



# TRATTORIA

RESTAURANTE AL AIRE LIBRE

• DESDE 1985 •

## Para Compartir

### Trilogía de quesos de la región \$255

Variedad de quesos queretanos, estilo manchego y ahumados, acompañado con charcutería.

*Maridaje: La Redonda Vino Rosado Semi Seco. / Orlandi Rosé Shiraz.*

### Charcutería fina \$285

Prosciutto y jamón serrano, acompañado de melón, pan rústico de la casa, aceite de oliva y vinagre balsámico.

*Maridaje: Orlandi Vino Rosé Shiraz. / Orlandi Vino Sauvignon Blanc*

## Entradas

### Gnocchi estilo Patatas Bravas con adobo Queretano \$165 (Receta de la casa)

Crocante de gnocchi con adobo de chile guajillo, rellenas de jamón serrano, queso parmesano y perejil.

*Maridaje: La Redonda Vino Espumoso dulce. / La Redonda Vino Rosado Ruby.*

### Dúo de empanadas estilo Calzone \$165

Pasta elaborada en casa. Relleno de camarones al vino blanco y relleno de champiñones, en espejo de salsa banca y salsa de chile chipotle.

*Maridaje: Orlandi Espumoso Semi Seco. / Orlandi Sauvignon Blanc.*

### Taco de chicharrón de pato \$170

Chicharrón de pato glaseado, provoleta, cebolla caramelizada, guacamole ligero y encurtido de habanero desfilemado.

*Maridaje: Orlandi Vino Rosé / La Redonda Sauvignon Blanc Univarietal.*

## Ensaladas

### Ensalada Orlandi \$120

Mix de lechugas hidropónicas, Prosciutto, tomate cherry, crutones, queso manchego y aderezo azul.

*Maridaje: Orlandi Rosé Shiraz / Orlandi Sauvignon Blanc.*

### Ensalada Véneto \$130

Tomate bola, aceite de oliva extra virgen, queso burrata, arúgula, pimienta negra y sal rosa.

*Maridaje: Orlandi Sauvignon Blanc. / Orlandi Espumoso Brut.*

### La Ensalada del Viñedo \$120

Mix de lechugas hidropónicas, nuez, compota de uvas, queso panela y jamón serrano.

*Maridaje: La Redonda Rosado Semi Seco. La Redonda Blanco Semi Seco.*



## Tartar vegano \$110

Macerado de aguacate, garbanzo y betabel en aceite de olivo extra virgen, sal rosa, orégano y un toque de chile jalapeño.

*Maridaje: La Redonda Rosado Semi Seco. / Orlandi Espumoso Semi Seco.*

## Pastas y arroces

### Lasagna Bolognesa \$180 (Receta de la Nonna Orlandi)

Preparada con carne de ternera, salsa pomodoro de la casa, acompañada con una ensalada ligera de lechugas italianas.

*Maridaje: La Redonda Vino Tinto Nosotros Los Mexicanos. / Orlandi Vino Tinto Cabernet Malbec.*

### Fetuccini Claudio \$165

Elaborada con la salsa pomodoro de la casa, jugo de chipotle, tocino, champiñones y queso parmesano recién rayado.

*Maridaje: La Redonda Vino Rosado Semi Seco. / La Redonda Vino Nosotros Los Mexicanos.*

### Fetuccini Alejandra \$165

Elaborada con salsa de vino blanco, corazón de alcachofa, portobellos y queso parmesano.

*Maridaje: Orlandi Vino Espumoso Brut. / Orlandi Vino Sauvignon Blanc.*

### Picatta Milanese estilo La Redonda \$165

Pechuga de pollo rebosada con perejil, queso parmesano y panko, acompañada con fusi y salsa pomodoro de la casa.

*Maridaje: Orlandi Vino Espumoso Semi Seco. / La Redonda Vino Blanco Semi Seco.*



## Spaguetti a la diavola con chilorio \$165

Preparado con la salsa pomodoro de la casa, hojuelas de chile, vegetales, chilorio de cerdo y queso parmesano.

