

Menú cenas

LA
traviata.



POLLO
al limón



Pepperoni \$160

Queso gouda y pepperoni.
Gouda cheese and pepperoni.

**Hawaiana |
Hawaiian \$160**

Jamón y piña.
Ham and pineapple.

Ortaggi \$165

Calabaza, morrón,
champiñones y cebolla.
*Squash, bell pepper, mushrooms
and onions.*

Margherita \$145

Queso gouda y albahaca.
Gouda cheese and basil.

**Quattro
formaggi \$185**

Quesos: Azul, gouda,
chihuahua y parmesano.
*Blue, gouda, chihuahua and
parmesan cheese.*

Capricciosa \$160

Jamón, champiñón y
aceituna negra.
Ham, mushrooms and black olives.

Luna \$205

Mitad calzone, rellena de
champiñón, queso azul,
calabaza y jamón serrano.
*Half calzone stuffed with mushrooms,
blue cheese, squash and serrano ham.*

Toscana \$160

Champiñón, morrón
y aceituna negra.
*Mushrooms, bell pepper and
black olives.*

Verona \$170

Tocino, champiñón y
parmesano.
*Bacon, mushrooms and
parmesan cheese.*

Diavola \$170

Salami, chile y cebolla.
Salami, chili and onion.

Funghi \$165

Portobello, champiñones y
queso de cabra.
*Portobello mushroom,
mushrooms and goat cheese.*

Prosciutto \$215

Jamón serrano y arúgula.
Serrano ham and arugula.

Carpaccio \$210

Carpaccio de res, arúgula
y escamas de parmesano.
*Beef carpaccio, arugula and
parmesan cheese.*

Mare \$245

Calamares, mejillones, camarones
y almeja al vino blanco.
*Shrimp, sequito, mussels, clams in
white wine*

La Traviata \$215

Salmón, queso crema,
alcaparras, chicharos y
arúgula.
*Salmon, cream cheese, capers,
peas and arugula.*

Pizza Mia \$210

Melocotón ligeramente asado
a la parrilla, arúgula, jamón
serrano y queso de cabra.
*Lightly grilled roast peach, arugula,
serrano ham and goat cheese.*

Pizza vegana

\$240
con queso vegano y cuatro
vegetales a su elección.
*Vegan cheese and 4 vegetables of
your choice.*

**4 estaciones
\$160**

Combinación de espinacas,
aceitunas negras,
champiñones y
queso parmesano.
*Spinach, black olives
mushrooms and
parmesan cheese.*

Pizzas

Individuos de 30 cm de diámetro
200 gr



****Nuestros precios son en pesos e incluyen IVA**



tartar
DE ATÚN

Portobello a la parrilla | Grilled Portobello (200 gr.) \$135

Acompañado de queso de cabra y tomatito cherry.
Served with goat cheese and cherry tomatoes.

Calamari Fritti (130 gr.) \$170

Aros de calamar empanizados y fritos, acompañados con salsa marinara o tártara.
Breaded and deep fried squid rings served with marinara or tartara sauce.

Tartar de atún \$225

(130 gr.) Atún fresco marinado en una exquisita vinagreta de trufa, y cremoso aguacate.
Fresh tuna marinated in a delicious truffle vinaigrette, with creamy avocado.

Mejillones al vino blanco | Mussels in White Wine Sauce (200 gr.) \$225

Mejillones al vapor en salsa de vino blanco.
Steamed mussels in white wine sauce.

Tabla de Quesos y Carnes frías | Meat and cheese board (170 gr.) \$180

Combinación de queso parmesano, gouda, salami y jamón serrano acompañado de aceitunas y fresas frescas.
Combination of parmesan cheese, gouda, salami and ham, with olives and fresh strawberries.

Burrata | Burrata Cheese (140 gr.) \$170

Acompañada de prosciutto, tomate cherry, pan focaccia y pesto de albahaca.
Served with prosciutto, cherry tomatoes, focaccia bread and basil pesto.

Bruschetta Prosciutto \$155

(4 pzas.) Rodajas de pan casero tostado con aceite de oliva y jamón serrano al gratin.
Slices of toasted homemade bread with olive oil and gratin serrano ham.

Carpaccio de Res o Salmón | Beef or Salmon Carpaccio (30 gr.) \$165

Entradas
appetizers

**Nuestros precios son en pesos e incluyen IVA

**ELIGE TU
pasta**

CHOOSE:

Spaguetti (200 gr.)
penne (180 gr.)

fetuccini (200gr.)
fusilli (180 gr.)

Al Pesto \$160

Salsa de albahaca, ajo y queso parmesano emulsionados en aceite de olivo.

Basil sauce, garlic and parmesan cheese emulsified in olive oil.

Alfredo \$160

Clásica salsa a base de crema, parmesano y un toque de perejil.

Classic cream-based sauce, parmesan cheese and a touch of parsley.

Boloñesa \$185

Clásica boloñesa italiana a base de carne molida y vegetales.

Classic Italian bolognese.

Marinara \$160

Con la rica salsa de la casa a base de tomate.

With the delicious tomato-based house sauce.

Rosa \$265

Salsa de la casa con deliciosos mariscos frescos, a base de tomate y un toque de crema.

Our tomato-based house sauce with delicious fresh seafood and a touch of cream.

Amatriciana \$195

Salsa de la casa, con pancetta y un toque picante.

House sauce with bacon and a touch of spice.

Frutti di Mare \$270

Combinación de mariscos acompañada con la salsa de la casa.
Seafood combination served with the house sauce.

