



la luce

AMERICAN ITALIAN KITCHEN

COCINA TRADICIONAL INSPIRADA EN INGREDIENTES DE TEMPORADA
TRADITIONAL CUISINE INSPIRED IN SEASONAL INGREDIENTS

MENÚ VEGANO | VEGAN MENU

ENTRADAS | APPETIZERS

SANDÍA | WATERMELON

QUESO AÑEJO (10 gr), LIMÓN CONFITADO, ALMENDRA, MIEL, NARANJA Y ALBAHACA.
AGED CHEESE, PRESERVED LEMON, ALMONDS, HONEY AND BASIL.

QUESO VEGANO A BASE DE NUECES (80 gr) | NUT BASED VEGAN CHEESE

TARTAR DE TOMATE, ACEITUNA NEGRA, HIERBAS FRESCAS Y PAN CRUJIENTE.
TOMATO TARTARE, BLACK OLIVES, FRESH HERBS AND HOMEMADE BREAD.

BETABEL ORGÁNICO (120 gr) | ORGANIC BEET

HINOJO, CÍTRICOS, PISTACHO Y ACETO BALSÁMICO DE HIGO.
FENNEL, CITRUS, PISTACHIO AND FIG BALSAMIC.

PIZZA AL HORNO | OVEN PIZZA

TOMATE FRESCO | FRESH TOMATO

QUESO VEGANO (30 gr), SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA.
VEGAN CHEESE, TOMATO SAUCE AND BASIL.

VEGANA | VEGAN

SALSA DE TOMATE, PAPAS EN ESCABECHE, QUESO VEGANO DE NUECES (50 gr),
PIMIENTOS ROSTIZADOS Y HIERBAS FRESCAS.
TOMATO SAUCE, ESCABECHE POTATOES, NUT-BASED VEGAN CHEESE, ROASTED BELL
PEPPERS AND FRESH HERBS.

HONGOS DE TEMPORADA | SEASONAL MUSHROOMS

CEBOLLA ROSTIZADA Y ACEITE DE TRUFA (10 ml).
ROASTED ONION AND TRUFFLE OIL.

Favor de informarnos si usted tiene alguna alergia, intolerancia, preferencia o restricción alimenticia.
Please, be so kind to inform us if you have allergies, food preferences or any dietary requirements.

Estos productos se encuentran dentro de su plan todo incluido, en caso de no contar con este plan o desea adquirir dichos productos, nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16 %) y el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; el gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, ninguna de las bebidas tienen refil, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante.

These products are included in your all inclusive plan, in case you do not have this plan or wish to purchase these products, our prices are in Mexican Pesos (MXN), they include VAT (16%) and payment can be made by credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express - we do not charge additional fee for card use) and charge to room (subject to open Voucher), WE DO NOT ACCEPT CASH; the weight corresponds to the raw protein before cooking and may vary after cooking, none of the beverages have refill, we inform our guests that the consumption of certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning; among others meats, poultry, fish, seafood and eggs. Information about any ingredient can be obtained from the Restaurant Manager.

PASTA SECA | DRY PASTA

PASTA (50 gr)

FETTUCCE

RICCIOLI

CASARECCE

SPAGHETTI (REGULAR, GLUTEN FREE O INTEGRAL)

PENNE RIGATE (REGULAR, GLUTEN FREE O INTEGRAL)

FUSILLI (REGULAR, GLUTEN FREE O INTEGRAL)

SALSA

POMODORO

ARRABBIATTA

OLIO E AGLIO

PASTA ARTESANAL | ARTISANAL PASTA

TROFIE CON VEGETALES VERDES | GREEN VEGETABLES TROFIE (50 gr)

BRÓCOLI, ESPINACA, ESPÁRRAGOS, HIERBAS FRESCAS, AJO Y ACEITE DE OLIVA.

BROCCOLI, SPINACH, ASPARAGUS, FRESH HERBS, GARLIC AND OLIVE OIL.

SPAGHETTI CON TOMATE LOCAL | LOCAL TOMATO SPAGHETTI (50 gr)

SALSA VIRGEN DE TOMATE LOCAL, MANTEQUILLA, AJO Y ESPINACAS.

LOCAL TOMATO SAUCE, GARLIC AND SPINACH.

