

ABBRACCIÒ

— *cucina italiana*™ —



**El embajador de la cocina italiana
en Puerto Vallarta**



ANTIPASTI

BURRATA CAPRESE

Mozzarella burrata cremosa, jitomates, albahaca fresca, cebolla morada, reducción de balsámico, con un toque de aceite de oliva extra virgen. (250 grs.). \$299

GAMBERI E SALMONE DIAVOLO

Camarones y salmón rebozados, fritos bañados con un aioli de chile calabrese. (210 grs.). \$249

FRITTO MISTO

Mezcla de mariscos ligeramente rebozados y fritos con tempura.

Servidos con aioli de cítricos. (336 grs.). \$249

Píde sólo calamares. (280 grs.). \$269

CARPACCIO DI MANZO

Láminas de filete de res coronadas con ensalada de arúgula, parmesano, alcaparras y aioli de ajo rostizados. Servido con crostino de parmensano. (114 grs.). \$299

CAVOLFIOR QUATTRO FORMAGGI *Coliflor y cuatro quesos*

Deliciosa coliflor adobada en un marinado de tahini con un toque de cúrcuma, pimienta negra, sal, limón real y aceite de oliva. Horneada lentamente en nuestro horno de ladrillo, servida en un espejo de salsa de cuatro quesos, terminando con un toque de parmesano y aceite de trufa. (250 grs.). \$278

FUNGHI RIPIENI *Champiñones rellenos*

Hongos rellenos con salchicha italiana, espinaca y queso: ricotta, romano, mozzarella y empanizado italiano hecho en casa. Servidos sobre una salsa cremosa de jitomate. (180 grs.). \$199

ARANCINI CARBONARA

Seis bolita de lingüine a la carbonara con nuestra deliciosa salsa sugo rosa, empanizadas con queso parmesano y pimienta negra. \$209

NODINI ALL'AGLIO *Pan de ajo*

Pequeñas trenzas de pan de la casa fermentado por un día entero, horneado y bañado con un toque de aceite de ajo y perejil. Servido con parmesano espolvoreado y salsa pomodoro. (240 grs.). \$89

TAGLIERE *Tabla de queso y carne*

Combinación fresca de queso de cabra, fontina y parmesano añejado. Prosciutto, salami y solomillo. Acompañado de una jalea de higo. (300 grs.). \$369

TAGLIERE



BURRATA CAPRESE





INSALATA DI RUCOLA ORZO CON SALMONE



INSALATA DEL RACCOLTO CON POLLO

ZUPPE & INSALATE

ZUPPA SICILIANA

Receta familiar de sopa de pollo especiada, servida con vegetales frescos y pasta ditalini. (170 ml.). \$94

LENTICCHIE E SALSICCIA

Deliciosa sopa de lenteja con salchicha italiana hecha en casa y jitomate. (170 ml.). \$94

INSALATA DI RUGULA ORZO CON SALMONE

Pasta fresca mezclada con arúgula, ciruela, avellana tostada, aceituna negra y jitomates cherry. Con un aderezo de parmesano con un topping de queso de cabra y 150 grs. de salmón a la parrilla. (360 grs.). \$289

INSALATA MEDITERRANEA

Mezcla de lechugas, arúgula fresca, jitomates cherry, almendras tostadas, pepino y manzana verde rebozada con una vinagreta de cítricos y menta con un topping de queso gorgonzola. Acompañado de pollo (150 grs.). (350 grs.). \$289

INSALATA DI CAESAR CON POLLO O GAMBERI

(300 grs.). Disfruta nuestra deliciosa mezcla de lechuga romana, croutones y parmesano acompañado de pollo (150 grs.) o camarones alla griglia (100 grs.). \$249

CONTORNO INSALATA DI CAESAR

Crujiente lechuga romana, croutones caseros, queso parmesano y aderezo Caesar. (115 grs.). \$89

CONTORNO INSALATA DELLA CASA

Lechuga romana mezclada con nuestro cremoso aderezo parmesano, zanahorias y aceitunas kalamata. (115 grs.). \$89

INSALATA DEL RACCOLTO

Combinación de lechugas con manzana verde, betabel asado y tocino. Mezclado con una vinagreta italiana con un topping de queso de cabra y avellana tostada. Servido con pollo (150 grs.). \$289



PASTA

Nuestras pastas selectas están recién hechas en casa con los ingredientes más frescos, preparadas a la perfección y cocinados al dente.