*Maridaje: La Redonda Vino Espumoso Dulce. / La Redonda Vino Tinto Nosotros Los Mexicanos.*

## Paella mixta \$205

Elaborada con variedad de mariscos, salchicha italiana ahumada, carne de cerdo y pollo, salchicha tipo española y mix de vegetales.  
(500g de paella)

*Maridaje: Orlandi Vino Rosé. / Orlandi Vino Sauvignon Blanc.*



## Al grill

### Steak atún con costra de granos integrales \$190

Macerado con vino blanco y aceite de oliva, costra de granos integrales, papa gratinada, espárragos y porción de ensalada mixta.

*Maridaje: Orlandi Espumoso Semi Seco. La Redonda Rosado Semi Seco.*

### New York \$420

Corte de 400g, acompañado con papa rostizada, espárragos braseados, chorizo argentino y porción de ensalada mixta.

*Maridaje: Orlandi Cabernet Malbec.*

### Costillas BBQ \$530

Back Rib prime de cerdo, ahumado con virutas de sarmiento, laqueado con BBQ especial, elote con mantequilla, champiñones braseados y espárragos.

*Maridaje: La Redonda Vino Nosotros Los Mexicanos La Redonda Malbec con Cabernet Sauvignon.*

## T-Bone premium \$465

Corte de 400g, acompañado con papa rostizada, espárragos braseados, chorizo argentino y porción de ensalada mixta.

*Maridaje: Altiplano Merlot. / Orlandi Tempranillo*

## Pizzas

### Pizza Orlandi \$275

Preparada con prosciutto, aceitunas negras, champiñones y uvas.

*Maridaje: Orlandi Shiraz Rosé / Orlandi Espumoso Brut.*

### Pizza Sierra Gorda \$275

Calabaza, setas, pimiento morrón, corazón de alcachofa y queso parmesano.

*Maridaje: Orlandi Sauvignon Blanc. / La Redonda Rosado Ruby.*

### Pizza de quesos queretanos \$275

Selección de quesos manchego y chihuahua con jamón serrano.

*\*Sugerencia del maridaje: Orlandi Vino Rosado Shiraz Rosé. / Orlandi Espumoso Semi Seco*

### Pizza margarita \$275

Queso mozzarella orgánico, tomate hidropónico y albahaca fresca.

*Maridaje: Orlandi Vino Rosé Shiraz. Orlandi Espumoso Semi Seco.*

### Pizza Frutos del Mar \$275

Queso mozzarella orgánico, mejillones, huachinango y camarones.

*Maridaje: Orlandi Vino Espumoso Semi Seco. La Redonda Vino Blanco Semi Seco.*

## Pizza La Redonda \$275

Preparada con tocino, aceituna verde, salchicha ahumada y tomate deshidratado.

*Maridaje: La Redonda Vino Nosotros Los Mexicanos La Redonda Vino Tinto Tempranillo.*



## Postres

### Pizza de nutella \$120

Acompañada con plátano, fresas y helado de la casa.

*Maridaje: La Redonda Vino Tinto Ruby.*

### Brownie Viñedos \$110

Elaborado con chocolate semi amargo, tierra de chocolate y helado de la casa.

*Maridaje: La Redonda Vino Tinto Ruby.*

### Crepa de manzanas \$120

Rellena de manzanas flameadas, mermelada de uvas y helado de la casa.

*Maridaje: La Redonda Vino Espumoso Dulce.*

## Tiramisú estilo La Redonda \$110

Clásico postre italiano, acompañado con frutos rojos.

