



PIZZAS A LA LEÑA



PIZZA CHINCHULINES

De tripa frita con cebolla asada y chimi argentino.

\$ 270

MITLA

De pepperoni importado, aceite de ajo y queso parmesano.

\$ 200



RUFINA
MAQUEY SILVESTRE



PIZZAS A LA LEÑA



PIZZA SAN PANCHO

Con queso de cabra, pesto y nuez.

\$265





PIZZAS A LA LEÑA

TITIPUCHAL DE QUESOS

Hecha con queso mozzarella, asadero, provolone, cabra, blue cheese y parmesano.

\$ 270



PIZZAS A LA LEÑA



PIZZA SERRANO

Con jamón serrano, compota de higo y queso azul.

\$ 270





PIZZAS A LA LEÑA

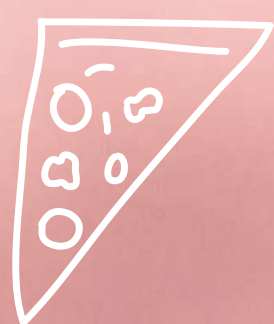


PIZZA PASTOR

Hecha con auténtica carne al pastor a la leña con piña, cebolla y cilantro.

\$ 270





PIZZAS A LA LEÑA



HOLBOX

Con camarón y aceite de habanero, hecho en la isla Holbox Q. Roo.

\$280





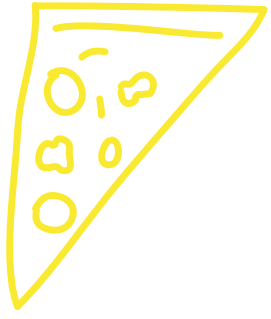
PIZZAS A LA LEÑA

MARDONIO

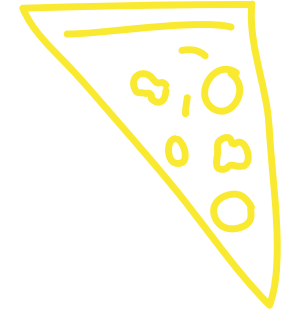
Con queso provolone ahumado, chorizo argentino, cebolla asada y chimi-argentino.

\$ 295





PIZZAS A LA LEÑA



ARGENTINA

Hecha con picaña CAB a la parrilla, jitomate asado, cebolla y chimichurri argentino.

\$ 295

PINGÜINO

Con rib eye a la parrilla, hongos asados y queso provolone ahumado.

\$ 295

NORTEÑA

Hecha con arrachera a la parrilla y salsa mexicana.

\$ 295



COZUMEL

Con pulpo al pastor, hecho a la parrilla y piña asada, acompañada de aceite de habanero.

\$ 380

