

LUCCA

ANTIPASTI FREDDI ENTRADAS FRÍAS | COLD APPETIZERS



DUO DI CARPACCIO

Carpaccio de corazón de contrafilete de res con salmón, tomate fresco, arúgula, queso Grana Padano y vinagreta de alcaparras baby

Heart beef backfill carpaccio with salmon, fresh tomato, arugula, Grana Padano cheese and baby caper vinaigrette

\$250



INSALATA VERDE CON BASILICO

Ensalada con lechuga del huerto, puré de pimiento rojo, habas, pepino, uvas caramelizadas y pistachos dorados, bañada con balsámico y vinagreta de albahaca

Salad with lettuce from the gardens, red pepper puree, beans, cucumber, caramelized grapes and golden pistachios topped with balsamic and basil vinaigrette

\$200



INSALATA MEDITERRANEA

Ensalada mixta de lechugas orgánicas, apio, cebolla, piñón, aceitunas negras, mermelada de portobello, queso de cabra y escalivada de tomate con anchoas

Fresh organic salad mix with lettuce, celery, onion, pine nuts, black olive, Portobello jelly, goat cheese and tomato escalivada with anchovies

\$250



FRESCHEZZA DI BURRATA

Queso burrata, arúgula, albahaca, espuma de tomate, prosciutto San Daniele y vinagreta de jerez

Burrata cheese, arugula, basil, tomato foam, San Daniele prosciutto and sherry vinaigrette

\$250



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in reception. Tax included in rate.




ANTIPASTI CALDI ENTRADAS CALIENTES | HOT APPETIZERS

   **MELANZANE ALLA PARMIGIANA**
Tradicional melanzane a la parmesana estilo Lucca
Lucca-style traditional eggplant on parmesan
\$320

  **FRITTO ALLA ROMANA**
Tradicional frito a la romana de calamar
Traditional Roman-style fried squid
\$290

LE NOSTRE ZUPPE NUESTRAS SOPAS | OUR SOUPS

   **CREMA DI FUNGHI SELVAGGIO**
Crema de hongos silvestres y espuma de trufa
Wild mushroom cream soup and truffle foam
\$250

   **CREMA DI POMODORO**
Crema de tomate infusionada con albahaca,
espuma de queso de cabra y pasta hojaldre
*Tomato cream infused with basil,
goat cheese mousse and puff pastry*
\$200



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in reception. Tax included in rate.

LE NOSTRE PASTE NUESTRAS PASTAS | OUR PASTAS



SPAGUETTI ALLE VONGOLE

Espagueti con almejas en salsa de ajo y vino blanco

Garlic sauce spaghetti with clams and white wine

\$270



LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Lasaña a la boloñesa con carne de res, cerdo en pomodoro y salsa bechamel

Bolognese Lasagna with beef, pork in pomodoro and bechamel sauce

\$370



SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Espagueti con la tradicional salsa boloñesa

Spaghetti with traditional Bolognese sauce

\$350



PENNE AL SALMONE

Penne con salmón ahumado en salsa de gorgonzola

Penne with smoked salmon in gorgonzola sauce

\$320



LINGUINI ALLA CARBONARA

Linguini a la carbonara con panceta

Linguini carbonara with bacon

\$270



CANNELLONI DI CARCIOFI

Canelones rellenos de alcachofa, foie gras y trufa con salsa suprema

Cannelloni with artichoke filling, foie gras and truffle with supreme sauce

\$320



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in reception. Tax included in rate.