*Maridaje: La Redonda Espumoso Dulce.  
La Redonda Blanco Ruby.*



## Ordenes Adicionales

Aceitunas 50g \$65

Jamón Serrano 50g \$95

Galletas con crostini \$55

Fresas 60g: \$65

Orden de queso parmesano \$65

Mix de frutos rojos y cítricos \$65

## Vinos

### Línea de vinos jóvenes La Redonda

La Redonda Blanco Ruby 750 ml · \$160

La Redonda Tinto Ruby 375 ml · \$95 | 750 ml · \$160  
1.5 lts · \$290

La Redonda Rosado Ruby 750 ml · \$160

La Redonda Blanco Dulce 750 ml · \$165

La Redonda Blanco Semi Seco 750 ml · \$170

La Redonda Rosado Semi Seco 750 ml · \$175

La Redonda Tinto Joven 750 ml · \$180

La Redonda Tinto Malbec con Cabernet Sauvignon  
750 ml · \$185

La Redonda Tinto Syrah con Cabernet Sauvignon  
750 ml · \$205



Platillos con tiempo específico de preparación.



Precaución por selección en término de cocción



Platillos con riesgo de alergia por marisco.



Platillos picantes



Nuevos platillos



Platillos vegetarianos



Platillos veganos

*\*Todos nuestros platillos son elaborados al momento,  
por lo que el tiempo de espera, podrá ser de 15 a 20  
minutos.*

