

Mediterranean Night

APPETIZERS / ENTRADAS

Antipasti

Artichokes, serrano ham, olives, Parmesan crostini, salami, cherry tomatoes, fresh mozzarella, grilled eggplant, cantaloup melon, tomato tart, gratinated cheese.

Alcachofas, jamón serrano, mozzarella fresco, berenjenas a la parrilla, melón chino, tartín de tomate, queso gratinado.

SALADS / ENSALADAS

Caprese salad / Ensalada caprese

Marinated tomatoes with oregano vinaigrette, buffalo mozzarella cheese and fresh basil leaves

Jitomates escalfados marinados con vinagreta de orégano, queso mozzarella di buffala y hojas de albahaca frescas.

Prosciutto salad / Ensalada de prosciutto

Fresh arugula, prosciutto, melon and parmesan cheese with olives vinaigrette.

Arúgula fresca, prosciutto, melón y queso parmesano con vinagreta de aceitunas.

Niçoise salad / Ensalada Niçoise

Mixed lettuce, green beans, potato, egg, anchovies, tuna, dijon mustard vinaigrette.

Lechugas mixtas, ejotes, papa, huevo, anchoas, atún, vinagreta de mostaza dijon.

FLAT BREADS

Vegan / Vegano

Chickpea hummus, asparagus, leek, mushrooms and arugula.

Hummus de garbanzo, espárragos, poro, champiñones y arúgula.

Mountaineer / Montañoso

Prosciutto, Italian sausage, pepperoni, served with fresh basil and arugula.

Prosciutto, salchicha Italiana, pepperoni, servido con albahaca fresco y arúgula.

SOUPS / SOPAS

Zuppa di Fagioli e Cotechino

Beans, Italian sausage, panceta, carrot.

Alubias, salchicha italiana, panceta, zanahoria.

Bullabesa

Seafood broth, fennel, saffron.

Caldo de mariscos, hinojo, azafrán.

MAIN DISHES / PLATOS FUERTES

Eggplant lasagna / Lasaña de berenjena

Ricotta cheese, tomato sauce, fresh basil salad, olives, parmesan flakes.
Queso ricotta, case de tomate, ensalada de albahaca fresca, aceitunas lascas de parmesano.

Beef lasagna / Lasaña de res

With homemade pasta, tomato sauce and mozzarella cheese.
Con pasta hecha en casa, salsa de tomate y queso mozzarella.

Seafood and saffron risotto / Rissoto de mariscos y azafrán

Bay scallop, shrimp, octopus, squid, mussels, mixed vegetables, seafood broth with saffron.
Callo de almeja, camarón, pulpo, calamar, mejillones, vegetales mixtos, caldo de mariscos con azafrán.

Sea bass fillet white wine style / Filete de cabrilla al vino blanco

Caper butter, stewed mushrooms, beans and mixed peppers.
Mantequilla de alcaparras, estofado de hongos setas, alubias y pimientos mixtos.

Beef fillet wrapped with bacon / Filete de res envuelto con tocino

Corn polenta, mixed vegetables, gravy red wine sauce and sage.
Polenta de maíz, vegetales mixtos, salsa gravy de vino tinto y salvia.

Ravioli of lamb / Ravioles de cordero

Served with beurre blanc sauce, parmesan cheese, asparagus and spinach.
Servidos con salsa beurre blanc, queso parmesano, espárragos y espinacas.

Marsala style chicken with mushrooms / Pollo al marsala con Setas

Served over butter spaghetti and parmesan flakes.
Servido sobre espagueti a la mantequilla y lascas de parmesano.

Red snapper fillet / Filete de huachinango

With mixed tomatoes, butter and white wine, pasta fusilli al pesto.
Con tomates mixtos, mantequilla y vino blanco, pasta fusilli al pesto.

Beef ossobuco gremolata style / Ossobuco de res a la gremolata

With farro risotto and vegetables.
Con farro rissoto y vegetales.

DESSERTS / POSTRES

Panna cota - Baba al run with vanilla Ice cream - Tiramisu with berries

Panna cota - Baba al run con helado de vainilla - Tiramisú con frutos rojos

*In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients, these menu selections are served at the customer's desire.

*En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo el riesgo del consumidor.