



En Lucky Luciano utilizamos productos de la región en combinación con productos nacionales e internacionales; cuidando siempre que la calidad sea excelente.

**NUESTROS PLATILLOS SON PREPARADOS AL MOMENTO.**  
**AGRADECEMOS INFINITAMENTE SU PACIENCIA.**

**TODO EL ARTE QUE SE ENCUENTRA EN EXHIBICIÓN ESTÁ A LA VENTA.**  
**PREGUNTE POR EL PRECIO DEL QUE SEA DE SU INTERÉS.**

*Nuestros precios incluyen I. V. A.*

**FUNDADO EL 14 DE OCTUBRE DEL 2008.**





## ENCHILADAS

(ORDEN DE 4 ENCHILADAS; SERVIDAS CON CREMA Y QUESO)

- **DOÑA GELA** Rellenas de queso fresco zacatecano; bañadas en salsa de chile rojo y acompañadas de nopales.
- **CHITO MARÍA** Gratinadas al horno; rellenas de queso y cebolla; bañadas en salsa de chile rojo.
- **CONCHITA** Rellenas de pollo, bañadas en salsa de tomate verde y acompañadas de frijoles refritos.
- **BOLITA** Rellenas de pollo, bañadas en salsa de tomate verde cremosa y acompañadas de frijoles refritos.
- **DOÑA BLANCA** Rellenas de pollo y bañadas en salsa blanca de queso.
- **TLÁHUAC** Rellenas de carne de puerco, bañadas en salsa de chile pasilla y trozos de nuez; acompañadas de arroz.
- **POBLANAS** Rellenas de pollo y bañadas en salsa de mole de la casa; acompañadas de arroz.
- **ACTOPAN** Rellenas de pollo y bañadas en mole verde de la casa.
- **CLAUDIA** Rellenas de camarón, bañadas en mole de la casa, acompañadas de plátano macho frito.

## QUESO FUNDIDO

- Natural
- Chorizo

**DOÑA MELA** Chile relleno de queso fresco zacatecano, bañado en salsa de jitomate; acompañado de frijoles refritos y arroz.

**ASADO DON LÁZARO** El tradicional asado de boda zacatecano; acompañado de arroz blanco y frijoles refritos.



# Entradas

- **TABLA DE CARNES FRÍAS Y QUESOS** (Jamón serrano, salami, aceitunas, quesos (gouda, manchego, añejo, brie y de cabra), y fruta de temporada.
  - PARA DOS PERSONAS.
  - PARA CUATRO PERSONAS.
- **AROS DE CALAMAR** Acompañados de lechuga, jitomate y aderezo de la casa.
- **CAMARONES ALESSANDRA** Fritos en aceite de olivo, bañados en salsa rosa; servidos sobre jitomate, lechuga y calabaza.
- **CAMARONES CACHITO** Capeados con tempura de la casa, fritos y servidos sobre lechuga y jitomate; acompañados de salsa tártara de la casa.
- **QUESO FRITO** Queso añejo zacatecano, ligeramente frito en aceite de oliva.
- **CARPACCIO DE RES** Rebanadas de carne de res marinada con vinagreta de la casa y queso parmesano.
- **CARPACCIO DE SALMÓN** Rebanadas de salmón fresco marinadas con vinagreta de la casa, alcaparras y queso parmesano.
- **CARPACCIO DE ATÚN** Rebanadas de atún fresco marinadas con vinagreta de la casa y queso parmesano.
- **CHAMPIÑONES A LA ROMANA** Empanizados y servidos sobre lechuga.
- **VALENCIA** Rebanadas de jamón serrano; acompañadas de manzana, melón y jitomate.

# Ensaladas

- **TONA** (PARA DOS PERSONAS) Jitomate, calabaza, ejotes, lechuga, chayote, queso de cabra, sandía y melón.
- **ABRIL** (PARA DOS PERSONAS) Espinacas, lechuga, calabaza, jitomate, fruta de estación y queso cottage.



