



TAORMINA

DAL MEDITERRANEO AL MONDO

EMBÁRCATE EN UN DELICIOSO VIAJE A TRAVÉS DEL TIEMPO Y LA TRADICIÓN.

Experimenta la armoniosa fusión de las recetas atemporales de nuestra nona y técnicas culinarias contemporáneas, creando una sinfonía de sabores que resucita los deliciosos sabores de la antigua Italia mientras abraza a la perfección la esencia de la cocina mediterránea moderna.

EMBARK ON A CAPTIVATING JOURNEY THROUGH TIME AND TRADITION WITH US.

Experience the harmonious fusion of our nona's timeless recipes and contemporary culinary techniques, creating a symphony of flavors that resurrect the delectable tastes of ancient Italy while seamlessly embracing the essence of modern Mediterranean cuisine.



LOS CLÁSICOS THE CLASSICS

HOT CAKES TRADICIONALES (3 pzs)

Servidos con fresas y crema batida

TRADITIONAL PANCAKES (3 pcs)

Served with strawberries and whipped cream

HUEVOS AL GUSTO (2 pzs)

Con papas rostizadas

EGGS MADE TO ORDER (2 eggs)

With roasted potatoes

HUEVOS BENEDICTINOS

2 piezas de huevo, muffin inglés, lomo canadiense, salsa holandesa, espárragos y arúgula

EGGS BENEDICT

2 eggs, English muffin, Canadian bacon, hollandaise sauce, asparagus, and arugula

MUFFIN DE HUEVO FRITO

2 piezas de huevo frito, muffin inglés, tocino, 10 g de jamón selva negra y queso cheddar

FRIED EGG MUFFIN

2 fried eggs, English muffin, bacon, 10 g of black forest ham, and cheddar cheese

CHILAQUILES ROJOS O VERDES

Servidos con frijoles refritos, crema agria, queso fresco, cebolla, y cilantro con elección de 100 g de pollo o 2 huevos

RED OR GREEN CHILAQUILES

Served with refried beans, sour cream, fresh cheese, onion, and cilantro with choice of 100 g of chicken or 2 eggs

HUEVOS RANCHEROS

2 huevos fritos sobre tortilla de maíz, con frijoles refritos y bañados con salsa ranchera

RANCHERO EGGS

Two sunny-side-up eggs over corn tortilla, with refried beans and topped with ranchero sauce

SABORES DE MÉXICO FLAVORS OF MEXICO

TORTA DE CHILAQUILES DE MOLE (1 pz)

100 g de chicharrón de cerdo, cebolla curtida, queso fresco y crema agria

MOLE CHILAQUILES SANDWICH (1 pc)

Mexican torta-style sandwich with 100 g of chicharrón, pickled onion, fresh cheese and cream

HUARACHE DE CHICHARRÓN PENSADO (1 pz)

100 g de chicharrón de cerdo, salsa de tomate verde, aguacate y queso fresco

PRESSED PORK CHICHARRÓN HUARACHE (1 pc)

100 g of pork chicharrón, green tomato sauce, avocado, and fresh cheese over fried dough



CHILAQUILES AL PASTOR

100 g de carne de cerdo al pastor, salsa de chiles secos, piña asada, cebolla curtida, cilantro, crema y queso

PASTOR-STYLE CHILAQUILES

Chilaquiles-style tortilla chips topped with 100 g of pastor-style pork, dried chile salsa, roasted pineapple, pickled onion, cream, and cheese

HUEVOS Y CARNE

110 g de arrachera asada, 2 piezas de huevo estrellado, tostada de maíz con frijoles negros, salsa martajada, crema y queso fresco

STEAK AND EGGS

110 g of roasted skirt steak, 2 fried eggs, corn tostada with black beans, martajada sauce, cream, and fresh cheese

ESPECIALIDADES OUR SPECIALITIES



HUEVOS TAORMINA

2 piezas de huevo pochado, 10 g de salmón ahumado, pan rústico, aguacate, pimientos marinados, jitomate cherry y pesto de la casa

TAORMINA EGGS

2 poached eggs, 10 g of smoked salmon, rustic bread, avocado, marinated bell peppers, cherry tomato, and our house pesto

CROQUE-MADAME

1 pieza de huevo frito, pan tostado, 5 g de tocino, 5 g de jamón de pierna, queso suizo y salsa blanca

CROQUE-MADAME

1 fried egg, toast, 5 g of bacon, 5 g of leg ham, swiss cheese, and white sauce

OMELETTE GORGONZOLA

2 piezas de huevos, relleno de hongos salvajes, queso provolone, jitomate deshidratado y salsa gorgonzola

