

ENTRADAS

BERENJENA A LA PARMESANA \$195

Berenjena horneada con salsa de tomate, albahaca, queso mozzarella fresco, parmigiano reggiano, provolone ahumada. Baked eggplant with tomato sauce, basil, mozzarella fresh cheese, Parmigiano Reggiano, and smoked provolone.

CAPRESE \$185

Tomate, albahaca, mozzarella fresco. tomato, basil, fresh mozzarella

CARPACCIO DE PERA \$215

Rebanadas de pera, arugula, jamon serrano, nuez, vinagreta de miel y burrata. Pear slices, arugula, Serrano ham, honey vinaigrette and burrata

BRUSCHETTA \$185

Pan horneado en casa, jamón serrano, tomate cherry, albahaca y aceite de pesto. Homemade bread, Serrano ham, cherry tomatoes, basil, and pesto oil.

TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS \$575

Incluye dos copas de vino de la casa, nuez, fresas, aceituna griega, arándano. (2personas)

ENSALADAS

ENSALADA SELVÁTICA \$195

Lechuga, nuez, queso gorgonzola, cebolla caramelizada, sal del himalaya, aceite de oliva extra virgen, vinagre balsámico

ENSALADA SELVA FRUTAL \$195

Lechuga, nuez, arándanos, queso de cabra, fresa, uva, manzana, aderezo miel mostaza.

ENSALADA DESERTIKA \$215

Lechuga, maíz, jitomate cherry, queso, nuez crotones y tiras de pollo. Aderezo a elegir.

PASTA

AL PESTO \$185

PASTA DEL DIA (PREGUNTE AL MESERO) \$195

TORTELLINI CUATRO QUESOS \$195

LASAGNA (300 GR) \$215

CALZONE

CLASSICO \$245

Salsa de tomate, mozzarella y jamón.

SELVATIKA \$275

Salsa de tomate, queso ricotta, mozzarella, jamón, alcachofa, champiñones.

DANTE \$285

Mozzarella, jamón, queso gorgonzola, grana padano, provola ahumada.

PANINIS

HECHOS CON PAN ARTESANAL, RECIÉN SALIDO DEL HORNO
BASE DE SALSA DE TOMATE Y QUESO MOZZARELLA.

PANINI SELVÁTICO. \$165

INGREDIENTES EXTRA:

Mozzarella	\$45
Jamón	\$45
Peperoni	\$55
Champiñones	\$30
Calabacita	\$25
Papa	\$25
Cebolla horneada	\$20
Cebolla Caramelizada	\$30
Arúgula	\$45
Tocino	\$45
Jamón Serrano	\$65
Chorizo Argentino	\$45
Chorizo Español	\$45
Provolone Ahumada	\$45
Gorgonzola	\$55
Alcachofa	\$55
Aceitunas griegas	\$45
Pimiento Morrón	\$35
Queso de cabra	\$55
Granos de elote	\$30
Anchoa	\$75
Alcaparra	\$65

PANINI COCHINITA. \$210

CHILE EN NOGADA \$310 *DISPONIBLE TODO EL AÑO*

PIZZAS CLÁSICAS

MARGARITA \$240

Salsa tomate, mozzarella, albahaca, jitomate cherry.
Tomato Sauce, mozzarella, basil, cherry tomato

PEPPERONI \$260

Salsa tomate, mozzarella, pepperoni.
Tomato Sauce, mozzarella, pepperoni

VESUVIANA \$270

Salsa tomate, mozzarella, pepperoni, chorizo español y chile de árbol.
Tomato Sauce, mozzarella, pepperoni, spanish Sausage, Pepper red crushed

4 QUESOS - FOUR CHESSE \$270

Salsa tomate, mozzarella, provolone, edam, rembrant, gorgozola, grana padano.

VEGETARIANA \$270

Salsa tomate, mozzarella, aceitunas griegas, alcachofa, berenjena, calabacita, cebolla horneada, pimienta morrón y champiñones.
Tomato sauce, mozzarella, greek olive, artichoke, zucchini, onion, mushroom and bell pepper

AZTECA \$270

Salsa de tomate, mozzarella, maíz, champiñones, chorizo, pimienta morrón, cebolla horneada y chile quebrado.
Tomato Sauce, mozzarella, corn, mushroom, chorizo, bell pepper, onion and pepper red crushed

POSTRES

FLAMEADOS A LA MESA. \$285

- CREPAS DE CAJETA
- PLATANOS SINGAPUR
- CREPAS SUZZET
- FRESAS JUBILEE

POSTRES DEL DIA. \$115

TODOS NUESTRO POSTRES VAN ACOMPAÑADOS
DE NIEVE ARTESANAL HECHA EN CASA

SELVÁTICA



PIZZA ESPECIAL

BURRATA \$310

Salsa de tomate, mozzarella, bola de burrata, Jamon Serrano, arugula
Tomato sauce, Mozzarella, burrata, serrano ham, arugula.

