

BOTTEGA

Restaurante Italo-Argentino

Giuseppe y Elena, un par de inmigrantes italianos que llegaron a México en los años 50 buscando un nuevo comienzo, trayendo consigo lo máspreciado de su tierra: sus tradiciones y el amor por la comida.

Al llegar a México se instalaron en una de las casas de la ciudad, un lugar rodeado de acabados artesanales y mucho color en sus patios y jardines. Aunque el espacio era modesto, estaba lleno de vida y comunidad. Cada domingo, Giuseppe y Elena transformaban su hogar en un rincón especial del barrio. Giuseppe asaba carne bajo su tradición Argentina, pero con su toque italiano, mientras Elena preparaba pasta fresca casera.

Los aromas que afluoraban del patio atraían a vecinos y amigos, que pronto comenzaron a llamar a su hogar "La Bottega", un término que en Italia se refería a un taller donde se creaba algo **único**. Y eso es lo que hacían: creaban una mezcla perfecta entre las recetas italianas y la calidez de la vida argentina. Con el tiempo, lo que empezó como una pequeña reunión en el patio, se convirtió en algo más grande. "La Bottega de Giuseppe y Elena" no era sólo un lugar para comer, sino un lugar donde la comida se convertía en un acto de **unión** y celebración. La pasta del domingo, la focaccia, y la fugazzeta se volvieron parte de la vida diaria de las familias del barrio, provenientes de diferentes lugares.

Bottega no es solo un restaurante; es un **homenaje** a esa mezcla de culturas. Cada plato cuenta una historia, un viaje de tradiciones que cruzaron el océano para convertirse en parte de la identidad argentina.

Hoy, como entonces, en Bottega se sirve mucho más que comida: se transmiten recuerdos que celebran la fusión de dos mundos.

Giuseppe and Elena, a pair of Italian immigrants who arrived in Mexico in the 1950s looking for a new start, brought with them the most precious things from their homeland: their traditions and love of food. Upon arriving in Mexico they settled in one of the city's houses, a place surrounded by handcrafted finishes and lots of colour in its patios and gardens. Although the space was modest, it was full of life and community. Every Sunday, Giuseppe and Elena transformed their home into a special corner of the neighbourhood. Giuseppe grilled meat in his traditional Argentinean way, but with his Italian touch, while Elena prepared fresh homemade pasta. The aromas wafting from the courtyard attracted neighbours and friends, who soon began to call their home 'La Bottega', a term that in Italy referred to a workshop where something **unique** was created. And that's what they did: they created a perfect blend of Italian recipes and the warmth of Argentinean life, and over time, what started as a small gathering in the courtyard grew into something bigger. 'La Bottega de Giuseppe y Elena' was not just a place to eat, but a place where food became an act of **togetherness** and celebration. Sunday pasta, focaccia, and fugazzeta became part of the daily life of the families of the neighbourhood, coming from different places. Bottega is not just a restaurant; it is a **tribute** to this mix of cultures. Each dish tells a story, a journey of traditions that have crossed the ocean to become a part of the daily life of families from different places.



La Comida

para desembarcar y compartir

Empanadas 3pz

De carne
De elote con queso gouda y mozzarella
De cuatro quesos
De camarón, pimienta y queso mozzarella

Entradas

Choripan 100g
Provoleta a la parrilla con orégano 200g
Calamaretti fritti 250g
Carpaccio de res y aliño de mayonesa de mostaza 200g
Arancini con aderezo tártara 5pz
Berenjenas a la parmesana

Ensaladas

Caprese
La tradicional César con pollo 100g
Di pomodoro
Di mele verdi
Di spinaci e pesto di pollo 100g
Carpaccio de alcachofa ahumado al romero

De cuchara 220ml

Jugo de carne
Sopa de pomodoro rostizado
Sopa de minestrone & prosciutto
Crema de elote y queso provolone ahumado

