

Jugo · Juice

	Chico	Grande
Jugo de naranja, toronja o zanahoria <i>Fresh-squeezed orange, grapefruit or carrot juice</i>	\$35	\$55
Jugo verde / <i>Green Juice</i>	\$42	\$62
Licuada de frutas / <i>Fruit Shake</i>	\$42	\$62

Café · Coffee

Americano	\$40	
Capuccino	\$50	
Espresso	\$40	
Ristretto 	\$40	
Espresso 	\$40	
Lungo 	\$45	
Leche <i>Milk</i>	\$30	
Entera / <i>Whole</i> · Light / <i>Skim</i> Deslactosada / <i>Lactose Free</i> Almendra / <i>Almond</i> + \$15		
Chocomilk / <i>Chocolate Milk</i>	Chico \$35	Grande \$55
Malteadas / <i>Milkshakes</i>	\$50	\$70
Té Helado / <i>Iced Tea</i>		\$35
Té / <i>Tea</i>		\$25
Manzanilla / <i>Chamomile</i> Verde / <i>Green</i> Negro / <i>Black</i> Limón / <i>Lemon</i> Chai / <i>Chai</i>		



DESAYUNOS
BREAKFAST



Fruta · Fruit

Plato de fruta / Fresh fruit plate \$70

Manzana, piña, papaya, melón y plátano /
Apple, pineapple, papaya, cantaloupe and banana

Bowl de frutos rojos / Berry fruit bowl \$95

Con manzana y plátano / with apple and banana

Con yogurt / with yoghurt +\$20

Con granola / with granola +\$15

Con queso cottage / with cottage cheese +\$20

Avena / Oatmeal \$95

Preparada al momento con leche o agua, con plátano,
fresas, moras y almendras / Made with your choice of water
or milk, with banana, berries and sliced almonds

Pancakes & Waffles

Pan Francés / French Toast (4) \$85

Con pan brioche hecho en casa /
Made with our homemade brioche bread

Pan Francés con Nutella, fresas y plátano (4) \$125

Nutella French Toast topped with strawberries and banana

Hotcakes naturales / Pancakes (3) \$80

Hotcakes rellenos de plátano (3) \$110

y chispas de chocolate, con salsa de chocolate
Banana and chocolate chip pancakes
with chocolate syrup

Waffle Natural / Classic Belgian Waffle \$80

Waffle con frutos del bosque y crema batida \$125

Belgian waffle with mixed berries and whipped cream

Waffle Manzana y Canela / Apple Cinnamon Waffle \$110

Con manzana caramelizada, crema batida y nuez /
With caramelized apple, whipped cream and pecans

Waffle con fresa, plátano y crema batida \$120

Banana and strawberry waffle with whipped cream

Con jamón o tocino / with ham or bacon +\$25

Con 1 bola de helado / with 1 scoop of ice cream +\$25

Huevos y Omelettes · Eggs and Omelettes

Huevos naturales (fritos o revueltos) \$60

Plain eggs (scrambled or fried)

Con jamón, tocino o chorizo +\$25

With ham, bacon or "chorizo"

Huevos a la Mexicana \$70

Revueltos con cebolla, jitomate y chile serrano
Scrambled eggs with onion, tomato and chile serrano

Huevos Rancheros \$75

Fried eggs on a tortilla, topped with tomato sauce

Huevos Divorciados \$75

Fried eggs on a tortilla, with red and green tomato sauce

Huevos Motuleños "La Terrazza" \$90

Huevos estrellados sobre tortilla crujiente con frijoles, salsa
roja, espolvoreados con chorizo, cilantro y queso fresco y
acompañados de plátano macho / Fried eggs on a crunchy
tortilla with beans, red tomato sauce, topped with chorizo,
cilantro and cheese, with a side of plantain

Huevos Alpañil \$85

Scrambled eggs with bacon, onion and chile serrano

Huevos con Machaca \$95

Scrambled eggs with dry shredded beef and onions

Huevos a la Romana \$95

Huevos fritos en salsa de tomate con pimienta, cebolla y
queso parmesano / Eggs cooked in a tomato sauce, with
bell pepper, onion and parmesan cheese

