



MENÚ

Comidas

ENTRADAS

EMPANADAS

\$75

Carne, elote con queso, champiñones con queso, espinacas con queso y jamón con queso.

JOCOQUE ESTILO GRIEGO

\$195

Con aceituna negra kalamata, pepino, chile verde, queso azul y aceite de olivo extra virgen.

QUESO PROVOLETA

Oreganatto

\$250

Portobello

\$275

CARNE TARTARA

\$370

CARPACCIO DE RES

\$245

QUESO FUNDIDO

\$160

Con Chorizo ó Chistorra

\$180

CARPACCIO DE SALMÓN

\$315

CHICHARRÓN DE RIB EYE

\$380

TRUCHA SALMONADA

\$325

CHORIZO ARGENTINO

\$140

CEVICHE DON ATILIO

\$290

CHISTORRA

\$140

CEVICHE ESPECIAL

\$390

MORCILLA

\$140

MEJILLONES DE NUEVA ZELANDA

\$335

Sellados con ajo, perejil, eneldo y prosseco.

MOLLEJAS DE RES

A la parrilla

\$285

Provenzal

\$300

PULPO BABY ADOBADO A LA PARRILLA

\$395

TACOS DE PATO

\$320

SOPES DE CAMARÓN

\$335

SALPICÓN DON ATILIO

\$395

Estilo rosarito

Estilo Yucateco

CHAPULINES AL AJILLO

\$225

VIERNES / SÁBADOS / DOMINGOS

GUSANOS DE MAGUEY

\$710

ALMEJAS Naturales

\$340

ESCAMOLES

\$680

OSTIONES Naturales, a la diablo o Rockerfeller.

\$455

SOPAS

JUGO DE CARNE	\$135	CREMAS 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		
ENDIVIAS	\$215	DE LA CASA	\$165
Endivias, pera, manzana Golden, queso azul, queso parmesano, almendras tostadas arándanos y aderezo antiguo.		Cama de lechugas, queso de cabra con ceniza, aguacate, aceituna negra, limón italiano, pimienta y aceite de olivo.	
CÉSAR		DON ATILIO	\$265
Tradicional.	\$175	Lechuga escarola, camarones flameados, peras caramelizadas y aderezo de yogurt griego.	
Con pollo.	\$200		

PASTAS

RAVIOLES

\$335

Rellenos de carne, verdura o ricotta.

CANELONES

\$335

De espinaca y ricotta en salsa pomodoro.

SORRENTINOS

\$335

Rellenos de jamón y queso.

PANZOTTIS

\$365

Rellenos de queso ricotta y salmón fresco, en crema de camarones.

Salsas a elegir: pomodoro, cuatro quesos y bolognesa.

PIZZAS

MARGARITA

\$280

DE ARRACHERA

\$395

CUATRO QUESOS CON PERA

\$350

DON CORLEONE

\$370

JAMÓN SERRANO CON ARÚGULA

\$395

CUATRO ESTACIONES

\$370

VEGETARIANA

\$330

DE CAMARÓN

\$415

PASTOR

\$385

SPECIALIDADES

OSOBUCO

\$480

De la plancha, en su jugo, napolitano.

ATÚN FRESCO

\$450

A la mantequilla negra, en reducción de oporto y balsámico.

CHAMORRO DON ATILIO

\$395

Estilo yucateco.

MIXIOTE DE PICAÑA

\$490

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

DE LA PARRILLA

ARRACHERA		BIFE DE LOMO	
350 GRS.	\$495	350 GRS.	\$490
700 GRS.	\$990	700 GRS.	\$980

BIFE DE CHORIZO

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

PICAÑA

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 SALSEADO

250 GRS : a los 4 quesos, setas al ajillo,
Mignon, pimienta o putanesca. \$490

TOMAHAWK

1,500 KG \$2,440

PARRILLADA (1 KG)

\$1,350

700 GRS : de carne más chorizo y chistorra.

SUPREMA DE POLLO

\$245

Pechuga de pollo a la parrila. Chimichurri,
parmesana o mafia.

SALMÓN FRESCO

\$450

A la parrila, con salsa de cuatro quesos,
tres chiles o tamarindo.

LECHÓN AL HORNO

\$1,250

750 GRS.

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

GUACAMOLES

\$370

AGUACATE VINAGRETA

\$330

ELOTES A LA PARRILLA

\$100



POSTRES

TARTA TAN DE MANZANA CON HELADO	\$175
CREPAS DE CAJETA	\$175
CRÊPES 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 YOGURTH GRIEGO	\$160
PASTEL HELADO DE CAMPECHANA	\$195