



¡¡THE BEST PIZZA IN TOWN!!

ENTRADAS PARA COMPARTIR

**PAPAS A LA FRANCESA
ESTILO DRIVE IN \$130**

PAPAS ALLA OLIVA \$140
Papas seleccionadas cortadas en gajo (8 piezas), dorada lentamente en aceite de oliva al ajo y romero. Acompañado de aderezo de romero.

PAPAS BRAVAS \$150
Papa cambray con chile de árbol y aceite de oliva. Acompañado de aceitunas.

CANASTA DE PAN DE AJO \$129
Cuatro piezas de pan de ajo con albahaca y queso gouda recién salidos del horno de leña.

ALITAS BÚFALO (480 GR) \$209

ALITAS DOBLES (960 GR) \$334
Ricas alitas fritas marinadas en salsa búfalo. Acompañadas para aderezar al gusto de salsa búfalo y dip Campestre.

GUACAMOLE YUCATECO \$150
Selección de cremosos aguacates con cebolla, tomate, chile habanero, cilantro, acompañado con totopos.

JALAPEÑO POPPERS \$169
Deliciosos chiles Jalapeños rellenos de queso crema y empanizados con nuestro pan (5 piezas). Servidos en una sartencilla saliendo del horno de leña. Acompañado de dip Campestre.

AWESOME BLOSSOM \$139
Cebolla esculpida a mano en forma de flor con mezcla de especias cajún, ajo y mostaza. Acompañada de mayonesa especiada.

AROS DE CEBOLLA \$120
Aros grandes de cebolla capeados con nuestra receta. Acompañados de aderezo chipotle y mil islas.

NACHOS MIXTOS \$329
Crujientes totopos dorados bañados en frijoles y queso manchego gratinado. Servidos con una mezcla de pechuga de pollo, chuleta, carne asada y chorizo, terminados con tomate fresco, chiles jalapeños y guacamole. Van servidos en sartén directo del horno... ¡cuidado que quema!

PANES & BRASAS

Tostados y sellados al calor de nuestra leña

FOCACCIA DE SERRANO \$236

Delgada tortilla de semola con mouse de queso fetta, Jamón Serrano, pimientos y salsa de hierbas finas.

BRUSCHETTA ORIGINAL \$169

Ricas rebanadas de pan al horno con tomate roma, albahaca y queso gouda con top de pepperoni, aceituna negra, margueritta y chorizo (8 piezas)

BERENJENA

ROLLOS DOLCE VITA \$195

Berenjena finamente rebanada y capeada con nuestra selección de queso parmesano. Bañada en salsa italiana con champiñones y servida en sartén, directo de nuestro horno de leña (5 piezas)

CIABATTAS

NATURAL

\$159

Pan fermentado con cerveza, bañado con mantequilla de ajo, especias y cubierto de queso gouda. Cocinado lentamente en cenizas del horno.

CHIPOTLE

\$169

Pan Ciabatta bañado con salsa ligera chipotle al caramelo, cubierto con queso gouda.

ROQUEFORT

\$169

Pan Ciabatta bañado con queso roquefort, queso gouda, pistaches y brandy.

FIorentina

\$169

Pan Ciabatta bañado con salsa de tres quesos, espinacas, champiñones y queso gouda.

PLATILLOS

con papas españolas y cole slaw

PLATILLO VOLADOR #24 \$99

Pan de molde con jamón york y queso gouda cocinado a la flama en su forma particular.

PLATILLO VEGETARIANO #24-A \$99

Pan de molde con champiñones y queso gouda cocinado a la flama en su forma particular.

ENSALADAS CLÁSICAS

MEDITERRANEE SENCILLA \$169

Con pechuga de pollo \$226

Con camarones \$247

Lechuga romanita, manzana, nuez, y ajonjolí. Aderezado con miel y vinagre balsámico.