CASARECCE CON ARÚGULA | ARUGULA CASARECCE (50 gr)

ARÚGULA, PIÑONES Y ACEITE DE OLIVA.

PINE NUTS AND OLIVE OIL.

Favor de informarnos si usted tiene alguna alergia, intolerancia, preferencia o restricción alimenticia.
Please, be so kind to inform us if you have allergies, food preferences or any dietary requirements.

Estos productos se encuentran dentro de su plan todo incluido, en caso de no contar con este plan o desea adquirir dichos productos, nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16 %) y el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; el gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, ninguna de las bebidas tienen refil, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante.

These products are included in your all inclusive plan, in case you do not have this plan or wish to purchase these products, our prices are in Mexican Pesos (MXN), they include VAT (16%) and payment can be made by credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express - we do not charge additional fee for card use) and charge to room (subject to open Voucher), WE DO NOT ACCEPT CASH; the weight corresponds to the raw protein before cooking and may vary after cooking, none of the beverages have refill, we inform our guests that the consumption of certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning; among others meats, poultry, fish, seafood and eggs. Information about any ingredient can be obtained from the Restaurant Manager.

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

BERENJENA ESTILO MILANESE (150 gr) | EGGPLANT MILANESE

COMPOTA DE TOMATE Y PURÉ DE PAPA CON HIERBAS.

TOMATO COMPOTE AND POTATO PUREE WITH FRESH HERBS.

HONGO PORTOBELLO (150 gr) | PORTOBELLO MUSHROOMS

PASTA ORZO, ACETO BALSÁMICO, TOMATE SECO, HIGOS Y ARÚGULA.

ORZO PASTA, BALSAMIC ACETO, SUN-DRIED TOMATO, FIGS AND ARUGULA.

POSTRE | DESSERTS

AFFOGATO TRADICIONAL | TRADITIONAL AFFOGATO

CAFÉ ESPRESSO, GELATO DE VAINILLA Y CHOCOLATE.

ESPRESSO COFFEE, VEGAN VANILLA GELATO AND CHOCOLATE.

GELATO Y SORBETES VEGANOS (2 bolas) | VEGAN GELATO & SORBETS

SABORES DE TEMPORADA.

SEASONAL FLAVORS.

Favor de informarnos si usted tiene alguna alergia, intolerancia, preferencia o restricción alimenticia.
Please, be so kind to inform us if you have allergies, food preferences or any dietary requirements.

Estos productos se encuentran dentro de su plan todo incluido, en caso de no contar con este plan o desea adquirir dichos productos, nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16 %) y el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; el gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, ninguna de las bebidas tienen refil, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante.

These products are included in your all inclusive plan, in case you do not have this plan or wish to purchase these products, our prices are in Mexican Pesos (MXN), they include VAT (16%) and payment can be made by credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express - we do not charge additional fee for card use) and charge to room (subject to open Voucher), WE DO NOT ACCEPT CASH; the weight corresponds to the raw protein before cooking and may vary after cooking, none of the beverages have refill, we inform our guests that the consumption of certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning; among others meats, poultry, fish, seafood and eggs. Information about any ingredient can be obtained from the Restaurant Manager.

CÓCTELES | COCKTAILS

SELVA SALVAJE | WILD JUNGLE (200 ml)

GIN DE INFUSIÓN, TÓNICA, JARABE NATURAL Y SODA.
INFUSED GIN TONIC, SIMPLE SYRUP AND SODA.

APEROL SPRITZ | APEROL SPRITZ (200 ml)

APEROL, PROSECCO Y SODA.
APEROL, PROSECCO AND SODA.

NEGRONI SBAGLIATO | SBAGLIATO NEGRONI (200 ml)

CAMPARI, VERMUT DULCE Y PROSECCO.
CAMPARI, SWEET VERMOUTH AND PROSECCO.

OLD FASHION DE ALMENDRA | ALMOND OLD FASHIONED (200 ml)

WHISKY DE LA CASA, LICOR DE AMARETTO, JARABE NATURAL Y AMARGO DE ANGOSTURA.
HOUSE WHISKY, AMARETTO, SIMPLE SYRUP AND BITTER.

CÓCTELES SIN ALCOHOL | NON ALCOHOL DRINK

SODA ITALIANA DE FRESA | STRAWBERRY SODA (200 ml)

FRESA Y SPRITE.
STRAWBERRY AND SPRITE.

