

ANTIPASTOS

- Carpaccio de res con aceite de trufa, parmesano y curtido de pepino..... 198
- Tártara de atún con aguacate, salsa soya, cilantro y gengibre..... 220
- Dip de tomates deshidratados a los tres quesos, queso cheddar fuerte, havarti y ricota..... 130
- Queso provoleta al grill, tomate, orégano fresco y aceite de olivo..... 190
- Carpaccio de salmón de Alaska, con nuestro famoso chimichurri y aguacate, limón, cebolla, alcaparra, huevo, perejil..... 220

ENSALADAS

CHICAS (entrada)

Ensaladita bistro con vinagreta de orégano-balsámico.

Lechuga, pepino, tomate, aguacate, jícama, zanahoria, ajonjolí, crutones "al chipotle", crostini con ajo y parmesano..... 110

Ensaladita Cessar, crutones de pan de elote.

Aderezo clásico hecho en casa..... 110

Ensaladita de quinoa con vegetales rostizados,

espinaca, berros, menta y vinagreta de cítricos..... 95

Ensaladita de arúgula, menta, queso pecorino,

uva horneada, aguacate, nuez mixta, vinagreta de cítricos y balsámico blanco..... 110

GRANDES (plato fuerte)

Ensalada Cessar con pollo, crutones de pan de elote.

Aderezo clásico hecho en casa..... 215

Capresse con vegetales rostizados,

tomates, mozzarella fresco, albahaca y aceite de olivo alimonado..... **indv. 125**
familiar 235

Cobb salad con vinagreta de pimientos rostizados.

Lechugas, pechuga de pollo, tocino, huevo, roquefort, tomates, y aguacate..... 195

Chino latino con pechuga de pollo a la parrilla,

aderezo thai de cacahuete y gengibre, lechuga, naranja, aguacate, fideos chinos y nueces..... 195

PIZZA

•BIANCA•

Margherita bianca

queso fontina, mozzarella fresco, parmesano y hojas de salvia. 170

Salchicha Frankfort con ajo, chile guero curtido, queso fontina, ricotta y parmesano, con un huevo estrellado. 185

Calabaza local, espinaca, bechamel, queso provoleta, mozzarella fresco, aceite de xcatic. 165

•ROSSO•

Margherita

Tomates, mozzarella fresco, parmesano y albahaca joven. 150

Prosciutto y arúgula, salsa de tomate y mozzarella fresco. 240

Salame calabrese picante, pimientos rostizados, tomate, mozzarella y romero. 230

Salchicha local con hinojo, aceituna negra, hojuelas de chile, albahaca, mozzarella fresco y grana padano. 185

Tomates secados al sol, queso cabra y albahaca, shallotes, mozzarella fresco, salsa de tomates. 175

Cuatro quesos

Ricotta, mozzarella, parmesano y roquefort. 175

Peperoni artesanal & huevo, salsa de tomate, mozzarella fresco, parmesano y huevo estrellado. 185



PASTA FRESCA

• Todas nuestras pastas son hechas en casa diariamente, con las más finas harinas de sémola •

Scampi alla mediterránea con spaghetti negro

camarones con crema de limón y vino blanco, parmesano, cassé de tomate y brócoli..... 240

Fettuccini tuscan y con pollo, limón y espinaca,

ajo rostizado, parmesano y crema..... 190

Raviolis c/salsa de vino marsala, tomates deshidratados, prosciutto y champiñones rellenos de pollo y dos quesos..... 205

Spaghetti la tratto

Pollo ahumado en casa, pimienta roja rostizado, espinacas, zucchini y parmesano..... 185

Rigattoni quatro formaggios,

salsa de cuatro quesos, vino blanco y crema..... 185

Spaghetti alla greca, con tomates deshidratados, piñones, espinacas y queso de cabra 185

Linguini con champiñones, tocino, vinagre balsámico albahaca y aceite de trufa 190

GRILL & ESPECIALES

Steak de atún enegrecido

Salsa de mango, cous-cous, ensalada de arúgula..... 350

Salmón de Alaska a la parrilla,

Salsa de gazpacho verde, pesto de chile ancho, cous-cous, espinacas..... 298

Steak Au Poivre,

filete de res premium de Sonora, reducción de vino tinto y pimienta verde, papas rostizadas con habas..... 355

Vacío argentino Angus, mantequilla maitre d'hotel,

papas rostizadas al romero, tomate provenzal..... 395

1/ 2 pollo deshuesado a la parrilla,

Salsa verde italiana, ensalada de quinoa con vegetales rostizados, espinaca y menta..... 230

Algunos platillos requieren de hasta 25 minutos para su elaboración. Grupos de 11 ó más personas se acomodan en mesas separadas. Salsas y aderezos adicionales: 15 pesos c/u. Para platos divididos agregar 20 pesos. No modificaciones a platillos.

