

A detailed botanical illustration in a sketchy, hand-drawn style. The background is filled with various plants and fruits. In the top left, there's a large, dark purple tomato. To its right is a white, round vegetable, possibly a radish or turnip, with roots. Further right are several white mushrooms. In the top right, there's a large, dark purple vegetable, possibly a beet or eggplant, with a smaller tomato-like fruit on top. Below these are several cinnamon sticks. In the middle left, there are some leaves and a small, round fruit. In the bottom left, there's a large, dark purple, textured vegetable, possibly a cauliflower or broccoli. In the bottom center, there's a white, round vegetable, possibly a radish or turnip, with roots. In the bottom right, there's a large, dark purple vegetable, possibly a beet or eggplant, with several leaves. The overall style is artistic and detailed.

DE  MUSEO
Café



Entradas

CAPONATA SICILIANA

Un clásico de la cocina siciliana, elaborado con berenjenas rostizadas, tomates, pimientos, apio, olivas y alcaparras. Tradicionalmente servido a temperatura ambiente, lo acompañamos con tostaditas de pan de la casa.

Q.55

HUMMUS

El tradicional puré de garbanzos mediterráneo, con zumo de limón, tahini, aceite de oliva, ajo y especias. Lo acompañamos con vegetales frescos o con pan pita.

Q.49

FALAFEL

Quizá el plato más popular del Oriente Medio, crujientes croquetas de garbanzo, hierbas frescas y especias, servidas con salsa tzatziki.

Q.49

DEDITOS DE MOZZARELLA EMPANIZADOS

Crujientes deditos de queso mozzarella empanizados al momento, servidos calientitos con una deliciosa salsa de tomate al estilo italiano.

Q.49

PINCHOS DE POLLO SATAY

Cinco deliciosos pinchos de pollo al estilo tailandés y servidos con una salsa a base de maní. (Ligeramente picante)

Q. 59

TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS

Exclusiva selección de finos embutidos y quesos curados acompañados de aceitunas, uvas, nueces y pan tostado.

Q. 129

SOPA DE TOMATE CON ALBAHACA

La clásica favorita, cocinada lentamente con tomates maduros y una mezcla de especias del mediterráneo, con un toque especial de albahaca, servida con crutones.

Q.45

SOPA DEL DÍA

Cada día te sorprendemos con un sabor del mundo, pregunta a uno de nuestros anfitriones

Q.45

Sopas

DE  MUSEO
Café

Se agregará un 10% de propina a su cuenta.



Ensaladas



ENSALADA CAPRESE

Una base de crujiente arúgula, queso mozzarella fresco y frescos tomates con aderezo de pesto y un toque de aceite de oliva.

Q.65

ENSALADA ORIENTAL DE POLLO

Hojas de lechuga romana, pechuga de pollo asada, mango en trocitos, retoños verdes y salsa a base de Hoisin (salsa oriental ligeramente salada con acentos dulces y suavemente picantes).

Q.69

ENSALADA DE CALABAZA CON MOZZARELLA FRESCA

Base de hojas verdes con trozos de calabaza rostizada, aguacate, queso mozzarella fresco y aderezo de harissa. (Medianamente picante).

Q.69



Sandwiches



Servidos con tu elección de ensalada verde pequeña con aderezo italiano, chips de vegetales o papas fritas.

GYRO

Sobre un pan pita colocamos vegetales frescos, tu elección de falafel, pollo o lomito al estilo griego y salsa tzatziki hecha en casa.

Falafel Q59 Pollo Q65 Lomito Q75

SÁNDWICH DE POLLO O LOMITO

Pollo o lomito a la plancha con una variedad de lechugas frescas y nuestro aderezo de cilantro, todo en un riquísimo pan baguette.

Q.75

PANINO CAPRESE

Una combinación de sabores frescos y deliciosos. En un pan baguette rociado con aceite de oliva virgen extra colocamos arúgula, rodajas de tomate maduro y mozzarella fresca con un toque de sal y pimienta.

Q.65

PANINO DE JAMÓN Y QUESO

Una riquísima selección de finos jamones y quesos, tomates rostizados y lechuga romana, con un toque de aceite de oliva extra virgen, en un pan baguette clásico bien calentito.

Q.65

GRILLED CHEESE SANDWICH

Deliciosas rodajas de brioche artesanal untadas con mantequilla con una rica combinación de quesos gouda y cheddar, perfectamente tostado a la parrilla para servirte con el queso derretido.

Q.59 Con jamón de pavo +Q.15



Pastas

Servidas con ensalada verde pequeña con aderezo italiano y pan baguette

LASAGNA BOLOGNESE

La clásica de la región de Emilia Romagna, Italia. Capas de pasta alternadas con el tradicional ragú de carne de res y de cerdo, queso mozzarella y bechamel.

Q.89

SPAGHETTI BOLOGNESE

Con el tradicional ragú boloñés que tanto te gusta.

Q.85

SPAGHETTI CARBONARA

Un plato de mucho abolengo, originario de la región centro-italiana de Lazio. Salsa a base de yemas de huevo frescas, queso parmesano y un buen guanciale italiano muy crocante. Modestia aparte, nos queda deliciosa.

Q.89

FETUCCINE ALFREDO

La auténtica receta, tal como se prepara en el restaurante Alfredo alla Scrofa en Roma, donde fue creada. Una amalgama perfecta de mantequilla y queso parmesano DOC.

