

ABBRACCI 
— *cucina italiana*™ —



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





BIRRA



BEVANDI

BEVANDE

BIRRA

Birra Italiana (330 ml.). \$119
Corona (355 ml.). \$65
Corona Light (355 ml.). \$65
Corona Cero (355 ml.). \$65
Pacífico (355 ml.). \$65
Pacífico Suave (355 ml.). \$65
Victoria (355 ml.). \$65
Modelo Especial (355 ml.). \$74
Negra Modelo (355 ml.). \$74
Stella Artois (330 ml.). \$79
Michelob Ultra (355 ml.). \$79
Erdinger “0” Alcohol (500 ml.). \$169

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

SIN ALCOHOL

LIMONATA FRAGOLA

Refrescante bebida elaborada con limonata y jarabe de fresa. (480 ml.). \$69 *No refill.*

LIMONATA FRUTTI ROSSI

Prueba nuestra refrescante Limonata con frutos rojos macerados, granadina y agua mineral (480 ml.). \$79 *No refill.*

FRÍAS

Limonata. (480 ml.). \$65 *Incluye un refill.*
Limonata All’arancia. (480 ml.). \$65 *Incluye un refill.*
Té Negro (480 ml.). \$59
Refresco en lata (355 ml.). \$64
Agua Franca (650 ml.). \$119
Agua de Piedra Mineral (650 ml.). \$115
Agua de Piedra Sin Gas (650 ml.). \$115
Agua embotellada (600 ml.). \$49
Perrier (330 ml.). \$89
San Pellegrino (250 ml.). \$79
Topo Chico (600 ml.). \$69
Topo Chico (750 ml.). \$99

SODA FRAGOLA

Cremosa soda sabor fresa con un toque de vainilla y agua mineral. (220 ml.). \$69 *No refill.*



FRUTTI ROSSI

SODA FRAGOLA

LIMONATA FRAGOLA



APEROL SABORES



MEZCALITAS

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

APEROL 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

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

MEZCALITA

Refrescante bebida con mezcal joven, jugo de limón, cointreau y escarchado de Tajín. (300 ml.) \$199
Sabores: Jamaica o Maracuya.

SPRITZ SABORES

Bebida italiana burbujeante de spritz de distintos sabores. Piña o manzana verde. (240 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



SANGRÍAS



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 g). \$299

CARPACCIO DI MANZO

Láminas de filete de res coronadas con ensalada de arúgula, parmesano, alcaparras y aioli de ajos rostizados. Servido con crostini de parmensano. (114 g). \$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 g). \$199

CALAMARI FRITTI

Ricos calamares empanizados acompañados de salsa pomodoro y salsa tártara. Decorados con queso parmesano. (336 g). \$289

TAGLIERE *Tabla de queso y carne*

Combinación fresca de queso fontina, parmesano añejado, prosciutto y salami. Acompañado de una jalea de higo. (200 g). \$299
Porción individual. (40 g). \$79



TAGLIERE

BURRATA CAPRESE





INSALATA DEL RACCOLTO CON POLLO



INSALATA DI RUCULA ORZO CON SALMONE



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 g de salmón a la parrilla. (360 g). \$329

INSALATA DI CAESAR CON POLLO O GAMBERI

(300 g). Disfruta nuestra deliciosa mezcla de lechuga romana, croutones y parmesano acompañado de pollo (150 g) o camarones alla griglia (100 g). \$299

CONTORNO INSALATA DI CAESAR

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

CONTORNO INSALATA DELLA CASA

Lechuga romana mezclada con nuestro cremoso aderezo parmesano, zanahorias y aceitunas kalamata. (115 g). \$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 g). \$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 g). \$249
Agrega pollo alla griglia. (150 g). \$50*
Agrega camarones. (100 g). \$60*

*Extra al precio.

FETTUCCINI ABBRACCIO

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

*Extra al precio.

Una experiencia sensorial única creada frente a sus ojos. Fettuccini artesanal de la casa, preparado al momento dentro de una rueda de Parmigiano Reggiano con 24 meses de maduración, realzado con la intensidad de la trufa fresca laminada en su mesa. Un auténtico “Bocato di Cardinale”.