Frittata Italiana \$95

Tortilla de huevo con calabacitas, cebolla y aceite de oliva /
The Italian version of Spanish "tortilla" with
zucchini and olive oil

Avocado Toast \$130

Pan hecho en casa con aguacate, dos huevos poché,
queso parmesano, tomates cherry y ensalada / With two
poached eggs, parmesan cheese, cherry tomatoes and salad
Con salmón ahumado / With smoked salmon +\$50

Omelette Jamón y Queso \$95

Ham and cheese omelette

Omelette de champiñones y/o espinaca \$95

con queso / Mushroom and/or spinach
and cheese omelette

Omelette Vegetariano \$95

Con una combinación de vegetales y queso
With mixed vegetables and cheese

Omelette Caprese \$120

Jitomate cherry, queso mozzarella y albahaca,
acompañado de papas y ensalada / Cherry tomatoes,
fresh mozzarella cheese and basil with a side of potatoes
and salad

Omelette Light \$95

Omelette de claras al gusto acompañado de queso panela
y jitomate / Egg white omelette any style with a side of
panela cheese and tomato slices

*Todos los platillos se preparan con 2 huevos /
All dishes are prepared with 2 eggs

Omelette de flor de calabaza y queso de cabra \$95

Bañado con salsa verde y acompañado de papas y ensalada /
Zucchini blossom and goat cheese omelette topped with green
tomato sauce, with a side of potatoes and salad

Omelette Poblano \$95

Relleno de rajas, elote y queso, bañado con salsa cremosa
de chile poblano / Stuffed with poblano chile, corn and cheese,
topped with a creamy poblano chile sauce

Lo Mexicano · Mexican Specialties

Chilaquiles \$85

Fried corn tortilla with tomato sauce, topped with cream,
onion and cheese

Con huevo / with an egg +\$15

Con pollo / with chicken +\$30

Con arrachera / with flank steak +\$50

Machaca a la Mexicana (190 grs) \$120

Shredded beef with tomato, onion and serrano peppers

Carne con Chile (240 grs) \$130

Tenderloin tips and green bell peppers in a hot tomato sauce

Quesadillas (3) \$90

Con Huitlacoche, Champiñones o Flor de calabaza
With huitlacoche, mushrooms or zucchini blossom

Enchiladas de Pollo o Panela (4) \$105

Chicken or panela cheese enchiladas with cream and cheese

Enfrijoladas de Panela (4) \$110

Panela cheese stuffed enchiladas in a bean sauce,
topped with chorizo, cream and cheese

Enchiladas Suizas (4) \$110

De pollo o flor de calabaza, salsa verde con crema y grati-
nadas con queso manchego / Chicken or zucchini blossom
enchiladas with a creamy green tomato sauce, "au gratin"

Burritos de Machaca (2) \$120

Con salsa de tomate y acompañados de frijoles refritos y
ensalada mixta / Shredded beef burritos with tomato
sauce and a side of refried beans and salad

Arrachera / Flank Steak (220 gr) \$150

Acompañada de frijoles refritos, aguacate, salsa
Mexicana y tortillas / Served with refried beans, avocado,
"salsa Mexicana" and tortillas