SPAGHETTI POSITANO

Spaghetti salteado con salsa de ajo fresco y jitomates triturados. Coronado con pesto y albahaca fresca.

(350 grs.). \$229

Agrega pollo alla griglia. (150 grs.). \$50*

Agrega camarones. (100 grs.). \$60*

*Extra al precio.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Combinación clásica de nuestro spaghetti y cremosa salsa carbonara con pancetta y queso romano.

(400 grs.). \$269

GNOCCHI AL PIACERE

Ordena tu gnocchi con la receta de tu preferencia:

Positano (450 grs.), Abbraccio (500 grs.). o

Alio Olio (270 grs.). \$249

Pídelo con camarón. (100 grs.). \$60*

Pollo alla griglia. (150 grs.). \$50*

*Extra al precio.

FETTUCCINI ABBRACCIO

Fettuccini con salsa Alfredo cremosa, queso romano, hongos salteados y chícharos. (400 grs.). \$249

Agrega pollo alla griglia. (150 grs.). \$50*

Agrega camarones. (100 grs.). \$60*

Agrega aceite de trufas. (15 ml.). \$40*

*Extra al precio.

FETTUCCINI ALLA ROUTA PARMEGIANO

¡Lo hacemos en tu mesa! Fettuccine cocinado al dente mezclado en nuestro parmesano reggiano con maduración de 24 meses con un toque de pimienta y trufa fresca. (280 grs.). \$399

Pídelo con camarón. (100 grs.). \$60*

Pollo alla griglia. (150 grs.). \$50*

*Extra al precio.

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Disfruta de esta clásica pasta combinada con nuestra salsa bolognese hecha en casa. (400 grs.). \$239

SPAGHETTI DAMIAN

Nuestra tradicional pasta hecha en casa con camarones salteados a las finas hierbas con un toque de mantequilla-limón. (360 grs.). \$289

SPAGHETTI ALLE VONGOLE **NUEVO**

Spaguetti salteado con vino blanco, ajo, queso romano, acompañado de almejas frescas. (280 grs.). \$289

SPAGUETTI ALLA PUTTANESCA **NUEVO**

Tradicional receta de la abuela, con nuestra pasta fresca de spaghetti y salsa puttanesca, (250 grs.).

Elije tu proteína: camarón (100 grs.). o pollo (150 grs.).

\$289



ORZO DI MARE ALLA CHAMPAGNE**ORZO DI MARE ALLA CHAMPAGNE**

Fresca combinación de camarones, mejillón, callo de hacha sellados al sartén con aceite de oliva y un toque de ajo con una deliciosa salsa de Champagne y mezclado con nuestra pasta orzo. (420 grs.). \$299

BUCATINI ALL'AMATRICIANA *NUEVO*

Pasta bucatini sarteneada con salsa italiana amatriciana a base de pomodoro, mezclado con pancetta, pimienta y hojuelas de chile. (250 grs.).

