

COSI

fan tutte

Menú



ENTRADAS



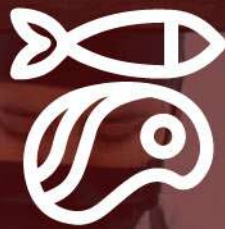
SOPAS



ENSALADAS



PASTAS



**CARNES Y
PESCADOS**



GUARNICIONES



PANINOS



PIZZA



POSTRES

El italiano de Querétaro

COSI

fan tutte

Menú

vinos y bebidas



VINOS



BEBIDAS

El italiano de Querétaro



INICIO

Entradas

**CARPACCIOS
DE RES**

\$155

DE SALMÓN

\$165

DE SALMÓN A LA PORTUGUESA

\$175

CROSTINO CON PROSCIUTTO

\$170

4 trozos de baguette con jitomate, aceite de oliva ajo y prosciutto gratinados con queso parmesano.

TACO DE JAIBA DESNUDA FRITA

\$89

Sobre tortilla de harina, frijoles refritos y salsa chipotle.

**INICIO****EMPANADAS DE HOJALDRE (grande)**

Bolognesa, camarón, pepperoni, elote o champiñón.

\$95

Acompañadas de lechuga, jitomate, y cebolla, todas llevan tres quesos (Tiempo de elaboración 15-20 min.)

PROVOLETA

Queso provolone frito por fuera, fundido por dentro sobre jitomate y pesto.

\$195**PLATO DE PROSCIUTTO**

Jamón serrano con melón y queso gruyere.

\$215**PLATO 5 QUESOS**

Manzana, cebolla cambray y aceituna negra.

\$225**PLATO MIXTO C/ PROSCIUTTO Y QUESOS****\$240****HONGO PORTOBELLO (2 pzas.)**

Rellenos de bolognesa o espinacas, gratinados con tres quesos.

\$140**SETAS O CHAMPIÑÓN AL AJILLO
C/ CAMARONES****\$160****+\$38****MEJILLONES AL VINO BLANCO O TINTO****\$170****FONDUE TRADICIONAL**

CON QUESO GRUYERE 2 PERSONAS

\$200

4 PERSONAS

\$380**FONDUE TRADICIONAL**

CON QUESO ROQUEFORT 2 PERSONAS

\$200

4 PERSONAS

\$380



INICIO

Sopas

CREMA DE ESPÁRRAGOS VERDES	\$105
CEBOLLA	\$80
MINISTRONE Consomé de pollo, verdura y pasta.	\$80
CHAMPIÑÓN	\$80
STRACCIATELLA Consomé, hilos de huevo, parmesano y perejil.	\$80
AJO CON HUEVO	\$80 +\$15



INICIO

Ensaladas

MIXTA

\$140

Tres lechugas, espinaca, jitomate, pepino, cebolla, germen de alfalfa, zanahoria y huevo cocido con aderezo **del cosi**.

CÉSAR CLÁSICA

\$165

Con lechuga orejona y lechuga baby.

CÉSAR GRILL

\$195

Con fajitas de pollo a la parrilla.

CAPRESE CLÁSICA ITALIANA

\$185

Queso mozzarella, lechuga, jitomate, salsa de anchoa, vinagreta, albahaca fresca, alcaparra y aceituna.

ROQUEFORT

\$175

Mix de lechugas con espinacas, manzana, nuez y aderezo.

AGUACATE RELLENO DE ATÚN

\$160

Preparado con el secreto **Cosi Fan Tutte**.

AGUACATE RELLENO DE CAMARÓN

\$175

MEDITERRÁNEA TIPO GRIEGA

\$195

Lechugas, jitomate, corazón de alcachofa, cebolla morada, pimiento morrón, pepino, aceite de oliva, aceitunas kalamata y queso feta (2 personas).



INICIO

Pastas

Usted elige el tipo de pasta y salsa:
Spaguetti, Fettuccine, Fusilli o Penne.

**PESTO, BOLOGNESA, PUTANESCA,
CARBONARA, 5 QUESOS** **\$190**

***ALFREDO, OLIO, CHIPOTLINI, BURRO,
NAPOLITANA, ARRABIATA, ALIOLI** **\$175**

FRUTTI DI MARE **\$220**
Salsa de mariscos.

ALFREDO **\$220**
Con camarones o salmón.



INICIO

CANELONES EN SALSA ITALIANA

\$190

De espinaca con requesón y salsa de jitomate.

