



# MENÚ

*Comidas*

---

# ENTRADAS

|                                                                                       |       |                                                                                              |                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>EMPANADAS</b>                                                                      | \$75  | <b>JOCOQUE ESTILO GRIEGO</b>                                                                 | \$195                                        |
| Carne, elote con queso, champiñones con queso, espinacas con queso y jamón con queso. |       | Con aceituna negra kalamata, pepino, chile verde, queso azul y aceite de olivo extra virgen. |                                              |
| <b>QUESO PROVOLETA</b>                                                                |       | <b>CARNE TARTARA</b>                                                                         | \$370                                        |
| Oreganatto                                                                            | \$250 | <b>CARPACCIO DE RES</b>                                                                      | \$245                                        |
| Portobello                                                                            | \$275 | <b>CARPACCIO DE SALMÓN</b>                                                                   | \$315                                        |
| <b>QUESO FUNDIDO</b>                                                                  | \$160 | <b>TRUCHA SALMONADA</b>                                                                      | \$325                                        |
| Con Chorizo ó Chistorra                                                               | \$180 | <b>CEVICHE DON ATILIO</b>                                                                    | \$290                                        |
| <b>CHICHARRÓN DE RIB EYE</b>                                                          | \$380 | <b>CEVICHE ESPECIAL</b>                                                                      | \$390                                        |
| <b>CHORIZO ARGENTINO</b>                                                              | \$140 | <b>MEJILLONES DE</b>                                                                         | \$335                                        |
| <b>CHISTORRA</b>                                                                      | \$140 | <b>NUEVA ZELANDA</b>                                                                         |                                              |
| <b>MORCILLA</b>                                                                       | \$140 | Salteados con ajo, perejil, eneldo y prosseco.                                               |                                              |
| <b>MOLLEJAS DE RES</b>                                                                |       | <b>PULPO BABY ADOBADO</b>                                                                    | \$395                                        |
| A la parrilla                                                                         | \$285 | <b>A LA PARRILLA</b>                                                                         |                                              |
| Provenzal                                                                             | \$300 | <b>SOPES DE CAMARÓN</b>                                                                      | \$335                                        |
| <b>TACOS DE PATO</b>                                                                  | \$320 | Estilo rosarito                                                                              |                                              |
| <b>SALPICÓN DON ATILIO</b>                                                            | \$395 |                                                                                              |                                              |
| Estilo Yucateco                                                                       |       |                                                                                              |                                              |
| <b>CHAPULINES AL AJILLO</b>                                                           | \$225 | <b>VIERNES / SÁBADOS / DOMINGOS</b>                                                          |                                              |
| <b>GUSANOS DE MAGUEY</b>                                                              | \$710 | <b>ALMEJAS</b>                                                                               | Naturales \$340                              |
| <b>ESCAMOLES</b>                                                                      | \$680 | <b>OSTIONES</b>                                                                              | Naturales, a la diablo o Rockerfeller. \$455 |

# SOPAS

|                     |       |                                                                  |       |
|---------------------|-------|------------------------------------------------------------------|-------|
| JUGO DE CARNE       | \$135 | CREMA DE LA CONDESA                                              | \$145 |
| DE TORTILLA CLÁSICA | \$140 | De frijol con perlas de masa, chicharrón y un toque de chipotle. |       |
| STRACCIATELA        | \$160 | CREMA DE PIMIENTOS Y JITOMATES ROSTIZADOS                        | \$185 |
| SOPA DE ROBALO      | \$185 | CREMA DE SALMÓN                                                  | \$210 |
| Con camarón.        | \$280 | CREMA DE LANGOSTA                                                | \$280 |

# ENSALADAS

|                                                                                                              |       |                                                                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| PALERMO                                                                                                      | \$175 | GRIEGA                                                                                                             | \$180 |
| Lechugas mixtas, corazones de alcachofa, germen de alfalfa, tomate, aceituna negra y queso de cabra.         |       | Arúgula, tomate, pepino, aceituna negra, queso feta y aderezo de uva.                                              |       |
| CAPRESE                                                                                                      | \$190 | MEDITERRÁNEA                                                                                                       | \$180 |
| Con pesto genovés.                                                                                           |       | Lechugas mixtas, endivias, pera, kiwi, queso Camembert, almendras tostadas y ajonjolí caramelizado.                |       |
| ARÚGULA                                                                                                      | \$185 | DE SALMÓN                                                                                                          | \$240 |
| Arúgula, queso parmesano, limón italiano y aceite de olivo extra virgen.                                     |       | Lechugas mixtas, jitomate cherry, cubos de pera, salmón ahumado y queso camembert.                                 |       |
| Con prosciutto.                                                                                              | \$205 | DE LA CASA                                                                                                         | \$165 |
| ENDIVIAS                                                                                                     | \$215 | Cama de lechugas, queso de cabra con ceniza, aguacate, aceituna negra, limón italiano, pimienta y aceite de olivo. |       |
| Endivias, pera, manzana Golden, queso azul, queso parmesano, almendras tostadas arándanos y aderezo antiguo. |       | DON ATILIO                                                                                                         | \$265 |
| CÉSAR                                                                                                        |       | Lechuga escarola, camarones flameados, peras caramelizadas y aderezo de yogurt griego.                             |       |
| Tradicional.                                                                                                 | \$175 |                                                                                                                    |       |
| Con pollo.                                                                                                   | \$200 |                                                                                                                    |       |

