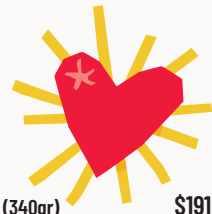


BUONGIORNO



- FRITTATA DE HUEVO (355gr) \$191**
Deliciosa torta italiana, rellena de un mix de frescos pimientos, papa cambrey y cebolla morada, acompañada de chorizo argentino y pan con ajo.
- OMELETTE NAPOLITANO (332gr) \$197**
Elaborado con tomates naturales, combinado con el dulzor de la espinaca, el apetecible gusto del mix de quesos que la acompaña, el perfume del albahaca y el indispensable aceite de oliva harán de tu mañana toda una experiencia.
- OMELETTE POBLANO (415gr) \$175**
El sabor de México en cada bocado... chile poblano, elote amarillo y flor de calabaza hacen de este platillo la fórmula perfecta para iniciar el día.
- SWEET PANCAKES (305gr) \$155**
Ricos pancakes con chocolate semiamargo, cubiertos de un batido de crema marscarpone, frutos rojos y endulzados con jarabe de chocolate.
- EGG AND BACON PANCAKES (325gr) \$145**
Tradicional pancakes acompañados de huevo (1 pieza) estrellado y crocante pancetta frita, bañados de miel maple.
- CROQUE MADAME SANDWICH (440gr) \$191**
Deleita tu paladar con la mejor versión del sándwich, pan tostado cubierto con bechamel, rebanadas de jamón de pavo, huevo (1 pieza), queso mozzarella gratinado, acompañado de nuestra insalata di casa.



Croque Madame Sandwich

AGREGA A TU DESAYUNO
CAFÉ AMERICANO (180ml) ó TÉ (180ml)
+ JUGO (330ml) ó FRUTA (120gr)
SÓLO POR \$57



CAFÉ, TÉ Y DIGESTIVOS

- CHOCOLATE ITALIANO (420ml) \$57**
Endulza la bebida con el jarabe de tu elección (Amaretto, Vainilla y Caramelo) +\$11
- CHOCOLATE ITALIANO LIGHT (420ml) \$69**
- VASO DE LECHE ENTERA (60ml) \$35**
- VASO DE LECHE DESLACTOSADA (60ml) \$50**
- TÉ DE LIMÓN, ROSA Y JAMAICA (360ml) \$53**
Cítricos con aromas florales.
- TÉ DE MANZANILLA, MIEL Y VAINILLA (360ml) \$53**
Dulce, suave y cálido al paladar.
- TÉ NEGRO, FRESA Y MANGO (360ml) \$53**
Frutos tropicales y de cuerpo robusto.
- TÉ VERDE CON ARANDANO (360ml) \$53**
Sabores frescos y agrídulces.
- CAFÉ AMERICANO (180ml) \$53**
Regular | Descafeinado
- ESPRESSO (30ml) (1 Oz) \$53**
Descafeinado (30ml)
- ESPRESSO DOPPIO (60ml) (2 Oz) \$61**
- CAPPUCCINO (360ml) \$61**
Regular | Descafeinado
- Deslactosado \$73

- LATTE MACCHIATTO (360ml) \$53**
Regular | Descafeinado
Deslactosado \$55
- CARAJILLO (150ml) \$163**
El digestivo perfecto... Café y Licor 43 (45ml).
- BAILEYS IRISH CREAM (45ml) \$101**
- LICOR 43 (45ml) \$103**

*Estas bebidas están preparadas con leche entera. Cámbiala a deslactosada light por \$15

SOFT DRINKS

- San Pellegrino GRD (750ml) \$155**
- San Pellegrino CH (250ml) \$65**
- Agua Natural (500ml) \$53**
- Agua Mineral (355ml) \$57**
- Refresco (355ml) \$59**
- Jugo Naranja (350ml) \$61**

• Opción vegetariana.

