

TOSCANA®

ENTRADAS

SUC PLAZA NOVVA
BLVD. JESÚS VALDEZ SANCHEZ

Dúo de brochetas.....\$218
Brocheta de salmón y brocheta de atún aderezadas con vinagreta de frutos rojos con cama de mix de lechugas.

Antipasti.....\$224
Tabla con queso madura Grana Padano con denominación de origen italiano, salami, jamón serrano, peras, queso de la casa, queso manchego, cabra, parmesano y pan horneado de casa.

Ensalada tibia de betabeles.....\$201
Cama de espinacas, betabeles asados a la leña, vinagre balsámico y aceite de ajo y amaranto (ahumado en cedro).

Trío de patos.....\$212
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.....\$212
Crema de espárrago y vino blanco con una pieza de portobello asado a la leña y hierbas frescas, mousse de aguacate.

Hongos Asados rellenos de queso de cabra.....\$212
Hongos portobello rellenos de queso de cabra, acompañados de un salteado de vegetales al vino tinto.

Torre de betabel y queso.....\$212
Láminas de betabel, queso mozzarella, salsa de frutos rojos con chipotle.

Calamares fritos.....\$178
Crujientes rodajas de calamar acompañadas de aderezo de ajo.

Carpaccio de salmón o atún.....\$218
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.....\$218
Cubos de atún o salmón fresco y vegetales macerados en limón y aderezados con una vinagreta balsámica y aceite de ajonjolí, escabeche de cebollas, morrones y pan horneado en casa.

Tartar de betabel.....\$201
Cubos de betabel macerados en limón y vinagre balsámico acompañados de escabeche de morrones, acompañadas de chips de camote.

Papas al romero.....\$103
Papas fritas en aceite de romero y hierbas finas acompañadas de aderezo de ajo.

Jamón Serrano.....\$189
50 gr. Jamón serrano, aceituna kalamata y queso parmesano.

Hongos Asados rellenos de camarón.....\$218
Hongos portobello con salteado de camarones en salsa de morrones asados.

Hongos al vino Tinto.....\$212
Hongos portobello y champiñones salteados al vino tinto, acompañados de espuma de ajo y pan horneado de la casa.

LOS VERDES

Ensalada griega.....\$195
Espinacas, almendras, queso feta, rollos de pepino y vinagreta con pepino, hierba buena y arúgula.

Ensalada estilo thai.....\$225
Mix de lechugas, atún sellado con ajonjolí y camote frito, pepino y rábano, suprema de naranja.

Ensalada de arúgula.....\$195
Arúgula, queso parmesano, jamón serrano y aceitunas negras y vinagretas de ajo.

Ensalada Capresse.....\$195
Cama de espinacas acompañada de rodajas de tomate , pesto verde hecho a base de albahaca y queso mozzarella fresco, aderezadas con una reducción de vinagre balsámico. Pregunte por su capresse horneada.

Ensalada Valentina.....\$195
Espinaca baby servida en una cama de betabeles acompañada de nuez caramelizada, flor de Jamaica caramelizada, ajonjolí tostado, vinagreta de jamaica y queso feta.

Ensalada tribeca.....\$195
Mix de lechugas, arándanos, cacahuates, pera fileteada y queso de cabra. Aderezada con una vinagreta de miel de mostaza.

