



LA
traviata®



menú



BUENOS DÍAS | *Good morning*

DE LA GRANJA |

From the farm

\$110 HUEVOS AL GUSTO |

Eggs your Way

*Chorizo, jamón, tocino o mexicana |
Chorizo, jam, bacon, mexican.*

\$125 RANCHEROS

\$110 DIVORCIADOS

\$135 MOTULEÑOS

OMELETTES

*Acompañados de una guarnición:
Ensalada, papa o frijoles |
Comes with salad, potatoes or beans*

\$130 JAMÓN Y QUESO |

Ham & cheese

\$130 VEGETARIANO |

Veggie

*Relleno de vegetales y queso |
vegetables and cheese*

\$135 CHAMPIÑONES Y TOCINO |

Mushrooms and bacon

\$135 LIGERO | *Light*

*Clara de huevo, queso y espinaca |
Egg white, cheese and spinach*

\$135 ESPINACA Y QUESO DE CABRA | *Spinach & Goat cheese*

\$180 SALMÓN AHUMADO |

*Smoked Salmon
Con queso crema | cream cheese*

\$180 CAMARÓN Y QUESO |

Shrimp & cheese

BENEDICTOS |

Eggs Benedict

\$135 LOMO CANADIENSE Y SALSAS HOLANDESA |

Canadian bacon, Hollandaise sauce

\$170 SALMÓN AHUMADO |

Smoked salmon, Hollandaise sauce

\$135 FLORENTINOS | *Eggs florentine*

*Espinaca y salsa holandesa |
Spinach, hollandaise sauce*

MUY MEXICANO |

Very Mexican

\$80 MOLLETES CON QUESO, CHORIZO Y SALSAS MEXICANA

\$155 MACHACA | *Shredded beef*

Frijoles y chiles toreados | with eggs, beans

\$210 ARRACHERA | *Steak*

Con huevo y papas | Eggs & potatoes

\$185 PUNTAS A LA MEXICANA DE ARRACHERA |

Mexican style steak

\$120 CHILAQUILES ROJOS O VERDES |

Red or green chilaquiles

+ \$30 *Con huevo*

+ \$30 *Con Pollo*

+ \$60 *Con chicharrón*

+ \$60 *Con arrachera*

\$80 ENFRIJOLADAS

+ \$30 *Con chorizo*

+ \$30 *Con Panela*

+ \$60 *Con chicharrón*

Extras

\$30 *Un huevo | One egg*

\$35 *Tocino | Bacon*

\$30 *Un Hotcakes*

\$20 *Frijoles*

\$25 *Orden de papa*

\$60 *Orden de aguacate*

DESAYUNO |

Breakfast



BEBIDAS | *Drinks*

- \$90 MIMOSA
- \$90 BELLINI
- \$90 BLOODY MARY
- \$45 REFRESCOS
- \$45 LIMONADA
- \$45 NARANJADA
- JUGO DE NARANJA
chico - \$40 grande - \$60
- JUGO VERDE
chico - \$45 grande - \$65
- \$45 LICUADO
- \$45 CHOCOMILK



DULCE | *Sweet*

- \$95 FRUTA FRESCA | *Fresh fruit granola, miel & yogurt | granola, honey and yogurt*
- \$85 AVENA | *oatmeal pasas, miel y fruta | rasins, honey and fruit*
- \$155 PAN FRANCÉS | *French Toast frutos rojos y crema batida | berries and whipped cream*

BAGELS

- \$60 MERMELADA DE FRESA | *Strawberry jam Queso philadelphia | philadelphia*
- \$160 SALMÓN AHUMADO | *Smoked Salmon Queso philadelphia | philadelphia*
- \$120 AGUACATE | *Avocado Queso philadelphia | philadelphia*

CAFÉ | *Coffee*

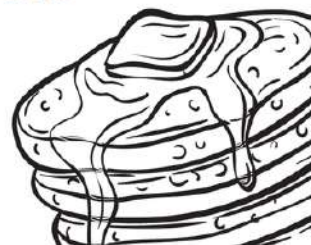
- \$50 CAFÉ DEL DÍA
- \$45 ESPRESSO AMERICANO ESPRESSO
Sencillo \$35 Doble \$45
- \$55 CAPUCCINO
- \$60 LATTE
- \$35 TÉ
- \$60 TÉ CHAI
- \$45 CHOCOLATE CALIENTE



