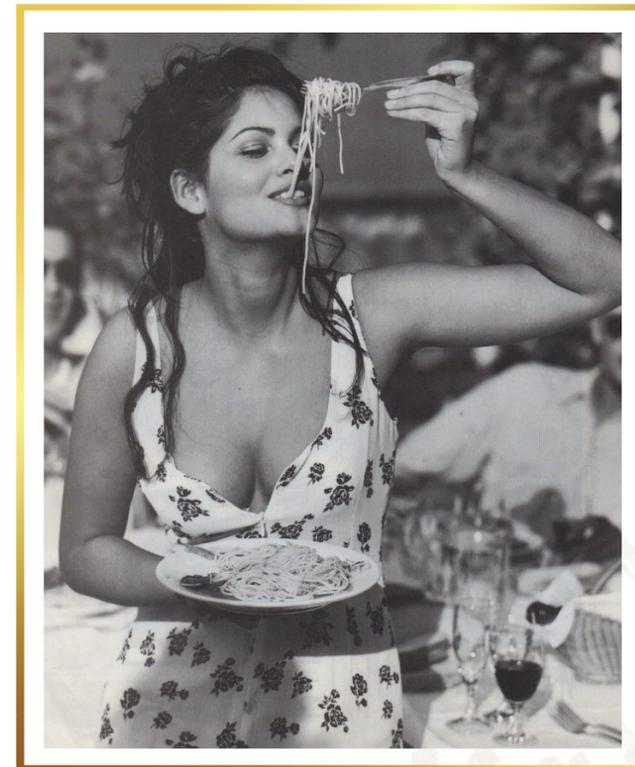


gusto italiano
CATALY
pizza · drinks · terrazina · gelato · panini

Plaza san Jacinto 20-bis, San Ángel, CDMX
Álvaro Obregón, 01000, México
Tel: 55 5550 0389

gusto italiano
CATALY
pizza · drinks · terrazina · gelato · panini



Menú

www.cataly.com.mx







Drinks

APERITIVOS

♥ Aperol Spritz	145
♥ Campari	125
♥ Clamato Natural	60
♥ Clamato Preparado	140
♥ Clericot	145
♥ Jarra de Clericot 1L	298
♥ Jarra de Clericot 2L	560
♥ Cosmopolitan	135
♥ Dry Martini	
♥ Margarita Tradicional	135
♥ Margarita Cataly	155
Tequila Herradura Blanca, Cointreau, limón. "Shakeada", sin hielo en el interior.	
♥ Mimosa	120
♥ Mezcalina	145
♥ Mojito	120
♥ Moscow Mule	135
♥ Negroni	160
♥ Piña Colada	120
♥ Sangria	135
♥ Vermouth Rosso	120

CERVEZA ARTESANAL

♥ Colimita	
♥ Piedra Lisa	
♥ Perruchona Pale Ale	
♥ Perruchona Imperial Stout	98
♥ Luvína Aura Pilsner	
♥ Angelo Poretti Premium Lager	
♥ Loba Paraiso, Ale Gose Mexicana	

RON

♥ Matusalém Clásico	115
♥ Matusalém Platino	98
♥ Bacardi Blanco	90
♥ Zaccapa 23	250

WHISKY

♥ J&W Etiqueta Negra	240
♥ J&W Etiqueta Roja	110
♥ Buchanan's 12 años	225
♥ Macallan 12	280
♥ Jack Daniel's	140

DIGESTIVOS TRADICIONALES

♥ Amaretto Di Saronno	120
♥ Anis Chinchón, seco, dulce o campechano	98
♥ Bailey's	105
♥ Bailey's	130
♥ Frangelico	140
♥ Kahlúa	110
♥ Licor 43	130
♥ Vaccari Nero	125
♥ Carajillo	140
♥ Oporto Ramos Pinto	120

