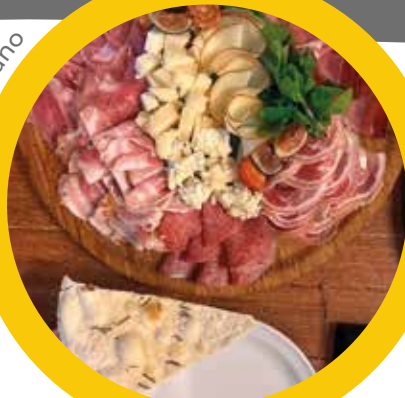


BERTILLA LAGOON

Beach Club

antipasto italiano



ENTRADAS

BRUSCHETTA CLASSICA \$100

Pan hecho en casa con ajo, tomate fresco, perejil y aceite de oliva.

BRUSCHETTA DI AGUACATE \$150

Pan hecho en casa con mezcla de cremosos aguacate, mix de semillas, tomate, mango y rábano.

BRUSCHETTA DI SALMONE \$180

Pan hecho en casa con salmon ahumado sobre base de queso ricotta, tartar de alcaparras, cebolla morada, aguacate y ajonjolí negro.

ANTIPASTO ITALIANO \$500

Tabla de carnes y quesos italianos acompañada de una focaccia.

MEZZO ANTIPASTO \$360

Media orden de antipasto, acompañado de orden de pan hecho en casa.

CARPACCIO DI RAPA ROSSA \$200

Láminas de betabel pochado con aderezo de cítricos, queso de cabra y arúgula fresca.

CARPACCIO DI FILETTO \$250

Filete de res, arúgula fresca y láminas de parmesano.

CARPACCIO DI SALMONE \$250

Láminas de salmón, arúgula fresca, tartar de alcaparras y limón eureka en conserva.

fettuccine frutti di mare



ESPECIALES

PIZZAS GOURMET

PORCHETTA \$300

Porchetta, gorgonzola y arúgula fresca.

HIGOLES \$300

Higo y speck.

PERAME TANTITO \$300

San Daniele D.O.P., gorgonzola, pera y arúgula fresca.

FRUTTI DI MARE \$350

Camarones al vino blanco, pulpo, mejillones, calamar, aceite de ajo, tomate y albahaca.

PASTAS GOURMET

GNOCCHI ROSA \$280

A base de papa y betabel en mantequilla y salvia.

PASTA COLORATA \$300

Fusilli de diversos colores naturales con camarones al vino blanco, ajo, aceite de oliva, tomate cherry y calabacín.

FRUTTI DI MARE \$350

Fettuccine nero o bianco (a escoger) con camarones al vino blanco, pulpo, mejillones, calamar, aceite de ajo, tomate y albahaca.

caprese con burrata



ENSALADAS

TARTAR DE AGUACATE \$170

Cubos de aguacate, cebolla morada, tomate, cilantro, chile serrano, mango, col morada y apio, aliñado en salsa de cítricos, aceite de oliva y pepita de calabaza.

QUINOA \$180

Con col morada, pepino, tomate, zanahoria, pimientos mixtos, tomate cherry, cebollín, cilantro, limón y gengibre aliñada con miel de maple, salsa de soya, mantequilla de mani y aceite de oliva.

CAPRESE \$180 / \$300

Tomate fresco, mozzarella o burrata (a elegir) y albahaca.

DEL MAR

TARTAR DE ATUN \$260

Cubos de atún aliñados en salsa ponzu, cebolla, aguacate, mango, cebollín, cilantro fresco, quinoa y sésamo negro.

CEVICHE \$350 / TOSTADA \$110

De camarón o mixto (pescado, camarón y pulpo) curtidos en salsa bruja, cebolla, cilantro, pepino, tomate, chile serrano y habanero.

AGUACHILE \$350 / TOSTADA \$110

Camarones y callo de hacha curtidos en salsa verde de chile serrano o salsa negra de chiles receta del chef con limón, pepino, cilantro y cebolla morada.