Pastas

Lasaña de vegetales 220g
Caccio e pepe 160g
Fetuccini con tinta de calamar y pimienta 160g
Gnocchi di patate al ragu allá bolognese 390g
Carbonara 160g
Linguini a los 3 tomates y gambas 160g

De nuestro horno

Margarita
Prosciutto e higo
4 Formaggi
Pepperoni
Di gambas & pistachos 100g

to disembark And share

Empanadas 3pz

Meat
Corn with gouda cheese and mozzarella
Four cheeses
Shrimp, bell pepper and mozzarella

Appetizers

Choripan 100g
Grilled provoleta with oregano 200g
Calamaretti fritti 250g
Beef carpaccio with mustard mayonnaise dressing 200g
Arancini with tartar sauce 5pz
Eggplant parmigiana

Salads

Caprese
Cesar with chicken 100g
Di pomodoro
Di mele verdi
Di spinaci e pesto di pollo 100g
Smoked rosemary artichoke carpaccio

Soup 220ml

Beef broth
Roasted tomato soup
Minestrone & prosciutto soup
Corn cream soup with smoked provolone cheese

Pasta

Vegetable lasaña 220g
Caccio e pepe 160g
Fetuccini with squid ink and bell pepper 160g
Gnocchi di patate al ragu allá bolognese 390g
Carbonara 160g
Linguini with 3 tomatoes and shrimps 160g

Of our furnace

Margarita
Prosciutto e higo
4 Formaggi
Pepperoni
Shrimp & pistachios 100g



cocina familiar

Pescado 200g

- Salmón a la parrilla con ensalada verde
- Bacalao a la toscana
- Pesca del día
- Sardinas con papa cambray al romero 4pz

Al Centro

Mamma Pizza:
Hawaiana, pepperoni, margarita y formaggi
*Solo se puede elegir 2 combinaciones

Asadito:

Bife corto 300g, Bife de chorizo 300g,
Chorizo argentino 100g y Entraña 300g

Frutti Di Mare:

Salmón 200g, Lubina 200g, Camarón 150g,
Callo de hacha 150g, Calamar 150g y
Pescado rebozado 100g

Vacio 1kg

Carnes

- Cotoleta alla milanese 300g
- Pollo a la parmesana 220g
- Churrasco 300g
- Bife corto 300g
- Bife de chorizo 350g

**Incluye dos guarniciones*

- Puré cremoso de camote y miel 40g
- Salteadito de verduras mixtas 50g
- Ensalada de la huerta 50g
- Puré de papas 40g
- Papa trufada 40g
- Espinacas a la crema 40g
- Puré de coliflor 40g
- Papa cambray al romero 40g

Guarnición extra

Papas a la francesa 80g

Postres hechos en casa

- Alfajor de dulce de leche ó Bailey's 1pz
- Tiramisu
- Affogato 1pz
- Panna cotta de coco
- Tarta de limón
- Gelato artigianale 2pz

family kitchen

Fish 200g

- Grilled salmon with green salad
- Tuscan cod
- Catch of the day
- Sardines with baby potatoes 4pz

Taste and share

Mamma Pizza:
Hawaiana, Pepperoni, Margarita and Formaggi
*Only choose 2 combinations

Asadito:

Ribeye steak 300g, Sirloin steak 300g,
Argentinian chorizo 100g and Skirt steak 300g

Frutti Di Mare:

Salmón 200g, Sea bass 200g, Shrimp 150g,
Scallop 150g, Squid 150g, and Battered fish 100g

Vacio 1kg

Meat

- Cotoleta alla milanese 300g
- Chicken parmesan 220g
- Churrasco steak 300g
- Short rib steak 300g
- Sirloin steak 350g

**Includes two side dishes*

- Creamy sweet potato puree 40g
- Mixed vegetables 50g
- Garden salad 40g
- Mashed potatoes 40g
- Truffled potatoes 40g
- Creamed spinach 40g
- Cauliflower puree 40g
- Baby potatoes with Rosemary 40g

Additional side
French fries 80g

Homemade desserts

- Dulce de leche or Bailey's alfajor 1pz
- Tiramisu
- Affogato 1pz
- Coconut panna cotta
- Leomn tart
- Gelato artigianale 2pz



Pescado con espinas



Bajo en calorías



Alto en proteína



Libre de gluten

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN) e incluyen I.V.A. (16%), el pago se puede realizar en efectivo, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto o efectivo para solo uso de Alimentos y bebidas, no aceptamos moneda extranjera. El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia;

entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del Restaurante.

