



MENU

ENTRADAS

NYC Arancini



Deliciosas bolitas de risotto rellenas de champiñones, chícharos y queso mozzarella, empanizadas y fritas a la perfección, se sirven con nuestra irresistible salsa de vodka. (4pza) \$150

Bruschetta



Fresca y vibrantes bruschetta clásica italiana (145gr) Acompañado de pan pizza de ajo (6pza) . \$150

Honey Goat Balls



Suaves y cremosas bolitas de queso de cabra cuidadosamente cubiertas con una miel exquisita infundada con un toque picante de cayena. (5pza) \$150

Famous Mozzarella Sticks



Nuestros dedos de queso 100% mozzarella de alta calidad, están hechos a mano con una cobertura crujiente. \$150 (5pza)
+ Bañados en salsa buffalo y aderezo de queso azul \$20

Spinach Artichoke Focaccia



Pan focaccia recién horneado, relleno de cremoso dip casero de espinacas y alcachofas. (140gr) \$150

Buffalo Cauliflower Wings



Nuestras alitas están hechas con floretes de coliflor crujientes y están recubiertas con una deliciosa salsa buffalo y acompañadas de aderezo de queso azul. (300gr) \$150

ENSALADAS

Calamari

Corazón de Lechuga Romana ,Jitomates Cherry, Calamari Frito (50gr), Pepino, Aguacate, con una Vinagreta de Limón con aceite de oliva (150gr) \$150

Goat Cheese



Lechuga Romana, Manzana Gala, Bolitas de Queso Cabra, Nueces y Pasas con Aderezo de Mostaza Miel (200gr) \$150

Homeslice

Lechuga Romana , Jitomates Cherry, Aguacate, Tocino (30gr) y Pollo a la Parilla (70gr), acompañado Vinagreta Balsámica, (450gr) \$150

PASTAS FRESCAS

Todas nuestras pastas son frescas y con salsas caseras y preparadas al momento. + Pizza bread (3pza) \$10

Spaghetti al Pesto



Nuestro clásico pesto hecho en casa, adornado con trozos de nueces y jitomates deshidratados. (150gr) \$180

Fettuccine Arrabiata



Salsa casera arrabiata, llena de sabor y un toque de picante acompañada de tres albóndigas de champiñón. (150gr) \$180

Pappardelle Bolognese

Auténtica salsa bolognesa, cuidadosamente preparada con ingredientes seleccionados y cocinada a fuego lento. (150gr) \$180

Ravioli Vodka



Ravioli rellenos de espinacas y queso mozzarella con nuestra irresistible salsa de vodka, acompañada de un arancini. (8pza) \$180

Fettuccine Buffalo

Deliciosa salsa de búfalo elaborada con una mezcla de cinco quesos cremosos y condimentada con un toque picante. Acompañada con tiernos trozos de pollo empanizados, para agregar una textura crujiente. (150gr) \$200

Lasagna Bolognesa

Capas de pasta fresca intercaladas con una rica y sabrosa salsa bolognesa casera. La suavidad de la pasta se combina con el sabor abundante de la salsa, rematada con queso gratinado. (450gr) \$180

Tiempo de cocción 20 minutos



Costo caja o contenedor para llevar \$35

HOMESLICEMX.COM

ZAS



Pepperoni Lovers 😊
Queso mozzarella y doble pepperoni

Veggie Lovers 🌱
Pimiento rojo, cebolla, champiñones y aceitunas

Xtreme Supreme
Pepperoni, salchicha italiana, champiñones, cebolla y pimiento verde

Cheesy AF 🌱
Queso cheddar, manchego, mozzarella y parmesano

Meaty AF
Pepperoni, salchicha italiana y tocino

Basic AF 🌱
Jitomate cherry, albahaca y extra queso mozzarella

Hawaiiana 😊
Extra Tocino y piña

Italiana
Deliciosa salsa boloñesa, queso crema y pasta de lasagna con queso mozzarella

Cochinita
Cochinita Pibil, queso mozzarella, y cebolla morada

Pastor
Carne al Pastor, queso mozzarella, adobo, piña, cilantro y cebolla

Cheesy Legend
Base de salsa de 4 Quesos, extra queso mozzarella y dedos de queso

Spicy BBQ
Pollo a la plancha, Salsa spicy BBQ, queso cheddar, cebolla morada, perejil

Buffalo
Chicken Tenders bañados en salsa buffalo aderezo blue cheese, apio

Hot Honey
Base con nuestra Salsa Vodka, Queso Mozzarella, Pepperoni y miel picante infundada con cayena

DEEP DISH		NEW YORK	
15cm	30cm	26cm	50cm
\$135	\$400	\$135	\$400
\$135	\$400	\$135	\$400
\$145	\$450	\$145	\$450
\$155	\$480	\$155	\$480
\$155	\$480	\$155	\$480
\$135	\$420	\$135	\$420
\$135	\$420	\$135	\$420
N/A	\$500	N/A	N/A
\$135	\$420	\$135	\$420
\$135	\$420	\$135	\$420
N/A	\$490	N/A	N/A
\$165	\$530	\$165	\$530
\$165	\$530	\$165	\$530
N/A	N/A	\$135	\$420

ARMA TU PIZZA

Deep Dish Pizza \$289 +Topping \$35 + Premium \$70 (30cm)

New York Pizza \$289 +Topping \$35 + Premium \$70 (50cm)

Las porciones de nuestros toppings varían según el estilo de pizza por lo que se encuentran en un rango de: vegetales (60-100gr), carnes (60-150gr), quesos (80-180gr), premium (70-250gr)

