



# Quiénes Somos

Ni tan clásicos, ni tan rebeldes

Todo empezó en 2019, en esta casa antigua. Nos gustó desde que la vimos y la fuimos restaurando poco a poco, sin prisa, pero con muchas ideas. Hasta que pensamos en una pizzería: algo relajado, compartible y con sabor.

Queríamos hacer pizza, pero no cualquier pizza. Nada de masas dulces o pesadas, como se acostumbra por aquí. Buscábamos algo más ligero, con buena fermentación y textura. Una base para jugar con los ingredientes.

La pizza es nuestro punto de partida. Se come en todo el mundo, y en cada lugar la han hecho suya. Para nosotros, eso es lo más emocionante: usar la pizza como base para jugar, mezclar, reinterpretar.

Nos gusta lo local y lo que viene de lejos. Nos mueve la curiosidad y las ganas de probar cosas nuevas. Viajamos, probamos, aprendemos, combinamos. Y lo que nos emociona, lo ponemos sobre la masa.

Sí, también tenemos pizza con piña, aunque los italianos lloren. ¿Catsup? No la recomendamos, pero si te gusta, aquí no te vamos a ver feo.

**Puzó es eso: una mezcla honesta de lo que somos, de lo que nos gusta, y de lo que vamos descubriendo juntos.**



## Entradas

### Papas Romero / \$58

Gajos de papa doraditos, sazonados con sal de romero.

### Pan Puzó / \$68

Foccacia delgadita horneada con queso y acompañada de salsa de jitomate.

### Boneless / \$85

Trocitos de pechuga empanizados (140 g), bañados en la salsa que tú elijas:

- BBQ
- Jamaica chipotle
- Tamarindo picante

### Alitas / \$95

6 piezas bien doradas, jugosas por dentro y bañadas en la salsa de tu antojo:

- BBQ
- Jamaica chipotle
- Tamarindo picante

## Ensaladas



### De la Casa / \$65

Mix fresco de lechugas, zanahoria, col, ajonjolí, jitomate, pepino y vinagreta de la casa.

Agrega pollo asado (100gr) +\$40

### Cesar / \$70

Lechuga orejona, parmesano, crutones y aderezo César. La de siempre, pero con el toque Puzó.

Agrega pollo asado (100gr) + \$40

### De la Estación / \$80

Lechugas frescas, gajos de mandarina, queso de cabra, semilla de girasol garapiñada y vinagreta de cítricos.

Agrega pollo asado (100gr) + \$40



## Pastas

### Lasagna / \$95

**Clásica:** con salsa de jitomate, carne y quesos. La receta clásica, con cariño de casa.

**Quesos:** pura mezcla de quesos con jitomate. Suave, cremosa, sin complicaciones.

### Fusilli al Pesto / \$85

Pasta en espiral con pesto cremoso y parmesano. Fresco, aromático y lleno de sabor.

Agrega pollo asado (100gr) + \$40

Agrega camarones (75gr) + \$50

### Pluma Rosa / \$70

Pasta pluma salteada con nuestra salsa de jitomate y parmesano. ¿Le entras al picante? Pídelo con hojuelas de chile.

Agrega pollo asado (100gr) + \$40

Agrega camarones (75gr) + \$50

### Fettuccine Alfredo / \$75

Fettuccine con cremosa salsa de parmesano y ajo. Suave, sabroso y reconfortante.

