

VAPIANO



Chi va piano va sano e va lontano



Desayunos

Antipasti · Zuppe · Lasagna

Pizza · Panini

Insalata

Pasta

Dolci · Café

Bebidas

HUEVOS AL FORNO



SWEET PANCAKES





DESAYUNOS

FRITTATA DE HUEVO (355gr)

\$191

Deliciosa torta italiana, rellena de un mix de frescos pimientos, papa cambray y cebolla morada, acompañada de chorizo argentino y pan con ajo.

OMELETTE NAPOLITANO (332gr) 🌿

\$197

Elaborado con tomates naturales, combinado con el dulzor de la espinaca, el apetecible gusto del mix de quesos que la acompaña, el perfume del albahaca y el indispensable aceite de oliva harán de tu mañana toda una experiencia.

OMELETTE POBLANO (415gr) 🌿

\$175

El sabor de México en cada bocado... chile poblano, elote amarillo y flor de calabaza hacen de este platillo la fórmula perfecta para iniciar el día.

SWEET PANCAKES (305gr) 🌿

\$155

Ricos pancakes con chocolate semiamargo, cubiertos de un batido de crema marscapone, frutos rojos y endulzados con jarabe de chocolate.

EGG AND BACON PANCAKES (325gr)

\$145

Tradicionales pancakes acompañados de huevo estrellado y crocante pancetta frita, bañados de miel maple.

CROQUE MADAME SANDWICH (440gr)

\$191

Deleita tu paladar con la mejor versión del sándwich, pan tostado cubierto con bechamel, rebanadas de jamón de pavo, huevo, queso mozzarella y gratinado con un toque de nuestra insalata di casa.

HUEVOS AL FORNO (340gr)

\$191

Disfruta esta deliciosa opción de huevos al horno, cargados de Bolognesa, queso mozzarella y un toque de ajo.

CHILAQUILES (375gr) 🌿

\$165

POLLO (70gr) +\$67

El desayuno por excelencia, preparados con nuestra salsa verde de la casa, servidos con huevo, queso panela y crema ácida.

SMOTTHIE BOWL (415gr)

\$187

Frescos y deliciosos frutos rojos acompañados de higo y granola todos reunidos en un bowl de yogurt natural y manzana que te llenará de energía.

PANINI DE POLLO (280gr)

\$159

Hecho con pan artesanal, pollo (100gr), una cama de lechuga y jitomate.*

PANINI JAMÓN DE PIERNA (280gr)

\$159

Preparado con pan artesanal, jamón de pierna, lechuga y jitomate.*

*Elige el queso y aderezo para tu panini:

ADEREZOS:

MIELE E MOSTAZA
SALSA CHIPOTLE
MAYONESA
ALIOLI

QUESOS:

PROVOLONE (20gr)
GOUDA (20gr)
PANELA (20gr)
MOZZARELLA (40gr)

AGREGA A TU DESAYUNO
CAFÉ AMERICANO (180ml) ó TÉ (180ml)
+ JUGO (330ml) ó FRUTA (120gr)
SÓLO POR \$57

Acompaña tu desayuno con tu bebida favorita:

CAPPUCCINO (360ml)	\$61
LATTE MACCHIATTO (360ml)	\$53
CHOCOLATE ITALIANO (420ml)	\$57
MOKA CARAMEL (360ml)	\$71
ESPRESSO DOPPIO (30ml)	\$61

PIZZA DE NUTELLA (380gr)

\$197

¿Fan de nuestra pizza? Prueba esta versión con nutella y frutos rojos, una excelente opción para compartir.

COOKIE SKILLET (245gr)

\$155

Una deliciosa galleta recién horneada con chispas de chocolate y un scoop de helado de vainilla.

*Los especiales incluyen un café.

Desayunos

**CARPACCIO
DI SALMONE**



**LASAGNA
BOLOGNESE**





ANTIPASTI

PROVOLETA AL FORNO (260gr) 🌿

\$181

Queso provolone horneado con jitomate deshidratado, aceitunas negras, alcachofa, con un toque de aceite de ajo y peperoncino.

PAN DE AJO (260gr) 🌿

\$75

Crujiente masa de pizza, pasta de ajo, parmesano y jitomate deshidratado, una clásica reinventada.

DIP DE MOZZARELLA (280gr)

\$175

Riquísimo dip de queso mozzarella mezclado, prosciutto y pistaches, acompañado con tostas de pan.

