

POMPEII

ENTRADAS

Crema de alcachofa con camarón

Corazón de alcachofa, camarón, crema y jocoque con tomate deshidratado, parmesano y reducción de balsámico; acompañada de pan de masa madre.

\$145

Ensalada griega

Mix de lechugas, tomate, aceituna kalamata, cebolla morada, pimienta roja y pepino en tzatziki, queso feta, pepitas garampiñadas; acompañada de vinagreta de orégano y limón con pan pita.

\$195

Ensalada mediterránea

Mix de lechugas, alcaparras, queso feta, tomate deshidratado, aceituna verde, morrón rojo y verde, cebolla morada y pepitas de calabaza; acompañada de camarones a la mantequilla aderezada con vinagreta de anchoas, limón y orégano.

\$255

Ensalada de betabel

Rodajas de betabel curtido, espinaca, cebolla morada y tomate con vinagreta balsámica; decorada con nuez, queso de cabra y arándanos.

\$160

Aguacate asado

Aguacate asado relleno de ceviche de camarón, acompañado de tzatziki y reducción de balsámico.

\$265

Aguachile de Rib Eye

Rib Eye en aguachile rojo de la casa con cebolla morada, aguacate, arugula y aceite de chiles; acompañado de tostadas adobadas.

\$320

Ensladada Caprese

Rebanadas de mozzarella y tomate fresco, con pesto de orégano y albahaca

\$145

PARA COMPARTIR

Hogaza rellena

Hogaza de masa madre rellena de mozzarella fresca, tomate, albahaca y parmesano; acompañada de salsa pomodoro.

\$275

Brie con ajos rostizados y moras silvestres

Queso brie con aceite de chiles y ajos rostizados; acompañado de mermelada de moras silvestres, mermelada de tocino y pan de masa madre.

\$395

Elotes dulces a la crema

Elote amarillo asado acompañado de crema de jocoque, chile piquín con limón, mantequilla de orégano, limón amarillo y cilantro.

\$190

Peras al tinto con mascarpone y jamón serrano

Peras al vino tinto con cremoso de mascarpone, jamón serrano, nuez y salsa de jamaica; acompañadas de pan de masa madre.

\$295

Mozzarella sticks con salsa agridulce

Bastones de queso mozzarella empanizados, bañados con salsa de miel y jengibre; acompañados de arúgula y salsa pomodoro.

\$175

LOS CLÁSICOS DE POMPEII (BOTANAS)

Tuétanos

Asados a la parrilla con aceite de chiles y perejil; acompañados de tortillas y salsa habanera

\$325

Canasta de camarón

Camarones empanizados acompañados de salsa tártara

\$210

Chicharrones de ribeye

Sobre guacamole; acompañado de tortillas de maíz

\$360

Champiñones búfalo

Crujientes champiñones bañados con salsa búfalo; acompañados de aderezo de la casa y bastones de zanahoria y apio

\$180

Dip de cangrejo

Seria pasta especial de cangrejo, aceituna negra, jalapeños y mayonesa preparada

\$145

Queso Fundido

A su elección, con rajitas o champiñones

\$135

Cucarachas

Camarones fritos sazonados a punto de chicharrón; acompañados de una salsa negra

\$265

TACOS Y MARISCOS

Ceviche de salmón

Ceviche de salmón fresco en salsa ponzu con aceituna verde, pepino, cebolla morada, tomate, limón amarillo, arúgula y chicharrón de chiles negros con alga nori; acompañado con tostadas adobadas.

\$295

Toritos

Chiles caribes rellenos de queso crema, envueltos en tocino, y ceviche de camarón al centro, arúgula y parmesano.

\$275

Aguachile de la casa

Camarón en el aguachile de tu elección (rojo, verde o negro) con pepino, cebolla morada, aderezo de cilantro, arúgula y parmesano; acompañado de tostadas adobadas.

\$245

Trilogía de aguachile

Sampler de proteína de tu elección (Camarón o Rib Eye) con tres diferentes aguachiles (rojo, verde y negro), pepino, cebolla morada, arúgula y parmesano; acompañados de tostadas adobadas.

\$245/\$470

Tacos de camarón a la diablo

Tacos de camarón con tocino, salsa roja y queso gouda; acompañados de salsa de Habanero.

\$235

Tacos de camarón mediterráneos

Tacos de camarón con chile caribe, cebolla, tocino, queso crema, queso de cabra, reducción de balsámico; acompañados de salsa roja.

\$235

Tacos de New York

Tacos de New York con queso gouda; acompañados de pico de gallo, salsa de habanero y chile toreado en salseado negro.

\$305

Tacos de rib eye con tuétano

Tacos de Ribeye con tuétanos en medallón; acompañados de pico de gallo, salsa de habanero y chile toreado en salseado negro.