BEBIDAS



Mixología de Autor

BALAM

Gin Bombay 1.5oz, Cordial de Maracuya & Mango,
Jugo de Naranja, Jugo de Limón, Garnish de Suprema
de Naranja

MARGARITA AL PASTOR

Tequila Tradicional Cristalino 1.5oz, Mix de de Píña
con Chile y Cilantro, Licor de Naranja, Jugo de Limón,
Garnish de Píña Deshidratada

EL DIABLITO

Mezcal Ojo de Tigre Joven 1.5oz, Jugo de Píña,
Concentrado de Tamarindo, Jugo de Limón Verde
Jarabe Natural, Licor Ancho Reyes .5oz,
Deshidratado de Limón

TIERRA SANTA

Mezcal Santo Gusano Espadín 1.5oz, Miel de Agave,
Jugo de Limón Verde, Top de Vino Espumoso 1oz,
Hoja Santa Fresca

GIMLET DE FUEGO

Gin Beefeater 1.5oz, Puré de Sandía y Moras,
Jugo de Cítrico, Menta Fresca, Vino Tinto 1oz

MANI 43

Whisky Jim Beam 1oz, Licor 43 .5oz,
Crema de Cacahuete, Jarabe de Canela,
Leche Evaporada, Bitter de Café,
Garnish de Chocolate Amargo y Canela

Los Negroni's

NEGRONI LA SAGRADA

Mezcal Mitre Origen Joven 1oz,
Vino Tinto Infusionado con hierbas 1oz, Campari 1oz,
Twist de Naranja

NEGRONI AHUMADO

Mezcal Santo Gusano Joven 1oz, Campari 1oz,
Vermouth Rosso 1oz, Macerado de Tamarindo por 48 hrs.
Garnish de Tamarindo y Hoja de Salvia

NEGRONI TRADICIONAL

Campari 1oz, Vermouth Rosso 1oz,
Ginebra Beefeater 1oz, Twist de Naranja

Cerveza Nacional e Importada

Bohemia Clara 355ml
Bohemia Oscura 355ml
Bohemia Weizen 355ml
Bohemia Cristal 355ml
XX Lager Ultra 355ml
XX Lager 355ml
XX Ambar 355ml
Heineken 355ml
Heineken 00 (Zero Alcohol) 250ml
Heineken Silver 355ml
Amstel Ultra 355ml
Indio 355ml
Tecate 355ml
Tecate Light 355ml

Cerveza Artesanales

Cielito Lindo Lager de Jalisco 355ml 3.5% Alc.
Cielito Lindo Lager Mexicana 355ml 5.5% Alc.
Cielito Lindo Vienna Lager 355ml 5% Alc.
Cielito Lindo Hefeweizen 355ml 5.5% Alc.
Cielito Lindo Session Ipa 355ml 4.5% Alc.
Cielito Lindo Ipa 355ml 6.5% Alc.
Cielito Lindo Stout 355ml 6.2% Alc.