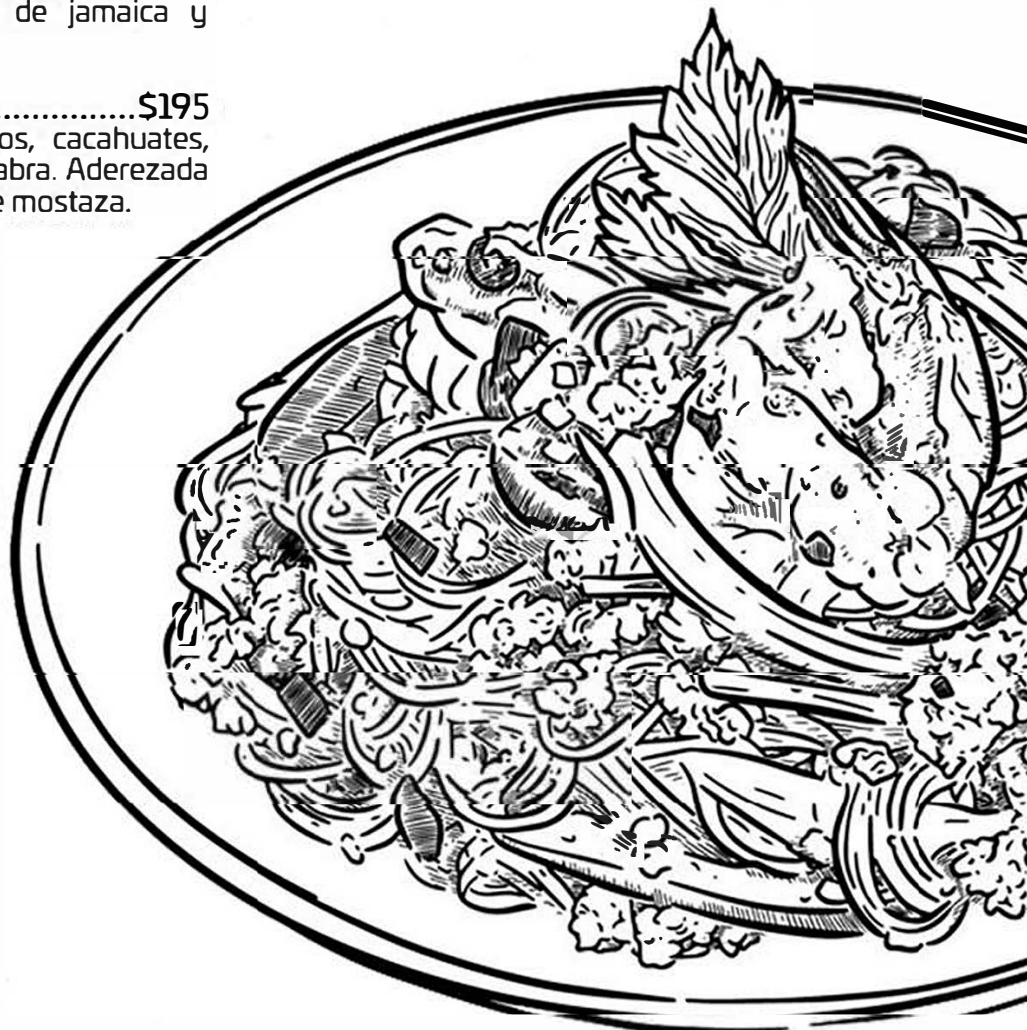
Ensalada Toscana.....\$195
Mix de lechugas, alcachofas, tomate cherry, aceituna negra y queso de cabra, aderezados con una vinagreta de ajo rostizado y vinagre balsámico.

Ensalada Perusa.....\$195
Mix de lechugas, frutos rojos, ajonjolí, láminas de pepino, queso de cabra y vinagreta de naranja.

Ensalada Manzana.....\$195
Mix de lechugas, manzana, almendra, queso feta y arúgula con vinagreta de frutos rojos.

Agrega

Pollo a tu ensalada por \$89 ó Atún ó salmón a tu ensalada por \$132



PIZZAS

Toscana.....\$247
Tomate deshidratado, cebolla caramelizada, aceituna negra, pepperoni.

Hummus.....\$247
Crema de puré de garbanzo, tomate cherry, alcachofa y arúgula fresca.

Ibérica.....\$264
Jamón serrano, arúgula fresca, queso parmesano fresco, aceituna negra, aceite de oliva y balsámico.

Margarita.....\$247
(Bajo disponibilidad)
Tomate fresco, queso de cabra, albahaca.

Especial.....\$247
Queso de cabra, alcachofas, espinacas horneadas.

Carnes.....\$247
Pepperoni, salami, carne molida, jamón.

Reina.....\$247
Cebolla caramelizada, champiñón, pepperoni, mozzarella.

Vegetariana.....\$247
Champiñón, aceituna negra, cebolla morada, tomate deshidratado, espinaca fresca.

