SAN AGUSTINILLO EST. 2025

il Gatto Rosso



RUSTIC-CHIC HOTEL & RESTAURANT

INSALATE AGREGAR POLLO +$95 | AGREGAR CAMARON +$145 | AGREGAR ATUN +$120

Caesar – $190 – *mix de lechugas, parmigiano reggiano, crotones mantecosos.*

Green Goddess – $190 – *aguacate, pepino, jitomate cherry, cebolla encurtida.*

PASTA FATTO A CASA AGREGAR POLLO +$95 | AGREGAR CAMARON +$145

Pomodoro – $190 – *jitomate, ajo, albahaca, Parmigiano Reggiano.*

Alfredo – $250 – *crema, mantequilla, ajo, Parmigiano Reggiano.*

Spicy Vodka – $250 – *jitomate, crema, chile calabres, Parmigiano Reggiano.*

Pesto – $250 – *albahaca, ajo, nuez, Parmigiano Reggiano.*

PIZZA DAL FORNO AGREGA ACEITE DE TRUFA +$50

(A partir de las 17hs.)

Margherita – $190

Pepperoni – $230

Quattro Formaggi – $295

Spicy Vodka – $250



I SUGGERIMENTI DI DON PEPE

Meat Lover – $290 – *pepperoni, salchicha italiana, tocino.*

White Veggie – $295 – *brocoli, champiñon, espinaca.*

Chicken Pesto – $270 – *pollo, pesto, jitomate, cebolla morada.*

Gringo – $250 – *pepperoni, cebolla, champiñon.*

Pizza Personalizada – $290 – *su eleccion de 3 toppings.*

(+$30 cada adicional)

Toppings: *pepperoni, salchicha italiana, tocino, lomo adovado, cebolla morada, champiñon, chile serrano, jitomate, espinaca, brocoli.*

TU VUO' FA' L'AMERICANO

Papas Surtidas – $210 – *lomo adovado, crema de chipotle, mix de quesos, cebollin, serrano.*

Guacamole – $195 – *ajo, pico de gallo, serrano, aceite de oliva y limon.*

Tuna Poke – $265 – *aguacate machacado, pepino, ajonjoli, totopos.*

Smashburger – $275 – *salsa de la casa, lechuga, jitomate, pepinillos, cebolla , queso americano, tocino.*

Crispy Chicken – $260 – *filete de pollo empanizado, lechuga, jitomate, tocino, pimiento cheese.*

Palomitas de Camaron – $230 – *alioli de ajo con chile, cebollín, serrano y ajonjolí tostado.*

Tacos de Camaron Cohete – $250 – *alioli de ajo y chile, pico de gallo, lechuga rallada.*

DESSERTS

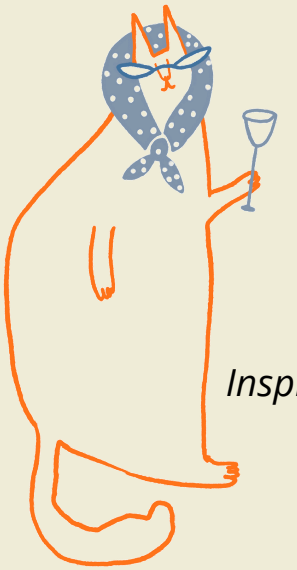
Brookie – $220 – *brownie de chocolate, galleta crocante, almendras, nuez, helado de vainilla.*

Lemon Bar – $220 – *limón, costra de galleta, crema infusionada de limoncello, helado de vainilla.*

SAN AGUSTINILLO EST. 2025

Scan to discover

Tiburón Group hotels & restaurants.



il Gatto Rosso

RUSTIC-CHIC HOTEL & RESTAURANT

MENU

Inspirado en Italia, hecho en México, disfrutado en todas partes.

APERITIVI (IDEAL PARA BRINDAR ANTES DE TU COMIDA)

Aperol Spritz – $205 – *Aperol, prosecco, agua mineral.*
Negroni Clasico – $225 – *Gin, Campari, vermouth dulce.*

VENNI (¿UNA COPITA DE VINO? PREGÚNTANOS! TENEMOS BOTELLAS QUE ENAMORAN.)

COCKTAIL ISPIRATO A OAXACA

Gatto Tropicale – $200 – *Mezcal, mix de piña rostizada, jugo de limon, agave.*
Rosso Rosita – $195 – *Mezcal, jarabe de jamaica especiado, jugo de limon, licor de naranja.*
Oaxaca Tonic – $205 – *Mezcal, toronja y romero, agua quina.*

COCKTAIL DELLA CASA (COCTELES DE LA CASA)

Margarita Classica – $170 – *Tequila, lime, agave, orange liqueur.*
Margarita Piccante Classica – $180 – *Tequila, limon, agave, serrano macerado.*
Malizia – $195 – *Mezcal, Aperol, jarabe de jamaica, limon.*

BIRRA

Negra Modelo – $85
Victoria – $60
Corona – $60

BEVANDE SEMPLICI

Agua Natural – $35
Agua Mineral – $50
Refrescos – $50



ANALCOLICI (SIN ALCOHOL)

Italian Lemonade – $75 – *Limon fresco, agua mineral, hierba buena.*
Basil Berry Smash – $90 – *Frutos rojos macerados, albahaca, limon, agua mineral.*
Agua Fresca de el Dia – $80 – *Consulte con su mesero.*

DIGESTIVI (PARA RELAJARSE LUEGO DE CENAR)

Licor 43 – $195
Baileys – $95
Kahlua – $95