

TOSCANA®

ENTRADAS

Dúo de brochetas.....\$194

Brocheta de salmón y brocheta de atún aderezadas con vinagreta de frutos rojos con cama de mix de lechugas.

Antipasti.....\$194

Tabla con queso madura Grana Padano con denominación de origen italiano, salami, jamón serrano, peras, queso de la casa, queso manchego, cabra y parmesano.

Ensalada tibia de betabeles.....\$194

Cama de espinacas, betabeles asados a la leña, vinagre balsámico y aceite de ajo y amaranto (ahumado en cedro).

Trío de patos.....\$194

Trío de tostadas a base de wonton con pechuga de pato salteada con ajo y puré de tomate deshidratado, mousse de aguacate.

Crema de espárrago.....\$181

Crema de espárrago y vino blanco con una pieza de portobello asado a la leña y hierbas frescas, mousse de aguacate.

Carpaccio de salmón o atún.....\$194

Láminas de atún o salmón fresco maceradas, acompañadas de espuma de ajo, escabeche de morrones y crotones de pan horneado en casa.

Tartar de salmón o atún.....\$194

Cubos de atún o salmón fresco y vegetales macerados en limón y aderezados con una vinagreta balsámica y aceite de ajonjolí, escabeche de cebollas y morrones y pan horneado en casa.

Tartar de betabel.....\$194

Cubos de betabel macerados en limón y vinagre balsámico acompañados de escabeche de morrones, acompañadas de chips de camote.

Papas al romero.....\$96

Papas fritas en aceite de romero y hierbas finas acompañadas de aderezo de ajo.

Hongos Asados rellenos de queso de cabra.....\$194

Hongos portobello rellenos de queso de cabra, acompañados de un salteado de vegetales al vino tinto.

Torre de betabel y queso.....\$194

Láminas de betabel, queso mozzarella, salsa de frutos rojos con chipotle.

Calamares fritos.....\$168

Crujientes rodajas de calamar acompañadas de aderezo de ajo.

Hongos al vino tinto.....\$194

Hongos portobello y champiñones salteados al vino tinto, acompañados de espuma de ajo y pan horneado en casa.

Hongos Asados rellenos de camarón\$198

Hongos portobello con salteado de camarones en salsa de morrones asados.

LOS VERDES

Ensalada griega.....\$163

Espinacas, almendras, queso feta y vinagreta con pepino, hierba buena y arúgula.

Ensalada estilo thai.....\$194

Mix de lechugas, atún sellado con ajonjolí y camote frío, pepino y rábano, suprema de naranja.

Ensalada de arúgula.....\$163

Arúgula, queso parmesano, jamón serrano y aceitunas negras y vinagretas de ajo.

Ensalada Capresse.....\$163

Cama de espinacas acompañada de rodajas de tomate y queso mozzarella fresco, aderezadas con una reducción de vinagre balsámico. Pregunte por su capresse horneada.

Ensalada Valentina.....\$163

Espinaca baby servida en una cama de betabeles acompañada de nuez caramelizada, ajonjolí tostado, vinagreta de jamaica y queso feta.

Ensalada tribeca.....\$163

Mix de lechugas, arándanos, cacahuates, pera fileteada y queso de cabra. Aderezada con una vinagreta de miel de mostaza.

Ensalada Toscana.....\$163

Mix de lechugas, alcachofas, tomate cherry, aceituna negra y queso de cabra, aderezados con una vinagreta de ajo rostizado y vinagre balsámico.

Ensalada Perusa.....\$163

Mix de lechugas, frutos rojos, ajonjolí, láminas de pepino, queso de cabra y vinagreta de naranja.

Ensalada Manzana.....\$163

Mix de lechugas, manzana, almendra, queso feta y arugula con vinagreta de frutos rojos.

Agrega

Pollo a tu ensalada por \$50 ó Atún ó salmón a tu ensalada por \$100



PIZZAS

Toscana.....\$204

Tomate deshidratado, cebolla caramelizada, aceituna negra, pepperoni.

