



TOMMA

LIQUOR STORE & PIZZA BAR

NUESTRO TRIBUTO A LA PIZZA NAPOLITANA

¡Benvenuto!



En **TomMa Liquor Store and Pizza Bar** compartimos nuestra admiración por el **sabor y la tradición de la buena comida napolitana** mediante un menú corto, pero con ingredientes de **gran calidad** e incluso con **denominación de origen**.

Nuestras pizzas que son el platillo central son hechas a base de una masa de larga fermentación con solo cuatro ingredientes clave: agua, harina, sal y levadura. Así logramos **masas ligeras, flexibles, delgadas al centro y con la orilla aireada** moteada de burbujas ligeramente quemadas.

DOP

Denominación de Origen Protegido

Entradas

Peto al apio 90 gr.* **\$130**
Mezclado con apio, cebolla morada, salsa blanca y un toque de habanero.

Alcachofa frita 150 gr.* **\$110**
Corazón de alcachofa frito, acompañado de un dip de mayonesa - chipotle.

Carpaccio de salmón 100 gr.* **\$190**
Salmón premium acompañado con habanero, cebolla morada y vinagreta de miel y vino blanco.

Carpaccio de pulpo 100 gr.* **\$190**
Acompañado de tomate cherry y aceituna negra, con vinagreta de soya.

Carpaccio de res 100 gr.* **\$290**
Filete de res acompañado de queso parmesano y vinagreta de la casa.

Burrata e prosciutto 170 gr.* **\$269**
Queso suave y cremoso, con base de prosciutto, acompañado de focaccia.

Croquetas de papa (3 pzas) 500 gr.* **\$115**
Rellenas de salame calabrese y prosciutto nostrano. Acompañada de salsa pomodoro con pepperoncino.

Arancini de arroz (3 pzas) 210 gr.* **\$125**
Esferas de arroz rellenas de salsa pomodoro y carne boloñesa. Acompañada de pepperoncino.

Focaccia
Natural 300 gr.* | **Con queso** 380 gr.* **\$45 | \$80**
Pan tradicional italiano con aceite de oliva y romero.

Tabla carnes frías 550 gr.* **\$255**
Tabla mixta con chorizo Pamplona, prosciutto, salame calabrese y salame milano (30 gr. c/u), zarzamora, pera, uva, higo, fresa y frambuesa. Acompañada de focaccia y mermelada de tomate deshidratado.

Tabla de quesos 550 gr.* **\$295**
Tabla mixta con Parmigiano Reggiano **DOP** italiano, Grana Padano **DOP**, Manchego **DOP** Don Bernardo Oro Viejo, queso crema y queso de cabra con ceniza (30 gr. c/u), zarzamora, pera, uva, higo, fresa y frambuesa. Acompañada de focaccia y mermelada de tomate deshidratado.

Tabla mixta 380 gr.* **\$330**
Con la mejor selección de quesos y carnes frías, pera, zarzamora, uva, higo, fresa y frambuesa. Acompañada de focaccia y mermelada de tomate deshidratado.

Papas a la francesa 300 gr.* **\$120**
Perfumadas con aceite de trufa y espolvoreadas con queso Parmigiano Reggiano **DOP**.

*Los gramajes de las proteínas son indicados en estado crudo
**Los gramajes indicados son desúes de cocción



Tabla de quesos, carnes frías y mixta

Sopas & Ensaladas

Añade 1/2 orden de burrata +\$83

Arúgula y pera 285 gr.* **\$115**
Arúgula, aceituna, pera, negra, tomate cherry y cebolla cambray curtida.

Sopa Toscana 400 gr.** **\$120**
Tocino, salami italiano, fondo de ave, papa y leche evaporada. Acompañada de queso Grana Padano **DOP**, espinaca y focaccia.

Caprese Fior di latte 260gr. | **Di bufala** 125 gr. **\$135 | \$265**
Tomate, queso mozzarella fior di latte (150 gr.) o mozzarella di bufala (125 gr.) (**producto sumamente emblemático**), con vinagre balsámico y aceite de oliva.

Prosciutto e higo 400 gr.* **\$185**
Lechuga italiana, cebolla morada, aceituna negra, higo, queso de cabra con ceniza (40 gr.), pepino y prosciutto (50 gr.)*, con aderezo de finas hierbas y miel.