CROQUETAS DE SERRANO (190gr)

\$171

Deliciosas croquetas de jamón serrano (260gr) con arúgula, servidas en un espejo de romesco, coronadas con alioli.

CARPACCIO DI MANZO (160gr)

\$207

Filete de res finamente laminado (90gr), acompañado de arúgula, champiñones, queso parmesano y un toque de salsa cipriani.

CARPACCIO DI SALMONE (140gr)

\$207

Salmón rebanado en láminas (90gr), acompañado de huevo pulverizado, arúgula y un toque de vinagreta de limón con eneldo.

ZUPPE

DI TOMATE 🌿

Aromática sopa de tomate con albahaca fresca, acompañada de croutones y queso parmesano, con un ligero toque de aceite de oliva.

GDE (360ml)

\$69

PICCOLA (180ml)

\$57

LENTEJAS

Clásica receta italiana, ¡Exquisita!

GDE (360ml)

\$69

PICCOLA (180ml)

\$57

LASAGNA

LASAGNA BOLOGNESE (260gr)

\$259

Nuestra deliciosa lasagna bolognese con espinaca, salsa bechamel y albahaca.

CHICKEN ALFREDO (280gr)

\$241

Pollo horneado (120gr) acompañado con champiñones, queso parmesano y mozzarella, bañada en salsa Alfredo.

Antipasti · Zuppe · Lasagna

CAPRICCIOSA



PROSCIUTTO E MOZZARELLA

PIZZA KIDS MARGHERITA



PANINI POLLO E PESTO

PIZZA



PANINI

PROSCIUTTO E MOZZARELLA (420gr)

\$253

Queso mozzarella, prosciutto (40gr), jitomate deshidratado, cherry, espinaca, base de aceite de ajo y una pizca de ajonjolí.

SICILIANA (440gr)

\$251

Queso mozzarella, salchicha italiana (50gr) con especias y pepperoni siciliano (50gr).

CARNI E FUNGHI (420gr)

\$229

Jamón cocido tipo york (50gr) con finas láminas de champiñones y queso mozzarella.

TROPICALE (600gr)

\$251

La clásica hawaiana pero al estilo Vapiano: jamón cocido tipo york (50gr), queso mozzarella y piña.

CAPRICCIOSA (420gr)

\$241

Combinación de jamón (50gr), champiñón, alcachofa y aceituna negra, sobre una base de queso mozzarella.

MARGHERITA (380gr)

\$219

Deliciosa combinación de queso mozzarella, tomate cherry y albahaca.

QUATRO FORMAGGI (410gr)

\$229

Salsa a base de aceite de oliva, mezcla de 4 quesos (mozzarella, gouda ahumado, provolone y parmesano), higo, albahaca y arúgula fresca.

PEPPERONI ITALIANO (420gr)

\$219

Pepperoni italiano (50gr), acompañados con queso mozzarella.

CALZONE (460gr)

\$229

Una pizza diferente, rellena de salsa de tomate hecha en casa, mozzarella, pepperoni, jamón tipo york (50gr) y champiñones.

POLLO CÉSAR (360gr)

\$197

Pollo horneado (100gr) con aderezo César hecho en casa, queso parmesano, jitomate, lechuga y aguacate.

ITALIANO DI PAVO (280gr)

\$179

Jamón de pavo (70gr) y prosciutto crujiente (15gr) con tomate y queso provolone, sobre una base de espinaca baby.

POLLO E PESTO (260gr)

\$197

Deliciosa pechuga de pollo rostizada (100gr), pesto de albahaca, tomate y espinaca baby.

PORTOBELLO E AVOCADO (300gr)

\$189

Portobello horneado (100gr), servido con queso de cabra, queso mozzarella y nuestro guacamole receta secreta.

*Tu Panini incluye zuppa di tomate piccola (180ml) ó insalata piccola (130gr).

PIZZA KIDS

¿Qué forma se te antoja tu pizza?