LE NOSTRE PASTE FRESCA NUESTRAS PASTAS FRESCAS | OUR FRESH PASTAS



RICOTTA MEZZA LUNA

Media luna rellena de queso ricotta, espinaca y hongos bañada en salsa de tomate

Ricotta cheese, spinach and mushroom filled half moon topped with tomato sauce

\$320



GNOCCHI CON POMODORO

Ñoqui de papas artesanales con panceta, espárragos y salsa pomodoro ligeramente picosa

Artisanal potato Gnocchi with bacon and slightly spicy pomodoro sauce

\$300



SPAGHETTI ALLA PEPE ROSA

Espagueti verde con camarón, ensalada de cangrejo, aceituna, jitomate y albahaca en salsa de pimienta rosa

Green spaghetti with shrimp, crab salad, olive, tomato and basil in pink pepper sauce

\$320

I NOSTRI RISOTTI NUESTROS RISOTTOS | OUR RISOTTOS



RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Risotto con camarones, calamar, almeja y mejillones con salsa pomodoro y aceite extra virgen

Risotto with shrimp, squid, clam and mussels with pomodoro sauce and extra-virgin olive oil

\$320



RISOTTO AI FUNGHI

Risotto con hongo porcini y portobello enmantecado con parmesano

Risotto filled with mushroom porcini and parmesan portobello mushroom

\$350



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in reception. Tax included in rate.

I PESCI PESCADOS | SEAFOOD



SALMONE AL PARMEGIANO

Salmón parrillado con crujiente de parmesano, cherrys confitados y verduras mediterráneas en salsa de albahaca

Grilled salmon with parmesan crisps, cherry confit and Mediterranean vegetables in basil sauce

\$450



RED SNAPPER E ZAFFERANO

Huachinango con puré de brócoli, espárragos, zanahorias, pistachos y canelón de calabaza gratinada en salsa de azafrán y mejillón

Red snapper with broccoli puree, asparagus, carrots, pistachios and gratin pumpkin cannelloni in saffron and mussel sauce

\$450



GAMBERETO

Camarones con perejil, puré de polenta trufado en salsa de alioli con peperoncino y limón amarillo

Shrimp with parsley, truffled polenta puree in aioli sauce with peperoncino and yellow lemon

\$460

LE CARNI LAS CARNES | MEATS



OSSOBUCCO ALLA MILANESE

Osobuco de ternera glaseada con risotto milanés, champiñones y aceitunas

Glazed veal osobuco with milanese risotto, mushrooms and olives

\$620



COSTOLETTE DI AGNELLO

Rack de cordero asado con puré de berenjena rostizada, pimiento relleno de higo, chabacano con zanahorias glaseadas y salsa corta de cordero

Grilled lamb rack with roasted eggplant puree, stuffed fig and apricot bell pepper with glazed carrots and short lamb sauce

\$530



SALTIMBOCCA

Escalopa de ternera con prosciutto y salvia con risotto de pesto en salsa de Marsala

Veal schnitzel with prosciutto and sage with pesto risotto in Marsala sauce

\$450



FILETTO DI MANZO

Corazón de filete de res con puré de papa trufada, vegetales baby y jamón de parma crujiente en salsa de romero

Heart beef fillet with truffled mashed potatoes, baby vegetables and crispy parma ham in rosemary sauce

\$520



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in reception. Tax included in rate.

LE PIZZE | LA PIZZA



MARGHERITA

Salsa de tomate, queso mozzarella fresco y albahaca

Tomato sauce, fresh mozzarella cheese and basil

\$220



GAMBERI PEPERONCINO E FUNGHI

Salsa de tomate, queso mozzarella, camarones y champiñones

Tomato sauce, mozzarella cheese, shrimp and mushrooms

\$220



QUATTRO FORMAGGIO

Salsa de tomate, queso de cabra, mozzarella, gorgonzola y Grana Padano

Tomato sauce with goat, mozzarella, gorgonzola and Grana Padano cheese

\$220



DIAVOLA

Salsa de tomate, salami, mozzarella y chile de árbol

Tomato sauce, salami, mozzarella and spicy Chile de árbol

\$220



LUCCA

Salsa de tomate, queso mozzarella, arúgula, prosciutto y láminas de Grana Padano perfumadas a la trufa

Tomato sauce, mozzarella cheese, arugula, prosciutto and shaved Grana Padano scented with truffle

\$220



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in reception. Tax included in rate.