Elije tu proteína: camarón (100 grs.). o pollo (150 grs.). \$ 289

CANNELLONI CAMPAGNOLO

Rellenos con salchicha italiana, pimientos rojos, salsa pomodoro. Coronado con queso de cabra. (230 grs.). \$229

RAVIOLI DI MARE

Prueba nuestros ravioli rellenos de cangrejo, bañados con crema de camarón. Acompañado de camarones a la parrilla. (300 grs.). \$279

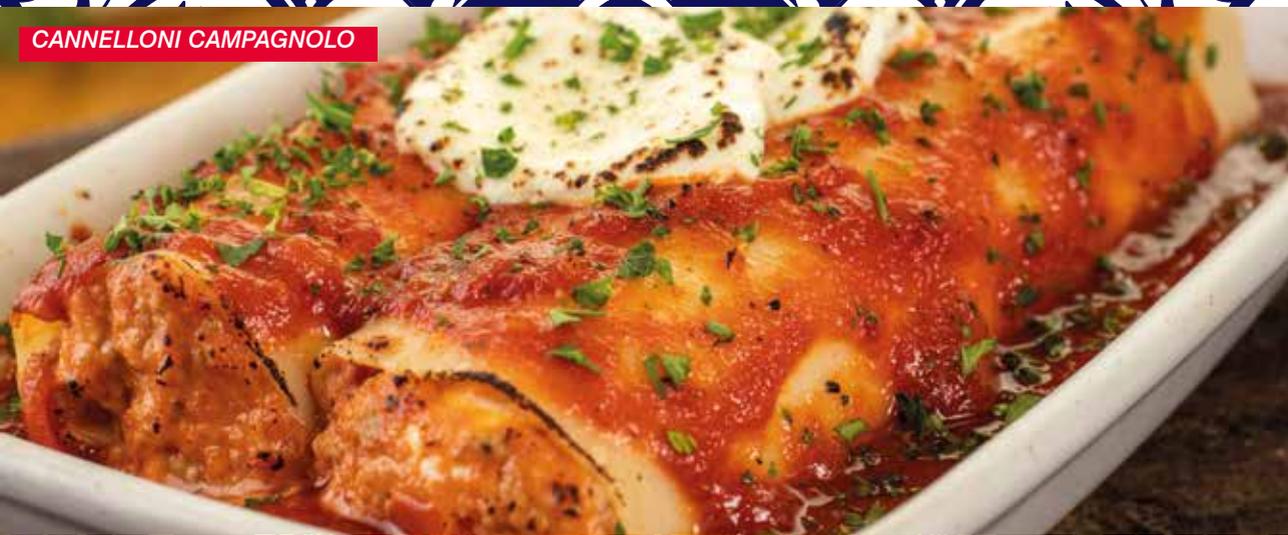
RAVIOLI QUATTRO FORMAGGI

Ravioli rellenos a los 4 quesos con salsa Alfredo y jitomates deshidratados. (350 grs.). \$239

Agrega camarones. (100 grs.). \$60

RAVIOLI SHORT RIB

Riquísimo Short Rib cocinado lentamente por varias horas, desmenuzado y mezclado con nuestros quesos parmesano, ricotta y especias, todo en nuestra pasta fresca de ravioli. Servido con un baño de nuestra salsa marsala y champiñones. (250 grs.). \$279

CANNELLONI CAMPAGNOLO

“La mejor lasagna de Puerto Vallarta, con pasta e ingredientes frescos”

LASAGNA

Pasta fresca con capas de bolognese, quesos mozzarella, ricotta y romano.

Coronado con salsa pomodoro de la casa. (425 grs.). \$249

Pídelo con camarón. (100 grs.). \$60*

Pollo alla griglia. (150 grs.). \$50*

*Extra al precio.

**LASAGNA**



POLLO PICATTA

POLLO

POLLO PICATTA

Pechuga de pollo al sartén con un toque de nuestra clásica mantequilla de limón, acompañada de alcaparras y montada en una cama de capellini. Elige un acompañamiento. (280 grs.). \$299

