



BUENOS DÍAS

Bebidas

Jugos **\$55.00 pesos**
Naranja, verde y de la estación

Smoothies **\$65.00 pesos**

· Frutos del Bosque: *Yogurt griego, naranja y frutos rojos*

· Tropical: *Leche de almendra, piña, coco y plátano*

· Green Morning: *Manzana verde, jengibre, albahaca y naranja*

Licuada **\$60.00 pesos**
Fresa y plátano

Cafés & Tés

Café Americano **\$60 pesos**
Regular o descafeinado (Refill)

Espresso Americano **\$60 pesos**

Cappuccino **\$70 pesos**

Latte **\$65 pesos**

Espresso **\$60 pesos**

Espresso Doble **\$70 pesos**

Macchiato **\$70 pesos**

Chocolate Caliente **\$60 pesos**

Tés de la casa **\$60 pesos**

Tetera **\$90 pesos**



Dulce Mañana

Bowl Avena **\$85.00 pesos**
Leche entera, deslactosada, soya o almendra
Frutos del bosque, manzana verde, nueces y semillas

Bowl de Frutas **\$70.00 pesos**
Papaya, piña, manzana verde, uvas y frutos rojos
Con granola orgánica y yogurt griego **\$95.00 pesos*

Pain Perdu VitaBella **\$135.00 pesos**
Pan francés estilo europeo de masa madre encostrado
con almendras, especiado con azúcar mascabado,
canela y helado de matcha

Hot Cakes (3pzas) **\$115.00 pesos**
Servido con tocino y helado de whiskey





HUEVOS

Omelettes



**2 huevos enteros o 3 claras*

Omelette Mediterráneo **\$120.00 pesos**

Espárragos, berenjena, tomate deshidratado, pimiento rostizado y queso feta maduro

Omelette Americano **\$110.00 pesos**

Jamón, pimiento, cebolla morada y queso blanco

Omelette Francés **\$125.00 pesos**

Salmón, espinaca, queso crema, eneldo y alcaparra

**Guarnición de papas provenzal y ensaladilla de espinaca con tomate cherry*

Especiales con Huevo Frito o Pochado

Huevos Griegos **\$120**

Pimientos rostizados, kalamatas, berenjena, calabacita y tzatziki

Huevos Casserole **\$115**

Espárragos, salsa de tomate, queso ahumado

Vita Bella **\$140**

Cama de pan europeo de masa madre, jamón de cerdo horneado, espárragos, espinaca y salsa de quesos y nueces

Huevos Caprice **\$130**

Pan gratinado con queso holandés y chutney de tomate verde y frutos rojos

Con Salsa & Mexicano

Huevos Arrieros **\$160**

Quesadilla de maíz, frijol, huevo frito o pochado, puntas de vacío y salsa arriera tatemada

Huevos a la Mexicana **\$120**

Quesadilla de maíz, huevo frito o pochado, ensalada de nopales y salsa verde tatemada

Molletes Salados (3 pzas) **\$110**

Gratinados con ensalada de nopales a la mexicana y salsa martajada

Chilaquiles **\$95**

*(Rojos, verdes y campechanos)
Servidos con cebolla morada desflemada, queso y crema acompañados de frijoles refritos*

Extras

Pollo **\$40** · Huevo **\$20** · Jamón **\$20**

Tocino **\$40** · Queso **\$35** · Carne extra **\$55**



PARA EMPEZAR

Entradas

Burrata **\$185 pesos**

Servido en un nido de arúgula sobre medallón de berenjena crocante y salsa griega de tomate y piñón tostado

Provoleta Asada **\$175 pesos**

Servida con peperonata

Calamares Fritos **\$170 pesos**

A la romana con alioli de la casa y salsa diávola

Carpaccio de Atún **\$190 pesos**

Finas láminas de atún en aceite de 3 chiles

Raíces Especiadas **\$145 pesos**

Papa y camote fritos con alioli de la casa

Tabla de Quesos **\$220 pesos**

Variedad de 5 quesos, uvas verdes, chutney de la casa y pan de corte europeo

Berenjenas Rústicas **\$185 pesos**

Rebanadas de berenjena crocantes con salsa de tomate griega, arúgula y parmessano

Espárragos al Pesto **\$165 pesos**

Servidos con reducción de balsámico, queso parmessano y nueces.

Ensaladas

Ensalada de Alcachofa **\$160 pesos**

Mix de lechugas orgánicas, aguacate, tomate deshidratado, crutón de pan de la casa, nueces y aderezo de queso azul

Ensalada de Betabel **\$175 pesos**

Mix de espinaca y arúgula, betabel rostizado, pistache, crutón de queso feta y vinagreta de frutos rojos

Ensalada Griega **\$170 pesos**

Tomates frescos, cebolla morada, aceitunas negras, pepino persa, queso feta fresco, pimiento asado y huevos de codorniz

Sopa Especial del Chef **\$95 pesos**

Pregúnte al mesero por la sopa del día



Pasta



Fettuccini con Ragú de Cordero **\$185 pesos**

Fussilli con Salsa Cremosa de Hongos Silvestres **\$170 pesos**

Fettuccini Salteado **\$220 pesos**

Camarón, mejillón, calamar, pimientos rostizados, aceitunas kalamatas, alcaparras, salsa pomodoro con toque picante.

