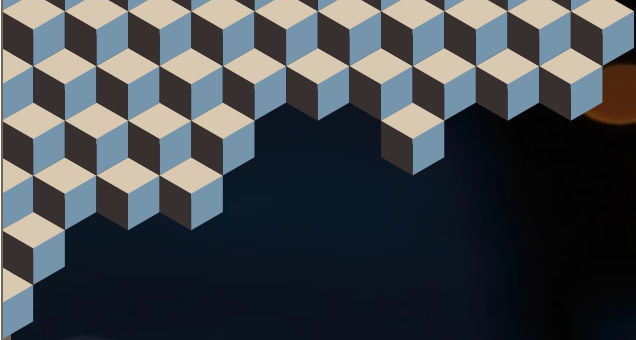




LA
travaiata®

menú





tartar
DE ATÚN

Tabla de Quesos y
Carnes frías |
Meat and cheese
board \$270 (200 gr.)

Combinación de queso
parmesano, gouda, salami y
jamón serrano acompañado
de aceitunas y fresas frescas.
*Combination of parmesan cheese,
gouda, salami and ham,
with olives and fresh strawberries.*

Portobello a la
parrilla |
Grilled Portobello \$180

Acompañado de queso de cabra y
tomatito cherry.
*Served with goat cheese and cherry
tomatoes. (200 gr.)*

Calamari Fritti \$225

Aros de calamar empanizados
y fritos, acompañados con
salsa marinara o tártara. (145 gr.)
*Breaded and deep fried squid rings
served with marinara or tartara sauce.*

Tartar de atún \$270

Atún fresco marinado en una exquisita
vinagreta de trufa, cremoso aguacate y
ajonjolí negro tostado.
*Fresh tuna marinated in a delicious truffle
vinaigrette, with creamy avocado and
toasted black sesame seeds*

Mejillones al vino
blanco | Mussels in
White Wine Sauce
\$320 (300 gr.)

Mejillones al vapor en salsa de vino
blanco.
Steamed mussels in white wine sauce.

Burrata |
Burrata Cheese
\$260 (220 gr.)

Acompañada de prosciutto,
tomate cherry salteado con
vinagre balsámico, pesto de
albahaca brotes y pan rústico
tostado con chimichurri de la casa.
*Accompanied by prosciutto, cherry
tomatoes sautéed with balsamic
vinegar, basil pesto sprouts and
toasted rustic bread with house
chimichurri.*

Bruschetta
Prosciutto |
Prosciutto
Bruschetta \$205

Rodajas de pan casero tostado
con aceite de oliva y jamón
serrano al gratín. (165 gr.)
*Slices of toasted homemade
bread with olive oil and gratin
serrano ham.*

Carpaccio de Res o
Salmón | \$220
Beef or Salmon
Carpaccio
(130 gr.)

Entradas
appetizers

BURRATA





CHOOSE:

Spaguetti (200 gr.)

penne (180 gr.)

fetuccini, (200gr.)

fusilli (180 gr.)



Pasta's

Al Pesto \$225

Salsa de albahaca, ajo y queso parmesano emulsionados en aceite de olivo.

Basil sauce, garlic and parmesan cheese emulsified in olive oil.

Alfredo \$240

Clásica salsa a base de crema, parmesano.

Classic cream-based sauce, parmesan cheese.

Boloñesa \$250

Clásica boloñesa italiana a base de carne molida y vegetales.

Classic italian bolognese.

Marinara \$225

Con la rica salsa de la casa a base de tomate.

With the delicious tomato-based house sauce.

Rosa \$370

Salsa de la casa con deliciosos mariscos frescos, a base de tomate y un toque de crema.

Our tomato-based house sauce with delicious fresh seafood and a touch of cream.

Amatriciana \$255

Salsa de la casa, con pancetta y un toque picante.

House sauce with bacon and a touch of spice.

Frutti di Mare \$370

Combinación de mariscos acompañada con la salsa de la casa.
Seafood combination served with the house sauce.

Quattro Formaggi \$265

Creмосa salsa compuesta de queso azul, chihuahua, mozzarella y parmesano.

Creamy sauce made of blue, mozzarella, chihuahua and parmesan cheese.

Arrabbiata \$340

Sabrosa combinación de camarones en salsa de la casa y un toque picante.

Shrimp tasty combination with marinara sauce and a touch of spice.

Carbonara \$250

Pancetta salteada con una rica salsa cremosa.

Sauteed bacon with a delicious creamy sauce.

Verduras Mixtas \$225

Verduras salteadas en aceite de olivo con un toque de ajo.

Sauteed vegetables in olive oil with a touch of garlic.