**Quattro
Formaggi \$185**

Creposa salsa compuesta de queso azul, chihuahua, mozzarella y parmesano.

Creamy sauce made of blue, mozzarella, chihuahua and parmesan cheese.

Arrabbiata \$260

Sabrosa combinación de camarones en salsa de la casa y un toque picante.

Shrimp tasty combination with marinara sauce and a touch of spice.

Carbonara \$185

Pancetta salteada con una rica salsa cremosa.

Sautéed bacon with a delicious creamy sauce.

Verduras Mixtas \$160

Verduras salteadas en aceite de olivo con un toque de ajo.

Sautéed vegetables in olive oil with a touch of garlic.

Vongole \$260

Almeja fresca salteada con ajo alcaparras Tomate y vino blanco.

Fresh clam sautéed with garlic capers tomato and white wine.

Pastas

AL PESTO

ARRABBIATA

EXTRA

Camarón 80 gr.
Pollo 100 gr.

Pez Libornés |

Libornes Fish (180 gr.) \$270

Pescado en salsa marinara, con aceitunas, alcaparras, acompañado de puré de papa y verduras.

Fish in marinara sauce with olives and capers, served with mashed potatoes and seasonal vegetables.

Pez Crema y Pesto |

Crema e Pesto Fish (180 gr.) \$270

Pescado en salsa cremosa, acompañado de puré de papa y verduras de temporada.

Fish in creamy sauce, served with mashed potatoes and seasonal vegetables.

Salmon (180 gr.) \$320

Exquisito salmón al vino blanco acompañado de puré de papa y ensalada.

Exquisite salmon in white wine served with mashed potatoes and salad.

Atún Sellado (180 gr.) \$350

Medallón de atún sellado a la parrilla, envuelto en los aromas de hierbas finas y vinagre balsámico, Acompañado de verduras salteadas.

Tuna medallion sealed on the grill, wrapped in the aromas of fine herbs and balsamic vinegar, Accompanied with sautéed vegetables.

*Plato Fuerte
main course*



SALMÓN

Pollo a la puttanesca |
Puttanesca chicken (200 gr.) **\$240**

Jugosa pechuga de pollo asada bañada con salsa puttanesca, acompañada de champiñones salteados y suave puré de papa.

Juicy grilled chicken breast bathed with puttanesca sauce, accompanied by sautéed mushrooms and soft mashed potatoes.

Pollo al Limón | Lemon Chicken (200 gr.) **\$240**

Pechuga de pollo al vino blanco y un toque de limón.

Acompañado de puré de papa y verduras caramelizadas.

Chicken breast in white wine and a touch of lemon.

Served with mashed potatoes and caramelized vegetables.

Filetto di Manzo (200 gr.) **\$300**

Jugoso filete de res en salsa Diana. Acompañado de puré de papa y ensalada.

Juicy beef steak with Diana sauce, served with mashed potatoes and salad.

Rib Eye Steak (350 gr.) **\$ 380**

Rib eye asado a la parrilla acompañado de camarones salteados con mantequilla y pasta al burro.

Grilled Rib eye steak with sautéed shrimp and buttered pasta.



POLLO
a la
puttanesca

RELLENAS Y HORNEADAS |
STUFFED AND BAKED

Pastas

Lasaña a la Boloñesa (250 gr.) \$185

Pasta rellena con la clásica boloñesa italiana a base de carne molida y vegetales.

Pasta filled with meat sauce.

Lasaña Vegetariana (250 gr.) \$185

Pasta rellena de vegetales salteados con un toque de pimienta y salsa marinara.

Pasta stuffed with sautéed vegetables with a touch of pepper and marinara sauce.

Cannelloni Ricotta (250 gr.) \$210

Rellenos con queso ricotta y espinacas, cubiertos de salsa marinara.

Stuffed with ricotta cheese and spinach, covered with marinara sauce.

Ravioli Speciale (150 gr.) \$210

Rellenos con una rica combinación de mariscos y cubiertos con la salsa de su elección.

Filled with a combination of seafood, covered with the sauce of your choice.

Ñoquis (160 gr.) \$185

Ricas almohaditas de papa servida con la salsa de su elección.

Delicious potato pillows served with the sauce of your choice.



Fragole (130 gr.) \$135

Mezcla de espinacas y arúgula, nuez picada, queso parmesano rallado, fresas frescas, arándanos, acompañada de una deliciosa vinagreta de mango.

Mixed spinach and arugula, chopped nuts, grated parmesan cheese, fresh strawberries, crownberries, with a delicious mango vinaigrette.

Manzana | Apple (110 gr.) \$135

Lechuga orgánica, manzana fresca, queso de cabra, nuez picada y arándanos, acompañada de una vinagreta de mostaza.

Organic lettuce, fresh apple, goat cheese, chopped nuts and crownberries with a mustard vinaigrette.

Caprese (160 gr.) \$145

Fresca combinación de tomate de temporada, mozzarella y aceituna negra, aderezada con aceite de olivo.

Fresh seasonal combination of tomato, mozzarella and black olives, dressed with olive oil.

Ensalada Julieta | Julieta Salad (150 gr.) \$180

Lechugas mixtas, aceitunas, alcachofas, apio, tomate cherry, tocino, acompañado de una vinagreta de nopal.

Mix lettuce, olives, artichoke, cherry tomatoes, parsley, bacon, with cactus vinaigrette.

Ensaladas | salads

