



Food, Wine & Bar



@MOZZACAPRESSO

Mozzarella Bar

¡ELIGE TUS INGREDIENTES FAVORITOS Y ARMA TU PROPIO PLATTER EN 3 PASOS!



1



Elige tu Mozzarella

BURRATA - 790

Exquisitez cremosa y dulce.

CLÁSICA - 360

Tradicional corazón de leche con sabor delicado.

BOCCONCINI - 320

Gotas de leche, excelentes para bocados.

2

Selecciona 2 acompañantes



Vegetales al grill

Tomates y rúcula

Embutidos variados

Pan pita / baguette

3

Agrega sabor

Pesto albahaca

Pesto tomates secos

Vinagreta balsámica



FUSION PLATTER

Platters

PARRILLADA PLATTER - 1,200

Churrasco, sirloin, pollo, salchicha italiana, embutidos, vegetales al grill, papas horneadas, quesos variados.

QUESO & EMBUTIDOS PLATTER - 900

Combinaciones de mozzarella bocconcini, quesos variados y embutidos variados.

MOZZA PLATTER - 1,300

Las variedades del mozzarella bar.

FUSIÓN PLATTER - 1,100

Variedades de nuestras especialidades fusion.

MEDITERRANEO

FlatBread

MEDITERRÁNEO - 580

Masa fina tostada con salsa de tomates, pimientos rostizados, pesto, aceitunas y mozzarella.

POLLO AL GRILL - 670

Masa fina tostada con salsa de tomates, pechuga al grill, pesto, tomates, hongos, tocinetas y mozzarella.

Wraps/Paninis

BAMBINI - 350

Genoa, mortadela, jamón, queso asiago, mozzarella, tomate, pepinillo y salsa de albahaca.

CUBA DE ITALIA PANINI - 470

Filete cerdo adobado en pesto de cilantro y menta, pimientos, jamón, mozzarella, tomate asado y Aioli de trufas.

SPICY CHICKEN AVOCADO - 380

Pechuga de pollo, tocineta, aguacate, queso caciotta y bomba pugliese picante.

*IMPUESTOS NO INCLUIDOS

SALCHICHAS MIEL & DIJON

Entradas Fusión

HUMMUS & PITA - 370

Dip de garbanzos y tahini con pita.

AVOCADO EGGROLL - 490

Tortilla frita enrollada con pollo, pimientos, mozzarella, aguacate, maíz y habichuelas. Servido con aioli picante.

SALCHICHAS MIEL & DIJON - 290

Salchicha italiana en rodajas, aderezadas con salsa miel y dijon.

GRATIN DE BURRATA Y ESPINACAS - 470

Dip de espinacas, burrata y alcachofas servido con pita chips.

Ensaladas

PARÍS - 470 (1/2 porción - 250)

Asiago, lechuga, tomate, maíz, cebolla, aguacate, tocino, pollo, pita, miel y dijon.

ENSALADA CAPRESE - 300

Mozzarella, tomate y albahaca.

CAPRESE TORRE DI MELANZANE - 390

ROMANZA DI LUCIA - 400

Mozzarella, lechuga, asiago, parmesano, tocino, dátiles, nueces, miel y dijon.

BISTRO CHURRASCO SALAD - 590 (1/2 porción -300)

Churrasco, lechuga, rúcula, asiago, tomates secos, tocino, aderezo jengibre chinola balsámica.

CAPRESE TORRE DI MELANZANE

Al Grill

CHICKEN MARSALA PARMIGIANA - 640

Cubitos de pechuga pollo marinada, cebolla especiada, tomate concasse, mozzarella, parmesano, foccacia croutons, pimientos, aceitunas negras, salsa vino marsala.

CHURRASCO ANGUS - 850

Servido con plátanos maduros y su elección de papas petite o vegetales al grill.

ROLLATINI DI ZUCCHINI - 450

Rollos de zucchini rellenos de prosciutto, burrata, aceituna, tomate seco, parmesano, salsa arrabiatta.

GARLIC PRIME TAGLIATTA - 620

Sirloin Angus steak finamente rebanado con ensalada de rúcula y papas petite.

CHICKEN MARSALA PARMIGIANA

Moza Fusión

BURRATA TRUFFLE BURGER - 520

Hamburguesa de res ahumada, pimiento rostizado, burrata de trufas, tomate asado, cebolla crocante y tocineta, rúcula.

BOMBA DE MADURO - 490

Albóndiga de plátano maduro y prosciutto, con tope de mozzarella y ratatouille de sirloin angus.

TACOS SUAVES DE POLLO - 370

3 tacos con mozzarella, pollo, pico de gallo, lechuga y parmesano.

TORRE DI PIZZA - 490

Con tomates, pimientos, mozzarella, asiago, salsa pomodoro, tocineta, zucchini, pita, rúcula, pollo, pesto y tomates secos.