Diabola.....\$247
Pepperoni, chile de árbol, pimienta morrón.

Bella Dama.....\$247
Tomate deshidratado, pepperoni, queso mozzarella.

Pepperoni Mezcla de Quesos.....\$247
Pepperoni, queso de cabra, queso mozzarella.

Vulcano.....\$247
Tomate deshidratado, carne molida, pepperoni, jalapeño.

Siciliana.....\$247
Pepperoni, aceituna negra, tomate deshidratado, espinaca fresca.

4 Estaciones.....\$264
Salami, morrón, champiñón, aceituna negra.

Hawaiiana.....\$247
Jamón, chile jalapeño, piña.

Inspiración.....\$264
Alcachofa, queso feta, hongos portobello, arúgula fresca.

Marinera.....\$264
Camarón, atún, pimienta morrón, hongos portobello.

Pepperoni.....\$247
Queso de la casa y abundante pepperoni.

Quesos.....\$264
Queso azul, queso parmesano, queso de cabra, queso feta, arúgula fresca.

Perusa.....\$247
Queso de cabra, crema, pera, cacahuates, miel, arúgula fresca.



PIZZAS

Lo Alto.....\$253
Queso azul, cebolla caramelizada, espinaca horneada, aceite de ajo.

Mexicana.....\$264
Camarón, tocino, chile jalapeño, cebolla morada.

Cipolla.....\$247
Queso de cabra, cebolla caramelizada, tomate deshidratado.

Salmón.....\$264
Salsa blanca, salmón laminado, espinada fresca y miel.

Mariscos.....\$264
Salsa pomodoro, calamar, mejillón, camarones salteados al vino blanco, arúgula fresca.

PERSONALIZADA

3 ingredientes a elegir.....\$247

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.

***(Ordena tu pizza mitad y mitad)

Salsa a elegir:

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

Ingrediente Extra \$25 | Orden de pan \$25 | Camarón extra \$59

 **TOSCANA**

*Nuestros precios incluyen IVA



PASTAS

Spaghetti Grana Padano.....\$345
Spaghetti preparado sobre rueda de queso Grana Padano y Brandy. (Finalizado en tu mesa)

Fettuccini en salsa pomodoro.....\$218
Fettuccini en salsa hecha a base de tomates y vegetales salteados. Acompáñala con pollo o camarón.

Fettuccini Carbonara.....\$224
Fettuccini en salsa tradicional hecha a base de tocino, espárragos, cebolla y crema.

Fusilli en salsa pesto.....\$218
Fusilli en salsa pesto hecho a base de albahaca. Acompáñala con pollo o camarón.

Fettuccini alfredo.....\$218
Fettuccini en salsa cremosa de queso parmesano y vino blanco. Acompáñala de pollo o camarón.

Fettuccini en salsa de langostinos...\$218
Fettuccini en salsa cremosa de langostinos acompañada de camarones.

Spaghetti frutti di mare.....\$224
Hecha a base de camarones, salsa de tomate, calamares, aceituna kalamata, mejillones, chile de árbol y vino blanco.

Spaghetti 4 Quesos.....\$218
Salsa hecha a base de vino blanco, queso parmesano, queso de cabra y queso azul. Acompáñala con pollo ó camarón.

Spaghetti a la boloñesa.....\$218
Salsa hecha a base de tomate carne de res y vegetales.

Spaghetti Pesto rojo.....\$218
salsa pesto hecha a base de tomate deshidratado y tomates cherry. Acompáñala con pollo o camarón.

Spaghetti Arrabiata.....\$218
Hecha a base de salsa pomodoro, cebollas cambray, chile de árbol, ajo y vino blanco. Acompáñala con pollo o camarón.

Lasagna tradicional.....\$218
Hecha a base de salsa boloñesa, salsa bechamel y mezcla de quesos.



FUERTES

Ribeye.....\$495

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.....\$270

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

Arroz mixto.....\$258

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

Hongos asados rellenos de camarón.....\$230

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

Salmón o atún y espinacas.....\$287

Filete fresco servido en una cama de espinaca, queso feta, supremas de naranja y nuez caramelizada.

