DON ATILIO

MENÚ

Comidas

Don Atilio

Entradas

Empanadas $75
Carne, elote con queso, champiñones con queso, espinacas con queso y jamón con queso.

Queso Provoleta
Oreganatto $250
Portobello $275

Queso Fundido $160
Con Chorizo ó Chistorra $180

Chicharrón de Rib Eye $380

Chorizo Argentino $140

Chistorra $140

Morcilla $140

Mollejas de Res
A la parrilla $285
Provenzal $300

Tacos de Pato $320

Salpicón Don Atilio $395
Estilo Yucateco

Chapulines al Ajillo $225

Gusanos de Maguey $710

Escamoles $680

Jocoque Estilo Griego $195
Con aceituna negra kalamata, pepino, chile verde, queso azul y aceite de olivo extra virgen.

Carne Tartara $370

Carpaccio de Res $245

Carpaccio de Salmón $315

Trucha Salmonada $325

Ceviche Don Atilio $290

Ceviche Especial $390

Mejillones de Nueva Zelanda $335
Salteados con ajo, perejil, eneldo y prosseco.

Pulpo Baby Adobado a la Parrilla $395

Sopes de Camarón $335
Estilo rosarito

Viernes / Sábados / Domingos

Almejas $340
Naturales

Ostiones $455
Naturales, a la diabla o Rockerfeller.

Sopas

JUGO DE CARNE $135

DE TORTILLA CLÁSICA $140

STRACCIATELA $160

SOPA DE ROBALO $185

Con camarón. $280

CREMA DE LA CONDESA $145

De frijol con perlas de masa, chicharrón y un toque de chipotle.

CREMA DE PIMIENTOS Y JITOMATES ROSTIZADOS $185

CREMA DE SALMÓN $210

CREMA DE LANGOSTA $280

Ensaladas

PALERMO $175

Lechugas mixtas, corazones de alcachofa, germen de alfalfa, tomate, aceituna negra y queso de cabra.

CAPRESE $190

Con pesto genovés.

ARÚGULA $185

Arúgula, queso parmesano, limón italiano y aceite de olivo extra virgen.

Con prosciutto. $205

ENDIVIAS $215

Endivias, pera, manzana Golden, queso azul, queso parmesano, almendras tostadas arándanos y aderezo antiguo.

CÉSAR

Tradicional. $175

Con pollo. $200

GRIEGA $180

Arúgula, tomate, pepino, aceituna negra, queso feta y aderezo de uva.

MEDITERRÁNEA $180

Lechugas mixtas, endivias, pera, kiwi, queso Camembert, almendras tostadas y ajonjolí caramelizado.

DE SALMÓN $240

Lechugas mixtas, jitomate cherry, cubos de pera, salmón ahumado y queso camembert.

DE LA CASA $165

Cama de lechugas, queso de cabra con ceniza, aguacate, aceituna negra, limón italiano, pimienta y aceite de olivo.

DON ATILIO $265

Lechuga escarola, camarones flameados, peras caramelizadas y aderezo de yogurt griego.

PASTAS

RAVIOLES $335
Rellenos de carne, verdura o ricotta.

SORRENTINOS $355
De osobuco en salsa del patrón

CANELONES $335
De espinaca y ricotta en salsa pomodoro.

PANZOTTIS $365
Rellenos de queso ricotta y salmón fresco, en crema de camarones.

Salsas a elegir: pomodoro, cuatro quesos y bolognesa.

· ESPAGUETI · PENNE · FETUCCINI · CAPELLINI ·

BOLOGNESA $295

CARBONARA $270

AL FUNGHI $280

CUATRO QUESOS $295

D' AMICO $295

VONGOLE $310

FRUTTI DI MARE $450

TRUFA $390

LASAGNA $335
Bolognesa

RISOTTO

Frutti di mare $495
Al funghi $320
Con langosta $795

PIZZAS

MARGARITA $280

CUATRO QUESOS CON PERA $350

JAMÓN SERRANO CON ARÚGULA $395

TRUFA $395

DE ARRACHERA $395

DON CORLEONE $370

CUATRO ESTACIONES $370

PASTOR $385

ESPECIALIDADES

OSOBUCO $480

De la plancha, en su jugo, napolitano.

CHAMORRO DON ATILIO $395

Estilo yucateco.