# Ensaladas

- **DON VITO** Tomate, queso mozzarella y albahaca fresca.
- **SANTO DOMINGO** Lechuga, papaya, cilantro, queso panela y aderezo dulce de la casa.
- **SALVATORE** Espinaca, lechuga, calabaza, jitomate, salami italiano, queso parmesano y aceitunas verdes.
- **LAURA** Lechuga, piña, manzana y mandarina.
- **VERDE** Espinaca, lechuga, ejotes, calabaza, brócoli, chayote, queso panela y albahaca fresca.
- **PUERTO MONTT** Lechuga, espinaca, jitomate, cebolla morada y tiras de salmón.
- **ITZEL** Jitomate, espinacas y cebolla morada con pollo a la plancha; acompañada de aderezo de tocino de la casa.
- **CAMARÓN FELIZ** Camarones, jitomate, pepino, cebolla, cilantro y aguacate.
- **MILPA ALTA** Nopales fritos con cebolla morada y orégano.

# Sopas

- **CALLE VILLALPANDO** Carne deshebrada de pollo, lengua de res, aceitunas, pimientos y alcaparras.
- **MONTE ESCOBEDO** Champiñones, nopales, tocino y queso zacatecano en caldo de jitomate.
- **DON NICHU** Consomé de pollo y verduras frescas.
- **DE CEBOLLA** La receta clásica.
- **DE AJO** Con huevo escalfado; para los amantes de un beso inolvidable.
- **CREMA JULIETA** A elegir (ESPINACA / ELOTE / QUESO CON POLLO / CUATRO QUESOS / ZANAHORIA / CHAMPIÑONES)



# Pastas\*

## SPAGHETTI

- **LUCKY LUCIANO** Con camarones, champiñones y albahaca, al vino blanco.
- **TRES QUESOS** En salsa de tres quesos (mozzarella, parmesano y queso fresco zacatecano)
- **BOLOGNESA** Servido con salsa bolognesa, sazonada con especias italianas.
- **PESTO** Con pesto de albahaca y piñones.
- **ALFREDO** En salsa blanca al vino blanco, con un toque de ajo y tocino
- **CARBONARA CLÁSICA** Preparada con huevo, tocino, queso parmesano y pimienta negra.
- **PRIMAVERA** En salsa blanca de la casa con vegetales frescos.
- **VERDE** En salsa cremosa de espinaca.
- **MILÁN** En salsa blanca al vino blanco con salchicha.
- **RABIATA** Con camarones en salsa de jitomate picante.
- **MARINERA** En salsa de jitomate con camarones, calamar, anchoas, mejillón, almeja, ajo y aceitunas negras.
- **AL OLIVO** Con ajo y un toque de perejil.
- **AL BURRO** A la mantequilla.
- **POMODORI** Con salsa de jitomate.
- **CARBONARA** (ESTILO LUCKY LUCIANO) **Fetuccini** en salsa de jitomate cremosa con prosciutto, tocino, pollo, cebolla y tomate seco; ligeramente picante.

## RAVIOLES

- **TITI** Rellenos de queso bañados en salsa de jitomate cremosa ligeramente picante y jamón serrano.
- **GABY** Rellenos de champiñones y queso, bañados en salsa blanca de queso al vino blanco.

\*PUEDES CAMBIAR TU SPAGHETTI O FETUCCINI POR PENNE O FUSSILLI.



# Lasagna

- **MALLINALLI** La clásica lasagna.
- **XOCHIPILLI** La vegetariana.

