

ABBRACCI 
— *cucina italiana*™ —



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





CARPACCIO DI MANZO

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

CROSTINI DI SALMONE

Crostini con aceite de oliva, salmón mezclado con mango, serrano, cebolla, albahaca y jitomate. 4 piezas. \$169

CALAMARI FRITTI

Ricos calamares empanizados acompañados de salsa pomodoro Decorados con queso parmesano. (336 grs.). \$269

CARPACCIO DI MANZO

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

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

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.). \$399



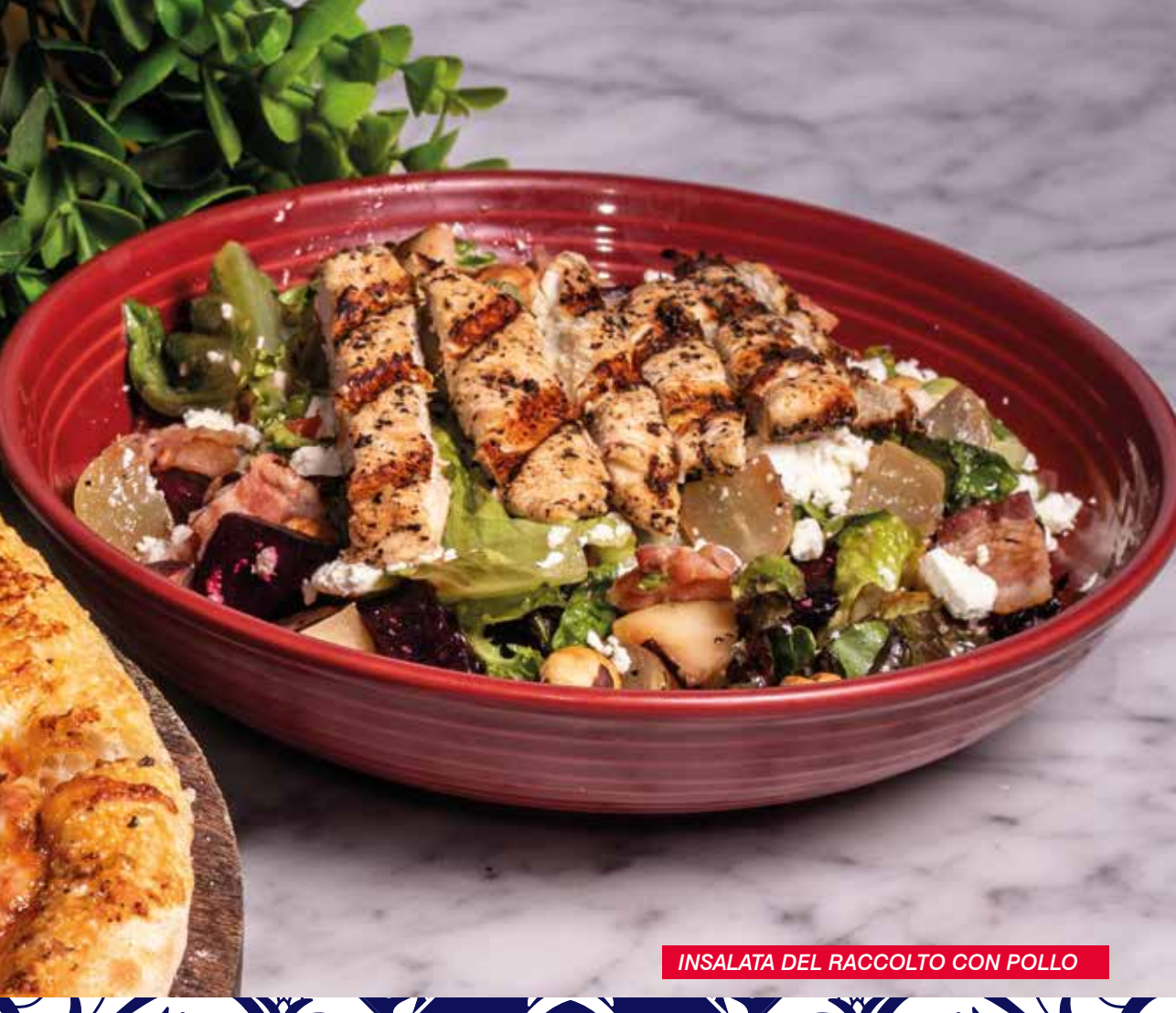
TAGLIERE

BURRATA CAPRESE





INSALATA DI RUCULA 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.). \$99

LENTICCHIE E SALSICCIA

Deliciosa sopa de lenteja con salchicha italiana hecha en casa y jitomate. (170 ml.). \$99

