



Quiénes Somos



Nacimos en 2019 en esta casa antigua, que fuimos restaurando poco a poco, hasta que tomó forma de una pizzería: algo casual y compartible.

Desde el inicio teníamos claro que no queríamos hacer cualquier pizza. Nada de masas dulces o pesadas, como se acostumbra por aquí. Buscábamos una masa como las de Italia: ligera, de lenta fermentación y con buena textura, y que al mismo tiempo nos permitiera experimentar con ingredientes locales.

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 masa bien hecha, un espacio casual y sabores con toque local.



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 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: capas de pasta, salsa de jitomate, carne y queso gratinado.

Quesos: capas de pasta con mezcla de quesos y salsa de jitomate,

Fusilli al Pesto / \$85

Pasta en espiral con pesto cremoso y parmesano. Aromático y lleno de sabor.

Agrega pollo asado (100gr) + \$40

Agrega camarones (6pzas) + \$80

Pluma Rosa / \$75

Pasta pluma salteada con nuestra salsa de jitomate y parmesano. ¿Te gusta el picante? Pídelo con hojuelas de chile.

Agrega pollo asado (100gr) + \$40

Agrega camarones (6pzas) + \$80

Fettuccine Alfredo / \$80

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

Agrega pollo asado (100gr) + \$40

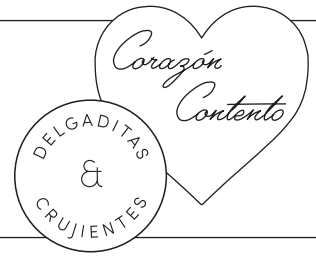
Agrega camarones (6pzas) + \$80



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		Rústica	
	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, pimiento, 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 habla 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



PU
ZÓ

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 clásica.		\$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 Clásica (355 ml)	\$45
Bohemia Oscura (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 Oscura (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