Hummus.....\$204

Crema de puré de garbanzo, tomate cherry, alcachofa y arúgula fresca.

Ibérica.....\$247

Jamón serrano, arúgula fresca, queso parmesano fresco, aceite de oliva y balsámico.

Margarita.....\$204

Tomate fresco, queso de cabra, albahaca.

Especial.....\$204

Queso de cabra, alcachofas, espinacas horneadas.

Carnes.....\$204

Pepperoni, salami, carne molida, jamón.

Reina.....\$204

Cebolla caramelizada, champiñón, pepperoni, mozzarella.

Vegetariana.....\$204

Champiñón, aceituna negra, cebolla morada, tomate deshidratado, espinaca horneada.

Diabola.....\$204

Pepperoni, chile de árbol, pimiento morrón.

Bella Dama.....\$204

Tomate deshidratado, pepperoni, queso mozzarella.

Pepperoni Mezcla de Quesos.....\$204

Pepperoni, queso de cabra, queso mozzarella.

Vulcano.....\$204

Tomate deshidratado, carne molida, pepperoni, jalapeño.

Siciliana.....\$204

Pepperoni, aceituna negra, tomate deshidratado, espinaca fresca.

4 Estaciones.....\$216

Salami, morrón, champiñón, aceituna negra.

Hawaiiana.....\$204

Jamón, chile jalapeño, piña.

Inspiración.....\$204

Alcachofa, queso feta, hongos portobello, arúgula fresca.

Marinera.....\$223

Camarón, atún, pimiento morrón, hongos portobello.

Pepperoni.....\$204

Queso de la casa y abundante pepperoni.

Quesos.....\$204

Queso azul, queso parmesano, queso de cabra, queso feta, arúgula fresca.

Perusa.....\$204

Queso de cabra, crema, pera, cacahuates, miel, arúgula fresca.

PIZZAS

Lo Alto.....\$204

Queso azul, cebolla caramelizada, espinaca horneada, aceite de ajo.

Mexicana.....\$223

Camarón, tocino, chile jalapeño, cebolla morada.

Cipolla.....\$204

Queso de cabra, cebolla caramelizada, tomate deshidratado.

Salmón.....\$247

Salsa blanca, salmón laminado, espinada fresca y miel.

Mariscos.....\$247

Salsa pomodoro, calamar, mejillón, camarones salteados al vino blanco, arúgula fresca.

PERSONALIZADA

3 ingredientes a elegir.....\$204

Pepperoni, jamón, carne, tocino, salami, queso de cabra, queso mozzarella, queso azul, queso parmesano, queso feta, jalapeño, tomate deshidratado, cebolla morada, cebolla caramelizada, aceituna negra, champiñones, piña, pimiento morrón, atún, espinaca, arúgula, alcachofa.

Salsa a elegir

Pomodoro: *Hecha a base de tomates frescos, vino y ajo.* **Pesto:** *Hecha a base de albahaca.*

Ingrediente Extra \$16 | Orden de pan \$16 | Camarón y atún extra \$40

TOSCANA

*Nuestros precios incluyen IVA



PASTAS

Spaghetti Grana Padano.....\$319

Spaghetti preparado sobre rueda de queso Grana Padano y Brandy. (Finalizado en tu mesa)

Fettuccini en salsa pomodoro.....\$186

Fettuccini en salsa hecha a base de tomates y vegetales salteados. Acompáñala con pollo o camarón.

Fettuccini Carbonara.....\$194

Fettuccini en salsa tradicional hecha a base de tocino, espárragos, cebolla y crema.

Fusilli en salsa pesto.....\$186

Fusilli en salsa hecha de albahaca. Acompáñala con pollo o camarón.

Fettuccini alfredo.....\$186

Fettuccini en salsa cremosa de queso parmesano y vino blanco. Acompáñala de pollo o camarón.

