

DEL VIÑEDO  
A LA MESA

RESTAURANTE

# ÍTAACA

VIÑEDO LOS  
ARCÁNGELES

---

CARRETERA DOLORES HIDALGO  
SAN DIEGO DE LA UNIÓN KM 13  
DOLORES HIDALGO, GUANAJUATO

---

RESTAURANTE

Í T A C A

VIÑEDO LOS ARCÁNGELES

En Ítaca, buscamos  
destacar los mejores  
ingredientes de  
nuestra región.

¡Bienvenido a una  
Odisea gastronómica!

# Í T A C A

RESTAURANTE

ENTRADAS  
APPETIZER

## TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS

\$380.00

- Selección de quesos y carnes frías de la región, acompañada de una exquisita mermelada de temporada
- A curated selection of local and national cheeses and cold cuts, accompanied with seasonal home made jam.

## PAPAS TRUFADAS

\$100.00

- Papas fritas con parmesano, perejil y aceite de trufa.
- Truffled french fries with parmesano cheese & parsley

## HUMMUS DE CHILES TOREADOS

\$280.00

- Cremoso hummus de chiles toreados, zanahorias glaseadas con soja y miel, jocoque con cítricos, aceite de lima y cilantro criollo.
- Hummus infused with blistered chilies, glazed carrots with soy and honey, citrus-infused jocoque, lime oil, and native cilantro.

## COLIFLOR ROSTIZADA CON POMODORO

\$190.00

- Coliflor rostizada bañada salsa pomodoro y parmesano
- Fried cauliflower with pomodoro sauce and parmesan cheese.

# ÍTACA

RESTAURANTE

TACOS &  
ENSALADAS

## ENSALADA CAPPRECE

- Ensalada con mozzarella, pesto genovés, tomates cherry y uvas, espinaca y albahaca.
- Mozzarella salad, with genovese pesto cherry tomatoes, grapes, spinach, and basil.

\$250.00

## ENSALADA VERDE

- Una mezcla de lechugas, jitomate, cebolla morada, aceite de olivo limón y sal.
- A mix of lettuce, tomato, red onion, olive oil and lime

\$190.00

## ENSALADA DE BETABEL

- Ensalada de betabel encurtido y asado, servido sobre una cama de mix de lechugas, queso de cabra y frutos secos, aderezada con una vinagreta de miel y mostaza.
- Beet Salad. Pickled and roasted beets served on a bed of mixed greens, goat cheese, and nuts, dressed with a honey mustard vinaigrette.

\$220.00

## TACOS DE SHORT RIB

- Tacos de Short Rib en Costra de Queso Deliciosos tacos de rib eye con una crujiente costra de queso y cebollas caramelizadas.
- ♦ **MARIDAJE SUGERIDO: MALBEC CARBÓNICO**
- Short Rib tacos with a crispy cheese crust and caramelized onions.
- ♦ **SUGGESTED PAIRING: MALBEC CARBÓNICO**

\$270.00

## TACOS DE MILANESA

- Tacos de milanesa de pollo acompañado con fideo seco, crema, queso y aguacate.
- ♦ **MARIDAJE SUGERIDO: PINOT NOIR**
- Chicken milanese tacos with fideo soup, cream, cheese, and avocado.
- ♦ **SUGGESTED PAIRING: PINOT NOIR**

\$220.00

## TACOS DE ARRACHERA

- Clásicos tacos de arrachera, jugosos y llenos de sabor.
- Classic skirt steak tacos.

\$280.00

# ÍTACA

RESTAURANTE

PLATO FUERTE  
MAIN COURSE

## HAMBURGUESA DE CORDERO

\$350.00

- Carne de cordero, con una combinación de tres quesos (parmesano y mayonesa de queso de cabra), champiñones y cebolla caramelizada.
- ✦ **MARIDAJE SUGERIDO: CABERNET FRANC**
- Lamb meat, with three cheeses (parmesan and goat cheese mayonnaise) mushrooms and caramelized onion sides: truffled fries or grilled vegetables
- ✦ **SUGGESTED PAIRING: CABERNET FRANC**

## RAVIOLES DE SUADERO

\$280.00

- Ravioles rellenos de suadero, bañados en una cremosa salsa de limón, con queso Morbier, papas fritas, cilantro criollo y aceite de chile morita.
- ✦ **MARIDAJE SUGERIDO: SAUVIGNON BLANC RESERVA**
- Ravioli stuffed with braised beef, served with a creamy lemon sauce, Morbier cheese, french fries, native cilantro, and morita chili oil.
- ✦ **SUGGESTED PAIRING: SAUVIGNON BLANC RESERVA**

## STEAK FRIES

\$380.00

- Rib-eye (300 grs.) servido con papas trufadas acompañadas de un demiglace de salsa macha.
- ✦ **MARIDAJE SUGERIDO: MALBEC**
- Rib-eye (300 grs.) Served with truffle fries and salsa macha demi-glace.
- ✦ **SUGGESTED PAIRING: MALBEC**