CANELONES EN SALSA DE 5 QUESOS

\$215

Manchego, roquefort, parmesano, mozzarella y cheddar.

LASAGNA DE BOLOGNESA

\$230

LASAGNA DE CAMARÓN

\$250

RAVIOLES DE CARNE O DE QUESO CABRA A LA ITALIANA

\$225

RAVIOLES DE CARNE O DE QUESO CABRA A LOS 5 QUESOS

\$235

TIMBAL ITALIA

\$225

Un platillo vasto, una cama de espinaca, pasta penne, capa de requesón, otra capa de pasta penne, capa de bolognesa, horneado y gratinado.

COSI
fan tutte



INICIO

Carnes y pescados

*Puede acompañar sus platillos con una guarnición sin costo.

GAONERAS (100% filete de res) \$280

5 escalopas sobre tortilla hecha a mano, salsa verde y cebollas toreadas.

Con chorizo español.

+\$60

***FILETE DE RES (250 gr. aprox.) \$310**

Con salsa de champiñón, a la pimienta, a la plancha, al vino tinto o a la siciliana.

**MILANESA DE FILETE DE RES \$295
(250 gr. aprox.)**

Con papas a la francesa o ensalada mixta.

ALAMBRE ITALIA (250 gr. aprox.) \$280

Trozos de filete, pimientos, cebolla sobre salsa arrabiata.

***RIB EYE ANGUS SONORA (400 gr. aprox.) \$450**

Con una orden de pasta.

***CAMARONES U-15 AL GUSTO \$370**

Sobre una orden de pasta de su elección.

ROBALO O SALMÓN A LA CACEROLA \$340

Con camarones, almejas, mejillones en salsa de finas hierbas.

***FILETE DE ROBALO (200 gr. aprox.) \$325**

A la florentina, a la plancha o a las hierbas finas.

***FILETE DE SALMÓN \$295**

A la plancha o a las finas hierbas.

***PECHUGA PARMESANA (300 gr. aprox.) \$245**

Sobre salsa italiana o arrabiata.

***PECHUGA EN SALSA DE 5 QUESOS \$260**



INICIO

Guarniciones

VERDURA MIXTA	\$60
PURÉ DE PAPA	\$60
ESPINACA A LA CREMA	\$70
PAPA FRANCESA	\$70
PAPA SARATOGA	\$50
ORDEN DE AGUACATE (1 PZA)	\$80
ORDEN DE PAN CON AJO (5 PZA)	\$30
ORDEN DE RAJAS DE CHILE SERRANO	\$30

Preparadas con aceituna, cebolla y aceite de oliva.



INICIO

COSSI

fam tutto

30 cm



Panino italiano

30 cm de pan rústico con su ingrediente preferido.
Todos con queso manchego, queso provolone,
jitomate, cebolla, lechuga, pepinillos y papas.

PANINO DE JAMÓN YORK (100 gr.)	\$175
PANINO DE SALAMI ITALIANO (100 gr.)	\$195
PANINO DE JAMÓN SERRANO (100 gr.)	\$195
PANINO DE ROAST BEEF (100 gr.)	\$195
PANINO DE SALCHICHA ITALIANA (160 gr.)	\$195
PANINO VEGETARIANO Queso mozzarella, aguacate, pimiento morrón, germen de alfalfa y aceite de oliva.	\$195
PANINO MIXTO (160 gr.) DE INGREDIENTES A ELEGIR Especialidad.	\$220



Pizzas

INICIO

COSTO POR PIZZA AL NATURAL (3 QUESOS)	PERSONAL	GRANDE
ALBAHACA	\$20	\$35
ARÚGULA	\$30	\$60
ALCACHOFA	\$60	\$90
ALCAPARRA	\$55	\$85
ACEITUNA NEGRA	\$25	\$35
ACEITUNA VERDE	\$25	\$35
AGUACATE	\$45	\$70
CEBOLLA	\$5	\$10
CHAMPIÑÓN	\$40	\$65
GRANO ELOTE	\$35	\$50
JITOMATE	\$25	\$55
JITOMATE DESHIDRATADO	\$55	\$85
PIMIENTO MORRÓN	\$25	\$35
PIÑA	\$30	\$45
MANZANA	\$30	\$60
RAJAS EN VINAGRE	\$15	\$20
RAJAS POBLANAS	\$30	\$40
CHILE SERRANO	\$30	\$40
HUITLACOCHÉ	\$35	\$45
CHORIZO NACIONAL	\$45	\$70
JAMÓN AMERICANO	\$35	\$55
PROSCIUTTO	\$75	\$125
PEPERONI	\$75	\$115
SALAMI COCIDO	\$40	\$60
SALAMI MADURADO ITALIANO	\$75	\$100
SALCHICHA DE PAVO	\$30	\$50
SALCHICHA ITALIANA	\$50	\$80
TOCINO FRITO	\$55	\$90
ANCHOA	\$80	\$120
ATÚN	\$40	\$60
CAMARÓN	\$65	\$105
SALMÓN	\$80	\$110
OSTIÓN AHUMADO	\$70	\$105
QUESO DE CABRA	\$45	\$75
QUESO PARMESANO	\$30	\$40
QUESO ROQUEFORT	\$55	\$85
QUESO GRUYERE	\$65	\$90
QUESO MOZZARELLA SUERO	\$75	\$125