Vongole \$380

Almeja fresca salteada con ajo alcaparras Tomate y vino blanco.

Fresh clam sauteed with garlic capers tomato and white wine.

Extras

Camarón / Shrimp 120 gr. \$120

Pollo / Chicken 100 gr. \$80

Pasta Gluten Free \$50

AL PESTO

ARRABBIATA



Pollo a la puttanesca |
Puttanesca chicken (280 gr.) \$325

Jugosa pechuga de pollo asada bañada con salsa puttanesca, acompañada de champiñones salteados y suave puré de papa.
Juicy grilled chicken breast bathed with puttanesca sauce, accompanied by sautéed mushrooms and soft mashed potatoes.

Pollo al Limón | Lemon Chicken (300 gr.) \$320

Pechuga de pollo al vino blanco y un toque de limón.
Acompañado de puré de papa y verduras caramelizadas.
*Chicken breast in white wine and a touch of lemon.
Served with mashed potatoes and caramelized vegetables.*

Filetto di Manzo (350 gr.) \$430

Jugoso filete de res en salsa Diana. Acompañado de puré de papa y ensalada.
Juicy beef steak with Diana sauce, served with mashed potatoes and salad.

Rib Eye Steak (400 gr.) \$480

Rib eye a la parrilla acompañado de camarones salteados y aromatizados con mantequilla a las finas hierbas, puré de papa y vegetales caramelizados.
Grilled rib eye accompanied by sautéed shrimp flavored with herb butter, mashed potatoes and caramelized vegetables.

Pez Libornés |
Libornes Fish (350 gr.) \$365

Pescado en salsa marinara, con aceitunas, alcaparras, acompañado de puré de papa y verduras.
Fish in marinara sauce with olives and capers, served with mashed potatoes and seasonal vegetables.

Pez Crema y Pesto |
Crema e Pesto Fish (350 gr.) \$365

Pescado en salsa cremosa, acompañado de puré de papa y verduras de temporada.
Fish in creamy sauce, served with mashed potatoes and seasonal vegetables.

Salmon (350 gr.) \$395

Exquisito salmón al vino blanco acompañado de puré de papa y ensalada.
Exquisite salmon in white wine served with mashed potatoes and salad.

PREGUNTA POR
el especial
DEL DÍA

Plato Fuerte
main course

SALMÓN

POLLO A LA
puttanesca

Nuestros precios son en pesos e incluyen IVA

RELLENAS Y HORNEADAS |
STUFFED AND BAKED

Pastas

Lasaña a la Boloñesa (250 gr.) \$250

Pasta rellena con la clásica boloñesa italiana a base de carne molida y vegetales.

Pasta filled with meat sauce.

Lasaña Vegetariana (250 gr.) \$245

Pasta rellena de vegetales salteados con un toque de pimienta y salsa marinara.

Pasta stuffed with sauteed vegetables with a touch of pepper and marinara sauce.

Cannelloni Ricotta (250 gr.) \$270

Rellenos con queso ricotta y espinacas, cubiertos de salsa marinara.

Stuffed with ricotta cheese and spinach, covered with marinara sauce.

Ravioli Speciale (180 gr.) \$285

Rellenos de una rica combinación de mariscos, cubiertos con salsa marinara, salsa rosa o salsa Alfredo.

Stuffed with a rich combination of seafood, covered with marinara sauce, pink sauce or Alfredo sauce.

Ñoquis (200 gr.) \$230

Ricas almohaditas de papa servida con la salsa de su elección.

Delicious potato pillows served with the sauce of your choice.





Fragole (200 gr.) \$205

Mezcla de espinacas y arúgula, nuez picada, queso parmesano rallado, fresas frescas, arándanos, acompañada de una deliciosa vinagreta de mango.

Mixed spinach and arugula, chopped nuts, grated parmesan cheese, fresh strawberries, cawnberrys, with a delicious mango vinaigrette.

Manzana | Apple (200 gr.) \$205

Lechuga orgánica, manzana fresca, queso de cabra, nuez picada y arándanos, acompañada de una vinagreta de mostaza.

Organic lettuce, fresh apple, goat cheese, chopped nuts and cawnberrys with a mustard vinaigrette.

Caprese (190 gr.) \$195

Fresca combinación de tomate de temporada, mozzarella y aceituna negra, aderezada con aceite de olivo.

Fresh seasonal combination of tomato, mozzarella and black olives, dressed with olive oil.

César (200 gr) \$170

Tradicional aderezo César hecho en casa, lechuga romana orgánica acompañada de crotones de hierbas finas y queso parmesano.