Fettuccini en salsa de langostinos.\$186

Fettuccini en salsa cremosa de langostinos acompañada de camarones.

Spaghetti frutti di mare.....\$198

Hecha a base de camarones, salsa de calamares, aceituna negra, salsa de tomate, chile de árbol y vino blanco.

Spaghetti 4 Quesos.....\$186

Salsa hecha a base de vino blanco, queso parmesano, queso de cabra y queso azul. Acompáñala con pollo ó camarón.

Spaghetti a la boloñesa.....\$175

Salsa hecha a base de tomate carne de res y vegetales.

Spaghetti Pesto rojo.....\$175

Salsa hecha a base de albahaca y tomates cherry. Acompáñala con pollo o camarón.

Spaghetti Arrabiata.....\$175

Hecha a base de salsa pomodoro, cebollas, chile de árbol, ajo y vino blanco. Acompáñala con pollo o camarón.

Lasagna tradicional.....\$199

Hecha a base de salsa boloñesa, salsa bechamel y mezcla de quesos.

FUERTES

Ribeye.....\$410

Ribeye asado a la leña con guarnición de champiñones en vino tinto, cebollas cambray caramelizadas y hierbas finas de la casa. (Ahumado en cedro).

Pechuga Grana Padano.....\$247

Pechuga rellena de espinacas y hongos asada a la leña bañada en salsa de queso Grana Padano y brandy.

Arroz mixto.....\$234

Arroz cremoso acompañado con salteado de camarones, morrón, y vino blanco. Con guarnición de betabeles a la leña.

Hongos asados rellenos de camarón.....\$198

Hongos asados a la leña con camarones salteados en salsa pesto.

Salmón o atún y espinacas.....\$247

Filete fresco servido en una cama de espinada, supremas de naranja y nuez caramelizada.

Salmón en salsa pesto.....\$247

Filete de salmón bañado en salsa pesto con guarnición de vegetales asados a la leña, costra de parmesano. (Ahumado de cedro).

Camarones toscano.....\$234

Salteado de camarones, hongos portobello, espárragos, alcachofas, chile de árbol y hierbas finas.

Lomo de atún.....\$264

Marinado en mostaza dijon y cebollas moradas, acompañado de salsa de betabeles y cebollas cambray asadas. (Ahumado en cedro)