Orden Extra / Side Orders

Jamón / Ham \$35

Tocino / Bacon \$40

Queso panela / Panela cheese \$40

Pan de la casa / Homemade bread \$25

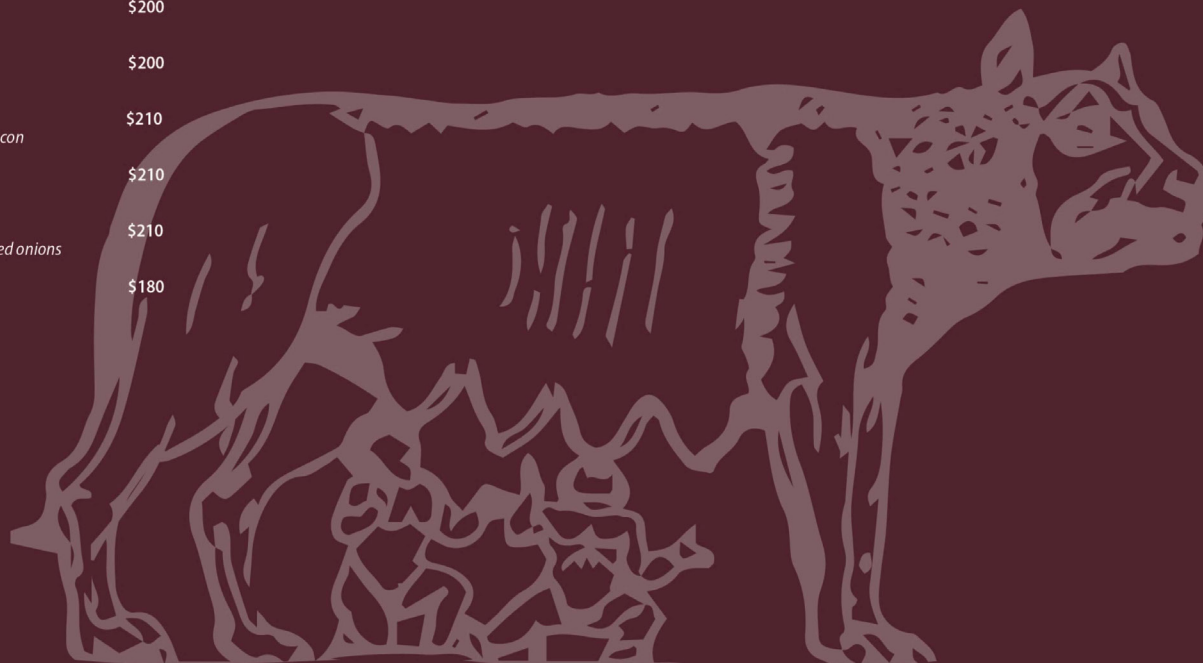
Aguacate / Avocado \$30

Pizze

FOCACCIA DELLA NONNA <i>Thin focaccia bread, with your choice of tomato sauce and black olives, or rosemary and onions</i>	\$90
MARGHERITA <i>Tomato sauce and mozzarella cheese</i>	\$160
COTTO E FUNGHI <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham and mushrooms</i>	\$180
PEPPERONI <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and pepperoni</i>	\$180
HAWAIANA <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham and pineapple</i>	\$180
4 STAGIONI <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, olives, mushrooms and artichokes (mixed ingredients upon request)</i>	\$180
4 FORMAGGI <i>Tomato sauce and four cheeses</i>	\$200
LA TERRAZZA <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, salami, mushrooms, green peppers and onions</i>	\$190
SAPORE DI MARE <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, calamari, shrimps and mussels</i>	\$230
SAN DANIELE <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, prosciutto and arugula</i>	\$200
CAPRESE <i>Tomato slices, fresh mozzarella and basil</i>	\$200
ITALIANA (Patton's Pizza) <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, salami, pepperoni, prosciutto, Italian sausage and bacon</i>	\$210
BURRATA E SALSICCIA <i>Tomato sauce, fresh burrata, Italian sausage, red onions and arugula</i>	\$210
TARTUFO <i>White based, made of three cheeses and truffle, topped with mushrooms and caramelized onions</i>	\$210
CALZONE DI PROSCIUTTO COTTO <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and ham</i>	\$180



ITALIAN CUISINE IS THE COMBINATION OF 2 ARTS,
THE ART OF COOKING AND THE ART OF EATING.



Antipasti

BRUSCHETTA POMODORO <i>Homemade bread with fresh tomato, basil, garlic and olive oil</i> <i>With black olives +\$15</i>	\$105
PROSCIUTTO E MELONE <i>Prosciutto with fresh cantaloupe</i>	\$180
BURRATA, POMODORINI E PROSCIUTTO <i>Fresh Burrata cheese with prosciutto, arugula and cherry tomatoes</i>	\$220
ARANCINI AL TARTUFO <i>Fried rice balls stuffed with Portobello, black truffle and mozzarella cheese</i>	\$180
CALAMARI FRITTI <i>Authentic roman fried calamari</i>	\$190
COZZE ALLA MARINARA <i>Fresh mussels cooked with white wine, tomato, garlic and parsley</i>	\$210
CARPACCIO DI SALMONE <i>Smoked salmon with olive oil, lime, capers, black olives and red bell pepper</i>	\$220
CARPACCIO DI MANZO <i>Thin slices of beef with arugula and Parmesan cheese</i>	\$190
CARPACCIO DI BETABEL <i>Thin slices of beetroot with goat cheese, arugula, walnuts and a balsamic vinaigrette</i>	\$160
CARPACCIO DI TONNO <i>Thin slices of fresh tuna with an olive oil, basil and capers vinaigrette</i>	\$190