Salmón en salsa pesto.....\$287

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

Camarones toscanos.....\$258

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

Lomo de atún.....\$293

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

Filete de atún.....\$287

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

Arroz y mariscos.....\$258

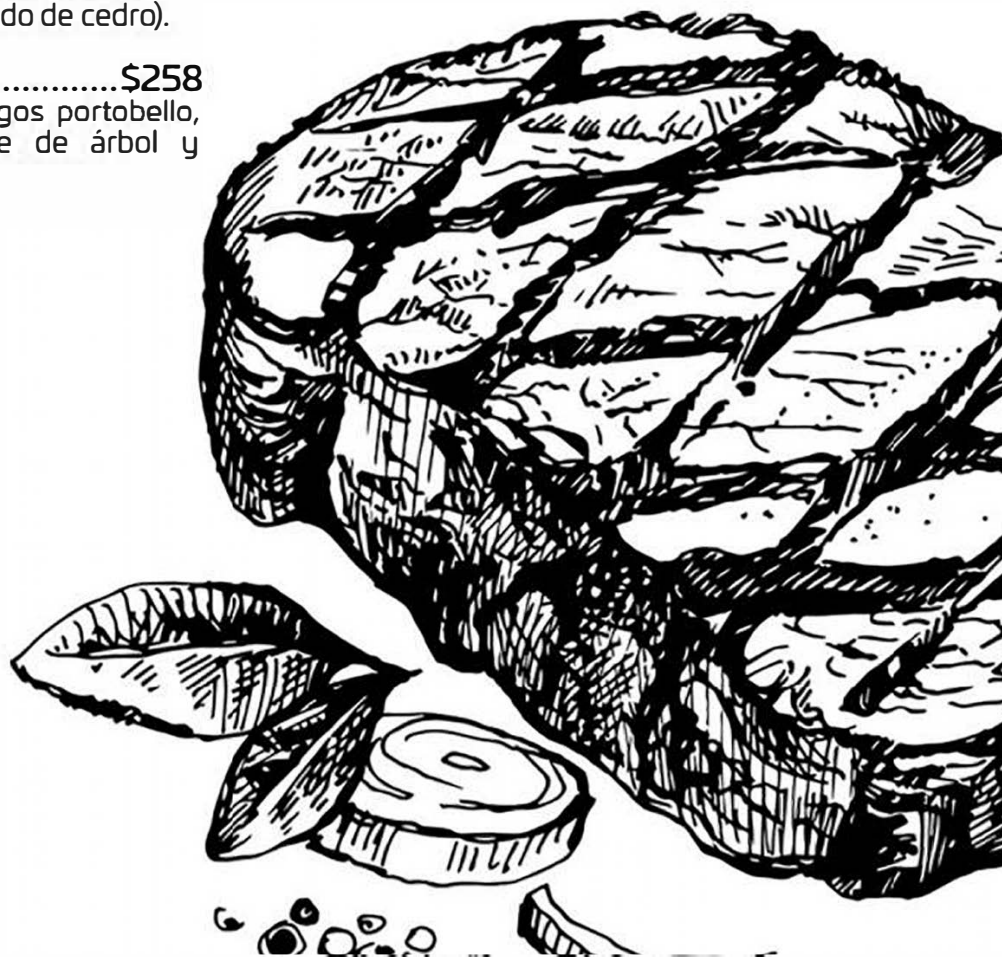
Arroz salteado en crema con camarón, calamar y mejillones al vino blanco y queso parmesano.

Sopa minestrone de mariscos.....\$258

Camarones, mejillón y calamar salteado con cebolla de rabo, espinaca, tomate cherry, fusilli con caldo de tomate, vino blanco y chile árbol.

