




---

## ENTRADAS

---

**Dúo de brochetas.....\$213**  
Brocheta de salmón y brocheta de atún aderezadas con vinagreta de frutos rojos con cama de mix de lechugas.

**Antipasti.....\$219**  
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.....\$196**  
Cama de espinacas, betabeles asados a la leña, vinagre balsámico y aceite de ajo y amaranto (ahumado en cedro).

**Trío de patos.....\$207**  
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.....\$207**  
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.....\$207**  
Hongos portobello rellenos de queso de cabra, acompañados de un salteado de vegetales al vino tinto.

**Torre de betabel y queso.....\$207**  
Láminas de betabel, queso mozzarella, salsa de frutos rojos con chipotle.

**Calamares fritos.....\$173**  
Crujientes rodajas de calamar acompañadas de aderezo de ajo.

**Carpaccio de salmón o atún.....\$213**  
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.....\$213**  
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.....\$196**  
Cubos de betabel macerados en limón y vinagre balsámico acompañados de escabeche de morrones, acompañadas de chips de camote.

**Papas al romero.....\$98**  
Papas fritas en aceite de romero y hierbas finas acompañadas de aderezo de ajo.

**Jamón Serrano.....\$184**  
50 gr. Jamón serrano, aceituna kalamata y queso parmesano.

**Hongos al vino tinto.....\$207**  
Hongos portobello y champiñones salteados al vino tinto, acompañados de espuma de ajo y pan horneado en casa.

**Hongos Asados rellenos de camarón.....\$213**  
Hongos portobello con salteado de camarones en salsa de morrones asados.

# LOS VERDES

## Ensalada griega.....\$190

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

## Ensalada estilo thai.....\$219

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

## Ensalada de arúgula.....\$190

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

## Ensalada Capresse.....\$190

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.....\$190

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.....\$190

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

## Ensalada Toscana.....\$190

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

## Ensalada Perusa.....\$190

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

## Ensalada Manzana.....\$190

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

### Agrega

Pollo a tu ensalada por \$67 ó Atún ó salmón a tu ensalada por \$127



---

# PIZZAS

---

**Toscana.....\$242**

Tomate deshidratado, cebolla caramelizada, aceituna negra, pepperoni.

**Hummus.....\$242**

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

**Ibérica.....\$242**

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

**Margarita.....\$242**

(Bajo disponibilidad)

Tomate fresco, queso de cabra, albahaca.

**Especial.....\$242**

Queso de cabra, alcachofas, espinacas horneadas.

**Carnes.....\$242**

Pepperoni, salami, carne molida, jamón.

**Reina.....\$242**

Cebolla caramelizada, champiñón, pepperoni, mozzarella.

**Vegetariana.....\$242**

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

**Diabola.....\$242**

Pepperoni, chile de árbol, pimienta morrón.

**Bella Dama.....\$242**

Tomate deshidratado, pepperoni, queso mozzarella.

**Pepperoni Mezcla de Quesos.....\$242**

Pepperoni, queso de cabra, queso mozzarella.

**Vulcano.....\$242**

Tomate deshidratado, carne molida, pepperoni, jalapeño.

**Siciliana.....\$242**

Pepperoni, aceituna negra, tomate deshidratado, espinaca fresca.

**4 Estaciones.....\$242**

Salami, morrón, champiñón, aceituna negra.

**Hawaiiana.....\$242**

Jamón, chile jalapeño, piña.

**Inspiración.....\$259**

Alcachofa, queso feta, hongos portobello, arúgula fresca.

**Marinera.....\$259**

Camarón, atún, pimienta morrón, hongos portobello.

**Pepperoni.....\$242**

Queso de la casa y abundante pepperoni.

**Quesos.....\$242**

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

**Perusa.....\$242**

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





# PIZZAS

**Lo Alto.....\$248**  
Queso azul, cebolla caramelizada, espinaca horneada, aceite de ajo.

**Mexicana.....\$259**  
Camarón, tocino, chile jalapeño, cebolla morada.

**Cipolla.....\$242**  
Queso de cabra, cebolla caramelizada, tomate deshidratado.

**Salmón.....\$259**  
Salsa blanca, salmón laminado, espinada fresca y miel.

**Mariscos.....\$259**  
Salsa pomodoro, calamar, mejillón, camarones salteados al vino blanco, arúgula fresca.

# PERSONALIZADA

**3 ingredientes a elegir.....\$242**

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 \$20 | Orden de pan \$20 | Camarón y atún extra \$52

**TOSCANA**

\*Nuestros precios incluyen IVA





---

# PASTAS

---

**Spaghetti Grana Padano.....\$340**

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

**Fettuccini en salsa pomodoro.....\$213**

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

**Fettuccini Carbonara.....\$219**

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

**Fusilli en salsa pesto.....\$213**

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

**Fettuccini alfredo.....\$213**

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

**Fettuccini en salsa de langostinos...\$213**

Fettuccini en salsa cremosa de langostinos acompañada de camarones.

