

# la luce

## ENTRADAS

### ENSALADA CESAR

Crujiente y fresca lechuga italiana, aderezo tradicional de anchoas, queso parmesano y croton de ajo.

### ENSALADA PEPE

Láminas de pepino, aceituna Kalamata, tapenade, queso feta, tomate deshidratado, vinagreta de vino tinto, pesto y cratón al olivo.

### ENSALADA CAPRESE

Queso mozzarella fresco, tomate, pesto cremoso y reducción de vinagre balsámico.

### PORTOBELLO AHUMADO

Marinado al olivo, hierbas y rostizado, salsa de pimientos y reducción de vinagre balsámico.

### CARPACCIO DE RES

Finas láminas de filete de res, parmesano, ensalada de arúgula, notas de trufa blanca y trozos de cacahuete tostado.

## SOPAS

### MINISTRONE (230 ml)

Sopa de vegetales de temporada con pasta.

### CREMA TOSCANA (230 ml)

Suave crema elaborada con nata, tomate, hierbas y croton.

## RISOTTO

### MILANÉS

Arroz arbóreo, fondo de mariscos, azafrán, calamar, almeja, casaron y vino blanco.

### PORCINI

Arroz arbóreo, hongo porcini, portobello, queso parmesano, notas de nuez moscada y trufa.

## PASTAS

### LASAÑA BOLOÑESA

La tradicional con relleno de res, vino tinto, apio, zanahoria y gratin de parmesano.

## STARTERS

### CAESAR SALAD

Crisp and fresh Italian lettuce, traditional creamy anchovy dressing, parmesan cheese and garlic crouton.

### PEPE SALAD

Cucumber slices, Kalamata olives, tapenade, feta cheese, sundried tomato, red wine vinaigrette, pesto and olive crouton.

### CAPRESE SALAD

Fresh mozzarella cheese, tomato, pesto and balsamic reduction.

### SMOKED PORTOBELLO

Olive marinated, herbed and roasted, bell pepper sauce and balsamic reduction.

### BEEF CARPACCIO

Thin slices of beef fillet, parmesan, arugula salad, white truffle notes and toasted peanut crumble.

## SOUPS

### MINISTRONE (230 ml)

Seasonal vegetable soup with pasta.

### TUSCANY CREAM (230 ml)

Soft cream made with cream, tomato, herbs and crouton.

## RISOTTO

### MILANESE

Arboreal rice, seafood, saffron, squid, clam, portobello, shrimp and white wine.

### PORCINI

Arborio rice, porcini mushroom, parmesan cheese, nutmeg and truffle notes.

## PASTAS

### LASAGNA BOLOGNESE

The traditional one with beef stuffing, red wine, celery, carrot, parmesan au gratin.

## LASAÑA VEGETARIANA

Pasta, lamina de vegetales, salsa blanca y gratín de parmesano.

## ESPAGUETI, PENNE RIGATE O FETTUCCINE

A su elección: Pomodoro, Pesto, Alfredo, Putanesca o Fruti Di Mare.

## PIZZA

### IBÉRICA

Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón ibérico, arúgula, cebollas caramelizadas.

### MARGARITA

Salsa, queso mozzarella, tomate, albacara y aceite de olivo.

### MEDITERRÁNEA

Salsa de tomate, queso mozzarella, camarón, aceitunas, arúgula y reducción de oporto.

### 4 QUESOS

Queso de cabra, mozzarella, queso parmesano y queso cheddar.

### LA LUCE

Pera, queso azul, higo y arúgula fresca.

## GARNE E PESCE

### COSTOLA DI MANZO (230 g)

Costilla corta de res braseada, servida con polenta cremosa y ragú de hongos.

### SALMON CAPPERI COZZE (180 g)

Fresco filete de salmón, mantequilla de alcaparras, mejillón al vino blanco y risotto.

### GAMBERI CON PROSCIUTTO (180 g)

Camarones envueltos en prosciutto, servido con risotto y espinacas a la mantequilla.

### POLLO A LA PARMIGIANA

Pechuga de pollo empanizada con salsa de tomate y queso parmesano gratinado, servido con espagueti a la florentina

## ESPECIALES

### PORTER HOUSE (650 g) - \$1,650

Porter House al grill, servido con puré de papa trufado, salsa de tomate y vegetales de temporada.

### COLA DE LANGOSTA BOGAVANTE (250 g) - \$1,100

### COLA DE LANGOSTA (495 g) - \$2,300

## LASAGNA VEGETARIAN

Pasta, vegetables, white sauce and parmesan au gratin.