INSALATA DI RUCULA 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.). \$299

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.). \$289

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.). \$299



PASTA

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

SPAGHETTI POSITANO

Spaghetti salteado con salsa de ajo fresco y jitomates triturados. Coronado con pesto y albahaca fresca. (350 grs.). \$249
Agrega pollo alla griglia. (150 grs.). \$50*
Agrega camarones. (100 grs.). \$60*

*Extra al precio.

FETTUCCINI ABBRACCIO

Fettuccini con salsa Alfredo cremosa, queso romano, hongos salteados y chícharos. (400 grs.). \$269
Agrega pollo alla griglia. (150 grs.). \$50*
Agrega camarones. (100 grs.). \$60*
Agrega aceite de trufas. (15 ml.). \$40*

*Extra al precio.

FETTUCCINI ALLA RUOTA PARMIGIANO

¡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.). \$449
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.). \$259

SPAGHETTI CARBONARA ESTILO ABBRACCIO

Combinación clásica de nuestro spaghetti y cremosa salsa carbonara con pancetta y queso romano. (400 grs.). \$289





ORZO DI MARE ALLA CHAMPAGNE

ORZO DI MARE ALLA CHAMPAGNE

Fresca combinación de callo de hacha sellados al sartén con aceite de oliva, camarones, mejillón y un toque de ajo con una deliciosa salsa de Champagne y mezclado con nuestra pasta orzo. (420 grs.). \$329

RAVIOLI DI MARE

Prueba nuestros ravioli rellenos de cangrejo, bañados con crema de camarón. Acompañado de camarones a la parrilla. (300 grs.). \$299

CANNELLONI CAMPAGNOLO

Rellenos con salchicha italiana, pimientos rojos, salsa pomodoro. Coronado con queso de cabra. (230 grs.). \$259

RAVIOLI QUATTRO FORMAGGI

Ravioli rellenos a los 4 quesos con salsa Alfredo y jitomates deshidratados. (350 grs.). \$239
Agrega camarones. (100 grs.). \$60



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.). \$269
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