CORAZÓN · CONEJO · OSO · PEZ

Pizza Pepperoni (290gr)

\$105

Pizza Margherita (260gr)

\$105

Pizza Tropical (340gr)

\$105

Pizza Carni e Funghi (310gr)

\$105



CREA TU PIZZA

\$231

SALSA

Aceite de oliva (30gr)
Salsa blanca (70gr)
Tomate (70gr)

PROTEÍNA (Elige 1)

Camarón (70gr)
Filetto Di Salmone (70 gr)
Filetto Di Res (70gr)
Pechuga Di Pollo (70gr)
Pollo Horneado (100gr)
Salchicha Italiana (50gr)
Pepperoni (40gr)

Pancetta (30gr)
Prosciutto (40gr)
Jamón Pavo (40gr)
Jamón Serrano (30gr)
Jamón York (40gr)
Huevo (1 pieza)
Mozzarella (70gr)

Queso Di Cabra (30gr)
Queso Gouda (20gr)
Queso Provolone (20gr)
Queso Gorgonzola (40gr)
Queso Feta (80gr)
Queso Parmesano (10gr)
Queso Panela (20gr)

VEGETALES (Elige 2)

Aceitunas (50gr)
Cebolla (5gr)
Champiñón (40gr)
Chiles toreados (5gr)
Piña (120gr)

QUESOS

Mozzarella (70gr) Incluido
Cabra (30gr) +\$35
Gorgonzola (20gr) +\$35
Gouda (20gr) +\$31
Provolone (30gr) +\$35

Pizza · Panini

TINTA



SUPER SALAD



SALMONE



MARE E TERRA (400gr)

\$221

Filete de res (35gr) y camarones (35gr) a la plancha con vegetales asados, sobre una cama de lechugas espolvoreadas de exquisito queso parmesano con nuestro aderezo de mostaza y arúgula.

CESAR (160gr)

\$139

Lechuga romana con queso parmesano, croutones y aderezo César a la Vapiano.

CÉSAR CON POLLO (90gr) (230gr)

\$205

TINTA (370gr)

\$233

Combinación de peras al vino tinto, uvas, queso de cabra, nuez caramelizada, almendras, lechuga orejona y aderezo de miel con mostaza de la casa.

SALMONE (360gr)

\$245

Salmón (100gr) a la plancha marinado en limón y un toque de jengibre, acompañado de aguacate, albahaca y mezcla fresca de lechugas.

SPINACI E FRAGOLA (220gr)

\$197

Espinaca baby con fresas, piñones, queso de cabra, cebolla morada y aderezo de maple con zarzamora.

CAPRESE E PROSCIUITTO (260gr)

\$217

Exquisito queso mozzarella envuelto en prosciutto (60gr), pruébala y comprueba por qué es de nuestras favoritas.

TU INSALATA FAVORITA, PERO... ¡PICCOLA! (130gr)

César • Mista

\$73

Spinaci e Fragola

\$75

Complementa tu ensalada favorita con:

PROTEÍNA:

FILETTO DI SALMONE (70 gr)	+\$95	POLLO (70gr)	+\$67
FILETTO DI RES (70gr)	+\$67	CAMARÓN (70gr)	+\$95
JAMÓN PAVO (40gr)	+\$37	AGUACATE (50gr)	+\$29
PROSCIUITTO (40gr)	+\$51		

QUESOS:

PROVOLONE (20gr)	+\$35	GOUDA (20gr)	+\$31
GORGONZOLA (40gr)	+\$35	FETA (80gr)	+\$53
DI CABRA (30gr)	+\$35		

SUPER SALAD (350gr)

\$251

Súper deliciosa combinación de kale con quinoa y lentajas, arándano, aguacate, nuez de la India y un toque de coco rallado, bañados en una vinagreta de soya al ajonjolí.

INSALATA

CREA TU INSALATA \$227

BASE (Elige 1)

Cama verde [Lechuga orejona, arugula, espinaca] (110gr)

Lechuga Orejona (110gr)

Vapiano Mix (110gr)

PROTEÍNA (Elige 1)

Camarón (70gr)

Pancetta (30gr)

Queso Di Cabra (30gr)

Filetto Di Salmone (70 gr)

Prosciutto (40gr)

Queso Gouda (20gr)

Filetto Di Res (70gr)

Jamón Pavo (40gr)

Queso Provolone (20gr)

Pechuga Di Pollo (70gr)

Jamón Serrano (30gr)

Queso Gorgonzola (40gr)

Pollo Horneado (100gr)

Jamón York (40gr)

Queso Parmesano (10gr)

Salchicha Italiana (50gr)

Huevo (1 pieza)

Queso Panela (20gr)

Pepperoni (40gr)

Mozzarella (70gr)

VERDURAS (Elige 4)

Aceitunas Negras (30gr)