## SPAGHETTI, PENNE RIGATE O FETTUCCINE

Sauce selection: Tomato, Pesto, Alfredo, Puttanesca or sea fruit.

## PIZZA

### IBERIA

Tomato sauce, mozzarella cheese, Iberian ham, arugula, caramelized onions.

### MARGHERITA

Sauce, mozzarella cheese, tomato, basil and olive oil.

### MEDITERRANEAN

Tomato sauce, mozzarella cheese, shrimp, olives, arugula, port reduction.

### 4 CHEESE

Goat cheese, mozzarella cheese, parmesan cheese and cheddar cheese.

### LA LUCE

Pear, blue cheese, fig and fresh arugula.

## GARNE E PESCE

### COSTOLA DI MANZO (230 g)

Braised short rib of beef, served with creamy polenta and mushroom ragu.

### SALMON CAPPERI COZZE (180 g)

Fresh salmon fillet, caper butter, mussels in white wine and risotto.

### SHRIMP WITH PROSCIUTTO (180 g)

Shrimps wrapped in prosciutto, served with risotto and buttered spinach.

### CHICKEN PARMIGIANA

Breaded chicken breast with tomato sauce and parmesan cheese au gratin served with spaghetti Florentine-style.

## SPECIALS

### PORTER HOUSE (650 g) - \$1,650

Grilled Porter house served with truffle mashed potato, tomato sauce and seasonal vegetables.

### RIVER LOBSTER TAIL (250 g) - \$1,100

### LOBSTER TAIL (495 g) - \$2,300

## POSTRES

### TIRAMISÚ (90 g)

Tradicional pastel de tiramisú, crema de mascarpone, jarabe de café y cocoa.

### PANACOTTA DE VAINILLA Y TOMILLO (90 g)

### AFFOGATO (90 g)

Shot de espresso con helado de vainilla.

## MENÚ PARA NIÑOS

### ENTRADAS

#### SOPA DE POLLO CON ARROZ Y VEGETALES

### PLATOS FUERTES

#### DEDOS DE POLLO (120 g)

Acompañado de papas fritas o ensalada verde.

#### QUESADILLAS (120 g)

A su elección: jamón o pollo (2 piezas).

#### PESCADO A LA PLANCHA (100 g)

Acompañado de arroz y vegetales.

#### TAGLIATELLE

Salsa Pomodoro | A la Mantequilla | Salsa Alfredo.

## DESSERTS

### TIRAMISU (90 g)

Traditional tiramisu cake, mascarpone cream, coffee syrup and cocoa.

### VANILLA AND THYME PANACOTTA (90 g)

### AFFOGATO (90 g)

Espresso shot with vanilla ice cream.

## KIDS MENU

### STARTERS

#### CHICKEN SOUP WITH RICE AND VEGETABLES

### MAIN DISHES

#### CHICKEN TENDERS (120 g)

Served with French fries or green salad.

#### QUESADILLAS (120 g)

Choice of: ham or chicken (2 pieces).

#### GRILLED FISH (100 g)

Served with rice and vegetables.

#### TAGLIATELLE

Tomato sauce | Butter sauce | Alfredo sauce.

Este menú es parte de su paquete todo incluido; excepto los productos que muestran un precio junto a ellos, dichos precios están en pesos mexicanos (MXN) e incluyen el 16% de IVA | El pago se puede realizar con tarjeta de crédito o débito y cargo habitación (sujeto a voucher abierto) | No se acepta moneda extranjera, ni efectivo | El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción | El consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria; entre otros, carnes, aves, pescados, mariscos y huevos; consumir estos productos crudos, son bajo el riesgo del consumidor | Favor de informarnos en caso de que tenga alguna alergia o restricción alimenticia | Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente a su mesero o al Gerente del Restaurante.

This menu is part of your all-inclusive package; except the products that have a price next to it, those prices are expressed in Mexican pesos (MXN) and include 16% VAT | Payment can be made by credit or debit card, or room charge (subject to open voucher) | Foreign currency or cash aren't accepted | The grammage corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking | The consumption of certain raw or undercooked ingredients can increase the risk of food poisoning; among other, meats, poultry, fish, shellfish and eggs; consuming this raw products is at the consumer's risk | Please let us know if you have any food allergy or restriction | You can request information on any ingredient to your waiter or the Restaurant Manager.