

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



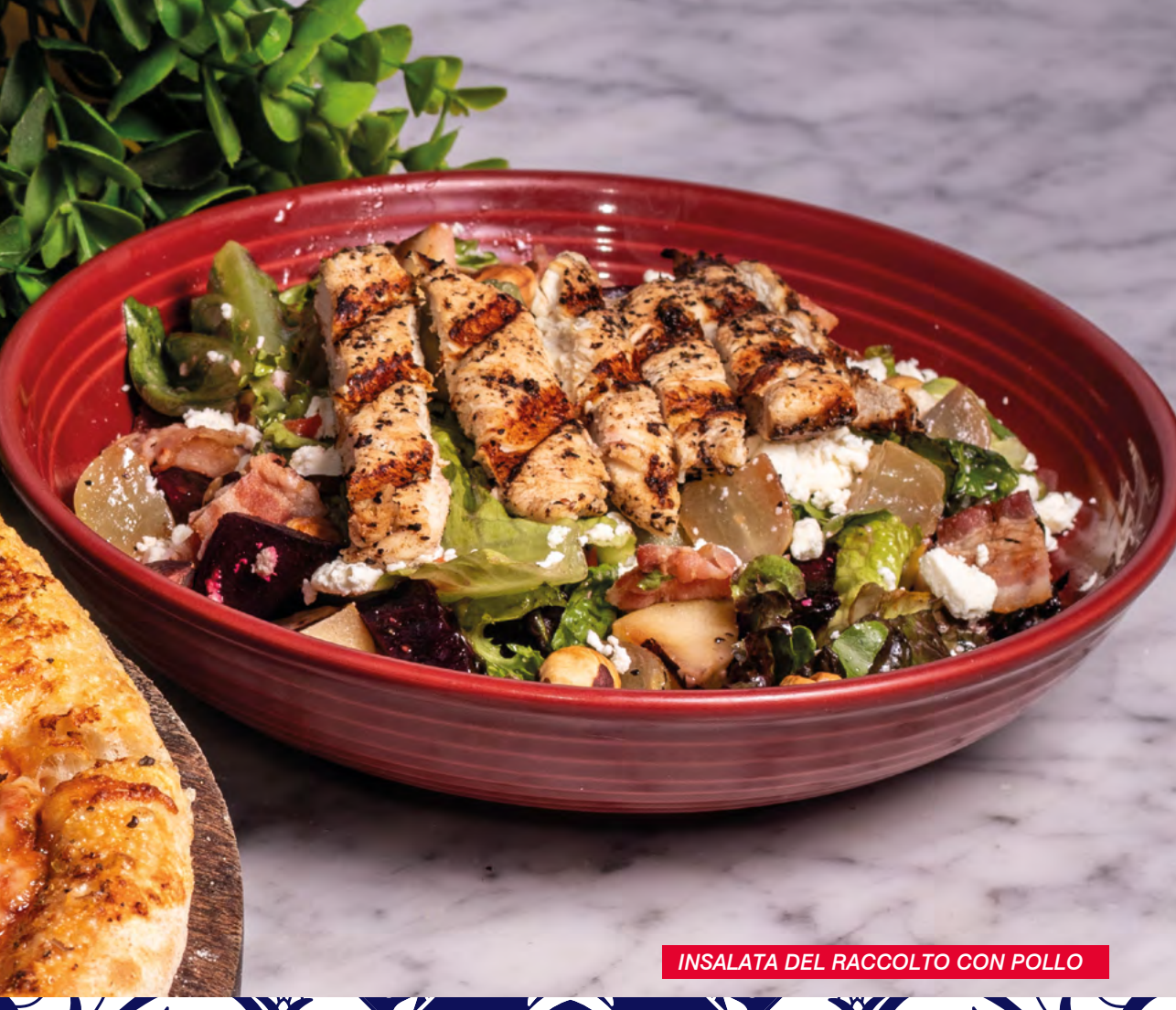
TAGLIERE

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

SPAGHETTI POSITANO



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.*

FETTUCINI ABBRACCIO

Fettuccini con salsa Alfredo cremosa, queso romano, hongos salteados y chicharos. (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.*