Filete de atún.....\$253

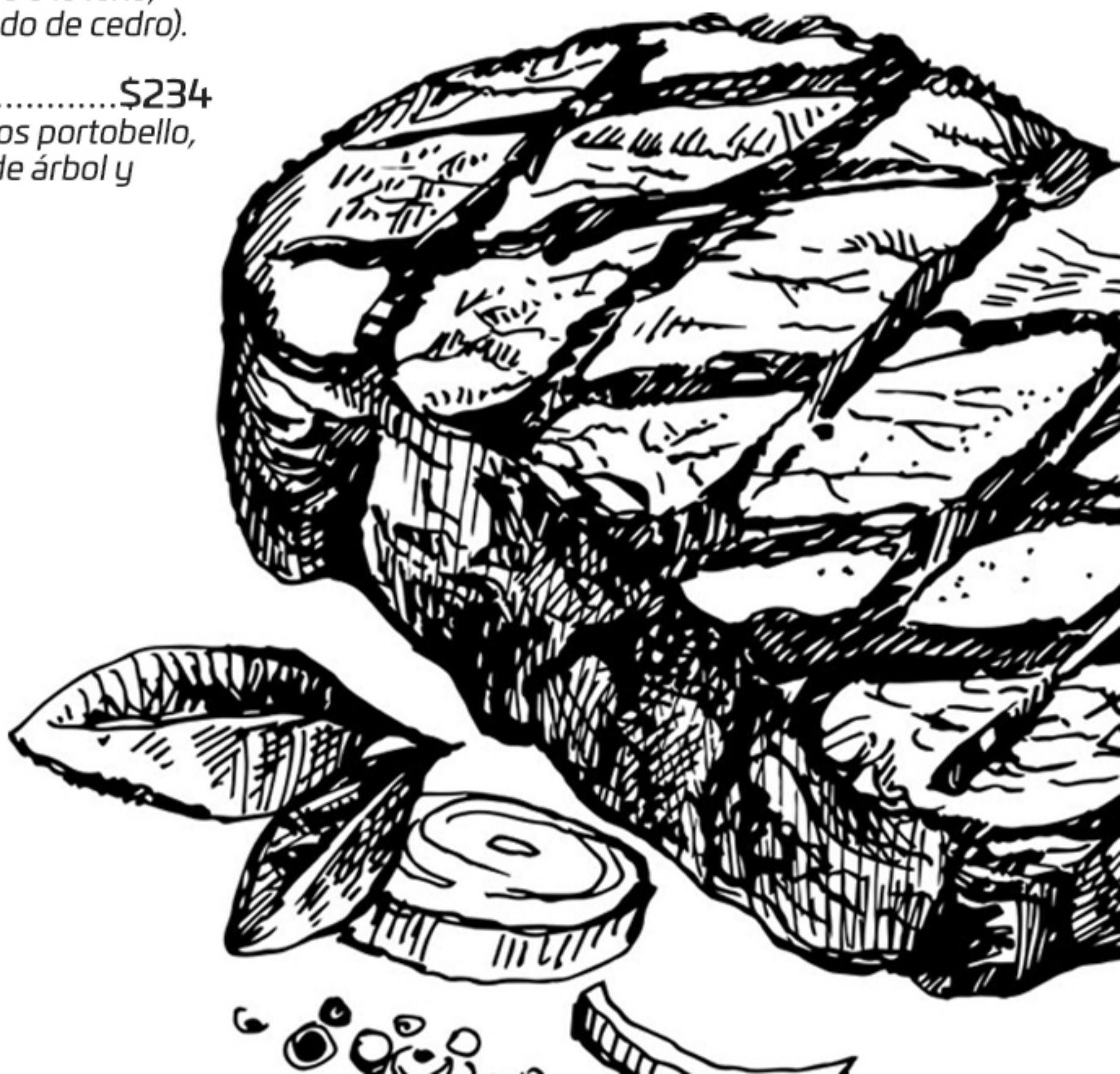
Filete de atún acompañado de espárragos asados, crujientes de parmesano y reducción de vinagre balsámico, costra de parmesano. (Ahumado de cedro).

Arroz y mariscos.....\$234

Arroz salteado en crema con camarón, calamar y mejillones al vino blanco y queso parmesano.

Filete de salmón.....\$269

Con empanada de queso de cabra, en salsa de camarones con guarnición de espárragos. (Ahumado en cedro)



BEBIDAS

Refrescos.....	\$30
Limonada Natural.....	\$28
Limonada Mineral.....	\$32
Naranjada Natural.....	\$32
Naranjada Mineral.....	\$37
Frutos Rojos Natural.....	\$48
Frutos Rojos Mineral.....	\$41
Te Shake	\$25
Te Limón.....	\$25
Té de coco.....	\$25
Agua embotellada 600 ml.....	\$22
Agua mineral.....	\$30
Cocoberry.....	\$48
Sangría.....	\$48
Calimocho.....	\$42
Clericot.....	\$75
Frutos Rojos con vino tinto.....	\$65
Limonada tinta.....	\$41
Jarra de clericot.....	\$180

Cervezas

Bud light.....	\$40
Corona.....	\$40
Corona light.....	\$40
Victoria.....	\$40
Modelo especial.....	\$50
Negra modelo.....	\$50
Pacífico.....	\$50
Michelob ultra.....	\$50
Stella Artois.....	\$50
Amstel.....	\$50
Michelob.....	\$50
XX Lager.....	\$50
XX Ambar.....	\$50
Bohemia Oscura.....	\$50
Bohemia Clara.....	\$50
Heineken.....	\$50

Cerveza Artesanal y Vinos

Pregunta por nuestra selección de cerveza artesanal y vinos.

