



El Barzon

Menu Prices — August 24, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Italian Specialties (Fresh Homemade Pasta) - La Pasta Fresca

ITEM	PRICE
Lasagna Feuilles de pâtes cuites au four, superposées de riche sauce bolognaise à la viande et parsemées de mozzarella fondante.	\$25.00
Tris Di Pasta Un trio harmonieux : cavatelli, strozzapreti et raviolis au fromage nappés de sauce tomate.	\$30.00
Gnocchi Alla Bava Potato Dumpling with four cheese Piemontese style cream sauce.	\$28.00
Strozzapreti Alla Norcina Twisted pasta with Mantovana Sausage, Black Truffle, Tomato Sauce & Cream Sauce.	\$25.00
Ravioli Di Aragosta Lobster and Shrimp, Ricotta, Tomato Sauce, and a touch of cream and Vodka.	\$30.00
Pappardelle Tre Bacon Fettuccine large et rubanée garnie de prosciutto, boulettes de viande, bacon croustillant, petits pois tendres, champigno...	\$28.00
Risotto Riz Arborio cuisiné délicatement, servi avec choix de truffe blanche et asperges ou champignons porcini.	\$40.00
Fettuccine Alla Bolognese Fettuccine servi avec une sauce à la viande accompagnée de petits pois.	\$23.00
Porcini Mushrooms and Meat Ravioli Homemade Ravioli with Butter &Truffle Sauce.	\$23.00
Mushroom and Ricotta Cheese Ravioli Homemade Ravioli with Butter and Sage.	\$23.00
Cavatelli Alla Boscaiola Portabella and Porcini Mushrooms with Cream Sauce.	\$25.00
Fish Ravioli Raviolis maison garnis de bar méditerranéen, accompagnés de coquilles Saint-Jacques, crevettes et tomates cerises, le to...	\$23.00

Italian Specialties (Fresh Homemade Pasta) - La Pasta Secca

ITEM	PRICE
Spaghetti Alla Carbonara spaghetti sauteed, with Italian bacon, egg and pecorino cheese.	\$25.00
Pennette Alla Vodka Vegetarian. Lightly spiced penne with tomato sauce, and a touch of cream with vodka.	\$20.00
Cheese Tortellini al Pesto Fresh Basil, Pine Nuts, Garlic, Extra Virgin Olive Oil, and Pecorino Romano Cheese.	\$27.00
Spaghetti Scampi Barzon Crevettes sautées accompagnées d'une sauce tomate fraîche, rehaussée de basilic aromatique et d'ail. Garnie de mozzarell...	\$25.00
Spaghetti Allo Scoglio Spaghetti accompagné de palourdes fraîches, moules, calamars, pétoncles, crevettes et saumon. Mélangé avec de l'huile d'...	\$33.00
Linguini El Barzon Linguini in fresh little neck clams in their shell, shrimp in olive oil, white wine, garlic, fresh tomato sauce, and spi...	\$28.00
Pennette Alle Melanzane Vegetarian. Penne with sweet eggplant, fresh Tomato Sauce, Basil and fresh Mozzarella.	\$20.00
Orecchiette al Ragu d' Agnello Specialty Shell pasta with lamb Ragu tomato sauce.	\$26.00

ITEM	PRICE
Linguini Alle Vongole Linguini avec palourdes fraîches, mijotées dans un mélange d'huile d'olive, d'ail, de vin blanc et de flocons de piment...	\$25.00
Spaghetti Alle Code De Aragosta Faux	\$35.00
Spaghetti Scoglio Alla Vodka Spaghetti, Fresh Clams, Mussels, Calamari, Scallops, Shrimp, Fish, in OliveOil, White Wine, Garlic, Tomato Sauce, Cream...	\$37.00

Aperitivo Fresco / Cold Appetizers

ITEM	PRICE
Insalata Caesar Romaine Lettuce, Croutons, served with homemade Caesar dressing.	\$7.00
Insalata Caprese Sliced Fresh Mozzarella and tomato served with extra virgin olive oil and basil.	\$12.00
Arugula Un lit de roquette croquante rehaussé de mozzarella fondante et de tomates Roma juteuses.	\$11.00
Prosciutto Di Parma E Melone Un duo classique de melon cantaloup frais accompagné de fines tranches de prosciutto de Parme.	\$12.00
Insalata Mixta Arugula, Radicchio, Boston lettuce, Black Olives, Cucumber and roma Tomato.	\$5.00
Ensalata El Barzon Shrimp, Arugula, Cherry Tomatoes, Fruit, Italian Vinaigrette.	\$13.00

