



TARANTELLA

CUCINA ITALIANA

BENNYS & OMELETTES

LOS CLÁSICOS /

CLASSIC EGGS BENEDICT (2 PZA) \$ 179

Huevos pochados y lomo canadiense sobre muffin inglés bañados en salsa holandesa, acompañados con ensalada mixta.

Poached eggs and Canadian ham on an English muffin bathed in hollandaise sauce, accompanied with a mixed salad.

OMELETTE ITALIANO / ITALIAN OMELETTE (200 GR) \$ 179

Con mozzarella, espinaca, jitomate, champiñones y salsa rosada acompañado de una ensalada mixta.

With mozzarella, spinach, tomato and mushrooms topped with a rose sauce accompanied by a mixed salad.

OMELETTE DE HONGOS / MUSHROOM OMELETTE (200 GR) \$ 219

Mix de hongos, queso de cabra y pesto, acompañado de ensalada mixta.

Omelette with a mix of mushrooms, goat cheese and pesto, accompanied by a mixed salad.

DE CLARAS / EGG WHITES OMELETTE (200 GR) \$ 179

Omelette de clara de huevo con queso de cabra y vegetales, acompañado de ensalada mixta y salsa pomodoro.

Egg white omelette with goat cheese and vegetables accompanied by a mixed salad and pomodoro sauce.

OMELETTE DE QUESO / CHEESE OMELETTE (200 GR) \$ 199

Costra de queso rellena de huevo y bistec de res, acompañados de salsa roja, chilaquiles verdes y frijoles refritos.

Cheese crust stuffed with egg and beef steak, accompanied by our homemade red sauce, chilaquiles in our homemade tomatillo sauce and refried beans.

COMBOS

COMBO BURRITA (200 GR) \$ 229

Tortilla de harina rellena de machaca norteña y queso acompañada de frijoles refritos, salsa martajada, crema agria y dos hotcakes.

Flour tortilla filled with northern machaca and cheese accompanied by refried beans, martajada sauce, sour cream and two pancakes.

ESTILO AMERICANO (200 GR) \$ 199

Huevos al gusto acompañados de hotcakes, tocino y fruta.

Eggs any style accompanied by pancakes, bacon and fruit.

MADAME BREAKFAST (200 GR) \$ 229

Omelette con pimientos asados, espinacas y tartufata. servido con tocino, fruta y pan francés.

Omelette with roasted peppers, spinach and tartufata served with bacon, fruit and French toast.

COMBO LIGHT (200 GR) \$ 229

Salmón ahumado y queso crema sobre muffin inglés acompañado de ensalada mixta, y fruta con yoghurt griego y granola hecha en casa.

Smoked salmon and cream cheese on an English muffin accompanied by mixed salad and fruit with Greek yogurt and homemade granola.

INCLUYE CAFÉ AMERICANO O CAFÉ DE OLLA. COFFEE OR CAFÉ DE OLLA INCLUDED.

PANKETACO (3 PZA) \$ 179

Pancake relleno de huevos revueltos, queso gouda y tocino servido con fruta de temporada.

Pancake stuffed with scrambled eggs, gouda cheese and bacon served with seasonal fruit.

EXTRA

Huevo/Egg (2 PZA) \$25	Frijoles Refritos/Refried Beans (150 GR) \$30
Tocino/Bacon (3 PZA) \$35	Bistec/Steak (150 GR) \$59
Pollo/Chicken (150 GR) \$39	

UNIONE EUROPEA
REPUBBLICA ITALIANA



TARANTELLA

CUCINA ITALIANA

PASSAPORTO





TARANTELLA

CUCINA ITALIANA



PLATO DE FRUTA / FRUIT BOWL (150 GR)

Frutas de temporada, acompañada de yoghurt griego y granizado de granola hecha en casa.
Seasonal fruits, accompanied by Greek yogurt and homemade granola.

\$ 149

WAFFLE DULCE SAN DIEGO / SAN DIEGO SWEET WAFFLE (1 PZA)

Con crema batida, compota de frutos, azúcar glass, fruta de temporada.
With whipped cream, fruit compote, icing sugar, seasonal fruit.

\$ 179

PAN FRANCÉS CON NUTELLA / FRENCH TOAST WITH NUTELLA (2 PZA)

Brioche artesanal, crema batida, Nutella y fruta de temporada.
Homemade brioche, whipped cream, Nutella and seasonal fruit.

\$ 169

SMOKED SALMON AVOCADO TOAST (150 GR)

Salmón ahumado, aguacate martajado, huevo estrellado y lechuga baby sobre una rebanada de pan multicereal.
Smoked salmon, avocado, fried egg and baby lettuce on a slice of multigrain bread.

\$ 199

HOTCAKES TRADICIONALES / HOMEMADE PANCAKES (3 PZA)

Espojosos con receta hecha en casa, acompañado de fruta de temporada y miel de maple.
Pancakes made with our homemade recipe, accompanied by seasonal fruit and maple syrup.