Cebollín (5gr)

Peras al vino (40gr)

Aguacate (1/2 pieza)

Champiñon (40gr)

Pimientos (40gr)

Albahaca (5 hojas)

Cherry (40gr)

Piña (60gr)

Alcaparras (5gr)

Elote (30gr)

Supremas naranja (90gr)

Brocoli (40gr)

Fresas (4 piezas)

Uvas (60gr)

Calabaza asada (40gr)

Pasta (90gr)

Vegetales asados (70gr)

Cebolla morada (3aros)

Pepino (30gr)

Zanahoria (15gr)

TOPPINGS (Elige 1)

Ajonjolí (2gr)

Almendra (2gr)

Croutones (20gr)

Nuez (15gr)

Nuez Caramelizada (15gr)

QUESOS (Costo extra)

Cabra (30gr) +\$35

Gorgonzola (20gr) +\$35

Gouda (20gr) +\$31

Provolone (30gr) +\$35

ELIGE TU ADEREZO FAVORITO:

- CÉSAR
- MIELE E MOSTAZA
- ZARZAMORA E MAPLE
- MOSTAZA E ARÚGULA
- VINAGRE DI LIMONE
- ACEITE DE OLIVO Y BALSÁMICO

PESTO BASILICIO



RAVIOLI DI CARNE

FRUTTI DI MARE



ALFREDO



ELIGE TU TIPO DE PASTA FAVORITA HECHA EN CASA:



CAMPANELLE



FUSILLI



FUSILLI INTEGRAL



CONCHIGLIE



ZOODLE \$25



LINGUINI



SPAGHETTI



TAGLIATELLE



PAPPARDELLE

FUSILLI AL FORNO (350gr)

\$227

Deliciosa pasta fusilli recién hecha, gratinada con queso acompañada de jamón serrano (20gr) y arúgula.

SALMONE ALLA PLANCHA (570gr)

\$255

Exquisito salmón (120gr) fresco con una salsa cremosa mezclada con champiñones.

POLLO CHIPOTLE (560gr)

\$225

Combinación de pechuga de pollo marinada (90gr), calabaza asada, elote tierno, crema de chipotle y cebollín. PRUÉBALA CON CHAMPIÑÓN (40gr) +\$13

BOLOGNESE (600gr)

\$221

Nuestra deliciosa receta secreta de bolognese con carne (100gr) acompañada de vegetales y especias. TE VA A ENCANTAR CON MOZZARELLA (70gr) +\$26

SCAMPI CITRUS (350gr)

\$227

Del mar a tu mesa. Camarones (70gr) salteados con una salsa picante de tomate hecha en casa y toque de limón mediterráneo.

TE LO RECOMENDAMOS CON ESPINACA (20gr) +\$13

QUATTRO FORMAGGI (350gr)

\$235

Una deliciosa crema de 4 quesos (mozzarella, gouda ahumado, provolone y parmesano) y especias. DISFRÚTALA CON PROSCUITTO (40gr) +\$26

AGLIO E OLIO (290gr)

\$205

Aceite de oliva, ajo fresco, chile y un toque de perejil con camarones (70gr).

POMODORO (480gr)

\$193

Salsa de tomate preparada con especias y albahaca, con un toque de parmesano.

EL CHEF TE LA RECOMIENDA CON POLLO (70gr) +\$33

PESTO BASILICO (320gr)

\$193

Nuestro famoso pesto de albahaca, acompañada con piñones horneados y queso parmesano. ELEVA SU SABOR CON POLLO (70gr) +\$33

GAMBERETTI PICCANTE (600gr)

\$227

Camarones salteados (70gr) con pepperoni, tomate deshidratado y un toque de pesto, todo servido sobre una salsa cremosa.

POLLO ALL'ARRABBIATA (560gr)

\$205

Pollo marinado (90gr) acompañado con salsa de tomate hecha en casa y un toque de picante. NO OLVIDES ORDENARLA CON QUESO DI CABRA (30gr) +\$17

CARBONARA (480gr)

\$213

El auténtico sabor de Italia, pancetta ahumada (30gr) en crema de queso parmesano, huevo y un toque de fresco perejil.

RAVIOLI DI CARNE (430gr)

\$255

Deliciosos raviolis hechos en casa, rellenos de nuestra famosa salsa bolognese con carne (80gr), acompañados de una cremosa salsa de tomate y especias.

