

# Vinos y Liciones

## Vino tinto

Botellas de 750 ml.

CALIXA	\$658
DON LUIS	\$420
CASA MADERO 3V	\$780
CASA MADERO	\$780
CABERNET SAUVIGNON XA	\$240
L.A. CETTO CABERNET SAUVIGNON	\$240
L.A. CETTO PETIT SIRAH	\$290
MARQUÉS DE CÁCERES	\$420
SANGRE DE TORO	\$410
CASILLERO DEL DIABLO	\$380

## Vino blanco

Botellas de 750 ml.

MONTES DE CETTO	\$340
OPPENHEIMER	\$180
<b>Cerveza</b>	
COORS LIGHT	\$46
HEINEKEN (355 ml)	\$46
BOHEMIA (355 ml) Clara y Oscura.	\$36
NACIONAL (325ml) Dos Equis, Sol, Indio, Tecate, Tecate Light.	\$31
LA BRÜ (355 ml) Artesanal.	\$72
TARROS MICHELADOS	\$15
TARROS FANTASMA	\$20

## Cócteles

CARAJILLO	\$85
<i>Licor 43 y espresso en las rocas.</i>	
MOJITO	\$60
PIÑA COLADA	\$60
MARGARITA	\$60
SANGRÍA	\$60
PERDIDA	\$85

Buon  
appetito

## Destilados

Precio por copa y por botella

MEZCAL DE LA CASA	\$48
MEZCAL LEVANTA AMORES	\$75 \$700 750 ml.
WHISKY RED LABEL	\$65 \$650 750 ml.
WHISKY CHIVAS REGAL	\$95 \$1200 750 ml.
BRANDY TORRES 10	\$60 \$650 750 ml.
TEQUILA CENTENARIO	\$55 \$550 750 ml.
TEQUILA CUERVO TRADICIONAL	\$60 \$600 750 ml.
TEQUILA DON JULIO	\$85 \$1100 750 ml.
VODKA ABSOLUT AZUL	\$85 \$650 750 ml.
RON BACARDI BLANCO	\$45 \$440 750 ml.
RON APPLETON SPECIAL	\$55 \$550 750 ml.
RON APPLETON ESTATE	\$65 \$650 750 ml.



GRAN SAZÓN,

Grandes  
Momentos



LASAGNA FACTORY



Lunes a Sábado  
de 7 P.M. a 8 P.M.

Hona Feliz 2x1

En cervezas\*  
Vino de la casa  
Tragos selectos\*\*

www.lasagnafactory.mx

\* Excepto cerveza artesanal. \*\*Aplican restricciones



Servidos de 8 A.M. a 12:30 P.M.

## Platillos

<b>HOT CAKES</b>	\$55
Con Nutella, Lechera, cajeta o mermelada de zarzamora.	
<b>HUEVOS AL GUSTO</b>	\$58
<b>HUEVOS A LA MEXICANA</b>	\$55
Acompañados de frijoles refritos.	
<b>HUEVOS RANCHEROS</b>	\$58
Huevo estrellado sobre tortilla frita, bañado con salsa ranchera, acompañado con frijoles refritos.	
<b>OMELETTES</b>	\$69
Con un ingrediente de su elección: quesos, jamón, champiñones o pimiento morrón, acompañado de frijoles refritos.	
<b>CHILAQUILES</b>	\$59
Con salsa roja, verde o negra, acompañados con frijoles refritos.	
	\$15
<i>*Agrega dos huevos estrellados por</i>	
<b>ENCHILADAS SUIZAS</b>	\$73
Deliciosas enchiladas verdes, rellenas de pechuga de pollo, gratinadas con mezcla de quesos, acompañadas de frijoles.	
<b>LASAGNA AZTECA</b>	\$74
Pastel con capas de tortilla, pollo, elote y chile poblano, hidratado con salsa roja de jitomate.	



Servidos todo el día

## Postres

PANNA COTTA	\$46
<b>AFOGATTO</b>	\$46
Helado con crema irlandesa, manzana y un shot de espresso.	
PASTEL DE ZANAHORIA	\$38
PIE DE DÁTIL	\$32
PIE DE ARÁNDANO	\$32
BROWNIE	\$32
BROWNIE CON HELADO	\$48
<b>HELADO (2)</b>	\$36
Servido con chocolate líquido y crema chantilly.	

## Bebidas frías

CAPUCCINO FRAPPÉ	\$43
MOCACCINO FRAPPÉ	\$44
CAPUCCINO BROWNIE	\$49
CHAI FRAPPÉ	\$44
CHOCOLATE BLANCO FRAPPÉ	\$44
SMOOTHIES	\$41
Fresa o mango.	
TÉ HELADO	\$33
REFRESCO (355 ml)	\$26
BOTELLA DE AGUA (600 ml)	\$18
LIMONADA O NARANJADA	\$38
Natural en jarra. \$110	
Mineral en jarra. \$140	
AGUA DE SABOR NATURAL	\$26
En jarra. \$89	
SODAS ITALIANAS	\$41
Manzana verde y durazno.	