# Pollo

- **DON JUAN** Filete de pollo con champiñones y espinacas, gratinada y cocinada al vino tinto; servida sobre Capellini y acompañada de puré de papa.
- **MAESTRA LUCY** Filete de pollo, bañado en salsa de limón; acompañado de papas y vegetales asados.
- **MILANESA** Filete de pollo empanizado, acompañado de arroz blanco y ensalada (lechuga, jitomate, cebolla y aguacate).
- **MEXICA** Pechuga rellena de espinaca y ricotta; bañada en salsa cremosa de cilantro; acompañada de arroz blanco.
- **CREMONA** Pechuga rellena de jamón serrano y queso manchego; bañada en salsa cremosa de champiñones; acompañada de puré de papa.
- **DON LUIS** Pechuga rellena de queso fresco zacatecano y jamón serrano; bañada en salsa de chile rojo, acompañada de arroz blanco.
- **VICKY** Pechuga rellena de camarones, piñones y jamón serrano; bañada en salsa cremosa de eneldo; acompañada de puré de papa.
- **JULY** Pechuga rellena de nuez, almendra, plátano macho frito, semilla de calabaza, cacahuete y pasas, bañada en mole de la casa; acompañada de arroz blanco.
- **ROMANA** Pechuga rellena de queso y champiñones, bañada en salsa cremosa de pesto; acompañada de puré de papa.



# Del Mar

## CAMARONES

- **COZUMEL** Fritos en aceite de oliva, acompañados de pico de gallo con mango
- **PLAYA DEL CARMEN** Empanizados, acompañados de arroz y ensalada (lechuga, jitomate, cebolla morada y aguacate).
- **NAYARIT** Fritos con ajo y cebolla, servidos sobre salsa de chile rojo; acompañados de arroz blanco y frijoles refritos.
- **GRATINADOS** Salteados con ajo y pimienta blanca y gratinados al horno.

## FILETE DE PESCADO

- **SANTIAGO** Con camarones, gratinado al horno y bañado en salsa cremosa de champiñones.
- **MARSELLA** Asado a la plancha, bañado en salsa de eneldo; acompañado de verduras asadas.
- **TENOCHTITLAN** Asado a la plancha, bañado en salsa de cilantro; acompañado de verduras asadas.
- **COSTA RICA** Asado a la plancha, bañado en salsa de mango; acompañado de verduras asadas.
- **YUCATÁN** Asado a la plancha, marinado con achiote yucateco; acompañado de arroz blanco y verduras asadas.
- **GRIEGO** Asado a la plancha, cocinado con aceitunas negras y una costra de ajonjolí; acompañado de verduras asadas.
- **TULUM** Envuelto en aluminio y asado a la plancha, relleno de camarones, jitomate, cebolla, epazote, con un toque de limón.
- **HOLBOX** Asado a la plancha, marinado al limón y acompañado de verduras asadas.
- **MÁRQUEZ** Relleno de camarones y queso de cabra, bañado en salsa de flor de calabaza.



# Del Mar

- **ATÚN PAOLA** Medallón de atún en su jugo, cocinado con alcaparras, ajo y un toque de limón; servido sobre salsa de pimientos, acompañado de guarnición de champiñones.
- **SALMÓN MEDITERRÁNEO** Filete de salmón cocinado con tomates cherry, ajo, cebolla y un toque de limón; acompañado de pasta en salsa de pesto cremosa.
- **SALMÓN SEMIDULCE** Filete de salmón cocinado con piña, pasas y arándanos; bañado en salsa de Jerez y Jamaica.

# De La Tierra

- **DON RAMIRO** Rollo de filete de res relleno de champiñones, espinacas, queso de cabra y y piñones; bañado en salsa de vino tinto y acompañado de puré de papa.
- **MILANÉS** Filete de res empanizado, acompañado de arroz blanco y ensalada (lechuga, jitomate, cebolla morada y aguacate).
- **ARRACHERA (350 GRS)** Asada a la plancha; acompañada de papas, frijoles y ensalada (lechuga, jitomate, cebolla y aguacate).
- **DON LUCKY (300 GRS)** Filete de sirloin marinado, bañado en salsa de queso roquefort; servido con champiñones, camarones y acompañado de puré de papa y verduras asadas.
- **FILETE MIGNON (250 GRS)** Bañado en su jugo, servido con champiñones y tocino; acompañado de puré de papa y verduras asadas.

## LENGUA DE RES

- **CALLE DE LOS GALLOS** Fileteada, cocinada en su jugo, con cebolla morada, alcaparras, aceitunas y pimientos.
- **TEMPLO SAN AGUSTÍN** Fileteada, bañada en salsa de chile pasilla; acompañada de arroz blanco.
- **CALLE DE LA COMPAÑÍA** Fileteada, capeada y bañada en salsa de tomate verde; acompañada de frijoles refritos.