COCTELERÍA GIFARD

Selección de las frutas y plantas más excepcionales para extraer los mejores sabores en sus licores y jarabes especiales:	145
♥ Menthe pastille, gin, pepino, limón, menta y agua quina	60
♥ Lychee, crema de coco, gin, jugo de piña, pulpa de maracuyá	140
♥ Violeta, whisky, jugo de arándano, jamaica, limón y sprite	298
♥ Old pamplemousse, tequila, jugo de naranja, limón y squirt	560
♥ Granada, whisky o gin, jugo de arándano, limón, frambuesa, zarzamora y menta fresca	135

CERVECERÍA MODELO

♥ Corona	
♥ Modelo Especial	58
♥ Negra Modelo	
♥ Victoria	
♥ Michelob Ultra	65
♥ Stella Artois	65

TEQUILAS

♥ Cuervo Tradicional Reposado	120
♥ Don Julio 70	230
♥ Herradura Blanco	220
♥ Herradura Reposado	220
♥ 7 Leguas Blanco	180
♥ Maestro Doble Diamante	190

VODKA

♥ Absolut Azul	90
♥ Stolichnaya	90

GINEBRA

♥ Beefeater	120
♥ Bombay Sapphire	135
♥ Hendricks	270
♥ Tanqueray	135
*Conviértelo en Martini (4 oz)	+100

MEZCAL

♥ Amarás Joven	180
♥ 400 Conejos	130



Menú

¡Buenos días!

ESPRESSO

♥ Sencillo	35
♥ Cortado	40
♥ Doble	50
♥ Cortado	55

AMERICANO

♥ Chico	46
♥ Grande	55
♥ Con refill	60

CAPUCHINO

♥ Chico	52
♥ Grande	59

Hazlo más divertido con:

♥ Amaretto	135
♥ Bailey's	145
♥ Frangelico	145
♥ Kahlúa	135

LATTE

♥ Chico	52
♥ Grande	59

MATCHA LATTE

♥ Chico	65
♥ Grande	75

CAFÉ VISCONTI

El gelato de tu preferencia cremado con leche y un shot de espresso.

♥ Con gelato premium	98
----------------------	----

TISANAS E INFUSIONES 600 ml

♥ Pregunta por nuestro menú	115
-----------------------------	-----

IL TRADIZIONALE ESPRESSO PANNA

Espresso con crema batida.

♥ Sencillo	42
♥ Doble	56

CAFÉ VIENES

Americano con crema batida y chispas

de chocolate.

MOCACCINO

Espresso con chocolate almendrado y leche espumada.

♥ Chico	57
♥ Grande	63

CACAO LATTE (SIN AZÚCAR)

Cacao mexicano 100% puro con la leche a elegir.

♥ Chico	59
♥ Grande	65

ESPRESSO CACAO

Bebida energética sin azúcar.

♥ Sencillo	49
♥ Doble	59

CIOCCOLATO FRÍO O CALIENTE

Mayordomo almendrado zapoteca directo de Oaxaca o semi amargo Belga Callebaut.

♥ Chico	55
♥ Grande	69

TEPUCHINOS

La Tisana de tu elección, con la leche de tu elección.

Elige la leche de tu preferencia:	
deslactosada, de almendra,	
de coco, de soya	+12
Carga extra de café	+11
Leche extra	+7

Panadería

PAN DULCE POR PIEZA

Pregunte por lo mejor de la charola de pan homeado diariamente en casa (croissant relleno de dulce de leche, nido relleno de guayaba y ricotta, rol de arándanos y nuez, torcida de nuez con anís, chocolate, orejas con chocolate).

WAFFLES CALIENTITOS

♥ Queso de cabra, trocitos de nuez tostada y miel de abeja o maple.	145
♥ Tocino crujiente y miel de maple.	
♥ Pidelos con huevos estrellados.	+25

CROISSANT CALIENTE

Relleno de queso ricotta y salsa casera de frutos rojos, guayaba o maracuyá.

TEJAS DE ALMENDRA CASERAS	45
ALFAJORES	49
PANQUE DE ELOTE SIN GLUTEN	49
PANQUE DE ZANAHORIA CON ESPECIAS	49
GALLETAS DE MANZANA, NUTELLA O HUEVO KINDER	45
PRETZEL DE CHOCOLATE	60
BOLSA DE MINI OREJITAS CASERAS	60
BROWNIES CON GALLETAS OREO	99

Drinks

Drinks

Buongiorno!



