

MENÚ



 **TOSCANA**®

GÓMEZ MORÍN

*NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA
MN-VI-JRZ-GM

ENTRADAS

- Dúo de brochetas** \$218
Brocheta de salmón y brocheta de atún aderezadas con vinagreta de frutos rojos en cama de mix de lechugas.
- Antipasti** \$224
Tabla con queso maduro Grana Padano con denominación de origen italiano, salami, jamón serrano, peras, queso de la casa, queso manchego, queso de cabra, queso parmesano y pan horneado de la casa.
- Ensalada tibia de betabeles** \$201
Cama de espinacas, betabeles asados a la leña, vinagre balsámico, 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, puré de tomate deshidratado y mousse de aguacate.
- Crema de espárragos** \$212
Crema de espárragos y vino blanco con una pieza de portobello asado a la leña, hierbas frescas y 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 y salsa de frutos rojos con chipotle.
- Calamares fritos** \$178
Crujientes rodajas de calamares 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 de la casa.
- Tartar de salmón o atún** \$218
Cubos de atún o salmón fresco con vegetales macerados en limón y aderezados con vinagreta balsámica y aceite de ajonjolí, escabeche de cebollas, morrones y pan horneado de la 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.
- Hongos al vino tinto** \$212
Hongos portobello y champiñones salteados al vino tinto, acompañados de espuma de ajo y pan horneado de la casa.
- Hongos asados rellenos de camarón** \$218
Hongos portobello con salteado de camarones en salsa de morrones asados.

VERDES

- Ensalada Griega** \$195
Espinacas, almendras, queso feta, rollos de pepino, vinagreta con pepino, hierbabuena y arúgula.
- Ensalada estilo Thai** \$224
Mix de lechugas, atún sellado con ajonjolí y camote frito, pepino, rábano y supremas de naranja.
- Ensalada de Arúgula** \$195
Arúgula, queso parmesano, jamón serrano, aceitunas negras y vinagreta de ajo.
- Ensalada Valentina** \$195
Espinaca baby servida en cama de betabeles, nuez y flor de jamaica caramelizadas, ajonjolí tostado, vinagreta de jamaica y queso feta.

- Ensalada Capresse** \$195
Cama de espinacas acompañada de rodajas de tomate fresco, pesto verde de albahaca y queso mozzarella fresco, aderezada con reducción de vinagre balsámico. Pregunte por su capresse horneada.
- Ensalada Tribeca** \$195
Mix de lechugas, arándanos, cacahuates, pera fileteada, queso de cabra y vinagreta de miel de mostaza.
- Ensalada Toscana** \$195
Mix de lechugas, alcachofas, tomate cherry, aceitunas negras y queso de cabra, aderezados con 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 de Manzana** \$195
Mix de lechugas, manzana, almendra, queso feta y arúgula con vinagreta de frutos rojos.
- Agrega pollo a tu ensalada por \$89.
Atún o salmón por \$132**

PIZZA

- Toscana** \$247
Tomate deshidratado, cebolla caramelizada, aceitunas negras y pepperoni.
- Hummus** \$247
Crema de puré de garbanzo, queso de la casa, tomate cherry, alcachofa y arúgula fresca.
- Ibérica** \$247
Jamón serrano, arúgula fresca, queso parmesano fresco, aceitunas negras, aceite de oliva y vinagre balsámico.
- Margarita** \$247
(Bajo disponibilidad) Tomate fresco, queso de cabra y albahaca.
- Especial** \$247
Queso de cabra, alcachofas y espinacas horneadas.
- Carnes** \$247
Pepperoni, salami, carne molida y jamón.
- Reina** \$247
Cebolla caramelizada, champiñón, pepperoni y queso mozzarella.
- Vegetariana** \$247
Champiñón, aceitunas negras, cebolla morada, tomate deshidratado y espinaca fresca.
- Diabola** \$247
Pepperoni, chile de árbol y pimienta morrón.
- Bella Dama** \$247
Tomate deshidratado, pepperoni y queso mozzarella.
- Pepperoni Mezcla de Quesos** \$247
Pepperoni, queso de cabra y queso mozzarella.

- Vulcano** \$247
Tomate deshidratado, carne molida, pepperoni y jalapeño.
- Siciliana** \$247
Pepperoni, aceitunas negras, tomate deshidratado y espinaca fresca.
- 4 Estaciones** \$247
Salami, morrón, champiñón y aceitunas negras.
- Hawaiiana** \$247
Jamón, chile jalapeño y piña.
- Inspiración** \$264
Alcachofa, queso feta, hongos portobello, arúgula fresca.
- Marinera** \$264
Camarón, atún, pimienta morrón y hongos portobello.
- Pepperoni** \$247
Queso de la casa y abundante pepperoni.
- Quesos** \$247
Queso azul, queso parmesano, queso de cabra, queso feta, arúgula fresca.
- Perusa** \$247
Queso de cabra, crema, pera, cacahuates, miel y arúgula fresca.
- Lo Alto** \$253
Queso azul, cebolla caramelizada, espinaca horneada y aceite de ajo.
- Mexicana** \$264
Camarón, tocino, chile jalapeño y cebolla morada.