HOT CAKES & WAFFLES |

Pancakes & Waffles

- \$110 WAFFLES & HOTCAKES
Naturales | natural
- \$130 MANZANA CARAMELIZADA |
Caramelized Apple
- \$130 FRESA |
Strawberry
- \$130 PLATANO CON CAJETA Y NUEZ |
Bananas caramel and nuts
- \$145 FERRERO |
Hazelnut





tartar
DE ATÚN

Tabla de Quesos y
Carnes frías |
Meat and cheese
board \$260 (200 gr.)

Combinación de queso
parmesano, gouda, salami y
jamón serrano acompañado
de aceitunas y fresas frescas.
*Combination of parmesan cheese,
gouda, salami and ham,
with olives and fresh strawberries.*

Entradas
appetizers

Portobello a la
parrilla |
Grilled Portobello \$170

Acompañado de queso de cabra y
tomatito cherry.
*Served with goat cheese and cherry
tomatoes. (200 gr.)*

Calamari Fritti \$215

Aros de calamar empanizados
y fritos, acompañados con
salsa marinara o tártara. (145 gr.)
*Breaded and deep fried squid rings
served with marinara or tartara sauce.*

Tartar de atún \$260

Atún fresco marinado en una
exquisita vinagreta de trufa, y
cremoso aguacate. (200 gr.)
*Fresh tuna marinated in a delicious
truffle vinaigrette, with creamy avocado.*

Mejillones al vino
blanco | Mussels in
White Wine Sauce
\$320 (300 gr.)

Mejillones al vapor en salsa de vino
blanco.
Steamed mussels in white wine sauce.

Burrata |
Burrata Cheese
\$250 (220 gr.)

Acompañada de prosciutto,
tomate cherry salteado con
vinagre balsámico, pesto de
albahaca brotes y pan rústico
tostado con chimichurri de la casa.
*Accompanied by prosciutto, cherry
tomatoes sautéed with balsamic
vinegar, basil pesto sprouts and
toasted rustic bread with house
chimichurri.*

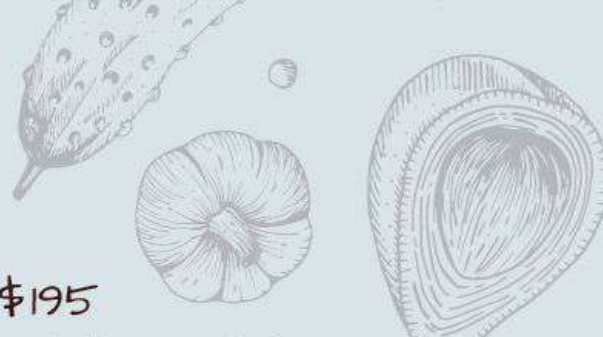
Bruschetta,
Prosciutto |
Prosciutto
Bruschetta \$195

Rodajas de pan casero tostado
con aceite de oliva y jamón
serrano al gratín. (165 gr.)
*Slices of toasted homemade
bread with olive oil and gratin
serrano ham.*

Carpaccio de Res o
Salmón |
Beef or Salmon
Carpaccio \$210
(130 gr.)

BURRATA





Fragole (200 gr.) \$195

Mezcla de espinacas y arúgula, nuez picada, queso parmesano rallado, fresas frescas, arándanos, acompañada de una deliciosa vinagreta de mango.

Mixed spinach and arugula, chopped nuts, grated parmesan cheese, fresh strawberries, cawnberrys, with a delicious mango vinaigrette.

Manzana | Apple (200 gr.) \$195

Lechuga orgánica, manzana fresca, queso de cabra, nuez picada y arándanos, acompañada de una vinagreta de mostaza.

Organic lettuce, fresh apple, goat cheese, chopped nuts and cawnberrys with a mustard vinaigrette.

Caprese (190 gr.) \$190

Fresca combinación de tomate de temporada, mozzarella y aceituna negra, aderezada con aceite de olivo.

Fresh seasonal combination of tomato, mozzarella and black olives, dressed with olive oil.