TACOS DE POLLO



LUNCH SPECIAL



RD\$450

ENTRADA + PLATO FUERTE + BEBIDA



*IMPUESTOS INCLUIDOS

¡Una entrada ligera!

ENSALADA CAPRESE

Mozzarella, Tomate y albahaca.

¡Elige un plato fuerte!

1

TENDERLOIN DE CERDO

con maduros al caldero vegetales al grill y pico de gallo.



2

RAVIOLIS RELLENOS

de mozzarella, con salsa de gorgonzola, tocineta y albahaca.



3

FAJITAS DE POLLO

con aguacate y papas petite.



Agua o Refresco



TENDERLOIN DE CERDO

FAJITAS DE POLLO



Jugos



Smoothies - 170



LIMONADA

PIÑA

FRESA

CHINOLA

MANGO

TAMARINDO

SANDÍA

COCO

LECHOZA



Jugos Naturales - 130

LIMÓN

FRESA

SANDÍA



CHINOLA

MANGO

COCO

NARANJA

LECHOZA

TAMARINDO

Combinados - 190

2 o 3 frutas



FRUIT PUNCH

CHINOLA, MENTA, COCO Y MIEL

JENGIBRE Y MANGO

JENGIBRE Y MELOCOTÓN



MORIR SOÑANDO

ICED TEA

*IMPUESTOS NO INCLUIDOS

Mozza Classics



RUM MOJITO - 350

Ron, limón, hoja de menta y soda.

Original

Coco

Tamarindo

Chinola

Jengibre

Fresa

BOMBA TROPICAL - 380

Mojito de ron con ron de coco, chinola, miel y coco.

GIN MOJITOS - 390

Gin, limón, hoja de menta y soda.

WATERMELON BASIL

Con sandía y albahaca.



STRAWBERRY PASSION

Con fresas y chinola.

BERRY ORANGE SMASH

Gin, limón, hoja de menta, berries y San Pellegrino Aranciata.



GIN BASIL

Con sirope de albahaca y un toque de midori.

MARGARITA - 290

De futas • Blue • Midori



CAIPIROSKA DE FRUTAS - 250

LONG ISLAND - 290

Iced Tea



DAIQUIRI DE FRUTAS - 250

Happy
Hour
5 PM A 10 PM



*IMPUESTOS NO INCLUIDOS

WATERMELON BASIL

Mimosas - 270



AFTERNOON MIMOSA

Champaña, jugo de naranja, alize.

ARANCIATA

Champaña, sirop de cointreau, jugo de naranja y San Pellegrino Aranciata.

LIMONATA

Champaña, limoncello, limonada, San Pellegrino Limonata.

Sangria Bar

¿Cómo disfrutar de nuestras sangrías?

ELIGE EL TAMAÑO

Copa Grande - 470

Copa Mediana - 320

Garrafa (Botella) - 920



ELIGE TU SABOR FAVORITO



Signature Cocktails

MOJITO MANGO & SPICE - 320

Mojito concentrado, mango, jengibre, picante, sirope de hennessy, ginger ale.

MOJITO BLUE CITRUS - 320

Mojito concentrado, blue curacao, San Pellegrino Aranciata.

MOJITO PLAYERO - 320

Mojito concentrado con frutas del bosque, fresa, coco.

CORINTHIAN BEACH - 420

Gin Corinthian, San Pellegrino Pompelmo y naranja.

CAFÉ MARGARITA - 420

Tequila Patrón Café con elección de: limón, coco o strawberry mocha.



ELECTRIC MARGARITA - 320

José Cuervo, blue curacao, cointreau, mezcla de limón.

GRAPEFRUIT MARGARITA - 350

San Pellegrino toronja, sirope cointreau, tequila José Cuervo, triple sec, sweet and sour de limón.

LIMONCELLO LEMONADE - 270

Cóctel frozen a base de limoncello, vodka y limón.

PIÑA COLADA - 260

MOJITO MANGO & SPICE

Martinis - 270

COSMOPOLITAN

DRY MARTINI

MARTINI ROSSO

MANGO MARTINI

Mango, vermouth, ginebra, sal y picante.

APPLE MARTINI



Café & Postres

MOCACCINO

FRAPPE DE NUTELLA

Café

- Espresso - 65
- Espresso con Panna - 75
- Americano - 65
- Cortadito - 75
- Macchiato - 75
- Latte - 120
- Café Irlandés - 220

Capuccino

- Italiano - 110
- Panna - 130
- Caramel - 160
- White Chocolate - 160
- Moccacino - 150

Frappe - 240

- SIN ALCOHOL
- Nutella
- White Chocolate
- Caramel Mocha
- Peanut Caramel Mocha

Frappe -290

- CON ALCOHOL
- Baileys Frappe (baileys)
- Caramel Twisted (Vodka, baileys)
- Strawberry Mocha (Amaretto)
- Shakerato (Baileys, vodka y kahlua)

Postres

* Sujetos a disponibilidad