Mediterránea 540 gr.* **\$95**
Lechuga italiana, pepino, jitomate bola, cebolla morada, aceituna negra y queso de cabra con ceniza (40 gr.), con vinagre balsámico.

Pasta (200 gr.)

Todas nuestras pastas llevan **Parmigiano Reggiano DOP**, y están espolvoreadas con queso Grana Padano DOP y están acompañadas por focaccia tradicional. Añade 1/2 orden de burrata +\$83

Lasaña 500 gr.* **\$190**
Tradicional lasaña gratinada, con boloñesa y salsa bechamel.

Tartufa 400 gr.* **\$245**
Pasta cremosa, a base de mantequilla y aceite de trufa. **Terminada en mesa con rueda de Grana Padano DOP.**

Bolognesa 450 gr.* **\$165**
Salsa tradicional boloñesa (200 gr.) (**recomendada para niños**).

Isabella 620 gr.* **\$155**
Pasta con tomates deshidratados, ajo, tomate cherry y pepperoncino.

Cuatro quesos 460 gr.* **\$235**
Parmigiano Reggiano **DOP**, queso azul, Manchego **DOP** Don Bernardo, mozzarella fior di latte, salsa (200 gr.)* **Terminada en mesa con rueda de Grana Padano DOP.**

Pesto 320 gr.* **\$155**
Pesto tradicional (90 gr.) con nuez, almendra, albahaca fresca, Parmigiano Reggiano **DOP** y aceite de oliva extra virgen.

Carbonara 400 gr.* **\$175**
Deliciosa pasta de la casa, bañada en una salsa hecha a base de crema (200 gr.), tocino, Grana Padano **DOP** y huevo, que le da un sabor cremoso y único. **Terminada en mesa con rueda de Grana Padano DOP.**

Agrega proteína a tu pasta o ensalada:



Camarón Pacífico 15x0 gr.*
\$89



Salmón 150 gr.*
\$150

*Los gramajes de las proteínas son indicados en estado crudo
**Los gramajes indicados son desúes de cocción



Plato Fuente

- Peto a la leña** 300 gr.* **\$350**
Filete de pescado sofrito con ajo y chile de la casa.
- Peto en salsa de alcaparra** 250 gr.* **\$350**
Filete bañado en salsa cremosa de alcaparra.
- Pulpo a la leña** 250 gr.* **\$390**
Marinado en pepperocino, acompañado de papas al romero y ensalada.
- Camarones Fuego di Napoli** 270 gr.* **\$370**
Camarones picosos marinados en pepperocino, acompañados de ensalada.
- Bistecca a la fiorentina** 800 gr.* **\$1,100**
Porterhouse Prime caramelizado en sartén con finas hierbas y mantequilla, acompañado con puré de ajo y papas aromatizadas con romero.
- Filete Sonora** 400 gr.* **\$580**
Caramelizado en sartén con finas hierbas y mantequilla, acompañado de espárragos y puré de ajo.
- Salmón glaseado** 300 gr.* **\$370**
Caramelizado en sartén con salsa agridulce sobre cama de papas con romero y espárragos.
- Pechuga napolitana** 300 gr.* **\$190**
Pechuga de pollo empanizada bañada con salsa pomodoro y cubierta con queso Parmigiano Reggiano **DOP** acompañada con ensalada.

Risottos

- Pulpo con tinta de calamar** 250 gr. **\$145**
Arroz de pulpo y tinta de calamar, con perejil y mantequilla.
- Rissoto de camarón** 250 gr. **\$145**
Arroz italiano con camarón, mantequilla y perejil.

*Los gramajes de las proteínas son indicados en estado crudo
**Los gramajes indicados son desúes de cocción

Peto en salsa de alcaparra

Pizzas Signature

Para disfrutar de tu pizza te recomendamos hacerlo de la manera tradicional napolitana: con cubiertos, o bien, doblando la pizza por la mitad para evitar que sus ingredientes se caigan. Al ser pizzas ligeras, flexibles, delgadas al centro y aireadas en la orilla, nuestra sugerencia es 1 pizza para 1 o 2 personas. Masa (300 gr.)*

Agrega 1 burrata entera al centro de tu pizza +\$165

Estrella \$250

Nuestra versión de la pizza italiana con orilla rellena de queso mozzarella americano y Philadelphia. Una mezcla de prosciutto, mozzarella fior di latte (100 gr.), arúgula, jitomate deshidratado, aderezo balsámico y pesto.