Insalate

CAPRESE <i>Fresh mozzarella with tomato slices and a basil dressing</i>	\$160
CAESAR <i>Traditional Caesar salad with a homemade dressing</i>	\$120
SPINACI, CAPRINO E NOCI <i>Spinach salad with goat cheese and walnuts, finished with a strawberry dressing and Parmesan croutons</i>	\$150
RUCOLA E PERA <i>Arugula salad with pear, Parmesan cheese, walnuts and a balsamic vinaigrette</i>	\$150
MISTA <i>Lettuce, cherry tomatoes, onion, cucumber, carrots, red bell pepper and goat cheese with a basil vinaigrette</i>	\$130

Zuppe

ZUPPA MINISTRONE <i>Italian vegetable and pasta soup</i>	\$120
PASTA E FAGIOLI <i>Traditional Italian pasta and bean soup</i> <i>With Italian sausage +\$30</i>	\$120

Risotto

FUNGUI PORCINI <i>Porcini, portobello and champignon mushrooms with Parmesan cheese</i>	\$270
SAPORE DI MARE <i>Shrimps, mussels and clams with white wine and Parmesan cheese</i>	\$310

Paste Fatte In Casa

PARMIGIANA DI MELANZANE <i>Eggplant lasagna, with tomato sauce, mozzarella and Parmesan cheese</i>	\$200
LASAGNA AL FORNO <i>Our traditional bolognese lasagna with bechamel sauce and Parmesan cheese</i>	\$220
RAVIOLI DI SPINACI <i>Homemade pasta filled with ricotta cheese and spinach, with a tomato and cream sauce and cherry tomatoes</i>	\$190
AGNOLOTTI DI GRANCHIO <i>Homemade pasta filled with crabmeat, with a light pink sauce and goat cheese</i>	\$210

Paste

PENNE ALL' ARRABIATA <i>Spicy tomato sauce with garlic, olive oil and pepperoncino</i>	\$180
PENNE ALLA VODKA <i>Pink sauce with bacon, and a touch of vodka</i>	\$190
PENNE AL PESTO <i>Basil, garlic, pine nut and olive oil</i>	\$190
PENNE POSITANO <i>Zucchini, red bell pepper and goat cheese</i>	\$190
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE <i>Traditional meat and tomato sauce</i>	\$220
SPAGHETTI AL CARTOCCIO <i>Shrimps, mussels, calamari, clams and mushrooms with tomato sauce, wrapped in foil and cooked in the oven</i>	\$310
FETTUCCINE GAMBERI E LIMONE <i>Shrimp pasta with a lemon white sauce</i>	\$290
FETUCCINE ALFREDO <i>Cream, butter, and Parmesan cheese</i>	\$190
LINGUINE ROMOLO <i>Shrimps, mushrooms, peas and fresh tomato sauce</i>	\$240
LINGUINE ALLE VONGOLE <i>Fresh clams, garlic, parsley and white wine</i>	\$220
BUCATINI ALLA CARBONARA <i>Bacon, egg, cream and Parmesan cheese</i>	\$220
RIGATONI AL TARTUFO <i>Truffle sauce, mushrooms and a touch of cream</i>	\$270
RIGATONI QUATTRO FORMAGGI <i>Traditional four-cheese sauce</i>	\$190
RIGATONI RAFAELLO <i>Italian sausage, red bell pepper, fresh tomato sauce and a touch of cream</i>	\$220

