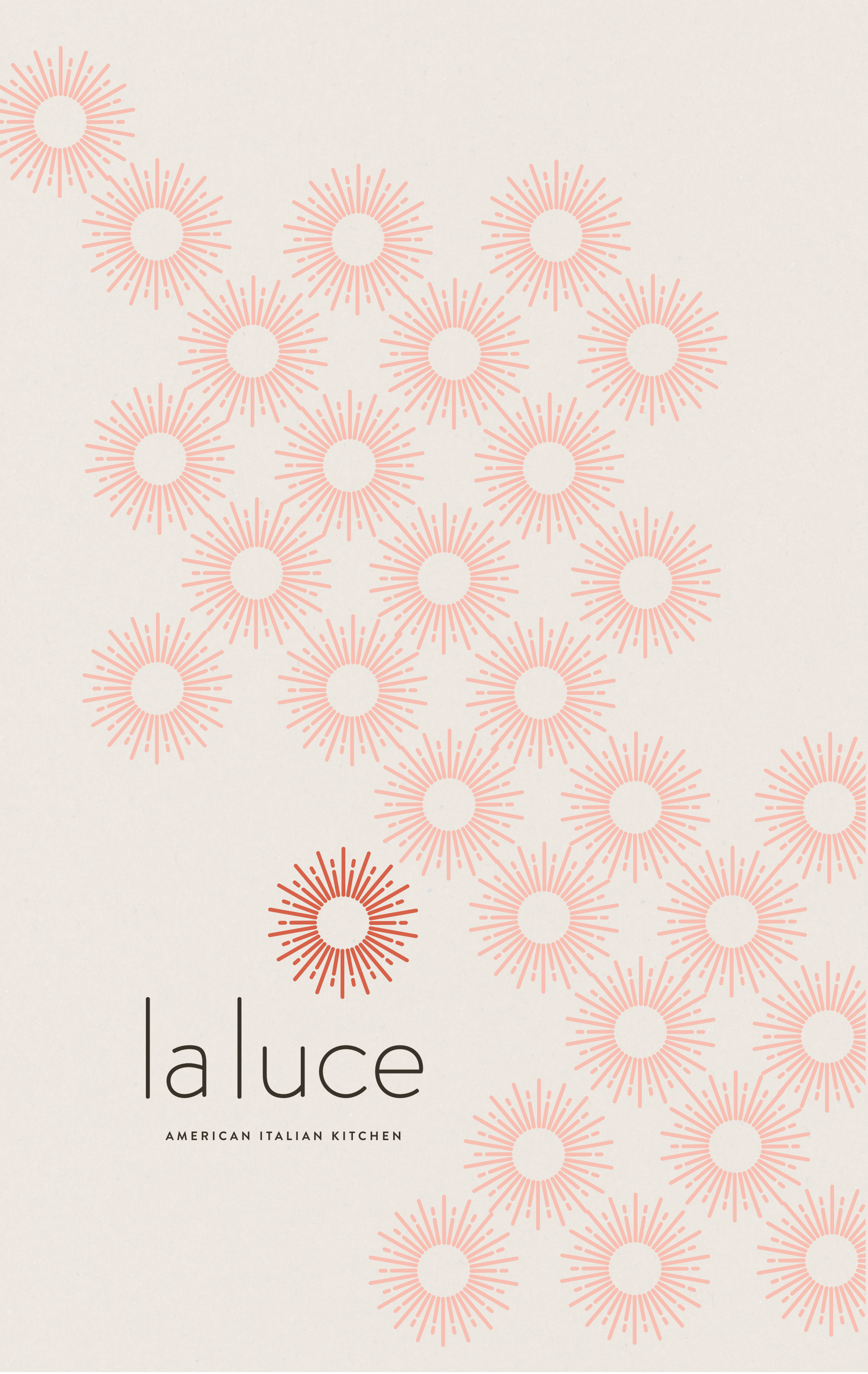




la | luce

AMERICAN ITALIAN KITCHEN



ANTIPASTI

CARPACCIO DE PULPO | OCTOPUS CARPACCIO Gf
Rúcula, salsa de pimientos asados, aceite de oliva, limón, tomates
Arugula, roasted pepper sauce, evoo, lemon, tomatoes

BETABEL ORGÁNICO | ORGANIC BEET Gf V
Hinojo, queso de cabra, cítricos, pesto de pistacho, aceite de oliva
Fennel, goat cheese, citrus, pistachio pesto, evoo

FRITTO MISTO
Camarones, calamares, pimientos encurtidos, alioli de tomate
Local shrimp, calamari, lemon, pickled peppers,
sundried tomato aioli

BURRATA & TOMATE | BURRATA & TOMATO Gf
Tártara de tomate, crumble de aceituna, focaccia
Tomato tartare, olive crumble, focaccia

ENSALADA CÉSAR | CAESAR SALAD
Crotones con ajo, crujientes de parmesano
Garlic croutons, parmesan cheese crisps