\$ 159

BIANCO TOAST (150 GR)

Claros de huevo revueltos con espinaca, jitomate cherry y guacamole montada sobre una rebanada de pan multicereal acompañado de una ensalada mixta.
Scrambled egg whites with spinach, cherry tomato and guacamole mounted on a slice of multigrain bread accompanied by a mixed green salad.

\$ 189

WAFFLE MEDITERRÁNEO / MEDITERRANEAN WAFFLE (1 PZA)

Con jamón serrano, salmón ahumado, queso crema, champiñones, tocino y huevos revueltos.
With prosciutto, smoked salmon, cream cheese, mushrooms, bacon and scrambled eggs.

\$ 239

RINCÓN MEXICANO

HUEVOS TIRADOS (260 GR)

Chile poblano relleno de tradicionales huevos estilo Veracruz, mole negro y plátano frito.
Poblano pepper stuffed with traditional Veracruz-style eggs, black mole sauce and fried plantain.

\$ 189

CHILAQUILES RANCHEROS (240 GR)

En salsa roja servidos con frijoles refritos, cebolla morada, cilantro, aguacate y crema agria.
In our homemade red sauce served with refried beans, red onion, cilantro, avocado and sour cream.

\$ 169

ESTABLO Y GRANJA (220 GR)

Bistec de res marinado en recado blanco, huevo estrellado, chilaquiles rojos y frijoles refritos.
Beef steak marinated in recado blanco, fried egg, red sauce chilaquiles and refried beans.

\$ 209

CHILAQUILES VERDES (240 GR)

En salsa verde martajada, servidos con frijoles refritos, cebolla morada, cilantro, aguacate y crema agria.
In our homemade tomatillo sauce, served with refried beans, red onion, cilantro, avocado and sour cream.

\$ 169

HUEVITOS CON CHILORIO (220 GR)

Huevos revueltos con chilorio, montados sobre tortillas de harina, acompañados de chilaquiles rojos y frijoles refritos.
Scrambled eggs with chilorio, mounted on flour tortillas, accompanied by red sauce chilaquiles and refried beans.

\$ 189

QUESABIRRIAS (3 PZA)

Tortilla de maíz rellena de queso gouda y nuestra birria hecha en casa, servida con consomé de birria y cebollita desfleada.
Corn tortilla stuffed with gouda cheese and our homemade birria, served with birria broth and filleted onion.

\$ 179

EXTRA

Huevo/Egg (2 PZA) \$25
Tocino/Bacon (3 PZA) \$35
Pollo/Chicken (150 GR) \$39

Frijoles Refritos/Refried Beans (150 GR) \$30
Bistec/Steak (150 GR) \$59



TARANTELLA

CUCINA ITALIANA



ESPECIALIDADES

PAN FRANCÉS AL TIRAMISÚ / FRENCH TOAST ALLÁ TIRAMISU (2 PZA)

Con pan brioche artesanal, crema de tiramisú, plátano y fruta de temporada.
With artisan brioche bread, tiramisu cream, banana and seasonal fruit.

\$ 169

BENEDICTOS POBLANOS (2 PZA)

Huevos pochados y rajas con crema montados sobre muffin inglés gratinado con queso gouda y bañados en salsa poblana.
Poached eggs and Poblano pepper strips with sour cream mounted on English muffins gratin with Gouda cheese and bathed in our homemade poblano sauce.

\$ 189

KIDS PANQUE PEQUE (3 PZA)

Mini hot cakes bañados en salsa de cajeta, granillo dulce de colores y froot loops, acompañados de fruta.
Mini pancakes bathed in a cajeta caramel sauce, sugar sprinkles and froot loops accompanied by fruit.

\$ 149

COMBO BIRRIA (240 GR)

Tortilla de harina rellena de birria hecha en casa y queso acompañada de consomé de birria y dos huevos estrellados sobre papas fritas.
Homemade flour tortilla stuffed with birria and cheese accompanied by birria broth and two fried eggs over French fries.

\$ 229

TOAST ITALIANO / ITALIAN TOAST (150 GR)

Jamón serrano, queso de cabra, queso burrata y lechuga baby sobre una rebanada de pan multicereal con un toque de pesto.
Prosciutto, baby lettuce, goat and burrata cheese on a slice of multigrain bread with a touch of pesto.

\$ 229

CHILAQUILES BORRACHOS (240 GR)

Crujientes chips de maíz, bañados con birria, servidos con frijoles refritos, cebolla morada, crema agria, cilantro y dos huevos estrellados.
Crispy corn chips, topped with birria, served with refried beans, red onion, sour cream, cilantro and two fried eggs.

\$ 229

EXTRA

Huevo/Egg (2 PZA) \$25
Tocino/Bacon (3 PZA) \$35
Pollo/Chicken (150 GR) \$39

Frijoles Refritos/Refried Beans (150 GR) \$30
Bistec/Steak (150 GR) \$59