ANTIPASTOS


- Beef carpaccio with truffle oil and pickled cucumber salad, lime, fresh pepper and parmesan..... 198
- Tuna tartare, ginger, soy sauce, lime, cilantro and avocado..... 220
- Sundried tomato, chard and asparagus dip, sharp cheddar, havarti and ricotta cheeses..... 130
- Grilled argentinean provoleta cheese, tomato, fresh orégano, olive oil..... 190
- Alaskan salmon carpaccio with our famous chimichurri oil and avocado, lime, onions, capers, egg, parsley..... 220

SALADS

SMALL

- Bistro house salad + orégano-balsamic dressing, lettuce, cucumber, tomato, avocado, jicama, carrot, "chipotle croutons", sesame seed..... 110
- Caesar salad with corn bread croutons homemade classic dressing..... 110
- Quinoa & Roasted vegetables, spinach, water cress, mint, citrus vinaigrette..... 95
- Arúgula, mint, pecorino, roasted red grapes, avocado, mixed nuts, white balsamic vinaigrette..... 110

MAIN COURSE


- Caesar salad with grilled chicken, corn bread croutons, homemade classic dressing..... 215
- Capresse salad with roasted veggies, tomato, fresh mozzarella, basil, lime infused olive oil..... single 125
family 235
- Chino latino, w/peanut-ginger thai dressing, grilled chicken breast, lettuce, avocado, orange, chinese noodles, mixed walnuts 195 
- Cobb salad + lettuce, bacon, chicken breast, roasted peppers vinaigrette, hard boiled egg, roquefort, tomato, avocado, garlic crostini bread..... 195

PIZZA

•BIANCA•

Margherita bianca, fontina, fresh mozzarella, parmesan, sage. 170



Frankfort sausage w/garlic, pickled chile guero & egg, 
Fontina, ricotta, parmesan, sunny side up egg. 185



Local squash, spinach, bechamel, 
provoleta cheese, fresh mozzarella, xcatic chili oil. 165

•ROSSO•

Margherita

Tomato, parmesan, fresh mozzarella and basil. 150



Prosciutto and arúgula, tomato sauce, fresh mozzarella. 240



Spicy salame calabrese, roasted bell peppers, mozzarella and rosemary. 230



Local sausage with fennel, black olives, chili flakes, basil, fresh mozzarella, grana padano. 185



Sundried tomato, goat cheese, basil, roasted shallots and garlic, fresh mozzarella, tomato sauce. 175



4 cheese pizza

Ricotta, mozzarella, parmesan and roquefort. 175



Artisanal peperoni & egg, 
tomato sauce, fresh mozzarella, parmesan, sunny side up egg. 185



FRESH PASTA

• All pasta is homemade freshly everyday •

- Scampi alla mediterránea with black spaghettini, shrimps, creamy lime beurre-blanc, brócoli, fresh tomatoes, parmesan..... 240
- Fettuccini tuscan with chicken breast, lime, spinach, roasted garlic, parmesan cream sauce..... 190
- Chicken and cheese raviolis with marsala wine sauce, sundried tomatoes, prosciutto and mushrooms..... 205
- Spaghetti la tratto with house smoked chicken, roasted red bell pepper, spinach, zucchini, parmesan..... 185
- Rigattoni quatro formaggios Four cheese-white wine-creamy sauce..... 175
- Spaghetti alla greca with sundried tomatos,  spinach, pinenuts, goat cheese..... 185
- Linguini with mushrooms, bacon, balsamic vinager,  basil, truffle oil..... 190

SIMPLY GRILLED & SPECIALS

- Blackened tuna steak, mango sauce, cous-cous, arúgula salad..... 350
- Grilled Alaska salmón, green gazpacho sauce, chile ancho pesto, cous-cous, spinach..... 298
- Steak Au Poivre, Sonora premium tenderloin filet, green peppercorn with red wine reduction, roasted potatoes and fava beans..... 355
- Argentinean style Angus flap meat steak w/maitre d'hotel butter, roasted rosemary potatoes, provencal tomato..... 395
- Grilled one half de-boned chicken, Italian salsa verde, quinoa salad with roasted vegetables, spinach and mint..... 230

Parties of 11 or more, will be accomodated at separate tables. Extra sauces and dressings 15 pesos. Split plates, add 20 pesos. No modifications to plates. freshness and flavor in all of our food, all dishes are prepared to order specially for each customer. Some plates require up to 25 mins. to elaborate.