequila Maestro Dobel copa 2oz.	\$185
Don Julio Reposado copa 2oz.	\$160
Mezcal 400 conejos copa 2oz.	\$155
Baileys copa	\$130

Cervezas

Corona ó Victoria	\$70
Heineken, Miller ó Bohemia	\$80
Michelada Corona ó Victoria	\$105
Chelada Corona ó Victoria	\$90
Shot clamato 2 oz	\$55