Margherita Fior di latte | Di bufala DOP \$129 | \$249

Base de pomodoro, queso mozzarella fior di latte o di bufala (100 gr.), aceite de oliva extra virgen y albahaca fresca.

Pepperoni \$174

Base de pomodoro, queso mozzarella fior di latte (100 gr.), aceite de oliva extra virgen y pepperoni (75 gr.)

Carnes frías \$184

Base de pomodoro, queso mozzarella fior di latte (100 gr.), prosciutto (25 gr.), salame milano (25 gr.) y salame calabrese (25 gr.)

Prosciutto \$194

Base de pomodoro, queso mozzarella fior di latte (100 gr.), arúgula, prosciutto (50 gr.), aceite de oliva extra virgen y albahaca fresca.

Prosciutto e higo \$265

Queso mozzarella fior di latte (100 gr.), queso Parmigiano Reggiano DOP (15 gr.), prosciutto nostrano (50 gr.), higo fresco, arúgula, aceite de oliva extra virgen y albahaca fresca.

Quesos \$159

Queso mozzarella fior di latte (100 gr.), queso azul (10 gr.), Parmigiano Reggiano DOP (15 gr.) y queso mozzarella americano (30 gr.)

TomMa \$275

Queso mozzarella fior di latte (100 gr.), nuez, miel, brisket a la BBQ (100 gr.), aceite de oliva extra virgen y albahaca fresca.

Espinaca y tomate cherry \$185

Queso mozzarella fior di latte (100 gr.), queso de cabra (25 gr.) con ceniza, tomate cherry, espinaca, aceite de oliva extra virgen y albahaca fresca.

Pera y queso \$225

Queso mozzarella fior di latte (100 gr.), queso crema (30 gr.), queso azul (25 gr.), pera fresca y nuez.

Marinara \$90

Pan tradicional italiano con base de pomodoro, ajo, aceite de oliva extra virgen y orégano.

Fuego di Napoli \$155

Salsa arrabbiata y queso provola.



ARMA TU PIZZA O PANINI

¡Aquí el mejor pizzaiolo eres tú! Escoge tus ingredientes favoritos y arma combinaciones increíbles.

- ELIGE TU QUESO BASE -

Mozzarella Fior di latte 100 gr. **\$119**

Mozzarella di Buffala 100 gr. **\$249**

- ELIGE TU SALSA BASE -

Pomodoro (100 gr.)

Pesto (100 gr.)

Pomodoro Picante (100 gr.)

- SELECCIONA HASTA 10 INGREDIENTES -

(Puedes repetirlos)

+\$10.00
C/U

QUESOS

Queso azul 10 gr.
Mozzarella americano 30 gr.

PROTEÍNAS

Chorizo español 25 gr.*
Jamón 30 gr.

VEGETALES

Piña 30 gr.
Jalapeños 20 gr.
Jitomate 50 gr.
Champiñones 20 gr.
Cebolla morada 20 gr.
Tomate cherry 25 gr.
Aceitunas negras 25 gr.

ADEREZOS

BBQ 15 gr.
Aceite de oliva 15 gr.

+\$15.00
C/U

QUESOS

Parmesano americano 20 gr.
Queso de cabra (con ceniza) 25 gr.
Mozzarella FiorDiLatte 25 gr.

PROTEÍNAS

Pepperoni 25 gr.
Pollo 40 gr.*

VEGETALES

Arúgula 15 gr.
Nueces 13 gr.
Espinacas 25 gr.
Tomate deshidratado 25 gr.

+\$20.00
C/U

QUESOS

Parmigiano
Reggiano DOP 15 gr.

PROTEÍNAS

Salame Milano 25 gr.
Brisket 30 gr.

VEGETALES

Higos 30 gr.

+\$25.00
C/U

QUESOS

Provolone 30 gr.

PROTEÍNAS

Tocino 20 gr.*
Camarón 40 gr.*
Jamón serrano 25 gr.
Salame calabrese 25 gr.

