



SALUMI

JAMÓN IBÉRICO

Jamón de bellota 100% Ibérico 5J.

100g.....\$1,067.00

TABLA IBÉRICA

Selección de carnes, quesos finos ibéricos, acompañados de frutos rojos y aceitunas.

380g.....\$1,192.00

TABLA ITALIANA

Selección de quesos y charcutería italiana, acompañadas de frutos rojos y alcaparrones.

400g.....\$790.00

ANTIPASTO FREDDO

CARPACCIO DI MANZO

Láminas de lomo de filete marinado con especias, mostaza Dijon, acompañado de mezcla de arúgula y pistaches.

180g.....\$310.00

CARPACCIO DE SALMÓN

Finas láminas de salmón fresco, acompañado de mezcla de pepinillos, chalote y mousse de aguacate con crotones de ajo.

200g.....\$410.00

CARNE TÁRTARA

Filete de res cortado en cubos marinados en mostaza Dijon, aceite de oliva, chalote y alcaparras.

200g.....\$480.00

ANTIPASTO CALDO

PROVOLONE ASADO

Fino queso italiano asado, acompañado de prosciutto y cebolla morada encurtida.

200g.....\$485.00

CALAMARES FRITOS

Aros de calamar empanizados, acompañados de salsa napolitana, salsa tártara y piñones.

250g.....\$340.00

CROQUETAS DE IBERICO (5PZ)

Croquetas con tropezos de Ibérico, acompañadas de salsa tártara.

50g C/U.....\$420.00

TACOS DE LENGUA DE RES (3 PZ)

Lengua cocida al horno, acompañada de salsa martajada.

50g C/U.....\$350.00

TACOS DE CAMARÓN (3 PZ)

Camarones U15 fritos en tempura, envueltos con prosciutto y queso crema.

50g C/U.....\$450.00

TACOS DE LANGOSTINOS (3 PZ)

Langostinos marinados con tahini, guisados con cebolla morada, ajo y cilantro.

50g C/U.....\$630.00

TACOS DE PATO (3 PZ)

Pato salteado en plancha, acompañado con salsa agri dulce.

50g C/U.....\$435.00

INSALATA

CAPRESSE

Jitomate, queso mozzarella y arúgula, marinados con vinagreta balsámica, aderezados con pesto.

\$280.00

ENSALADA BURRATA

Burrata marinada con vinagreta balsámica, acompañada de jitomates cherry y espinacas.

\$330.00

CÉSAR

Clásica ensalada preparada en mesa, con aderezo César, queso parmesano y crotones de ajo.

\$240.00

CÉSAR CON POLLO

\$300.00

CÉSAR CON CAMARONES

\$350.00

ENSALADA DE ESPÁRRAGOS PARMESANO Y PROSCIUTTO

Mix de lechugas, espárragos asados y láminas de queso parmesano con vinagreta.

\$280.00

ZUPPA

SOPA MINISTRONE

Clásica sopa italiana de cocción lenta con verduras y pasta.

\$240.00

CONSUMÉ DE LA CASA

Jugo de carne, acompañado de lengua, jamón ibérico y mortadela.

\$300.00

CREMA DE CILANTRO

Deliciosa crema de cilantro, acompañada de crotones de ajo.

\$240.00

PIATTO PRINCIPALE

FILETE PADRINO

Centro de filete de res con salsa de mostaza, acompañado con una costra de queso parmesano y verduras a la mantequilla.

250g.....\$520.00

OSSOBUCCO

Chamorro de ternera horneado y guisado en su mismo jugo, con salsa de vino tinto, acompañado de papa en gajos al limón.

630g.....\$770.00

PECHUGA PARMESANA

Pechuga empanizada con queso parmesano, acompañada de pasta al burro.

200g.....\$390.00

PESCE E FRUTTA DI MARE

ROBALO AL OLIVO

Posta de robalo a la plancha sobre salsa napolitana, cebolla encurtida, aceitunas verdes con guarnición de verduras al vapor.

250g.....\$980.00

BRANZINO EN SALSA CAPONATA (2PAX)

Pesca de temporada con salsa de aceitunas y pimientos, acompañado de verduras al vapor.

600g.....\$920.00

LANGOSTINOS TRE GUSTI (3PZA)

A la mantequilla, al ajillo o a la diabla.

350g.....\$750.00

SALMÓN EN SALSA AZAFRÁN

Salmón a la plancha en salsa azafrán con camarones U15 y espárragos.

250g.....\$610.00

GRIGLIATO

PULPO A LA PARRILLA

Pulpo asado a la plancha con aceite de polvo de chiles y ajo, acompañado de jitomate asado y arúgula.