FETTUCINI 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



FETTUCINI ALLA RUOTA PARMIGIANO



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

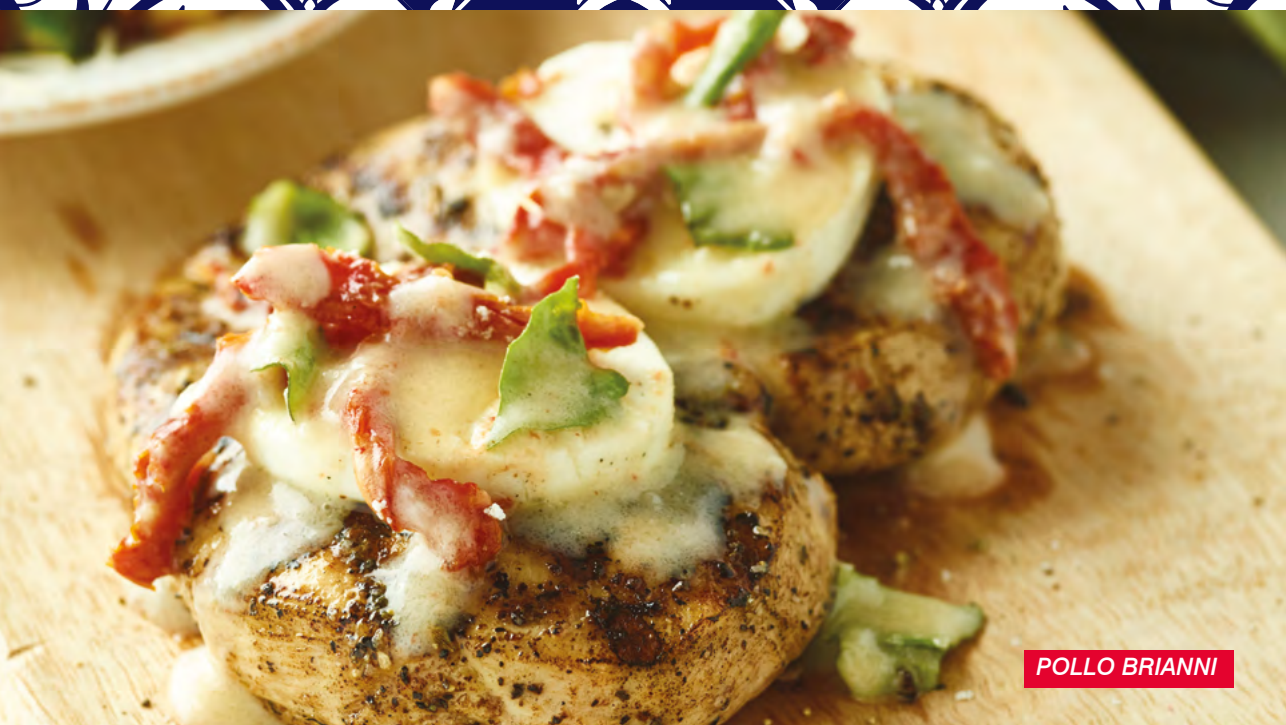
Disfruta de nuestro pollo alla griglia relleno con prosciutto y queso fontina, coronado con champiñones salteados y mantequilla-limón. Elige un acompañamiento. (280 grs.). \$299

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-glace 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



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

FETTUCCINI POMODORO

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

FETTUCCINI 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, cebolla, 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



CETRIOLO



CARAJILLO ABBRACCIO

MIXOLOGÍA

CETRIOLO

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

ROMERO

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

FRUTTI DI BOSCO

Tequila Herradura Cristal, frutos rojos, limón y licor Cointreau. (355 ml.). \$239

SPRITZ

Clásica bebida con nuestro prosecco italiano, aperol y naranja fresca. (220 ml.). \$169

SANGRÍAS

DELLA CASA

Sangría tinta elaborada con chianti italiano, limoncello y brandy. Copa (220 ml.) \$149; Jarra (1 lt.) \$359

AL VINO BIANCO

Deliciosa versión de sangría blanca, elaborada con pinot grigio, jugo de manzana, limoncello y un toque de mango. Copa (220 ml.) \$149; (1 lt.) \$359

CON CAFÉ

ESPRESSO MARTINI

Disfruta nuestro martini con un shot de espresso, licor de café y vodka. (160 ml.). \$199

CAFÉ IRLANDES

Delicioso cóctel flameado con café, whisky irlandés, Kahlúa y una bola de helado decorado con una cereza, ¡No te lo puedes perder! (300 ml.). \$199

SIN ALCOHOL

LIMONATA FRAGOLA

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

LIMONATA FRUTTI ROSSI

Prueba nuestra refrescante Limonata con frutos rojos macerados, granadina y agua mineral (480 ml.). \$79

SPLOSIONE DI FRAGOLA

Fresca y deliciosa bebida preparada con nuestro Limoncello hecho en casa, un toque de puré de fresa, jugo de arándono y vino blanco espumoso (355 ml.). \$199

SICILIA A ROSMARINO

Deliciosa bebida preparada con Tequila Herradura Cristal, Campari, un toque de romero y cítricos. (160 ml.). \$239

COCCO TOSCANO

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

NEGRONI

Bebida elaborada con ginebra, un toque amargo de campari y vermouth dulce. Decorada con un twist de naranja. (160 ml.). \$199

CLERICOT

Refrescante bebida hecha con chianti italiano, brandy, licor de naranja y limonata. Con una mezcla de fruta de temporada.

Copa (220 ml.) \$159 ; Jarra (1 lt.) \$399

CARAJILLO ABBRACCIO

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

AFFOGATO

Nuestro café clásico espresso con un gelato de vainilla. (280 ml.). \$94

SODA FRAGOLA

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



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, MAYO 2025 Todas las fotografías son ilustrativas y no representarán el platillo final. Todos nuestros precios incluyen I.V.A.

 **ABBRACCIO MÉXICO**
WWW.ABBRACCIO.MX

FRÍAS

- Limonata (480 ml.). \$62
- Limonata All’arancia (480 ml.). \$62
- Té Negro (480 ml.). \$49
- Refresco en lata (355 ml.). \$59
- 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)