Secondi

FILETTO DI PESCE BELLA VISTA <i>Fish fillet with a tomato, basil and pepperoncino sauce, served with vegetables and rosemary potatoes</i>	\$290
FILETTO DI PESCE PORTOFINO <i>Fish fillet with a creamy caper sauce, served over a layer of fettuccine pasta</i>	\$310
SALMONE AL CURRY <i>Salmon fillet with curry sauce, over a layer of roasted asparagus and Parmesan mashed potatoes</i>	\$340
GAMBERI ALLA SICILIANA <i>Shrimps sautéed in a tomato and white wine sauce, served with capellini pasta and cherry tomatoes</i>	\$320
POLLO SAN DANIELE <i>Chicken breast with prosciutto, mushrooms and mozzarella cheese, served with rosemary potatoes</i>	\$270
POLLO ALLA PIZZAIOLA <i>Breaded chicken cutlet with tomato sauce and mozzarella cheese, served with rosemary potatoes</i>	\$270
MARE E MONTI <i>Beef fillet and shrimps with a Marsala red wine sauce, served with Parmesan mashed potatoes and asparagus</i>	\$340
SCALOPPINE AL LIMONE O AL VINO BIANCO <i>Beef scaloppine with your choice of lime or white wine sauce, served with vegetables and rosemary potatoes</i>	\$290
FILETTO AI TRE PEPI <i>Beef medallions in a pepper cabernet sauce, with asparagus and Parmesan mashed potatoes</i>	\$340
COTOLETTA ALLA MILANESE <i>Breaded beef cutlet with rosemary potatoes and tomato salad</i>	\$290
TAGLIATA DI MANZO <i>Sliced New York steak served with arugula, Parmesan cheese and rosemary potatoes</i>	\$390
COSTINE DI MANZO E PAPPARDELLE <i>Red wine braised short ribs, over a layer of fresh pappardelle pasta</i>	\$350

Pizze

FOCACCIA DELLA NONNA

Focaccia delgada con salsa de tomate y aceitunas negras o romero y cebolla

\$90

MARGHERITA

Tomate y mozzarella

\$160

COTTO E FUNGHI

Tomate, mozzarella, champiñones y jamón

\$180

PEPPERONI

Tomate, mozzarella y pepperoni

\$180

HAWAIANA

Tomate, mozzarella, jamón y piña

\$180

4 STAGIONI

Tomate, mozzarella, jamón, aceituna, champiñón y alcachofa (ingredientes mixtos o por separado)

\$180

4 FORMAGGI

Tomate y una combinación de cuatro quesos

\$200

LA TERRAZZA

Tomate, mozzarella, salami, champiñones, pimienta verde y cebolla

\$190

SAPORE DI MARE

Tomate, mozzarella, calamares, camarones y mejillones

\$230

SAN DANIELE

Tomate, mozzarella, prosciutto y arúgula

\$200

CAPRESE

Rodajas de jitomate, queso mozzarella fresco y albahaca

\$200

LA ITALIANA (Patton's Pizza)

Tomate, mozzarella, salami, pepperoni, prosciutto, salchicha italiana y tocino

\$210

BURRATA E SALSICCIA

Tomate, burrata fresca, salchicha italiana, cebolla morada y arúgula

\$210

TARTUFO

Base blanca de tres quesos y trufa, cebolla caramelizada, y champiñones

\$210

CALZONE DI PROSCIUTTO COTTO

Tomate, mozzarella y jamón

\$180

LA TERRAZZA
DI ROMA

RISTORANTE ITALIANO

EST 1993

LA COCINA ITALIANA ES LA COMBINACIÓN DE DOS ARTES,
EL ARTE DE COCINAR Y EL ARTE DE COMER.



