



I • P A G L I A C C I

---

R I S T O R A N T E I T A L I A N O

## **ENTRADA / APPETIZERS**

### **CARPACCIO DE CALABAZA / DI ZUCCHINI CARPACCIO**

Calabacita laminada con limón, parmesano,  
champiñones y aceite de oliva.

Sliced zucchini with lemon, Parmesan cheese, mushrooms,  
and olive oil.

**\$140**

### **CARPACCIO DE RES / BEEF CARPACCIO (130 g)**

Espárragos, champiñones, arúgula, queso parmesano,  
nuez picada y aceite de oliva.

Asparagus, mushrooms, arugula, Parmesan cheese,  
crushed walnuts, olive oil.

**\$280**

### **MELANZANE ALLA PARMIGIANA**

Capas de berenjena con salsa de tomate y gratinado  
de queso manchego.

Layers of eggplant with tomato sauce and gratinated  
Manchego cheese.

**\$240**

### **CALAMARI FRITTI**

Calamares fritos y crujientes con salsa marinara.

Crispy fried calamari with marinara sauce.

**\$250**

### **ANTIPASTO DE SALAMI, MORTADELA Y QUESO PANELA / SALAMI, MORTADELLA AND PANELA CHEESE ANTIPASTO**

Preparado con aceite infusionado con hierbas frescas, ajo y  
cítricos acompañado de pan de hogaza.

Prepared with oil infused with fresh herbs, garlic and citrus,  
accompanied by loaf bread.

**\$290**

## **ENSALADAS / SALADS**

### **ENSALADA VERDE ITALIANA / ITALIAN GREEN SALAD**

Mezcla de hojas verdes, tomate cherry, aceitunas y  
vinagreta de orégano.

Mixed green leaves, cherry tomatoes, olives  
and oregano vinaigrette.

**\$190**

### **ENSALADA DE PASTA FRÍA / COLD PASTA SALAD**

Pasta penne, pepino, morrón rojo, queso feta  
y aderezo de mostaza.

Penne pasta, cucumber, red bell pepper, feta cheese  
and mustard dressing.

**\$190**

### **CLÁSICA CAPRESE / CLASSIC CAPRESE**

Queso mozzarella con tomate escalfado y pesto de albahaca.

Mozzarella cheese with poached tomato and basil pesto.

**\$190**

## **CREMA / CREAM**

### **CREMA DE ALBAHACA / BASIL CREAM SOUP**

Con brunoise de tomate deshidratado y  
pan con ajo y hierbas.

Basil cream with sundried tomato brunoised and garlic and  
herb bread.

**\$160**

## **SOPA / SOUPS**

### **MINISTRONE DE LA CASA / HOMEMADE MINISTRONE**

Con pasta, verduras y legumbres.

With pasta, vegetables, and legumes.

**\$145**

**SOPA TOSCANA DE POLLO Y ESPINACAS /  
TUSCAN CHICKEN AND SPINACH SOUP**

Clásico caldo con papa, espinacas y pechuga de pollo.  
Classic chicken broth with potato, spinach and chicken breast.

**\$145**

**PASTAS**

**SPAGHETTI AL FRUTTI DI MARE**

Pasta spaghetti con mantequilla, ajo, cebolla, vino blanco,  
cocinada con salsa de tomate y mariscos.  
Spaghetti pasta with butter, garlic, onion, white wine, cooked in  
tomato sauce with seafood.

**\$250**

**BOLOÑESA DE CAMARÓN / BOLOGNESE WITH SHRIMP**

Fettuccine con salsa boloñesa de camarón y parmesano.  
Fettuccine with shrimp Bolognese sauce and Parmesan cheese.

**\$250**

**LASAÑA DE CARNE / CLASSIC MEAT LASAGNA**

Carne, salsa bechamel, queso parmesano, mozzarella  
y perejil picado.  
Meat, béchamel sauce, parmesan cheese, mozzarella, and  
chopped parsley.

**\$250**

**RAVIOLES DE CARNE / MEAT RAVIOLI**

Ravioles de carne con salsa de queso y jamón serrano.  
Meat ravioli with cheese sauce and serrano ham.