AGRÉGALE EL TOQUE DEL CHEF CON QUESO DI CABRA (80gr) +\$17

ALFREDO (380gr)

\$227

La tradicional receta, queso parmesano y mantequilla un clásico imperdible.

ALFREDO CON POLLO (420gr)

\$249

ALLA VODKA (380gr)

\$201

Salsa de jitomate y vodka. ORDENA LO CON QUESO DI CABRA (30gr) +\$17

AI FUNGHI (380gr)

\$201

Champiñones y hongos portobellos, bañados con vino blanco y un toque picoso con chile rojo triturado. DISFRUTA DEL SU SABOR CON FILLETO DI RES (70gr) +\$33

ALLA PUTTANESCA (410gr)

\$201

Receta Napolitana de alcaparra, anchoas, aceitunas negras y verdes, bañadas de salsa de jitomate y queso parmesano.

NOS ENCANTA ORDENARLA CON FILLETO DI SALMONE (70gr) +\$47

FRUTTI DI MARE (450gr)

\$279

Deliciosos mejillones y camarones (120gr), bañados en salsa pomodoro y vino blanco.

PASTA

PASTA KIDS

¿Qué pasta se te antoja?

Alfredo (180gr)

\$103

Al Burro (125gr)

\$93

Bolognesa (190gr)

\$103

Pomodoro (180gr)

\$93



AVIÓN

Pasta



PIZZA DE NUTELLA



PASTIERA DE MANZANA



CAFÉ



DOLCI

TU DOLCI TE REGALA
Café Espresso (30ml) ó
Café Americano (210ml) ó
Café Capuccino (210ml).

BROWNIE DI FERRERO (270gr)	\$151	BAILEYS IRISH CREAM	+\$89*
Riquísimo brownie de chocolate, con trozos de chocolate y helado de vainilla para acompañar.			
BLACKBERRY CHEESECAKE (220gr)	\$149		
Delicioso pastel de queso con salsa de zarzamora.			
DEATH BY CHOCOLATE (130gr)	\$107		
Exquisito bizcocho de chocolate semiamargo hecho con la receta secreta de la casa.			
PASTIERA DE MANZANA (330gr)	\$155		
Pastel tradicional de manzana y queso ricotta, con un scoop de helado sabor lechera y adornado de cajeta.			
SEMIFREDDO DE NUTELLA (155gr)	\$159		
Delicioso postre italiano hecho a base de masa brise semi helada de Nutella con avellana y un toque de chocolate semiamargo.			
TIRAMISÚ DELLA CASA (250gr)	\$155		
El clásico italiano, galletas soleta, queso mascarpone, café y licor de hierbas. Pídelo bañado con espresso.			
PIZZA DE NUTELLA (380gr)	\$197		
¿Fan de nuestra pizza? Prueba esta versión con nutella y frutos rojos, una excelente opción para compartir.			
COOKIE SKILLET (245gr)	\$155	BAILEYS IRISH CREAM (45ml)	+\$89*
Una deliciosa galleta recién horneada con chispas de chocolate y un scoop de helado de vainilla.			
Acompaña tus postres con:			
SCOOP DE HELADO	+\$55		
2 CARAJILLOS	+\$299*		

*Precio exclusivo con la compra de un dolci

CAFÉ, TÉ Y DIGESTIVOS

CHOCOLATE ITALIANO (420ml)	\$57	CAFÉ AMERICANO (180ml)	\$53	MOKA CARAMEL (180ml)	\$71
Endulza la bebida con el jarabe de tu elección (Amaretto, Vainilla y Caramelo)	+\$13	Regular Descafeinado		Cálida combinación de chocolate, caramelo y café, decorado con crema batida.	
CHOCOLATE ITALIANO LIGHT (420ml)	\$69	ESPRESSO (30ml)	\$53	ESPRESSO DOPPIO (30ml)	\$61
VASO DE LECHE ENTERA (60ml)	\$35	DOBLE (60ml)	+\$9	CARAJILLO (150ml)	\$163
VASO DE LECHE LIGHT (60ml)	\$47	MACCHIATO (60ml)	+\$11	El digestivo perfecto... Café y Licor 43 (45ml).	
TÉ DE LIMÓN, ROSA Y JAMAICA (360ml)	\$53	Descafeinado (30ml)	\$65	CARAJILLO AFFOGATO (180ml)	\$163
Cítricos con aromas florales.		Doble descafeinado (30ml)	\$73	Una combinación de dos bebidas únicas, Carajillo con helado de vainilla.	
TÉ DE MANZANILLA, MIEL Y VAINILLA (360ml)	\$53	Doble light (30ml)	\$73	BAILEYS IRISH CREAM (45ml)	\$101
Dulce, suave y cálido al paladar.		CAPPUCCINO (360ml)	\$61	LICOR 43 (45ml)	\$103
TÉ NEGRO, FRESA Y MANGO (360ml)	\$53	Regular Descafeinado			
Frutos tropicales y de cuerpo robusto.		Light	\$73		
TÉ VERDE CON ARANDANO (360ml)	\$53	LATTE MACCHIATTO (360ml)	\$53		
Sabores frescos y agridulces.		Regular Descafeinado			
		Light	\$55		