POLLO ROSA MARIA

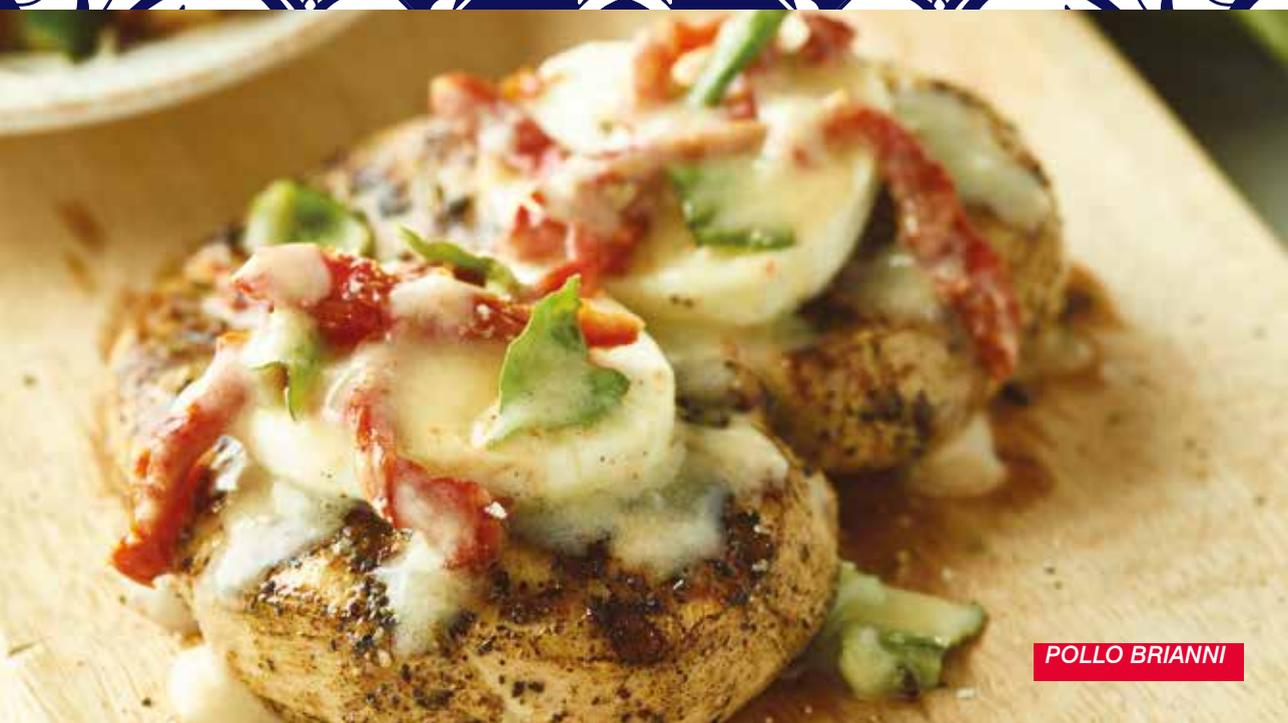
Disfruta de nuestro pollo alla griglia relleno con prosciutto y queso fontina, coronado con champiñones salteados y mantequilla-limón. Elige un acompañamiento. (280 grs.). \$299

POLLO PARMIGIANA

Pechuga de pollo empanizada, cocinada al sartén, coronada con salsa pomodoro hecha en casa, romano y queso mozzarella. Servido con un acompañamiento. (280 grs.). \$299

POLLO BRIANNI

Pollo alla griglia coronado con queso de cabra, jitomates deshidratados, albahaca fresca y mantequilla-limón. Servido con uno de nuestros acompañamientos. (280 grs.). \$299



POLLO BRIANNI



DAL MARE

SPIEDINO DI GAMBERI

Brochetas de camarón o mixto, con empanizado italiano, cocinados alla griglia servidos con mantequilla-limón. Elige un acompañamiento. (130 grs.). \$269

Ordénalo con dos piezas de callo de hacha por \$59 extras.

