

## ENTRADAS

<b>ALITAS (350 grs. 8 piezas aprox.)</b>	\$175
Alitas de pollo bañadas en salsa Spicy Debarbas con bastones de apio y zanahoria. Acompañadas con aderezo de queso de cabra. <b>Maridaje:</b> Tempus Dorada.	
<b>CACAHUATES (80 grs.)</b>	\$45
Cacahuates españoles horneados con ajo, limón y chile de árbol.	
<b>GUACAMOLE DEBARBAS (180 grs.)</b>	\$115
Mezcla de aguacate con jitomate, chile serrano y cebolla finamente picados. Acompañado con totopos. con Chapulines (10grs.) \$40, con Chicharrón (30 grs.) \$30. <b>Maridaje:</b> Colimita.	
<b>CROQUETAS DE PLÁTANO MACHO (3 PIEZAS)</b>	\$105
Rellenas de frijoles refritos sobre caldillo espeso de jitomate, acompañadas de col morada encurtida y crema. <b>Maridaje:</b> Minerva Viena.	
<b>CEVICHE DE PESCADO (200 grs.)</b>	\$120
Pescado marinado en jugo de limón con chile serrano, cilantro, ajo, pepino y cebolla morada. <b>Maridaje:</b> Charro.	
<b>SOPECITOS (3 PIEZAS)</b>	\$105
Con pollo, frijoles, queso y crema. <b>Maridaje:</b> Diablo Blanco	
<b>TOSTADAS DE ATÚN FRESCO (3 PIEZAS)</b>	\$140
Cubitos de atún marinado con vinagreta de jengibre y soya, servido sobre pequeñas tostadas untadas con guacamole y un toque de ajonjolí. <b>Maridaje:</b> Colimita.	
<b>PATATAS BRAVAS (250 grs.)</b>	\$100
Cubos de papa con un toque de salsa de chile de árbol, acompañadas con mayonesa Debarbas.	
<b>ESQUITES DEBARBAS (80 grs.)</b>	\$70
Tradicionales esquites sazonados con tierno tuétano de res. Acompañados con costra de queso parmesano, chile de árbol, epazote frito y mayonesa Debarbas. <b>Maridaje:</b> Bohemia Weizen.	



## PASTAS

ELIGE TU PASTA: Spaghetti o Fussili

<b>A LOS TRES QUESOS (260 grs.)</b>	\$150
Mezcla de queso gruyere, parmesano y gouda, mantequilla y vino blanco. <b>Maridaje:</b> Charro.	
<b>BOLONESA (290 grs.)</b>	\$160
Elaborada a fuego lento con vino tinto y aceite de oliva, acompañada de queso parmesano y albahaca fresca. <b>Maridaje:</b> Minerva Viena.	
<b>SALMÓN ROSA (290 grs.)</b>	\$170
Salsa pomodoro con un toque de crema y vodka, acompañada con cubos de salmón, queso parmesano y albahaca fresca. <b>Maridaje:</b> Lagunitas Pils.	
<b>CAMARÓN (290 grs.)</b>	\$170
Elaborada con camarones salteados con ajo, cilantro, chile guajillo frito, vino blanco y queso parmesano. <b>Maridaje:</b> Jabali Bock.	
<b>LASAÑA DE CARNE (300 grs.)</b>	\$175
La receta tradicional con carne a la boloñesa, salsa bechamel, salsa pomodoro, gratinada con queso mozzarella y parmesano. <b>Maridaje:</b> Lagunitas IPA.	

## SOPAS

<b>CALDO TLALPEÑO</b>	\$90
Caldo de pollo sazonado con chipotle y epazote. Acompañado de pollo, garbanzo, zanahoria, arroz, aguacate y queso. <b>Maridaje:</b> Piedra Lisa.	
<b>JUGO DE CARNE</b>	\$90
Clásico jugo de carne, espeso, acompañado de jardín. <b>Maridaje:</b> Elfo Stout.	
<b>FIDEO SECO</b>	\$90
Elaborado con una reducción de caldillo de jitomate, acompañado de aguacate, crema, queso y un crujiente de chile pasilla. <b>Maridaje:</b> Minerva Viena.	
<b>SOPA DE TORTILLA</b>	\$85
Caldillo de jitomate, chile pasilla y guajillo, perfumado con epazote. Acompañada de juliana de maíz, crema, aguacate y queso.	