César (200 gr) \$160

Tradicional aderezo César hecho en casa, lechuga romana orgánica acompañada de crotones de hierbas finas y queso parmesano.

Traditional homemade Caesar dressing, organic romaine lettuce accompanied by fine herb croutons, and Parmesan cheese.



Nuestro precios son en pesos e incluyen IVA

Ensaladas | salads

ELIGE TU
pasta

CHOOSE:

Spaguetti (200 gr.)
penne (180 gr.)

fettuccini, (200gr.)
fusilli (180 gr.)

Al Pesto \$215

Salsa de albahaca, ajo y queso parmesano emulsionados en aceite de olivo.

Basil sauce, garlic and parmesan cheese emulsified in olive oil.

Alfredo \$230

Clásica salsa a base de crema, parmesano y un toque de perejil.

Classic cream-based sauce, parmesan cheese and a touch of parsley.

Boloñesa \$240

Clásica boloñesa italiana a base de carne molida y vegetales.

Classic italian bolognese.

Marinara \$215

Con la rica salsa de la casa a base de tomate.

With the delicious tomato-based house sauce.

Rosa \$360

Salsa de la casa con deliciosos mariscos frescos, a base de tomate y un toque de crema.

Our tomato-based house sauce with delicious fresh seafood and a touch of cream.

Amatriciana \$245

Salsa de la casa, con pancetta y un toque picante.

House sauce with bacon and a touch of spice.

Frutti di Mare \$360

Combinación de mariscos acompañada con la salsa de la casa.
Seafood combination served with the house sauce.

Quattro Formaggi \$255

Cremosa salsa compuesta de queso azul, chihuahua, mozzarella y parmesano.

Creamy sauce made of blue, mozzarella, chihuahua and parmesan cheese.

Arrabbiata \$330

Sabrosa combinación de camarones en salsa de la casa y un toque picante.

Shrimp tasty combination with marinara sauce and a touch of spice.

Carbonara \$240

Pancetta salteada con una rica salsa cremosa.

Sauteed bacon with a delicious creamy sauce.

Verduras Mixtas \$215

Verduras salteadas en aceite de olivo con un toque de ajo.

Sauteed vegetables in olive oil with a touch of garlic.

Vongole \$370

Almeja fresca salteada con ajo alcaparras Tomate y vino blanco.

Fresh clam sauteed with garlic capers tomato and white wine.

Extras

Camarón / Shrimp 120 gr. \$120

Pollo / Chicken 100 gr. \$80

Pasta Gluten Free \$50

Pastas

AL PESTO

ARRABBIATA

Nuestro precios son en pesos e incluyen IVA

Pastas

RELLENAS Y HORNEADAS |
STUFFED AND BAKED

Lasaña a la Boloñesa (250 gr.) \$240

Pasta rellena con la clásica boloñesa italiana a base de carne molida y vegetales.

Pasta filled with meat sauce.

Lasaña Vegetariana (250 gr.) \$235

Pasta rellena de vegetales salteados con un toque de pimienta y salsa marinara.

Pasta stuffed with sauteed vegetables with a touch of pepper and marinara sauce.

Cannelloni Ricotta (250 gr.) \$260

Rellenos con queso ricotta y espinacas, cubiertos de salsa marinara.

Stuffed with ricotta cheese and spinach, covered with marinara sauce.

Ravioli Speciale (180 gr.) \$275

Rellenos de una rica combinación de mariscos, cubiertos con salsa marinara, salsa rosa o salsa Alfredo.

Stuffed with a rich combination of seafood, covered with marinara sauce, pink sauce or Alfredo sauce.

Ñoquis (200 gr.) \$220

Ricas almohaditas de papa servida con la salsa de su elección.

Delicious potato pillows served with the sauce of your choice.



**Pollo a la puttanesca |
Puttanesca chicken** (280 gr.) \$315

Jugosa pechuga de pollo asada bañada con salsa puttanesca, acompañada de champiñones salteados y suave puré de papa.
Juicy grilled chicken breast bathed with puttanesca sauce, accompanied by sautéed mushrooms and soft mashed potatoes.