PESCE PICATTA

Pescado blanco dorado al sartén con un toque de nuestra clásica mantequilla-limón, acompañada de alcaparras sobre una cama de capellini, aglio e olio. Servido con un acompañamiento. (280 grs.). \$399

PESCE ALLA FIRENZE *NUEVO*

Delicioso pescado fresco horneado con panko y hierbas. Servido con un topping de cuatro camarones alla griglia y una base de nuestra salsa tradicional sugo rosa. (240 grs.). \$409

SALMONE GRIGLIATO

Salmón alla griglia con vinagreta de jitomate y albahaca. Servido con una elección de acompañamiento. (226 grs.). \$379





COSTOLA DI AGNELLO IN PESTO

TAGLI DI CARNE

COSTOLA DI AGNELLO IN PESTO

Tierna costilla de cordero cocinado a la parrilla bañado con nuestro pesto y albahaca con un demi-glacé de menta. Elige tu opción de contorno. (450 grs.). \$769

SHORT RIB *NUEVO*

Clásico corte y complejo de costilla de res cocinada lentamente por varias horas con vino tinto, apio, zanahoria y cebolla. Montado con tres huesos horneados y a su vez sobre una capa de puré de papa. Terminando con un baño de nuestra salsa marsala y champiñones salteados. (450 grs.). \$399

FILETTO BRIANNI

Centro de filete cocinado alla griglia con nuestro topping Brianni: queso de cabra, jitomate deshidratado y albahaca fresca. Servido con una ensalada contorno de cortesía y un acompañamiento. (280 grs.). \$479

RIBEYE TOSCANA

Delicioso corte marinado con aceite de oliva, romero, balsámico y un topping de chicharrón de ribeye. Servido con una ensalada contorno de cortesía y un acompañamiento. (450 grs.). \$579



PARA COMPARTIR

SALMONE DA CONDIVIDERE

¡Para compartir! Nuestro salmón horneado a las finas hierbas acompañado de una ensalada grande della casa o Caesar y una elección de pasta: Spaghetti Positano o Fettuccine Abbraccio. (800 grs.). \$1,099

RIBEYE AL FORNO

Prueba nuestro ribeye marinado y horneado durante varias horas, con nuestra receta secreta a base de vinagre, mantequilla, vino tinto y romero. (1,500 grs.). Acompañado con ensalada grande de la casa, spaghetti positano o fettuccini Abbraccio. \$1,599



CONTORNO

PATATINE FRITTE ALL'AGLIO E ROSMARINO

Crujientes papas fritas sazonadas con sal, pimienta, ajo, queso romano y romero fresco. (150 grs.). \$94

PATATINE TARTUFO

Papas fritas con nuestro aceite de trufas y queso parmesano. (150 grs.). \$94

SPINACI SALTATI

Espinacas frescas salteadas con aceite de olivo y ajo. (125 grs.). \$84

RISOTTO

Delicioso risotto cocinado al sartén. (100grs.). \$84

BROCCOLI SALTATI

Brócoli con un toque de aceite de olivo, ajo y pimienta roja. (100 grs.). \$84

CAPELLINI

Pasta conocida como cabello de ángel al ajo y aceite de oliva. (100 grs.). \$94

FUSILLI AL PESTO

Pasta fusilli mezclada con pesto y queso. (100 grs.). \$84

FETTUCCINI POMODORO

Fettuccini con nuestra salsa pomodoro hecha en casa. (150 grs.). \$94

FETTUCCINI ALFREDO

Fettuccini con nuestra cremosa salsa Alfredo. (150 grs.). \$94

ZUCCHINI STEFANO

Zucchini salteado con nuestra salsa de ajo, jitomates triturados y albahaca fresca. Coronado con queso parmesano. (125 grs.). \$84



MASA DE PIZZA RECIÉN HECHA

PIZZA PREMIUM AL FORNO

Hacemos nuestra propia masa para pizza, pasta y horneamos nuestro propio pan. Pizzas cocinadas en nuestro horno de piedra. Todas nuestras pizzas son cocinadas al momento, su tamaño es de 30 cm con un peso de 400 grs. en total.