---

# PASTAS

---

|                                       |       |                                                                   |       |
|---------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------|-------|
| RAVIOLES                              | \$335 | CANELONES                                                         | \$335 |
| Rellenos de carne, verdura o ricotta. |       | De espinaca y ricotta en salsa pomodoro.                          |       |
| SORRENTINOS                           | \$355 | PANZOTTIS                                                         | \$365 |
| De osobuco en salsa del patrón        |       | Rellenos de queso ricotta y salmón fresco, en crema de camarones. |       |

*Salsas a elegir: pomodoro, cuatro quesos y bolognesa.*

*• ESPAGUETI • PENNE • FETUCCINI • CAPELLINI •*

|                |       |                |       |
|----------------|-------|----------------|-------|
| BOLOGNESA      | \$295 | LASAGNA        | \$335 |
| CARBONARA      | \$270 | Bolognesa      |       |
| AL FUNGHI      | \$280 | RISOTTO        |       |
| CUATRO QUESOS  | \$295 | Frutti di mare | \$495 |
| D' AMICO       | \$295 | Al funghi      | \$320 |
| VONGOLE        | \$310 | Con langosta   | \$795 |
| FRUTTI DI MARE | \$450 |                |       |
| TRUFA          | \$390 |                |       |

---

# PIZZAS

---

|                              |       |                   |       |
|------------------------------|-------|-------------------|-------|
| MARGARITA                    | \$280 | DE ARRACHERA      | \$395 |
| CUATRO QUESOS<br>CON PERA    | \$350 | DON CORLEONE      | \$370 |
| JAMÓN SERRANO<br>CON ARÚGULA | \$395 | CUATRO ESTACIONES | \$370 |
| TRUFA                        | \$395 | PASTOR            | \$385 |

---

# SPECIALIDADES

|                                                                                     |              |                                                                                                                                                                     |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>OSOBUCO</b>                                                                      | <b>\$480</b> | <b>ATÚN FRESCO</b>                                                                                                                                                  | <b>\$450</b> |
| De la plancha, en su jugo, napolitano.                                              |              | A la mantequilla negra, en reducción de oporto y balsámico.                                                                                                         |              |
| <b>CHAMORRO DON ATILIO</b>                                                          | <b>\$395</b> | <b>HUACHINANGO FRESCO</b>                                                                                                                                           |              |
| Estilo yucateco.                                                                    |              | <b>AL PASTOR</b> : gratinado con trozos de piña.                                                                                                                    | <b>\$495</b> |
| <b>MIXIOTE DE PICAÑA</b>                                                            | <b>\$490</b> | <b>SICILIANA</b> : tomate cherry, cebolla morada, chile verde, aceitunas negras y alcaparras salteadas.                                                             | <b>\$495</b> |
| <b>RABO DE TORO</b>                                                                 | <b>\$415</b> | <b>MAREA NEGRA</b> : fresca selección de mariscos salteados con ajo, aceite de olivo y tinta de calamar.                                                            | <b>\$625</b> |
| En estofado                                                                         |              |                                                                                                                                                                     |              |
| <b>LENGUA A LA VERACRUZANA</b>                                                      | <b>\$410</b> | <b>LOMO DE ROBALO</b>                                                                                                                                               | <b>\$495</b> |
| <b>LENGUA EN BARBACOA</b>                                                           | <b>\$410</b> | <b>DE LA CASA</b> : cubos de pera, hierbas finas, ajo italiano salteado con aceite de olivo extra virgen, prosecco y un toque de peperoncino.                       |              |
| Estilo Hidalgo con su consomé                                                       |              | <b>ESPECIAL</b> : en salsa de almeja reina, alcaparras, pimienta de cayena, prosecco y yogurt griego.                                                               | <b>\$495</b> |
| <b>MILANESA DE RES</b>                                                              | <b>\$305</b> | <b>DE AMICO ESPECIAL</b> : alcachofa, aceituna negra, brotes de brócoli, hierbas finas y alcaparras salteadas en aceite de olivo extra virgen y un toque de pernot. | <b>\$495</b> |
| <i>Acompañada de papas fritas</i>                                                   |              |                                                                                                                                                                     |              |
| <b>SUIZA</b> : gratinada                                                            | <b>\$335</b> |                                                                                                                                                                     |              |
| <b>NAPOLITANA</b> : con salsa pomodoro, jamón de pavo y gratinada                   | <b>\$385</b> |                                                                                                                                                                     |              |
| <b>FILETE A LA GÜERA</b>                                                            | <b>\$465</b> | <b>COLA DE LANGOSTA</b>                                                                                                                                             |              |
| Bife de lomo sobre frijoles con chicharrón crujiente y salsa de tomatillo y morita. |              | <b>TERRAMARE</b> : con bife de lomo en salsa de 3 chiles.                                                                                                           | <b>\$890</b> |
| <b>1/2 ORDEN</b>                                                                    | <b>\$305</b> | <b>SICILIANA</b> : tomate cherry, cebolla morada, chile verde, aceitunas negras y alcaparras salteadas con aceite olivo y pinot griego.                             | <b>\$695</b> |
| <b>ANCAS DE RANA</b>                                                                | <b>\$420</b> |                                                                                                                                                                     |              |
| En salsa macha y al ajillo.                                                         |              |                                                                                                                                                                     |              |
| <b>CAMARONES GIGANTES</b>                                                           | <b>\$695</b> |                                                                                                                                                                     |              |
| Rellenos de queso ricota, envueltos en panceta y bañados con salsa arrabiata.       |              |                                                                                                                                                                     |              |
| En costra de tres ajonjolíes con salsa de tamarindo.                                | <b>\$675</b> |                                                                                                                                                                     |              |

