



ENTRADAS

PAPAS TRUFADAS \$90

Con aceite de trufa y parmesano.

HUMUS..\$130

Base de garbanzo, ajonjolí, ajo rostizado. Acompañado de panpita.

BRUSCHETTAS (6PZ)...\$130

Salmon, jamon serrano y napolitana.

TIRADITO DE ATUN...\$150

Laminas de atun con vinagreta de toronja, cebolla morada, salsa de soya y mayonesa de cafe.

TONNO DI LA CASA...\$180

Lomo de atun fresco, con aceite de olivo, sal, pimienta y limon amarillo. Acompañado de salsa tapenade y mayonesa de cafe.

CALAMARES FRITOS...\$150

Acompañados de salsa tartara.

CREMA O SOPA DEL DIA...\$90

ALGO MAS...

HAMBURGUESA DE RES...\$180

Lechuga, jitomate, cebolla caramelizada, tocino, pepinillos, alioli y queso manchego. Acompañada de papas fritas

LASAÑA DE CARNE...\$220

Con salsa boloñesa y bechamella.

LASAÑA VEGETARIANA...\$200

Calabaza, zanahoria, berenjena, pimiento, cebolla, champiñones, mozzarella y pomodoro.

QUICHE...\$85

Con extra de ensalada...\$125

A elegir: lorraine o espinaca y queso de cabra

SANDWICH

CHORIPAN ITALIANO...\$150

Salchicha italiana con chimichurri y mostaza dijon.

ALBONDIGAS...\$170

Receta siciliana con pomodoro y mozzarella.

FISH AND CHIPS...\$150

Tilapia en salsa tempura, con papas fritas, chimichurri, alioli, lechuga y jitomate.

ROAST BEEF...\$170

Alioli, cebolla caramelizada y queso gouda.

PROSCIUTTO...\$170

Queso brie, tumaca y miel.

POLLUELO...\$170

Pechuga asada, tocino, alioli, jitomate, lechuga y aguacate.

JAMON HOLANDES...\$130

Mozarella, aguacate, cebolla, jitomate y lechuga.

CAPRESSE...\$130

Pesto, jitomate, albahaca y mozzarella.

ENSALADAS

PERA Y GORGONZOLA...\$120

Reducción de vino tinto y nuez caramelizada.

BETABEL HORNEADO...\$140

Manzana verde, queso de cabra y vinagreta de toronja.

BURRATA CAPRESSE...\$180

Arugula, cherry confitado y reducción de balsámico.

INSALATA DI POLPO...\$180

Pulpo en cubos, papa cocida, cebolla morada, aceituna negra, arugula y aguacate.

ENSALADA MIXTA...\$120

Mezcla de lechuga, jitomate, pepino, cebolla morada y granos de elote.



PASTAS



PIZZA

A elegir entre: Penne, Fettuccine, fusilli o Spaghetti

POMODORO \$120

Salsa madre hecha a base de tomate.

PESTO \$120

Albaca, ajo, parmesano y aceite de oliva.

CARBONARA \$150

Pancetta, huevo, vino blanco y parmesano.

ALFREDO \$120

Parmesano, mantequilla y crema.

CAPRICO \$120

Pomodoro con pesto.

TERRA MARE \$170

Camarones, champiñones, ajo y vino blanco.

ARRABBIATTA \$120

Pomodoro y chile de árbol.

POLPETTE \$170

Albondigas en receta siciliana en pomodoro.

VONGOLE \$220

Con almejas, vino blanco, ajo y aceite de oliva.

SCOGLIO \$220

Pulpo, ajo, albaca, jitomate, vino blanco, aceitunas negras y peperoncino.

AL CHORIZO...\$150

Chorizo tipo español, jitomate, albahaca, ajo, arrabiatta y aceitunas.

LA TOSCANA...\$220

Salsa de pomodoro fresco, mozzarella y prosciutto.

MARGARITA...\$200

Jitomate cherry, albahaca, aceite de ajo y pimienta.

HONGOS Y TOCINO...\$230

Pomodoro y hongos salteados.

PERA Y GORGONZOLA...\$250

Aceite de oliva, parmesano y miel de piloncillo.

VEGETARIANA...\$230

Espinaca, champiñones, aceituna, cebolla y jitomate cherry.

PERA Y QUESO DE CABRA...\$230

Con mozzarella y pomodoro.

CARNES FRIAS...\$230

Jamon holandes, lomo canadiense y salami.

PANCETTA Y CHERRY...\$250

Cherry confitado y burrata.

SALMON Y CABRA...\$250

Con pomodoro y mozzarella.

CUATRO QUESOS...\$250

Gorgonzola, brie, mozzarella y parmesano.

PROSCIUTTO Y ARUGULA...\$250

Con pomodoro, arugula, reducción de balsámico, queso brie y mozzarella.

LUNA NEGA Y ARRABBIATTA...\$250

Salchicha receta siciliana y salami.

GITANA... \$250

Higos al vino tinto, prosciutto y base blanca de queso ricotta.

RUSTICA...\$250

Prosciutto, cebolla caramelizada, jitomate deshidratado, queso de cabra y aceitunas.

LOS FUERTES

FILETE DE RES...\$270

Filete de res, en salsas a elegir:

- Burro nero
- Al pepe
- Cardenale

Con ensalada o papas al romero y ajo

TAGLIATA DI MANZO...\$250

Laminas de filete de res sellado con ensalada de arugula con parmesano en laminas.

DORADO...\$280

Medallón de dorado en salsas a elegir: Mediterráneo, al mojo de ajo y campesina.
Guarnición de arroz al ajo.

PULPO DE LA CASA...\$300

Marinado en salsa de soya, ajo, limon y vino blanco. Acompañado de papas y champiñones al romero, con ensalada de arugula y cherry.



@LA_ATLANTICA