**Spaghetti frutti di mare.....\$219**

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

**Spaghetti 4 Quesos.....\$213**

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

**Spaghetti a la boloñesa.....\$201**

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

**Spaghetti Pesto rojo.....\$201**

salsa pesto hecha a base de tomate deshidratado y tomates cherry. Acompáñala con pollo o camarón.

**Spaghetti Arrabiata.....\$201**

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

**Lasagna tradicional.....\$213**

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.....\$265**

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

**Arroz mixto.....\$253**

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

**Hongos asados rellenos de camarón.....\$225**

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

**Salmón o atún y espinacas.....\$282**

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

**Salmón en salsa pesto.....\$282**

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

**Camarones toscano.....\$253**

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

**Lomo de atún.....\$288**

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

**Filete de atún.....\$282**

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

**Arroz y mariscos.....\$253**

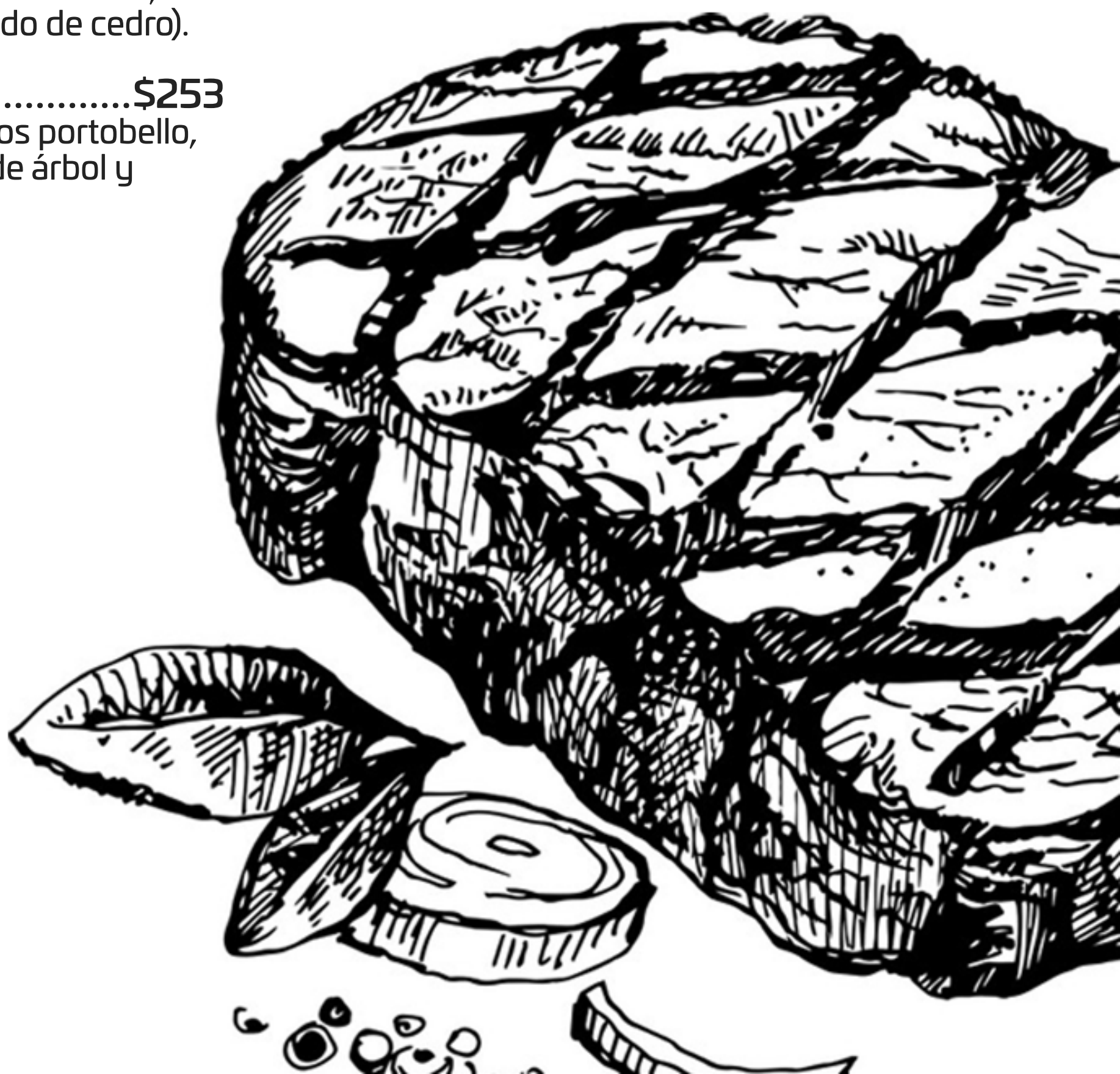
Arroz salteado en crema con camarón, calamar y mejillones al vino blanco y queso parmesano.