Antipasti

BRUSCHETTA POMODORO <i>Pan de la casa con tomate fresco, albahaca, ajo y aceite de oliva</i>	\$105
PROSCIUTTO E MELONE <i>Prosciutto con rebanadas de melón</i>	\$180
BURRATA, POMODORINI E PROSCIUTTO <i>Burrata fresca con prosciutto, arúgula y tomates cherry</i>	\$220
ARANCINI AL TARTUFO <i>Croquetas de risotto con hongo portobello, trufa y queso mozzarella</i>	\$180
CALAMARI FRITTI <i>Calamares fritos a la romana</i>	\$190
COZZE ALLA MARINARA <i>Mejillones al vino blanco, tomate, ajo y perejil</i>	\$210
CARPACCIO DI SALMONE <i>Salmón ahumado con aceite de oliva, limón, alcaparras, aceitunas y pimienta morrón</i>	\$220
CARPACCIO DI MANZO <i>Láminas finas de filete de res en crudo con arúgula y queso parmesano</i>	\$190
CARPACCIO DI BETABEL <i>Láminas de betabel con queso de cabra, arúgula, nuez y reducción de vinagre balsámico</i>	\$160
CARPACCIO DI TONNO <i>Láminas finas de atún con una vinagreta de aceite de oliva, alcaparras y albahaca</i>	\$190

Insalate

CAPRESE <i>Mozzarella fresca con rebanadas de tomate y aderezo de albahaca</i>	\$160
CAESAR <i>Nuestra tradicional ensalada de la casa</i>	\$120
SPINACI, CAPRINO E NOCI <i>Ensalada de espinacas, queso de cabra, nuez, crutones a la parmesana y vinagreta de fresa</i>	\$150
RUCOLA E PERA <i>Ensalada de arúgula con pera, queso parmesano, nuez y vinagreta de balsámico</i>	\$150
MISTA <i>Lechuga mixta, tomate cherry, cebolla, pepino, zanahoria, pimienta morrón y queso de cabra, con vinagreta de albahaca</i>	\$130

Zuppe

ZUPPA MINISTRONE <i>Sopa italiana de verduras y pasta</i>	\$120
PASTA E FAGIOLI <i>Sopa tradicional italiana de pasta y frijoles Con salchicha italiana +\$30</i>	\$120

Risotto

FUNGUI PORCINI <i>Hongo porcini, portobello y champiñón con queso parmesano</i>	\$270
SAPORE DI MARE <i>Camarones, mejillones y almejas con vino blanco y queso parmesano</i>	\$310

Paste Fatte In Casa

PARMIGIANA DI MELANZANE <i>Lasagna de berenjena con salsa de tomate, mozzarella y parmesano</i>	\$200
LASAGNA AL FORNO <i>Pasta fresca al horno, con salsa bechamel, bolognesa y queso parmesano</i>	\$220
RAVIOLI DI SPINACI <i>Pasta fresca rellena de queso ricotta y espinacas, en salsa rosa y tomates cherry</i>	\$190
AGNOLOTTI DI GRANCHIO <i>Pasta fresca rellena de carne de cangrejo, con una salsa rosa y queso de cabra</i>	\$210

