# OLIVA

## ENOTECA

## ANTIPASTI

| | |
|---|---|
| OLIVE Aceitunas Griegas, Aceite Extra Virgen, Orégano, Limón | $130 |
| BRUSCHETTA Por Pieza a Elegir (12 cm): | $85 |
| Tomates Cherry & Albahaca | |
| Hongos Asados & Queso de Cabra | |
| LENTICCHIE Lentejas Beluga Estofadas Servidas con Stracciatella y Pesto de Perejil | $180 |
| PROVOLA Queso Provolone Ahumado Sellado Servido con Chimichurri de Pimientos | $180 |
| ARANCINI Esferas de Risotto y Fontina, Espejo de Salsa de Tomate, Prosciutto San Daniele, Parmesano | $220 |
| PROSCIUTTO & BURRATA Prosciutto di Parma (60gr) & Burrata, Servidas con Bruschetta al Carbón | $490 |
| FRITTO MISTO Calamares Baby, Camarones, Pescado, Zucchini & Ejotes, Alioli de Chile Xcatic | $290 |
| POLPO Pulpo Maya al Carbon, Servido con Papa Cambray, Tomate Cherry, Chaya Rostizada, Gremolata y Romesco | $290 |
| POLPETTE Albóndigas Estilo Italiano en Salsa de Tomate, Cavolo Nero y Polenta Cremosa | $220 |
| DI MANZO Carpaccio Filete de Res, Ajo, Arúgula, Aceite Trufa Blanca, Reducción Balsámica, Parmesano | $230 |
| PESCE Tartar de Pescado, Leche de Tigre, Chile Quemado, Pepino, Cebolla, Rábano, Servido con Carta Musica | $260 |
| TARTAR Tartar de Res, Mostaza, Cebollín, Yema Confitada, Caviar de Lumpo, Servido con Carta Música | $420 |

## INSALATE & MOZZARELLE

| | |
|---|---|
| MISTA Ensalada de Lechugas Mixtas, Zanahoria, Pepino Persa, Tomate Cherry, Cebolla Curtida, Aguacate, Migas, Vinagreta de Vino Tinto | $190 |
| VERDE Ensalada de Espinaca, Betabel Rostizado, Aguacate, Queso de Cabra, Tocino Crujiente, Vinagreta Balsámica | $200 |
| CESAR Lechuga Orejona Baby, Aderezo César Casero, Pan Crujiente, Parmesano, Pimienta | $210 |
| BURRATA POMODORI Burrata de Bufala, Tomates Rostizados, Pesto Genovese, Aceite Extra Virgen | $260 |
| PANZANELLA Mozzarella Artesanal de Bufala, Tomate, Pepino, Cebolla, Pan Crujiente, Pesto de Perejil | $320 |
| BETABEL & STRACCIA Betabel Rostizado, Supremas de Naranja, Fresa, Cama de Straciatella Cremosa, Pepita Tostada | $260 |

## PASTA

| | |
|---|---|
| CARBONARA Spaghetti Hecho en Casa, Huevo, Panceta, Pimienta Negra, Pecorino Romano | $260 |
| CACCIO E PEPE Mafaldine de Hecho en Casa, Crema de Pecorino Romano, Pimienta Negra | $250 |
| DIAVOLA Linguini, Ajo, Tomates Cherry, Chile de Árbol, Tomate Deshidratado, Camarones al Carbón | $320 |
| RAVIOLI Ravioli, Relleno de Ricotta & Espinaca, Salsa de Tomate Casera, Straciatella, Albahaca | $280 |
| ROSMARINO Rigatoni Hecho en Casa, Salchicha Italiana, Hongos, Chícharo, Romero, Crema & Parmesano | $330 |
| AGNOLOTTI Pasta Hecha en Casa, Relleno de Trufa Negra y Hongos, Salsa de Mantequilla y Salvia, Parmesano & Trufa Fresca | $520 |
| MORA AL MARE Mafaldine Tinta de Calamar, Camarón, Callo, Pulpo, Tomate Cherry, Espárragos, Azafrán | $340 |
| VODKA Rigatoni Hecho en Casa, Salsa de Tomate Cremosa con Chile Calabrese | $260 |
| CICCIOTELLA Pappardelle con Mantequilla de Salvia, Ragú de Costilla de Res, Portobello, Parmesano | $420 |
| GORGONZOLA Gnocchi Hecho en Casa, Crema de Gorgonzola, Nuez de Castilla, Espuma de Parmesano | $320 |
| VECCHIA SCUOLA Fettuccini Hecho en Casa, Ragu de Carnes de la Casa, Salsa Tomate, Parmesano | $290 |
| LIMONE Risotto al Limone, Salmón Chileno, Tomates Cherry, Pesto de Perejil | $450 |