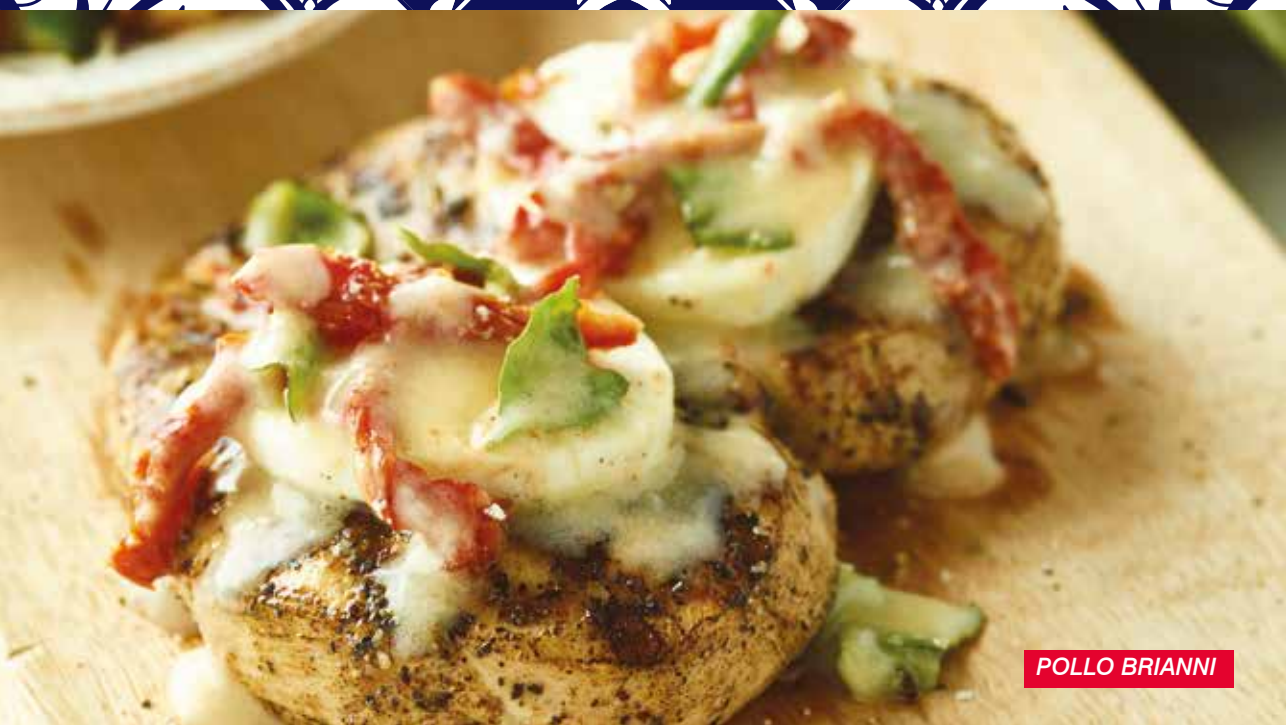
Disfruta de nuestro pollo alla griglia relleno con prosciutto y queso fontina, coronado con champiñones salteados y mantequilla-limón. Elige un acompañamiento. (280 grs.). \$299

POLLO PARMIGIANA

Pechuga de pollo empanizada, cocinada al sartén, coronada con salsa pomodoro hecha en casa, con queso 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



SPIEDINO DI GAMBERI

DAL MARE

SPIEDINO DI GAMBERI

Brochetas de camarón con un empanizado italiano, cocinados alla griglia servidos con mantequilla-limón. Elige un acompañamiento. (130 grs.). \$289
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

SALMONE GRIGLIATO

Salmón alla griglia con vinagreta de jitomate y albahaca. Servido con una elección de acompañamiento. (226 grs.). \$399



SALMONE GRIGLIATO



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.). \$799

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.). \$499

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. (400 grs.). \$599



RIBEYE TOSCANA

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.). \$1,299

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. (1,000 grs.). Acompañado con ensalada grande de la casa, spaghetti positano o fettuccini Abbraccio. \$1,359



RIBEYE AL FORNO

CONTORNO

PATATINE FRITTE ALL'AGLIO E ROSMARINO

Crujientes papas fritas sazonadas con sal, pimienta, ajo, queso romano y romero fresco. (150 grs.). \$99

PATATINE TARTUFO

Papas fritas con nuestro aceite de trufas y queso parmesano. (150 grs.). \$99

SPINACI SALTATI

Espinacas frescas salteadas con aceite de olivo y ajo. (125 grs.). \$89

BROCCOLI SALTATI

Brócoli con un toque de aceite de olivo, ajo y pimienta roja. (100 grs.). \$89

CAPELLINI

Pasta conocida como cabello de ángel al ajo y aceite de oliva. (100 grs.). \$99

FETTUCCHINI POMODORO

Fettuccini con nuestra salsa pomodoro hecha en casa. (150 grs.). \$99

FETTUCCHINI ALFREDO

Fettuccini con nuestra cremosa salsa Alfredo. (150 grs.). \$99

ZUCCHINI STEFANO

Zucchini salteado con nuestra salsa de ajo, jitomates triturados y albahaca fresca. Coronado con queso parmesano.(125 grs.). \$89



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.

