

Bienvenidos | Welcome

Ollie's Pizza

Horno de ladrillo · Brick oven

APERITIVOS & ENSALADAS | APPETIZERS & SALADS

ALBÓNDIGA ALVARO | ALVARO'S MEATBALLS

\$105 C/U | EA.

nuestra receta con cordero, cerdo y menta en salsa de tomate italiana (113 g. precocido)

our recipe with lamb, pork, and mint in Italian tomato sauce (4.oz. precooked)

VERDURAS ROSTIZADAS BEBÉ ROASTED BABY VEGETABLES

\$140

Asado con aceite de oliva, servido con pesto
Roasted with olive oil, served on a bed of pesto

ENSALADA CARLA DE ARUGULA CARLA'S ARUGULA SALAD

\$135

arugula, frijoles blancos, alcaparras, cebolla roja con nuestro aderezo limón
arugula, white beans, capers, red onion and homemade lemon dressing

ENSALADA CESAR CAESAR SALAD

\$140

lechuga romana fresca con aderezo cesar casero
crisp romaine lettuce with our homemade caesar dressing

ENSALADA CAPRESE CAPRESE SALAD

\$160

tomatés rostizados, mozzarella con albahaca, pesto y aceite de oliva
roasted tomatoes, mozzarella slices with basil, pesto and olive oil

ENSALADA CARMELA DE NARANJA CARMELA'S ORANGE SALAD

\$155

naranja, gorgonzola, nueces de pino, cebolla y aceite olivo
fresh orange, gorgonzola, pine nuts, red onion and olive oil

ENSALADA MICKI DE RABANO MICKI'S RADISH SALAD

\$135

rabano fresco, queso ricotta salada y nuestro aderezo especial
fresh radishes, ricotta salada cheese and our special dressing

- cualquier ensalada mas pollo asado por \$75
- add Roasted Chicken to any of the above for \$75

Precios en pesos mexicanos - 8% IVA incluido.

Prices shown in Mexican pesos - 8% sales tax included.

PIZZA | PIZZA

DON PANCHO DON PANCHO

\$370

steak, champiñones, cebolla, salsa verde, mozzarella, provolone, y ricotta
steak, mushrooms, onions, green sauce, mozzarella, provolone, and ricotta

PROSCIUTTO Y ARUGULA PROSCIUTTO & ARUGULA

\$385

nuestra salsa roja con prosciutto, mozzarella y arugula
our red sauce topped with mozzarella, prosciutto and arugula

SALMÓN AHUMADO SMOKED SALMON

\$375

frío con queso crema, tomates, cebolla, alcaparras, aceite oliva con limon
chilled salmon, cream cheese, tomatoes, onions, capers with lemon olive oil

MARINARA MARINARA

\$220

nuestra salsa roja con orégano, ajo, aceite de oliva y chile rojo (sin queso)
our red sauce topped with oregano, garlic, chili flakes and olive oil (no cheese)

MARGHERITA Y CHAMPIÑONES MARGHERITA & MUSHROOM

\$270

nuestra salsa roja con mozzarella y champiñones asados
our red sauce with mozzarella and wood-roasted mushrooms

CEBOLLAS Y GORGONZOLA ONIONS & GORGONZOLA

\$290

provolone, gorgonzola y cebollas caramelizadas con romero
provolone, gorgonzola and caramelized onions with rosemary

SALCHICHA Y PIMIENTOS SAUSAGE & PEPPERS

\$320

nuestra salsa roja con mozzarella, salchicha, pimientos asados y cebolla
our red sauce with mozzarella, sausage, roasted peppers and onion

VEGETALES VEGETABLE

\$270

salsa roja con mozzarella, ajo, pimientos, champiñones y calabacín asados
red sauce with mozzarella, garlic, roasted peppers, mushrooms and zucchini

SALAMI Y PIMIENTOS SALAMI & PEPPERS

\$305

nuestra salsa roja con mozzarella, salami ahumado y pimientos asados Fresno
our red sauce with mozzarella, hard salami & roasted Fresno peppers

POLLO BBQ BBQ CHICKEN

\$320

pollo, salsa de BBQ, mozzarella, provolone, cebolla verde y cilantro
BBQ sauce, mozzarella, provolone, chicken, green onion & cilantro

PAPA Y ACEITE DE TRUFA POTATO & TRUFFLE OIL

\$255

mozzarella, provolone, papas, parmesano y pecorino, arugula y aceite de trufa
mozzarella, provolone, potatoes, parmesan and pecorino, arugula & truffle oil