Filete de salmón.....\$287

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



POSTRES

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Peras y manzanas al vino tinto..... | \$110 |
| Copa de nieve..... | \$110 |
| Merengón..... | \$110 |
| Tiramisú..... | \$110 |
| Pay de Guayaba..... | \$110 |

Café

| | |
|----------------|------|
| Olla..... | \$36 |
| Espresso..... | \$49 |
| Capuchino..... | \$55 |
| Americano..... | \$34 |
| Café Frío..... | \$55 |

BEBIDAS

| | |
|----------------------------------|-------|
| Refrescos(Marcas Coca Cola)..... | \$40 |
| Frutos Rojos Natural 450ml..... | \$50 |
| Frutos Rojos Mineral 450ml..... | \$55 |
| Limonada Natural 450ml..... | \$35 |
| Limonada Mineral 450ml..... | \$40 |
| Naranjada Natural 450ml..... | \$35 |
| Naranjada Mineral 450ml..... | \$40 |
| Té Shake | \$35 |
| Té Limón..... | \$33 |
| Té de coco 450ml..... | \$35 |
| Agua embotellada 600 ml..... | \$30 |
| Agua mineral 340 ml..... | \$35 |
| Agua Perrier 330 ml..... | \$52 |
| Cocoberry 450 ml..... | \$50 |
| Sangría..... | \$70 |
| Calimocho..... | \$70 |
| Clericot..... | \$75 |
| Frutos Rojos con vino tinto..... | \$70 |
| Limonada tinta..... | \$70 |
| Jarradeclericot..... | \$250 |

Cervezas

| | |
|---------------------------|------|
| Bud Light..... | \$45 |
| Corona..... | \$45 |
| Corona Light..... | \$45 |
| Victoria..... | \$45 |
| Modelo Especial..... | \$55 |
| Negra Modelo..... | \$55 |
| Michelob Ultra..... | \$55 |
| Stella Artois..... | \$55 |
| Clamato para cerveza..... | \$25 |
| Vaso Michelado..... | \$15 |

Cerveza Artesanal \$125

Pregunta por nuestra selección de cerveza artesanal, vinos y mixología.

LICORES

Tequila

Copeo

| | |
|-----------------------------|-------|
| Espolon Blanco | \$99 |
| Cuervo Tradicional..... | \$99 |
| Maestro Dobel Diamante..... | \$159 |
| Don Julio 70..... | \$180 |
| Don Julio Reposado..... | \$149 |
| Don Julio 1942..... | \$660 |
| 1800 Reposado | \$119 |
| Herradura Ultra | \$180 |
| Herradura Rep..... | \$159 |
| Herradura añejo | \$180 |
| Maestro Tequilero Rep..... | \$119 |
| Tequila Patron | \$180 |

Mezcal

Copeo

| | |
|---------------------------|-------|
| 400 Conejos Joven..... | \$120 |
| 400 Conejos Reposado..... | \$149 |
| Amores Espadin..... | \$159 |
| Amores Reposado..... | \$169 |
| Union Joven..... | \$119 |
| Union Viejo..... | \$129 |

Whisky

Copeo

| | |
|---------------------------|-------|
| BUCHANANS 12 | \$152 |
| BUCHANANS 18 | \$290 |
| ETIQUETA NEGRA | \$180 |
| ETIQUETA ROJA | \$109 |
| OLD PARR | \$159 |
| CHIVAS REGAL 12 | \$190 |
| MACALLAN 12 | \$290 |
| JACK DANIELS | \$109 |
| JACK DANIELS HONEY | \$119 |
| WILD TURKEY BOURBON | \$109 |

Gin

Copeo

| | |
|-----------------------------|-------|
| TANQUERAY | \$119 |
| BOMBAY | \$129 |
| HENDRICKS | \$149 |
| BEA FEATER | \$119 |
| BEA FEATER BLACK BERRY..... | \$129 |
| BULLDOG | \$129 |

Ron

Copeo

| | |
|--------------------------|------|
| BACARDI BLANCO..... | \$99 |
| BACARDI AÑEJO | \$99 |
| CAPITAN MORGAN | \$99 |
| APPLETON SIGNATURE | \$99 |