## POLLITO DE LECHE AL PIRI-PIRI

\$320.00

- Pollito de leche marinado en adobo de jengibre ajo y limón amarillo, acompañado de cebollas asadas.
- ✦ **MARIDAJE SUGERIDO: PETNAT**
- Oven-Roasted Chicken marinated with ginger, garlic and lemon sauce, served with roasted onions.
- ✦ **SUGGESTED PAIRING: PETNAT**

# ÍTACA

RESTAURANTE

PLATO FUERTE  
MAIN COURSE

## FETTUCCINE CON CAMARONES

\$280.00

- Pasta fresca artesanal con camarones
- Handmade fresh pasta served with shrimps
- ✦ MARIDAJE SUGERIDO: SAUVIGNON BLANC
- ✦ SUGGESTED PAIRING: SAUVIGNON BLANC

## FETTUCCINE CON CHAMPIÑONES

\$230.00

- Pasta fresca artesanal con champiñones
- Handmade fresh pasta served with mushrooms
- ✦ MARIDAJE SUGERIDO: VIOGNER
- ✦ SUGGESTED PAIRING: VIOGNER

Nuestras pizzas son  
elaboradas con  
harina de uva,  
fermentada con  
levadura de *Malbec*.

Our pizzas are made  
with grape flour  
fermented with  
*Malbec* yeast.

# ÍTACA

RESTAURANTE

## PIZZA

### PIZZA MARGARITA

- Pomodoro y queso mozzarella y hierbas finas
- Pomodoro tomatoe sauce, mozzarella cheese and herbs

\$260.00

### PIZZA DE CARNES FRÍAS

- Chorizo argentino y carnes frias
- Beef sausage and charcuterie

\$290.00

### PIZZA VEGETARIANA

- Calabaza, aceituna negra, cebolla morada, champiñones y pimiento morrón
- Zucchini, black olives, red onion, mushrooms and bell pepper

\$270.00

### PIZZA DE 4 QUESOS

- Mozzarella, parmesano, provolone ahumado y queso de cabra.
- Mozzarella, parmesan, provolone and goat cheese

\$290.00

### PIZZA DE PERA EN REDUCCION DE VINO TINTO

- Pera en reducción de vino tinto, jamón serrano, aceituna negra, camarón y queso de cabra
- Pear in red wine sauce, serrano ham, black olives, shrimp and goat cheese

\$290.00

# ÍTACA

RESTAURANTE

POSTRE  
DESSERT

## CHEESE CAKE

- Acompañado con mermelada de fresa, hecha en casa.
- Served with home made strawberry jam.

\$190.00

## BROWNIE DE CHOCOLATE

- Servido con helado de lavanda de la región.
- Served with lavender regional ice cream

\$190.00

## HELADOS REGIONALES

\$90.00

- ✦ MARIDAJE SUGERIDO: CABERNET SAUVIGNON (COSECHA TARDÍA)
- ✦ SUGGESTED PAIRING: CABERNET SAUVIGNON (LATE HARVEST)

# Vinos

## Reserva de la Familia

### *Botella*

Pinot Noir	\$650.00
Ginger	\$750.00
Sauvignon Blanc	\$950.00
Malbec	\$1,300.00
Cabernet Sauvignon	\$1,300.00
Merlot	\$1,300.00
Cabernet Franc	\$1,300.00



**CANTO DE SIRENAS**

DOLORES HIDALGO GTO.

# Vinos

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Rosé	\$140.00	\$450.00
Cabernet Sauvignon Cosecha Tardía / Late Harvest	\$140.00	\$450.00
Sauvignon Blanc	\$150.00	\$550.00
Malbec Carbónico	\$150.00	\$550.00
Cabernet Sauvignon	\$150.00	\$550.00
Malbec	\$160.00	\$600.00
Cabernet Franc		\$750.00
Grenache		\$650.00
Syrah		\$650.00
PetNat / Sparkling Wine		\$750.00



**CANTO DE SIRENAS**

DOLORES HIDALGO GTO.

# Cerveza

## *Artesanal*

Pale Ale (5% Alc.Vol.)	\$80.00
<b>Cerveza clara con cardamomo</b>	
IPA (7% Alc.Vol.)	\$80.00
<b>Cerveza mestiza con cacao</b>	
Stout (8% Alc.Vol.)	\$80.00
<b>Cerveza oscura con cacao</b>	

# Bebidas

## *Sin Alcohol*

Té	\$40.00
Café	\$55.00
Espresso	\$60.00
Capuccino	\$75.00
Agua mineral embotellada	\$80.00
Agua natural embotellada	\$80.00
Refresco	\$50.00

VÍÑEDO  
LOS ARCÁNGELES

Así como Ulises  
regresaba siempre a  
*Ítaca*, queremos que tú  
también sientas ese  
llamado *irresistible* de  
volver a nuestro  
restaurante una  
y otra vez.