MIXIOTE DE PICAÑA $490

RABO DE TORO $415

En estofado

LENGUA A LA VERACRUZANA $410

LENGUA EN BARBACOA $410

Estilo Hidalgo con su consomé

MILANESA DE RES $305

Acompañada de papas fritas

SUIZA : gratinada $335

NAPOLITANA : con salsa pomodoro, jamón de pavo y gratinada $385

FILETE A LA GÜERA $465

Bife de lomo sobre frijoles con chicharrón crujiente y salsa de tomatillo y morita.

1/2 ORDEN $305

ANCAS DE RANA $420

En salsa macha y al ajillo.

CAMARONES GIGANTES $695

Rellenos de queso ricota, envueltos en panceta y bañados con salsa arrabiata.

En costra de tres ajonjolíes con salsa de tamarindo. $675

ATÚN FRESCO $450

A la mantequilla negra, en reducción de oporto y balsámico.

HUACHINANGO FRESCO

AL PASTOR : gratinado con trozos de piña. $495

SICILIANA : tomate cherry, cebolla morada, chile verde, aceitunas negras y alcaparras salteadas. $495

MAREA NEGRA : fresca selección de mariscos salteados con ajo, aceite de olivo y tinta de calamar. $625

LOMO DE ROBALO $495

DE LA CASA : cubos de pera, hierbas finas, ajo italiano salteado con aceite de olivo extra virgen, prosseco y un toque de peperoncino.

ESPECIAL : en salsa de almeja reina, alcaparras, pimienta de cayena, prosseco y yogurt griego. $495

DE AMICO ESPECIAL : alcachofa, aceituna negra, brotes de brócoli, hierbas finas y alcaparras salteadas en aceite de olivo extra virgen y un toque de pernot. $495

COLA DE LANGOSTA

TERRAMARE : con bife de lomo en salsa de 3 chiles. $890

SICILIANA : tomate cherry, cebolla morada, chile verde, aceitunas negras y alcaparras salteadas con aceite olivo y pinot griego. $695

DE LA PARRILLA

ARRACHERA
350 GRS. $535
700 GRS. $1,070

BIFE DE CHORIZO
400 GRS. $820
800 GRS. $1,640

PICAÑA $580
350 GRS.

CHURRASCO
400 GRS. $580
800 GRS. $1,160

CABRERIA $520
350 GRS.

COWBOY $940
500 GRS.

PORTER HOUSE (1 KG) $1,990

TUETANOS A LA PARRILLA $460

BIFE DE LOMO
350 GRS. $510
700 GRS. $1,020

BIFE DE LOMO SALSEADO
250 GRS : a los 4 quesos, setas al ajillo,
Mignon, pimienta o putanesca. $510

TOMAHAWK $2,990
1,500 KG

PARRILLADA (1 KG) $1,450
700 GRS : de carne más chorizo y chistorra.

SUPREMA DE POLLO $270
Pechuga de pollo a la parrilla. Chimichurri, parmesana o mafia.

SALMÓN FRESCO $475
A la parrilla, con salsa de cuatro quesos, tres chiles o tamarindo.

FLAMEOS EN TEQUILA O MEZCAL $130

PARA ACOMPAÑAR

PAPA FRANCESA $90
PAPA AL HORNO $110
PAPAS PROVENZAL $95
ESPINACAS A LA CREMA $95
VERDURAS AL VAPOR $80
ESPARRAGOS PARRILLA $180
VEGETALES PARRILLA $140
GUACAMOLE $135
AGUACATE VINAGRETA $110
ELOTES A LA PARRILLA $100

Don Atilio

Postres

TARTA TAN DE MANZANA CON HELADO	$175
CREPAS DE CAJETA	$175
CRÉPES SUZETTE	$175
STRUDEL DE MANZANA	$195
TIRAMISÚ	$195
PANNACOTA	$160
TIBIO DE CHOCOLATE CON HELADO	$195
NUECES CARAMELIZADAS AL COGNAC	$190
PIE HELADO DE LIMÓN	$130
PIE DE QUESO HÚNGARO	$170
FLAN NAPOLITANO	$130
HELADOS DE SABOR	$135
HELADO DE HIGO CON NUECES	$180
HELADO DE YOGURT GRIEGO	$160
PASTEL HELADO DE CAMPECHANA	$195