## SECONDI

| | |
|---|---|
| PESCA DEL GIORNO Filete de Pescado, Papas Rostizadas, Espinacas, Salsa Piccata | $430 |
| OSSOBUCO Chamorro de Cerdo “Sin Osso y Sin Buco”, Dashi de Cebolla, Risotto alla Milanese | $450 |
| SCOTTADITO Chuleta de Cordero Local al Carbón, Pure Berenjena Tatemada, Ensalada Pepino y Yogurt | $520 |
| FILETTO DI MANZO Filete de Res, Puré de Papa, Espárragos Rostizados, Glace | $720 |
| NEW YORK New York Steak USDA con Salsa Pimienta y Papa Cambray | $990 |

**Cualquier modificación a platillo esta sujeto a costo adicional*

*Estamos orgullosos de ofrecerle pastas hechas en casa y productos frescos, locales e importados de Italia para que disfrute su experiencia gastronómica. Todos nuestros precios son en Moneda Nacional y con I.V.A. incluido.

# OLIVA

## ENOTECA

## VINO POR COPEO

| | | |
|---|---|---|
| PROSECCO | Il Follo “Brut” \| Veneto, Italia NV | $220 |
| CHARDONNAY | Chateau Paul Mas \| Langedoc-Rusillon, Francia 2022 | $220 |
| PINOT GRIGIO | Fattori, Gregoris \| Veneto, Italia 2023 ORG | $240 |
| ROSÉ | Pierpaolo Pecorari, Ros’Alba \| Venezia Giulia, Italia 2021 | $250 |
| MERLOT | “La Cappuccina” \| Veneto, Italia 2021 | $220 |
| CABERNET SAUVIGNON | Tabali, Pedregoso \| Valle de Maipo Chile 2022 | $240 |
| TEMPRANILLO , GARNACHA & GRACIANO | Bozeto de Exopto \| Rioja, España 2022 | $250 |

## VINOS PREMIUM POR COPEO — CORAVIN

| | | |
|---|---|---|
| CHENIN BLANC | Château de Targé, Les Fresnettes \| Saumur Loire, France 2019 ORG | $420 |
| AGLIANICO | Paoloni, Nerone \| Valle de Guadalupe BC, México 2020 | $480 |
| MARGAUX | Bacchus de Dauzac, Château Dauzac \| Margaux, France 2019 | $520 |
| SUPER TOSCANO | La Massa \| Toscana, Italia 2021 | $550 |
| TEMPRANILLO | Viña Arana, “Gran Reserva” \| La Rioja Alta, España 2016 | $690 |