INICIO

Postres

FLAN NAPOLITANO

\$59

TIRAMISÚ

\$89

Un clásico italiano.

CREPAS DE CAJETA

\$99

Con helado.

**CREPAS SUZETTE
CON HELADO**

\$89

+\$30

ATE CON QUESO

\$80

BROWNIE

\$95

Con helado.

BROWNIE ARTESANAL

\$95

DECADENCE

\$89

HELADO VARIOS SABORES

\$69

Moras, limón, vainilla o chocolate.

HELADO BOLA EXTRA

\$39

PAY DE LIMÓN FRÍO

\$69



INICIO

Vinos

ARGENTINA

NORTON (750 ML) \$495
Mendoza, Malcabec

NORTON (350 ML) \$350
Mendoza, Malcabec

ESPAÑA

BESO DE VINO (750 ML) \$445
Cariñena Garnacha

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA (750 ML) \$890
Rioja, Tempranillo

OTAZU (750 ML) \$580
Navarra, Cabernet-Merlot-Tempranillo

PESQUERA RESERVA (750 ML) \$1,450
Ribera del Duero, Tinto Fino

VALDUBÓN CRIANZA (750 ML) \$695
Ribera del Duero, Tinto Fino

VALDUBÓN ROBLE (500 ML) \$489
Ribera del Duero, Tinto Fino

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA (375 ML) \$650
Rioja, Tempranillo

ITALIA

CHIANTI RUFFINO (750 ML) \$540

**MONTEPULCIANO DI
ABRUZZO DRAGANI** (750 ML) \$370

NERO D' AVOLA CUSUMANO (750 ML) \$535
Sicilia

**PODERE MONTEPULCIANO
DE ABRUZZO** (750 ML) \$470

CHIANTI RUFFINO (375 ML) \$350



INICIO

MÉXICO

BALERO (750 ML) **\$650**
Cabernet Sauvignon, Merlot

CASA MADERO (750 ML) **\$620**
Parras Coahuila, Shiraz /Merlot

CASA MADERO 3V (750 ML) **\$675**
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo

DONATO CRIANZA (750 ML) **\$485**
Merlot, Syrah, Tempranillo

D4 (750 ML) **\$550**
Nebbiolo, Syrah, Cabernet y Merlot

HACIENDA LA TOSCANA (750 ML) **\$560**
Mezcla de Tintos

L.A CETTO RESERVA (750 ML) **\$495**
Nebbiolo

MARIATINTO (750 ML) **\$850**
Syrah, Nebbiolo, Merlot, Cabernet Franc y Malbec

BALERO (375 ML) **\$350**
Cabernet Sauvignon, Merlot

L.A CETTO (375 ML) **\$290**
Cabernet Sauvignon

MARIATINTO (375 ML) **\$550**
Syrah, Nebbiolo, Merlot, Cabernet Franc y Malbec

PORTUGAL

AZULEJO (750 ML) **\$480**
Tinta Roriz, Castelao y Pinot Noir

ESTADOS UNIDOS

DARK HORSE (750 ML) **\$450**
Merlot

CHILE

TARAPACÁ RESERVA (750 ML) **\$420**
Carmenere

**INICIO**

VINOS BLANCOS Y ROSADOS

DARK HORSE (750 ML) E.U.A Chardonnay	\$440
L.A CETTO (750 ML) México, Blanc de Zinfandel	\$380
MICHEL TORINO (750 ML) Argentina Torrontés.	\$380
RENÉ BARBIER SEMIDULCE (750 ML)	\$405
ROSÉ D' ANJOU MOREAU & FILS (750 ML) Francia	\$490

