# Para empezar
# La Tavola

## Start at La Tavola

Visita nuestra barra de antipasto donde podrá encontrar una gran variedad de entrantes Italianos.
Visit our antipasto bar, where you'll find a wide variety of Italian starters.

**Insalata caprese** | Caprese salad
Tomate, queso mozzarella fresco, microgreens y aceite de albahaca.
Tomato, fresh mozzarella, microgreens and basil oil.

**Carpaccio di manzo** | Beef carpaccio
Finas láminas de carne de res marinadas, láminas de queso parmesano, rúcula baby y vinagreta balsámico.
Thin slices of marinated beef, Parmesan shavings, baby arugula and balsamic vinaigrette.

**Bruschettas** | Bruschetta
Pan rústico al ajo, tomato y albahaca.
Rustic bread with garlic, tomato and basi.

**Olive marinati** | Marinated olives
Variedad de aceitunas marinadas
con cítricos y hierbas frescas.
Selection of olives marinated with
citrus and fresh herbs.

**Carciofi marinati** | Marinated artichokes
Corazones de alcachofas marinados en aceite
de olivo y jugo de limón.
Artichoke hearts marinated in olive oil and
lemon juice.

**Calamari fritti** | Fried calamari
Calamares fritos con salsa marinara clásica.
Fried calamari with classic marinara sauce.

**Minestrone** | Minestrone
Sopa de verduras con pasta.
Vegetable soup with pasta.

**Focaccias de romero y sal de mar**
**Rosemary and sea salt focaccia**
Aceite de oliva extra virgen y vinagre balsámico.
Extra virgin olive oil and balsamic vinegar.

**Carpaccio vegano** | Vegan carpaccio
Finas laminas de vegetales marinadas
con reduccion de modena.
Thin slices of marinated vegetables with
a Modena reduction.

**Insalata di pasta** | Pasta salad
Pastas marinadas con oregano y aceitunas kalamatas.
Pasta marinated with oregano and Kalamata olives.

**Insalata Cesar** | Caesar salad
Cubos de pollo con aderezo Cesar, laminas de queso
grana padano y grisinis.
Chicken cubes with Caesar dressing, grana padano
shavings and grissini.

**Insalata bocconcini** | Bocconcini salad
Tomate, queso boconccini, microverde y al pesto rojo.
Tomato, bocconcini, microgreens and red pesto.

**Quesos y carnes frias** | Cheeses and cure meats
Queso burrata, pecorino, proscuitto y mortadela
con pistacho.
Burrata, pecorino, prosciutto and pistachio
mortadella.

# Pizzas

**Pizza Margherita** | Margherita pizza
Salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca.
Tomato sauce, mozzarella and basil.

**Pizza pepperoni** | Pepperoni pizza
Salsa de tomate, queso mozzarella, pepperoni y orégano.
Tomato sauce, mozzarella, pepperoni and oregano.

**Pizza gamberi** | Shrimp pizza
Salsa de tomate, queso mozzarella,
camarón y orégano.
Tomato sauce, mozzarella, shrimp
and oregano.

**Pizza quattro stagioni** | Quattro stagioni pizza
Salsa de tomate, queso mozzarella, alcachofas,
champiñones, aceituna negra y jamón ahumado.
Tomato sauce, mozzarella, artichokes, mushrooms,
black olives and smoked ham.

**Pizza quattro carni** | Meat lover's pizza
Salsa de tomate, queso mozzarella pepperoni,
tocino, jamón y salchicha Italiana.
Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, bacon,
ham and Italian sausage.

**Vegan supreme pizza** | Vegan supreme pizza
Queso vegano, salsa de tomate, pimientos, aceitunas y champiñones.
Vegan cheese, tomato sauce, peppers, olives and mushrooms.

# Pasta

Opciones de pasta y pizza gluten-free disponibles bajo pedido.
Gluten-free pasta and pizza options available upon request.

**Spaghetti pomodoro e basilico**
Spaghetti with tomato and basil
Salsa de tomate y albahaca.
Tomato and basil sauce.

**Spaghetti pomodoro e polpette**
Spaghetti and meatballs
Salsa de tomate y albóndigas de res.
**Opción vegana con Beyond Meat.
Tomato sauce with beef meatballs.
**Vegan option with Beyond Meat.

**Spaghetti carbonara**
Spaghetti carbonara
Pancetta, crema y queso parmesano.
Pancetta, cream and parmesan.

**Penne rigate All'arrabbiata**
Penne Arrabbiata
Salsa de tomate, ajo y peperoncino.
Tomato sauce, garlic and peperoncino.

**Penne Alfredo e Gamberi**
Shrimp Alfredo
Crema, queso parmesano y camarones.
Cream, Parmesan cheese and shrimp.

**Lasagna alla Bolognese**
Lasagna Bolognese
Salsa de tomates San Marzano,
100% carne de res y queso.
San Marzano tomato sauce,
100% beef and cheese.

# Plato Fuerte

## Main Courses

**Scaloppine di pollo alla milanese, spaghetti pomodoro** | Chicken milanese with spaghetti and tomato sauce
Pechuga de pollo en costra de queso parmesano frita servida con espagueti en salsa de tomate.
Parmesan-crusted fried chicken breast served with spaghetti in tomato sauce.