Desayuno Colazione

¡Arma tu paquete de desayuno!

Servidos de 8:00 a 13:00 hrs

Elige cualquier platillo de esta sección, incluye una pieza de pan dulce, bebidas calientes a discreción, jugo recién hecho naranja, toronja, verde, mango o mandarina, (sólo en temporada), plato de frutas de la estación. \$330.00 ♥

YOGURT CATALY	105	AVOCATO TOAST	190
Yogurt griego sin azúcar, plátano, frutos rojos, granola y miel. También puedes pedirlo con manzana rallada, pasitos y nuez.		Pan de siete granos casero, jocoque preparado, aguacate en rebanadas, salmón ahumado, pico de gallo de pepino con menta y ensalada de la casa. Adornado con pepita de calabaza.	
HUEVOS FLORENTINOS	175	BENEDICTINOS CATALY	175
Pochados, servidos en cazuela de hierro, al horno; con base de pan de granos casero, espinaca baby, salsa de quesos, salsa italiana y gratin de pamesano.		Pochados, servidos sobre pan focaccia casero, salmón ahumado, pancetta o jamón de pavo; bañados con nuestra deliciosa salsa holandesa al pesto. Acompañados con ensalada fresca.	
BOCATTO DELLA SIGNORINA	180	CHILAQUILES PIZZAIOLO	175
Huevos pochados envueltos en jamón de pechuga de pavo y gratin de queso Brie; montados sobre un waffle recién hecho, bañados en salsa de quesos, miel de maple, compota de frutos rojos y chips de tocino.		Verdes, rojos o divorciados, gratinados a los 3 quesos. Servidos con pollo o cecina y/o huevos al gusto, adornados con queso, crema y cebolla.	
HUEVOS ESTAMBUL Lorem ipsum	165	PIZZA CAMPESINA	175
Estrellados sobre una rebanada de jamón de pavo. Acompañados con jocoque preparado en casa y zaatar.		Salsa de tomate casera, queso mozzarella, dos huevos estrellados, pancetta y un hilo de pesto. ¡Muy original!	
OMELETTE LUIGI	175	BARBACOA NORTEÑA	220
Relleno de salmón ahumado y queso crema, adornado con cebollino, alcaparras y aguacate. Se acompaña con un bouquet de ensalada fresca.		De res deshebrada, estofada con papas cambray, chorizo de lomo, en adobo de chile ancho, guajillo y morita, acompañada con frijoles refritos y totopos. ¡Lo menos italiano del menú!	
		♥ En paquete	345

Sandwiches, Paninis y Croissants

Todas nuestras combinaciones pueden servirse en baguettin reposado, croissant, pan de caja de siete granos hecho en casa o ¡pan pizzal, acompañados de ensalada fresca o papas a la francesa.

MOLLETES CATALY	145	SÁNDWICH MIXTO CON PANCETA	155
Frijolitos refritos, tocino crujiente, gratin de tres quesos y pico de galla. Servidos en baguette reposada.		Pan de caja de siete granos, queso gouda gratinado, pancetta crujiente, jamón de pechuga de pavo, un toque de mantequilla y mostaza Dijon.	
OMELETTE DELIZIA	155	PANINO DE PROSCIUTTO CON QUESO PARMESANO	175
Pan pizza relleno de omelette de tocino con perejil y peperoncino relleno de queso mozzarella.		Rebanadas de prosciutto, lojas de grana padano, queso mozzarella gratinado, arúgula y aceite de oliva.	
GRILLED CHEESE SÁNDWICH	155	PANINO CATALY	175
Pan de caja casero de siete granos, relleno con nuestra mezcla de quesos. Crujiente y deliciosamente gratinado.		Pan pizza relleno de mortadela italiana al pistaccio, crema de pistoche tostado y mozzarella fior dei latte.	
EL ORIGINAL	155	PANINO VEGETARIANO	165
Baguette reposada rellena de manzana verde, queso de cabra, miel de abeja y trocitos de nuez. ¡Muy diferente!		Pan pizza relleno de Caponata (arúgula, pimientos de colores, calabacín, champiñón, alcachofa y berenjena al pomodoro), mozzarella fresca, y pepino.	