AGREGA ALGO REALMENTE ESPECIAL

Burrata 120 gr.
+\$165.00

*Gramajes indicados en estado cocido. El resto de nuestros ingredientes están indicados en estado crudo

- ELIGE TUS CONDIMENTOS -

¡Estos son extras y van por nuestra cuenta!

Orégano 2 gr.

Ajo 5 gr.

Albahaca 6 gr.

- COMPLETA TU ORDEN -

Papas a la francesa 100 gr. **+\$20.00**

Postres

Mousse de mango \$135

Bizcocho de vainilla con trocitos de mango y acompañado de helado

Angioletti ^{175 gr.} Nutella | Pistache \$50 | \$85

Pan ligero frito, espolvoreado con azúcar y bañado de nutella o crema de pistache.

Tiramisú ^{150 gr.} \$125

Postre clásico de Italia, elaborado a base de mousse de queso mascarpone y soletas de la casa, bañadas en un jarabe de café. Acompañado de higo y cocoa.

Canoli ^{200 gr.*} \$135

Crujiente postre relleno de queso mascarpone, con pistache y chocolate.

Pizza de nutella \$125

Con malvavisco (420 gr.) o plátano (560 gr.)

Gelati

¡Prueba los distintos sabores de nuestro suave helado italiano!

Cajeta ^{bola 50 gr.}	\$28
Nutella ^{bola 50 gr.}	\$30
Vino tinto ^{bola 50 gr.}	\$38
Pistache ^{bola 50 gr.}	\$40

*Los gramajes de las proteínas son indicados en estado crudo
**Los gramajes indicados son después de cocción



Mousse de mango

DRINK + wine

¿Lo mejor de ser una liquor store and bar?
¡Poder disfrutar de dinámicas increíbles!



1. ¡Vinos a *precio* de tienda!

Elige tu etiqueta favorita y disfruta en tu mesa a precio de tienda.
www.madisongrill.mx/vinos.pdf



2. Wine *tasting*

conociendo el mundo a través de una copa.



Pide nuestros vinos por copa o por media copa así podrás conocer mayor variedad de etiquetas, comparar sabores o elegir tus nuevos favoritos sin temor a equivocarte.



3. Wine *flight*

¡Selecciona tus cuatro vinos favoritos de nuestra wine list y disfruta de un **10% de descuento!**

*Incluye manteleta de cata *Aplica para copas 75ml.



2x1
ONZAS

4. 2x1 *destilados* todos los días

Los precios se indican por onza en nuestra selección de destilados con la finalidad de brindar un costo más accesible para que puedas probar mayor variedad y elegir sus propios mezcladores.

www.madisongrill.mx/onzas.pdf

*No incluye mezclador, elige tu favorito.



5. Disfruta de tus *botellas de destilados* favoritos en restaurante a precio de tienda.

*No incluye mezclador, elige tu favorito.

WINE *tasting*

BLANCOS

	75ml.	150ml.
Peter Lehmann H&V Riesling Eden Valley, Australia	\$69	\$129

TINTOS

	75ml.	150ml.
Chateau Smith Cabernet Sauvignon Estados Unidos	\$89	\$159
The Velvet Devil Merlot Washington, Estados Unidos	\$79	\$139
Norton DOC Malbec Mendoza, Argentina	\$59	\$99
Beronia Gran Reserva Tempranillo España, Rioja DOCa	\$129	\$229
Solea Nero d'Avola Sicilia, Italia	\$69	\$119
Pasqua Passimento Rosso Merlot, Corvina Veneto, Italia	\$79	\$139
Barda Pinot Noir Patagonia, Argentina	\$129	\$229

*Aplican restricciones *Aplica solo para consumo en sucursal

Tomma Signature

Middle Night Bramble 105 ml. **\$115**
Bombay, mermelada de higo, zarzamora y reducción de vino tinto.

Margarita Julep 120 ml. **\$95**
Whisky, albahaca, Vermouth Rosso, sirope de tomate cherry.

Cobbler Milan 180 ml. **\$95**
Cynar, hierbabuena, Vermouth, maple, soda.

Dolce chocolate (bebida caliente) 180 ml. **\$65**
Chocolate a base de Turín y malvisco flameado.

Spritz

Aperol spritz 210 ml. **\$110**
Aperol, soda, vino espumoso.

