



MENÚ DE COMIDA

RAW BAR

MINI TOSTADAS DE MARLÍN (6 piezas)**

Marlín ahumado con salsa mexicana y mayonesa.

\$190

CEVICHE DE CAMARÓN (150 g)**

Camarón en aceite de chile pasilla y jugo de limón, servido con aguacate y supremas de naranja.

\$220

CEVICHE DE PULPO RASURADO (100 g)

Pulpo rasurado y marinado en aceite de ajo rostizado y jugo de limón, brotes orgánicos, jitomate, pepino, cebolla y aguacate. Pídelo con aceite de chile habanero.

\$250

CEVICHE VERDE (150 g)**

Pescado blanco marinado en limón y tomate verde, preparado con chile habanero y cebolla, acompañado de aceitunas verdes y un toque de aceite de lima.

\$220

ENTRADAS FRÍAS - MEXICANAS E ITALIANAS

ENSALADA ANTICAVILLA

Exquisita combinación de espinaca, prosciutto, higos y nuez salpimentados con un toque de aceite de oliva.

\$120

ENSALADA DE ARÚGULA

Aros de calamar fritos, ajonjolí garapiñado y arúgula, servidos con reducción dulce de soya y jengibre.

\$140

ENSALADA CÉSAR

Ensalada con lechugas orejonas y aderezo tradicional.

\$180



LA BANDERA NOS UNE

ENSALADA DE CÍTRICOS

Mix de lechugas de temporada acompañadas de supremas de naranja y de toronja, semillas de girasol, semillas de calabaza, nuez y queso de cabra, con vinagreta de arándano.

\$150

INSALATA CAPRESE

La tradicional ensalada italiana servida con queso mozzarella fresco y jitomate, con aceitunas y pesto de albahaca.

\$230

CARPACCIO DI MANZO (100 g)**

Res de calidad Angus, acompañada con láminas de queso parmesano, aderezo de mayonesa con anchoas y una pequeña ensalada de apio y nueces.

\$290

CARPACCIO DI SALMONE (100 g)**

Carpaccio de salmón chileno con ensalada de hinojo y tomillo con fresco aderezo de cítricos y eneldo.

\$260

ENTRADAS CALIENTES - MEXICANAS E ITALIANAS

CREMA DE CUITLACOCHÉ

Perfumada con chile poblano, flor de calabaza, requesón y amaranto.

\$110

SOPA DE LENTEJA

Tradicional sopa preparada con salsa mexicana, servida con plátano macho frito y hojuelas de plátano macho.

\$110

MINISTRONE DE VERDURAS ALLA GENOVESE

Sopa de verduras de temporada acompañada de un toque de pesto de albahaca y queso parmesano.

\$120

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Berenjenas al horno con queso mozzarella fresco, jitomate y albahaca, gratinadas con parmesano.

\$180

FRITTO DI MARE (210 g) PARA DOS PERSONAS

Calamares, camarones y robalo, verduras y papa fritas, acompañados de salsa arrabiata.

\$350



PLATOS FUERTES - MEXICANOS E ITALIANOS

HUACHINANGO (180 g)

Filete de huachinango marinado con recado negro, puré cremoso de papa y aguacate a la plancha.

\$460

PESCADO A LA SICILIANA (180 g)

En costra de finas hierbas, láminas de papa y alcaparras fritas.

\$480

MOLE DE LA ABUELA (150 g)

Tradicional mole rojo al estilo poblano hecho en casa, acompañado de pechuga de pollo y tamal de frijol ayocote.

\$230

MOLE VERDE ANTICAVILLA (150 g)

Mole hecho en casa de pepita de calabaza servido con costilla de cerdo y tamal nejo.

\$220

ENMOLADAS (3 piezas)

Tortillas bañadas en mole estilo poblano, rellenas de queso panela o pollo con cebolla y queso de rancho fresco.

