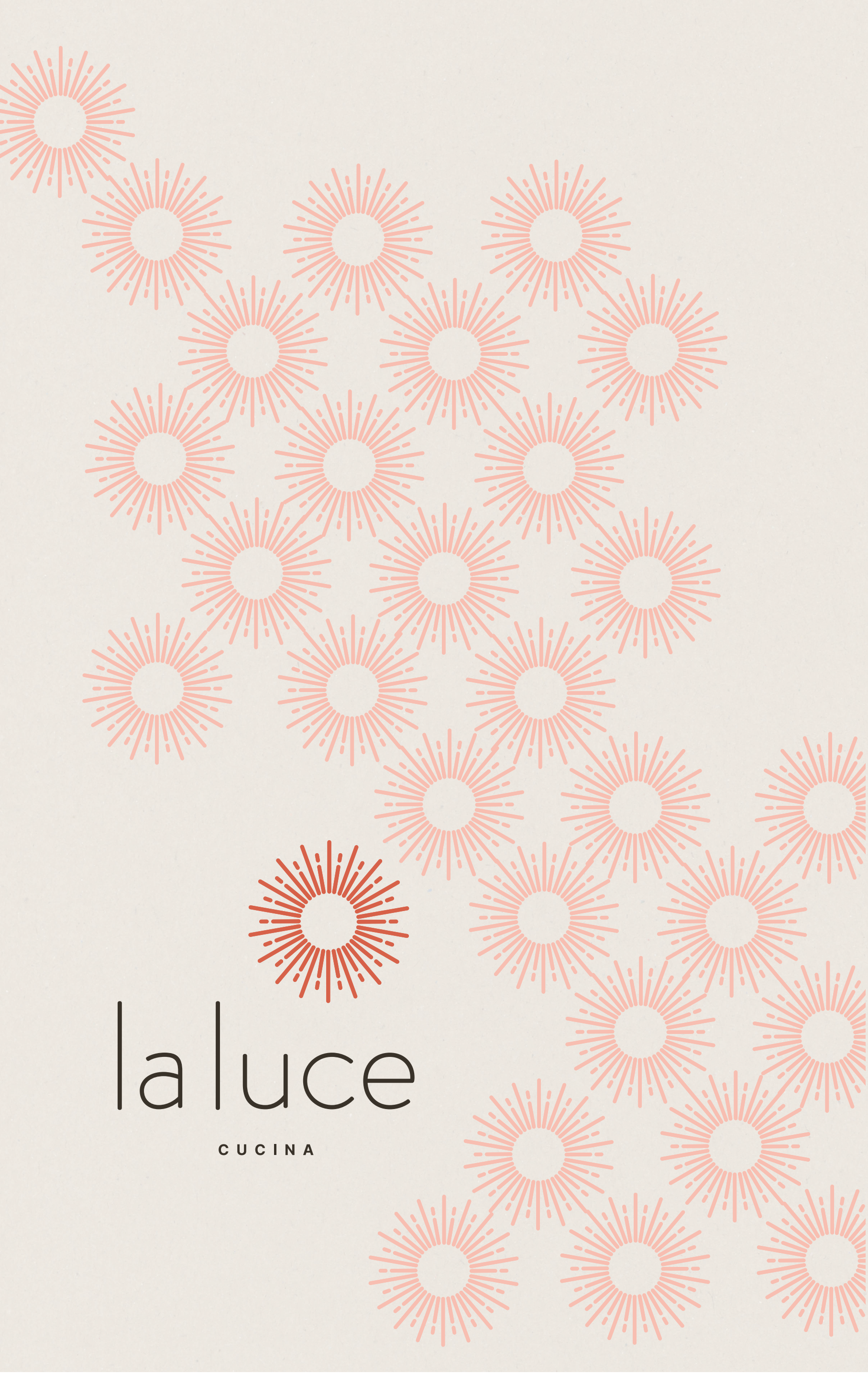




la luce

CUCINA



PASTA *

RISOTTO DE HONGOS | MUSHROOM RISOTTO GF

Queso parmesano, hierbas finas
Parmesan cheese, fine herbs

SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS
SPAGHETTI & MEATBALLS

Salsa pomodoro, queso parmesano
Pomodoro sauce, parmesan cheese

TORTELLINI DE ESPINACA Y RICOTTA
SPINACH-RICOTTA TORTELLINI

Salsa pomodoro, albahaca, queso parmesano, tomates cherry
Pomodoro sauce, basil, parmesan cheese, cherry tomatoes

FETUCCINE AL PESTO CON POLLO
CHICKEN PESTO FETTUCCINE

Fettuccine, piñones tostados, ajo confitado
Fettuccine, toasted pine nuts, garlic confit