Di Napoli spritz 240 ml. **\$120**
Amaro Di battista, clover club gin, jarabe de frambuesa y cardamomo, vino espumoso.

Sorrento spritz 240 ml. **\$110**
Limoncello, jarabe de limón amarillo, vino espumoso.

Carpano spritz 240 ml. **\$110**
Carpano Dry, jarabe de frutos verdes, vino espumoso y soda.

Sodas

Todas las sodas son hechas en casa y servidas en vaso.

Piña y coco 500 ml. **\$40**
Coco, piña y soda.

Fresa y uva 500 ml. **\$40**
Uva, fresa y soda.

Naranja y maracuyá 500 ml. **\$40**
Naranja, maracuyá y soda.

Sangría Smash 180 ml. **\$65**
Reducción de vino (0% alcohol) mermelada de tomate, limón y hierbabuena.

LIMONCELLO

¡Tradición italiana, cerrar la comida con él!

Lograda con los más finos limones de la Campina italiana y extracto de jugo para lograr un color, sabor y aromas únicos.

\$45 oz.

*Aplican restricciones *Aplica solo para consumo en sucursal

Cervezas Importadas

BÉLGICA	Duvel 330 ml.	\$145
U.S.A.	Duvel 666 355 ml.	\$145
JAPÓN	Asahi Dry Lager 330 ml.	\$99
ITALIA	Birra Peroni	\$95
ITALIA	Birra Nastro Azzurro	\$75
MÉXICO	PBG Cream Stout 355 ml.	\$95
ALEMANIA	Paulaner Weissbier Dunkel 500 ml.	\$155
ALEMANIA	Paulaner Weissbier 500 ml.	\$155
MAHOU	Mahou Cinco Estrellas 330 ml.	\$90
U.S.A.	Old Milwaukee (sin alcohol) 355 ml.	\$50
BÉLGICA	La Chouffe 330 ml.	\$155
U.S.A.	Goose Island IPA	\$105
ARGENTINA	Quilmes	\$80
ALEMANIA	Hofbrau Original 500 ml.	\$160
BÉLGICA	Straffe Hendrik Tripel 330 ml.	\$195
BÉLGICA	Straffe Hendrik Quadrupel 330 ml.	\$165

Artesanales

Agua Alegre 355 ml.	\$65
Monte Niebla 355 ml.	\$65
Flor de volcán 355 ml.	\$65

Nacionales

Heineken 355 ml.	\$55	Ultra 355 ml.	\$48
Bohemia oscura 355 ml.	\$55	Bohemia clara 355 ml.	\$55
Heineken cero 355 ml.	\$40	Tecate light 355 ml.	\$38
XX Lager 355 ml.	\$40	Indio 355 ml.	\$38
XX Ambar 355 ml.	\$40	Bohemia cristal 355 ml.	\$55

Barril

XX Lager 600 ml.	\$55
XX Ambar 600 ml.	\$55

*Los gramajes de las proteínas son indicados en estado crudo
 **Los gramajes indicados son desúes de cocción



Otras Bebidas

Coca Cola 355ml. lata	\$38
Coca Cola light 355 ml. lata	\$38
Coca Cola sin azúcar 355 ml. lata	\$38
Sprite 355 ml. lata	\$38
Fanta 355 ml. lata	\$38
Sidral 355 ml. lata	\$38
Delaware 355 ml. lata	\$38
Ciel mineral 355 ml. lata	\$38
Ciel mineral 235 ml. lata	\$30
Topo Chico 355 ml.	\$40
Monster Green 473 ml. lata	\$49
Perrier 330 ml.	\$55
Tónica Schweppes 355 ml.	\$37
Monster Low Carb 473 ml. lata	\$49
Americano 250 ml.	\$30
Capuccino 330 ml.	\$38
Espresso 45 ml.	\$28
Espresso doble 90 ml.	\$49
Espresso cortado 45 ml.	\$38
Lechero 250 ml.	\$38
Té 250 ml.	\$25
Velvet Soda (Lychee, maracuyá, guanábana, tangerina, frambuesa)	\$45





**Los gramajes de todas las proteínas indicados en el presente menú son en estado fresco, antes de cocción.
Precios pueden incluir cargos por empaques biodegradables para el cuidado del medio ambiente.