



*El Itacate*

FUSION ITALO-MEXICANO

V I Ñ E D O S



# ENTRADAS

## TABLA DE QUESOS Y CARNES FRIAS

tortillo

**Chica** (para 2 personas) \$350

**Grande** (para 4 personas) \$450

cahuayo

## ENTRADA MEXICANA \$160

colibri

(2 gorditas, 2 sopecitos, 2 tostaditas)



# ENSALADAS

## AZTECA \$195

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 \$195

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** \$ 195 rosillo colibri

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

## **POBLANA** \$ 195 rosillo

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

## **AL VINO BLANCO** \$195

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

## **AL BURRO** \$195

# CORTES



## **ARRACHERA 250G** \$320 retinto pretexto

## **RIB EYE 250G** \$365 retinto pretexto

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

# MENÚ INFANTIL

**TAQUITOS DE ARRACHERA** (3) \$210 

Con pure de papa y tiritas de chorizo

## PIZZAS ARTESANALES

**XIPE** \$350 

Jamón serrano y arugula

**TOTEC** \$280 

Champiñones, cebolla morada y pimiento morron

**AZTECA** \$280  

Migajitas de carnitas con cebolla y cilantro

**QUETZALLI** \$280 

Tres quesos manchego, finas hierbas y vino tinto

**TLALOC** \$280  

Frijoles, chorizo, cebolla y rodajas de chile jalapeño

**YOLOTZIN** \$280 

Champiñones y aceitunas negras en rodajas.

**XIPIL** \$280  

De cochinita pibil con cebolla morada y habanero

**CITLALI** \$280  

Pepperoni

**NECALLI** \$280 

Rodajas de jitomate con aceite de oliva y albahaca

**CHICAHUA** \$280 

Jamón y piña.

**CUALLI** \$280 

Salchicha y jamón

**COMBINADAS** \$315

**PIZZOTO** \$160 Pizza personal 4 rebanadas

Ingrediente extra \$50



# POSTRES

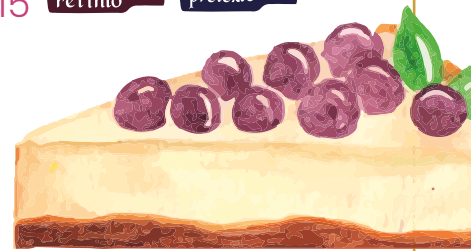
**CHEESECAKE** de queso con zarzamora \$110  
Con helado \$ 160 

**BROWNIE DE CHOCOLATE** \$95    
Con helado de vainilla \$145 

**COPA DE HELADO** Con 2 Bolas \$120

**REBANADA DE PASTEL** \$115  

**PASTEL COMPLETO** \$700



# BEBIDAS

Refrescos \$50

Agua mineral \$50

Agua natural embotellada \$35

Limonada natural o mineral \$60

Naranjada natural o mineral \$60

Jarra de naranjada natural o mineral \$200

Rusa \$60

Café americano \$50

Capuchino \$80 Con Baileys \$ 105

Carajillo \$160 Con Baileys \$ 150

Licor 43 copa \$140

Expreso \$80

Expreso cortado \$80

Jarra de limonada natural o mineral (2 litros) \$200

Jarra de Clericot (2 litros) \$595

Tinto de Verano (2 litros) \$495

Jugo de naranja \$60

Café americano capsula \$50

Cervezas Corona ó Victoria \$50

Michelada Corona ó Victoria \$90

Chelada Corona ó Victoria \$75

Cerveza Artesanal Vopper \$70

Michelada Cervezas Vopper \$110

Chelada Cervezas Vopper \$95



# VINOS

## TINTOS JOVENES

- Cahuayo \$400

## TINTOS CON BARRICA

- Retinto \$550

- Pretexto \$750

## VERMUT

- Apertura Rojo \$400

- Apertura Blanco \$400

## BLANCO

- Tordillo \$400

## ROSADO

- Rosillo \$375

## ESPUMOSO

- Colibri Rosado \$400



# DESTILADOS

Tequila Maestro Dobel copa 2oz. \$160

Don Julio Reposado copa 2oz. \$135

Mezcal 400 conejos copa 2oz. \$140

Baileys copa \$110