**\$320**

**FETTUCCINE QUATTRO FORMAGGI**

Pasta a la mantequilla con salsa de cuatro quesos  
(parmesano, manchego, gouda y mozzarella).  
Buttered pasta with four cheese sauce (parmesan,  
manchego, gouda and mozzarella).

**\$220**

# **RISOTTO**

## **RISOTTO MILANESE**

Aceite de oliva, echalotes, vino blanco, fondo de ave, arroz arbóreo, queso parmesano, perejil fresco y azafrán.

Olive oil, shallots, white wine, poultry stock, arborio rice, parmesan cheese, fresh parsley and saffron.

**\$220**

## **RISOTTO AGLI ASPARAGI**

Aceite de oliva, echalotes, vino blanco, fondo de ave, espárragos y queso parmesano.

Olive oil, shallots, white wine, chicken stock, asparagus, Parmesan cheese.

**\$220**

# **PLATO FUERTE / MAIN COURSE**

## **POLLO AL VINO BLANCO CON PAPAS AL ROMERO / CHICKEN IN WHITE WINE WITH ROSEMARY POTATOES (200 g)**

Pechuga de pollo con salsa de vino blanco y papas en mantequilla de romero.

Chicken breast with white wine sauce and potatoes in rosemary butter.

**\$230**

## **FILETE DE PESCADO AL LIMÓN / LEMON FISH FILLET (200 g)**

Acompañado de risotto a la parmesana.

Served with Parmesan risotto.

**\$270**

**MEDALLONES DE RES AL ESTRAGÓN / BEEF  
MEDALLIONS WITH TARRAGON (250 g)**

Filete de res con salsa clásica de estragón y papa paja.  
Beef fillet with classic tarragon sauce and shoestring  
potatoes.

**\$380**

**MILANESA PARMESANA / CHICKEN PARMESAN (200 g)**

Delgada milanesa de pollo empanizada, gratinada con  
mozzarella y salsa de tomate.

Thin breaded chicken cutlet, topped with mozzarella cheese  
and tomato sauce.

**\$295**

**PIZZA**

**IL PAGLIACCIO**

Salsa de tomate, queso mozzarella, pepperoni, jamón, tocino,  
cebolla, morrones, aceitunas negras y champiñones.

Tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni, ham, bacon,  
onion, bell peppers, black olives and mushrooms.

**\$250**

**PIZZA HS**

Base blanca con mozzarella, salmón, aceite de oliva,  
tomate y arúgula fresca.

White base with mozzarella, salmon, olive oil, tomato  
and fresh arugula.

**\$350**

**PEPPERONI**

La clásica con queso manchego y pepperoni.

The classic with Manchego cheese and pepperoni.

**\$250**

**QUATTRO STAGIONI**

Jamón, champiñones, alcachofas y aceitunas negras.

Ham, mushrooms, artichokes and black olives.

**\$240**

## **POSTRES / DESSERTS**

### **BIZCOCHO ITALIANO CON GLASEADO DE CÍTRICOS / ITALIAN SPONGE CAKE WITH CITRUS GLAZE**

Clásico pastelito con glaseado de cítricos de temporada.  
Classic cupcake with seasonal citrus icing.

**\$130**

### **PUDÍN DE CHOCOLATE / CHOCOLATE PUDDING**

Dulce cremoso de chocolate templado, con fresa y menta.  
Creamy, tempered chocolate dessert with  
strawberry and mint.

**\$130**

### **TORTA DELLA NONNA CON NUEZ / GRANDMA'S CAKE WITH WALNUT**

Postre clásico de la abuela con azúcar glass y nuez tostada.  
Grandma's classic dessert with powdered sugar  
and toasted walnuts.

**\$130**

### **TIRAMISÚ**

Tradicional postre italiano de mascarpone, café y sabayón.  
Traditional Italian dessert with mascarpone,  
coffee and sabayon.

**\$130**

Todos los precios incluyen IVA (16%) / Prices include taxes (16%)

Precios en moneda nacional / Prices in Mexican currency

La ingesta de alimentos crudos es responsabilidad del comensal / Consumption of raw food is the  
responsibility of the customer.

La venta y consumo de bebidas alcohólicas queda prohibida para menores de 18 años / The sale and  
consumption of alcoholic beverages is prohibited for persons under 18 years of age.



**HOTSSON ACAPULCO**

[restaurantes.hotsson.com](http://restaurantes.hotsson.com)