**Sopa minestrone de mariscos.....\$207**

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.....\$282**

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





---

## POSTRES

---

Peras y manzanas al vino tinto.....	\$110	Pay de Guayaba.....	\$110
Copa de nieve.....	\$110	Triple chocolate.....	\$110
Merengón.....	\$110	Americano.....	\$29
Tiramisú.....	\$110	Café Frío.....	\$31
De Olla.....	\$31		
Espresso.....	\$44		
Gourmet.....	\$44		
Capuchino.....	\$50		

---

## BEBIDAS

---

Refrescos(Marcas Coca Cola).....	\$29	Cervezas	
Limonada con Frutos Rojos.....	\$40	Carta Blanca.....	\$45
Limonada Natural.....	\$34	Tecate Light.....	\$45
Limonada Mineral.....	\$34	XX Lager.....	\$45
Naranjada Natural.....	\$34	XX Ambar.....	\$45
Naranjada Mineral.....	\$34	Sol.....	\$45
Té Shake .....	\$34	Indio.....	\$45
Té Limón.....	\$28	Coors Light.....	\$45
Té de coco.....	\$34	Miller Light.....	\$45
Agua embotellada 600 ml.....	\$23	Bohemia clara.....	\$50
Agua mineral.....	\$29	Bohemia obscura .....	\$50
Agua Perrier.....	\$47	Bohemia Weizen.....	\$50
Cocoberry.....	\$40	Amstel Light.....	\$50
Sangría.....	\$50	Miller High life.....	\$50
Calimocho.....	\$50	Heineken.....	\$50
Clericot.....	\$50		
Frutos Rojos con vino tinto.....	\$50		
Limonada tinta.....	\$58		
Jarra de clericot.....	\$185		

### Cerveza Artesanal y Vinos

Pregunta por nuestra selección de cerveza artesanal y vinos.

---

# MIXOLOGÍA

---

**Gin Rojo.....\$120**

Ginebra preparado con frutos rojos, agua quina, 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.

**Purple Tonic.....\$120**

Gin Bull Dog, pea flower, blueberries y agua tónica.

**Rose Gold.....\$90**

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

**Bramble.....\$119**

Ginebra, limón, jarabe y licor de frambuesa negra.

**Negroni.....\$120**

Ginebra mezclado con licor Campari y martini Rosso.

**Carajillo de la casa.....\$120**

Licor de avellana preparado con café expresso, servido con nieve de vainilla.

**Rey tamarindo.....\$120**

Mezcal 400 conejos preparado con licor de Chile ancho, tamarindo y limón.

**Aperol Spritz.....\$120**

Licor aperol mezclado con vino espumoso y agua mineral.

**Ancho sour.....\$120**

Ginebra México "bruja de agua" mezclado con licor de Chile ancho, clara de huevo y limón.

**Expresso Martini.....\$109**

Vodka, Kahlua, expresso y una pizca de sal.

**Wake me up by Óscar Olvera.....\$99**

Tequila patrón, Kahlua, 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.