- CLÁSICAS ITALIANAS -

MARGHERITA

Salsa pomodoro hecha en casa, mozzarella de leche entera y albahaca fresca. (485 grs.). \$239

QUATTRO FORMAGGI

Queso parmesano, mozzarella, fontina, queso de cabra y jitomates deshidratados. (450 grs.). \$249

PROSCIUTTO E PESTO

Salsa blanca, espolvoreada con queso mozzarella, rociada con reducción de balsámico y coronada con jitomates deshidratados, prosciutto crujiente y arúgula. (595 grs.). \$299

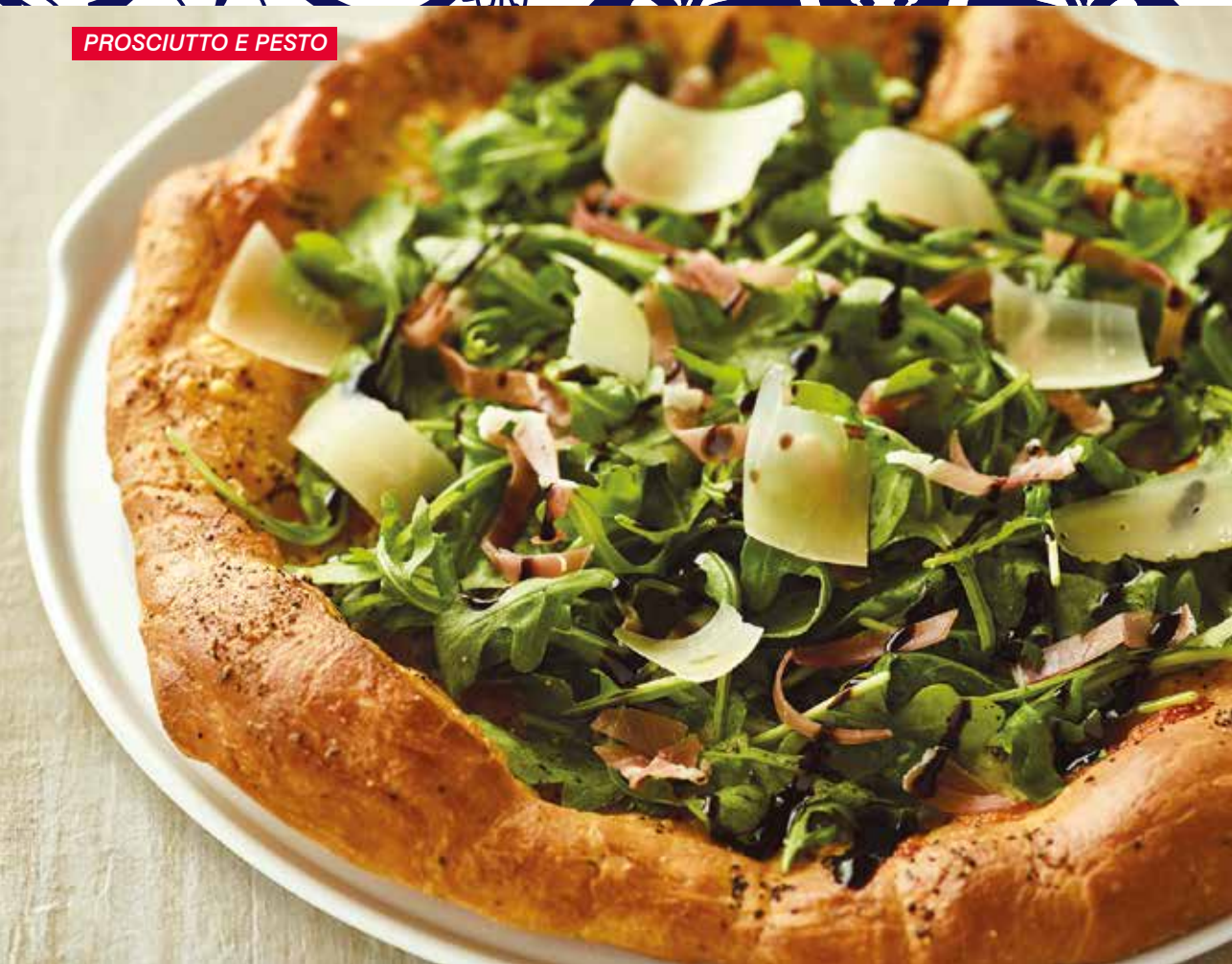
DI MARE

Salsa pomodoro hecha en casa, queso romano, mozzarella, camarones alla griglia, mejillones y albahaca fresca. (730 grs.). \$299

El peso de tu pizza es la combinación de la masa, salsa, queso e ingredientes sumados en crudo.



