



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

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

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

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

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

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

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

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

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