Matteadas para adultos 145

Con un toque pecaminoso de licor

BAILEY'S

Gelato de plátano o vainilla, leche y crema de whisky.

ANÍS AFTER EIGHT

Gelato de menta con chocolate, hielo y licor de anís.

MAMEY

Gelato de mamey y amarettos.

Affogatos

1.5 onzas del licor de su elección, el gelato de su preferencia, un shot de espresso y espolvoreado de azúcar morena caramelizada

LICOR 43	150
Con gelato de café, chocolate o coco.	
BAILEY'S	145
Con gelato de vainilla o chocolate.	
FRANGELICO	155
El tradicional licor de avellana con gelato de stracciatella o nocciola.	
AFFOGATO TRADICIONAL	95
Espresso con gelato, elige el sabor del Gelato que más te guste.	
♥ Gelato Premium	+20



Virgin Cocktails 75

Sin alcohol, pero ¡que buenos son!, todos con fruta natural.
(600 ml)

DEL BOSQUE

Fresas, zarzamoras y frambuesas frescas, maceradas con limón, servidas con un toque de jugo de arándanos y agua mineral.

SPICY GINGER

Pepino macerado con jengibre, limón y agua mineral.

LIMONADA DE MENTA Y JENGIBRE 50

Pidela con miel de abeja o agave.

THAI

Manzana natural y jengibre en trocitos, macerados con jugo de limón, servidos con jugo de manzana.

TROPICAL

Maracuyá, piña y mango, mezcla agri-dulce super refrescante.

Smoothies saludables 80

Vasos repletos de bienestar y energía
(600 ml)

FRUTOS ROJOS

Puras fresas, zarzamoras y frambuesas naturales, con agua o leche de vaca o leche de almendra. Endulzado con Stevia, mascabado o miel.

CARIBE

Mango, fresas, hojas de menta fresca y agua mineral.

FORESTA

Espinaca baby, chia, jengibre, plátano, crema de cacahuete y canela. Pide también la versión light, sin azúcar.

MELA

Manzana, almendra, vainilla y crema de coco.

Smoothies 145

Para cuando seas grande

Todos servidos con gelato, 1.5 onzas del licor de su preferencia ¡y un montón de sabor!

FRUTOS ROJOS

Gelato de frutos rojos, vodka, un toque de jugo de limón. Escarchado con chamoy.

MOJITO

Sorbete de limón eureka, ron blanco y hojitas de menta fresca.

CLERICOT

Sorbete de frutos rojos, vino tinto joven y manzana picada.

MARGARITA

Sorbete de limón eureka o de maracuyá, tequila y un toque de limón. Servido en copa escarchada con sal.

MANGO PARAÍSO

Sorbete de mango, mezcal y sal de gusano para escarchar el vaso.

Gelatos



Para picar y compartir

Per spuntare e condividere

CARPACCIO DE AGUACATE

Nuestra original receta con la salsa secreta Cataly. Acompañado con cebolla morada, habanero y pan pizza caliente.

HONGOS GRATINADOS 165

Con ricotta, Gorgonzola y pamesano, con aceite de ajo.

PROVOLETA 180

Queso provolone ahumada, servido con una gruesa rebanada de jitomate bola asado y chimichurri.

CARPACCIO DE RES 250

Finas láminas de filete de res coronadas con lajas de Grana Padano y arúgula, aderezadas con vinagreta balsámica.

TABLA DE QUESOS SURTIDOS 320

Gorgonzola, Brie, Grana Padano y Cabra, con compota de frutos rojos, nuez caramelizada, arúgula y manzana fresca.
♥ Pidela con prosciutto

PARMIGIANA DE MELANZANE 195

Pastel de berenjenas asadas con queso pamesano y mucha salsa de tomate casera.

DUO DI TONNO 285

Atún en corte grueso y en tártara, mainados con salsa negra y un toque de chiltepin. Acompañado con aguacate y cebolla morada, ligeramente picante. ¡No te lo puedes perder!

