

México

APPETIZER / ENTRADAS

Caesar Salad / Ensalada Cesar

With Chicken / Con Pollo With Shrimp / Con Camaron

Crisp romaine leaves, croutons, the finest Parmigiano-Reggiano cheese and authentic Caesar dressing.
Lechuga fresca y crujiente, con crotones, queso Parmigiano-Reggiano y autentico aderezo Cesar.

Country Salad / Ensalada del Campo

Lettuce, tomato, crispy strips tortilla, black beans, avocado, panela cheese, with sherry chipotle dressing.
Lechugas, tomate, tiras de tortilla frita, frijol negro, aguacate, queso panela, con aderezo de chipotle al jerez.

Tlalpeño Soup / Caldo Tlalpeño

Chicken broth with Carrot, Chicken, squash, broccoli, cauliflower, avocado, mozzarella cheese, hard egg and chipotle chili.
Delicioso consomé de pollo con chile chipotle, zanahoria, calabaza, brócoli, coliflor, aguacate, huevo cocido y queso mozzarella.

Tortilla Soup / Sopa de Tortilla

Crispy strips tortillas, avocado, panela cheese, sour cream and guajillo chili.
Tiras de tortilla frita, aguacate, queso panela, crema y chile guajillo.

ENTRES / PLATOS FUERTES

Tampiqueña

Grilled skirt steak with two cheese enchiladas, guacamole, fried beans, poblano chili strips with cream and onion, lettuce and tomato slices. / Arrachera asada acompañada de dos enchiladas de queso, guacamole, frijoles refritos, rajas de chile poblano con crema, cebolla y lechugas con rebanadas de jitomate.

Asado a la Plaza

Diced of fried beef and potatoes with lettuce, carrots, squash, red onion, sour cream chicken and tomato juice on the top.
Cuadros de carne y papa fritas cubiertas con lechuga, calabaza, cebolla morada curtida, crema, bañado con caldillo de res.

Chiles Rellenos

Two Cheese and Beef-stuffed poblano chili, with ranchero sauce, served with rice and fried beans.
Dos chiles rellenos, uno de carne y otro de queso, bañados con salsa ranchera, acompañados de arroz y frijoles refritos.

Enchiladas Combo

Two green and two red sauce chicken cheese or beef enchiladas with lettuce, tomato, onion avocado, sour cream on top served with fried beans and avocado. / Dos enchiladas verdes y dos rojas de pollo queso o carne cubiertas con lechuga, tomate, cebolla, aguacate, crema, acompañado con frijoles refritos y aguacate.

Veracruz Style Fish Fillet / Pescado a la Veracruzana

Sea bass fish fillet topped with Veracruz sauce, made with peppers, tomato, onion, capers, olives, served with rice and vegetables.
Filete de cabrilla, bañada con salsa veracruzana hecha a base de pimientos, tomate, cebolla, aceitunas, alcaparras y chile güero.

Clams Loreto Style / Almejas Loretanas

Fresh local clams baked with Monterrey Jack cheese, chipotle and butter.
Frescas almejas gratinadas con queso monterrey, mantequilla, chile chipotle y limón

Stuffed Clams / Almejas Rellenas

Fresh local clams stuffed with Monterrey Jack cheese, ham, tomato, onion, butter and serrano chili.
Frescas almejas rellenas de queso monterrey, jamón, tomate, cebolla chile serrano y mantequilla.

Chicken Mole / Pollo en Mole

Juicy chicken breast covered with mole sauce served with fried beans and rice.
Jugosa pechuga de pollo bañada con delicioso mole acompañado de frijoles refritos y arroz.

Grilled Chicken / Pollo a la Parrilla

Grilled half chicken with French fries, guacamole and molcajete sauce.
Medio pollo adobado a la parrilla acompañado de papas a la francesa, guacamole y salsa molcajete.

GLI ANTIPASTI / APPETIZER / ENTRADAS

Carpaccio di Manzo

Thinly sliced Angus Beef tenderloin served with parmigiano dressing.
Filete de Res finamente rebanado, servido con aderezo parmigiano.

Mozzarella in Carozza

Small crunchy ciabatta bread sándwiches stuffed with buffalo mozzarella cheese and baked ham served with pesto alla Genovese sauce / Pequeños sándwiches crujientes de pan ciabatta relleno de Queso Mozzarella de Búfala, jamón de pierna con salsa de pesto

Cappe Sante Gratinade

Roberto's...! famous Venetian creation! bay scallops baked to perfection under a golden crumble crust and served right on the Shell... / sorry the recipe's a secret! / La famosa creación Veneciana de Roberto! callos de la bahía, horneados a la perfección con una corteza dorada y servida en su concha...disculpe la receta es secreta!

Insalata Danzante

Tomatoe, buffalo mozzarella cheese, mixed lettuce, baby corn, carrot, bell peppers and palm hearts, served with Italian dressing / Tomate, queso Mozzarella de Búfala, lechuga mixta, espinacas, elotitos, zanahoria, pimientos y palmito servido con aderezo Italiano.

Insalata di Gamberi e Ananas

Grilled shrimp, green lettuce, spinach, carrots and fresh tomatoes served in a pineapple half.
Camarón fresco, lechuga tierna, espinacas, zanahoria y tomate servido en media piña.

Minestrone

Fresh tomato, green peas, carrots, potatoes, celery, broccoli, cauliflower and zucchini.
Tomate fresco, chícharos verdes, zanahoria, papa, apio, brócoli, coliflor y calabacita tierna.

LE PIETANZE / ENTRES / PLATOS FUERTES

Ravioli Ricotta e Spinacci

Homemade ravioli stuffed with sauteed spinach and imported Italian Ricotta chesse (8pz).
Elegante ravioli hecho en casa con espinaca fresca y queso ricotta importado de Italia.

Spaghetti alla Carbonara

Created just in Italy. A creamy blend of Parmigiano Reggiano cheese, egg and bacon finished directly in the pasta.
Plato típico de Italia, elaborado con una deliciosa crema a base de queso Parmesano, huevo y tocino ahumado.

Lasagna al Forno

Homemade fresh pasta, peas, Angus ground beef, mozzarella cheese and tomatoes with bechamel sauce and parmesan cheese / Pasta fresca hecha en casa, chícharos, carne molida angus, queso mozzarella y tomates con salsa bechamel y queso parmesano.

Gnocchi Gratinati ai 4 Formaggi

Prepared at home au gratin and served in four cheese sauce / Elaborados en casa y gratinados en salsa de cuatro quesos.

Filetto di Pesce

Fresh fish fillet prepared with three different bell peppers, red onions, cherry tomatoes, zucchini, eggplant and black olives / Filete de Pescado fresco preparado con tres diferentes pimientos, cebolla morada, tomate cherry, calabacitas, berenjena y aceitunas negras.

Scaloppa di Pollo al Marsala

Juicy and tender chicken breast prepared in a marsala wine sauce served with Italian mushrooms.
Suculenta pechuga de pollo preparada en una salsa de vino Italiano marsala y acompañada con champiñones frescos.