BARROCA \$310

Pizza blanca, mozzarella, queso provolone, tocino, cebolla caramelizada, romero y bola de burrata.
Mozzarella, provolone, bacon, burrata, caramelized onion, rosemary

POSITANO \$295

Salsa tomate, mozzarella, orilla rellena de queso ricotta, aceite de ajo, pesto y aceitunas
Tomate, mozzarella, ricotta
filled crust, garlic oil, pesto and olive

PAESTUM \$285

Pizza blanca, mozzarella, provolone, chorizo argentino, cebolla horneada, papa horneada y crema de parmesano.
Argentine sausage, onion, baked potatoes, parmesan cream

BLANCA NIEVES \$285

Pizza blanca, cuatro quesos, mortadela con pistache, semilla de pistache, queso ricotta y cebolla caramelizada
white pizzaFour cheeses, mortadella with pistachios, pistachio seeds, ricotta cheese and caramelized onions

CAPRICCIOSA \$295

Salsa de tomate, mozzarella, jamón, champiñones, alcachofas y aceitunas griegas.
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom, artichoke and greek olives

VERA NAPOLI \$295

Salsa de tomate, orégano, alcaparras, anchoas, aceite de ajo.
Tomato sauce, oregano, capers, anchovies, garlic oil

LA HIGUERA \$295

Salsa de tomate, mozzarella, higo, arugula, queso de cabra, cebolla caramelizada.
Tomato sauce, mozzarella, fig, arugula, goat cheese, caramelized onion.

DULCE OASIS \$295

Pizza blanca, mozzarella, pera, jamón serrano, gorgonzola, cebolla caramelizada.
White pizza, mozzarella, pear, Serrano ham, Gorgonzola, caramelized onion.

TODAS NUESTRAS PIZZAS SON ARTESANALES, HORNEADAS A LA LEÑA, HECHAS CON PRODUCTOS GOURMET Y MIDEN 30 CM.
ALL OUR PIZZAS ARE HANDMADE WOOD-FIRE MADE WITH GOURMET PRODUCTS AND MEASURE 30 CM

DESAYUNOS

DESAYUNOS CLASICOS TRADICIONALES

CHILAQUILES VERDES/ROJOS

Totopos crujientes bañados en salsa verde, cebolla, cilantro crema y queso mozzarella gratinado, acompañados de una cazuelita crujiente artesanal hecha en horno con frijoles refritos.

ENCHILADAS SUIZAS

Tres piezas de tortillas de maíz, rellenas de pollo y ahogadas en crema de salsa verde. Cazuelita crujiente artesanal hecha en nuestro horno a la leña, con frijoles refritos.

ENCHILADAS DESERTIKAS

Tres piezas de tortillas fritas en chile guajillo, rellenas de queso, acompañadas de zanahoria y papa frita, crema chilles en vinagre hechos en casa. Cazuela crujiente artesanal hecha en nuestro horno a la leña con frijoles refritos

MOLLETES

Tres piezas de Pan artesanal hecho en casa en horno de leña con frijoles refritos, queso gratinado y cazuela crujiente artesanal hecha en nuestro horno con pico de gallo tradicional

HOT CAKES

Tres piezas esponjosas acompañadas con frutos rojos.

\$ 315

PORCIONES EXTRAS

- Arrachera.(100gms) \$80
- Pollo. (70gms) \$65
- 1 Pieza de huevo \$25
- Chilaquiles. (50gms). \$50

DESAYUNOS ESPECIALES

OMELETTE SELVATIKA

Relleno de jamón serrano, jitomate cherry, queso mozzarella y arúgula, bañado en salsa de crema parmesana y acompañado con frijoles refritos en cazuelita crujiente artesanal hecha en nuestro horno

OMELETTE CLASSICO

Jamón y queso mozzarella gratinado, bañado con salsa de crema parmesana. Cazuela crujiente de frijoles refritos

OMELETTE VEGETARIANO

Relleno de Champiñones, papas, cebolla horneada, calabacita, bañado en salsa poblana acompañado con frijoles en cazuelita crujiente hecha en horno.