Cocteles Clásicos

MARGARITA

Tequila Centenario Plata 1.5oz, Limón Verde,
Licor de Naranja, Jarabe Natural

MOJITO CUBANO

Ron Havana 3 Años 1.5 oz, Limón Verde,
Azúcar Mascabado, Hoja de Menta Fresca,
Top de Agua Mineral

COSMOPOLITAN

Vodka Absolut Citron 1.5 oz, Limón Verde,
Licor de Naranja, Jugo de Arándano

MANHATAN

Whisky Jim Beam 2oz, Vermouth Rosso,
Bitter de Angostura

APEROL SPRITZ

Vino Espumoso Prosecco 3oz, Aperol 2oz,
Agua Mineral, Rodaja de Naranja

MINT JULEP

Whisky Jim Beam 1.5oz, Menta Fresca, Limón Verde
Jarabe Natural, Agua Mineral

OLD FASHIONED

Whisky Jim Beam 2oz, Bitter de Angostura
Jarabe Natural

CARAJILLO

Licor 43 1.5oz, Shot de Expreso

MARTINI CLÁSICO

Ginebra Bombay 2oz, Vermouth Seco, Aceitunas

ESPRESSO MARTINI

Vodka Absolut Azul 1.5oz, Licor de Café .75oz,
Shot de Expreso, Jarabe Natural

Tequilas

Don Julio 1942 750ml
Don Julio Blanco 700ml
Don Julio Reposado 700ml
Don Julio 70 700ml
Dobel Diamante Blanco 700ml
Dobel Diamante Reposado 700ml
Dobel Diamante 700ml
Sauza Tres Generaciones Añejo 750ml
Sauza Tres Generaciones Plata 750ml
Sauza Tres Generaciones Reposado 750ml
Sauza Hornitos Reposado 700ml
Gran Centenario Plata 700ml
Gran Centenario Añejo 695ml
Herradura Ultra 750ml
Herradura Blanco 950ml
Herradura Reposado 700ml
Herradura Plata 700ml
Cuervo 1800 Reserva Añejo 700ml
Cuervo 1800 Cristalino 700ml
Jose Cuervo Tradicional Reposado 695ml
Jose Cuervo Tradicional Plata 695ml
Jose Cuervo Tradicional Cristalino 750ml
Jose Cuervo Reserva de la Familia Añejo 750ml
Jose Cuervo Reserva de la Familia Plata 750ml
Patrón Silver 750ml
Patrón Reposado 750ml
Patrón Añejo 750ml
Hijole Blanco Joven 750ml
7 Leguas Blanco 700ml
7 Leguas Reposado 700ml

Mezcales

Los Danzantes Joven 750ml
Los Danzantes Reposado 750ml
Zignum Reposado 700ml
400 Conejos Joven 750ml
Alipús San Juan del Río 750ml
Alipús Santa Ana 750ml
Alipús San Andrés 750ml
Alipús San Balthazar 750ml
Alipús San Luis 750ml
Alipús San Miguel Sola de la Vega 750ml
Montelobos Espadín 750ml
Montelobos Tobala 750ml
Amaras Cupriata 750ml
Amaras Espadín Reposado 750ml
Creyente Espadín 750ml
Creyente Cristalino Reposado 750ml
Mitre Artesanal Espadín 750ml
Mitre Triple Agave 750ml
Mitre Ancestral Espadín 750ml
Mitre Origen 700ml
Mezcal 33 Joven Espadín 750ml

Brandy & Cognac

Terry Centenario 700ml
Torres 20 Imperial 700ml
Torres 10 700ml
Torres 15 700ml
Torres Alta Luz Cristalino 700ml
Azteca de Oro 700ml
Remy Martin VSOP 700ml
Hennessy Privilege V.S.O.P 700ml
Martell V.S.O.P 700ml
Courvoisier V.S.O.P 700ml

Ron / Rum

Flor de Caña Blanco 4 Años 750ml
Flor de Caña Gran Reserva 7 Años 750ml
Flor de Caña Centenario 12 Años 750ml
Havana Club 3 Años 750ml
Havana Club 7 Años 750ml
Captain Morgan Spiced Gold 750ml
Matusalem Platino 750ml
Bacardi Carta Blanca 750ml
Bacardi Solera 750ml
Matusalem Clásico 750ml
Matusalem Gran Reserva 15 Años 750ml
Appleton State 750ml
Zacapa Centenario 23 Años 750ml