Fussilli al Pesto con Piñones **\$165 pesos**

Fettuccini Alfredo **\$170 pesos**

Salsa cremosa a base de quesos y mantequilla con hierbas.

Agrega Camarón o Salmón **\$50 pesos** · Pollo o Vegetales **\$40 pesos**



PIZZA

Rojas

Pizza Serrano **\$230 pesos**

Salsa pomodoro, mix de quesos, arúgula, jamón serrano, higo deshidratado, parmesano y reducción de balsámico

Pizza Pepperoni y Salami **\$180 pesos**

Salsa pomodoro, mix de quesos, pepperoni y salami

Pizza Margarita **\$170 pesos**

Salsa pomodoro, mix de quesos, variedad de tomates, mozzarella fresca y pesto

Pizza Vegetariana **\$180 pesos**

Salsa pomodoro, mix de quesos, berenjena, tomate, pimientos asados, hongos, calabacita y albahaca

Blancas

Pizza La VitaBella **\$190 pesos**

Salsa blanca, mix de quesos, queso brie, queso cabra, parmessano, pesto, mix de hongos silvestres y barnizada con aceite de ajo.

Pizza de Alcachofas **\$180 pesos**

Salsa blanca, mix de quesos, corazón de alcachofa, jitomate deshidratado, calabacita y queso feta.

Pizza Salmón **\$210 pesos**

Salsa blanca, mix de quesos, salmón, espinaca, espárrago, alcaparra frita, queso de cabra, mermelada de cebolla morada y eneldo.



PLATOS FUERTES

Salmón Encostrado **\$240 pesos**

Salmón en costra de pistaches y especias acompañado con ensaladilla de espinacas, tomate cherry, vinagreta de frutos rojo y tzatziki

Vacío en Salsa de Hongos **\$320 pesos**

Servido con reducción de vino oscuro, raíces al romero, ensaladilla de arúgula, tomate y parmesano

Robalo Mediterráneo **\$240 pesos**

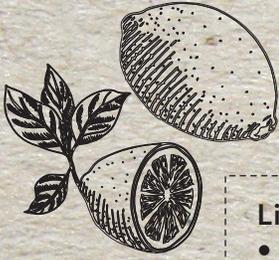
Servido con salteado de pimientos mediterráneo, alcaparras, papa cambray coronado con una ensaladilla de ejote tierno y arúgula

Pollo a la Casserolle **\$220 pesos**

Pechuga de pollo montado sobre estofado de papa y camote, berenjena, espárrago con hierbas frescas y vino blanco



*Si usted sufre de alguna alergia por favor hágale saber a su mesero para comunicárselo al chef.



BEBIDAS

| | | |
|---------------------------|------------|-------------|
| Limonada y Naranja | Vaso | Jarra |
| • Natural | \$35 pesos | \$130 pesos |
| • Mineral | \$40 pesos | \$140 pesos |
| Limonada | | |
| • Frutos Rojos | \$60 pesos | \$160 pesos |
| • Lavanda y Bugambilia | \$60 pesos | \$160 pesos |
| • Pepino y Jengibre | \$60 pesos | \$160 pesos |

Refrescos \$35 pesos

Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Squirt, Fresca y Manzanita

Cerveza

Cerveza \$50 pesos

Pacífico, Victoria, Corona, Corona Light

Cerveza \$60 pesos

Negra Modelo, Modelo Especial, Michelob Ultra, Stella Artois

Cerveza Artesanal \$90 pesos

Corazón de Malta English Pale Ale
Corazón de Malta American Brown Ale
Santos Irish Stout
Minerva Viena
Minerva Stout

Cerveza Artesanal \$130 pesos

Coxala Ginger Beer

Mixología

Margarita Clásica \$140 pesos

Margarita Chile con Mezcal o Tequila \$150 pesos
Con jarabe de chile ancho y guajillo

Margarita de Jamaica con Mezcal o Tequila \$150 pesos
Con jarabe de jamaica especiado

Sunset Vitabella \$150 pesos
Gin, vino rosado y frutos rojos

Laguna Azul \$150 pesos
Vodka, limón, agua mineral y curaçao azul

Mojito Clásico \$120 pesos

Piña Colada \$120 pesos

Fresada \$120 pesos

Piñada \$95 pesos

Martini Vodka \$130 pesos

Martini Ginebra \$140 pesos

Aperol Spritz \$130 pesos

Negroni \$140 pesos

Sangría \$80 pesos

Bloody Merry \$110 pesos

Michelada \$90 pesos

Clericot
Vaso \$90 pesos
Jarra \$245 pesos





DESTILADOS (2oz)