- CLÁSICAS ITALIANAS -

MARGHERITA

Salsa pomodoro hecha en casa, mozzarella de leche entera y albahaca fresca. \$209

QUATTRO FORMAGGI

Queso parmesano, mozzarella, fontina, queso de cabra y jitomates deshidratados. \$229

PROSCIUTTO E PESTO

Salsa blanca espolvoreada con queso mozzarella, rociada con reducción de balsámico y coronada con jitomates deshidratados, prosciutto crujiente y arúgula. \$299

DI MARE

Salsa pomodoro hecha en casa, queso romano, mozzarella, camarones alla griglia, mejillones, callo de hacha y albahaca fresca. \$289



PROSCIUTTO E PESTO





CALZONE ABBRACCIO

- ESPECIALIDADES DE LA CASA -

DI VERDURE

Salsa pomodoro con una excelente combinación de vegetales. Champiñones, pimiento, calabaza, albahaca y aceitunas, con un toque de orégano fresco y aceite de oliva. \$ 279

CAPRICCIOSA

Salsa pomodoro hecha en casa coronada con romano y queso mozzarella, olivos, pimientos rojos, champiñones, jamón y albahaca fresca. \$259

- FAVORITAS DEL MUNDO -

PEPPERONI

Salsa pomodoro hecha en casa coronada con queso romano, mozzarella y pepperoni. \$229

TRE CARNI

Deliciosa pizza clásica de tres carnes: pepperoni, salchicha italiana y prosciutto. \$279

HAWAIIAN

Salsa pomodoro hecha en casa coronada con queso romano, mozzarella, jamón y piña. \$239

CALZONE ABBRACCIO

Clásico italiano, envuelto de nuestra masa fresca pide tu mejor opción: Tre Carni: pepperoni, salchicha italiana y prosciutto; o Hawaiian: jamón y piña. Servida con salsa pomodoro y queso mozzarella. (250 grs.) \$199

CON TUTTO

“Con todo” para disfrutar el máximo sabor con todos los ingredientes de la pizza Personalizzata. \$429

PERSONALIZZATA

Tu elección de cuatro ingredientes con nuestra masa hecha en casa y nuestra deliciosa salsa pomodoro. Elige sabiamente. \$299

- Salchicha italiana (28 grs.)
- Pepperoni (56 grs.)
- Pancetta (56 grs.)
- Pepperoncini (28 grs.)
- Albahaca (28 grs.)
- Piña (85 grs.)
- Jamón (40 grs.)
- Aceitunas kalamata (14 grs.)
- Prosciutto (28 grs.)
- Ingrediente extra \$40

Agrega camarones alla griglia (115 grs.) \$50



CON TUTTO



TIRAMISÚ

DOLCI

TIRAMISÚ

Soletas remojadas con espresso y licor de café, capas de queso mascarpone casero y chocolate rallado. (215 grs.). \$189

QUADRATO DI CIOCCOLATO *NUEVO*

Brownie con mousee de chocolate coronado con helado de Ferrero (450 grs.). \$199

ESPLOSIONE DI FRAGOLE *NUEVO*

Cheesecake con una base de burbujas de fresa, coronado con fresas frescas y un toque de puré de fresa. (450 grs.) \$199

CROSTATA DI BANANA E CREMA DI NOCCIOLE

Masa tibia rellena con deliciosa combinación de plátano, chocolate y avellana. Servido con gelato de vainilla y salsa de chocolate. (350 grs.). \$189



QUADRATO DI CIOCCOLATO



CROSTATA DI BANANA

LOOPY DOOPY**CARAJILLO ABBRACCIO**

MIXOLOGÍA

LOOPY DOOPY *NUEVO*

Bebida famosa en los roof bar de Nueva York, a base de prosecco con una paleta helada de frutos del bosque. (168 ml.). \$219

FIRENZE

Ginebra con frambuesa y agua quina. Decorado de flores, ahumada con una burbuja de humo. (220 ml.). \$199

COCCO ROSSO

Bebida preparada con vino tinto, agua de coco, canela, romero y un toque de limón. (355 ml.). \$139

ROMERO

Nuestra ya tradicional bebida hecha a base de Ginebra Juanita, licor de pepino con un toque de romero ahumado. (355 ml.). \$199