Ensaladas

Pídelos en versión panino y te sorprenderás

CATALY 175

Lechugas, espinaca baby, arúgula, aceitunas verdes, jitomate cherry, aderezo balsámico y atún en agua, preparado con manzana, arándanos y raíz fuerte.

♥ Con atún sakú fresco 195

CLAUDIA 175

Lechugas mixtas, espinaca baby, arándanos, manzana verde en cubos, cacahuete tostada, queso Gorgonzola y aderezo balsámico.

CAPRESSE 175

Rebanadas de jitomate bola, alternadas con rebanadas de queso Fior Di Latte, pesto casero y hojas de albahaca frescas.

FLORESTA 175

Espinacas baby, arúgula, fresas frescas, nuez caramelizada, queso de cabra y prosciutto, con nuestro aderezo de Tamarindo.

ENSALADA MIXTA 165

Mezcla de lechugas, espinaca baby, jitomate cherry, cebolla morada y aderezo de mostaza y miel.

Sopas

ZUPPA DI ZUCCA 98

Calabaza mantequilla, jengibre, nuez moscada, cúrcuma y leche de coco. Terminala a tu gusto con aceite de oliva, pimienta y queso pamesano Grana Padano. ¡Para chuparse los bigotes!

ZUPPA ROSSA 98

Betabel rostizado, perejil y un mágico toque de jocoque preparado en casa con aceitunas verdes.

POMODORO ARROSTO 95

Jitomate rostizado, pesto casero y queso de cabra, aromatizada con hierbas frescas.

IL MINISTRONE DE LA NONNA 125

Zuppa de jitomate con vegetales mixtos, carne a la boloñesa, pancetta, alubias, pasta corta y adorno de espinacas baby. Se sirve en cazuela de barro. Un plato para acariciar el alma.

Risotti

AL TARTUFO 27 5

Hongos silvestres, aceite de trufa y queso de oveja trufado.

A LOS CUATRO QUESOS 260

Buenísimo, así nada más.

Antipasti. zuppe. insalate e risotti!

Antipasti. zuppe. insalate e risotti!



La Nostra Pasta

Elige tu pasta favorita; penne, linguini, spaghetti o fetuccini

DIAVOLA Camarones al ajo, chiltepin y peperoncino, con abundante salsa italiana.	240	RAVIOLI Rellenos de espinaca y queso ricotta. Elige entre salsa de hongos Porcini; de camarones con pimiento o nuestra tradicional salsa de cuatro quesos.	210
GENOVESA Queso Feta, Mozzarella y parmesano en trozos, pancetta, jitomate chery, nuez caramelizada, arándanos y pesto de albahaca.	220	CARBONARA Con emulsión de yema de huevo, mucho parmesano, pancetta y un delicado toque de pimienta.	240
SALMONE E LIMONE Cubos de salmón fresco, ralladura de limón eureka y un toque de crema.	230	MORTADELLA E PISTACCHI En salsa cremosa de queso provolone, crocantes de pistache y mortadela italiana.	240

Platos Principales

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Filete de res bañado en salsa de vino Marsala, prosciutto, salvia fresca y cama de espinacas con tocino. ¡Patatine fritte para acompañar!	255	PECHUGA PICATTA Cocinada con alcaparras, limón Eureka y vino blanco. Acompañada con pasta Aglio Olio. ♥ Salmón Picatta (200 grs)	195
LASAGNA ALLA BOLOGNESE Il tradizionale.	220	LASAGNA VEGETARIANA Berenjena, espinaca, champiñón y calabacín.	220
TONNO DEL MEDITERRANEO Lomo de atún sellado, servido sobre hummus y tabule, bañado en salsa balsámica.	285	FRUITI DI MARE Linguini, mejillones, calamares, camarón y salmón. Servido con salsa de tomate o cremosa.	280