Vodka

Copeo

| | |
|-------------------|-------|
| ABSOLUT AZUL..... | \$109 |
| GREY GOOSE | \$159 |
| SKYY | \$99 |

Licores

Copeo

| | |
|----------------------------|-------|
| LICOR 43 | \$99 |
| AMARETO DISARONNO | \$90 |
| FRANGELICO | \$99 |
| BAYLEIS | \$99 |
| KHALUA | \$99 |
| GRAND MARNIER | \$170 |
| CHINCHON SECO | \$99 |
| CHINCHON DULCE | \$99 |
| APEROL..... | \$99 |
| CHARTREUSSE AMARILLO | \$210 |
| CHARTREUSSE VERDE | \$210 |
| CHAMBOARD | \$119 |
| CONTREAU..... | \$159 |
| CINZANO DRY..... | \$99 |
| CINZANO BIANCO | \$99 |
| CINZANO ROSSO..... | \$99 |

Brandy

Copeo

| | |
|-----------------|-------|
| TORRES 10..... | \$109 |
| PRESIDENTE..... | \$99 |

Cognac

Copeo

| | |
|--------------------|-------|
| MARTELL VSOP | \$190 |
|--------------------|-------|

MIXOLOGÍA

- Gin Rojo.....\$139**
Ginebra preparado con frutos rojos y agua quina, ahumado en cedro.
- Mezcal Ahumado.....\$149**
Mezcal 400 Conejos, licor Ancho Reyes, jarabe de chile morita, jugo de toronja y sal de gusano, ahumado en su mesa.
- Mojito de Frutos Rojos.....\$120**
Ron preparado en delicioso mojito con un toque de frutos rojos.
- Purple Tonic.....\$139**
Gin Bull Dog, pea flower, blueberries y agua tónica.
- Rose Gold.....\$129**
Beefeater, limón, jarabe de maracuyá, jugo de arándano y glitter rose gold.
- Bramble.....\$129**
Ginebra, limón, jarabe y licor de frambuesa negra.
- Mula Toscana.....\$129**
Mezcal, tamarindo, limón, jarabedechile morita y cerveza de gengibre.
- BlackSea.....\$139**
Beefeater de moras, chamboard, moras y agua tónica.
- Naked and Juarez.....\$139**
Mezcal, Licor de ancho reyes, jugo de limón y chartreuse.
- Negroni.....\$139**
Ginebra mezclado con licor Campari y martini Rosso.
- Carajillo de la casa.....\$139**
Licor de avellana preparado con café expresso, servido con nieve de vainilla.
- Aperol Spritz.....\$129**
Licor aperol mezclado con vino espumoso y agua mineral.
- Expresso Martini.....\$139**
Vodka, Kahlua, expresso y una pizca de sal.
- Wake me up by Óscar Olvera.....\$149**
Tequila patrón, Kahlua, licor de naranja, Chartreuse amarillo, jugo de piña y limón, escarcha de cacahuete salado y miel.
- Velvet.....\$149**
Tequila Espolón, Contreau, Jugo de limón, miel de agave, vinagre de arándano, soda de durazno.
- Maui.....\$149**
Sotol, chivas 12, limón, Jarabe miel spice, soda de pera con jengibre.
- Salmoncito.....\$129**
Ginebra mezclado con campari, jugo de toronja y agua tónica.
- Amaro Sour.....\$139**
Mezcal, amaro averna, jugo de limón, clara de huevo y un toque de angostura.

VINOS

Tintos

| | Copa | Botella |
|-----------------------|---------|---------|
| Viresa..... | \$130 | \$650 |
| SURCO 2,7 | | |
| Viresa..... | \$640 | |
| SURCO ROJO | | |
| Viresa..... | \$830 | |
| J2:10 | | |
| L.A cetto..... | \$110 | \$360 |
| CABERNET SAUVIGNON | | |
| L.A cetto..... | \$110 | \$360 |
| MERLOT | | |
| L.A cetto..... | \$110 | \$360 |
| PETITE SIRAH | | |
| L.A cetto..... | \$700 | |
| CABERNET GRAN RESERVA | | |
| L.A cetto..... | \$520 | |
| NEBBIOLO | | |
| Puerto Nuevo..... | \$80 | \$250 |
| Santo Tomas..... | \$2,300 | |
| ÚNICO. | | |