GRIEGA SENCILLA \$153

Con pechuga de pollo \$231

Con camarones \$252

Lechuga orejona, romanita, cebolla roja, col morada, aceitunas negras, queso de cabra y parmesano. Aderezado con vinagre balsámico, aceite de oliva y especias.

CÉSAR \$169

Con pechuga de pollo \$226

Con camarones \$247

Lechuga orejona, crutones y queso parmesano con aderezo César.

CASA BLANCA PLATE \$189

Pechuga de pollo a la plancha marinada, paprika, sal y pimienta roja, sobre una cama de espinacas, zanahoria y queso de cabra.

FONDUE & CALZONE

SUIZO CON CHAMPIÑONES \$330

Con camarones \$118

Con pepperoni \$69

Mezcla de quesos grouyere y gouda con champiñones y su toque de kirsh. Servido con pan de la casa.

ROQUEFORT \$350

Con camarones \$118

Con pepperoni \$69

Mezcla de quesos grouyere y roquefort con un toque de kirsh. Servido con pan de la casa.

AL TEQUILA CHIPOTLE \$330

Con camarones \$118

Con pepperoni \$69

Mezcla de quesos manchego y oaxaca con rajadas de chile chipotle y su toque de tequila. Servido con pan de la casa.

BAVARIA \$330

Con camarones \$118

Con pepperoni \$69

Mezcla de quesos grouyere y gouda con un toque de cerveza. Servido con pan de la casa.

ALLA PESTO \$189

Con pepperoni \$209

Empanada italiana rellena de salsa de piñón, ajo, albahaca, aceite de oliva, tres quesos (ricotta, gouda y fetta) bañada en salsa de aceite de oliva y especias italianas.

NAPOLITANA \$189

Con pepperoni \$209

Empanada italiana rellena de jamón, champiñones y tres quesos (ricotta, gouda y fetta) bañada en salsa italiana y queso parmesano.

MILANO \$189

Con pepperoni \$209

Empanada italiana rellena de salami, espárragos y tres quesos (ricotta, gouda y fetta) bañada en aceite de oliva y orégano.

FLORENTINA \$189

Con pepperoni \$209

Empanada italiana rellena de espinacas, champiñones y tres quesos (ricotta, gouda y fetta) bañada en salsa florentina y queso parmesano.

PIZZAS CLÁSICAS

N° 1

Queso con salsa italiana
Indiv \$130 / Med \$190 / Gde \$252

N° 2

Queso y jamón con salsa italiana
Indiv \$155 / Med \$215 / Gde \$299

N° 3

Queso y salami con salsa italiana
Indiv \$155 / Med \$215 / Gde \$299

N° 4

Queso y champiñones con salsa italiana
Indiv \$160 / Med \$215 / Gde \$299

N° 5

Queso, jamón y salami con salsa italiana
Indiv \$161 / Med \$229 / Gde \$325

N° 6

Queso, jamón y champiñones con salsa italiana
Indiv \$165 / Med \$229 / Gde \$325

N° 7

Queso, salami y champiñones con salsa italiana
Indiv \$170 / Med \$229 / Gde \$325

N° 8

Queso, jamón y piña con salsa italiana
Indiv \$170 / Med \$229 / Gde \$325

N° 9

Queso, jamón, salami y champiñones con salsa italiana
Indiv \$170 / Med \$252 / Gde \$345

N° 10

Queso, jamón, salami, champiñones, cebolla y chile dulce con salsa italiana
Indiv \$179 / Med \$252 / Gde \$345

N° 11

Queso, jamón, salami, champiñones, cebolla, chile dulce, chorizo y tocino con salsa italiana
Indiv \$189 / Med \$275 / Gde \$366

N° 12

Queso, cebolla, chile dulce, champiñones y tomate natural con salsa italiana
Indiv \$170 / Med \$229 / Gde \$325

N° 13

Queso, jamón, carne asada, chile jalapeño y chorizo con salsa italiana
Indiv \$189 / Med \$275 / Gde \$366