VERDE DE TEMPORADA | SEASONAL GREENS Gf
Aceituna gaeta, tomates asados, pistacho caramelizado, alcachofas,
parmesano y vinagreta de hierbas
Gaeta olives, roasted tomatoes, candied pistachio, artichokes,
parmesan cheese and herb vinaigrette

MINISTRONE V
Sopa de vegetales de temporada, pasta
Seasonal vegetable soup, pasta

PASTAS

SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS | SPAGHETTI & MEATBALLS
Salsa pomodoro, queso pecorino, albahaca
Pomodoro sauce, pecorino cheese, basil

TORTELLINI DE CAMARÓN | TORTELLINI DI GAMBERI
Camarón local, salsa pesto cremosa, finas hierbas
Local shrimp, creamy pesto sauce, fine herbs

LASAÑA DE CAMILA | LASAGNA DI CAMILA
Espinaca, mozzarella de búfala, salsa pomodoro, pesto, bechamel
Spinach, mozzarella di buffala, pomodoro sauce, pesto, bechamel

SU ELECCIÓN | SELECT YOUR PASTA
FETUCCINE | SPAGUETTI | PENNE RIGATE (120 GRS) Gf
Selección de salsas: pomodoro, arrabiatta, alfredo,
pesto o boloñesa
Selection of sauces: pomodoro, arrabiatta, alfredo,
pesto or bolognese
(Disponible sin gluten / Gluten free available)

RISOTTO Gf
Queso parmesano, finas hierbas
opciones: hongos y trufa, frutos del mar o tomate seco, mozzarella
Parmesan cheese, fine herbs
choice of mushroom & truffle, frutti di mare or sundried tomato,
mozzarella

PIZZA

MARGHERITA
Mozzarella, salsa de tomate, albahaca
Mozzarella, tomato sauce, basil

“LA LUCE”
Prosciutto, gorgonzola dulce, cebolla caramelizada,
rúcula, balsámico añejo
Prosciutto, gorgonzola dulce, caramelized onion, arugula,
aged balsamic

HONGOS DE TEMPORADA | SEASONAL MUSHROOMS
Mozzarella, queso de cabra, cebolla, aceite de trufa, finas hierbas
Mozzarella, goat cheese, onion, truffle oil, fine herbs

DIAVOLINA
Pomodoro, mozzarella, salami picante

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

SALMÓN CON ALCAPARRAS Y MEJILLONES Gf
SALMON CAPPERI COZZE
Mantequilla de alcaparras, mejillones,
Caper butter, mussels

CAMARONES CON PROSCIUTTO Gf
SHRIMP WITH PROSCIUTTO
Espinaca salteada con ajo, vegetales
Sauteed garlic spinach, vegetables

PECHUGA DE POLLO AL MARSALA | CHICKEN MARSALA
Hongos de temporada, tomillo, risotto cremoso de hierbas
Seasonal mushroom, thyme, creamy herb risotto

COSTILLA DE RES ESTOFADA | BRAISED BEEF SHORT RIB Gf
Polenta cremosa de hierbas, ragú de hongos de temporada,
vegetales
Creamy herb polenta, seasonal mushroom ragu, vegetables

ESPECIAL DEL CHEF - CHEF’S SPECIALS

FILETE A LA MILANESA \$1,300
BEEF FILET MILANESE (226 GR / 8 OZ)
Caponata de berenjena encurtida y tomate,
alioli de ajo rostizado, rúcula, limón
Pickled eggplant-tomato caponata, roasted garlic aioli,
arugula, lemon

BRANZINO EN CAZUELA PARA COMPARTIR Gf \$1,200
BRANZINO IN CASSEROLE TO SHARE (396 GR / 14 OZ)
Aceitunas gaeta, alcaparras,
tomate cherry, papa, limón
Gaeta olives, capers, cherry tomato, potato, lime

COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA Gf \$2,100
CARIBBEAN LOSTER TAIL (396 GR / 14 OZ)
Mantequilla con ajo derretida
Drawn garlic butter

CORTES PREMIUM | PREMIUM CUTS Gf
Angus Ribeye (340 gr / 12 oz) \$1,500

Rack de Cordero
Lamb rack Nueva Zelanda (396 gr /14 oz) \$1,500

Tomahawk para dos
Tomahawk for two (902 gr / 35 oz) \$3,800

Porterhouse (1134 gr / 40 oz) \$2,300

V VEGAN Gf GLUTEN FREE

Favor de informar a su mesero cualquier requerimiento dietético o alergias.
Los alimentos crudos están cuidadosamente preparados, su ingestión
es responsabilidad del comensal.
Please advise your server if you have any special dietary requirements or allergies.
Raw ingredients are carefully handled, their ingestion is at the diner's discretion.

Los productos con precio indicado no son parte de su paquete all-inclusive.
Precios en Pesos Mexicanos incluyen IVA (16%). El cargo se realizará en dólares al tipo
de cambio publicado en recepción,pago con tarjeta de crédito o cargo a la habitación.
The products with an indicated price are not included in the all-inclusive package.
Prices are in Mexican pesos (16%) TAX included. The charge will apply in USD exchange
rate available in front office. Payment with credit card or room charge is available.