Vinos de Australia

| | Botella |
|------------------------------|---------|
| Juguete Trompo..... | \$750 |
| CABERNET/MERLOT/PETITE SIRAH | |
| Juguete Avión..... | \$750 |
| GRANACHE/MATARO | |

Vinos de Coahuila

| | Copa | Botella |
|---|---------|---------|
| Casa Madero..... | | \$850 |
| 3V. | | |
| Casa Madero..... | \$170 | \$800 |
| MALBEC | | |
| Casa Madero..... | \$170 | \$800 |
| MERLOT | | |
| Casa Madero..... | \$800 | |
| SHIRAZ | | |
| Rivero Gonzalez..... | \$850 | |
| PARAÍSO TERRENAL, MERLOT, SHIRAZ Y CABERNET SAUVIGNON | | |
| Rivero Gonzalez..... | \$850 | |
| R1 MERLOT | | |
| Rivero Gonzalez..... | \$850 | |
| R3 SYRAH | | |
| Rivero Gonzalez RGMX..... | \$1490 | |
| MERLOT, CABERNET SAUVIGNON Y CABERNET FRANC | | |
| Rivero Gonzalez RG MX..... | \$1390 | |
| MALBEC | | |
| Don Leo..... | \$920 | |
| CABERNET/SHIRAZ | | |
| Don Leo..... | \$1,350 | |
| PINOT NOIR | | |
| Don Leo..... | \$1,050 | |
| SHIRAZ | | |
| Don Leo..... | \$990 | |
| CABERNET/MERLOT | | |
| Hacienda Florida | \$950 | |
| TOSCANA | | |
| Hacienda Florida..... | \$1090 | |
| BLEND 4 UVAS | | |
| Anakoba..... | \$730 | |
| MERLOT | | |
| Anakoba..... | \$730 | |
| MALBEC | | |
| Anakoba..... | \$890 | |
| CUATRO 2 | | |



VINOS

Blancos

Copa Botella

Rivero Gonzalez RG MX
CABERNET SAUVIGNON.....\$800

L.A Cetto
BLANC DEBLANCS.....\$360

Casa Madero
2V.....\$590

Casa Madero
COSECHATARDIA.....\$599

Don Leo.....\$190 \$900
SAUVIGNON BLANC

Don Leo.....\$650
Stellar

Rosados

Copa Botella

Casa Madero..... \$130 \$580
V

Don Leo..... \$700
ZINFANDEL

L.A cetto..... \$90 \$380
ZINFANDEL

Hacienda Florida
ROSADO GRANACHE, CABERNET SAUVIGNON.....\$950

Rivero Gonzalez RG MX
MERLOT.....\$700

Espumosos

Copa Botella

L.A.Cetto.....\$320
CHAMPBRULE

Cinzano.....\$390
PRO- SPRITZ

La Toscana

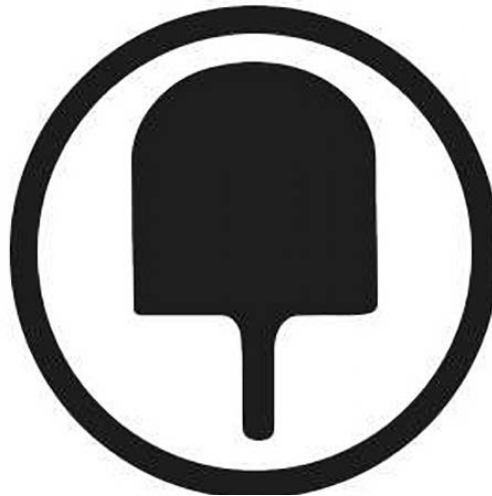
Copa Botella

LA T BLANCO.....\$130 \$600
Grenache Blanc / Moscatel


LA T ROSADO.....\$130 \$600
Rosado / Grenache

LA T TINTO.....\$130 \$600
Cabernet Sauvignon, Merlot


GRACIAS POR TU VISITA




SUC PLAZA NOVVA
BLVD. JESÚS VALDEZ SANCHEZ
(844) 688 59 76

 (844) 122 80 52


SUC MARANATHA
BLVD. EULALIO GUTIERREZ 5544
(844) 136 19 56

 (844) 343 39 88