## Bebidas calientes

ESPRESSO	\$26
ESPRESSO DOBLE	\$32
ESPRESSO CORTADO	\$31
ESPRESSO DOBLE CORTADO	\$36
ESPRESSO AMERICANO	\$28
CAPUCCINO	\$33
CAPUCCINO CON SABOR*	\$36
LATTE	\$33
LATTE CON SABOR*	\$36
CHAI LATTE	\$36
CHOCOLATE CALIENTE	\$34
CHOCOLATE BLANCO	\$34
TÉ ORGÁNICO	\$28
TISANAS FRUTALES	\$33

\*Sabores: crema irlandesa, amaretto, caramelo, vainilla.

## Paninis

<b>ITALIANO</b>	\$68
Jamón de pavo, salami y queso manchego.	
<b>VEGGIE</b>	\$68
Champiñones salteados, queso panela, cubos de jitomate y aderezado con albahaca.	
<b>ESPAÑOL</b>	\$75
Jamón serrano con queso manchego.	

## Jugo y fruta

<b>JUGO DE NARANJA</b>	\$29
<b>JUGO VERDE</b>	\$35
Piña, nopal, naranja, apio, perejil.	
<b>COCTEL DE FRUTAS DE LA CASA</b>	\$45
Frutas de temporada, yogurt natural, granola y un toque de vainilla y miel.	

## Paquetes

Con jugo o fruta y refill de té o café americano.

<b>PAQUETE 1</b>	\$89
Chilaquiles, huevos al gusto, rancheros o a la mexicana.	
<b>PAQUETE 2</b>	\$110
Panini italiano, panini veggie u omelettes.	
<b>PAQUETE 3</b>	\$120
Enchiladas suizas o lasagna azteca.	



## Lasagna

<b>LASAGNA ALLA BOLOGNESE</b>	\$129
Láminas de pasta con carne molida en salsa boloñesa.	
<b>LASAGNA VEGETARIANA</b>	\$129
Berenjena, champiñones, cebolla y salsa de pimiento.	
<b>LASAGNA DE ATÚN</b>	\$129
Atún, cubos de pimiento morrón, champiñones y salsa pomodoro.	

## Pizza

\*Una pizza es para una persona

<b>SERRANA</b>	\$98
Jamón serrano y jitomates con un toque de chile.	
<b>ALTA MAR</b>	\$98
Camarones aderezados, pimiento y cebolla.	
<b>MARGARITA</b>	\$79
Rodajas de jitomate, ajo y pesto.	
<b>ITALIANA</b>	\$87
Pepperoni, champiñones, pimiento morrón, aceitunas negras y cebolla.	
<b>HAWAIANA</b>	\$82
Jamón y piña.	
<b>CUATRO QUESOS</b>	\$82
Cheddar, mozzarella, parmesano y queso de cabra.	
<b>VEGETARIANA</b>	\$82
Calabacita, aceitunas negras, pimiento morrón, champiñones y cebolla.	
<b>PEPPERONI</b>	\$79
Queso y pepperoni.	
<b>PALOMA</b>	\$87
Atún, arándanos, pimiento y cebolla.	

## Vino & Clericot

Para acompañar tu platillo

Copa de vino de la casa	\$48
Copa de clericot	\$58
Jarra vino de la casa	\$395
Jarra de clericot	\$249
Copa de vino blanco	\$60

## Ensaladas

<b>CAPRESE</b>	\$63
Frescas rodajas de jitomate, queso panela, con aderezos de albahaca y balsámico.	
<b>DEL HUERTO</b>	\$53
Mezcla de lechugas, jitomate, pepino, zanahoria, jícama, cebolla con aderezo italiano de la casa.	
<b>MEDITERRANEA</b>	\$63
Mezcla de lechugas, jitomate, aceitunas negras, cebolla morada y queso de cabra con aderezo balsámico.	
	\$108
<i>*Con jamón serrano.</i>	
	\$112
<i>*Con camarones.</i>	
<b>SOFÍA</b>	\$65
Mezcla de lechugas, pepino, jícama, zanahoria, nuez, arándanos y supremas de naranja.	

## Spaghetti

<b>ARRABIATA</b>	\$98
Ingredientes del pomodoro pero con un toque picante.	
<b>CUATRO QUESOS</b>	\$130
Deliciosa mezcla de 4 quesos finos, cheddar, mozzarella, queso de cabra y parmesano, mezclados con crema y aderezados con finas hierbas.	
<b>ALLA CREMA DI VINO BIANCO</b>	\$115
Ideal para quien gusta de una pasta cremosa.	
<b>QUERENDONA</b>	\$98
Jitomate, aceitunas, chile negro de Queréndaro, vino blanco.	
<b>GAMBERETTO</b>	\$115
Salteado de camarones con ajo	
<b>PALOMA</b>	\$110
Arándanos, atún y un toque de vino blanco.	
<b>ALLA BOLOGNESE</b>	\$95
Mezcla de carne molida de res y cerdo con zanahoria y papa en una salsa de jitomate y especias.	
<b>AL PESTO</b>	\$89
Salsa de albahaca con nueces, ajo y especias.	
<b>ALL'OLIO</b>	\$79
Con doradas rodajas de ajo frito y aceite de oliva.	
<b>POMODORO</b>	\$98
Jitomate picado, apio, zanahoria, cebolla, queso parmesano.	

\*Añade a cualquiera de tus pastas:  
camarones \$48 ó  
200gr de pechuga de pollo \$40