Agrega pollo asado (100gr) + \$40

Agrega camarones (75gr) + \$50



## Pizzas



**Delgadita.** Es una masa joven, delgadita y crujiente.

**Rustica.** Es una masa con maduración de 24 horas. Es ligera, esponjosa en los bordes y de corteza crujiente.

|                                                                                                                   | Delgadita         |                  | Rustica           |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------------|
|                                                                                                                   | Personal<br>23 cm | Mediana<br>33 cm | Personal<br>23 cm | Mediana<br>33 cm |
| <b>Queso</b>                                                                                                      |                   |                  |                   |                  |
| Salsa de jitomate y mix de quesos.                                                                                | \$78              | \$156            | \$85              | \$170            |
| <b>Pepperoni</b>                                                                                                  |                   |                  |                   |                  |
| Salsa de jitomate, pepperoni y mix de quesos                                                                      | \$78              | \$156            | \$85              | \$170            |
| <b>Hawaiana</b>                                                                                                   |                   |                  |                   |                  |
| Salsa de jitomate, jamón, piña y mix de quesos.                                                                   | \$78              | \$156            | \$85              | \$170            |
| <b>Chorizo</b>                                                                                                    |                   |                  |                   |                  |
| Salsa de jitomate, frijoles, chorizo y mix de quesos.                                                             | \$88              | \$176            | \$94              | \$188            |
| <b>BBQ</b>                                                                                                        |                   |                  |                   |                  |
| Salsa BBQ, pierna deshebrada y mix de quesos.                                                                     | \$89              | \$178            | \$95              | \$190            |
| <b>Hot Honey</b>                                                                                                  |                   |                  |                   |                  |
| Salsa de jitomate, pepperoni, albahaca, miel picosita y mix de quesos.                                            | \$89              | \$178            | \$96              | \$192            |
| <b>Margarita</b>                                                                                                  |                   |                  |                   |                  |
| Salsa de jitomate, mozzarella, albahaca, parmesano y aceite de oliva extra virgen.                                | \$88              | \$176            | \$94              | \$188            |
| <b>Vegetariana</b>                                                                                                |                   |                  |                   |                  |
| Salsa de jitomate, pimiento, calabaza, champiñones, cebolla morada, aceitunas, granitos de elote y mix de quesos. | \$88              | \$176            | \$94              | \$188            |
| <b>Messicana</b>                                                                                                  |                   |                  |                   |                  |
| Salsa de jitomate, carne molida de res picosita, granitos de elote y mix de quesos.                               | \$88              | \$176            | \$94              | \$188            |
| <b>Arúgula y Serrano</b>                                                                                          |                   |                  |                   |                  |
| Salsa de jitomate, jamón serrano, arúgula, queso de cabra y mix de quesos                                         | \$98              | \$196            | \$105             | \$210            |
| <b>Al Pastor</b>                                                                                                  |                   |                  |                   |                  |
| Salsa de jitomate, mix de quesos, carne al pastor, piña, cilantro y cebolla morada.                               | \$98              | \$200            | \$105             | \$210            |
| <b>Mariscos</b>                                                                                                   |                   |                  |                   |                  |
| Salsa de jitomate, pulpo, camarones, perejil y salsa de habanero a un lado para acompañar.                        | \$120             | \$240            | \$125             | \$250            |
| <b>Serrano y Pera</b>                                                                                             |                   |                  |                   |                  |
| Salsa de jitomate, jamón serrano, arúgula, pera, queso bellavitano merlot y mix de quesos.                        | \$120             | \$240            | \$130             | \$260            |
| <b>Camarones al Cilantro</b>                                                                                      |                   |                  |                   |                  |
| Salsa de cilantro, camarones y mix de quesos.                                                                     | \$195             | \$390            | \$199             | \$398            |

# P U Z Ó



## Postres

Todos nuestros postres están hechos en casa con ingredientes frescos y naturales. Cada pastel es horneado con cariño y uno a uno, de forma artesanal.

### Pizza de Nutella \$70

Nutella y malvaviscos tostados sobre una base de pizza delgada y crujiente.

### Pizza de Manzana \$85

Manzana, y canela sobre una base de pizza delgadita con philadelphia.

### Cannoli \$53

3 tubitos de masa dulce y crujiente rellenos de crema de queso mascarpone y chocolate.

### Tiramisú \$63

Clásico postre italiano de queso mascarpone, soletas, café espresso y cocoa.

### Pastel de Chocolate \$55

Pastel de chocolate semiamargo, con relleno y cubierta de betún cremoso.

### Pastel de Zanahoria \$55

Pan casero de zanahoria y cálidas especias, cubierto con betún de queso crema.

### Pastel de Coco \$55

Bizcocho de coco cubierto y relleno de betún de queso crema con coco tostado.

### Pastel de Blueberry con Limón \$63

Bizcocho de limón eureka con blueberries relleno y cubierto de betún de limón

### Cheesecake Tortuga \$55

Delicioso pastel de queso con base de galleta Oreo y cobertura de dulce de leche y nuez tostada.



# Bebidas Calientes

|                                                            |      |
|------------------------------------------------------------|------|
| Espresso Corto                                             | \$35 |
| Americano                                                  | \$35 |
| Cafe Latté                                                 | \$49 |
| Agrégale sabor + \$10                                      |      |
| Sabores: caramelo, crema irlandesa, menta y vainilla,      |      |
| Cappuccino                                                 | \$49 |
| Agrégale sabor + \$10                                      |      |
| Sabores: caramelo, crema irlandesa, menta y vainilla.      |      |
| Manzana Otoñal                                             | \$49 |
| Mocha Clásico                                              | \$56 |
| Chocolate, cafe, leche y crema batida                      |      |
| Cream Menta                                                | \$49 |
| Leche cremosita consabor menta y crema batida              |      |
| Chocolates Calientes                                       |      |
| Chocolate clásico                                          | \$49 |
| Doble chocolate                                            | \$58 |
| Chocolate menta                                            | \$58 |
| Tés y Tisanas Calientes                                    |      |
| Té Verde Jazmín                                            | \$50 |
| Tisana Relax                                               | \$50 |
| Tisana Frutos Rojos                                        | \$50 |
| Tisana Jengibre Mandarina                                  | \$50 |
| Tisana Cereza Grosella                                     | \$50 |
| Chai Latte Clasico                                         | \$54 |
| Combinación de té negro, leche, especias aromaticas y miel |      |