GORGONZOLA OMELETTE

2 eggs, wild mushroom filling, provolone cheese, sun-dried tomato, and gorgonzola sauce

JUGOS FRESCOS Y MÁS FRESH JUICES AND MORE

JUGO DE NARANJA, JUGO VERDE, JUGO DE ZANAHORIA, JUGO DE TORONJA (250mL) ORANGE JUICE, GREEN JUICE, CARROT JUICE, GRAPEFRUIT JUICE (250mL)

NOCE DI COCCO (355mL)

Leche de coco, guayaba, plátano y coco tostado
Coconut milk, guava, banana, and toasted coconut

SVEGLIATI (355mL)

Leche de almendra, plátano, cacao en polvo y café expreso
Almond milk, banana, cocoa powder, and espresso







TROPICALE ITALIANO (355mL)

Leche de soya, mango, jugo de piña y papaya
Soy milk, mango, pineapple juice, and papaya

GIOCONDA LISA (355mL)

Yogurt natural, zarzamora, mora azul y miel de abeja
Plain yogurt, blackberries, blueberry, and honey

SALUDABLES HEALTHY

-  **AVENA CON CHÍA**
Con leche de coco y frutas de temporada
OATMEAL WITH CHIA
With coconut milk and seasonal fruit
-  **TAPIOCA CON YOGURT DE MANGO**
Con manzana, almendra y fresa
TAPIOCA WITH MANGO YOGURT
With apple, almond, and strawberry
-  **PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA**
Fruta fresca de temporada
SEASONAL FRUIT PLATE
Fresh seasonal fruit
-  **OMELETTE DE CLARAS**
3 piezas de claras de huevo, vegetales rostizados, aguacate y hojas de lechugas mixtas
EGG WHITE OMELETTE
3 egg whites, roasted vegetables, avocado, and mixed lettuce
-  **TOSTADO DE QUESO FETA Y AGUACATE** (1 pz)
Mousse de queso feta, aguacate, tomate, aceitunas, hojas de lechugas mixtas y pesto de la casa
FETA AND AVOCADO TOAST (1 slice)
Feta cheese mousse, avocado, tomato, olives, mixed lettuce, and our house pesto
-  **SALMÓN AHUMADO**
110 g de salmón ahumado en casa, crema de alcaparras, bagel tostado y hojas de arúgula
SMOKED SALMON
110 g of home-smoked salmon, caper cream, toasted bagel, and arugula
- HONGO PORTOBELLO ASADO**
2 huevos estrellados, hongo portobello asado, 10 g de jamón serrano, arúgula, tomates, reducción de balsámico y queso de cabra
ROASTED PORTOBELLO
2 fried eggs, roasted portobello mushroom, 10 g of serrano ham, arugula, tomatoes, balsamic reduction, and goat cheese

LOS DULCES THE SWEETNESS

-  **HOT CAKES DE RICOTTA Y LIMÓN** (3 pzs)
Con compota de mora azul
LEMON RICOTTA PANCAKES (3 pcs)
With blueberry compote
-  **PAN FRANCÉS RELLENO DE NUTELLA** (1 pz)
Salsa de cajeta con tequila, crema, mermelada de fresa y helado de vainilla
NUTELLA-FILLED FRENCH TOAST (1 pc)
Caramel-tequila sauce, cream, strawberry jam, and vanilla ice cream
-  **CONCHA RELLENA** (1 pz)
Nata de mascarpone, frutos rojos y salsa de caramelo
STUFFED CONCH SHELL BREAD (1 pc)
Mascarpone cream, berries, and caramel sauce
- NUESTRO PANETTONE** (1 pz)
Plátanos flameados, compota de manzana, nueces rostizadas y crema de queso ricotta
- OUR PANETTONE** (1 pc)
Bananas flambé, apple compote, candied walnut, and ricotta cream cheese

CAFÉ | COFFEE

AMERICANO (355mL)

ESPRESSO (355mL)

CAPUCCHINO (355mL)



Si usted tiene alguna alergia alimenticia, favor de informar a su mesero o capitán. Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por estos mismos, su consumo queda bajo consideración y responsabilidad del comensal. El gramaje aplica al peso promedio de la proteína antes de su cocción. Precios en pesos. IVA incluido. Todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados bajo la normativa del Distintivo H.

If you have any food allergies, please inform your waiter. Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness, its consumption is under the consideration and the responsibility of the consumer. The average weight applies to the protein before cooking. Prices are in Mexican pesos. Taxes included. All our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "Distinctive H".