VINOS ESPUMOSOS

LAMBRUSCO LUNATO (750 ML)	\$330
MOET & CHANDON BRUT (750 ML)	\$1,650
VEUVE DE CLICQUOT BRUT (750 ML)	\$1,650
VIÑA DOLORES BRUT NATURE (375 ML)	\$340

VINOS POR COPEO

MONTEPULCIANO DRAGANI (6 OZ.)	\$95
PIERRE JEAN MERLOT (6 OZ.)	\$95
RENÉ BARBIER TEMPRANILLO (6 OZ.)	\$95
TRAPICHE MALBEC (6 OZ.)	\$95

BOTELLIN

L.A CETTO BLANC DE BLANCS (187 ML)	\$95
L.A CETTO ZINFANDEL (187 ML)	\$95
LAMBRUSCO RIUNITE (187 ML)	\$110

EN PRESENTACIONES DE 750 ML.
EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTOS PRODUCTOS ES BAJO RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE.
NO APTO SU CONSUMO PARA MUJERES EMBARAZADAS.
PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE EDAD.
TODOS NUESTROS PRECIOS SON EN MONEDA NACIONAL E INCLUYEN EL 16% DE I.V.A

**INICIO**

Destilados

TEQUILA (COPA 2 OZ.)

1800 AÑEJO	\$140
1800 CRISTALINO	\$160
1800 REPOSADO	\$120
7 LEGUAS BLANCO	\$95
7 LEGUAS REPOSADO	\$125
CENTENARIO AÑEJO	\$100
CENTENARIO PLATA	\$95
CENTENARIO REPOSADO	\$105
CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	\$350
DON JULIO 70	\$150
DON JULIO AÑEJO	\$130
DON JULIO BLANCO	\$100
DON JULIO REPOSADO	\$115
HERRADURA AÑEJO	\$135
HERRADURA BLANCO	\$100
HERRADURA REPOSADO	\$120
HERRADURA ULTRA	\$160
MAESTRO TEQUILERO DOBEL	\$135
TRADICIONAL PLATA	\$90
TRADICIONAL REPOSADO	\$95

MEZCAL (COPA 2 OZ.)

400 CONEJOS	\$105
LOS DANZANTES REPOSADOS	\$190
MONTELOBOS TOBALA	\$199

VODKA (COPA 2 OZ.)

ABSOLUT AZUL	\$90
BELVEDERE	\$160
GREY GOOSE	\$140
SMIRNOFF	\$90
STOLICHNAYA	\$95

GINEBRA (COPA 2 OZ.)

BEEFEATER	\$100
BOMBAY	\$115
HENDRICK'S	\$180
TANQUERAY	\$135

BRANDY (COPA 2 OZ.)

AZTECA DE ORO	\$70
CARDENAL DE MENDOZA	\$210
CARLOS 1	\$170
DON PEDRO	\$95
TORRES 10	\$95

RON (COPA 2 OZ.)

APLETON ESTATE	\$85
BACARDI AÑEJO	\$80
BACARDI BLANCO	\$80
BACARDI SOLERA	\$70
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$95
MALIBÚ COCO	\$90
MATUSALEM GRAN RESERVA	\$90
MATUSALEM PLATINO	\$85
POTOSÍ AÑEJO	\$95
ZACAPA 23	\$190

COGNAC (COPA 2 OZ.)

MARTEL VSOP	\$190
-------------	-------

WHISKEY (COPA 2 OZ.)

BUCHANA'S 18	\$245
BUCHANA'S 12	\$170
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$235
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$175
J&B	\$95
J.W ETIQUETA ROJA	\$110
J.W ETIQUETA NEGRA	\$170
JACK DANIEL'S	\$115
OLD PARR	\$150
JAMENSON	\$150
MACALLAN 12	\$250
GLENFIDDICH	\$199