Pollo al Limón | Lemon Chicken (300 gr.) \$310

Pechuga de pollo al vino blanco y un toque de limón.
Acompañado de puré de papa y verduras caramelizadas.
*Chicken breast in white wine and a touch of lemon.
Served with mashed potatoes and caramelized vegetables.*

Filetto di Manzo (350 gr.) \$420

Jugoso filete de res en salsa Diana. Acompañado de puré de papa y ensalada.
Juicy beef steak with Diana sauce, served with mashed potatoes and salad.

Rib Eye Steak (400 gr.) \$470

Rib eye a la parrilla acompañado de camarones salteados y aromatizados con mantequilla a las finas hierbas, puré de papa y vegetales caramelizados.
Grilled rib eye accompanied by sautéed shrimp flavored with herb butter, mashed potatoes and caramelized vegetables.



**POLLO A LA
puttanesca**

Pez Libornés | Libornes Fish (350 gr.) \$355

Pescado en salsa marinara, con aceitunas, alcaparras, acompañado de puré de papa y verduras.
Fish in marinara sauce with olives and capers, served with mashed potatoes and seasonal vegetables.

**Pez Crema y Pesto |
Crema e Pesto Fish** (350 gr.) \$355

Pescado en salsa cremosa, acompañado de puré de papa y verduras de temporada.
Fish in creamy sauce, served with mashed potatoes and seasonal vegetables.

Salmón (350 gr.) \$390

Exquisito salmón al vino blanco acompañado de puré de papa y ensalada.
Exquisite salmon in white wine served with mashed potatoes and salad.

PREGUNTA POR
el especial
DEL DÍA

Nuestro precios son en pesos e incluyen IVA



SALMÓN

Plato Fuerte
main course

Pepperoni \$220

Queso gouda y pepperoni.

Gouda cheese and pepperoni.

Hawaiana | Hawaiian \$225

Jamón y piña.

Ham and pineapple.

Ortaggi \$215

Calabaza, morrón,
champiñones y cebolla.

*Squash, bell pepper, mushrooms
and onions.*

Margherita \$195

Queso gouda, jitomate y albahaca.

Gouda cheese, tomato and basil.

Quattro formaggi \$240

Quesos: Azul, gouda,
chihuahua y parmesano.

*Blue, gouda, chihuahua and
parmesan cheese.*

Capricciosa \$245

Jamón, champiñón y
aceituna negra.

Ham, mushrooms and black olives.

Luna \$255

Mitad calzone, rellena de
champiñón, queso azul,
calabaza y jamón serrano.

*Half calzone stuffed with mushrooms,
blue cheese, squash and serrano ham.*

Toscana \$245

Champiñón, morrón
y aceituna negra.

*Mushrooms, bell pepper and
black olives.*

Verona \$255

Tocino, champiñón y
parmesano.

*Bacon, mushrooms and
parmesan cheese.*

Diavola \$220

Salami, chile y cebolla.

Salami, chilli and onion.

Funghi \$240

Portobello, champiñones y
queso de cabra.

*Portobello mushroom,
mushrooms and goat cheese.*

Prosciutto \$280

Jamón serrano y arúgula.

Serrano ham and arugula.

Carpaccio \$265

Carpaccio de res, arúgula
y escamas de parmesano.

*Beef carpaccio, arugula and
parmesan cheese.*

Mare \$330

Calamares, mejillones, camarones
y almeja al vino blanco.

*Shrimp, séquito, mussels, clams in
white wine*

La Traviata \$280

Salmón, queso crema,
alcaparras, chícharos y
arúgula.

*Salmon, cream cheese, capers,
peas and arugula.*

Pizza Mia \$260

Melocotón ligeramente asado
a la parrilla, arúgula, jamón
serrano y queso de cabra.

*Lightly grilled roast peach,
serrano ham and goat cheese.*

Pizza vegana

\$295

con queso vegano y cuatro
vegetales a su elección.

*Vegan cheese and 4 vegetables of
your choice.*

4 estaciones

\$215

Combinación de espinacas,
aceitunas negras,
champiñones y
queso parmesano.

*Spinach, black olives
mushrooms and
parmesan cheese.*

Pizzas

Individual de 30 cm.
todas son de 200 gr.