# DE LA PARRILLA

## ARRACHERA

|          |       |
|----------|-------|
| 350 GRS. | \$495 |
| 700 GRS. | \$990 |

## BIFE DE CHORIZO

|          |         |
|----------|---------|
| 400 GRS. | \$790   |
| 800 GRS. | \$1,580 |

## PICANA

|          |       |
|----------|-------|
| 350 GRS. | \$540 |
|----------|-------|

## CHURRASCO

|          |         |
|----------|---------|
| 400 GRS. | \$540   |
| 800 GRS. | \$1,080 |

## CABRERIA

|          |       |
|----------|-------|
| 350 GRS. | \$490 |
|----------|-------|

## COWBOY

|          |       |
|----------|-------|
| 500 GRS. | \$890 |
|----------|-------|

## PORTER HOUSE (1 KG)

\$1,780

## TUETANOS A LA PARRILLA

\$460

## BIFE DE LOMO

|          |       |
|----------|-------|
| 350 GRS. | \$490 |
| 700 GRS. | \$980 |

## BIFE DE LOMO SALSEADO

|                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| 250 GRS : a los 4 quesos, setas al ajillo,<br>Mignon, pimienta o putanesca. | \$490 |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|

## TOMAHAWK

|          |         |
|----------|---------|
| 1,500 KG | \$2,440 |
|----------|---------|

## PARRILLADA (1 KG)

|                                             |         |
|---------------------------------------------|---------|
| 700 GRS : de carne más chorizo y chistorra. | \$1,350 |
|---------------------------------------------|---------|

## SUPREMA DE POLLO

|                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| Pechuga de pollo a la parrilla. Chimichurri,<br>parmesana o mafia. | \$245 |
|--------------------------------------------------------------------|-------|

## SALMÓN FRESCO

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| A la parrilla, con salsa de cuatro quesos,<br>tres chiles o tamarindo. | \$450 |
|------------------------------------------------------------------------|-------|

## LECHÓN AL HORNO

|           |         |
|-----------|---------|
| 1250 GRS. | \$1,350 |
|-----------|---------|

## FLAMEOS EN TABLA DE SAL

\$160

# PARA ACOMPAÑAR

## PAPA FRANCESA

\$90

## PAPA AL HORNO

\$110

## PAPAS PROVENZAL

\$95

## ESPINACAS A LA CREMA

\$95

## VERDURAS AL VAPOR

\$80

## ESPARRAGOS PARRILLA

\$180

## VEGETALES PARRILLA

\$140

## GUACAMOLE

\$135

## AGUACATE VINAGRETA

\$110

## ELOTES A LA PARRILLA

\$100

---

# POSTRES

---

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| TARTA TAN DE MANZANA CON HELADO | \$175 |
| CREPAS DE CAJETA                | \$175 |
| CRÉPES SUZETTE                  | \$175 |
| STRUDEL DE MANZANA              | \$195 |
| TIRAMISÚ                        | \$195 |
| PANNACOTA                       | \$160 |
| TIBIO DE CHOCOLATE CON HELADO   | \$195 |
| NUECES CARAMELIZADAS AL COGNAC  | \$190 |
| PIE HELADO DE LIMÓN             | \$130 |
| PIE DE QUESO HÚNGARO            | \$170 |
| FLAN NAPOLITANO                 | \$130 |
| HELADOS DE SABOR                | \$135 |
| HELADO DE HIGO CON NUECES       | \$180 |
| HELADO DE YOGURT GRIEGO         | \$160 |
| PASTEL HELADO DE CAMPECHANA     | \$195 |

---