SANDÍA CON ALBAHACA | WATERMELON WITH BASIL (200 ml)

SANDÍA, ALBAHACA, JARABE NATURAL Y AGUA.
WATERMELON, BASIL, SIMPLE SYRUP.

LIMONADA DE GUAYABA | GUAVA LEMONADE (200 ml)

GUAYABA, JUGO DE LIMÓN, JARABE NATURAL Y SODA.
GUAVA, LEMON JUICE, SIMPLE SYRUP AND SODA.

MOJITO DE MANGO VIRGEN | MANGO MOJITO (200 ml)

JUGO DE LIMÓN, MENTA, MANGO Y SODA.
LEMON JUICE, MINT, MANGO AND SODA.

Estos productos se encuentran dentro de su plan todo incluido, en caso de no contar con este plan, nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16 %) y el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; las bebidas no tienen refill, la venta de alcohol solo es para personas mayores de 18 años de edad. BEBIDAS DE LA CASA: Favor de consultar con su mesero, la marca del destilado de la casa.

These products are included in your all inclusive plan, in case you do not have this plan, our prices are in Mexican Pesos (MXN), include VAT (16%) and payment can be made by credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express - we do not charge additional fee for card use) and room charge (subject to open Voucher), WE DO NOT ACCEPT CASH; drinks have no refill, alcohol is only sold to people over 18 years of age. HOUSE BEVERAGES: Please consult with your waiter, the brand of the house distillate.

CARGO EXTRA | EXTRA CHARGE

VINOS SUGERENCIA DEL SOMMELIER

WINE SOMMELIER SUGEST

ESPUMOSO | SPARKLING (750 ml) ITALY \$2,050

MEROTTO, BARETA, PROSECCO, SUPERIORE BRUT, VALDOBBIADENE, D.O.C.G.

ROSADO | ROSÉ (750 ml) FRANCE \$1,950

CHÂTEAU SAINT ESPRIT, SIGNATURE ROSÉ, CÔTES DE PROVENCE.

BLANCO | WHITE (750 ml)

PASCAL JOLIVET, SANCERRE BLANC. LOIRE VALLEY \$3,000

VINI LA DELIZIA, SASS TER, PINOT GRIGIO. FRIULI \$950

TINTO | RED (750 ml)

BOTTEGA, VALPOLICELLA CLASSICO, CORVINA-RONDINELLA-MOLINARA. VENETO \$1,400

CAVA MACIEL, APOGEO, NEBBIOLO. GUADALUPE VALLEY \$3,300

PAOLONI, BRUNELLO, SANGIOVESE. GUADALUPE VALLEY \$3,050

CÓCTELES PREMIUM | PREMIUM DRINK

COCTEL CAPRESE | CAPRESE COCKTAIL (200 ml) \$180

VODKA ABSOLUT ELIX, JUGO DE TOMATE, JUGO DE LIMÓN Y JARABE DE ALBAHACA.

VODKA ABSOLUT ELIX, TOMATO JUICE, LEMON JUICE AND BASIL SYRUP.

ANGELO AZZURRO | ANGELO AZZURRO (200 ml) \$200

GINEBRA TANQUERAY 10, CONTREAU, CURAÇAO AZUL Y JUGO DE LIMÓN.

TANQUERAY 10 GIN, CONTREAU, BLUE CURAÇAO AND LEMON JUICE.

DIGESTIVOS | DIGESTIVE

COPA| GLASS

MARTEL CORDON BLUE (60 ml) \$1,000

DON JULIO 1942 (60 ml) \$720

OPORTO GRAHAM’S 10 AÑOS (60 ml) \$265

Estos productos no están dentro de su plan todo incluido y nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16 %) y el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; las bebidas no tienen refil, la venta de alcohol solo es a personas mayores de edad.

These products are not included in your all inclusive plan and our prices are in Mexican Pesos (MXN), include VAT (16%) and payment can be made by credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express - we do not charge additional fee for card use) and room charge (subject to open Voucher), WE DO NOT ACCEPT CASH; drinks do not have refill, the sale of alcohol is only for people over 18 years of age.



la | luce

AMERICAN ITALIAN KITCHEN