

amarello



Entradas

Empanada de queso	55
Empanada de carne	79
<i>Rellena de carne de res con cebolla frita y una deliciosa mezcla de condimentos.</i>	
Taco de camarón	89
<i>Camarones salteados con chile poblano y queso mozzarella.</i>	
Guacamole sencillo	89
Tacos de birria	95
Rollitos de cangrejo	109
<i>Con salsa ponzu y chimichurri Amarello.</i>	
Tostaditas de marlin	135
<i>Tres tostaditas de marlin preparado.</i>	
Croquetas de queso y jamón serrano	149
<i>Servidas con una salsa de chabacano y chile morita.</i>	
Queso fundido y chistorra	152
<i>Servido con tortillas de maíz caseras.</i>	
Tostaditas de atún	152
<i>Tres tostaditas de atún marinado con aguacate, pepino, poro frito y aderezo de chipotle.</i>	
Taco de chile y arrachera	159
<i>Chile pasilla relleno de arrachera con queso asadero, montado sobre una tortilla casera con dip de aguacate y frijoles.</i>	
Camarones roca	179
<i>Bañados en salsa de chipotle.</i>	
Volcan de queso	185
<i>Papas a la francesa bañadas en salsa de queso con arrachera y parmesano rallado.</i>	
Güeritos envueltos	189
<i>Tres chiles güeros rellenos de queso asadero y envueltos en tocino.</i>	
Guacamole con cecina	195
<i>Guacamole con cecina y queso panela.</i>	
Sashimi de atún	200
<i>Finas laminas de atún fresco marinado, servido con pepino y chile serrano.</i>	

Pizzetas

Todas nuestras pizzetas se preparan sobre pan pita hecho en casa y miden 25cm de diámetro.

Peperoni	125
<i>Salsa pomodoro, queso mozzarella y peperoni.</i>	
María	142
<i>Salsa pomodoro, queso mozzarella, espinaca, tomate cherry, tomate deshidratado y queso de cabra.</i>	
Martina (La caprichosa)	142
<i>Salsa pomodoro, mozzarella, alcachofas, champiñones, aceituna negra y jamón.</i>	
Frida	142
<i>Salsa pomodoro, mozzarella, peperoni, chistorra, morrón y aceituna negra.</i>	
Elena	155
<i>Salsa pomodoro, mozzarella, parmesano, jamón serrano, arúgula y reducción de balsámico.</i>	

Sopas y ensaladas

Sopa de tortilla	115
<i>Servida con queso panela, chile guajillo, aguacate, chicharrón y crema.</i>	
Crema de tomate cherry rostizado	119
<i>Servida con crutones y esferas de queso cabra.</i>	
Ensalada Eloisa	165
<i>Espinaca, crocante de nuez, fresa, jamón serrano, cebolla morada, queso de cabra y vinagreta balsámica.</i>	
Ensalada Amarello	242
<i>Mezcla de lechugas, espinaca baby y arúgula con aderezo de miel y mostaza, acompañada de queso cabra, chips de tocino, arándanos, crotones y pistaches.</i>	

Pastas

Fetuccini Alfredo	135
Agrega:	
<i>Pollo (100 gr) +79.00</i>	
<i>Camarón (100 gr) +89.00</i>	
<i>Arrachera (100 gr) +89.00</i>	
Pasta Filomena	192
<i>Tortiglioni con salsa cremosa, mezcla de quesos, pollo y tomate deshidratado.</i>	
Pasta Lorenza	210
<i>Fusilli al pesto con queso de cabra, jamón serrano, tomate deshidratado y parmesano rallado.</i>	
Pasta Rose	215
<i>Camarones al vino blanco, servidos con pasta en salsa rose y queso parmesano.</i>	

Platos fuertes

Grilled cheese sandwich	189
<i>Pan artesanal con queso asadero, mozzarella, parmesano y tocino, acompañado de una crema de tomate cherry rostizado.</i>	
Atún al ajillo de alcaparras	289
<i>Atún cocinado al termino con ajillo negro de alcaparras y vino blanco, servido con papitas de la casa.</i>	
Vacio 300gr	345
<i>Acompañado de ensalada de la casa y papas a la francesa.</i>	
Salmón al limón	392
<i>Salmón marinado al limón, tomate deshidratados y alcaparras, servido con arroz salvaje y ensalada de la casa.</i>	
Rib Eye 350gr	399
<i>Acompañado de ensalada de la casa y papas a la francesa.</i>	
Fajitas (Ideal para compartir)	395
<i>Arrachera, pollo, camarones y tocino con pimientos y cebolla. Gratinadas con queso asadero.</i>	

Postres

Affogato de café	85
<i>Helado de vainilla, café espresso y un toque de licor de café.</i>	
Crepa de cajeta con helado de vainilla	95
<i>Rellena de queso crema, cubierta de cajeta, espolvoreada con nuez y acompañada de helado de vainilla.</i>	
Crumble de manzana	105
<i>Manzana horneada, cubierta crujiente con nuez, helado de vainilla y cajeta.</i>	
Brownie con helado de vainilla	135
Pastel de nieve y campechanas	149
<i>Preparado con un toque de nuez.</i>	