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Disfruta de esta clásica pasta combinada con nuestra salsa bolognese hecha en casa. (400 g). \$269

SPAGHETTI CARBONARA ESTILO ABBRACCIO

Combinación clásica de nuestro spaghetti y cremosa salsa carbonara con pancetta y queso romano. (400 g). \$299



FETTUCCINI ALLA RUOTA PARMIGIANO

¡Lo hacemos en tu mesa! Fettuccine cocinado al dente mezclado en nuestro parmegiano reggiano con maduración de 24 meses con un toque de pimienta y trufa fresca. (280 g). \$449

Si prefieres un sabor ligero de trufa. Cambia la trufa fresca por aceite de trufa. (280 g). \$399
Pídelo con camarón. (100 g). \$60*
Pollo alla griglia. (150 g). \$50*

*Extra al precio.



FETTUCCINI 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 g). \$329

CANNELLONI CAMPAGNOLO

Rellenos con salchicha italiana, pimientos rojos, salsa pomodoro. Coronado con queso de cabra. (230 g). \$269

RAVIOLI DI MARE

Prueba nuestros ravioli, bañados con una salsa cremosa de aragosta.

Rellenos de **Cangrejo**. (200 g). \$259

Rellenos de una mezcla de **Langosta** (200 g). \$299

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

*Extra al precio.

RAVIOLI QUATTRO FORMAGGI

Ravioli rellenos a los 4 quesos con salsa Alfredo y jitomates deshidratados. (200 g). \$239

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

*Extra al precio.



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 g). \$279

Pídelo con camarón. (100 g). \$60*

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

*Extra al precio.

LASAGNA VEGETARIANA DE BERENJENA *Nuevo*

Nuestra versión vegetariana hecha con base de berenjena, rellena de champiñón, calabaza y zanahoria. Bañada en salsa pomodoro y con queso romano. (300 g). \$199



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

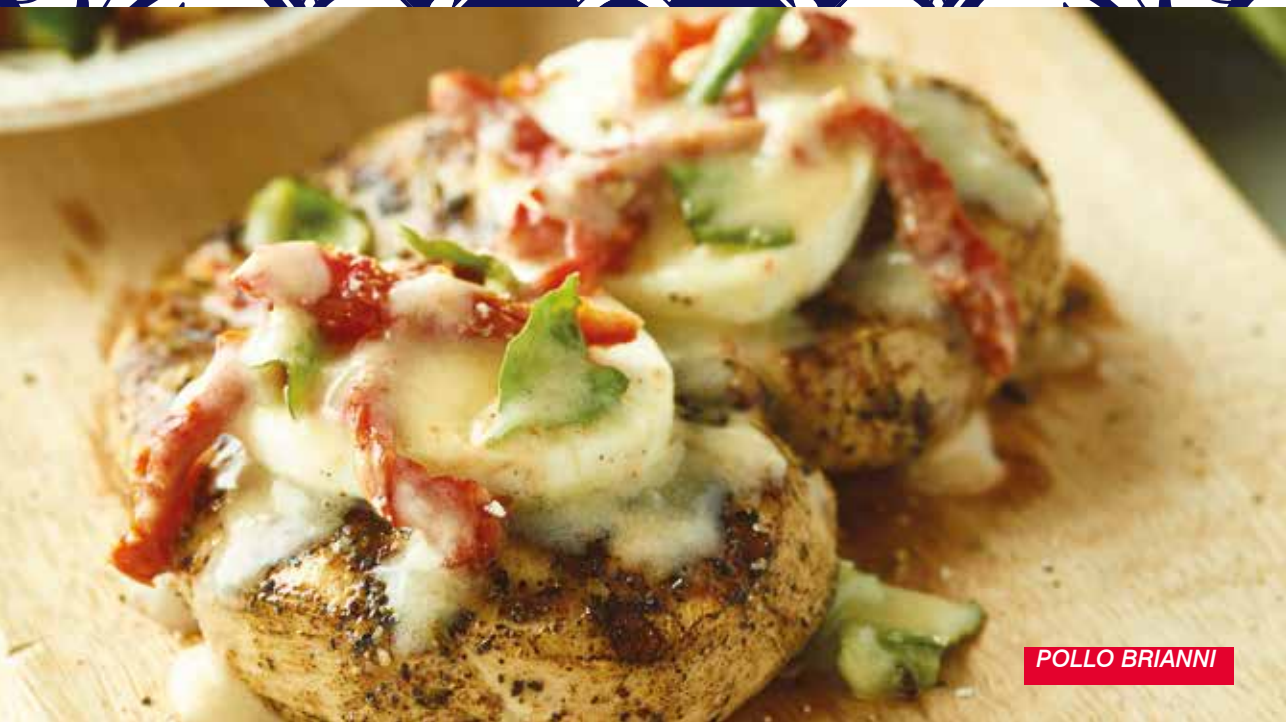
Disfruta de nuestro pollo alla griglia relleno con prosciutto y queso fontina, coronado con champiñones salteados y mantequilla-limón. Elige un acompañamiento. (280 grs.). \$299