## TACOS (3 PIEZAS)

<b>DE ATÚN AL PASTOR</b>	\$165
Atún marinado en salsa de pastor sobre piña asada, cebolla y cilantro. Acompañados con guacamole. <b>Maridaje:</b> Minerva Stout.	
<b>DEL PAISA</b>	\$165
Fajitas de res a la plancha, sazonadas con pimientos, cebolla y champiñones. Acompañados con guacamole y chiles toreados. <b>Maridaje:</b> Ticús.	
<b>DEBARBAS</b>	\$165
Camarón relleno de queso gouda envuelto en tocino y ensalada de col con zanahoria. Acompañados con guacamole. <b>Maridaje:</b> Charro.	
<b>TOREROS</b>	\$155
Cane asada, chicharrón y chorizo doradito. Acompañados con guacamole. <b>Maridaje:</b> Tempus Dorada.	
<b>DE COCHINITA</b>	\$155
Cochinita Pibil con cebolla encurtida y rodajas de habanero. Acompañados con frijoles. <b>Maridaje:</b> Minerva Stout / Páramo.	

## Ensaladas

<b>ENSALADA DE CÍTRICOS</b>	\$130
Mezcla de lechugas frescas, espinaca, nuez caramelizada, suprema de naranja y toronja con chips de queso parmesano. Aderezada con vinagreta de cítricos y reducción de balsámico. <b>Maridaje:</b> Charro.	
<b>ENSALADA DE ATÚN FRESCO</b>	\$150
Mezcla de lechugas, acompañadas de atún sellado (100 grs.) con aceite de ajonjolí, acompañada de suprema de naranja y un aderezo de soya y miel. <b>Maridaje:</b> Bohemia Weizen.	

Acompaña tu pasta o ensalada con:

Pollo asado (100 grs.)	\$55
Salmón (70 grs.)	\$90
Atún fresco (100 grs.)	\$90

## ESPECIALIDADES

<b>PECHUGA CORDON BLEU (180 grs.)</b>	\$210
Pechuga empanizada rellena de queso gouda y pechuga de pavo, sobre una pasta a los tres quesos. <b>Maridaje:</b> Tempus Dorada / Piedra Lisa.	
<b>TORTA DE PIERNA ADOBADA (220 grs.)</b>	\$80
Crujiente telera untada con frijoles refritos, rellena de pierna adobada a los tres chiles y aguacate. Con queso más \$10 <b>Maridaje:</b> Ticús.	
<b>SALMÓN MEDITERRÁNEO (180 grs.)</b>	\$280
Bañado en vinagreta mediterránea (pepino, aceituna Kalamata, cebolla morada y jitomate) acompañado de verduras salteadas y un toque de salsa Teriyaki. <b>Maridaje:</b> Tempus Dorada.	
<b>ATÚN GLASEADO (200 grs.)</b>	\$270
En costra de ajonjolí. Bañado en salsa de vino tinto y tamarindo, acompañado de verduras salteadas. <b>Maridaje:</b> Charro.	
<b>ENCHILADAS DE PLÁTANO MACHO (3 PIEZAS)</b>	\$140
Rellenas de una mezcla horneada de plátano macho con queso crema, bañadas en salsa pasilla y un toque de crema y aguacate. <b>Maridaje:</b> Colimita	
<b>HAMBURGUESA PRIME (200 grs.)</b>	\$190
Con queso gratinado, tocino, lechuga, jitomate y aros de cebolla. Acompañada de papas a la francesa. <b>Maridaje:</b> Jabali Bock.	

## Postres

<b>PASTEL DE CHOCOLATE DEBARBAS</b>	\$85
Envinado con trocitos de nuez y cubierto de ganache de chocolate.	
<b>PLÁTANOS FRITOS</b>	\$70
Bañados con lechera, acompañados con un crujiente de plátano macho y canela.	