GAMBERI APPASSIONATO \$350

Camarones y callo de hacha curtidos en emulsión de maracuyá, jengibre y habanero con tomate, cebolla morada y pepino.

MEJILLONES AL VINO BIANCO \$350

Cocinados lentamente en vino blanco con ajo, perejil, shallots, apio, zanahoria y mantequilla, acompañados de orden de pan hecho en casa.

mejillones al vino blanco



ARMA A TU GUSTO

tu PIZZA & ENSALADA

BASES

PIZZA con salsa de tomate hecha en casa \$120

LECHUGA / MIX DE HOJAS \$120

vegetales, frutas

champiñón / berenjena / calabaza / tomate / zanahoria
 pepino / aguacate / pimiento / cebolla / aceitunas / alcaparras
 alcachofa / arúgula / albahaca / pesto / mix frutos rojos
 manzana / pera durazno / arandano deshidratado

quesos

mozzarella / grana padano / gorgonzola / scamorza / pecorino

proteínas

pollo / tocino / jamón / anchoas

embutidos

salchicha hecha en casa, natural o picante / salame calabrese

mariscos

camarón / salmón / atún fresco / pulpo / calamar / mejillones

carnes italianas & especiales

speck / San Daniele D.O.P. / porchetta / pancetta arrotolata
 guanciale / salame ungherese / burrata

aderezos & toppings

Escoge un aderezo y un topping para tu ensalada
 César (incluye crutones) / miel-mostaza / alioli de ajo / frutos rojos
 pepitas / almendras / ajonjolí

PASTAS

FETTUCCINE SPAGHETTI PENNE FUSILLI GHOCCHI +\$80 RAVIOLI +\$80
 GLUTEN FREE SPAGHETTI / PENNE / FUSILLI +\$40

BOLOGNESE \$230

Tradicional salsa bolognesa hecha en casa.

VALLIGIANA \$250

Pancetta ahumada, champiñones, gorgonzola y crema.

CARBONARA \$250

Yema de huevo, queso pecorino, pimienta y pancetta ahumada.

RAVIOLI DE 4 FORMAGGI AL BURRO E SALVIA \$260

A la mantequilla y salvia.

TIRAMISU / SALAME DI CIOCCOLATO \$110

ESPRESSO / AMERICANO / TE \$40

CAFFE LATTE / CAPUCCINO / MOKA \$70

FRAPUCCINO \$100

extra de leche +\$15 / leche vegetal +\$20



salame di cioccolato

POSTRES

SELECCION DE VINOS ITALIANOS

MERLOT IGP

Abruzzo / Rocca Ventosa

PRIMITIVO

Puglia / Chiaro

SANGIOVESE IGP

Abruzzo / Rocca Ventosa

CABERNET SAUVIGNON

Abruzzo / Balleretta

MONTEPULCIANO DOP

Abruzzo / Rocca Ventosa

NERO DAVOLA DOC

Sicilia / Cantine Maduado

CHIANTI DOCG

Toscana / Borgo Cipressi

\$160 \$380 \$600

NEGROAMARO IGT

Salento / Montemajor

\$850

RIPASSO DOC

Veneto / Manara (amaderado)

\$1,550

PINOT GRIGIO IGP

Abruzzo / Rocca Ventosa

\$160 \$380 \$600

CHARDONNAY

Abruzzo / Balleretta

\$160 \$380 \$600

ROSE SECCO

Abruzzo / Barba

\$160 \$380 \$600

TREBIANO DOP

Abruzzo / Rocca Ventosa (afrutado)

\$160 \$380 \$600

PROSECCO ESPUMOSO

Veneto / Antoniotti (seco)

\$160 \$380 \$600

MOSCATO*

Veneto / Oro (dulce)

\$160 \$380 \$600

FRAGOLINO ROSE*

Veneto / Oro (dulce)