\$190

CALABAZAS CRIOLLAS RELLENAS EN MOLE VERDE (vegano/vegetariano)

Servido con papas confitadas, flor de calabaza y ejotes.

\$170

CAMARONES AL TAMARINDO (6 piezas)

Camarón fresco en salsa de tamarindo, acompañado de papa horno a la mantequilla, bañada de salsa de queso crema al cebollín.

\$340

GAMBAS Y PULPO (5 piezas) (120 g)

Pulpo y camarón a la parrilla, servidos con una emulsión de romero, acompañados de ensalada.

\$430



RIB EYE EN COSTRA (250 g)

Jugoso rib eye servido con una costra de frijol y chorizo, gratinado con manchego, láminas de rábano, chile serrano y toque de espuma de aguacate, acompañado de puré de papa al parmesano.

\$320

FILETE AL GORGONZOLA (180 g)

Corazón de filete a la parrilla, envuelto en cinturón de tocino y gratinado con mantequilla de gorgonzola.

\$350

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (160 g)

Escalopas de ternera, prosciutto y salvia, salteadas al vino blanco, acompañadas de puré de papa al parmesano.

\$310

PASTA

FETTUCCINE PROSPERI

Pasta con salsa a base de pescado, calabaza y tomates cherry salteados en aceite de oliva, sazonados con ajo y perejil.

\$320

FETTUCCINE ALFREDO

Pasta fresca hecha en casa preparada en salsa de queso parmesano.

\$240

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Espacialidad de la casa: spaghetti verde con camarones (5 piezas) alcachofas, espárragos y salsa cremosa.

\$330

SPAGHETTI CACIO E PEPE

Pasta fresca hecha en casa con pecorino romano y pimienta recién molida, respetando la tradicional receta de Roma.

\$210

SPAGHETTI ALLA AMATRICIANA

Pasta fresca hecha en casa, pomodoro, guanciale y peperoncino salteados en aceite de oliva y con láminas de pecorino.

\$210



PENNE RIGATE AL POMODORO O ALLA ARRABIATA

Pasta corta elaborada con pomodoro fresco, albahaca y láminas de grana padano y, si lo prefieres, a la arrabiata, con un toque de peperoncino.
\$210

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

Ravioli rellenos de queso ricotta y espinacas en salsa de mantequilla y salvia, o pomodoro fresco y albahaca.
\$220

IL NOSTRI RISOTTI & GNOCCHI

RISOTTO AI FUNGHI

Especialidad de la casa elaborada con hongo porcini, queso parmesano, mantequilla y aceite de trufa.
\$320

GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA

Gnocchi hechos en casa a base de papa salteados en salsa a la sorrentina, (mozzarella, tomate y albahaca).
\$280

CORTES A LA PARRILLA

ANGUS CERTIFIED BEEF

Todas las especialidades de nuestra parrilla van acompañadas de papas horneadas y vegetales a la parrilla.

RIB EYE (300 gr)

\$490

FILETE DE RES (180 gr)

\$450

NEW YORK (300 gr)

\$430

SALMÓN CHILENO (180 gr)

\$370

PECHUGA DE POLLO (180 gr)

\$210

*Como parte del compromiso de Anticavilla con la administración medio ambiental, este menú contiene alimentos de origen local, orgánico y/o sustentable en mayor medida. Toda la cocina es preparada sin ácidos grasos trans.

**El consumo de carne, pescado, mariscos y huevo crudo puede ser dañino para la salud. Sin embargo, aseguramos la mejor calidad en su manejo.

Cualquier alergia a nuestros productos por favor comunícalo a tu mesero.

Precios en pesos mexicanos. Impuesto incluido.

Restaurante abierto al público general.

Horario de comida de martes a domingo de 13:00 a 18:00.

El lunes cerramos.

Ofrecemos servicio en cena para grupo mayores de 12 personas para eventos sociales o empresariales y para eventos de la casa como Día de las madres, 15 de septiembre, etc.