MOCKTAILS

- OASIS LEMONADE (450ml) \$73**
Nuestra bebida de verano, té verde, refresco de limón y cóctel de frutas.
- LIMONADA DE SANDÍA Y FRESA (450ml) \$73**
Deliciosa combinación de sandía, fresas y hierbabuena maceradas al momento.
- LIMONADA DE BLUEBERRY (450ml) \$73**
Base de blueberry, agua de coco y un toque de limón.
- NARANJADA (450ml) \$57**
La clásica de naranja. Pídelo natural o mineral.
- LIMONADA (450ml) \$57**
La clásica de limón. Pídelo natural o mineral.
- LIMONADA PEPINO MENTA (450ml) \$59**
¡La versión más fresca de la casa! Con trocitos de pepino y hojitas de menta que le darán el mejor toque a tu bebida. Disfrútala mineral o natural.
- PIÑADA (450ml) \$73**
Disfruta del delicioso sabor de una piña colada pero isin alcohol!



VINOS

VINO BLANCO

- Xa Domeq - Chenin/Sauvignon Blanc - México**
Copa (170ml) \$99
Botella (750ml) \$339
- L.A. Cetto - Chenin Blanc - México**
Copa (170ml) \$123
Botella (750ml) \$477

VINO ROSADO

- L.A. Cetto - Blanc de Zinfandel - México**
Copa (170ml) \$113
Botella (750ml) \$451

VINO TINTO

- Di Casa - XA - Domeq - México**
Copa (170ml) \$109
Botella (750ml) \$348
- Altozano - Tempranillo Syrah - España**
Copa (170ml) \$143
Botella (750ml) \$467
- Altozano - Tempranillo - España**
Copa (170ml) \$133
Botella (750ml) \$453
- Lucas - Tempranillo Cabernet Sauvignon- España**
Copa (170ml) \$143
Botella (750ml) \$453
- Crece tu vino a Clericot:**
Jarra (750ml) +\$79
Copa (170ml) +\$35

Cervezas

- Bohemia Clásica (325ml) \$71
- Corona (355ml) \$65
- Heineken (355ml) \$81
- Bohemia Oscura (355ml) \$71
- Amstel Ultra (355ml) \$81
- XX Lager (325ml) \$65
- Tecate Light (325ml) \$65
- Michelada (45ml) \$17
- Clamato Michelada (180ml) \$27
- Cubana (60ml) \$23



COCKTAILS

- APEROL SPRITZ (330ml) \$163**
El clásico italiano: refrescante, con un discreto sabor cítrico y floral con Aperol (45ml) y vino espumoso (75ml).
- MANGO MEZCAL (510ml) \$163**
Toda la fuerza del mezcal (60ml) con el dulce sabor del mango tropical y un toque picosito.
- MARGARITA (210ml) \$131**
La clásica al estilo Vapiano, shake cítrico de tequila (45ml) con licor de naranja (30ml) y limón.
- PIÑA COLADA (510ml) \$163**
El famoso cóctel de piña, crema de coco y ron blanco (45ml).
- PINK GIN (510ml) \$163**
Refrescante combinación de Gin (45ml) con frutos rojos, pepino, albahaca y agua tónica.
- MOJITO (360ml) \$133**
Todo el sabor y frescura de Cuba en una refrescante bebida con ron (45ml) y hierbabuena.
- SANGRIA NATURAL (390ml) \$135**
Disfruta de nuestra sangría con vino tinto (120ml).
- ROSÉ BERRY CLERICOT (510ml) \$163**
Mezcla frutal de temporada con vino rosado (15ml), té verde y arándano.



Limonada de Sandía y Fresa



Mango Mezcal

LONG DRINKS

- Jack Daniel's \$135
- Bombay \$131
- Mezcal 28 \$193
- Absolut Azul \$119
- Torres X \$131
- Black Label \$163
- Sambuca Vaccari \$97
- Havana Club 7 años \$161
- Bacardi Blanco \$97
- Matusalem Platino \$97
- Smirnoff Tamarindo \$111
- José Cuervo Tradicional \$133
- Red Label \$131
- Smirnoff \$103
- Don Julio 70 \$165
- Beefeater \$131
- Vodka Skyy \$101

*Nuestros Long Drinks se sirven con 45ml de alcohol e incluyen como mezclador una lata de refresco de 355ml a elegir.