# LICORES

<b>Tequila</b>	Copeo	<b>Ron</b>	Copeo
Cuervo Tradicional.....	\$90	Bacardi blanco.....	\$90
Maestro Dobel.....	\$149	Bacardi añejo.....	\$90
Don Julio 70.....	\$159	Zacapa 23.....	\$180
Don Julio Reposado.....	\$109	Zacapa XO.....	\$420
Don Julio Reposado.....	\$109	Capitan Morgan.....	\$90
Don Julio 1942.....	\$480	Matusalem Platino.....	\$90
1800 Reposado.....	\$109	Matusalem Clásico.....	\$109
1800 Añejo.....	\$129	Matusalem Reserva.....	\$119
1800 Cristalino.....	\$149	Appleton Singature.....	\$89
Herradura Reposado.....	\$109	<b>Vodka</b>	Copeo
Herradura Plata.....	\$109	Absolut Regular.....	\$90
Herradura Añejo.....	\$149	Smirnoff.....	\$90
Gran Reserva de la Familia.....	\$520	Smirnoff tamarindo.....	\$90
<b>Mezcal</b>	Copeo	Stolichnaya.....	\$90
400 Conejos.....	\$119	Grey Goose.....	\$119
Amores joven.....	\$149	Sky.....	\$89
Amores Cupreata.....	\$159	<b>Licores</b>	Copeo
Amores logia.....	\$180	Chinchon seco .....	\$90
Arriba Juárez.....	\$109	Chinchon dulce.....	\$90
Montelobos espadin.....	\$139	Vaccari.....	\$80
Montelobos ensamble.....	\$209	Vaccari nero.....	\$80
Montelobos tobala.....	\$309	Chartreuse amarillo.....	\$210
<b>Whisky</b>	Copeo	Chartreuse verde.....	\$210
Etiqueta Azul.....	\$660	Strega.....	\$149
Etiqueta Negra.....	\$119	Ancho reyes rojo.....	\$89
Etiqueta Verde.....	\$270	Ancho reyes verde .....	\$89
Etiqueta Dorada.....	\$280	Frangelico.....	\$90
Glenlivet 12.....	\$275	Dissaronno.....	\$99
Macallan.....	\$190	Aperol.....	\$89
Buchanans 12.....	\$130	Kahlua.....	\$89
Buchanans 18.....	\$270	Licor 43.....	\$89
Old parr.....	\$119	Amaro averna.....	\$89
Chivas 12.....	\$190	Baileys.....	\$89
Chivas 18.....	\$270	Grand marnier.....	\$119
Crown Royal.....	\$90	Chambord.....	\$129
Jack Daniels.....	\$90	Cynar.....	\$119
Jack Daniels Honey.....	\$90	Cinzano dry.....	\$89
Bulleit Bourbon.....	\$119	Cinzano rosso.....	\$89
Wild Turkey Bourbon.....	\$119	Cinzano bianco.....	\$89
<b>Gin</b>	Copeo	Fernet branca.....	\$109
Gracias a dios.....	\$149	Contreau.....	\$149
Diega manzanilla.....	\$99	<b>Brandy</b>	Copeo
Diega fresa.....	\$99	Torres 10.....	\$90
Tanqueray.....	\$119		
Hendricks.....	\$119		
Bruja de agua 3.....	\$119		
Bulldog.....	\$119		
Bombay.....	\$119		
Beefeater.....	\$109		