NEGRONI

Bebida elaborada con ginebra, un toque amargo de campari y vermouth dulce. Decorada con un twist de naranja. (160 ml.). \$159

MARGARITA DELLA CASA

Refrescante margarita clásica con tequila. Decorada con un beso de sal y limón. (160 ml.). \$139

MARTINI LEMONCELLO

Deliciosa bebida italiana, elaborada con limones amarillos macerados y vodka. (160 ml.). \$139

SANGRÍAS

DELLA CASA

Sangría tinta elaborada con chianti italiano, limoncello y brandy. Copa (220 ml.) \$139; Jarra (1 lt.) \$339

AL VINO BIANCO

Deliciosa versión de sangría blanca, elaborada con pinot grigio, jugo de manzana, limoncello y un toque de mango. Copa (220 ml.) \$139; (1 lt.) \$339

SIN ALCOHOL

LIMONATA FRAGOLA

Refrescante bebida elaborada con limonata y jarabe de fresa. Decorada con dueto de fresa y naranja. (480 ml.). \$69

CARAJILLO ABBRACCIO *NUEVO*

¡El mejor finale! Prueba nuestro carajillo, licor 43 con espresso acompañado de caviar de amaro, nuez y avellanas. (125 ml.). \$199

VODKA D'ORO *NUEVO*

Nuestra bebida hecha a base vodka, láminas de oro, tamarino y un toque miel de abeja con trufa. (168 ml.). \$229

CETRIOLO

Deliciosa bebida elaborada con Mezcal Apaluz Joven, limón, pepino y piña ahumada. (450 ml.). \$199

SICILIA A ROSMARINO

Deliciosa bebida preparada con Tequila Don Julio 70, Campari, un toque de Romero y cítricos. (160 ml.). \$239

SPRITZ

Clásica bebida con nuestro prosecco italiano, aperol y naranja fresca. (220 ml.). \$149

COCCO TOSCANO

Nuestra bebida preparada a base de Ron Malibu, agua de Coco, Crema de Coco, jugo de piña, blood orange, escarchado con coco rallado. (160 ml.). \$169

CLERICOT

Refrescante bebida hecha con chianti italiano, brandy, licor de naranja y limonata. Con una mezcla de fruta de temporada. Copa (220 ml.) \$149 ; Jarra (1 lt.) \$389

SODA FRAGOLA

Cremosa soda sabor fresa con un toque de vainilla y agua mineral. (220 ml.). \$69



BEVANDE

BIRRA

Moretti (330 ml.). \$99
Corona (355 ml.). \$62
Corona Light (355 ml.). \$62
Pacífico (355 ml.). \$62
Victoria (355 ml.). \$62
Modelo Especial (355 ml.). \$69
Negra Modelo (355 ml.). \$69
Stella Artois (330 ml.). \$74
Bud Light (355 ml.). \$69
Michelob Ultra (355 ml.). \$69
Black Pinguin Stout (355 ml.). \$99
Erdinger "0" Alcohol (500 ml.). \$119

Negra Modelo Barril Chope (392 ml.). \$69 (1 lt.). \$119
Modelo Especial Barril Chope (392. ml.). \$69 (1 lt.). \$119

FRÍAS

Limonata (480 ml.). \$62
Limonata All'arancia (480 ml.). \$62
Te Negro (480 ml.) Con Refill*. \$49
Agua Franca (650 ml.). \$99
Agua de Piedra Mineral (650 ml.). \$99
Agua embotellada (600 ml.). \$44
Refresco en lata (355 ml.). \$49

CALIENTE

Té (280 ml.). \$39
Café Americano (280 ml.). \$59
Espresso (40 ml.). \$59
Capuccino (280 ml.). \$69
Affogato (280 ml.). \$94

Abbraccio Cucina Italiana México, Jalisco, NOVIEMBRE 2023. Todas las fotografías son ilustrativas y no representarán el platillo final. Todos nuestros precios incluyen I.V.A.

