



# MENÚ

## ALMUERZO | CENA



Disponible de 12:00 pm a 9:00 pm

### SNACKS

**Chips y salsa** \$80.00

Totopos con salsa de tomate (aparte).

**Costillitas de elote** \$120.00

Tiras de elote fritas, servidas sobre mayonesa de chipotle, queso fresco, cilantro y limón.

**Papas gajo** \$120.00

Servidas con mayonesa de ajo, catsup y parmesano.

**Crudités** \$90.00

Pepino, zanahoria, jícama, rábano y pimientos, acompañadas de salsa de yoghurt y cilantro.

**Nachos de arrachera** \$240.00

Totopos bañados de frijol y queso americano, arrachera, pico de gallo, jalapeños y guacamole.

**Guacamole tradicional** \$150.00

Cebolla, tomate, cilantro y totopos.

**Quesadillas de Temozón** \$210.00

Tortilla de harina rellena de queso, epazote, carne de cerdo ahumada, acompañadas con pico de gallo, crema y salsa verde.

**Palomitas de camarón al coco** \$280.00

Camarones empanizados con coco y panko, servidos con ensalada fresca y salsa agri dulce.

### TACOS

**Tacos de arrachera** \$220.00

Tortilla de maíz (3 piezas), costra de queso, aguacate, salsa verde, papa crujiente.

**Tacos de camarón enchipotlados** \$260.00

Tortilla de maíz (3 piezas) mayonesa de chipotle, aguacate, lechuga y pico de gallo.

**Flautas de pescabirria y consomé** \$240.00

Taco dorado de harina relleno de pescado y queso, acompañado de consomé de pescado, limón, cebolla y cilantro.

### SANDWICHES Y ENSALADAS

**Ensalada César** \$210.00

Lechuga orerejona, bañada en aderezo de la casa, pechuga de pollo empanizada, tocino, parmesano.

**Brochetas de remolacha al carbón** \$190.00

Trozos de remolacha hechos brocheta en una rama de romero, servido sobre una cama de queso de cabra, sazonado con una vinagreta de balsámico y pepita de calabaza garapiñada.

**Hamburguesa de res** \$260.00

Pan brioche, carne de res, queso, cebolla caramelizada, tocino, aderezo de la casa y papas a la francesa.

**Sándwich de pollo** \$230.00

Pan brioche, pechuga de pollo empanizada, aderezo mostaza miel, pepinillos y papas a la francesa.

**Club Sándwich** \$210.00

Tres rebanadas de pan, tocino, pechuga de pollo a la plancha, queso, mostaza, lechuga, tomate, acompañado de papas a la francesa.

### CEVICHES Y COCTELES

**Ceviche atardecer** \$260.00

Cubos de pescado marinados en limón, maracuyá, cebolla, aguacate, cilantro, tostadas.

**Ceviche tradicional**

Tomate, cebolla, cilantro y totopos  
Pescado | Camarón | Pulpo |

\$240.00 \$270.00 \$280.00

**Ceviche tropical** \$240.00

Pescado, camarón y pulpo marinados en jugo de limón, piña, cebolla, cilantro, tomate, tostadas.

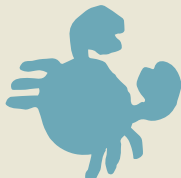
**Coctél de camarón** \$240.00

Camarones cocidos, bañados en salsa coctelera, acompañado de cebolla, cilantro, limón, habaero y totopos.

**Aguachile** \$270.00

Verde de camarón, jícama, cebolla, habanero. Camarón bañado de salsa verde cruda, servido con cebolla morada, jícama, aguacate, pepino, habanero y totopos.

\*Productos cocidos en jugo de limón.  
En caso de presentar alguna alergia indicarla al mesero al momento de ordenar.  
Precios en pesos mexicano, IVA incluido. Propinas no incluidas.





## MAR Y TIERRA

### Camarones \$280.00

Acompañados de arroz con plátano macho frito y brócoli  
Al mojo de ajo | Empanizados | Al carbón

### Filete de pescado \$260.00

Acompañado de arroz con plátano macho frito y brócoli  
Al mojo de ajo | Empanizados | Al carbón

### Pescado entero \$280.00

Frito o al carbón  
Servido con arroz y plátano macho frito, cebolla curtida, cilantro y limón.

### Pulpo a las brasas \$360.00

Servido sobre tostones de papa, plátano macho y salsa verde.

### Filete de pescado al grill con verduras \$290.00

Zanahoria y calabaza servido con salpicón fresco de tomate, cebolla y aceitunas negras.

### Arrachera al carbón \$270.00

Papas gajo, frijol refrito y cebolla asada.

## PASTA Y ARROZ

### Fusilli en salsa de queso y tocino \$190.00

Pasta torcidita, bañada en salsa cremosa de queso, aromatizada con romero y ajo, servida con tocino crujiente y parmesano.

### Risotto al vino blanco con mariscos \$290.00

Arroz al vino blanco, acompañado de camarón, pulpo, espinaca y limón amarillo.

### Fetuccini rojo con camarones \$240.00

Tomates rostizados, camarones al carbón y chorizo.



## MENÚ NIÑOS

### Quesadillas \$80.00

Tortilla de harina rellena de queso.

### Dedos de pollo \$160.00

Pechuga de pollo empanizada acompañada de papas a la francesa.

### Dedos de queso \$150.00

Queso mozzarella empanizado acompañado de papas a la francesa.

### Dedos de pescado \$160.00

Pescado empanizado acompañado de papas a la francesa.

### Brócoli al vapor \$80.00

Servido con queso parmesano.

### Hamburguesa con queso \$110.00

Carne de res, queso, acompañado de papas a la francesa.

### Pasta blanca o roja con pollo \$130.00

Fetuccine bañado con salsa de tomate o crema servido con parmesano y pechuga de pollo a la plancha.

## POSTRES

### Helado del día \$120.00

2 bolas.

### Flan de la casa \$120.00

Caramelo y crocante de queso de bola.

### Crumble de manzana con canela \$130.00

Manzana horneada con canela servida caliente, espolvoreada con crumble de avena y helado de vainilla.

### Brownie con cajeta \$130.00

Brownie de chocolate, acompañado de salsa de cajeta y helado de vainilla.

### Tiramisú Costa Fiore \$150.00

Bizcocho bañado en jarabe de café, cubierto en crema de marscarpone y espolvoreado con cocoa.

COSTA  
FIORE  
RESTAURANTE

\*Productos cocidos en jugo de limón.  
En caso de presentar alguna alergia indicarla al mesero al momento de ordenar.  
Precios en pesos mexicano, IVA incluido. Propinas no incluidas.