Traditional homemade Caesar dressing, organic romaine lettuce accompanied by fine herb croutons, and Parmesan cheese.

Ensaladas | salads



Nuestros precios
son en pesos e
incluyen IVA

Nuestros precios son en pesos e incluyen IVA

COCTELERÍA

MEZCALITAS	350 ML	\$240
PEPINO NICO	500 ML	\$280
APEROL SPRITS	350 ML	\$280
MARTINIS	180 ML	\$180
MOJITOS	350 ML	\$180
MARGARITAS	350 ML	\$180
DAIQUIRIS	350 ML	\$180
BELLINIS	180 ML	\$160
PIÑA COLADA	350 ML	\$180
CLERICOT	350 ML	\$180
TEQUILA SUNRISE	350 ML	\$180
BLOODY CESAR	350 ML	\$180
SANGRÍA	350 ML	\$150
LONG ISLAND ICE TEA	500 ML	\$240

JARRAS 1.8 LITROS

CLERICOT	\$480
SANGRÍA	\$390
LIMONADA	\$250
NARANJADA	\$250

BEBIDAS SIN LICOR

CONGA	350 ML	\$ 80
LIMONADA DE ALBAHACA	350 ML	\$ 80
LIMONADA	350 ML	\$ 70
NARANJADA	350 ML	\$ 70
PIÑADA	350 ML	\$ 95
TE HELADO	350 ML	\$ 70
ARNOLD PALMER	350 ML	\$ 80

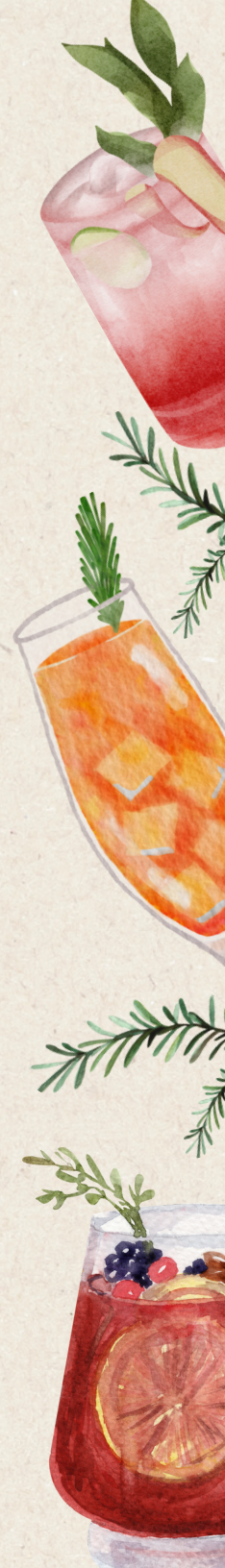
AGUAS ARTESANALES

JENGIBRE, FRUTOS ROJOS	500 ML	\$ 90
LIMÓN REAL, CANELA Y ANÍS	500 ML	\$ 90

CÓCTEL DEL DÍA / COCKTAIL OF THE DAY	500 ML	\$260
---	--------	-------

Precio en Moneda Nacional,
Incluyen Impuestos
Price in local currency, including
taxes

LA
traviata.



MIXOLOGÍA

MARGARITA TRAVIATA

\$ 295

Mezcal Espadín + Grand Marnier + Jugo de limón + Syrup de fruta de la pasión / 500 ml.

MEZCAL PINK

\$ 295

Mezcal Espadín + Jarabe natural + Jugo de limón + Jugo de arándano + Jugo de toronja + Licor de granada (Pama) / 500 ml.

MARGARITA JAMAICA

\$ 295

Mezcal Espadín + Controy + Syrup jamaica + Jugo de limón / 500 ml.

MOJITO CHAMBORD

\$ 295

Ron Bacardí + Syrup de frutos rojos + Jugo de limón + Frutos rojos + Hierbabuena + Agua mineral / 500 ml.

PALOMA DEL MAR

\$ 295

Tequila 30-30 + Controy + Albahaca + Jugo de limón + Agua quina + Syrup de guanabana / 500 ml.

TAMAWAVA DE LA COSTA

\$ 295

Raicilla Doce Caminos + Campari + Syrup tamarindo + Maracuyá / 500 ml.

FUEGO DE AGAVE

\$ 295

Mezcal Espadín + Controy + Syrup de 7 chiles + Jugo de toronja + Jugo de limón / 500 ml.

SOTOL RARAMURI

\$ 295

Sotol + Syrup de maracuyá + Jugo de piña + Jugo de limón real / 500 ml.

Precio en Moneda Nacional, Incluyen Impuestos
Price in local currency, including taxes

LA
traviata.

