



McLaurie



Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase the risk of foodborne illness and is at the discretion of the consumer. Please inform your server if you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance.

El consumo de carne, pollo, pescado, mariscos y huevo crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de intoxicación por alimentos y es responsabilidad de quien los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.



Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.



WE PRIORITIZE SUSTAINABILITY BY USING LOCALLY SOURCED INGREDIENTS IN MOST OF OUR DISHES, ENSURING THE FRESHEST AND MOST DELICIOUS FLAVORS WHILE SUPPORTING OUR COMMUNITY.

LE DAMOS PRIORIDAD A LA SOSTENIBILIDAD MEDIANTE EL USO DE INGREDIENTES DE ORIGEN LOCAL EN LA MAYORÍA DE NUESTROS PLATOS Y ASÍ ASEGURAR LOS SABORES MÁS FRESCOS Y DELICIOSOS MIENTRAS APOYAMOS A NUESTRA COMUNIDAD.

INSALATE

INSALATA CAPRESE

Classic tomato and mozzarella cheese with olive oil and basil

Ensalada clásica caprese de tomate y queso mozzarella con aceite de oliva y albahaca

INSALATA DI PERE CON RUCOLA E CREMA DI GORGONZOLA

Pear slices and arugula topped with creamy gorgonzola cheese dressing and crispy caramelized nuts

Peras laminadas y arúgula aderezadas con una cremosa salsa de queso gorgonzola y nuez caramelizada crujiente

INSALATA DI SPINACI

Baby spinach salad, accompanied by strawberries and ashed goat cheese

Ensalada de espinaca baby acompañada con fresas queso de cabra cenizo

INSALATA DI PROSCIUTTO

Lettuce mix, prosciutto, caramelized nuts, balsamic vinegar, goat cheese

Ensalada de lechugas mixtas, prosciutto, nuez caramelizada, balsámico, queso de cabra

LATTUGA E PARMIGIANO REGGIANO

Romaine lettuce heart, creamy parmesan, toasted bread with anchovies, Citronette

Corazón de lechuga Romana, cremoso de parmesano, pan tostado con anchoas, Citroneta



ZUPPE

SPUMA DI FUNGHI TARTUFATI

Mushroom cappuccino with a pinch of truffle
Capuchino de hongos con aroma de trufa blanca

ZUPPA DI POMODORO E BURRATA

Tomato soup, croutons, basil oil and creamy burrata
Sopa de tomate, croutones, aceite de albahaca y cremoso de burrata

MINISTRONE

Classic minestrone with vegetables
Minestrone clásica con verdura

ANTIPASTI

FRITTO DI SEPIA CON SALSА ARRABIATA

Marinated calamari rings in fine herbs with arrabiata sauce
Anillos de calamar marinados en finas hierbas con salsa de arrabiata

PROVOLONE "IN CARROZZA"

Egg battered, melted provolone cheese with tomato sauce
Aperitivo de queso provolone fundido y capeado, con salsa de tomate

PARMIGIANA DI MELANZANE E ZUCCHINE

Breaded eggplant and pumpkin covered with mozzarella cheese and pomodoro sauce
Berenjena y calabaza empanizada cubierta de queso mozzarella y salsa pomodoro

CARPACCIO DI CARNE

Thinly sliced beef filet with arugula, parmesan cheese, and a caper emulsion
Láminas de res con arúgula, parmesano, y emulsión de alcaparra

CREMA DI RICOTTA CON FORMAGGIO DI PECORA

Creamy ricotta cheese and goat cheese, truffled honey, figs, walnuts and herb bread
Cre moso de queso ricotta y queso de cabra, miel trufada, higos, nuez y pan de hierbas

TARTARE DI CARNE

Classic beef tartare prepared with Dijon mustard, olives, pickles and capers
Tartar de res clásica preparada con mostaza Dijon, aceitunas, pepinillos y alcaparra



PASTA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 🍷🥚

Spaghetti with parmesan cream and crispy guanciale
Espagueti con crema de parmesano y guanciale crocante

LINGUINI AGLI SCAMPI IN SALSA DI ALFREDO 🍷🍷🥚

Linguine with shrimp in Alfredo sauce
Lingüini con camarones en salsa Alfredo

LASAGNE BOLOGNESE 🍷🍷🥚

Pasta sheets with beef ragu and melted cheese
Láminas de Lasagna con ragù de carne gratinadas

GNOCCHI SALTATI CON SPINACI E SALSA FRESCA DI POMODORINI

Potato gnocchi, served with cherry tomato sauce and sautéed spinach
*Gnocchi de papa, servido con salsa de tomate cherry fresco
y espinacas salteadas*

GNOCCHI DI PATATE AL SALMONE 🍷🐟🥚

Potato gnocchi with creamy salmon ragu, broccoli and lemon essence
*Gnocchi de papa con ragù de salmón cremoso, brócoli
y esencia de limón*

FUSILLI CON SALSICCIA 🍷🥚🍷

Fusilli in pomodoro sauce with Italian sausage, broccoli,
kalamata olives, fresh basil, olive oil and capers
*Fusilli en salsa pomodoro con salchicha italiana, brócoli, aceitunas
kalamatas, albahaca fresca, aceite de oliva y alcaparras*