LICORES

Tequila	Copa	Botella
Cuervo Tradicional.....	\$75	\$750
Tequila 1800 reposado...	\$120	
Don Julio Reposado.....	\$125	\$1050
Don Julio 70.....	\$140	\$1350
Don Julio 1942.....	\$410	
Maestro Tequilero Reposado.....	\$95	
Maestro Tequilon Joven.....	\$115	
Maestro Tequilero Diamante.....	\$140	\$1350
Herradura Añejo.....	\$110	
Herradura Extra Añejo....	\$140	

Mezcal	Copa	Botella
400 Conejos Joven.....	\$120	
400 Conejos Reposado...	\$135	
Mezcal Amores Reposado.....	\$95	
Mezcal Amores Espadín.....	\$110	
Mezcal Unión Joven.....	\$105	
Mezcal Unión Viejo.....	\$120	

Whisky	Copa	Botella
Buchanan´s 12.....	\$140	\$1350
Buchanan´s 18.....	\$320	
JW Etiqueta Roja.....	\$90	\$850
JW Etiqueta Negra.....	\$150	\$1450
Old Parr.....	\$150	
Chivas Regal.....	\$140	
Macallan.....	\$185	
Jack Daniel´s.....	\$115	
Jack Daniel´s Honey.....	\$125	
Glenlivet.....	\$185	

Ron	Copa	Botella
Bacardí Blanco.....	\$75	\$750
Bacardí Añejo.....	\$85	\$800
Captain Morgan.....	\$75	\$750

Ginebra	Copa	Botella
Tanqueray.....	\$110	
Bombay.....	\$130	
Hendricks.....	\$140	

Brandy	Copa	Botella
Torres 10.....	\$80	

Vodka	Copa	Botella
Absolut Azul.....	\$85	\$850
Grey Goose.....	\$130	

Digestivos	Copa	Botella
Kahlúa.....	\$80	
Anís Chinchon Dulce.....	\$95	
Anís Chinchon Seco.....	\$95	
Cointreau Licor de Naranja.....	\$95	
Bailey´s.....	\$110	
Amareto Di Saronno.....	\$110	
Frangelico.....	\$110	
Grand Marnier.....	\$125	
Licor 43.....	\$125	

Coctelería	Copa	Botella
Bloody Mary.....	\$65	
Charro Negro.....	\$65	
Frutos con Vino.....	\$65	
Bandera.....	\$75	
(Tradicional, limón y sangrita de la casa)		
Margarita.....	\$75	
Margarita Esferas de Pepino.....	\$85	
Piña Colada.....	\$85	
Daikiri.....	\$75	
Clericot.....	\$75	
Tequila Sunrise.....	\$75	
Tom Collins.....	\$75	
Vodka Collins.....	\$75	

COCTELERÍA

Margarita esferas de pepino.....\$80
Deliciosa margarita clásica servida con esferas de pepino un toque de sal y Chile Tajín.

Mojito de frutos rojos.....\$110
Mezcal preparado con un toque de cítricos y miel de agave ahumado en leña de cedro.

Mula oscura.....\$120
Mezcla de mezcal con tamarindo y cerveza oscura servida en mula.

Gin Rojo.....\$110
Ginebra preparado con frutos rojos, agua quina, pepino y naranja.

Jack Daniels Cinnamon...\$110
Jugo de manzana, Jack Honey ahumado con canela y naranja.