<b>STRUDEL DE MANZANA</b>	\$85
Crujiente pasta hojaldre rellena de manzana, nuez arándanos y canela. Acompañado de helado de vainilla.	

<b>PAY DE LIMÓN</b>	\$85
Fresca combinación de yogurt, queso crema y limón. Decorado con frutos rojos de temporada.	

<b>PIZZA DE NUTELLA (IDEAL PARA COMPARTIR)</b>	\$160
Crujiente masa italiana, untada con crema de avellana y queso crema. Acompañada con plátano frito, fresa y nuez.	

<b>HELADO DE VAINILLA (UNA BOLA)</b>	\$45
--------------------------------------	------

## BEIGNETS

Panecillos crujientes por fuera y suaves por dentro, espolvoreados con azúcar glass. Pueden ser naturales o rellenos de queso crema, Nutella, crema pastelera o Lechera.

<b>NATURALES</b>	<b>RELLENOS</b>
ORDEN DE TRES \$45	ORDEN DE TRES \$55
DOCENA \$115	DOCENA \$170



# Auténtica PIZZA ITALIANA

Tel.11078201  
 Pennsylvania 206  
 Nueva York 180

## PIZZAS Elaboradas



con  
**MASA  
 TOMATE  
 GOURMET 100%  
 Artesanal**



## Menú



- Margarita** ..... \$195  
 Salsa de tomate, queso mozzarella, jitomate cherry y albahaca fresca.
- Jamón Serrano** ..... \$250  
 Salsa pesto, queso mozzarella, jamón serrano, queso crema, alcachofas y arúgula
- Vegetales** ..... \$195  
 Salsa de tomate, queso mozzarella, verduras salteadas (zanahoria, champiñones, calabaza, cebolla, pimientos, albahaca y arúgula.
- Bolognesa** ..... \$195  
 Salsa de tomate, queso mozzarella y carne boloñesa.
- Tres Quesos** ..... \$195  
 Salsa pesto, quesos mozzarella, gouda y cabra.
- Camarón** ..... \$250  
 Salsa de tomate, queso mozzarella, camarones salteados con ajo y marinados en salsa pesto con un toque de arúgula.
- Pepperoni** ..... \$195  
 Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.
- Mexicana** ..... \$195  
 Salsa de tomate, queso mozzarella, chorizo, frijoles, cebolla y jalapeño.
- Cochinita** ..... \$195  
 Salsa de frijol, queso mozzarella, cochinita, cebolla encurtida y rodajas de habanero.
- Habaiana** ..... \$195  
 Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón de pavo, mermelada de piña con habanero y un toque de cebolla.



Incluye algún extra a tu pizza:

Aceitunas (30g.) \$30	Alcachofa (40g.) \$ 30	Champiñón (40g.) \$ 30
Chorizo (60g.) \$30	Jamón Serrano (26g.) \$60	Mix de verduras (50g.) \$ 25
Pepperoni (25g.) \$30	Queso Mozzarella (60g.) \$30	Queso Parmesano (25g.) \$30
Camarón (60g.) \$85	Queso de cabra (20g.) \$30	

Todos nuestros precios incluyen IVA

VINOS

TINTOS

	Botella	Copa
L.A. CETTO CABERNET SAUVIGNON   750 ml. VALLE DE GUADALUPE, BAJA CALIFORNIA. Aromas a jamaica, grosella y frutos rojos. Taninos suaves, equilibrado y frutal.	\$395	\$85
CASA MADERO 3V   750 ml. VALLE DE PARRAS, COAHUILA. Tres uvas de carácter: Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon con sabores de frutos negros y rojos jóvenes.	\$680	—
CUNE CRIANZA   750 ml. ESPAÑA, RIOJA. Mezcla de uvas Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Notas de especias y acidez equilibrada.	\$495	\$125
VIÑA MAIPO CARMENÈRE   750 ml. CHILE, SANTIAGO. Color rubí intenso, taninos suaves y armónico con un buen final. Aroma fresco y frutal con notas a tabaco y vainilla.	\$395	\$95
CONCHA Y TORO RESERVADO MALBEC   750 ml ARGENTINA, MENDOZA. Rojo intenso con tonos violetas. En nariz destacan frutos maduros del bosque como ciruela y cereza. Taninos redondos con un final persistente.	\$395	\$95