- Cipolla** \$247
Queso de cabra, cebolla caramelizada y tomate deshidratado.
- Salmón** \$264
Salsa blanca, salmón laminado, espinaca fresca y miel.
- Mariscos** \$264
Salsa pomodoro, calamar, mejillón, camarones salteados al vino blanco y 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, pimienta 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 y atún extra \$57



TOSCANA

*NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA
MN-VI-JRZ-GM

PASTAS

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 de albahaca. Acompáñala con pollo o camarón.	
Spaghetti a la boloñesa	\$206
Salsa hecha a base de tomates, carne de res y vegetales.	

Spaghetti pesto rojo	\$206
Salsa pesto hecha a base de tomate deshidratado y tomate cherry. Acompáñala con pollo o camarón.	
Spaghetti Arrabiata	\$206
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.	
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 calamares, aceituna kalamata, salsa de tomate, 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 o camarón.	

FUERTES

Ribeye	\$500
Rib eye 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 y bañada en salsa de queso Grana Padano y brandy.	
Arroz mixto	\$258
Arroz cremoso acompañado con salteado de camarones, morrón y vino blanco y 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 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 y costra de parmesano. (Ahumado en cedro)	
Camarones toscanos	\$258
Salteado de camarones, hongos portobello, espárragos, alcachofas, chile de árbol y hierbas finas.	
Lomo de atún	\$293
Marinado en mostaza dijón 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, mejillones al vino blanco y queso parmesano.	
Sopa minestrone de mariscos	\$212
Camarones, mejillón y calamar salteado con cebolla de rabo, espinaca, tomate cherry, fusilli con caldo de tomate, vino blanco y chile de árbol.	
Filete de salmón	\$287
Con empanada de queso de cabra, en salsa de langostinos con guarnición de espárragos. (Ahumado en cedro)	

BEBIDAS/POSTRES

BEBIDAS

Refrescos (Marcas Coca Cola).....	\$29
Limonada con Frutos Rojos.....	\$40
Limonada Natural.....	\$34
Limonada Mineral.....	\$34
Naranjada Natural.....	\$34
Naranjada Mineral.....	\$34
Té Shake.....	\$34
Té Limón.....	\$28
Té de coco.....	\$34
Agua embotellada 600ml.....	\$23
Agua mineral.....	\$29
Agua Perrier.....	\$47
Cocoberry.....	\$40
Sangría.....	\$50
Calimocho.....	\$50
Clericot.....	\$50
Frutos rojos con vino tinto.....	\$50
Limonada tinta.....	\$58
Jarra de clericot.....	\$185

GERVEZAS

Carta Blanca.....	\$45
TecateLight.....	\$45
XX Lager.....	\$45
XX Ambar.....	\$45
XX Ultra.....	\$45
Indio.....	\$45
Miller Lite.....	\$45
Bohemia Clara.....	\$50
Bohemia Oscura.....	\$50
Bohemia Weizen.....	\$50
Bohemia Cristal.....	\$50
Amstel Light.....	\$50
Miller High Life.....	\$50
Heineken.....	\$50
Heineken 0.....	\$45

Cerveza Artesanal y Vinos
Pregunta por nuestra selección de cerveza artesanal y vinos.

POSTRES

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

CAFE

Americano.....	\$29
Café Frío.....	\$31
De Olla.....	\$31
Espresso.....	\$44
Gourmet.....	\$44
Capuchino.....	\$50

MIXOLOGÍA

Gin Rojo	\$120
Ginebra preparada con frutos rojos, agua tónica, pepino y naranja.	
Mezcal Ahumado	\$120
Mezcal arriba Juárez, licor Ancho Reyes, jarabe de chile morita, jugo de toronja y sal de gusano.	
Mojito de Frutos Rojos	\$90
Ron preparado en delicioso mojito con un toque de frutos rojos.	
Violet Tonic	\$120
Gin Bull Dog, licor de violetas, blueberries y agua tónica.	
Bramble.	\$119
Ginebra, limón, jarabe y licor de frambuesa negra.	

Rose Gold	\$90
Ginebra Beefeater, limón, jarabe de maracuyá, jugo de arándano y glitter rose gold.	
Amaro Sour.	\$99
Mezcal, Amaro Averna, limón, jarabe, clara de huevo y bitter de cacao y café.	
Naked en Juárez	\$119
Mezcal, limón, licor Ancho Reyes y Aperol.	
Negroni	\$120
Ginebra mezclado con licor Campari y martini Rosso.	
Carajillo de la casa	\$120
Licor de avellana preparado con café espresso, servido con nieve de vainilla.	
Rey tamarindo	\$120
Mezcal 400 conejos preparado con licor de Chile	

Aperol Spritz	\$120
Licor aperol mezclado con vino espumoso y agua mineral.	
Ancho sour	\$120
Ginebra mexicana Bruja de Agua mezclada con licor de Chile ancho, clara de huevo y limón.	
Wake me up by Óscar Olvera	\$99
Tequila patrón, Kahlua, tequila Patrón, licor de naranja, Chartreuse amarillo, jugo de piña y limón, escarcha de cacahuete salado y miel.	
Mula Toscana	\$99
Mezcal, tamarindo, limón, jarabe de chile morita y cerveza de gengibre	



*NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA
MN-VI-JRZ-GM