MENÚ

ENTRADAS

Empanada de queso 55

Empanada de carne 79
Rellena de carne de res con cebolla frita y una deliciosa mezcla de condimentos.

Taco de camarón 69
Camarones salteados con chile poblano y queso mozzarella.

Guacamole sencillo 89

Papas trufadas 95
Papas a la francesa con aceite de trufa y queso parmesano rallado.

Rollitos de cangrejo 105
Con salsa ponzu y chimichurri Amarello.

Tostaditas de marlin 135
Tres tostaditas de maíz azul.

Tostada de atún 149
Atún marinado con aguacate, pepino, poro frito y aderezo de chipotle.

Croquetas de queso y jamón serrano 149
Servidas con una salsa de chabacano y chile morita.

Volcan de queso 179
Papas a la francesa bañadas en salsa de queso con arrachera y parmesano rallado.

Camarones roca 179
Bañados en salsa de chipotle.

Güeritos envueltos 189
Tres chiles güeros rellenos de queso asadero y envueltos en tocino.

Sashimi de atún 195
Finas laminas de atún fresco marinado, servido con pepino y chile serrano.

Guacamole con cecina 195
Guacamole con cecina y queso panela.

Tiradito de filete 379
Centro de filete de res (300gr) sellado, servido en laminas delgadas, marinado y servido con cebolla morada, chile serrano y chips de ajo.

PIZZETAS

Peperoni 105
Salsa pomodoro, queso mozzarella y peperoni.

María 119
Salsa pomodoro, queso mozzarella, espinaca, tomate cherry, tomate deshidratado y queso de cabra.

Martina (La caprichosa) 119
Salsa pomodoro, mozzarella, alcachofas, champiñones, aceituna negra y jamón.

Frida 119
Salsa pomodoro, mozzarella, peperoni, chistorra, morrón y aceituna negra.

Lucia 145
Queso mozzarella, manzana, jamón serrano, cebolla caramelizada, nuez y miel de abeja.

Francesca 145
¡Para los amantes del queso! Pizzeta de 4 quesos: mozzarella, cabra, azul y parmesano con aceite de trufa.

Valentina 179
Pomodoro, queso mozzarella, morrón, camarones y tocino.

SOPAS Y ENSALADAS

Sopa de tortilla 115
Servida con queso panela, chile guajillo, aguacate, chicharrón y crema.

Crema de tomate cherry rostizado 115
Servida con crutones y esferas de queso cabra.

Ensalada Eloisa 159
Espinaca, crocante de nuez, fresa, jamón serrano, cebolla morada, queso de cabra, un toque de queso azul y vinagreta balsámica.

Ensalada Amarello 235
Mezcla de lechugas, espinaca baby y arúgula con aderezo de miel y mostaza, acompañada de queso cabra, chips de tocino, arándanos, crotones y pistaches.

PASTAS

Fetuccini Alfredo 135
Agrega:
Pollo (100 gr) +79.00
Camarón (100 gr) +89.00
Arrachera (100 gr) +89.00

Pasta Filomena 189
Tortiglioni con salsa cremosa, mezcla de quesos, pollo y tomate deshidratado.

Pasta Lorenza 205
Fusilli al pesto con queso de cabra, jamón serrano, tomate deshidratado y parmesano rallado.

Pasta Rose 215
Camarones al vino blanco, servidos con pasta en salsa rose y queso parmesano.

PLATOS FUERTES

Grilled cheese sandwich 185
Pan artesanal con queso asadero, mozzarella, parmesano y tocino, acompañado de una crema de tomate cherry rostizado.

Atún al ajillo de alcaparras 289
Atún cocinado al termino con ajillo negro de alcaparras y vino blanco, servido con papitas de la casa.

Vacio 300gr 345
Acompañado de ensalada de la casa y papas a la francesa.

Salmón al limón 385
Salmón marinado al limón, tomate deshidratados y alcaparras, servido con arroz salvaje y ensalada de la casa.

Rib Eye 350gr 395
Acompañado de ensalada de la casa y papas a la francesa.

Fajitas (*Ideal para compartir*) 395
Arrachera, pollo, camarones y tocino con pimientos y cebolla. Gratinadas con queso asadero.

Filete de res 300gr 415
Centro de filete de res a la parrilla, acompañado de ensalada de la casa y papas a la francesa.

POSTRES

Affogato de café 85
Helado de vainilla, café espresso y un toque de licor de café.

Crepa de nutella o cajeta con helado de vainilla 95
Rellena de queso crema y espolvoreada con nuez.

Crepa de frutos rojos con helado de vainilla 95
Rellena de queso crema, bañada en salsa de frutos rojos.

Crumble de manzana 105
Manzana horneada, cubierta crujiente con nuez, helado de vainilla y cajeta.

Brownie con helado de vainilla 135

Pastel de nieve y campechanas 149
Preparado con un poco de nuez.

amarello
art & food