Azul Toscana.....\$110
Vodka preparado con jugo de piña, cítricos y Curazao azul

Vampiro.....\$75
Paloma.....\$75
Ruso Blanco.....\$75
Ruso Negro.....\$75
Long Island Iced Tea.....\$80
Matini cosmopolitan.....\$80

Mojito.....\$85
Mojito frutos rojos\$95
Gin Rojo\$110
Azul Toscana\$110
Mula Oscura\$120
Jarra de Clericot\$180

VINOS

Tintos

Copa Botella

Vinos de Ensenada

Surco 2.7	\$110	\$600
<i>Cabernet Sauvignon</i>		
Surco Rojo		\$780
<i>Cabernet Sauvignon/Nebbiolo</i>		
J2:10		\$1100
<i>Cabernet Sauvignon/Nebbiolo</i>		
La Cetto		\$360
<i>Cabernet Sauvignon</i>		
La Cetto Don Luis		
Concordia		\$700
<i>Cabernet / Shiraz</i>		
La Cetto Don Luis		
Tierra		\$950
<i>Cabernet Sauvignon/Merlot/Petite Verdot/Malbec</i>		
La Cetto	\$70	\$320
<i>Merlot</i>		
La Cetto		\$580
<i>Nebbiolo</i>		
La Cetto Rva		\$900
<i>Cabernet Sauvignon</i>		
La Cetto	\$70	\$360
<i>Petite Syrah</i>		
Puerto Nuevo	\$70	\$250
<i>Cabernet / Malbec</i>		
Santo Tomás		\$880
<i>Cabernet Sauvignon</i>		
Santo Tomás		\$880
<i>Tempranillo</i>		
Santo Tomás		\$880
<i>Merlot</i>		
Santo Tomás		\$880
<i>Tempranillo / Cabernet</i>		
Santo Tomás Unico		\$2350
<i>Cabernet Sauvignon/Merlot</i>		
Distinto		\$750
<i>Merlot/Carignan</i>		
Distinto		\$750
<i>Tempranillo / Merlot</i>		

Copa Botella

Vinos de Coahuila

Casa Madero Gran Reserva		\$1350
<i>Malbec</i>		
Casa Madero 3V	\$120	\$780
<i>Cabernet/Tempranillo/Merlot</i>		
Casa Madero Malbec	\$140	\$760
<i>Malbec</i>		
Casa Madero Merlot	\$140	\$760
<i>Merlot</i>		
Casa Madero Shiraz		\$770
<i>Shiraz</i>		
Rivero Gonzalez Scielo		\$550
<i>Cabernet/Merlot/Shiraz</i>		
Rivero Gonzalez R1		\$550
<i>Granache/Mataro</i>		
Rivero Gonzalez R3		\$550
<i>Syrah</i>		
Bodegas del Viento Sol de Noche		\$840
<i>Cabernet/Merlot/Shiraz</i>		
Don Leo		\$750
<i>Cabernet/Shiraz</i>		
Don Leo		\$1350
<i>Pinot Noir</i>		
Don Leo Linde		\$1050
<i>Shiraz</i>		
Don Leo Linde		\$990
<i>Cabernet/Merlot</i>		

Copa Botella

Vinos de Australia

Juguette Trompo		\$750
<i>Juguette Avi3n</i>		
Juguette Avi3n		\$750
<i>Granache/Mataro</i>		

Copa Botella

Blancos

La Cetto Blanc de Blancs.....\$360
Chennin Blanc / Colombard

La Cetto Blanc de Zinfandel.....\$380
Zinfandel

Casa Madero 2V.....\$120 \$760
Zinfandel

Casa Madero Cosecha Tardía.....\$580
Zinfandel

Don Leo.....\$150 \$990
Sauvignon Blanc

Copa Botella

Rosados

Casa Madero V.....\$140 \$570
Cabernet

Don Leo.....\$700
Zinfandel

Copa Botella

Espumosos

La Cerro Champbrule.....\$320
Bobal/Tempranillo/Moscatel

Noches de Valencia Frizzante.....\$110 \$760
Chardonnary/French Colombard

GRACIAS POR TU VISITA