



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 / \$75

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

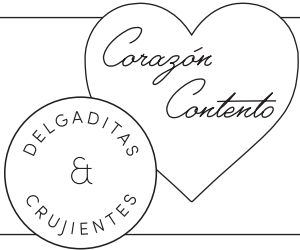
Agrega camarones (75gr) + \$50



Pizzas

Delgadita. Masa joven, delgadita y crujiente.

Rústica. Masa de estilo napolitano, con al menos 24 horas de maduración, textura ligera, suave y delgada al centro, con bordes esponjosos y leopardeados.



	Delgadita		Rustica	
	Personal 23 cm	Mediana 33 cm	Personal 23 cm	Mediana 33 cm
Queso				
Salsa de jitomate y mix de quesos.	\$83	\$166	\$88	\$176
Pepperoni				
Salsa de jitomate, pepperoni y mix de quesos	\$83	\$166	\$88	\$176
Hawaiana				
Salsa de jitomate, jamón, piña y mix de quesos. Si lleva piña , aunque a los italianos no les guste.	\$83	\$166	\$88	\$176
Chorizo				
Salsa de jitomate, frijoles, chorizo y mix de quesos.	\$93	\$186	\$98	\$196
BBQ				
Salsa BBQ, pierna deshebrada y mix de quesos.	\$93	\$186	\$98	\$196
Hot Honey				
Salsa de jitomate, pepperoni, albahaca, miel picosita y mix de quesos. De Brooklyn, con amor.	\$93	\$186	\$98	\$196
Margarita				
Salsa de jitomate, mozzarella, albahaca, parmesano y aceite de oliva extra virgen. Lo clásico nunca pasa de moda.	\$93	\$186	\$98	\$196
Vegetariana				
Salsa de jitomate, pimienta, calabaza, champiñones, cebolla morada, aceitunas, granitos de elote y mix de quesos.	\$93	\$186	\$98	\$196
Messicana				
Salsa de jitomate, carne molida de res picosita, granitos de elote y mix de quesos.	\$93	\$186	\$98	\$196
Charly				
Stracciatella cremosa, cebolla cambray, tocino jugosito, reducción de balsámico y ralladura de limón eureka. Galardonada en el campeonato mexicano de la pizza 2023.	\$103	\$206	\$108	\$216
Arúgula y Serrano				
Salsa de jitomate, jamón serrano, arúgula, queso de cabra y mix de quesos	\$103	\$206	\$108	\$216
Al Pastor				
Salsa de jitomate, mix de quesos, carne al pastor, piña, cilantro y cebolla morada. Como un taco que aprendió italiano.	\$103	\$206	\$108	\$216
Mariscos				
Salsa de jitomate, pulpo, camarones, perejil y salsa de habanero a un lado para acompañar.	\$126	\$252	\$131	\$262
Serrano y Pera				
Salsa de jitomate, jamón serrano, arúgula, pera, queso BellaVitano Merlot y mix de quesos.	\$126	\$252	\$131	\$262
Camarones al Cilantro				
Salsa de cilantro, camarones y mix de quesos.	\$204	\$408	\$209	\$418



Para Tomar

CERVEZA

COTELES

VINO

BEBIDAS

Para acompañar tu pizza

Sodas Italianas (450 ml)	Frío	Frappé
Manzana verde	\$40	 \$65
Mora azul	\$40	 \$65
Mango	\$40	 \$65
Durazno	\$40	 \$65
Limónadas (470 ml)		
Limónada clasica.		\$40
Limónada pink		\$40
Naranjada (470 ml)		\$40
Mineral Preparada (355 ml)		\$40
con limón y sal		
Agua Natural Casa del Agua (600 ml).		\$60
Félix Schorle (Pregunta por disponibilidad)		
Maracuyá (355 ml)		\$55
Frambuesa (355 ml).		\$55
Mandarina (355 ml).		\$55
Refrescos (355 ml)		
Coca-cola		\$32
Coca-cola light		\$32
Coca-cola zero		\$32
Sprite		\$32
Sidral mundet		\$32
Agua mineral		\$32

CERVEZAS

Nacional (Pregunta por disponibilidad)

XX Ambar (325 ml)	\$45
XX Lager (325 ml)	\$45
Indio (325 ml)	\$45
Bohemia Clasica (355 ml)	\$45
Bohemia Obscura (355 ml)	\$45

Importada (Pregunta por disponibilidad)

Miller High Life (355 ml).	\$50
Amstel Ultra (355 ml)	\$50
Heineken (355 ml).	\$50
Sidra Strongbow (330 ml)	\$50

Local (Pregunta por disponibilidad)

Cervecería Cristo Rey

Cristo Rey Clara (355 ml)	\$50
Cristo Rey Obscura (355 ml)	\$50

Cervecería Black Mx

Blond Ale (330 ml)	\$50
American Ale (330 ml)	\$50
Ambar Ale (330 ml)	\$50
Porter (330 ml)	\$50
Black Ale (330 ml)	\$50

Escarchada + \$8

Michelada + \$15

Tarro con jugo de limón y
combinación de salsas.