*Estas bebidas están preparadas con leche entera. Cámbiala a deslactosada light por \$15

SOFT DRINKS

San Pellegrino GRD (750ml)	\$155	Agua Natural (500ml)	\$53	Refresco (355ml)	\$59
San Pellegrino CH (250ml)	\$65	Agua Mineral (355ml)	\$57	Jugo Naranja (350ml)	\$61

COCTELES

HECHOS EN CASA



LONG DRINKS



CLERICOT

VINOS

VINO BLANCO

Xa Domeq - Chenin/Sauvignon Blanc - México

Copa (170ml)	\$99
Botella (750ml)	\$339

Crece tu vino a Clericot:

Jarra (750ml)	+\$79
Copa (170ml)	+\$35

L.A. Cetto - Chenin Blanc - México

Copa (170ml)	\$123
Botella (750ml)	\$477

VINO ROSADO

L.A. Cetto - Blanc de Zinfandel - México

Copa (170ml)	\$113
Botella (750ml)	\$451

VINO TINTO

Di Casa - XA - Domeq - México

Copa (170ml)	\$109
Botella (750ml)	\$349

Altozzano - Tempranillo Syrah - España

Copa (170ml)	\$143
Botella (750ml)	\$467

Altozzano - Tempranillo - España

Copa (170ml)	\$133
Botella (750ml)	\$453

Lucas - Tempranillo Cabernet Sauvignon- España

Copa (170ml)	\$143
Botella (750ml)	\$453

LONG DRINKS

Jack Daniel's	\$135	Vodka Skyy	\$101
Matusalem Platino	\$97	Sambuca Vaccari	\$97
Bombay	\$131	Licor 43	\$103
Bacardi Blanco	\$97		
Mezcal 28	\$193		
Absolut Azul	\$119	Bohemia Clásica (325ml)	\$71
Torres X	\$131	Corona (355ml)	\$65
Black Label	\$163	Heineken (355ml)	\$81
Red Label	\$131	Bohemia Oscura (355ml)	\$71
Smirnoff	\$103	Amstel Ultra (355ml)	\$81
Havana Club 7 años	\$161	XX Lager (325ml)	\$65
Don Julio 70	\$165	Tecate Light (325ml)	\$65
Beefeater	\$131	Michelada (45ml)	\$17
Smirnoff Tamarindo	\$111	Clamato Michelada (180ml)	\$27
José Cuervo Tradicional	\$133	Cubana (60ml)	\$23

Cervezas

*Nuestros Long Drinks se sirven con 45ml de alcohol e incluyen como mezclador una lata de refresco de 355ml a elegir.

HECHOS EN CASA

RED SUNSET (460ml)

\$103

Refrescante limonada flotante con frutos rojos y un scoop de helado de vino tinto.

LIMONADA DE SANDÍA Y FRESA (450ml)

\$73

Deliciosa combinación de sandía y fresas maceradas al momento.

LIMONADA DE BLUEBERRY (450ml)

\$73

Base de blueberry, agua de coco y un toque de menta.

NARANJADA (450ml)

\$57

La clásica de naranja. Pídelas natural o mineral.

LIMONADA (450ml)

\$57

La clásica de limón. Pídelas natural o mineral.

LIMONADA PEPINO MENTA (450ml)

\$59

¡La versión más fresca de la casa! Con trocitos de pepino y hojitas de menta que le darán el mejor toque a tu bebida.

PIÑADA (450ml)

\$73

Disfruta del delicioso sabor de una piña colada pero isin alcohol!