RAUL'S RAUL'S

\$320

nuestra salsa verde con mozzarella, pepperoni y salchichas
our green sauce topped with mozzarella, pepperoni and sausage

JAMÓN Y CHAMPIÑONES HAM & MUSHROOM

\$315

jamón, champiñones asados, provolone y crema del ajo
provolone, ham, wood-roasted mushrooms and garlic crème

CAMARÓN SHRIMP

\$375

nuestra salsa blanca con camarones, pimienta roja, cebolla, y parmesano.
our white sauce with shrimp, red bell pepper, onion, and parmesan

MARGHERITA CLASSICA MARGHERITA CLASSICA

\$240

nuestra salsa roja con mozzarella y albahaca
our red sauce topped with mozzarella and basil

MARGHERITA BURRATA MARGHERITA BURRATA

\$315

nuestra salsa roja con queso burrata y albahaca
our red sauce topped with creamy burrata cheese and basil

QUATTRO FORMAGGI QUATTRO FORMAGGI

\$290

salsa roja con mozzarella, gouda, ricotta y queso gorgonzola
red sauce topped with mozzarella, gouda, ricotta and gorgonzola

PESTO PESTO

\$255

nuestra salsa pesto casera con tomates cerezas, mozzarella y provolone
our own pesto sauce with cherry tomatoes, mozzarella and provolone

PEPPERONI PEPPERONI

\$310

nuestra salsa roja con mozzarella y pepperoni
our red sauce topped with mozzarella and pepperoni

SALAMI Y ACEITUNAS SALAMI & OLIVES

\$305

nuestra salsa roja con mozzarella, salami y aceitunas de Kalamata
our red sauce topped with mozzarella, salami and kalamata olives

HAWAIIANA HAWAIIAN

\$310

nuestra salsa roja con mozzarella, jamón y piña
our red sauce topped with mozzarella, ham and pineapple

- agregé la opción sin gluten a la mayoría de las pizzas por 115 adicionales
- add gluten free option to most pizzas for an additional 115

Precios en pesos mexicanos - 8% IVA incluido.

Prices shown in Mexican pesos - 8% sales tax included.

BEBIDAS | BEVERAGES

AGUA EMBOTELLADA | BOTTLED WATER

Acqua Panna natural 750ml non-carbonated 25.4oz	\$140
Agua de Piedra natural 650ml non-carbonated 22oz	\$130
Agua de Piedra - con gas 650ml carbonated 22oz	\$130
Agua Embotellada 600ml Bottled Water 20.3oz	\$45
Agua Mineral 355ml mineral water 12oz	\$45
S. Pellegrino agua mineral 750ml mineral water 25.4oz	\$140
Topo Chico 355ml mineral water 12oz	\$70
Topo Chico 750ml mineral water 25.4oz	\$140

REFresco | SODA

Coca, Coca Light, Sprite, Fanta Naranja, Fresca Toronja	\$45
Limonada fresca vaso/pitcher Limeade made fresh glass/pitcher	\$45 / \$190
Clamato 222ml 7.5oz	\$70

CAFES | COFFEES

regular o descaf | regular or decaf

Espresso	\$60
Cafe Americano	\$45
Cappuccino	\$80
Latte	\$80
Cafe Mexicano	\$185
Carajillo Espresso & Licor 43 frio o caliente / cold or hot	\$185
Chocolate frio o caliente / cold or hot	\$55
Té frio o caliente vaso/pitcher Tea cold or hot glass/pitcher	\$55 / \$175

TEQUILAS 44ml / 1.5oz

Sauza Hornitos Reposado	\$125
Don Julio Reposado	\$185
Don Julio Añejo	\$240
Don Julio 70	\$255
Herradura Reposado	\$190
Herradura Ultra	\$205
Los Abuelos/Fortaleza Reposado	\$370
Los Abuelos/Fortaleza Añejo	\$480
Casa Dragones Blanco	\$355

LICORES | LIQUEURS 44ml / 1.5oz

Baileys Irish Cream	\$140
Brandy - Azteca de Oro	\$135
Gran Marnier	\$155
Kahlua	\$115
Licor 43	\$135
Limoncello	\$135
Sambuca - Vaccari - Italy	\$135