300g.....\$740.00

RIB EYE

Corte de carne selección premium asado, acompañado de papas y chiles toreados.

400g.....\$885.00

BISTECCA FIORENTINA

Porterhouse premium asado con finas hierbas, acompañado de papas cambray.

1,200g.....\$2,500.00

CAMARONES AL LA PARRILLA (4 PZA)

4 Camarones jumbo marinados con ajo y finas hierbas, acompañado de jitomates a la provenzal y limón eureka.

\$696.00

PASTA

CACIO E PEPPE

Queso pecorino, vino blanco, pimienta negra. Sugerida con spaghetti.

200g.....\$300.00

CARBONARA

Tradicional salsa romana. Sugerida con bucatini.

200g.....\$300.00

CAPELLINI POMODORO

Clásica salsa de jitomate y albahaca.

200g.....\$280.00

FETTUCINI ALFREDO

Clásica salsa blanca de parmesano y crema.

200g.....\$280.00

TAGLIATELLE BOLOGNESE

Nuestra salsa consentida de cocción lenta.

200g.....\$300.00

LINGUINE TAVOLA

Salsa de tocino, champiñones, camarón pacotilla y crema.

230g.....\$300.00

LASAGNA BOLOGNESE

Deliciosas capas de pasta, carne, salsa blanca y queso.

\$440.00

RAVIOLI BOSCAIOLA

Ravioles hechos en casa con la clásica salsa de tomate, tocino, champiñones y aceitunas.

185g.....\$380.00

GUARNICIÓN EXTRA

PURÉ DE PAPA (150 G) \$180.00 VERDURAS (150 G) \$120.00
ESPÁRRAGOS (150 G) \$280.00 ESPINACAS A LA CREMA (200 G) \$180.00
PAPAS SARATOGA (400 G) \$260.00 GUACAMOLE (400 G) \$280.00

POSTRES

FLAMEADOS

CREPAS DE CAJETA FLAMEADAS (3 PZ)..... \$280
FRESAS JUBILEE (180 G) \$280

IL BEVANDE

CAFÉ AMERICANO \$65
CAFÉ EXPRESSO \$65
CAFÉ CAPUCCINO \$85
CAFÉ IRLANDÉS \$185
CAFÉ TAVOLA 43 \$185
TÉ FORTE \$95

POSTRES

TIRAMISÚ \$250
PAVLOVA CON FRUTOS ROJOS \$260
TARTA DE LIMÓN \$350
PANNA COTTA DE MANGO \$325
MOUSSE DE CHOCOLATE OSCURO \$258
CREPAS CON CAJETA (3 PZ) \$160
ATE CON QUESO (150 G) \$160
HELADO DE VAINILLA (1 BOLA) \$120
UVAS CUBIERTAS DE CHOCOLATE \$290
FRESAS CUBIERTAS DE CHOCOLATE \$290

VINOS GENEROSOS

	COPA	BOTELLA
APEROL (750 ML)	\$127	\$1,116
CAMPARI (750 ML)	\$80	\$1,060
CINZANO BLANCO (750 ML)	\$85	\$1,130
CINZANO ROJO (750 ML)	\$85	\$1,130
DRY SACK (700 ML)	\$80	\$1,060
DUBONNET (750 ML)	\$75	\$990
FERNET BRANCA (750 ML)	\$120	\$1,920
JÄGERMEISTER (700 ML)	\$115	\$1,490
OPORTO FERREIRA (700 ML)	\$85	\$1,130
OPORTO ROYAL 20 AÑOS (750 ML)	\$320	\$5,214
OPORTO ROYAL 40 AÑOS (750 ML)	\$1,015	\$16,237
PERNOD (750 ML)	\$100	\$1,340
TÍO PEPE (750 ML)	\$100	\$1,340

INCLUYE COPA PARA VINOS GENEROSOS

• CEREZAS (150 G) • UVAS (150 G)
• FRESAS (150 G) • ACEITUNAS PREPARADAS (150 G)
COPA EXTRA \$120*

CUBIERTO POR PERSONA DE LUNES A SÁBADO
DE 13:30 A 18:00 HRS \$25.00 A PARTIR DE LAS 18:00 HRS \$150.00

CUBIERTO DE 13:30 A 18:00 \$25 Y DE 18:00 AL CIERRE \$150

Todos nuestros precios incluyen IVA // No hay consumo mínimo // La propina no es obligatoria // www.latavola.com.mx
Todo producto crudo que se encuentra en nuestra carta, es responsabilidad de quien lo ingiere.



AGOSTO 2025 V4