\$750

*De temporada

mezcalita tutti frutti



COCTELES

CLERICOTTE / SANGRIA

  
\$140 \$280 \$450

PALOMA \$150

Tequila, toronja, sal, limón

MIMOSA \$150

Prosecco, jugo de naranja

PIÑA COLADA \$170

Ron, jugo de piña, crema de coco

BLOODY MARY \$150

Vodka, jugo de tomate

CAIPIROSKA \$170

Vodka, azúcar, limón

CAIPIRINHA \$170

Cachaca Pitú, azúcar, limón

MARGARITA CLASICA \$170

Tequila, limón, sal

MARGARITA SABOR \$190

Tequila + habanero / piña serrano mango / maracuyá

MOJITO CLASICO \$170

Ron, hierbabuena, azúcar

MOJITO SABOR \$190

Ron, hierbabuena, azúcar + piña fresa / maracuyá

DAIQUIRI \$190

Ron + mango / fresa / maracuyá

RIVIERA MAYA \$180

Ron, fresa, jugo de naranja, licor de melón

BAILEYS COLADA \$180

Baileys, Kahlúa, hershey´s

COSMOPOLITAN \$180

Vodka, controy, arándano, limón

SEX ON THE BEACH \$180

Vodka, licor durazno, arándano, naranja

CARAJILLO \$200

Licor 43, cafe espresso

MIAMI VICE \$200

Ron, jugo de piña, leche, crema de coco, fresa y jarabe

GIN TONIC \$200

Ginebra, tonic + romero lima frutos rojos / pepino gengibre

MEZCALITA \$200

Mezcal + jamaica / tutti frutti / maracuyá

MARTINI CLASICO \$200

Vodka, vermouth, aceituna

MARTINI EXPRESO \$200

Vodka, licor café, expreso

SPRITZ \$210

Prosecco, Aperol / Campari, mineral, naranja

LONG ISLAND \$210

Tequila, controy, ginebra, ron, vodka, limón, coca

NEGRONI \$220

Ginebra, vermouth, Campari

fruta extra +\$15

DESTILADOS POR COPA

RON

Bacardi blanco \$110
Flor de Caña 7 años \$120
Havana Club 7 años \$140

TEQUILA

Tradicional reposado \$120
Tradicional plata \$120
1800 reposado \$140
Don Julio blanco \$140
Herradura reposado \$150
Don Julio reposado \$160
1800 Cristalino \$180
Don Julio 70 \$190

MEZCAL

Amarás \$160
Ojo de trigre \$180
Montelobos \$190

GIN

Beefeather \$140
Bombay \$170
Tanqueray \$170
Hendricks \$200

VODKA

Absolut \$150
Stolichnaya \$150
Belvedere \$180
Grey Goose \$180

BRANDY

Torres 10 \$120

WHISKY

Red Label \$120
Jack Daniels \$140
Chivas Regal \$160

DESTILADOS POR BOTELLA

RON

Bacardi blanco \$1000
Apleton State \$1200
Flor de Caña 7 años \$1200

GIN

Beefeather \$1400
Tanqueray \$1600

VODKA

Smirnoff tamarindo \$750
Stolichnaya \$1200
Absolut \$1500

TEQUILA

Tradicional reposado \$1400
Tradicional plata \$1200
1800 Cristalino \$1600
Don Julio 70 \$3500

WHISKY

Jack Daniels \$1500
Black Label \$2300

Incluye 4 mezcladores a escoger
Coca / Sprite / Fanta / Sidral / Fresca
Agua mineral / Agua quina / Agua purificada rellenada



Cena Romantica sobre la laguna

- Montaje y decoración de cabaña
- Cocktail de bienvenida
- Menú de 4 tiempos (a escoger)
- Botella de vino o jarra de clericotte / sangria
- Servicio

Para más información y reservas, pregunta aquí o envía un wapp +52 983 120 2134