CERVEZA | BEER

Corona, Modelo Especial, Negra Modelo	\$75
Pacifico, Pacifico Light, Victoria	\$75
Stella Artois	\$130
Michelob Ultra	\$130
Perversa Pale Ale	\$140
Cerveza sin alcohol Alcohol-free beer	\$105
Modelo Especial o Modelo Negra de Barril vaso/pitcher On draft - Modelo Negra or Modelo Especial glass/pitcher	\$75 / \$270

BEBIDAS PREPARADAS | MIXED DRINKS

MARGARITA con Tequila Hornitos with Hornitos Tequila	\$155
CLAMATO PREPARADO CLAMATO & BEER Clamato limón, sal y Tabasco con: Clamato lime, salt and Tabasco with:	
Cerveza de barril o cerveza regular Draft or regular beer	\$125
Stella Artois o Michelob Ultra	\$155
Cerveza sin alcohol Alcohol-free beer	\$140
SANGRIA vaso/pitcher glass/pitcher	\$130 / \$460

MEZCALES

44ml / 1.5oz

400 Conejos, Joven	\$135
400 Conejos, Reposado	\$155
400 Conejos, Espadín / Cuishe	\$170
400 Conejos, Espadín / Tobalá	\$195
Los Danzantes Joven	\$270
Los Danzantes Reposado	\$305
Los Danzantes Añejo	\$370
Illegal Joven	\$330
Illegal Reposado	\$385
Illegal Añejo	\$640

Precios en pesos mexicanos - 8% IVA incluido. Prices shown in Mexican pesos - 8% sales tax included.

VINOS POR COPAS



WINES BY THE GLASS

VINO TINTO | RED WINES

Puerto Nuevo, Cabernet Malbec	\$115
L.A. Cetto, Cabernet Sauvignon	\$125
L.A. Cetto, Merlot	\$125
Roganto, Tramonte / Tempranillo Cabernet	\$270

VINO BLANCO | WHITE WINES

Puerto Nuevo, Sauvignon Blanc	\$115
L.A. Cetto, Chardonnay	\$125
L.A. Cetto, Chenin Blanc	\$125
L.A. Cetto, White Zinfandel	\$125
Corona del Valle, Sauvignon Blanc	\$170

OLLIE'S CAVA

POR LA BOTELLA



OLLIE'S CELLAR

BY THE BOTTLE

Solicite nuestra carta de vinos de más de 150 vinos de nuestra cava de más de 500 botellas.
Please ask for our wine list of over 150 wines that we offer in our cellar of more than 500 bottles.

POSTRES | DESSERT

TIRAMISU TIRAMISU

\$160

Estilo classico - con dedos de mujer, espresso, Kahlua, mascarpone y cocoa

Classic style - made with lady fingers, espresso, Kahlua, mascarpone, and cocoa

OLLIE'S TREAT OLLIE'S TREAT

\$160

pasteles rellenos con Nutella al horno y azucar glas

Nutella-filled wood-oven pastry dusted with powdered sugar

BAYAS CON CREMA BERRIES AND CREAM

\$160

un parfait de los más frescos frutos de temporada y crema batida

a parfait of the freshest berries in season, with our own whipped cream



Lo invitamos a visitar nuestra tienda de al lado para disfrutar de deliciosas bebidas de café y auténticos gelatos, sorbettos y paletas degelato italianos. Hacemos nuestros propios rollos de canela y magdalenas y ofrecemos waffles belgas de Lieja antes del mediodía.

We invite you to visit our shop next door for delicious coffee drinks and authentic Italian gelato, sorbettos and gelato sticks. We make our own cinnamon rolls and muffins, and offer Belgian Liege waffles before noon.

Abierto de 8am a 10 pm de miércoles a domingo

Open 8am - 10pm Wednesday - Sunday

@browndoggelatocafe @browndoggelatocafe browndoggelato.net

PROPINA NO INCLUIDA | GRATUITY NOT INCLUDED

Precios en pesos mexicanos. 8% IVA incluido.
Solo efectivo, Visa, MasterCard, o American Express.

Prices shown in Mexican pesos. 8% sales tax included.
Cash, Visa, MasterCard, & American Express only.



Abierto de miercoles a domingo 4pm a 10pm.
Cerrado lunes y martes.

Open Wednesday - Sunday 4pm to 10pm.
Closed Monday & Tuesday.



OlliesBrickOvenPizza.com



@OlliesPizza



@OlliesBrickOvenPizza