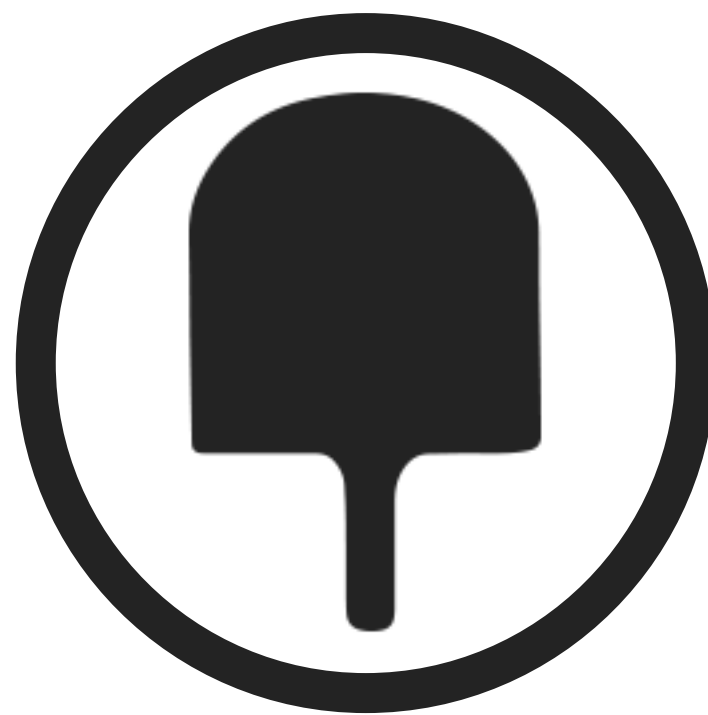
# VINOS

Tintos	Copa	Botella		Copa	Botella
Viresa.....	\$115	\$330	Undurruga.....	\$75	\$290
Surco 2,7			Cabernet Sauvignon		
Viresa.....	\$530		Undurruga.....	\$75	\$290
Surco Rojo			Merlot		
Viresa.....	\$850		Casa Madero.....	\$700	
J2:10			3V		
Viresa.....	\$1500		Casa Madero.....	\$590	
Ancon San Vicente			Cabernet		
L.A. cetto.....	\$75	\$300	Casa Madero.....	\$590	
Cabernet Sauvignon			Merlot		
L.A. cetto.....	\$375		Casa Madero.....	\$590	
Don Luis Concordia			Malbec		
L.A. cetto.....	\$530		Casa Madero.....	\$590	
Don Luis Terra			Sirah		
L.A. cetto.....	\$310		Balero.....	\$700	
Península Lyra			Cab. Sauv. Temp. Mlt.		
L.A. cetto.....	\$310		Casa de Piedra.....	\$700	
Península Espaldera			Incógnito		
L.A. cetto.....	\$75	\$300	Casa Magoni.....	\$550	
Merlot			Nebbiolo		
L.A. cetto.....	\$440		Casa Magoni.....	\$470	
Nebbiolo			Merlot Malbec		
L.A. cetto.....	\$530		Casa Magoni.....	\$450	
Cabernet Reserva Priv.			Origen 43		
L.A. cetto.....	\$75	\$270	Casa Magoni.....	\$395	
Petite sirah			Sangiovese Cabernet		
L.A. cetto.....	\$75	\$270	Puerto Nuevo.....	\$75	\$270
Sierra Blanca Cabernet			Tempranillo		
L.A. cetto.....	\$75	\$270	Bodega Pinesque.....	\$550	
Sierra Blanca Tempranilo			5		
Santo Tomás.....	\$550		Bodega Pinesque.....	\$375	
Cabernet Sauvignon			Expresiones		
Santo Tomás.....	\$550		Mariatinto.....	\$1000	
Tempranillo			Mariatinto		
Santo Tomás.....	\$550		Paralelo.....	\$375	
Merlot			Expresiones		
Santo Tomás.....	\$550		Trasiego.....	\$400	
Tempranillo Cabernet			Selección tinta		
Santo Tomás.....	\$1850		Trasiego.....	\$480	
Único			Mezcla Mediterránea		
Adobe Guadalupe.....	\$1500		Trasiego.....	\$700	
Kerubiel			Nebbiolo		
Adobe Guadalupe.....	\$1400		Bajalupano.....	\$580	
Gabriel			Merlot		
Adobe Guadalupe.....	\$1100		Bajalupano.....	\$580	
Miguel			Tempranillo		
Quinta Monasterio.....	\$950		Bajalupano.....	\$580	
Sinfonía de Tintos			Malbec		
			Bajalupano.....	\$580	
			Tempranillo		



# VINOS

<b>Blancos</b>	Copa	Botella	<b>Rosados</b>	Copa	Botella
L.A. cetto.....		\$270	Casa Madero.....		\$375
Blanc de Blancs			V		
L.A. cetto.....	\$75	\$270	L.A. cetto.....		\$270
Frizzante			Cabernet Sauvignog Rose		
L.A. cetto.....	\$75	\$270	L.A. cetto.....	\$75	\$270
Chenin			Blanc de Zinfandel		
L.A. cetto.....	\$75	\$270			
Chardonnay LA Cetto			<b>Espumosos</b>	Copa	Botella
L.A. cetto.....	\$75	\$270	L.A. cetto.....		\$300
Porto Nuevo			Champbrule		
<b>Viresa</b> .....	\$75	\$350	L.A. cetto.....	\$75	\$270
Lagrimas Sauvignon blanc			Bacco Frizzante		
L.A. cetto.....		\$375	L.A. cetto.....	\$75	\$270
Don Luis Viognier			Bacco Lambrusco		
<b>Bodegas Pinesque</b> .....		\$375	L.A. cetto.....	\$75	\$270
Peach Chardonnay			Lambrusco		
L.A. cetto.....		\$340			
Moscatel y Palomino					
<b>Casa Madero</b> .....		\$440			
2V					
<b>Trasiego</b> .....		\$375			
Selección Blanca					
L.A. cetto.....		\$400			
Chardonnay reserva					
<b>Bajalupano</b> .....		\$411			
Chardonnay					



***GRACIAS POR TU VISITA***



**EJÉRCITO NACIONAL  
(656) 790 1163**



**SIMONA BARBA  
(656) 326 4201**



**GÓMEZ MORÍN  
(656) 617 1362**