*\*Si usted es alérgico a cierto ingrediente, favor de  
notificarlo al mesero.*

*\*Nuestros precios ya incluyen IVA.*

*\*Horarios de servicio: 12:00 a.m. a 7:00 p.m.*

*\*Aceptamos Visa, MasterCard y American Express*

## Medallas Concours Mondial Bruxelles y Mexico International Wine Competition



Oro



Plata

La Redonda Tinto Tempranillo con Cabernet  
Sauvignon 750 ml · \$205

La Redonda Espumoso Dulce  
750 ml · \$280 | Magnum 1.5 lts · \$745

La Redonda Tinto Nosotros Los Mexicanos  
750 ml · \$160 | 1.5 lts · \$290

La Redonda Rosado Nosotros Los Mexicanos  
750 ml · \$180

La Redonda Reserva Cabernet Sauvignon y Merlot  
750 ml · \$395

### Línea de vinos jóvenes Univarietales

La Redonda Tinto Malbec 375 ml · \$125


La Redonda Toro Libre Malbec 750 ml · \$215

La Redonda Toro Libre Syrah 750 ml · \$215


La Redonda Liebre Por Gato Cabernet Sauvignon  
750 ml · \$215

La Redonda Liebre Por Gato Sauvignon Blanc  
750 ml · \$215


## Línea de vinos con crianza Orlandi

Orlandi Blanco Sauvignon Blanc 750 ml · \$265 

Orlandi Rosado Rosé Shiraz 750 ml · \$330

Orlandi Tinto Merlot - Cabernet 750 ml · \$370 

Orlandi Tinto Cabernet - Malbec 750 ml · \$370

Orlandi Tinto Tempranillo - Cabernet 750 ml · \$375 

Orlandi Espumoso Semi Seco 750 ml · \$395


Orlandi Espumoso Brut Nature 750 ml · \$395  
1.5 lts · \$805

Orlandi Espumoso Rosado Semi Seco 750 ml · \$425


## Línea especial

Porto Rojo Vino Tipo Jerez 750 ml · \$135


Portón Rojo Brandy 750 ml · \$1,125

Tinto Sierra Luna (biodinámico) 750 ml · \$570 

Blanco Sierra Luna Sauvignon Blanc  
750 ml · \$500

Tinto Alta Sierra Cabernet Sauvignon con Merlot  
750 ml · \$545 

## Línea Altiplano

Altiplano Tinto Cabernet Sauvignon 750 ml. \$500 

Altiplano Tinto Malbec 750 ml. \$500


Altiplano Tinto Tempranillo 750 ml. \$500

Altiplano Tinto Merlot 750 ml. \$500

## Línea Premium Sierra Gorda

**Sierra Gorda Americano**  
Cabernet Sauvignon con Merlot  
750 ml · \$855

**Sierra Gorda Crianza**  
Merlot con Cabernet Sauvignon  
750 ml · \$500

**Sierra Gorda Gran Reserva**  
Merlot 750 ml · \$1,770 

## Servicio por copeo

Brandy Portón Rojo · \$100

Vino Blanco Orlandi Sauvignon Blanc · \$70

Vino Rosado Orlandi Rosé Shiraz · \$70

Vino Tinto Orlandi Merlot – Cabernet · \$75

Vino Tinto Orlandi Cabernet – Malbec · \$75

Vino Tinto Orlandi Tempranillo – Cabernet · \$75

Mezcal Real Catorce abocado con miel de agave  
750 ml · \$965 | caballito · \$120

## Servicio de cafes y té

Carajillo · \$120

Carajillo conejito de chocolate · \$128

Café americano · \$30

Capuccino · \$50

Capuccino Rompopo · \$60

Espresso · \$30

Espresso cortado · \$35

Doble espresso · \$38

Doble espresso cortado · \$43

Té (Verde, negro, manzanilla, hierbabuena) · \$23

## Otras bebidas

Refrescos · \$60  
(Coca cola, Coca cola light, Coca cola sin azúcar,  
Fanta, Sprite, Sidral, Fresca, agua mineral)

Agua natural embotellada  
600ml · \$45 | 1L · \$55

Cerveza artesanal Primus · \$80  
(Tempus dorada, LR y doble malta)

Ruby Cola, Ruby Ross  
Ruby Blanc 355 ml · \$40

Jugo de uva gasificado 355 ml · \$35



## Coctelería

Clericot de Vino Tinto Ruby

La Redonda Vino Tinto Ruby + Manzana + uvas + peras + Jugo de naranja + Jugo de limón.

Pink Panther

La Redonda Vino Rosado Ruby + Jugo de limón + Jugo de toronja + fresas + manzana verde.

Wine & Tea.

La Redonda Vino Blanco Ruby + Té negro + Jugo de durazno + Manzana verde.

Jarra · \$270

Copa · \$105

## Coctelería sin alcohol

Clericot sin alcohol

Jugo de uva + agua mineral + jarabe + manzana + uvas + peras.

Coctel de cítricos

Jugo de naranja + Jugo de piña + jugo de toronja + pera + uvas + agua mineral.

Jarra · \$135

Vaso · \$65

Rusas

Agua mineral + jugo de limón + sal.

Naranjadas / Limonadas

Jugo + Agua mineral o natural + jarabe + cereza.

Jarra: \$110

Vaso \$55

## Estimado Cliente

**Nos da mucho gusto tenerlo de regreso. Para que usted pueda disfrutar de una estancia agradable y segura, le compartimos las siguientes indicaciones importantes de sanidad.**

- La sobremesa no está permitida. Usted podrá disfrutar de su estancia en el restaurante La Trattoria, con un máximo de 2 horas. Pasado ese tiempo, usted podrá disponer de alguna otra zona, asignada para nuestros visitantes en el viñedo.
- El uso del cubre bocas es muy importante, solo podrá quitárselo durante el servicio de los alimentos.
- Nuestro personal está capacitado para atender su servicio de acuerdo con las nuevas normas de sanidad, le pedimos que haga caso en cualquier indicación por parte de ellos.
  - Deberá mantener sana distancia en todo momento.
  - Deberá lavarse las manos constantemente por 20 segundos y hacer uso del gel antibacterial.
  - Las reservaciones, son para grupos máximos de 8 personas.
- En caso de requerir sal, salsas, aderezos, etc. Podrá solicitarlo con su mesero, ya que el servicio de estas cortesías será individual.
  - No está permitido fumar dentro del restaurante.
- Deberá seguir todos los lineamientos y señalética, que se encuentran en diferentes puntos del viñedo.

**¡Muchas gracias por su visita!**

**¡Visita nuestras redes!**



**¿Te gustó el servicio? Regálanos una review**

 **Tripadvisor**

Viñedos  
**LaRedonda**