VAPIANO

MENU

ANTIPASTI



PROVOLETA AL FORNO (260gr) \$181
Queso provolone horneado con jitomate deshidratado, aceitunas negras, alcachofa, con un toque de aceite de ajo y peperoncino.

DIP DE MOZZARELLA (280gr) \$175
Ríquísimo dip de queso mozzarella mezclado, prosciutto, pistaches y espinaca, acompañado con tostas de pan.

CROQUETAS DE SERRANO (190gr) \$171
Deliciosas croquetas (8 piezas) de jamón serrano (280gr) con arúgula, servidas en un espejo de romesco, coronadas con alioli.

ZUPPE

DI TOMATE
Aromática sopa de tomate con albahaca fresca, acompañada de croutones y queso parmesano, con un ligero toque de aceite de oliva.

GDE (360ml) \$69
PICCOLA (180ml) \$57



LENTEJAS
Clásica receta italiana preparada con salsa pomodoro, vino blanco, cebolla blanco, albahaca, chorizo y un toque de aceite de oliva. ¡Exquisita!

GDE (360ml) \$69
PICCOLA (180ml) \$57

INSALATA

MARE E TERRA (400gr) \$221
Filete de res (35gr) y camarones (35gr) a la plancha con vegetales asados, sobre una cama de lechugas espolvoreadas de exquisito queso parmesano con nuestro aderezo de mostaza y arúgula.

CESAR (160gr) \$139
Lechuga romana con queso parmesano, croutones y aderezo César a la Vapiano.

CÉSAR CON POLLO (90gr) (230gr) \$205

TINTA (370gr) \$233
Combinación de peras al vino tinto, uvas, queso de cabra, nuez caramelizada, almendras, lechuga orejona y aderezo de miel con mostaza de la casa.

SPINACI E FRAGOLA (220gr) \$197
Espinaca baby con fresas, piñones, queso de cabra, cebolla morada y aderezo de maple con zarzamora.



Insalata Spinaci e Fragola

• Opción vegetariana.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos, huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de generar una reacción alérgica o contraer enfermedades transmitidas por alimentos. Las imágenes de este menú son de carácter ilustrativo. Los precios mostrados están en MXP e incluyen IVA (impuesto al valor agregado). Los gramajes y contenidos declarados son aproximados antes de su cocción y/o preparación.

Si estás embarazada puedes consumir nuestras pastas sin riesgo ya que no incluyen ingredientes crudos, canela, clavo, anís, cúrcuma ni lácteos no pasteurizados, además puedes ordenar la proteína sin tomillo. Julio 2024.

PAN DE AJO (260gr) \$75
Crujiente masa de pizza, pasta de ajo, parmesano y jitomate deshidratado, una clásico reinventado.

CARPACCIO DI MANZO (160gr) \$207
Filete de res finamente laminado (90gr), acompañado de arúgula, champiñones, queso parmesano y un toque de salsa cipriani.

CARPACCIO DI SALMONE (140gr) \$207
Salmón rebanado en láminas (90gr), acompañado de ralladura de limón amarillo, arúgula y un toque de vinagreta de limón con eneldo.

LASAGNA



LASAGNA BOLOGNESE (260gr) \$259
Nuestra deliciosa lasagna bolognesa con espinaca, salsa bechamel y albahaca.

CHICKEN ALFREDO (280gr) \$241
Pollo horneado (120gr) acompañado con champiñones, queso parmesano y mozzarella, bañada en salsa Alfredo.



Lasagna Bolognesa

SALMONE (360gr) \$245
Salmón (100gr) a la plancha marinado en limón y un toque de jengibre, acompañado de aguacate, albahaca y mezcla fresca de lechugas.

CAPRESE E PROSCIUTTO (260gr) \$217
Exquisito queso mozzarella envuelto en prosciutto (60gr), pruébala y comprueba por qué es de nuestras favoritas.