Toppings

Pepperoni, Tocino, Salchicha Italiana, Pimiento Rojo, Pimiento Verde, Chile Jalapeño, Cebolla, Morada, Cebolla Blanca, Aceitunas Negras, Ajo, Champiñones, Piña, Espinaca, Jitomate Cherry, Albahaca, Mozzarella, Cheddar, Manchego y Parmesano

Premium Topping

Pollo a la plancha, Chicken Tenders, Blue Cheese, Pastor, Cochinita



DRI NKs

Arnold Palmer

Limonada infusionada con té: menta, mango-mandarina, frutos rojos, frutos tropicales, pepino-jengibre, manzana chai, té negro y té verde-granada (350ml) \$60

Refresco

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola sin azúcar, Sprite, Sprite zero, Mundet, Mundet light (350ml) \$55

Agua

Ciel mineral (350ml)
Ciel natural (600ml) \$35

Cerveza Nacional

XX Lager, XX Ambar, Tecate, Tecate light, Indio, Bohemia, Bohemia obscura (355ml) \$55
+ Michelada \$10 +Cubana \$10 +Clamato \$15

Cerveza Premium

Heineken (355ml) \$65
Heineken cero (355ml) \$65

Litros de Cerveza

XX Lager, XX Ambar, Indio \$120
+ Michelada \$20 +Cubana \$20 +Clamato \$30

Thirsty
THURSDAYS
\$50 Lt de cerveza *

Todos los jueves, solo con consumo de alimentos

MALTEADAS

Todas nuestras malteadas estan hechas a base de helado de vainilla, ingredientes frescos, crema batida y tu elección de leche: leche entera, leche light, leche deslactosada

Vainilla (400ml)	\$120
Chocolate (400ml)	\$120
Fresa (400ml)	\$120
Oreo (400ml)	\$120
Stout Frappe (400ml)	\$140
Carajillo Shake (400ml)	\$140

VINO

Cualquiera de nuestras botellas se pueden pedir con servicio de clericot o sangría +\$100

TINTO

Finca las Moras

Cavernet Sauvignon, Argentina
\$120 (150ml) / \$499 (750ml)

Finca Las Moras

Merlot, Argentina
\$120 (150ml) / \$499 (750ml)

L.A. CETTO

Nebbiolo, México \$650 (750ml)

TERRAZAS

Malbec, Argentina \$1000 (750ml)

BLANCO

L.A. CETTO

Blanc de Blancs, México
\$120 (150ml) / \$499 (750ml)

ROSADO

L.A. CETTO

Zinfandel, México
\$120 (150ml) / \$499 (750ml)

W^{HAPPY}*nesday*
50% Botellas y Copeo*

CHE LAS

Nuestras cervezas estan sujetas a
disponibilidad

\$149

CAYACO (355ml)

TEMPUS DORADA (355ml)

COLIMITA (355ml)

TICUS (355ml)

PIEDRA LISA (355ml)

DEMIMURGO (355ml)

PARAMO (355ml)

INFRAMUNDO (355ml)

TEMPUS RESERVA ESPECIAL
(355ml)

LAGUNITAS (355ml)

JABALI BOCK (330ml)

ENTELEQUIA (355ml)

RIO DE LUMBRE (355ml)

COFFEE STOUT (355ml)

TEMPUS DOBLE MALTA (355ml)

JABALI HELLSBOCK (330ml)

Lager Colima 3.8%

Golden Ale Primus 4.3%

Lager Colima 4.4%

Porter Colima 4.6%

Session IPA Colima 4.7%

Red Ale Dos Mundos 4.8%

Pale Ale Colima 4.7%

London Porter Dos Mundos 5.4%

Scottish Ale Primus 6.1%

IPA Moctezuma 6.2%

Bock Primus 6.3%

IPA Dos Mundos 6.4%

IPA Colima 6.6%

Stout Dos Mundos 7.0%

Altbier Imperial Primus 7.0%

Hellsbock Primus 8.1%



POSTRE

Sweet Pretzels

Pretzels hechos de nuestra masa NY bañados en salsa de tu elección (nutella, cajeta o chocolate) 5pz \$49

Sweet Corn Bread

Panque de elote hecho en casa con salsa de cajeta (1pz) \$69

Deep in Apples

Nuestra versión del famoso pie de manzana acompañado de helado de vainilla. Tiempo de cocción 30 min (300g) \$99

NYC Cheesecake

Original Cheesecake estilo Nueva York servido con compota de zarzamora (200g) \$89

Chocolate Mug Cake

HDelicioso pastel de chocolate bañado de ganache de chocolate cubierto con bombones asados \$79 (250mg)

Carrot Cake

Pastel de zanahoria hecho en casa cubierto con betún de queso crema y decorado con trozos de nuez \$119 (350g)

MALTEADAS

Todas nuestras malteadas estan hechas a base de helado de vainilla, ingredientes frescos, crema batida y tu elección de leche: leche entera, leche light, leche deslactosada

Vainilla (400ml)	\$120
Chocolate (400ml)	\$120
Fresa (400ml)	\$120
Oreo (400ml)	\$120
Stout Frappe (400ml)	\$140
Carajillo Shake (400ml)	\$140

CAFE

Americano

Regular o Descafeinado \$40

refill ilimitado
(250ml)

Latte

Regular o Descafeinado \$45

+\$10 leche deslactosada (240ml)

Mocha

Regular o Descafeinado \$55

+\$10 leche deslactosada /almendras (240ml)

Espresso

Regular o Descafeinado \$30

+\$20 doble (80ml)

Cappuccino

Regular o Descafeinado \$45

+\$10 leche deslactosada (150ml)

Té Gourmet

Cinammon Apple Chai, Bombay Chai,
Chocolate Peppermint, Verde, Negro, Triple Menta
\$40 (250ml)

Homemade Cocoa

Mezcla hecha en casa con cocoa natural
\$45 (250ml)