Whisky

Monkey Shoulder 700ml
J&B 750ml
Buchanan's 12 750ml
Buchanan's 18 750ml
Buchanan's Master 750ml
Johnnie Walker Red Label 700ml
Johnnie Walker Black Label 750ml
Johnnie Walker Double Black 750ml
Johnnie Walker Gold Label 750ml
Johnnie Walker Green Label Blended Malt 700ml
Johnnie Walker Blue Label 750ml
Old Parr 12 Años 750ml
Chivas Regal 12 Años 750ml
The Macallan 12 Años 750ml
Glenfiddich 12 Años 750ml
Glenfiddich Single Malt 15 Años 750ml
Glenfiddich Single Malt 18 Años 750ml
Jack Daniel's 700ml
Jameson 750ml
Bushmills Black Bush 750ml
Jim Beam 4 Años 700ml
Jim Beam Black Extra 750ml

Vodka & Gin

Absolut Vodka 750ml
Absolut Citron 750ml
Smirnoff 750ml
Grey Goose 750ml
Stolichnaya 750ml
Wiborowa 750ml
The London NI 700ml
Ketel ONE 750ml
Hendrick's 750ml
Tanqueray 750ml
Bombay 750ml
Beefeater 750ml

Licores / Liquors

Rumchata 750ml
Amaretto Disaronno 700ml
Crema Baileys 700ml
Sambuca Vaccari Negro 700ml
Frangelico 700ml
Licor 43 700ml
Chinchon Seco 1000ml
Chinchon Dulce 1000ml
Midori 750ml
Jagermeister 700ml
Kahlúa 980ml

Café / Coffee

Expreso / Espresso 85ml
Americano / Regular Coffee 190ml
Capuchino tradicional o de sabor 190ml
Chocolate Caliente / Hot Chocolate 200ml
Té / Tea 190ml

Bebidas sin alcohol / Alcohol free

Coca Cola Regular / Regular Coke 355ml
Coca Cola Light / Diet Coke 355ml
Coca Cola Sin Azúcar / Sugar Free Coke 355ml
Sprite / Sprite 355ml
Sprite Cero / Sprite Zero 355ml
Sidral Light / Diet Apple Soda 355ml
Fresca / Grapefruit Soda 355ml
Fanta / Orange Soda 355ml
Ginger Ale / Ginger Soda 237ml
Agua Quina / Tonic Water 237ml
Agua Mineral Topo Chico / Sparkling Water 355ml
Ciel Mineral / Sparkling Water 355ml
Agua Premium Casa Del Agua con Gas 355ml
Agua Premium Casa Del Agua con Natural 355ml
Agua Natural / Natural Water 1litro
Agua Natural / Natural Water 400ml
Agua Perrier / Sparkling Water 330ml
Agua San Pellegrino / Sparkling Water 250ml
Limonada / Lemonade 250ml
Naranja da / Orangeade 250ml



Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN). El pago se puede realizar en efectivo, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto o efectivo para solo uso de Alimentos y bebidas), no aceptamos moneda extranjera. El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del Restaurante.

Precios con 16% de IVA Incluido.