MENÚ VEGETARIANO | VEGETARIAN MENU

Bienvenida del chef
Chef's Welcome



INSALATA VERDE CON BASILICO

Ensalada con lechuga del huerto, puré de pimiento rojo, habas, pepino, uvas caramelizadas y pistachos dorados, bañada con balsámico y vinagreta de albahaca

Salad with lettuce from the gardens, red pepper puree, beans, cucumber, caramelized grapes and golden pistachios topped with balsamic and basil vinaigrette

\$220



MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Tradicional melanzane a la parmesana estilo Lucca

Lucca-style traditional eggplant on parmesan

\$220



CREMA DI FUNGHI SELVAGGIO

Crema de hongos silvestres con espuma de trufa

Wild mushroom cream soup with truffle foam

\$220



RICOTTA MEZZA LUNA

Media luna rellena de queso ricotta con espinaca y hongos en salsa de tomate

Artisan potato gnocchi filled with green beans and parmesan

\$320

Postre a su elección
Dessert of your choice
\$200



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in reception. Tax included in rate.

MENÚ VEGANO | VEGAN MENU



CARPACCIO DI MELONE E CETRIOLO

Carpaccio de melón y pepino con frutos finos, emulsión de vinagre balsámico y aceite de trufa

Cantaloupe and cucumber carpaccio with fine berries, balsamic emulsion and truffle oil

\$210



TRADIZIONALE CAPRESE

Caprese al pesto tradicional estilo Lucca

Traditional Lucca-style caprese with pesto

\$190



CREMA DI ZUCCA

Crema de calabaza de Castilla con leche de coco

Pumpkin cream soup with coconut milk

\$60



CANNELLONI DI VERDURE E FUNGHI

Canelones de verduras y hongos en salsa de tomate confitado

Vegetables and mushrooms-filled cannelloni topped with confit tomato sauce

\$200



TORTA AL LIMONE

Pastel de limón

Lime pie

\$190



TORTA AL CIOCCOLATO

Pastel de chocolate

Chocolate cake

\$190



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in reception. Tax included in rate.

MENÚ DE NIÑOS • KIDS' MENU

ENTRADAS CALIENTES | HOT APPETIZERS

   Mini pizza
\$120

PASTAS HECHAS EN CASA | HOMEMADE FRESH PASTAS

   Penne • Espagueti | Spaghetti • Linguini

   A la crema | *With Cream*

  Al pomodoro | *Pomodoro sauce*

  A la boloñesa | *Bolognese sauce*
\$140

LAS CARNES | MEATS

  Pechuga de pollo a la milanesa
Chicken milanese
\$150

  Pechuga de pollo a la parrilla
Grilled chicken breast
\$150



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in reception. Tax included in rate.

I NOSTRI DESSERT POSTRES | DESSERTS



Cannoli Agrumato e Cioccolato

Cannolis rellenos de crema mascarpone cítrica con chocolate y sorbete de albahaca

Citrus mascarpone cream stuffed cannolis with chocolate and basil sorbet

\$250



Tartufo di Cioccolato

Tartufo de chocolate blanco con trufa y crumble de chocolate

White chocolate tartufo with truffle and chocolate crumble

\$220



Semifreddo all Amaretto

Semifrío de amaretto con almendras y frambuesas en salsa de chocolate

Amaretto semifreddo with almonds and raspberry in chocolate sauce

\$220



TIRAMISU ESPRIMERE

Tiramisú expreso con salsa de café y reducción de frutos rojos

Espresso tiramisu with coffee sauce and berry reduction

\$150



PASTEL FERRERO

Mousse de chocolate con crumble de vainilla y crujiente de avellanas

Chocolate mousse with vanilla crumble and crunchy hazelnuts

\$220



VARIETA DI GELATI E SORBETTI

Variedad de helados y sorbetes

Assorted flavors of ice cream and sorbets

\$220



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in reception. Tax included in rate.