PENNE AL POMODORO O AL RAGU' BOLOGNESE 🍷🥚

Penne in pomodoro sauce with fresh basil, olive oil and parmesan
cheese or with beef ragu
*Penne en salsa pomodoro con albahaca fresca, aceite
de oliva y queso parmesano ó con ragù de carne*



RISOTTO

RISOTTO DI CARNE

Risotto with braised ribs, caramelized onion,
parmesan and gravy
*Risotto con costilla braseada, cebolla caramelizada,
parmesano y gravy*

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Risotto with seafood mix, garlic, white wine
and fresh parsley
*Risotto con mix de mariscos, ajo, vino blanco
y perejil fresco*

RISOTTO DI FUNGHI CON BAILEYS

Mushroom risotto with fresh basil, butter, olive oil,
parmesan cheese and Bailey's
*Risotto de setas con albahaca fresca, mantequilla, aceite de oliva,
queso parmesano y Bailey's*

RISOTTO VEGETARIANO

Risotto with broccoli, mushrooms, garlic, spinach, onion,
white wine with truffle oil
*Risotto con brócolis, champiñones, ajos, espinacas, cebolla,
vino blanco con aceite de trufas*

SECONDI PIATTI

FILETTO DI CARNE CON CROSTA DI FUNGHI ALLA SALSА DI MARSALA 🍄🥄

Beef heart fillet in a mushroom and mustard crust, accompanied by mashed potatoes and Marsala wine reduction
Corazón de filete de res en costra de hongos y mostaza, acompañado de puré de papas y reducción de vino Marsala y mostaza

POLLO ALLA PARMIGIANA 🍷🍴

Breaded chicken breast gratinated with cheese served with pomodoro pasta
Pechuga de pollo empanizada gratinada con queso y servida con pasta pomodoro

SALMONE ALL'ARRABBIATA 🍷

Sealed salmon fillet in arrabiata sauce accompanied by broccoli sautéed in olive oil, chilli pepper, garlic, Maldon salt and Kalamata olive tapenade
Filete de salmón sellado en salsa arrabiata acompañado de brócoli salteado en aceite de oliva, guindilla, ajos, sal Maldon y tapenade de aceituna Kalamata

TONNO CON CAVOLO NERO

Grilled tuna fillet with bell pepper coulis and kale sautéed with garlic and oil
Filete de atún al grill con coulí de chile morrón y col rizada salteada con ajo y aceite

SPECIALE MI CARISA

\$45.00 USD | \$792.00 MXN

Pacific lobster (200 g) and fresh spaghetti with cherry tomato sauce and extra virgin olive oil
Langosta del pacífico (200 g) y espagueti fresco con salsa de tomate cherry y aceite de olivo extra virgen

*El tipo de cambio para nuestro especial es de \$17.60 MXN

*The exchange rate for our special is \$17.60 MXN



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



SPICY
PICANTE



MUSTARD
MOSTAZA



DAIRY
LÁCTEOS



POULTRY
AVES

LA NOSTRA PIZZA

PIZZA MARGHERITA

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil
Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca

PIZZA DIAVOLA

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, spicy salami and peperoncini
Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca, salami picante y peperoncino

PIZZA MI CARISA

Mozzarella cheese, arugula, grana padano shaved, prosciutto and basil
Queso mozzarella, arúgula, lámina de grana padano, prosciutto y hoja de albahaca

PIZZA PEPPERONI

Pizza with tomato sauce, Mozzarella cheese and pepperoni
Pizza con salsa de tomate, queso Mozzarella y pepperoni

PIZZA CON MELE AL FORNO CON PANCETTA AFFUMICATA

Tomato sauce, Gorgonzola cheese, baked apples scented with maple syrup and bacon
Salsa de tomate, queso Gorgonzola, manzanas asadas perfumadas con miel de maple y tocino

PIZZA BIANCA CON PROVOLONE, PANCETTA AFFUMICATA E CIPOLLA CAMELLATA

Provolone cheese with bacon, caramelized onion and white cheese sauce
Queso provolone con tocino, cebolla caramelizada y salsa blanca de quesos

DOLCI

“CIOCCOLATO” CAPRESE

Capri chocolate cake served with “Gelato al fior di latte”
*Pastel de chocolate de Capri servido con
“Gelato al fior di latte”*

TIRAMISÚ

Mascarpone cheese mousse, sponge cake with
espresso coffee and marsala wine
*Mousse de mascarpone, bizcocho con
café espresso y vino marsala*

CROSTATA DI PERE E RICOTTA

Cocoa cake with ricotta and white chocolate
mousse and pear consistency
*Tarta de cacao con mousse de ricotta y chocolate
blanco y consistencia de pera*

GRANITA CLASSICA

Classic granita: Almond - orange with rosemary - lemon with basil
Granizado clásico: Almendra - naranja con romero – limón con albahaca

PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO

Italian cooked cream with berries
Crema cocida italiana con frutos del bosque