COCTELES

APEROL SPRITZ (330ml)

\$163

El clásico italiano: refrescante, con un discreto sabor cítrico y floral con Aperol (45ml) y vino espumoso (75ml).

MANGO MEZCAL (510ml)

\$163

Toda la fuerza del mezcal (60ml) con el dulce sabor del mango tropical y un toque picosito.

NOTTI SENSUAL (330ml)

\$163

Dulce y perfecta combinación de vino (90ml), vodka (30ml) y frutos rojos.

TINTO DE VAPIANO (510ml)

\$163

Base de limón, ron (60ml) un toque de frutos rojos y un scoop de helado de vino tinto (100gr).

MARGARITA (210ml)

\$131

La clásica al estilo Vapiano, shake cítrico de tequila (45ml) con licor de naranja (30ml) y limón.

TROPICAL HAWAII (510ml)

\$163

Piña colada receta especial de Vapiano con ron blanco (45ml) y ron de coco (30ml).

PINK GIN (510ml)

\$163

Refrescante combinación de Gin (45ml) con frutos rojos y agua tónica.

MOJITO (360ml)

\$133

Todo el sabor y frescura de Cuba en una refrescante bebida con ron (45ml) y hierbabuena.

BLUE COLLINS (510ml)

\$163

Mezcla de licor de naranja (30ml), gin (45ml), té, cáscara de pomelo, aromatizado con anís estrella.

CHIN CHIN (300ml)

\$131

¿Quieres una bebida agri dulce? Prueba nuestra receta de vodka (45ml), tamarindo, pepino y naranja.

SANGRIA NATURAL (390ml)

\$135

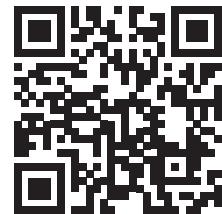
Disfruta de nuestra sangría con vino tinto (120ml).



AGRÉGALE TU TOQUE

Nuestro principal objetivo es que el platillo que elijas esté preparado 100% a tu gusto, por ello podrás elegir porciones EXTRAS del ingrediente que desees y hacerlo único.

BOLOGNESA (90gr)	\$21	ACEITUNAS NEGRAS (30gr)	\$25
CAMARÓN (70gr)	\$95	AGUACATE (50gr)	\$29
FILETTO DI SALMONE (70 gr)	\$95	BRÓCOLI (40gr)	\$25
FILETTO DI RES (70gr)	\$67	CALABAZA ITALIANA (40gr)	\$25
PECHUGA DI POLLO (70gr)	\$67	CHAMPIÑÓN (40gr)	\$25
POLLO HORNEADO (100gr)	\$67	ELOTE (30gr)	\$25
SALCHICHA ITALIANA (50gr)	\$53	ESPINACA (20gr)	\$25
PEPPERONI (40gr)	\$39	FRESA (90gr)	\$27
PANCETTA (30gr)	\$25	MEZCLA DI HONGOS (40gr)	\$25
PROSCUITTO (40gr)	\$51	PESTO ALBAHACA (20gr)	\$25
JAMÓN PAVO (40gr)	\$37	TOMATE CHERRY (40gr)	\$25
JAMÓN SERRANO (30gr)	\$45	TOMATE ROSTIZADO (20gr)	\$25
JAMÓN YORK (40gr)	\$35	JITOMATE (40gr)	\$25
QUESO MOZZARELLA (70gr)	\$53	MEZCLA DE PIMIENTOS (35gr)	\$25
QUESO DI CABRA (30gr)	\$35	VEGETALES ASADOS (80gr)	\$25
QUESO GOUDA (20gr)	\$31	ZANAHORIA (15gr)	\$25
QUESO PROVOLONE (20gr)	\$35	ZOODLES (180gr)	\$25
QUESO GORGONZOLA (40gr)	\$35		



ENGLISH MENU

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos, huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de generar una reacción alérgica o contraer enfermedades transmitidas por alimentos. Las imágenes de este menú son de carácter ilustrativo. Los precios mostrados están en MXP e incluyen IVA (impuesto al valor agregado). Los gramajes y contenidos declarados son aproximados antes de su cocción y/o preparación.

Si estás embarazada puedes consumir nuestras pastas sin riesgo ya que no incluyen ingredientes crudos, canela, clavo, anís, cúrcuma ni lácteos no pasteurizados, además puedes ordenar la proteína sin tomillo. Febrero 2024.