DESCORCHE \$200

ESPUMOSO

	Botella	Copa
FAMILLE CASTEL BRUT CUVÉE BLANCHE   750 ml. Aromas florales y cítricos con notas de pera. Equilibrio entre fruta y refrescancia.	\$395	\$95

BLANCO

L.A. CETTO CHARDONNAY   750 ml. VALLE DE GUADALUPE, BAJA CALIFORNIA. Muy fresco y frutal. Aromas a cítricos, manzana verde, membrillo y un toque de mantequilla.	\$395	\$95
---	-------	------

ROSADO

L.A. CETTO BLANC DE ZINFANDELL   750 ml VALLE DE GUADALUPE, BAJA CALIFORNIA Color rosa salmón brillante, aroma a frambuesa, fresa y durazno.	\$360	
--	-------	--

JARRA DE CLÉRICOT (1 lt.)

Vino tinto de la casa, agua mineral y fruta fresca de temporada.	\$240	
--	-------	--



CERVEZA

LAGERS

**CLARAS: CERVEZAS DE BAJA FERMENTACIÓN. SUELEN SER LIGERAS, ESPUMOSAS, SUAVES Y DE COLOR DORADO. MUY REFRESCANTES.**

COLIMITA   335 ml.   4.2° ALC. Maridaje: Tostadas de atún fresco. Enchiladas de plátano macho. Pizzas.	\$90
CHARRO   350 ml.   4.5° ALC. Maridaje: Tacos Debarbas.	\$90
DIABLO BLANCO   335 ml.   5.0° ALC. Maridaje: Croquetas de plátano macho. Esquites. Pizzas.	\$90
HEINEKEN   330 ml.   5.0° ALC. Maridaje: Pasta de camarón. Pizzas.	\$55
JABALÍ HELLES BOCK   335 ml.   8.1° ALC. Maridaje: Esquites Debarbas. Enchiladas en pasilla. Pizzas.	\$85
LAGUNITAS PILS   335 ml.   6.0° ALC. Maridaje: Ensalada de cítrico. Pizzas.	\$90

**OSCURAS: CERVEZAS DE BAJA FERMENTACIÓN. SE CARACTERIZAN POR TENER CIERTO NIVEL DE SABOR TOSTADO Y SUAVE.**

JABALÍ BOCK   335 ml.   6.3° ALC. Maridaje: Alitas.	\$85
MINERVA VIENA   335 ml.   5.0° ALC. Maridaje: Cecina. Lasaña boloñesa.	\$85

**PALE ALE: POR LO GENERAL SECAS Y CON BUEN CUERPO. A LA VISTA ROJIZAS DE ESPUMA ABUNDANTE. SABOR CON NOTAS CÍTRICAS Y LIGERAMENTE AMARGAS.**

PÁRAMO   355 ml.   5.2° ALC. Maridaje: Hamburguesa Prime.	\$90
TEMPUS DORADA   335 ml. Maridaje: Tostadas de atún fresco. Ensalada de atún. Guacamole.	\$85

**TRIGO: SUELEN SER TURBIAS Y SIN FILTRAR. TIENDEN A SER UN POCO ÁCIDAS, LIGERAS Y MUY REFRESCANTES.**

CALAVERA WITBIER   335 ml.   4.8° ALC. Maridaje: Tacos Debarbas (camarón). Atún glaseado. Ensalada de atún.	\$95
--	------