# Pizza (32 CM, 8 REBANDAS)

- **CUATRO QUESOS** Mozzarella, Parmesano, Queso de Cabra y Asadero.
- **PEPPERONI.**
- **SALCHICHA** Aceitunas negras, pimientos, jitomate y salchicha
- **MARGARITA** Jitomate, mozzarella, y albahaca fresca.
- **VEGETARIANA** Jitomate, espinaca, champiñones, pimientos, y calabaza.
- **SICILIANA** Anchoas, aceitunas, pimientos.
- **HAWAIANA** Jamón y trozos de piña.
- **ZACATECANA** Chorizo de Malpaso, queso fresco zacatecano y cebolla.
- **SAN FELIPE** Atún, camarones y pimientos.
- **NORTEÑA** Arrachera, cebolla y cilantro.
- **SALAMI** Aceitunas, salami italiano, pimientos.
- **ALASKA** Salmón, pimientos y tomate cherry.
- **JAMÓN SERRANO** Champiñones, pimientos y jamón serrano.
- **CAMARONES** Pimientos, champiñones y camarones

# Postres

- **MISS TERE** Cremoso de queso; con fresas y helado.
- **DOÑA TERE** Cheesecake de la casa con top de mermelada casera de zarzamora.
- **MAGORITA** Nuestra versión del pastel de zanahoria.
- **PASTEL DE CHOCOLATE** acompañado de helado
- **EZEQUIEL** Pan de plátano acompañado de helado.
- **ELOISA** Copa de helado con fruta de temporada.
- **FLAN AL MEZCAL** Preparado con mezcal de la región
- **FLAN NAPOLITANO** Con top de crema batida y fruta de temporada, con un toque de brandy



# Bebidas

- **AGUA DE FRUTAS ( 450 ML)**
  - FRESA-SANDIA
  - PIÑA MANZANA
- **LIMONADA Ó NARANJADA (450 ML)**
- **JARRA DE AGUA DE FRUTAS (2 LITROS)**
- **JARRA DE LIMONADA O NARANJADA (2 LITROS)**
  - **REFRESCOS (355 ML)**
  - **BOTELLA DE AGUA (500 ML)**
  - **AGUA MINERAL (340 ML)**
  - **PELLEGRINO (250 ML)**
  - **PERRIER(330 ML)**
- **CERVEZA (355 ML)**
  - CORONA
  - CORONA LIGHT
  - VICTORIA
  - PACIFICO
- **CERVEZA (355 ML)**
  - MODELO ESPECIAL
  - NEGRA MODELO
- **CERVEZA (330 ML)**
  - STELLA ARTOIS
- **VASO DE MICHELADA**
- **VASO DE LEÓN ROJO**
- **CERVEZA ARTESANAL** PREGUNTA POR NUESTRA VARIEDAD. PRECIO APARTIR DE
- **CAFÉ AMERICANO**
- **ESPRESSO**
  - CORTADO
  - DOBLE
- **CAPUCCINO**
- **CHOCOLATE CALIENTE**
- **TÉ** (PREGUNTA POR NUESTRA VARIEDAD)



# Vino

- COPA DE VINO ( 150 ML., TINTO O BLANCO)
- COPA DE LAMBRUSCO ( 187 ML., TINTO O ROSADO)
- VASO DE CLERICOT (500 ML)
- VASO DE SANGRIA DE VINO TINTO (500 ML)
- BOTELLA DE VINO (750 ML) (PREGUNTA POR NUESTRA CARTA DE VINO)
- JARRA DE CLERICOT (2 LITROS)
- JARRA DE SANGRIA DE VINO TINTO. (2 LITROS)
- BOTELLA LAMBRUSCO (750 ML)
- BOTELLA VINO BLANCO / ROSADO ESPUMOSO (750 ML)

## Mezcal

(COPA DE 60 ML, INCLUYE REBANADAS DE NARANJA Y LIMÓN)