Clamatada + \$ 20

Tarro con salsa michelada,
jugo de limón y clamato (60 ml).

VINO *de la Casa*

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

APERITIVOS

Ligeros, frescos, para abrir el apetito

Aperol Spritz \$95

Aperol (60 ml), vino espumoso (150 ml),
y agua mineral. Es refrescante y cítrico.

Primo Spritz \$75

Primo Aperitivo (30 ml), vino espumoso (60 ml), y agua
mineral. Es herbal, cítrico y de amargor ligero.

Tisana Spritz

Spritz dulce y burbujeante, hecho con
tisanas frutales y vino espumoso (150 ml).

Frutos Rojos \$75

Jengibre Mandarina \$75

Cereza Grosella \$75

Cócteles Clásicos

Clericot

Copa (350 ml) \$75

Jarra (1.5 L) \$280

Moscow Mule \$65

Vodka (60 ml), jugo de limón y ginger ale.

Mojito \$75

Ron blanco (60 ml), hierbabuena,
limón y agua mineral.

Piña Colada \$85

Ron blanco (60 ml), piña y coco.

DIGESTIVOS

Para cerrar la comida

Carajillo \$85

Espresso shakeado con licor de hierbas (45 ml).
El favorito de la sobremesa en México.

Limóncello \$95

Licor de limón, dulce y vibrante (60 ml). Se sirve bien
frío, como en la costa del sur de Italia.

VINOS *por Botella*

TINTO

TAVERNELLO

Semidulce y espumoso, con sabores de cereza y fresa silvestre.

Uva: Lambrusco

Región: Emilia, Italia

Botella (750 ml) \$300

PATA NEGRA ROBLE

Equilibrado, con notas de frutos rojos, vainilla y roble tostado.

Uva: Tempranillo

Región: Toro, España

Botella (750 ml) \$300

ALTOTINTO SELECCIÓN

Intenso y persistente, con sabores de zarzamora y cacao tostado.

Uvas: Cabernet sauvignon, nebbiolo y petit verot

Región: Baja California, México

Botella (750 ml) \$580

ALTOTINTO NEBBIOLO

Complejo y estructurado, con sabores de cereza negra y tabaco.

Región: Baja California, México

Bodega: Altotinto

Botella (750 ml) \$720

BLANCO

BLANCO SEMIDULCE

Semidulce y sedoso, con sabores de miel y manzana blanca.

Bodega: Cune (CUVE)

Región: Rioja Alta

Botella (750 ml) \$350

CHAMPBRULÉ BRUT

Espumoso con acidez vibrante y aromas de manzana verde y frutas tropicales.

Uvas: Chardonnay y French Colombard

Región: Valle de Guadalupe, México

Botella (750 ml) \$350

MARIETA

Semiseco y fresco, con sabores de pera y cítricos.

Uva: Albariño 2021

Región: Rias Baixas, España

Botella (750 ml) \$440

ALTOTINTO CHARDONNAY

Seco con notas de frutas tropicales, almendra y vainilla.

