



# Romeo & Julieta

Ristorante

## MENU

### Antipasti / Entradas

- Tartar di Tonno e Carciofi Marinati**  
Atún fresco de la Baja California servido con alcachofas. \$ 155
- Carpaccio di Manzo**  
Carpaccio de res marinado en limoneta y servido con Parmesano y arúgula. \$ 140
- Antipasto di Shakespeare**  
Entrada mixta de vegetales marinados a la italiana con quesos y carnes frías. \$ 145
- Parmigiana di Melanzane**  
Lasaña de berenjena en salsa de tomate con queso mozzarella fresco. \$ 95
- Frito Misto**  
Camarones y calamares empanizados, servidos con salsa Remoulade. \$ 150

### Zuppe / Sopas

- Zuppa di Pesce alla Salentina**  
Sopa de pesca del día con mariscos frescos al estilo Cabo de Salento. \$ 85
- Minestrone con Pasta e Fagioli**  
Sopa tradicional italiana con tocino, papa, vegetales mixtos de la estación y pasta. \$ 75
- Zuppa di Pomodoro**  
Sopa de tomates frescos. Con finas hierbas de la Baja California. \$ 70

### Insalate / Ensaladas

- Insalata Julieta**  
Ensalada de alcachofas con alcaparrones, tomate, cebolla morada y aceitunas negras. \$ 98
- Insalata Verde o Mista**  
Ensalada de vegetales mixtos de la estación o solo con vegetales verdes  
Aderezos: Vinagreta de la casa o Remoulade \$ 90
- Insalata Caprese**  
Ensalada de tomate con queso mozzarella fresco y albahaca de Baja California. \$ 105
- Caesar**  
La más popular ensalada César de Cabo, hecha con lechugas frescas, crotones y queso Parmesano. \$ 105  
(Con Camarón +\$90 / Con Pollo +\$45)

### Pollo

- Pollo Cacciatore**  
Pollo horneado con champiñones, morrones y salsa de tomate. \$ 150
- Petto di Pollo Parmigiana**  
Pechuga de pollo horneada con salsa de tomate y queso mozzarella con espagueti pesto. \$ 150
- Pollo alla Grillia**  
Pechuga de pollo parrillada con papas cambray y vegetales asados. \$ 150

### Dal mare / Del mar

- Filetto di Pesce alla Grillia**  
Pesca del día a la plancha servido con espinacas salteadas. \$ 190
- Filletto di Pesce alla Mugnaia**  
Pesca del día en salsa al limón con alcaparrones y aceitunas verdes, servido con calabacita rellena. \$ 190
- Filetto di Pesce alla Pizzaiola**  
Pesca del día en salsa de tomate con alcaparras, aceitunas mixtas y ajo, servido con arroz jardinera. \$ 190
- Gamberoni Montague**  
Camarones en mantequilla y jugo de limón apagado con grappa, servido con tomate cherry, arúgula y verduras asadas. \$ 275
- Gamberoni Capulet**  
Camarones con ajo, aceite de oliva y perejil, con un suave toque de chile, con arroz blanco y espinacas. \$ 275
- Spiedino di Gamberi e Panceta**  
Brocheta de camarones con queso gorgonzola y tocino servido en una cama de vegetales asados. \$ 275

### Pastas tradicionales

- Las Pastas de Semolina de grano duro**  
Spaghetti Penne Linguini  
\*Pasta del día sin gluten \$50 extra
- Las Salsas Tradicionales**
- Pescatore**  
Salsa de mariscos frescos al vino blanco y aceite de oliva italiano. \$ 160
- Polpete**  
Albóndigas de res en salsa de tomate y albahaca. \$ 130
- Pesto**  
Salsa de albahaca con piñones, aceite de oliva extra virgen y queso Parmesano. \$ 130
- Lasagna**  
Pasta rellena en capas con queso mozzarella, salsa bechamel y salsa boloñesa. \$ 165
- Gnocchi**  
Salteada en mantequilla y salvia, con queso mozzarella fresco. \$ 135

### Cardinale

Salsa de camarones en crema fresca neutra y finas hierbas. \$ 160

### Puttanesca

Salsa de tomate con anchoas, alcaparras, aceitunas mixtas y vino tinto. \$ 130

### Amatriciana

Salsa de tomate ligeramente picante con tocino, cebolla y Parmesano. \$ 145

### Broccoli e Rucola

Con rosetas de brócoli, aceite de oliva extra virgen, ajo y arúgula, tomate cherry y anchoas. \$ 140

### Salsicia Italiana

Salsa de tomate con salchicha italiana picosa. \$ 140

### Carbonara

Salsa con tocino, pimienta negra fresca, cebolla y huevo. (Opción crema) \$ 140

## Fettuccini hecho en casa

### Alfredo

Con salsa de crema y queso Parmesano. \$ 140  
(Con pechuga de pollo +\$30)

### Bolognesa

Con salsa de carne molida de res, hojas de laurel y tomate. \$ 140

### Vegetale

Con vegetales frescos de la estación en aceite de oliva extra virgen y vino blanco. \$ 140

### Di Pavia

Puntas de filete ANGUS en salsa de quesos con crema fresca y champiñones. \$ 175

## Pastas rellenas hechas en casa

### Cannelloni al Forno

Rellenos con carne, vegetales y queso, servidos con salsa de tomate y gratinados con queso mozzarella. \$ 150

### Ravioli

Rellenos de ricota y espinaca en salsa de nueces a la crema. \$ 150

### Mezzelune

Rellena de mariscos en salsa cremosa aromática de mariscos y un toque de finas hierbas y chalotas. \$ 155

## Carne

### Scaloppina

Escalopas de ternera en salsa al limón y alcaparras con papas salteadas y vegetales asados. \$ 175

Opciones de salsa: de champiñones con gravy, o vino Marsala.

### Filetto Verona

Filete de res ANGUS a la plancha con cinta de tocino, servido con papas cambray y vegetales asados. \$ 260

Salsas extras: Champiñones al vino tinto, Pimienta verde o Gorgonzola (\$35 c/u)

### Tagliata di Manzo

Ribeye ANGUS rebanado y servido sobre una cama de arúgula y tomate cherry, con hojuelas de queso Parmesano. \$ 290

### Combo Romeo & Julieta

Medallón de filete ANGUS en salsa de champiñones, camarones al ajo y fettuccini Alfredo. \$ 280

## Pizza

### Base de salsa de tomate y queso mozzarella

### A elección de masa gruesa o delgada

### Margherita

Hojas frescas de albahaca. \$ 120

### Parma Rucola e Parmigiano

Jamón crudo de Parma, arúgula y hojuelas de queso Parmesano. \$ 155

### Della Casa

Salami, jamón cocido, champiñones, cebolla y morrones. \$ 130

### Tyballt

Salchicha italiana, pepperoni, jamón, salami, tocino. \$ 155

### Pepperoni

Salami pepperoni. \$ 125

### Gamberi

Camarones y ajo fresco. \$ 155

### Diavolo

Salami napolitano, champiñones, ligeramente picante. \$ 140

### Hawai

Jamón y piña. \$ 125

### Vegetariana

Berenjenas, calabacitas, cebolla morada, flor de sal y Parmesano \$ 130

### Di Patate

Queso de oveja y orégano. (Sin salsa de tomate) \$ 130

### Ingredientes extras para pizza

Queso \$ 35  
Carne \$ 45  
Vegetales \$ 25  
Marisco \$ 45  
Camarón \$ 55