\$380

Costras Pompeii

Costras de queso gouda rellenas de camarón o pulpo, sobre tortilla de maíz, acompañada de cebolla morada curtida, crema de chipotle y aguacate.

\$225

PASTAS Y ARROZ

Pasta mediterránea con salsa fresca de tomate

Pasta tallarín con camarón en salsa pomodoro y albahaca fresca, arugula y queso parmesano; acompañada de pan de masa madre.

\$245

Pasta parmesana

Pasta tallarín, camarones cocinados con mantequilla de ajo, espinaca, parmesano, hojuelas de chile y un toque de limón.

\$235

Paella valenciana

Paella tradicional con mejillones, camarón, pierna de cerdo y chorizo español acompañada de crema de jocoque, aceite de chiles y pan de masa madre.

\$290

AL GRILL

Elige proteína y agrega guarniciones

Sirloin Chimichurri 300g

Fileteado y cocinado a la parrilla, bañado con chimichurri y acompañado de cebolla cambray y chile toreado.

\$285

Picaña Choice 300g

Cocinado a la parrilla, al término solicitado acompañado de cebolla cambray y chile toreado. Y una guarnición a escoger

\$425

New York Choice 300g

\$495

Rib Eye

400g
\$450

CHOICE

300g
\$675

PRIME

600g
\$890

Tabla para compartir (4 personas)

Rib Eye Choice
Picaña Choice
New York Choice
Con 4 guarniciones a escoger

\$1,565

GUARNICIONES

Papas al pesto

Zanahorias a la diablo

Zanahorias caramelizadas

Pasta al limón

Elotes asados

Ensalada fresca

Vegetales en salsas negras

Rajas

Arroz a la mantequilla

Espárragos asados

ESPECIALIDADES

Filete Roquefort

Filete de res asado a la parrilla sobre una cama de papa frita con chile chilaca; bañado en una salsa de quesos y con toques de aceite de cilantro

\$395

Camarones almendrados

Cocinados a la plancha y bañados en una salsa de quesos, almendra y cilantro; acompañados de arroz a la mantequilla

\$260

Mariscada

Camaron, calamar y pulpo con mantequilla de orégano, aceite de chiles, ajos rostizados y salsa pomodoro; acompañada de arroz a la mantequilla

\$385

Salmón asado con macha de habanero \$335

Filete de salmón asado con camarones, macha de habanero, miel de naranja y queso de cabra; acompañado de arroz a la mantequilla

Atún sellado

Lomo de atún sellado y bañado en nuestra salsa negra; servido con cilantro, aguacate y Jalapeños

\$250

Pulpo al Grill

Tentáculos de pulpo barnizados en aceite de paprika sobre papas a la mantequilla, aceituna negra, aceite de cilantro y crema de chipotle

\$330

Hamburguesa

Carne de res, tocino, chilaca, lechuga, tomate y crema de cuatro quesos; acompañada de papas fritas.

\$245

POSTRES

Bacon mug cake.....	\$120
Mug cake de chocolate con mermelada de tocino, salsa de jamaica, nuez y albahaca	
Helado de matcha.....	\$120
Helado artesanal de matcha con peras al vino tinto, pepitas garapiñadas y sal del Himalaya	
Cheesecake de la casa.....	\$90
Cheesecake bañado en salsa de jamaica y nuez	
Pingüino (El favorito de Pompeii).....	\$90
Pastel de chocolate relleno de pay de queso	
Mousse de mango (de temporada).....	\$90
Cre moso mousse de mango con galleta de avena y almendra	
Volcán de Chocolate	\$120
Pastel tibio de chocolate con nieve de vainilla	

BEBIDAS SIN ALCOHOL

REFRESCOS	\$35
AGUA MINERAL TOPO CHICO	\$35
AGUA MINERAL PERRIER	\$55
LIMONADA	\$40
LIMONADA GENGIBRE MENTA	\$45
LIMONADA FRUTOS ROJOS	\$45
LIMONADA DE PEPINO	\$45
NARNAJADA	\$40
TE CHEQUEADO	\$50
GRANADINA	\$40
TE FRIO	\$35
CLAMATO PREPARADO	\$55
MICHELADO CON CLAMATO	\$40
JUGOS	\$35
TE CALIENTE	\$30
AGUA EMBOTELLADA	\$35

CAFES

CARAJILLO	\$120
AMERICANO	\$45
CAPUCHINO	\$55
EXPRESSO	\$45

CERVEZAS

BOHEMIA OSCURA	\$60
BOHEMIA CRISTAL	\$55
AMSTEL ULTRA	\$55
MILLER HIGH LIFE	\$60
XX LAGER	\$50
HEINEEN REGULAR	\$60
HEINEKEN SILVER	\$60
HEINEKEN 0.0	\$50
INDIO OSCURA	\$50
CARTA BLANCA (CAGUAMITA)	\$40

BEBIDAS