CERVEZAS NACIONALES

CORONA CLÁSICA	\$45
CORONA LIGHT	\$45
VICTORIA	\$45
MODELO ESPECIAL	\$50
NEGRA MODELO	\$50

CERVEZAS IMPORTADAS

STELLA ARTOIS	\$59
STELLA ARTOIS BARRIL (330ML)	\$70
MICHELOB ULTRA	\$59
HEINEKEN CERO	\$39

PREPARADOS

CHELADA	+\$10
MICHELADA	+\$10
MICHELADA CON CLAMATO	+\$50
MICHELADA CON CLAMATO (1L)	+\$95
CLAMATO EXTRA	+\$65



INICIO

COSI
from taste

Bebidas varias

AGUA MINERAL PEÑAFIEL (355 ML)	\$40
AGUA MINERAL PERRIER (330 ML)	\$50
AGUA QUINA (355 ML)	\$40
AGUA NATURAL (500 ML)	\$30
GINGER (355 ML)	\$33
JUGO DE ARANDANO (11 OZ)	\$60
JUGO DE NARANJA (11 OZ)	\$60
JUGO DE PIÑA (11 OZ)	\$55
JUGO DE TOMATE (11 OZ)	\$75
LIMONADA MINERAL (16 OZ)	\$40
LIMONADA NATURAL (16 OZ)	\$40
NARANJADA MINERAL (16 OZ)	\$40
NARANJADA NATURAL (16 OZ)	\$40
JARRA DE 1 LT DE LIMONADA O NARANJADA NATURAL O MINERAL	\$120
PREPARADO DE FRUTA NATURAL (16 OZ)	\$50
JARRA DE 1LT DE PREPARADO DE FRUTA NATURAL	\$150
VARIEDAD REFRESCOS DE SABORES (355 ML)	\$39
RUSA (11 OZ)	\$45
SAN PELLEGRINO DE SABOR (330 ML)	\$49
VASO DE LECHE (11 OZ)	\$40

CAFÉ

CAFÉ AMERICANO (6 OZ)	\$45
CAFÉ EUROPEO (6 OZ)	\$60
CAFÉ ESPRESSO DOBLE TAZA (3 OZ)	\$95
CAFÉ ESPRESSO TAZA (1.5 OZ)	\$55
CAFÉ IRLANDÉS CON JAMENSO (8 OZ)	\$160
CAPPUCCINO (8 OZ)	\$65
CAPPUCCINO CON AMARETTO (8 OZ)	\$135
CAPPUCCINO CON BAILEYS (8 OZ)	\$135

TÉ

TÉ CALIENTE DE: CANELA, JAMAICA, LIMÓN, MANZANILLA, HIERBABUENA, NEGRO O VERDE (TAZA 6 OZ)	\$40
TÉ HELADO A ELEGIR (14 OZ)	\$40



INICIO

LICORES (COPA 2 OZ.)

ABSINTH LICOR DE AJENJO	\$150
AMARETTO DISARONNO	\$120
AMARO VERNA	\$90
ANIS LAS CADENAS	\$120
APEROL	\$90
BAILEYS	\$90
CAMPARI	\$85
CHARTREUSE VERDE	\$119
CHINCHON CAMPECHANO	\$90
CHINCHON DULCE	\$90
CHINCHON SECO	\$90
CINZANO ROSSO	\$90
CONTREAU	\$110
CONTROY	\$85
CREMA DE CASSIS SISCA DE DIJON	\$79
DRAMBUIE LICOR DE WHISKY	\$79
FERNET BRANCA	\$90
FERNET GRAGLIANO	\$90
FRANGELICO	\$95
GALLIANO	\$110
GRAND MARNIER ROUGE	\$140
KAHLUA LICOR DE CAFÉ	\$80
LICOR 43	\$105
LIMONCELLO STREGA	\$119
MARTINI EXTRA SECO	\$80
MIDORI	\$90
OPORTO FERREIRA	\$90
PACHARAN ETXEKO	\$125
STREGA	\$125
TIO PEPE JEREZ	\$80
VACCARI BLANCO	\$90
VACCARI NEGRO	\$90



INICIO

COSTI
for tutti

COCTELERÍA (1.5 OZ. DE BEBIDA ALCOHÓLICA)

ALFONSO XIII	\$95
APEROL SPRITZ	\$140
BLOODY MARY	\$90
BULL	\$90
CALIMOCHO	\$95
CARAJILLO	\$140
CLERICOT	\$95
CONGA	\$70
DAIQUIRI	\$85
JARRA DE CLERICOT (1LT)	\$285
JARRA DE CLERICOT (2LT)	\$450
JARRA DE PIÑADA (1 LT)	\$200
JARRA DE SANGRIA (1 LT)	\$169
JARRA DE SANGRIA PREPARADA (1 LT)	\$250
MARGARITA	\$120
MARTINI	\$125
MEZCALITA	\$135
MOJITO	\$95
NEGRONI	\$135
PIEDRA	\$85
PIÑA COLADA CON DIGESTIVO	\$160
PIÑADA	\$65
SANGRIA NATURAL	\$65
SANGRIA PREPARADA	\$95
TOM COLLINS	\$90