



## 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

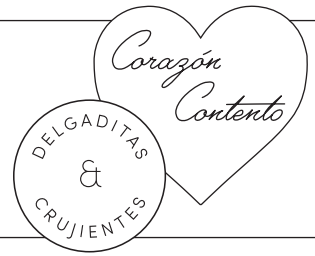
Agrega camarones (6pzas) + \$80



## 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
<b>Queso</b> Salsa de jitomate y mix de quesos.	\$83	\$166	\$88	\$176
<b>Pepperoni</b> Salsa de jitomate, pepperoni y mix de quesos	\$83	\$166	\$88	\$176
<b>Hawaiana</b> Salsa de jitomate, jamón, piña y mix de quesos. Si lleva piña, aunque a los italianos no les guste.	\$83	\$166	\$88	\$176
<b>Chorizo</b> Salsa de jitomate, frijoles, chorizo y mix de quesos.	\$93	\$186	\$98	\$196
<b>BBQ</b> Salsa BBQ, pierna deshebrada y mix de quesos.	\$93	\$186	\$98	\$196
<b>Hot Honey</b> Salsa de jitomate, pepperoni, albahaca, miel picosita y mix de quesos. De Brooklyn, con amor.	\$93	\$186	\$98	\$196
<b>Margarita</b> Salsa de jitomate, mozzarella, albahaca, parmesano y aceite de oliva extra virgen. Lo clásico nunca pasa de moda.	\$93	\$186	\$98	\$196
<b>Vegetariana</b> Salsa de jitomate, pimiento, calabaza, champiñones, cebolla morada, aceitunas, granitos de elote y mix de quesos.	\$93	\$186	\$98	\$196
<b>Messicana</b> Salsa de jitomate, carne molida de res picosita, granitos de elote y mix de quesos.	\$93	\$186	\$98	\$196
<b>Charly</b> 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
<b>Arúgula y Serrano</b> Salsa de jitomate, jamón serrano, arúgula, queso de cabra y mix de quesos	\$103	\$206	\$108	\$216
<b>Al Pastor</b> Salsa de jitomate, mix de quesos, carne al pastor, piña, cilantro y cebolla morada. Como un taco que habla italiano.	\$103	\$206	\$108	\$216
<b>Mariscos</b> Salsa de jitomate, pulpo, camarones, perejil y salsa de habanero a un lado para acompañar.	\$126	\$252	\$131	\$262
<b>Serrano y Pera</b> Salsa de jitomate, jamón serrano, arúgula, pera, queso BellaVitano Merlot y mix de quesos.	\$126	\$252	\$131	\$262
<b>Camarones al Cilantro</b> Salsa de cilantro, camarones y mix de quesos.	\$204	\$408	\$209	\$418



PU  
ZÓ

*Para Tomar*

CERVEZA

COCTELES

VINO

## BEBIDAS

*Para acompañar tu pizza*

<b>Sodas Italianas</b> (360 ml)	<b>Frío</b>	<b>Frappé</b>
Manzana verde . . . . .	\$40	\$65
Mora azul . . . . .	\$40	\$65
Mango . . . . .	\$40	\$65
Durazno . . . . .	\$40	\$65
<b>Limónadas</b> (360 ml)		
Limónada clásica. . . . .		\$40
Limónada pink. . . . .		\$40
<b>Naranjada</b> (470 ml) . . . . .		\$40
<b>Mineral Preparada</b> (355 ml) . . . . .		\$40
con limón y sal		
<b>Agua Natural Casa del Agua</b> (600 ml). . . . .		\$60
<b>Félix Schorle</b> (355 ml)		
Maracuyá. . . . .		\$55
Frambuesa . . . . .		\$55
Mandarina . . . . .		\$55
<b>Refrescos</b> (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 180 ml) \$80  
Blanco (copa 180 ml) \$95  
Rosado (copa 180 ml) \$85

## APERITIVOS

*Ligeros, frescos, para abrir el apetito*

**Sauco Spritz** . . . . . \$150  
St. Germain (60 ml), vino espumoso y agua mineral. Floral, cítrico y fresco.

**Aperol Spritz** . . . . . \$95  
Aperol (60 ml), vino espumoso y agua mineral. Es refrescante y cítrico.

**Primo Spritz** . . . . . \$75  
Primo Aperitivo (30 ml), vino espumoso y agua mineral. Es herbal, cítrico y de amargor ligero.

### Tisana Spritz

Spritz dulce y burbujeante, hecho con tisanas frutales y vino espumoso.

Frutos Rojos . . . . . \$75  
Jengibre Mandarina . . . . . \$75  
Cereza Grosella . . . . . \$75

## Cócteles Clásicos

### Clericot

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

### Moscow Mule

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

### Mojito

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

### Piña Colada

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** .....\$75

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** ..... \$60

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

### **Tiramisú** .....\$75

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

### **Pastel de Chocolate**..... \$65

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

### **Pastel de Zanahoria** ..... \$65

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

### **Pastel de Coco** ..... \$65

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

### **Pastel de Blueberry con Limón**..... \$70

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

### **Cheesecake Tortuga** ..... \$68

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