**No aplica con otras promociones. Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.

VINOS



Vino tinto

BALERO _____
Sauvignon+Merlot+Tempranillo
San Antonio de las Minas, México

3V _____
Casa Madero
Cabernet+Merlot+Tempranillo
Coahuila, México

SCIELO _____
Rivero González
Syrah+Cabernet+Merlot
Coahuila, México

CALIXA CABERNET _____
Monte Xanic
Sauvignon+Syrah
Valle de Guadalupe, México

MARLATINTO _____
Syrah+Merlot+Cabernet+Nebbiolo
Valle de Guadalupe, México

ANALOGÍA _____
Freixenet
Malbec+Cabernet
Querétaro, México

EL COTO CRIANZA _____
Tempranillo
Rioja, España

MARQUÉS DE CÁCERES _____
Tempranillo+Gamacha+Graciano
Rioja, España

BANFI PLACIDO _____
Sangiovese
Toscana, Italia

BARONE RICASOLI CHIANTI _____
Sangiovese+Canaiolo Nero+Malvasia
Toscana, Italia

TARENTE NERO D'AVOLA _____
Cantine Pellegrino
Nero D'avola
Sicilia, Italia

TOMMASI VALPOLICELLA _____
Cortina Varonese, Rondinella
Valpolicella, Italia

LOUIS LATOUR VALMOISSINE _____
Pinot Noir
Bourgogne, Francia

VIENTO SUR _____
Malbec
Mendoza, Argentina

NAVARRO CORREAS COL. PRIVADA _____
Malbec+Cabernet+Merlot
Mendoza, Argentina

ZUCCARDI A _____
Bonarda
Valle de Uco, Argentina

NORTON RESERVA _____
Malbec
Mendoza, Argentina

BERINGER FOUNDERS ESTATE _____
Sauvignon
California, Estados Unidos

Vino blanco

2V _____
Casa Madero
Chardonay+Chenin Blanc
Coahuila, México

CALIXA CHENIN COLOMBARD _____
Monte Xanic
Chenin Blanc+Colombard
Valle de Guadalupe, México

RIVERO GONZÁLEZ _____
Sauvignon
RGMX
Coahuila, México

BANFI PLACIDO _____
Pinot Grigio
Toscana, Italia

TOMMASI LE ROSSE _____
Le Rosse
Pinot Grigio
Veneto, Italia

PAÇO&LOLA _____
Albariño
Rias Baixas, España

MARQUÉS DE CÁCERES VERDEJO _____
Verdejo
Rueda, España

TILIA _____
Torrontés
Cafayate Salta, Argentina

NORTON COLECCIÓN _____
Chardonnay
Mendoza, Argentina

Vino rosado

BERINGER WHITE ZINFANDEL _____
Zinfandel
Treasury Wine States
California, Estados Unidos

SCIELO ROSADO _____
RGMX
Merlot+Malbec+Cabernet Franc
Coahuila, México

MONTE XANIC _____
Grenache
Coahuila, México

SUN GODDESS FANTINEL _____
Friuli D.O.C.
Pinot Grigio
Friuli-Venecia Giulia

BANFI CENTINE _____
Sangiovese+Merlot+Sauvignon
Toscana, Italia

Semidulces espumosos

LAMBRUSCO CAVIÓCHIOLI TINTO _____
Lambrusco
Lambrusco di Sorbara, Italia

LAMBRUSCO CAVIÓCHIOLI BLANCO _____
Lambrusco
Lambrusco di Sorbara, Italia

LAMBRUSCO CAVIÓCHIOLI ROSADO _____
Lambrusco
Lambrusco di Sorbara, Italia

Espumosos/Champagnes

ANALOGÍA BRUT _____
Freixenet
Chardonnay
Querétaro, México

MOËT CHANDON IMPÉRIAL _____
Moët-Hennessy
Pinot Noir+Meunier+Chardonnay
Champagne, Francia

VEUVE CLICQUOT BRUT _____
Moët-Hennessy
Pinot Noir+Meunier+Chardonnay
Champagne, Francia

Botellas 375 ml.

MARQUÉS DE CÁCERES _____
Tempranillo+Garnacha+Graciano
Rioja, España

CASA MADERO CHARDONNAY _____
Chardonnay
Coahuila, México

Vinos de postre/generosos

TAYLOR'S BRANCO OPORTO _____
Quinta and Vineyards
Arinto+Botal+Malvasia+Verdelho
Oporto, Portugal

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN). El pago se puede realizar en efectivo, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto o efectivo para solo uso de Alimentos y bebidas), no aceptamos moneda extranjera. El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del Restaurante.
Precios con 16% de IVA incluido.

**No aplica con otras promociones. Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.