RIGATONI VODKA PICANTE | SPICY VODKA RIGATONI

Albahaca, salchicha italiana, parmesano
Basil, Italian sausage, parmesan

SPAGHETTI BOLOGNESE

Salsa de carne tradicional, parmesano, spaghetti
Traditional meat sauce, parmesan, spaghetti

FETTUCCINE ALFREDO CON POLLO
ALFREDO CHICKEN FETTUCCINE

Salsa de crema de ajo
Garlic cream sauce

LASAÑA DI CAMILA | LASAGNA DI CAMILA

Vegetales mixtos, espinaca, queso mozzarella
salsa bechamel, pomodoro, pesto
Mixed vegetables, spinach, mozzarella,
béchamel, pomodoro, pesto

SECONDI PIATTI

PETTO DI POLLO AL MARSALA GF

Pechuga de pollo, hongos, tomillo, risotto
Mushroom, thyme, creamy risotto

POLLO AL PARMESANO | CHICKEN PARMESAN

Salsa pomodoro, mozzarella, rigatoni picante
Pomodoro sauce, mozzarella, spicy rigatoni

SALMÓN CAPPERI COZZE GF

Mantequilla de alcaparras, mejillones, risotto
Caper butter, mussels, creamy risotto

COSTOLA DI MANZO (140GRS) GF

Costilla de res braseada, polenta, ragú de hongos, vegetales
Braised beef, polenta, mushroom ragu, vegetables

FILETE DE RES MILANESE GF

FILET OF BEEF MILANESE (225 GRS)

Corte fino y empanizado, caponata de berenjena y tomate,
aioli de ajo asado, rúcula, limón
Thinly pounded, breaded beef, eggplant-tomato caponata,
roasted garlic aioli, arugula, lemon

ANTIPASTI

REMOLACHA ORGÁNICA | ORGANIC BEET GF

Queso de cabra, cítricos, pesto de pistacho, aceite de oliva
Goat cheese, citrus, pistachio pesto, olive oil

FRITTO MISTO

Camarones, calamares rebozados en harina de maíz,
aioli de tomates secos
Cornmeal-dusted shrimp, squid,
sundried tomato aioli

CAPRESE DE TOMATE | TOMATO CAPRESE GF

Pesto, mozzarella fresca, albahaca, aceite de olivo
Pesto, fresh mozzarella, basil, olive oil

ENSALADA CÉSAR | CAESAR SALAD *

Lechuga romana, crotones de ajo, queso parmesano
Crisp romaine, garlic croutons, parmesan cheese

ENSALADA VERDE DE ESTACIÓN | SEASONAL GREEN GF

Aceitunas, tomates rostizados, pistacho confitado,
alcachofas, queso parmesano, vinagreta de hierbas
Olives, roasted tomatoes, candied pistachio,
artichokes, parmesan, herb vinaigrette

BISQUE DE TOMATE | TOMATO BISQUE

Tomate rostizado, crema, crotones de ajo
Roasted tomato, cream, garlic croutons

PIZZE *

MARGHERITA

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

PEPPERONI

Mozzarella, salsa de tomate
Mozzarella, tomato sauce

HONGOS DE TEMPORADA
SEASONAL MUSHROOMS

Mozzarella, queso de cabra, cebolla rostizada
Mozzarella, goat cheese, roasted onion

LA LUCE

Prosciutto, gorgonzola dulce, cebolla caramelizada,
rúcula, balsámico añejo
Prosciutto, gorgonzola dolce, caramelized onion,
arugula, aged balsamic

DIAVOLINA

Pomodoro, mozzarella, salami picante, miel picante
Pomodoro, mozzarella, spicy salami, hot honey

SHRIMP SCAMPI

Mozzarella, salsa de tomate, camarones, ajo confitado, perejil
Mozzarella, tomato sauce, shrimp, confit garlic, parsley

SPECIALITA DELLO CHEF

COLA DE LANGOSTA / LOBSTER TAIL (396 GRS) \$ 1,200

Mantequilla de hierbas, antipasti de vegetales tibios
Herb butter, warm vegetable antipasti

RIB EYE (340 GRS) \$ 550

Puré de papa a la mantequilla, vegetales
Buttered pomme puree, vegetables

TOMAHAWK \$ 2,100

V VEGAN GF GLUTEN FREE * PREGUNTE POR OPCIONES GLUTEN FREE

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

Los productos con precio indicado no están incluidos en el paquete all inclusive.
Los precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA (16%).
Se aceptan pagos con tarjeta de crédito o cargo a la habitación.
Products with indicated prices are not included in the all-inclusive package.
Prices are in Mexican pesos and include 16% tax.
Payment may be made by credit card or charged to your room.