PROSCIUTTO E PESTO





CALZONE ABBRACCIO

- ESPECIALIDADES DE LA CASA -

DI VERDURE

Salsa pomodoro con una excelente combinación de vegetales. Champiñones, pimienta, calabaza, albahaca y aceitunas, con un toque de orégano fresco y aceite de oliva. (695 grs.). \$299

CAPRICCIOSA

Salsa pomodoro hecha en casa coronada con romano y queso mozzarella, olivos, pimientos rojos, champiñones, jamón y albahaca fresca. (630 grs.). \$279

- FAVORITAS DEL MUNDO -

PEPPERONI

Salsa pomodoro hecha en casa coronada con queso romano, mozzarella y pepperoni. (565 grs.). \$259

TRE CARNI

Deliciosa pizza clásica de tres carnes: pepperoni, salchicha italiana y prosciutto. (655 grs.). \$299

HAWAIIAN

Salsa pomodoro hecha en casa coronada con queso romano, mozzarella, jamón y piña. (690 grs.). \$259

CALZONE ABBRACCIO

Clásico italiano, envuelto de nuestra masa fresca, pide tu mejor opción:
Hawaian: jamón y piña. Servida con salsa pomodoro y queso mozzarella. (250 grs.). \$199
Tre Carni: pepperoni, salchicha italiana y prosciutto; (250 grs.). \$249

CON TUTTO

“Con todo” para disfrutar el máximo sabor con todos los ingredientes de la pizza Personalizzata. (839 grs.). \$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.). \$199

CHEESECAKE CLÁSICO

Cheesecake estilo New York, ordenalo Original: bañado con salsa de chocolate con ralladura de chocolate semi-amargo o Fragola: 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.). \$199



CHEESECAKE CLÁSICO



CROSTATA DI BANANA



BIRRA



AFFOGATO

BEVANDE

BIRRA

- Birra Italiana (330 ml.). \$99
- Corona (355 ml.). \$62
- Corona Light (355 ml.). \$62
- Pacifico (355 ml.). \$62
- Victoria (355 ml.). \$62
- Modelo Especial (355 ml.). \$69
- Negra Modelo (355 ml.). \$69
- Stella Artois (330 ml.). \$74
- Michelob Ultra (355 ml.). \$69
- Los Cuentos Atotolin (355 ml.). \$99
- Los Cuentos Yaushu Lager Light (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

Abbraccio Cucina Italiana México, Jalisco, ABRIL 2025 Todas las fotografías son ilustrativas y no representarán el platillo final. Todos nuestros precios incluyen I.V.A.

FRÍAS

- Limonata (480 ml.). \$62
- Limonata All’arancia (480 ml.). \$62
- Té Negro (480 ml.). Con Refill*. \$49
- Refresco en lata (355 ml.). \$54
- Agua Franca (650 ml.). \$99
- Agua de Piedra Mineral (650 ml.). \$99
- Agua embotellada (600 ml.). \$44
- Perrier (330 ml.). \$74
- San Pellegrino (250 ml.). \$64
- Topo Chico (600 ml.). \$69

CALIENTE

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



MENU INFANTIL

PICCOLO SPAGUETTI BOLOGNESE

Nuestra rica pasta fresca alla bolognese. (200 grs.). \$169

MINI LASAGNA

Clásica lasagna con quesos italianos y nuestra salsa pomodoro. (180 grs.). \$169

PECHUGA DE POLLO

Cocinado a la parrilla acompañado de papas fritas. (140 grs.). \$169

PICCOLA PIZZA

Haz tu propia pizza, elige tus ingredientes: Pepperoni o Hawiana. Tendrás todos tus ingredientes para hacerlo en tu mesa. (320 grs.). \$169

Diametro de pizza infantil: 20 cm (en crudo)



ABBRACCIO

— cucina italiana™ —