**Salmón fillet scottato in padella**
Pan-seared salmon fillet
Filete de salmón al sartén con hierbas frescas, servido con risotto cremoso y vegetales a la parrilla.
Pan-seared salmon fillet with fresh herbs, served with creamy risotto and grilled vegetables.

**Risotto ai funghi** | Mushroom risotto
Arroz arborio cocinado en caldo de vegetales, acompañado de champiñones frescos al sartén, ajo y hierbas.
Arborio rice cooked in vegetable broth, served with sautéed fresh mushrooms, garlic and herbs.

**Carne alla Pizzaiola** | Beef pizzaiola
Petite filet “teres major” cocinado en salsa de tomate, orégano y vino blanco, servido con papas rostizadas al ajo y romero. **Opción vegana con Beyond Meat.
Petite teres major filet cooked in tomato, oregano, and white wine sauce, served with roasted garlic and rosemary potatoes. **Vegan option with Beyond Meat.

# Chef's Specials

**Langosta al Forno (400 - 600 gr)** **800 MXN***
Baked Lobster (400 - 600 gr)

Langosta caribeña al horno en salsa de vino blanco y mantequilla al ajo servida con su opción de pasta preferida.
Caribbean lobster baked in white wine and garlic butter sauce served with your choice of pasta.

**Angus beef rib eye tagliata (600 gr)** **800 MXN***
Sliced Angus beef ribeye (600 gr)

Rebanadas de Angus rib eye al estilo toscano, con papas al romero y verduras a la parilla.
Sliced Angus ribeye Tuscan-style, with rosemary potatoes and grilled vegetables.

**Tomahawk steak (1000 gr)** **1,500 MXN***
Sliced Angus beef ribeye
(2.2 lbs / 1000 gr)

El corte más imponente: un Rib Eye premium con hueso largo (tipo hacha). Su generoso marmoleo y cocción lenta a la brasa garantizan una carne espectacularmente jugosa y con sabor intenso.
Our most spectacular cut: a premium bone-in ribeye with a long handle. Its generous marbling and slow charcoal grilling deliver exceptionally juicy meat with a rich, intense flavor.

# Postres

## Desserts

Una selección de postres y helados de la casa está a tú disposición para disfrutar en nuestro buffet bajo pedido.
Enjoy a selection of desserts and house-made ice creams at our buffet.

**Tiramisú**
Clásico pastel Italiano, queso mascarpone y café.
Classic Italian cake with mascarpone and coffee.

**Macedonia di frutta** | Fruit salad
Ensalada de frutas de temporada servidas con un jarabe de miel, albahaca y limoncello.
Seasonal fruit salad served with a honey, basil, and limoncello syrup.

**Tartufo helado** | Frozen truffle
Trufa de helado de chocolate y vainilla hecha en casa.
Homemade chocolate and vanilla ice cream truffle.

mmm...

**Panna cotta e frutti di bosco**
Panna cotta with mixed berries
Tradicional nata cocina Italiana, con crema de vainilla y salsa de frutos rojos.
Traditional Italian cream with vanilla custard and red berry sauce.

**Cannolo**
Rollito relleno de queso siciliano salsa de caramelo y frutos rojos.
Roll filled with Sicilian cheese, served with caramel sauce and red berries.

# Menú Infantil

## Children's Menu

**Mozzarella fritta**
Dedos de queso mozzarella fritos.
Fried mozzarella balls.

**Minestrone**
Sopa de verduras de temporada.
Seasonal vegetable soup.

## Margherita pizza bambina

Salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca.
Tomato sauce, mozzarella and basil.

## Pepperoni pizza bambina

Salsa de tomate, queso mozzarella, pepperoni y orégano.
Tomato sauce, mozzarella, pepperoni and oregano.

## Spaghetti pomodoro e polpette

Salsa de tomates San Marzano, albahaca y albóndigas de res.
San Marzano tomato sauce with basil and beef meatballs.

## Scaloppine di pollo alla milanese, spaghetti pomodoro

Pechuga de pollo en costra de queso parmesano frita servida con espagueti en salsa de tomate.
Parmesan-crusted fried chicken breast served with spaghetti in tomato sauce.

**Algunos platillos se pueden hacer libres de gluten.**
**Pregunte a su mesero por alérgenos en los alimentos.**

**¡GRACIAS POR CONTRIBUIR A LA CONSERVACIÓN DE LA LANGOSTA!**

**Del 1 de marzo al 30 de junio, respetamos la época de reproducción de la langosta no pescando ni sirviendo este producto en nuestros hoteles por lo que se ofrecerá un producto sustituto.**

Some of our dishes can be accommodated to be gluten-free.
Please ask your waiter any questions about allergens.

THANK YOU FOR CONTRIBUTING TO LOBSTER CONSERVATION!

From March 1st to June 30th, we respect the lobster breeding season by not fishing or serving this product in our hotels, so a substitute product will be offered.

CHANGE OF WAVE

NUESTRO INGREDIENTE SECRETO

## PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE

Priorizamos productos que ayuden a proteger los océanos y las comunidades pesqueras

OUR SECRET INGREDIENT?

## RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD

We prioritise products that help support the ocean and fishing communities