TU INSALATA FAVORITA, PERO... ¡PICCOLA! (130gr)
César • Mista \$73
Spinaci e Fragola \$75

ELIGE TU ADEREZO FAVORITO:

- CÉSAR (60ml)
- MIELE E MOSTAZA (60ml)
- ZARZAMORA E MAPLE (60ml)
- MOSTAZA E ARÚGULA (60ml)
- VINAGRE DI LIMONE (60ml)
- ACEITE DE OLIVO Y BALSÁMICO (30ml)



ENGLISH MENU

PASTA

ELIGE TU TIPO DE PASTA FAVORITA HECHA EN CASA:



CAMPANELLE



FUSILLI



FUSILLI INTEGRAL



CONCHIGLIE



ZOODLE \$25



LINGUINI



SPAGHETTI



TAGLIATELLE



PAPPARDELLE

ALFREDO CON POLLO (420gr) \$249
La tradicional receta, queso parmesano y mantequilla un clásico imperdible.

FUSILLI AL FORNO (350gr) \$227
Deliciosa pasta fusilli recién hecha, gratinada con queso acompañada de jamón serrano (20gr) y arúgula.

SALMONE ALLA PLANCHA (570gr) \$255
Exquisito salmón (120gr) fresco con una salsa cremosa mezclada con champiñones.

POLLO CHIPOTLE (560gr) \$225
Combinación de pechuga de pollo marinada (90gr), calabaza asada, elote tierno, crema de chipotle y cebollín. PRUÉBALA CON CHAMPIÑÓN (40gr) +\$13

BOLOGNESE (600gr) \$221
Nuestra deliciosa receta secreta de bolognese con carne (100gr) acompañada de vegetales y especias. TE VA A ENCANTAR CON MOZZARRELA (70gr) +\$26

SCAMPI CITRUS (350gr) \$227
Del mar a tu mesa. Camarones (70gr) salteados con una salsa picante de tomate hecha en casa y toque de limón mediterráneo.

TE LO RECOMENDAMOS CON ESPINACA (20gr) +\$13

QUATTRO FORMAGGI (350gr) \$235
Una deliciosa crema de 4 quesos (mozzarella, gouda ahumado, provolone y parmesano) y especias. DISFRÚTALA CON PROSCIUTTO (40gr) +\$26

VAPIANO | kids

¿Qué pasta se te antoja?

Alfredo (180gr) \$103
Al Burro (125gr) \$93
Bolognesa (190gr) \$103
Pomodoro (180gr) \$93



AVIÓN

AL GRILL



Cotoletta Di Pollo Poblano

SALMONE ALL'ANTICA (400gr) \$329
Fresca lonja de salmón (200gr) sellada con especias, acompañada de una pasta all'antica con mantequilla, tomate deshidratado, aceitunas y jitomate cherry.

COTOLETTA DI POLLO \$269
Jugosa pechuga de pollo (200gr), bañadas con la salsa que más se te antoje gratinadas con queso mozzarella (50gr) ¿cómo prefieres probarla?.

• **NAPOLITANA (450gr)**
Salsa a base de pomodoro y especias, acompañada de pasta Al Burro y ensalada mista.

• **CHIPOTLE (380gr)**
Salsa cremosa a base de chile chipotle, acompañada de pasta Aglio e Olio y ensalada mista.

• **POBLANA (360gr)**
Salsa verde con crema y chile poblano, acompañada de pasta Pomodoro y ensalada mista.

POLLO ALLA GRIGLIA (400gr) \$269
Pechuga de pollo (200gr) a la parrilla, bañada en salsa cremosa de hongos con pasta al burro y portobello horneado.