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.). \$299
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 una guarnición. (450 g). \$799

NEW YORK FIORENTINA *Nuevo*

Cocinado alla griglia con un toque de mantequilla, romero y ajo. Servido fileteado con un topping de láminas de ajo y romero. Servido con una ensalada contorno de cortesía y un acompañamiento. (280 g). \$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 g). \$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 g). \$599



RIBEYE TOSCANA

PARA COMPARTIR

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 g). Acompañado con ensalada grande de la casa, spaghetti positano o fettuccini Abbraccio. \$1,399



CONTORNO *GUARNICIONES*

PURÉ DE PAPA

Delicioso y cremoso puré de papa con un toque de ajo, mantequilla y queso parmesano. (220 g). \$99

PATATINE FRITTE ALL'AGLIO E ROSMARINO

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

PATATINE TARTUFO

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

SPINACI SALTATI

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

BROCCOLI SALTATI

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

CAPELLINI

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

FETTUCCHINI POMODORO

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

FETTUCCHINI ALFREDO

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

ZUCCHINI STEFANO

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





PIZZA PREMIUM AL FORNO

Cada mañana preparamos nuestra propia masa. Disfrute de una auténtica pizza de 30 cm, elaborada al momento con los ingredientes más frescos y cocinada a la perfección en nuestro horno de piedra para lograr una corteza inigualable.

- CLÁSICAS ITALIANAS -

MARGHERITA

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

QUATTRO FORMAGGI

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

PROSCIUTTO E PESTO

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

DI MARE

Salsa pomodoro hecha en casa, queso romano, mozzarella, salmón, camarones alla griglia, mejillones y albahaca fresca. (760 g). \$329

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



MARGHERITA





- ESPECIALIDADES DE LA CASA -

DI VERDURE

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

CAPRICCIOSA

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

- FAVORITAS DEL MUNDO -

PEPPERONI

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

HAWAIIAN

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

TRE CARNI

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

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 g). \$199

Tre Carni: pepperoni, salchicha italiana y prosciutto; (250 g). \$249

PERSONALIZZATA

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

Salchicha italiana (28 g)

Pepperoni (56 g)

Pancetta (56 g)

Pepperoncini (28 g)

Albahaca (28 g)

Piña (85 g)

Jamón (40 g)

Aceitunas kalamata (14 g)

Prosciutto (28 g)

Ingrediente extra \$40





TIRAMISÙ



CROSTATA DI BANANA

DOLCI

TIRAMISÙ

Soletas remojadas con espresso y licor de café, capas de queso mascarpone casero y chocolate rallado. (215 g). \$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 g) \$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 g). \$199

GRAN FINALE

Té (280 ml.). \$49

Café Americano (280 ml.). \$69

Espresso (40 ml.). \$69

Capuccino (280 ml.). \$79

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

ESPRESSO MARTINI

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

Abbraccio Cucina Italiana México, Jalisco, JULIO 2026 Todas las fotografías son ilustrativas y no representarán el platillo final. Todos nuestros precios incluyen I.V.A.

 **ABBRACCIO MÉXICO**
WWW.ABBRACCIO.MX

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.). \$99



ESPRESSO MARTINI



AFFOGATO