HUEVOS MESTIZOS

Huevos venedictinos ahogados en salsa poblana. frijoles refritos en Cazuela crujiente artesanal flotando en el caldillo

TOAST

TOAST DE SALMÓN

Pan artesanal hecho en casa, montado de salmón ahumado, huevo benedictino y bano de crema de queso.
Guarnicion cazuelita crujiente de pan artesanal con frijoles refritos

TOAST DE JAMÓN SERRANO

Pan artesanal hecho en casa, aderezado con salsa de queso, jamón serrano, jitomate cherry, huevos benedictino y guarnicion, cazuelita de pan artesanal con frijoles refritos

\$365

TODOS NUESTROS PLATILLOS INCLUYEN CAFÉ AMERICANO REFILL, 1 PAN, 1 JUGO Y UN PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA

ALL OUR DISHES INCLUDE AMERICAN COFFEE REFILL, 1 BREAD, 1 JUICE AND A PLATE OF SEASONAL FRUIT

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	\$40
CAFÉ EXPRESO	\$45
CAPUCHINO	\$65
LATTE	\$65
CHOCOLATE OSCURO	\$65
TÉ (SOBRE)	\$45

MATCHA	\$95
TIZANA	\$85

Fresa kiwi, frutas tropicales, manzana arandano

TÉ CHAI	\$95
---------	------

Vainilla, vainilla light, natural, light y tradicional.

CAMBIO DE LECHE: COCO, ALMENDRA O SOYA \$30

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	\$40
CAFÉ EXPRESO	\$45
CAPUCHINO	\$65
LATTE	\$65
CHOCOLATE OSCURO	\$65
TÉ (SOBRE)	\$45

MATCHA	\$95
TIZANA	\$85

Fresa kiwi, frutas tropicales, manzana arandano

TÉ CHAI	\$95
---------	------

Vainilla, vainilla light, natural, light y tradicional.

CAMBIO DE LECHE: COCO, ALMENDRA O SOYA \$30

BEBIDAS FRÍAS

FRAPPUCHINO	\$95
SMOOTHIE	\$95
Fresa, mango, frutos rojos de agua	\$95

TÉ CHAI FRÍO O FRAPPE	\$95
-----------------------	------

Vainilla, vainilla light, natural, light y tradicional.

TIZANA	\$85
--------	------

Fresa kiwi, frutas tropicales, manzana arandano

JUGO	GRANDE: \$95 CHICO: \$60
------	--------------------------

Base jugo de Naranja, verde, tropical y frutos rojos..

REFRESCO	\$ 40
----------	-------

SODA ITALIANA	San Pellegrino	\$70
---------------	----------------	------

NARANJADA GDE	Natural o Mineral	\$ 80
---------------	-------------------	-------

LIMONADA GDE	Natural o Mineral	\$ 80
--------------	-------------------	-------

JARRA AGUA DE FRESCA 2LT	\$145
--------------------------	-------

MALTEADAS	Fresa, vainilla, chocolate y frutos rojos.	\$95
-----------	--	------

JARRA CLERICOT 1LT.	\$230
---------------------	-------

CAMBIO DE LECHE \$30
COCO , ALMENDRAS, SOYA

BEBIDAS FRÍAS

FRAPPUCHINO	\$95
SMOOTHIE	\$95
Fresa, mango, frutos rojos de agua	\$95

TÉ CHAI FRÍO O FRAPPE	\$95
-----------------------	------

Vainilla, vainilla light, natural, light y tradicional.

TIZANA	\$85
--------	------

Fresa kiwi, frutas tropicales, manzana arandano

JUGO	GRANDE: \$95 CHICO: \$60
------	--------------------------

Base jugo de Naranja, verde, tropical y frutos rojos..

REFRESCO	\$ 40
----------	-------

SODA ITALIANA	San Pellegrino	\$70
---------------	----------------	------

NARANJADA GDE	Natural o Mineral	\$ 80
---------------	-------------------	-------

LIMONADA GDE	Natural o Mineral	\$ 80
--------------	-------------------	-------

JARRA AGUA DE FRESCA	\$145
----------------------	-------

MALTEADAS	Fresa, vainilla, chocolate y frutos rojos.	\$95
-----------	--	------

JARRA CLERICOT 1LT.	\$230
---------------------	-------

CAMBIO DE LECHE \$30
COCO , ALMENDRAS, SOYA