## COCKTAILS

| | | |
|---|---|---|
| OLIVA MARTINI | Grey Goose Vodka + Vermouth Blanco + Aceitunas | $300 |
| MARGARITA "CADILLAC" | Tequila Espolón Reposado + Grand Marnier + Limón + Miel de Agave + Sal de Mar | $290 |
| NEGRONI | Monkey 47 Dry Gin + Campari + Vermouth Rosso + Naranja | $290 |
| SLOE CHERRY LEMONADE | Sloe Gin Monkey 47 + Beefeater Botanics + Jarabe + Jugo de limón + Soda | $270 |
| LA CUBANA | Havana 7 + Limón + Menta + Prosecco + Miel de Agave | $220 |
| MARGARITA YUCATÁN | Mezcal Montelobos Espadín + Licor Alma Finca + Lima + Miel + Habanero + Naranja + Totomoxtle | $300 |
| OLIVA ESPRESSO | Martell Blue Swift + Café + Miel de Agave + Licor de Café Kahlua | $290 |
| CAMPARI MEZCAL | Mezcal Montelobos Espadín + Campari + Naranja + Jarabe | $290 |
| TINTO DE VERANO | Vino tinto + Mezcla de Especias | $160 |

## SPRITZ

| | | |
|---|---|---|
| APEROL | Aperol + Prosecco Cinzano + Agua Mineral + Naranja | $190 |
| CAMPARI | Campari + Prosecco Cinzano + Agua Mineral + Limón | $190 |
| LIMONCELLO | Limoncello + Prosecco Cinzano + Agua Mineral + Limón Eureka | $190 |
| OLIVA 47 | Monkey 47 + Prosecco + Jarabe + Limón Eureka | $270 |

## CERVEZA

| | | | |
|---|---|---|---|
| HEINEKEN / HEINEKEN 0.0 | $65 | PATITO ARTESANAL LAGER YUCATECA | $125 |
| AMSTEL ULTRA | $65 | CEIBA ARTESANAL DORADA | $125 |
| BOHEMIA CLARA / OSCURA | $65 | MEMENTO MORI AMERICAN PALE ALE | $135 |

## BEBIDAS

| | | | |
|---|---|---|---|
| REFRESCOS Coca Cola / Light / Zero, Sprite, Sprite Zero 355ML | $55 | AGUA CRISTAL 600 ML | $40 |
| | | AGUA CRISTAL MINERAL 355 ML | $40 |
| SAN PELLEGRINO 750 ML | $130 | AGUA MINERAL PERRIER 330 ML | $70 |
| ACQUA PANNA 750 ML | $130 | ACQUA OLIVA 355 ML | $55 |
| AGUA FÉLIX Jugo Natural & Soda 355 ml | $70 | LIMONADA \| NARANJADA | Natural $50<br>Mineral $60 |

Todos nuestros precios son en Moneda Nacional y con I.V.A. incluido.

ENOTECA

## DOLCI

TIRAMISÚ $180
Crema de Queso Mascarpone, Soletas, Café

CANNOLI $180
Pasta Filo, Relleno de Stracciatella, Avellana y Pistache

OLIVE OIL CAKE $190
Pastel Aceite Oliva, Tuile de Almendra, Gelato de Aceite Extra Virgen

PANNA COTTA $180
Crema de Vainilla de Papantla, Frutos Rojos de Temporada, Crumble, Creme Anglaise de Perejil

ROSMARINO DOLCE $180
Creme Brulée de Romero, Fruta temporada

TORTINO $180
Chocolate Amargo, Helado de Vainilla, Coulis de Frutos Rojos

## DIGESTIVOS "BERTA"

Servidos de 1.5 oz

VALDAVI $290
Grappa di Moscato

NIBBIO $290
Grappa de Barbera

ROCCANIVO $890
Grappa Añejada de Barbera

TRE SOLI TRE $940
Grappa Añejada de Nebbiolo

AMARETTO DI MOMBARUZZO $290
Destilado e Infusión de Almendra

SAMBUCA "DIANISÉ" $290
Digestivo Artesanal de Anise

AMARO D'ERBE $290
Digestivo a Base de Hierbas Selecionadas

## CAFÉ & TÉ

ESPRESSO $55
ESPRESSO DOPPIO $80
AFFOGATO $150
CAPPUCCINO $60
AMERICANO $55
CARAJILLO $140
Licor 43 & Espresso
TÉ FORTE $80
Variedades de Té

Todos nuestros postres están hechos en casa.
Precios en pesos mexicanos e inclusivos de IVA.