AUMENTA O CAMBIA DE INGREDIENTES

Jamón, Salami, Chorizo, Champiñones, Piña, Aceitunas Negras, Cebolla, Chile Dulce, Chile Jalapeño. **Indiv \$32 / Med \$42 / Gde \$53**
Carne asada, Pepperoni, Espárragos, Alcachofas, Manzana, Pistaches, Queso Gouda, Queso Roquefort. **Indiv \$32 / Med \$42 / Gde \$53**
Jamón Serrano, Queso de cabra, Camarón **\$119**

PIZZAS DE LA CASA

MESTIZA

¡¡Combinación de tradiciones!!
Salsa italiana, queso gouda, chuleta de cerdo y guacamole.

Indiv \$170 / Med \$229 / Gde \$325

REINA DEL MARE

¡¡Langosta estilo Holbox!!
Tomate natural, albahaca y queso gouda.

Med \$460 / Gde \$660

Edición especial de temporada

MARGHERITA

¡¡La favorita!!
Tomate natural, albahaca, hierbas de olor y queso gouda

Indiv \$160 / Med \$215 / Gde \$299

PEPPERONI

Salsa italiana, pepperoni, queso gouda y hierbas de olor

Indiv \$150 / Med \$285 / Gde \$419

ROQUEFORT CON MANZANA

¡¡Para conocedores!!
Aceite de oliva y especias, mantequilla, manzana, queso roquefort con brandy y pistache

Indiv \$196 / Med \$285 / Gde \$419

BRUSHETA

¡¡La sofisticada!!
Salsa pesto, tomate natural, mantequilla ligera con ajo, pavo, cebolla, albahaca y queso gouda

Indiv \$196 / Med \$285 / Gde \$419

QUATTRO STAGIONI

Salsa italiana, champiñones, espárragos, margherita, pepperoni, queso gouda y hierbas de olor.

Indiv \$196 / Med \$285 / Gde \$419

TURCHIA ALFREDO

¡¡La Alfredo con pavo!!
Salsa cremosa Alfredo, fajitas de pechuga de pollo a la plancha, tomate natural, albahaca y queso gouda

Indiv \$196 / Med \$285 / Gde \$419

FIORENTINA

¡¡Vegetariana por excelencia!!
Salsa bechamel, mantequilla, espinaca, champiñones y queso gouda

Indiv \$196 / Med \$285 / Gde \$419

FERRUCCI'S

¡¡La pizza de la casa!!
Salsa italiana, apio, champiñones, queso gouda, aceitunas negras y hierbas de olor

Indiv \$170 / Med \$229 / Gde \$325

DEEP DISH

¡¡Estilo Chicago!!
Base de pan honda y crujiente, rellena de triple queso y pepperoni.

Med \$299 **Espera estimada 35 min**

HAWAII ESPECIAL

¡¡Con un toque de clase!!
Salsa italiana, lomo ahumado, piña marinada en almibar de amaretto y queso gouda

Indiv \$196 / Med \$285 / Gde \$419

BBQ

Salsa BBQ de la casa, fajitas de pechuga de pollo a la plancha, cebolla caramelizada, pimienta y queso gouda

Indiv \$196 / Med \$285 / Gde \$419

PASTAS A TU GUSTO

1 Elige tu pasta

FETTUCCINE

Cintas largas y planas de pasta tradicional

SPAGUETTI

Pasta clásica, larga, delgada y de forma cilíndrica

FUSILLI

Pasta corta en forma de espiral o tirabuzón

2 Elige tu salsa

LIZZETA \$199

Salsa elaborada con tomate fresco, jamón serrano, cebollita acitronada, crema agra y vodka.

Con pechuga de pollo a la plancha \$273

Con camarones \$294

ALFREDO \$199

Salsa de crema, perejil y queso parmesano.

Con pechuga de pollo a la plancha \$262

Con camarones \$283

ALLA BOLOGNESE \$195

Salsa de carne de res molida, tomate natural, vino tinto y hierbas aromáticas.