Pasta Pomodoro



Septiembre 2024



PIZZA

PROSCIUTTO E MOZZARELLA (420gr) \$253
Queso mozzarella, prosciutto (40gr), jitomate deshidratado, cherry, espinaca, queso de cabra, base de aceite de ajo y una pizza de ajonjolí. (30 cm de diámetro)

SICILIANA (440gr) \$251
Queso mozzarella, salchicha italiana (50gr) con especias y pepperoni siciliano (50gr). (30 cm de diámetro)

TROPICALE (600gr) \$251
La clásica hawaiana pero al estilo Vapiano: jamón cocido tipo york (50gr), queso mozzarella y piña. (30 cm de diámetro)

CAPRICCIOSA (420gr) \$241
Combinación de jamón (50gr), champiñón, alcachofa y aceituna negra, sobre una base de queso mozzarella. (30cm de diámetro)

MARGHERITA (380gr) \$219
Deliciosa combinación de queso mozzarella, tomate cherry y albahaca. (30 cm de diámetro)

QUATTRO FORMAGGI (410gr) \$229
Salsa a base de aceite de oliva, mezcla de 4 quesos (gorgonzola, mozzarella, gouda, y parmesano), higo, albahaca y arúgula fresca (30 cm de diámetro).

PEPPERONI ITALIANO (420gr) \$219
Pepperoni italiano (50gr), acompañados con queso mozzarella (30 cm de diámetro).

CALZONE (460gr) \$229
Una pizza diferente, rellena de salsa de tomate hecha en casa, mozzarella, pepperoni, jamón tipo york (50gr) y champiñones.



Pizza Capricciosa

VAPIANO | kids

Hazla de tu figura favorita

CORAZÓN • CONEJO • OSO • PEZ

Pizza Pepperoni (290gr) \$105
Pizza Margherita (260gr) \$105
Pizza Tropical (340gr) \$105
(15 cm de diámetro)

SOLICITA LA ACTIVIDAD



#NiñosPizzeros



Pizza Kids Margherita Conejo

PANINI



POLLO CÉSAR (360gr) \$197
Pollo horneado (100gr) con aderezo César hecho en casa, queso parmesano, jitomate, lechuga y aguacate.

ITALIANO DI PAVO (280gr) \$179
Jamón de pavo (70gr) y prosciutto crujiente (15gr) con tomate y queso provolone, sobre una base de espinaca baby.

PANINI DI POLLO MILANESE (450gr) \$239
Nuestro ya tradicional panini en pan artesanal con cotoletta di pollo (200gr) aderezado con nuestra mezcla de arúgula mostaza y nuestro guacamole especial.

PORTOBELLO E AVOCADO (300gr) \$189
Portobello horneado (100gr), servido con queso de cabra, queso mozzarella y nuestro guacamole receta secreta.

POLLO E PESTO (260gr) \$197
Deliciosa pechuga de pollo rostizada (100gr), pesto de albahaca, tomate y espinaca baby.



Panini Pollo e Pesto

*Tu Panini incluye zuppa di tomate piccola (180ml) ó insalata piccola (130gr). No aplica Panini di Pollo Milanese.

DOLCI



BROWNIE DI FERRERO (270gr) \$151
BAILEYS IRISH CREAM +\$89*
Ríquísimo brownie de chocolate, con trozos de chocolate y helado de vainilla para acompañar.

BLACKBERRY CHEESECAKE (220gr) \$149
Delicioso pastel de queso con salsa de zarzamora.

DEATH BY CHOCOLATE (130gr) \$107
Exquisito bizcocho de chocolate semiamargo hecho con la receta secreta de la casa.



Pizza de Nutella

PASTIERA DE MANZANA (330gr) \$155
Pastel tradicional de manzana y queso ricotta, con un scoop de helado sabor lechera y adornado de cajeta.

TIRAMISÚ DELLA CASA (250gr) \$155
El clásico italiano, galletas soleta, queso mascarpone, licor de hierbas y café espresso.

PIZZA DE NUTELLA (380gr) \$197
¿Fan de nuestra pizza? Prueba esta versión con nutella y frutos rojos, una excelente opción para compartir.

Acompaña tus postres con:

SCOOP DE HELADO +\$55
2 CARAJILLOS +\$299*

TU DOLCI TE REGALA
Café Espresso (30ml) ó
Café Americano (210ml) ó
Café Capuccino (210ml).