### ZACATECAS

- HUITZILA JOVEN, EL ZACATECANO ABOCADO
- EL ZACATECANO BLANCO, LA ESCLAVA REPOSADO, REAL DE JALPA
- SANGRE DE PUEBLO BLANCO
- EL ZACATECANO REPOSADO
- RESERVA DE DON CHUY REPOSADO, SANGRE DE PUEBLO REPOSADO, DON ANTONIO AGUILAR
- EL ZACATECANO AÑEJO

### OAXACA

- 400 CONEJOS JOVEN, ZIGNUM JOVEN °
- AMORES JOVEN
- 400 CONEJOS REPOSADO
- ZIGNUM REPOSADO, AMORES REPOSADO
- ZIGNUM AÑEJO

## Licores

COPA DE 60 ML, INCLUYE 1 MEZCLADOR:  
(REFRESCO (235 ML), AGUA MINERAL (295 ML) O AGUA TÓNICA (295 ML). MEZCLADOR EXTRA)

### •TEQUILA BLANCO

(CAZADORES)

(JOSÉ CUERVO TRADICIONAL)

(DON JULIO, 1800, HERRADURA, MAESTRO TEQUILERO)

### •TEQUILA REPOSADO

(CAZADORES)

(JOSÉ CUERVO TRADICIONAL)

(HERRADURA, 1800, DON JULIO, MAESTRO TEQUILERO)

(MAESTRO TEQUILERO DOBEL DIAMANTE )

### •TEQUILA AÑEJO

(HERRADURA, 1800)

(DON JULIO 70, HERRADURA ULTRA AÑEJO CRISTALINO, MAESTRO TEQUILERO)



## •RON

(MATUSALEM BLANCO O BACARDI BLANCO)

(MATUSALEM CLÁSICO)

(MATUSALEM GRAN RVA 15 AÑOS, HAVANA 7 AÑOS, BACARDI 8 AÑOS)

## •VODKA

(ABSOLUT)

(GREY GOOSE)

## •BRANDY

(TORRES 10, BYASS 12)

## •WHISKY

(BALLANTINES)

(RED LABEL)

(JACK DANIELS)

(BUCHANANS 12 AÑOS)

## •GINEBRA

(TANQUERAY)

(BOMBAY SAPPHIRE)

## •COGNAC

(CAMUS)

---

# Aperitivos, digestivos y cócteles.

(APERITIVOS / DIGESTIVOS: 60 ML, NO INCLUYE MEZCLADOR)

- KAHLUA
- XTABENTUN
- FERNET
- MIDORI
- LICOR DE TEQUILA
- ANIS SECO O DULCE
  - DAMIANA
  - JAGERMEISTER
- CREME DE CASSIS
  - AMARETTO
- NOCINO ITALIANO
  - SAMBUCA
- SAMBUCA NERO
  - BAILEYS
- VERMOUTH ROSSO Ó BLANCO
  - GALLIANO
  - LIMONCELLO
  - FRANGELICO
  - GRAPPA PIAVE
    - LICOR 43
    - OPORTO
  - DRAMBUIE
  - STREGA

- PALOMA JIMADOR
- VAMPIRO JIMADOR
- BLOODY MARY SMIRNOFF
- MOJITO BACARDI BLANCO

- MARGARITA HUITZILA  
(NARANJA + LIMÓN + MEZCAL + TAJÍN)
- MARGARITA JIMADOR  
(LIMÓN + TEQUILA + SAL)
- MARGARITA MIL DIABLOS  
(LIMÓN + NARANJA + MEZCAL + SAL DE GUSANO  
CON CHILE)

- CARAJILLO MAYA  
(XTABENTUN + ESPRESSO)
- CARAJILLO CLÁSICO  
(LICOR 43 + ESPRESSO)
- CARAJILLO KALANI  
(KALANI (COCO) + TORRES 5 + ESPRESSO)
- CARAJILLO HUANA  
(HUANA (GUANABANA) + RUMCHATA+ ESPRESSO)