Paste

PENNE ALL'ARRABIATA <i>Salsa de tomate con ajo y peperoncino</i>	\$180
PENNE ALLA VODKA <i>Salsa rosa, tocino y un toque de vodka</i>	\$190
PENNE AL PESTO <i>Salsa de albahaca, ajo, piñón y aceite de oliva</i>	\$190
PENNE POSITANO <i>Pasta con zucchini, pimienta morrón y queso de cabra</i>	\$190
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE <i>La tradicional salsa de tomate y carne</i>	\$220
SPAGHETTI AL CARTOCCIO <i>Empapelada y horneada con salsa de tomate, camarones, calamares, almejas, mejillones y champiñones</i>	\$310
FETTUCCINE GAMBERI E LIMONE <i>Camarones, salsa blanca al limón y perejil</i>	\$290
FETTUCCINE ALFREDO <i>Salsa a base de crema, mantequilla y queso parmesano</i>	\$190
LINGUINE ROMOLO <i>Camarones, champiñones, chicharos y salsa de tomate</i>	\$240
LINGUINE ALLE VONGOLE <i>Almejas, ajo y perejil al vino blanco</i>	\$220
BUCATINI ALLA CARBONARA <i>Salsa elaborada con crema, huevo, tocino y queso parmesano</i>	\$220
RIGATONI AL TARTUFO <i>Salsa de trufa, mezcla de hongos y un toque de crema</i>	\$270
RIGATONI QUATTRO FORMAGGI <i>Salsa tradicional de cuatro quesos</i>	\$190
RIGATONI RAFAELLO <i>Salchicha italiana, salsa de tomate, pimienta morrón y un toque de crema</i>	\$220
Secondi	
FILETTO DI PESCE BELLA VISTA <i>Filete de pescado en salsa de tomate y albahaca, con vegetales y papa al romero</i>	\$290
FILETTO DI PESCE PORTOFINO <i>Filete de pescado con salsa de alcaparras y crema, sobre una cama de pasta</i>	\$310
SALMONE AL CURRY <i>Salmón con salsa de curry, acompañado de espárragos y puré de papas</i>	\$340
GAMBERI ALLA SICILIANA <i>Camarones con salsa de tomate y vino blanco, acompañados de pasta capellini y tomates cherry</i>	\$320
POLLO SAN DANIELE <i>Pechuga de pollo con prosciutto y queso mozzarella gratinado, con champiñones y papas al romero</i>	\$270
POLLO ALLA PIZZAIOLA <i>Milanesa de pollo con salsa de tomate y queso mozzarella gratinado, servida con papas al romero</i>	\$270
MARE E MONTI <i>Combinación de filete de res y camarones con salsa de vino Marsala, acompañado de espárragos y puré de papas</i>	\$340
SCALOPPINE AL LIMONE O AL VINO BIANCO <i>Escalopas de res al limón o al vino blanco, con vegetales y papas al romero</i>	\$290
FILETTO AI TRE PEPI <i>Medallones de filete de res con salsa de pimienta y vino tinto, con espárragos y puré de papa</i>	\$340
COTOLETTA ALLA MILANESE <i>Milanesa de filete servida con papas al romero y ensalada de tomate</i>	\$290
TAGLIATA DI MANZO <i>New York fileteado acompañado de arúgula, lajas de queso parmesano y papas al romero</i>	\$390
COSTINE DI MANZO E PAPPARDELLE <i>Costillar de res braseado con una reducción de vino tinto, servido sobre una cama de pasta fresca</i>	\$350



RISTORANTE ITALIANO

EST 1993

CAFÉ Y POSTRES COFFEE AND DESSERTS



POSTRES • DESSERTS

TIRAMISÚ Pastel italiano de café y mascarpone <i>Italian cake made of mascarpone cream and coffee</i>	\$130
PROFITEROLES Rellenos de helado de vainilla, bañados con salsa de chocolate y almendras <i>Homemade choux pastry stuffed with vanilla ice cream, garnished with chocolate sauce and sliced almonds</i>	\$130
TARTELETA DELLA NONNA Tarta de manzana con helado de vainilla <i>Delicious apple tart served with vanilla ice cream</i>	\$120
FLAN ALLA PARMIGIANA Flan de queso parmesano <i>Flan made with parmesan cheese</i>	\$120
PANNACOTTA Pannacotta con salsa de maracuyá <i>Passion Fruit pannacotta</i>	\$120
TORTA AL CIOCCOLATO Pastelillo de chocolate con helado de vainilla y frutos rojos <i>Chocolate cake with vanilla ice cream and berries</i>	\$130
GELATI Helados / Ice cream	\$75

CAFÉ • COFFEE

RISTRETTO	\$40
ESPRESSO	\$40
LUNGO	\$45
CAPUCCINO	\$50
AMERICANO	\$40
CHAI LATTE	\$35

TÉ • TEA

Manzanilla | Chamomile
Verde | Green
Limón | Lemon
Negro | Black

\$25

DIGESTIVOS • DIGESTIFS

CARAJILLO Licor 43 con espresso en las rocas <i>Liquor 43 with espresso coffee on the rocks</i>	\$130
BAILEY'S SHAKERATO Cóctel frío de Bailey's y café <i>A shaken cocktail of Bailey's and coffee</i>	\$120
CAFFE LA TERRAZZA Kahlúa, Frangelico, Bailey's con café y helado de vainilla <i>Kahlúa, Frangelico and Bailey's with coffee and vanilla ice cream</i>	\$120

*Todas las bebidas se pueden hacer con café descafeinado,
leche light, deslactosada, entera o de almendra.
All drinks available with decaf coffee, almond, skim,
lactose-free or whole milk.*