Le Pizze

PROSCIUTTO Mucho jamón, jitomate deshidratado, philadelphia y cebolla caramelizada. ♥ Grande 290 ♥ Individual 190 También puedes pedir la tradicional de prosciutto con arúgula.		PEPPERONI CALABRESE La más americana de las pizzas italianas, con cebolla morada. ♥ Grande 260 ♥ Individual 160	
CUATRO QUESOS Mezcla de mozzarella, provolone, feta y gorgonzola. ♥ Grande 290 Con Camarón 320 ♥ Individual 190 Con Camarón 220		VEGETARIANA Pimientos de colores, calabacín, champiñones, berenjena, cebolla morada, aceituna y jitomate chery. ♥ Grande 250 ♥ Individual 150	
ANDREA Salsa de gorgonzola, pancetta, provolone y albahaca. ♥ Grande 280 ♥ Individual 180		MARGARITA Queso fior di latte, rodajas de jitomate, hojas de albahaca y pesto. ♥ Grande 265 ♥ Individual 165	
CAPRICHOSA Alcachofo, champiñón, aceitunas, cebolla y jamón. ♥ Grande 280 ♥ Individual 180		MEXITA Salchicha Italiana, chile serrano, cebolla morada. ♥ Grande 280 ♥ Individual 180	



Dolce Vita

CROCANTE DE AVELLANA Láminas de chocolate oscura, alternadas con crema de avellana sobre una base crocante de praliné. Se acompaña con compota de frutos rojos y una quenel de gelato de vainilla.	145	TARTA DE PERA CON ALMENDRA Almendra pulverizada, trozos jugosos de pera fresca, servida con helado de vainilla. Sin gluten.	130
CHEESECAKE Estilo New York, bañado en salsa casera de frutos rojos.	140	TARTA CORDELIA Polvo de avellana, chocolate amargo. Se sirve con frutos rojos y quenel de gelato. Sin gluten.	135
TARTA DE MANZANA Con canela, nuez y pasas. Se acompaña con helado de vainilla, canela o cardamomo.	145	DELIZIA DE VERANO Ligera y fresca combinación de queso mascarpone y compota de frutos rojos, mango o guayaba, en temporada. Poquito pecada.	145
PASTEL DE ZANAHORIA Suave y aromática.	140	<p style="text-align: center;">Servidas en frasco</p> <p>TIRAMISÚ 135 Galleta Savoiardi, espresso, queso mascarpone, cerezas negras y cocoa.</p> <p>BANOFFEE 110 Crumble de vainilla, rebanadas de banana fresca, toffee casero y queso cremado. ¡Para chuparse los dedos!</p> <p>TORTA AL LIMONE 110 Galleta casera, cremoso de limón y queso.</p>	
PASTEL DE TRUFA Chocolate importada, cerezas negras en su jugo y cocoa.	135		
PAVLOVA CATALY Merengue Italiano relleno de espuma de maracuyá, adornado con fruta de la estación.	145		
PASTEL ÓPERA El tradicional, con chocolate, café y crema de mantequilla.	145		

Gelatos

Combinaciones

COPA TROPICAL Gelato de coca, salsa casera de maracuyá, crema batida, hot fudge y topping de teja de almendra.	135	COPA ITALIANA Gelato de vainilla y chocolate oscura, merenguitos, salsa de frutos rojos, un toque de brandy y crema batida.	145
FERRERO Y FRUTOS ROJOS Gelato supremo de Ferrero, frescas frescas, compota de frutos rojos, crema batida y avellana en trozos.	145	WAFFLE CALIENTITO CON FRUTOS ROJOS Crujiente waffle calentito con frutos rojos, acompañado de crema batida, hot fudge y el gelato de tu elección.	145
COPA LIGHT Gelato de chocolate vegano, gelato de frambuesa light, frutos rojos frescos y coulis de menta fresca.	150	WAFFLE CALIENTITO CON NUTELLA Y PLÁTANO Crujiente waffle hecho al momento con plátano, nueces y nutella, acompañado de crema batida y el gelato de tu elección.	145
BANOFFEE SUNDAY Gelato de plátano, toffee casero, plátano fresco, crema batida y garabato de nutella y chocolate.	145	CROISSANT RELLENO Del gelato de tu elección, crema batida, espolvoreado con azúcar glass, almendra y bañado en chocolate caliente.	135