# Bebidas Frías y Frappés

|                                                                                   |               |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
| <b>Refrescos</b>                                                                  | (355 ml) \$32 |               |
| Coca-cola, coca-cola light, coca-cola zero, sprite, sidral mundet y agua mineral. |               |               |
| <b>Limonada</b>                                                                   | (470ml) \$40  |               |
| <b>Naranjada</b>                                                                  | (470ml) \$40  |               |
| <b>Agua Mineral Preparada</b>                                                     | \$40          |               |
| <b>Agua Embotellada</b>                                                           | (600ml) \$28  |               |
| <b>Sodas Italiana</b>                                                             | <b>Frío</b>   | <b>Frappé</b> |
| Manzana verde                                                                     | \$40          | \$65          |
| Mora azul                                                                         | \$40          | \$65          |
| Mango                                                                             | \$40          | \$65          |
| Durazno                                                                           | \$40          | \$65          |
| <b>Tés y Tisanas</b>                                                              |               |               |
| Té Verde Jazmín                                                                   | \$50          |               |
| Tisana Relax                                                                      | \$50          |               |
| Tisana Frutos Rojos                                                               | \$50          | \$62          |
| Tisana Jengibre Mandarina                                                         | \$50          | \$62          |
| Tisana Cereza Grosella                                                            | \$50          | \$62          |
| <b>Cappuccino Frío/Frappé</b>                                                     | \$59          | \$59          |
| Agrégale sabor + \$10                                                             |               |               |
| Sabores: caramelo, crema irlandesa, menta y vainilla.                             |               |               |
| <b>Chai Latte Frío/Frappé</b>                                                     | \$64          | \$64          |
| Combinación de té negro, leche, especias aromaticas y miel                        |               |               |
| <b>Mocha Clásico Frío</b>                                                         | \$66          | \$66          |
| <b>Cream Menta Frío</b>                                                           | \$59          | \$59          |

# Bebidas con Alcohol

## Copa de Vino de la Casa

|        |              |
|--------|--------------|
| Tinto  | (185ml) \$80 |
| Blanco | (185ml) \$95 |
| Rosado | (185ml) \$85 |

## Clericot

|       |               |
|-------|---------------|
| Copa  | (350 ml) \$75 |
| Jarra | (1.5L) \$280  |

## Tisana Spritz

|                    |      |
|--------------------|------|
| Frutos Rojos       | \$75 |
| Jengibre Mandarina | \$75 |
| Cereza Grosella    | \$75 |

## Aperol Spritz

\$95

## Carajillo

\$85

## Espresso Martini

\$85

## Moscow Mule

\$65

## Piña Colada

\$85

## Mojito

\$75

# Cervezas

## Nacional (Pregunta por disponibilidad)

|                 |      |
|-----------------|------|
| XX Ambar        | \$45 |
| XX Lager        | \$45 |
| Indio           | \$45 |
| Bohemia Clasica | \$45 |
| Bohemia Oscura  | \$45 |

## Importada (Pregunta por disponibilidad)

|                  |      |
|------------------|------|
| Miller High Life | \$50 |
| Amstel Ultra     | \$50 |
| Heineken         | \$50 |

## Local (Pregunta por disponibilidad)

### Cervecería Cristo Rey

|                   |      |
|-------------------|------|
| Cristo Rey Clara  | \$50 |
| Cristo Rey Oscura | \$50 |

### Cervecería Black Mx

|              |      |
|--------------|------|
| Blond Ale    | \$50 |
| American Ale | \$50 |
| Ambar Ale    | \$50 |
| Porter       | \$50 |
| Black Ale    | \$50 |

## Escarchada

+ \$5

## Michelada

+ \$12

Tarro con jugo de limon y combinación de salsas.

## Clamatada

+ \$18

Tarro con salsa michelada, jugo de limon y clamato

# VINOS

## Tinto

### Sichel

Uva: Cabernet Sauvignon  
Región: Pays D'oc, Francia  
Botella (750 ml) \$280

### Tavernello

Uva: Lambrusco  
Región: Emilia, Italia  
Botella (750 ml) \$300

### Peromato

Uva: Tempranillo  
Región: Castilla y León, España  
Botella (750 ml) \$300

### Combes Saint Sauveur

Uvas: Syrah y Grenache  
Región: Côtes-du-Rhône, Francia  
Botella (750 ml) \$390

### Altotinto Selección Reserva

Bodega: Altotinto  
Región: Baja California, México  
Botella (750 ml) \$580

### Altotinto Nebbiolo

Bodega: Altotinto  
Región: Baja California, México  
Botella (750 ml) \$720

# VINOS

## Blanco

---

### **Blanco Semidulce**

Bodega: Cune (CUVE)

Región: Rioja Alta

Botella (750 ml) \$350

Copa (180ml) \$95

### **Marieta**

Uva: Albariño 2021

Región: Rias Baixas, España

Botella (750 ml) \$440

## Rosado

---

### **L. A. Cetto**

Uva: Blanc de zinfandel

Región: Baja California, México

Botella (750 ml) \$265

Copa (180ml) \$70



## Azul

---

### **Anécdota azul**

Bodega: Altotinto

Región: Baja California, México

Botella (750 ml) \$380

Copa (180ml) \$100