Con pechuga de pollo a la plancha \$268

Con camarones \$289

CARBONARA \$199

Salsa de crema, tocino ahumado, huevo, especias y queso parmesano.

Con pechuga de pollo a la plancha \$268

Con camarones \$289

MARINARA NATURALE \$190

Salsa de tomate natural, vino tinto y hierbas aromáticas.

Con pechuga de pollo a la plancha \$268

Con camarones \$289

ALLA PESTO \$195

Salsa de piñon, ajo, albahaca, aceite de olivo y queso parmesano.

Con pechuga de pollo a la plancha \$268

Con camarones \$289

PROVENSA \$199

Salsa de mantequilla de ajo, tocino ahumado y champiñones.

Con pechuga de pollo a la plancha \$268

Con camarones \$289

QUATTRO QUESOS \$199

Salsa ligera de cuatro quesos elaborada con parmesano, queso crema, gouda y roquefort.

Con pechuga de pollo a la plancha \$273

Con camarones \$294

EXTRA DE QUESO PARMESANO +\$25

PASTAS DE LA CASA

Directo del horno

RAVIOLE FORMAGGI \$199

Ravioles rellenos de tres quesos (ricotta, gouda y fetta) sazonados con salsa italiana y ligeramente horneados con queso gouda

CANNELLONI ALLA FIORENTINA \$199

Canelones rellenos con espinaca, champiñones y queso parmesano, bañados con salsa bechamel, horneados con queso gouda

LASAGNE BOLOGNESE \$229

Lasagne con carne de res molida, tomate natural, vino tinto, hierbas aromáticas y queso gouda

¡¡PORQUE A LA LEÑA SABE MEJOR!!

CLÁSICOS A NUESTRO ESTILO

SANDWICHES

con papas españolas y cole slaw

EL #25 DRIVE IN ESPECIAL \$209

Pan francés a la leña, pavo y pierna de la casa, jamón york, queso manchego, tomate, mayonesa de la casa y mostaza.

EL #8 CLUB SANDWICH \$184

Pan blanco en triángulos (4 rebanadas), pavo de la casa, jamón york, queso manchego, huevo, tomate, mayonesa de la casa y mostaza.

EL #5 SANDWICH DE PAVO \$194

Pan francés a la leña, pavo de la casa, queso manchego, tomate, mayonesa de la casa y mostaza.

EL #6 SANDWICH DE PIERNA \$194

Pan francés a la leña, pierna de la casa, queso manchego, tomate, mayonesa de la casa y mostaza.

EL #29 SANDWICH SICILIANO \$184

Pan francés a la leña, salsa italiana, jamón york, salami, champiñones y queso gouda gratinado.

SANDWICH ITALIANO \$199

Pan francés a la leña con mantequilla de ajo, jamón aguja, salami, tocino, pimiento, tomate, pepinillos y queso gouda gratinado.

HAMBURGUESAS

con papas a la francesa y cole slaw

LA #21 DESDE 1962 \$199

Pan brioche. Hamburguesa a la plancha con tocino, queso gouda y cebolla. Aderezado con nuestra mayonesa, mostaza y tomate.

ROQUEFORT \$219

Pan brioche, 227 gr de carne angus a la plancha con lechuga, cebolla morada, queso americano, tocino troceado y salsa ligera de roquefort al vino blanco.

HAWAII \$229

Pan brioche, 227 gr de carne angus a la plancha con piña al amaretto, tomate, cebolla, pepinillo, queso americano, tocino y pimiento finamente picado.

HOT DOG

con papas españolas y cole slaw

HOT DOG JUMBO #23 \$119

Media noche, salchicha de res jumbo, tocineta frita, queso gouda, mayonesa y mostaza.

BOLOGNESA #23-A \$139

Media noche, salchicha de res jumbo, salsa boloñesa, queso parmesano, aceite de oliva y hierbas finas.