Uva: Chardonnay

Región: Baja California, México

Botella (750 ml) \$580

ROSADO

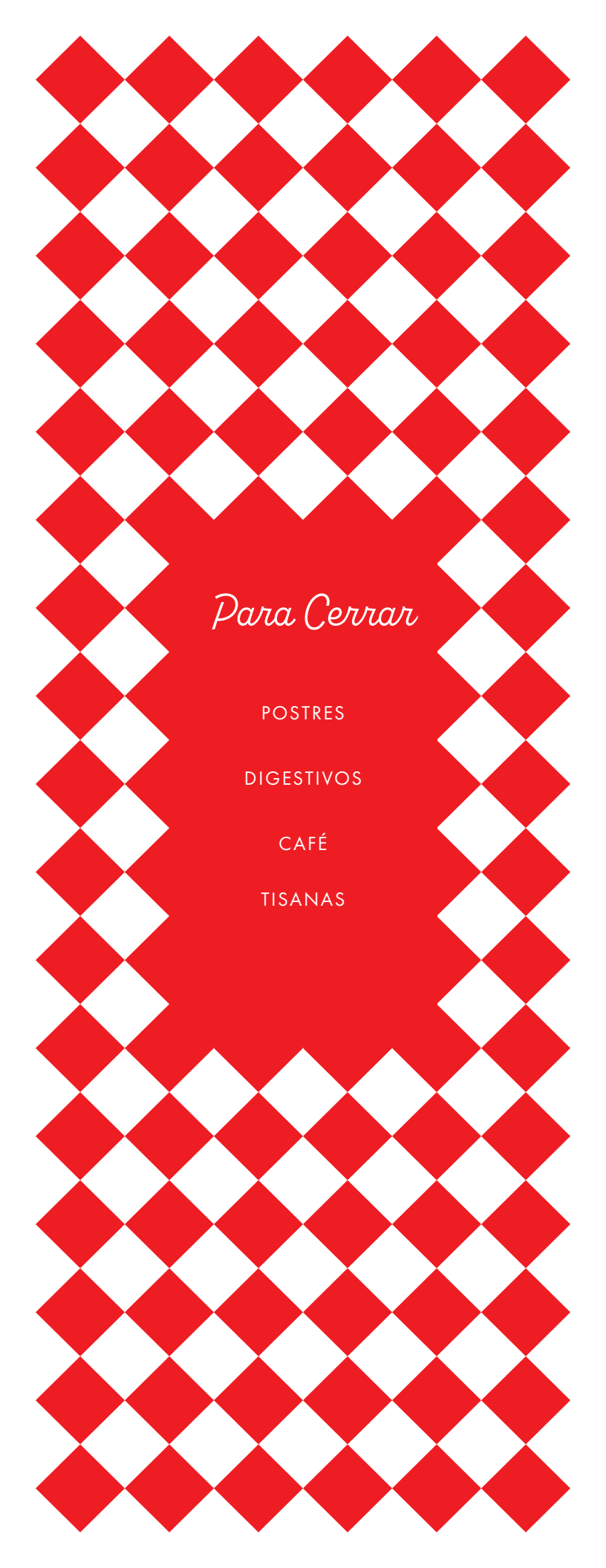
L. A. CETTO

Semidulce y refrescante, con sabores de frambuesa y sandía.

Uva: Blanc de zinfandel

Región: Baja California, México

Botella (750 ml) \$265



Para Cerrar

POSTRES

DIGESTIVOS

CAFÉ

TISANAS

POSTRES

Todos nuestros postres están hechos en casa, con ingredientes frescos y naturales. Cada pastel se hornea con cariño, uno por uno, de forma artesanal.

Pizza de Nutella\$70

Base delgada y crujiente con Nutella y malvaviscos tostados. Perfecta para compartir... o no.

Pizza de Manzana \$85

Manzana y canela sobre una base delgada de pizza, con un toque de queso Philadelphia.

Cannoli \$53

Tres tubitos crujientes, rellenos de una crema suave de queso mascarpone con chocolate.

Tiramisú\$63

Clásico italiano con queso mascarpone, soletas, café espresso y cocoa.

Pastel de Chocolate..... \$55

Bizcocho de chocolate semiamargo con betún cremoso por dentro y por fuera.

Pastel de Zanahoria \$55

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

Pastel de Coco \$55

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

Pastel de Blueberry con Limón..... \$63

Bizcocho de limón eureka con blueberries, cubierto de betún de limón.

Cheesecake Tortuga\$63

Pastel de queso con base de galleta Oreo, y por encima, una capa de dulce de leche y nuez tostada.

DIGESTIVOS

Para cerrar la comida

Carajillo \$85

Espresso shakeado con licor de hierbas (45 ml).
El favorito de la sobremesa en México.

Limóncello\$95

Licor de limón, dulce y vibrante (60 ml). Se sirve bien frío, como en la costa del sur de Italia.

CAFETERÍA PUZÓ

Para acompañar el postre

CAFÉ

Espresso Corto \$35

Americano \$35

Cappuccino \$49

Agrega sabor + \$10

Sabores: crema irlandesa,
caramelo, menta y vainilla.

Caffé Latte

Caliente \$49 | Frío \$59 | Frappé \$58

Agrega sabor + \$10

Sabores: crema irlandesa,
caramelo, menta y vainilla.

Mocha Clásico

Chocolate, café, leche y crema batida.

Caliente \$56 | Frío \$66 | Frappé \$66

LECHE

Cream de Menta

Leche cremosita con sabor
menta y crema batida.

Caliente \$49 | Frío \$59 | Frappé \$59

Chocolates

Chocolate clásico \$49

Doble chocolate \$58

Chocolate menta \$58

Chai Latte Clásico

Combinación de té negro, leche y
especies aromáticas.

Caliente \$54 | Frío \$64 | Frappé \$64

Matcha Latte

Caliente \$66 | Frío \$76 | Frappé \$76

TÉS Y TISANAS

Manzana Otoñal \$49

Infusión caliente de manzana
con canela y especias.

Té Verde Jazmín

Caliente \$50 | Frío \$50

Tisana Relax

Caliente \$50 | Frío \$50

Tisana Frutos Rojos

Caliente \$50 | Frío \$50 | Frappé \$62

Tisana Jengibre Mandarina

Caliente \$50 | Frío \$50 | Frappé \$62

Tisana Cereza Grosella

Caliente \$50 | Frío \$50 | Frappé \$62