**ALTBIER: SUAVES, CUERPO MEDIO CON SABORES DISCRETAMENTE AMARGOS BALANCEADOS CON NOTAS A MALTA Y CAMELO.**

TEMPUS DOBLE MALTA   335 ml. Maridaje: Tacos toreros.	\$85
--	------

**IPA (INDIA PALE ALE): CARACTERIZADAS POR LO ESPUMOSO DE SU CUERPO Y POR UN MARCADO SABOR AMARGO Y A LÚPULO.**

ELFO IPA   335 ml. Maridaje: Pasta de tres quesos.	\$90
LAGUNITAS IPA   335 ml.   6.2° ALC. Maridaje: Tacos del paisa. Plátanos fritos.	\$90
PIEDRA LISA   335 ml.   4.5° ALC. Maridaje: Tacos de atún al pastor.	\$90

ALES

**PORTER: SABORES INTENSOS A MALTAS TOSTADAS, CAMELO Y CHOCOLATE.**

TICÚS   335 ml.   4.6° ALC. Maridaje: Hamburguesa Prime, Pastel de Chocolate.	\$90
--	------

**STOUT: LAS CARACTERIZA UN COLOR CASI NEGRO CON ESPUMA DENSA Y UN ALTO GRADO DE ALCOHOL. SUELEN TENER UN SABOR DULCE Y TOSTADO A CAMELO, TABACO Y CHOCOLATE.**

ELFO STOUT   335 ml. Maridaje: Torta de Pierna.	\$90
LÁGRIMAS NEGRAS   355 ml.   10.0° ALC. Maridaje: Pastel de chocolate Debarbas.	\$105
MINERVA STOUT IMPERIAL   355 ml.   5.0° ALC. Maridaje: Tacos de cochinita.	\$85

CLÁSICAS | 355 ml.

XX AMBAR / XX LAGER / INDIO / TECATE ORIGINAL, TECATE LIGHT / BOHEMIA CLÁSICA / BOHEMIA OSCURA / BOHEMIA WEIZEN / AMSTEL ULTRA   355 ml.	\$55
--	------

# DESTILADOS Y MIXOLOGÍA

## RON

Bacardi Blanco	\$80
Flor de Caña 4 años	\$85
Havana Añejo 3 años	\$85
Matusalem Clásico	\$80
Matusalem Platino	\$80

## MEZCAL

400 Conejos Espadín Joven	\$90
Mitre Origen Espadín Joven	\$85
Amores Espadín Joven	\$100
Montelobos Espadín Joven	\$105

## VODKA

Absolut Azul	\$85
Smirnoff	\$80
Stolichnaya	\$90

## WHISKY

Bushmills	\$100
Jack Daniel's	\$95
Johnnie Walker Etiqueta Roja	\$90
Johnnie Walker Etiqueta Negra	\$135

## TEQUILA

Cuervo Tradicional Plata	\$85
Cuervo Tradicional Reposado	\$85
1800 Cristalino Añejo	\$125
Cuervo Especial Reposado	\$80

## GINEBRA

Boodles	\$110
Beefeater	\$110
Bombay	\$120
Tanqueray	\$110

## LICORES

Anís Chinchón Dulce	\$80
Baileys	\$80
Licor 43	\$90
Sambuca Vaccari Nero	\$85

## AGUA Y REFRESCOS

Agua mineral Perrier   330 ml.	\$55
Agua mineral Ciel   355 ml.	\$35
Agua natural Ciel   355 ml.	\$30
Limonada o Naranja natural	\$40
Limonada o Naranja mineral	\$45
Refrescos   355 ml.	\$35
Clamato natural	\$55

## CAFE & TE

Café Americano	\$40
Espresso	\$40
Espresso cortado	\$45
Capuccino	\$45
Latte	\$45
Té	\$45

## MIXOLOGÍA

### CLÁSICOS

Aperol Spritz	\$135
Baileys Colado	\$165
Carajillo Licor 43	\$155
Margarita (sabores)	\$130
Mojito	\$130
Piña Colada	\$135

### GIN (Cócteles)

Cítricos	\$160
Frutos rojos	\$160
Maracuyá	\$160
Cardamomo y Albahaca	\$160
Pepino	\$160

### MARTINI

Mazapán	\$170
---------	-------

### MEZCALINES

Naranja	\$170
Jamaicón	\$170

\* Si se cambia el destilado en coctelería el costo incrementa \$50 pesos.



## NUESTRA RECOMENDACIÓN