POSTRES

Pregunte por el pastel del día

Rebanada de pastel	\$95	Strudel de manzana (30 min)	\$144
Flan Arlequin (bajo disponibilidad)	\$95	Brownie de chocolate con helado	\$95
Flan Sencillo (bajo disponibilidad)	\$70	Copa de helado ¡Sabor del día!	\$70

BEBIDAS

AGUAS FRESCAS

Té, jamaica, limonada y horchata.

Vaso \$45 Rellenable \$65

FUENTE DE SODAS

Coca cola, Coca cola light y Sprite

Vaso \$45 Rellenable \$65

SODAS (BOTELLA) \$55

Coca cola, Coca cola light, Coca cola sin azúcar, Sprite, Fresca, Pepsi, Pepsi black, Mundet de Manzana, Agua Quina y Topochico.

BOTELLA DE AGUA \$40

BEBIDAS CALIENTES CON CAFÉ

Americano (refil) \$50

Descafeinado (refil) \$50

Espresso \$50

Capuccino \$70

BEBIDAS CALIENTES SIN CAFÉ

Chocolate \$70

Té (manzanilla o negro) \$42

OTROS

Suero \$60

Chocomilk \$60

Malteadas \$80

Chocolate, Fresa y Vainilla

CERVEZAS, LICORES Y COCTELERÍA

CERVEZAS

Modelo Especial \$69
Negra Modelo \$69
Michelob Ultra \$70
XX Lager \$50
Tecate Light \$50
Pacífico \$59
Victoria \$59
Corona \$59
Stella Artois \$74
Cerveza sin alcohol \$64
Chelada / Michelada \$20
Ojo rojo \$35

VINO

Copa tinto o blanco \$89
Refil copa tinto o blanco \$65
Jarra de Sangría \$220
Vaso de Sangría \$109
Jarra de Tinto de Verano \$239
Copa de Tinto de Verano \$109

COCTELES

Margarita de limón \$109
Daikiri \$120
Limón, fresa, tamarindo o mango.
Piña Colada \$120
Sin alcohol \$100
Martini \$109
Cosmopolitan, manzana, durazno, seco, chocolate o Frank Sinatra.
Aperol Spritz \$135
Mojito \$99
Carajillo \$110
Alfonso XIII \$110
Midori Colada \$120

WHISKEY

Chivas Regal 12 años \$139
Buchanan's 12 años \$139
Johnnie Walker Et. Negra \$139
Johnnie Walker Et. Roja \$94
William Lawson's \$94
Passport \$90
Black & White \$90
Ballantine's \$90
Jack Daniels \$110
Chivas Extra 13 años \$160

TEQUILA

Maestro Dobel \$159
Don Julio Reposado \$149
Sauza Conmemorativo \$149
Herradura Reposado \$139
José Cuervo \$94
Centenario \$94
Mayorazgo \$90
Cazadores Reposado \$89
Hornitos Reposado \$85
Cien Años \$75

VODKA

Grey Goose \$154
Wyborowa \$110
Absolute Blue \$99
Atolichnaya \$89
Smirnoff \$79
Smirnoff Tamarindo \$89

RON

Zacapa 12 años \$150
Bacardi Solera \$99
Appleton State \$90
Malibu Coconut \$99
Capitan Morgan \$85
Bacardi Añejo \$89
Appleton Especial \$94
Appleton Blanco \$79
Bacardi Blanco \$89
Los Abuelos \$90
Baraima Añejo \$89
Santiago de Cuba Añejo \$99

MEZCAL

400 Conejos \$100

GINEBRA

Beefeater \$109
Bombay Sapphire \$159
Tanqueray \$109

DIGESTIVOS

Aperol \$109
Licor 43 \$99
Baileys \$109
Kahlúa \$109
Amaretto \$109
Midori \$99

BRANDY

Torres 10 \$99
Azteca de Oro \$80

Los licores incluyen de 1 a 2 mezcladores (agua, coca cola o sabor de 235ml) dependiendo el tipo de licor. Cada mezclador extra tiene un costo de \$30 (agua, coca cola o sabor de 235ml)