Q.85 Con 4 oz. de pollo a la plancha +Q.19

DE  MUSEO
Café

Se agregará un 10% de propina a su cuenta.



Principales

TORTILLA DE PATATA

La más tradicional de España, patatas cortadas finamente, cebollas acitronadas y huevo, servida con alioli.

Ración Q.29 Entera Q79

MILANESA DE POLLO O LOMITO

6 onzas de lomito o pechuga de pollo, empanizado y cubierto de una capa de fino jamón y queso mozzarella, servido con papas fritas o ensalada verde con aderezo italiano.

Q.95

QUICHE LORRAINE

La clásica tarta francesa a base de huevos y crema de leche con tocino ahumado y queso emmental. Acompañado de ensalada verde con aderezo italiano.

Q.55

QUICHE DE ESPINACA Y HONGOS

Otra deliciosa tarta francesa a base de huevos y crema de leche con hongos y espinaca salteados y queso emmental. Acompañado de ensalada verde con aderezo italiano.

Q.55

GUARNICIONES ADICIONALES

Q.19.00 c/u

- Ensalada verde con aderezo italiano • Chips de vegetales
- Papas fritas • Pan con ajo o mantequilla



Menú
para niños

Acompañado con chips de vegetales o papas fritas
SÁNDWICH DE QUESO DERRETIDO
DEDOS DE POLLO EMPANIZADOS

Q.49 c/u



DE  MUSEO
Café

Se agregará un 10% de propina a su cuenta.

Postres

PANNACOTTA

Del Piamonte italiano, este fino postre de crema de leche con un toque de vainilla, muy parecido a un flan. Servido con coulis de frutos del bosque.

Q.35

TIRAMISÙ

Se dice que se originó en Treviso, al norte de Venecia. Quizá sea el postre italiano más conocido hoy en día. Bizcochos embebidos en café espresso capeados con una crema a base de yemas de huevo, queso mascarpone y crema montada.

Q.39

GALLETA GIGANTE DE CHOCOLATE CHIPS

La favorita, servida calentita Q.35
Con una bola de helado vainilla +Q.12

TARTA DE QUESO VASCA

Esta cremosa y delicada torta de queso servida con un coulis de frutos rojos, una caricia para el paladar.

Q.45

GALLETAS HECHAS EN CASA

- Chocolate chips
- Sablés de naranja
- Arándanos y avena
- Shortbread de mantequilla y nuez

Plato con 100 g. Q.35

NUESTRO PASTEL DE ZANAHORIA

Una versión deliciosamente diferente del clásico del sur estadounidense. Una suave torta de zanahoria combinada con piña y nueces y cubierta con un glaseado a base de queso crema. ¿Quizá tu nuevo favorito?

Q.35

MEDIA NOCHE EN VALENCIA

Elegante torta de chocolate, muy densa, con un relleno de confit de naranja y con cobertura de ganache de chocolate.

Q.39 Con una bola de helado de naranja +Q.12

PAN DE BANANO Y NUECES

Nuestra receta de familia, calentito, suave y con la dulzura perfecta.

Q.29 Con una bola de helado vainilla +Q.12

TARTA DE FRUTAS

Una delicada base de masa quebrada, con relleno de crema pastelera y coronada con variedad de frescas frutas.

Q.29

TARTA TATIN DE MANZANA

La clásica tarta de manzana francesa con un toque muy nuestro.

Q.29 Con una bola de helado vainilla +Q.12

DE  MUSEO
Café

Se agregará un 10% de propina a su cuenta.

Bebidas

BEBIDAS FRIAS

12 oz 22 oz

Limonada clásica (con agua o soda)	Q.19	Q.29
Naranjada clásica (con agua o soda)	Q.19	Q.29
Jugo de naranja	Q.25	Q.35
Horchata frappé	Q.25	Q.35
Horchata de semillas	Q.25	Q.35
Smoothie de frutos rojos o verde	Q.29	Q.39
Lassi de mango	Q.29	Q.39
Cappuccino frappé	Q.25	Q.35
Jamaica	Q.25	Q.35
Kombucha		Q.29
Cimarrona		Q.29
Aguas gaseosas (Lata 354 ml) (Coca Cola, Sprite, Fanta)		Q.15
Agua mineral Dasani (Lata 354 ml)		Q.15
Agua mineral San Pellegrino (Botella 500 ml)		Q.39
San Pellegrino Essenza, (Lata 330 ml) (Variedad de sabores)		Q.19
San Pellegrino Naturali (Lata 330 ml) (Variedad de sabores)		Q.25
Acqua Panna (Botella 500 ml) (Agua sin gas)		Q.35

BEBIDAS CALIENTES 8 oz 12 oz

Café Americano	Q.15	Q.19
Cappuccino	Q.20	Q.25
Latte	Q.20	Q.25
Flat White	Q.20	Q.25
Chocolate con leche	Q.25	Q.39
Ristretto	Q.14	
Espresso	Q.15	
Doppio (doble)	Q.19	
Lungo	Q.15	
Espresso Macchiato	Q.15	
Café Bombón	Q.25	
Moca	Q.25	
Prensa Francesa	Q.29	
Shot extra de espresso	Q.7	
Tés e Infusiones		Q.25

Disponemos de leche entera,
descremada, deslactosada.
Leche de almendra o de avena +Q5.