

ri.v.o.l+.s

LA CASA NOSTRA

TORREÓN, COAHUILA

entradas

espárragos César • 189

aderezo tradicional César, parmesano rallado y limón amarillo.

glazed denver skewers • 297

brochetas de denver steak glaseadas con soya, miel y gochujang, cebolla morada encurtida. 1 o 2 pz.

ensaladas

green goddess • 189

lechuga fresca, aderezo de jocoque, hierbas frescas, limón amarillo asado, aguacate y láminas de parmesano.

tahini • 197

3 corazones de lechuga romana asada, aderezo de tahini, hierbas frescas, parmesano y cebollita crunchy.

pastas

tartufata • 239

pappardelle con crema de trufa negra, aceite de albahaca y parmesano.

barbacha ragú • 279

mafaldine con barbacoa de chamorro y lengua, ricotta, salsa cremosa con su propio jus y cebolla crispy.

rosso • 229

calamarata en salsa cremosa de tomate y vino blanco, toque de gochujang, stracciatella casera.

arrabiata chiltepín • 219

rigatoni en pomodoro con chiltepín tostado, albahaca, coronado con guanciale dorado.

fuertes

rib eye 350 g • 580

al grill con shishito peppers, cebolla tatemada y sal de mar. servido con salsa de pimienta.

¿alguna alergia o intolerancia? coméntanos. nuestros platillos pueden contener gluten, lácteos, frutos secos o huevo. precios en pesos mexicanos; iva incluido.

pizza

margherita • 197

mozzarella fresco, albahaca, aceite de oliva infusionado con ajo, romero y parmesano rallado.

trufa madre • 249

crema de trufa negra hecha en casa, mozzarella, hongos, aceite de oliva, albahaca y parmesano.

ibérica • 269

mozzarella, jamón serrano, tomate deshidratado, arúgula, pesto de albahaca (con nueces) y parmesano.

chimichorra • 239

mozzarella, chistorra de res, chimichurri de perejil hecho en casa y parmesano rallado.

calabrese • 279

mozzarella fresco, salame calabrese importado, pasta de chile calabrese, albahaca y parmesano.

diávola • 259

mozzarella fresco, salame picante importado, coronada con albahaca fresca y parmesano rallado.

pepper-honey • 239

mozzarella, pepperoni madurado, hot honey de la casa y parmesano rallado.

dolci

tiramisú • 169

galleta tipo soleta cubierta de espresso, crema de queso mascarpone y cocoa.

bruce lee • 189

bizcocho de chocolate oscuro, ganache y sal maldon.

tarta de pistache • 179

tarta vasca de pistache.

¿alguna alergia o intolerancia? coméntanos. nuestros platillos pueden contener gluten, lácteos, frutos secos o huevo. precios en pesos mexicanos; iva incluido.

bebidas

CARTA DE BEBIDAS

cócteles

carajillo	155
desnudo famoso	155
gin smash	155
momjang	155
aperol spritz	199
saint germain spritz	199
limoncello spritz	199
espresso martini	139

¿buscas algo distinto? pídele a tu bartender un coctel de autor fuera de carta — el precio puede variar.

vinos

	COPA	BOTELLA
vino de la casa	160	—
the big top white zinfandel	150	—
matsu el pícaro	185	890
casa madero 3v	220	1,199
parras de la vega	199	1,099

sin alcohol

vaso chelado	15
vaso clamato	45
suero de albahaca	50
limonada natural	49
limonada mineral	49
coca cola 355 ml	50
coca cola zero 355 ml	50
capuccino	60
espresso	35
café americano	45

cervezas

caguamita carta blanca 300 ml	45
amstel ultra 325 ml	60
bohemia cristal 325 ml	65
miller high life 325 ml	70
bohemia obscura 355 ml	79

licores

	COPA	BOTELLA
smirnoff	75	850
bacardí	95	850
absolut regular	95	1,099
black & white	85	850
matusalem	110	850
cuervo tradicional	120	900
mezcal 400 conejos	150	1,200
bailey's	125	—
frangelico	145	—
montelobos	200	1,600
jw black label	200	2,500
don julio reposado	220	1,700
buchanan's 12	250	2,300
glenfiddich 12	400	3,000
bombay sapphire	—	1,300
tanqueray	—	1,300
don julio 70	—	2,500

¿alguna alergia o intolerancia? coméntanos. nuestros platillos pueden contener gluten, lácteos, frutos secos o huevo. precios en pesos mexicanos; iva incluido.