



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) \$380

Grande (para 4 personas) \$480

ENTRADA MEXICANA

\$180

colibri

(2 gorditas, 2 sopecitos , 2 tostaditas)

Ensaladas

AZTECA

\$220

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

\$220

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 \$ 220

rosillo

colibri

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

POBLANA \$ 220

rosillo

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

AL VINO BLANCO \$260

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

AL BURRO \$220

Cortes

ARRACHERA 250G \$345

retinto

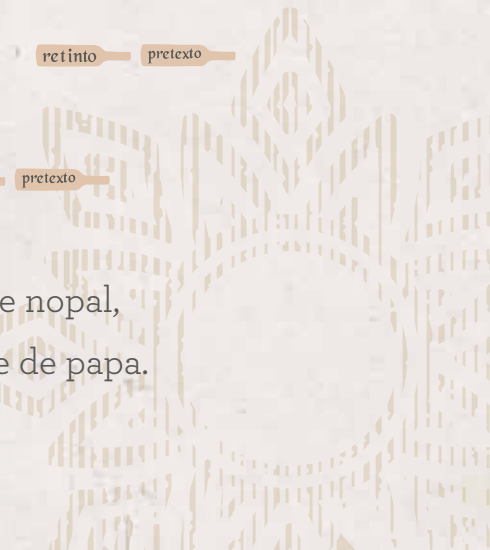
pretexto

RIB EYE 250G \$385

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 cahuayo

Pizzas Artesanales

XIPE \$350 pretexto

Jamón serrano y arugula

TOTEC \$295 tordillo

Champiñones, cebolla morada y pimienta morron

AZTECA \$295 retinto pretexto

Migajitas de carnitas con cebolla y cilantro

QUETZALLI \$295 colibri

Tres quesos manchego, finas hierbas y vino tinto

TLALOC \$295 retinto pretexto

Frijoles, chorizo, cebolla y rodajas de chile jalapeño

YOLOTZIN \$295 tordillo

Champiñones y aceitunas negras en rodajas.

XIPIL \$295 retinto pretexto

De cochinita pibil con cebolla morada y habanero

CITLALI \$295 tordillo cahuayo

Pepperoni

NECALLI \$295 rosillo

Rodajas de jitomate con aceite de oliva y albahaca

CHICAHUA \$295 colibri

Jamón y piña.

CUALLI \$295 cahuayo

Salchicha y jamón

COMBINADAS \$345

PIZZOTO \$180 Pizza personal 4 rebanadas

Ingrediente extra \$55

Postres

Cheesecake de queso con zarzamora \$120 rosillo
Con helado \$ 160

Brownie de chocolate \$110 rosillo
Con helado de vainilla \$150 retinto pretexto

Copa de helado con 2 bolas \$120

Rebanada de pastel \$115 retinto pretexto

Pastel completo \$700

Bebidas

Refrescos \$50

Agua mineral \$50

Agua natural embotellada \$35

Limonada natural o mineral \$60

Naranja natural o mineral \$60

Jarra de naranja natural o mineral \$220

Rusa \$60

Café americano \$50

Capuchino \$90 Con Baileys \$ 115

Carajillo \$175 Con Baileys \$225

Licor 43 copa \$150

Expreso \$90

Expreso cortado \$90

Jarra de limonada natural o mineral (2 litros) \$220

Jarra de Clericot (2 litros) \$595

Tinto de Verano (2 litros) \$495

Shot clamato 2 oz \$ 50



Destilados

Tequila Maestro Dobel copa 2oz.	\$175
Don Julio Reposado copa 2oz.	\$150
Mezcal 400 conejos copa 2oz.	\$135
Baileys copa	\$120

Cervezas

Lager, Tecate, Indio, Corona ó Victoria	\$ 60
Heineken, Miller ó Bohemia	\$ 70
Artesanal Vopper	\$ 75
Michelada Corona ó Victoria	\$ 95
Chelada Corona ó Victoria	\$ 80
Michelada Cervezas Vopper	\$ 110
Chelada Cervezas Vopper	\$ 100
Shot clamato 2 oz	\$ 50