Tequila & Mezcal

- Tradicional Reposado **\$90 pesos**
- Tradicional Plata **\$80 pesos**
- Herradura Antiguo Reposado **\$90 pesos**
- Herradura Reposado **\$120 pesos**
- Herradura Blanco **\$110 pesos**
- Herradura Ultra **\$200 pesos**
- Don Julio 70 Añejo Cristalino **\$220 pesos**
- Don Julio Blanco **\$130 pesos**
- Don Julio Reposado **\$180 pesos**
- Don Julio Añejo **\$200 pesos**
- Maestro Dobel Diamante **\$200 pesos**
- Siete Leguas Blanco **\$110 pesos**
- Siete Leguas Reposado **\$120 pesos**
- 400 Conejos Joven **\$150 pesos**
- Mezcal Unión Uno **\$110 pesos**

Ron & Brandy

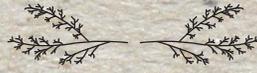
- Bacardi Blanco **\$90 pesos**
- Bacardi Añejo **\$100 pesos**
- Matusalem Clásico **\$100 pesos**
- Brandy Torres 10 **\$80 pesos**

Whiskey & Cognac

- Jack Daniels **\$120 pesos**
- JW Etiqueta Negra **\$200 pesos**
- JW Etiqueta Roja **\$120 pesos**
- Buchanans 12 **\$200 pesos**
- Glenfiddich 12 años **\$220 pesos**
- Martell V.S.O.P. **\$180 pesos**

Ginebra & Vodka

- Beefeater **\$120 pesos**
- Bambay **\$130 pesos**
- Tanqueray **\$150 pesos**
- Absolut Azul **\$100 pesos**
- Grey Goose **\$140 pesos**
- Stolichnaya **\$100 pesos**



CARTA DE VINOS

Tinto

| | COPA | BOTELLA |
|--|----------|------------|
| Vista Mar Brisa - Chile <i>Carmenere</i> | \$110.00 | |
| Anterra - Italia <i>Merlot</i> | \$120.00 | |
| Santo Tomas 31.8 - México <i>Cabernet Sauvignon-Tempranillo-Syrah</i> | \$155.00 | \$680.00 |
| Undurraga - Chile <i>Cabernet Sauvignon</i> | \$110.00 | \$450.00 |
| Finca las Moras <i>Cabernet Sauvignon</i> | \$100.00 | \$400.00 |
| Calabuig - España <i>Monsatrell-Tempranillo</i> | | \$400.00 |
| Trapiche - Argentina <i>Malbec</i> | \$130.00 | \$520.00 |
| Portillo - Argentina <i>Malbec</i> | \$140.00 | \$600.00 |
| Casa Madero - México <i>Merlot</i> | | \$990.00 |
| Casa Madero 3V - México <i>Cabernet Sauvignon-Merlot-Tempranillo</i> | | \$990.00 |
| Casa Madero - México <i>Shiraz</i> | | \$990.00 |
| Madera 5 - México <i>Nebbiolo</i> | | \$1,500.00 |



CARTA DE VINOS

Blanco, Rosado & Verde

| | COPA | BOTELLA |
|--|----------|----------|
| Vista Mar Brisa Rosé - Chile <i>Cabernet Sauvignon- Syrah</i> | \$100.00 | \$400.00 |
| Anterra - Italia <i>Pinot Grigio</i> | \$120.00 | \$500.00 |
| Santo Tomas 31.8 - México <i>Chardonnay</i> | \$140.00 | \$600.00 |
| Porta 6 - Portugal <i>Loureiro-Trajadura-Arinto</i> | | \$450.00 |
| Undurraga - Chile <i>Sauvignon Blanc</i> | \$120.00 | \$500.00 |
| Monte Xanic - México <i>Chenin Colombard</i> | | \$780.00 |

Vino Espumoso

| | COPA | BOTELLA |
|--|------|------------|
| Möet Brut Imperial <i>Pinot Noir-Pinot Meunier-Chardonnay</i> | | \$2,500.00 |
| Martini Asti <i>Muscat Blanco</i> | | \$890.00 |



POSTRES

Pasteles de la casa **\$100 pesos**
Pasteles de la casa con helado **\$125 pesos**
Helados y Sorbetes Artesanales **\$75 pesos**

**Pregunta por nuestros postres del día*

Cafés & Tés

Café Americano **\$60 pesos**
Regular o descafeinado (Refill)
Espresso Americano **\$60 pesos**
Cappuccino **\$70 pesos**
Latte **\$65 pesos**
Espresso **\$60 pesos**
Espresso Doble **\$70 pesos**
Macchiato **\$70 pesos**
Chocolate Caliente **\$60 pesos**
Tés de la casa **\$60 pesos**
Tetera **\$90 pesos**

Digestivos (2oz)

Sambucanero **\$90 pesos**
Jaggermeister **\$90 pesos**
Anis Chinchon Dulce **\$90 pesos**
Anis Chinchon Seco **\$90 pesos**
Campari **\$90 pesos**
Baileys **\$85 pesos**
Cinsano Vermouth Rosso **\$60 pesos**
Licor 43 **\$120 pesos**
Kopke (Vino Dulce) **\$120 pesos**
Frangelico **\$100 pesos**
Kahlúa **\$50 pesos**
Strega **\$150 pesos**
Di Saronno **\$100 pesos**
Controy **\$50 pesos**