Aperitivo Caliente / Hot Appetizers

ITEM	PRICE
Bis Di Pasta false	\$15.00
Fritto Mixto Di Pesce Al Italiana Un mélange croustillant de crevettes, calamars et courgettes, délicatement frit à l'italienne.	\$15.00
Souffle Al Cuatro Formaggio Con Tartufo Signature. Ricotta, Tallegio, Gorgonzola, Parmesan Cheese, & Black Truffle Sauce.	\$11.00
Calamari La Noria Fried Calamari with Baby arugula and balsamic vinaigrette	\$13.00
Chorizo Con Queso Fundido Chorizo, Poblano Pepper, and Cheese	\$13.00
Fritto Mixto El Barzon Fried Calamari with Shrimp sautéed with spicy Cherry sliced Peppers and fresh Garlic.	\$15.00
Fritto Di Calamari Rondelles de calamars et tranches de courgettes accompagnées d'une sauce tomate maison.	\$12.00
Pulpo Al Ajillo Morçeau de poulpe tendre saisi avec ail, relevé d'une note de vin blanc et de piments guajillo pour un goût légèrement é...	\$16.00
Souffle Di Melanzane Aubergine grillée généreusement garnie de sauce tomate onctueuse et de mozzarella fraîche.	\$10.00
Italian Sausage Mantovana Sausage, Bell Peppers, Potato, and Parmesan Cheese.	\$12.00
Vongole E Cozze All Arrabbiata Fresh Mussels and Clams on the shell with tomato broth served with croutons.	\$12.00

Contorni / Side Orders	
ITEM	PRICE
Broccolini Sautéed Broccolini with Lemon juice, Garlic & Olive Oil.	\$6.00
Spinach Sautéed Spinach with Lemon juice, Garlic & Olive Oil.	\$6.00
Asparagi Alla Parmigiana Fresh Asparagus parmigiana style.	\$7.00

Platillo Fuerte / Main Course	
ITEM	PRICE
Enchiladas De Mole Poblano 3 Enchiladas filled with Meat or Cheese topped with Mole Sauce, Cheese, Sour Cream and Avocado.	\$23.00
Enchiladas Suisas De Pollo Enchiladas de pollo recubiertas de una salsa verde casera elaborada con tomatillos, jalapeños y poblano asado. Un toque...	\$21.00
Mole Poblano Con Pollo Poitrine de poulet nappée d'une sauce mole. Ce mélange complexe s'épanouit avec des notes de chili secco, tomatillo, ani...	\$30.00
Chiles Rellenos Poblano farci de bœuf haché ou de fromage, nappé d'une sauce tomate maison.	\$20.00
Pollo El Barzon Poitrine de poulet garnie de jambon et de fromage, sautée avec des câpres et une sauce citronnée à l'ail. Enrobée d'une...	\$25.00
Chile En Nogada (Seasonal) Signature. Roasted Poblano Pepper Stuffed with shredded Beef, Pork & Fruit, topped with a Pecan Cream Sauce and Pomegran...	\$35.00
Barbacoa De Chivo Al Horno Signature. Our famous Goat Barbacoa marinated with special herbs oven baked.	\$40.00
Pipian Verde Con Pollo Chicken Breast with Green Mole Sauce made of Pumpkin Seeds, Jalapeño Peppers, and Tomatillo.	\$25.00

Pesci / Seafood	
ITEM	PRICE
Honey Mustard Salmon Filet Salmon Sauteed with Garlic and honey Mustard	\$25.00
Zuppa Di Pesce With Black Ink Linguini Signature. Clams, Mussels, Shrimp, Red Snapper, Scallops, Salmon, and Calamari in spicy Tomato broth with Croutons and B...	\$35.00
Filet Di Salmone Alla Siciliana Fresh Salmon Sautéed with Garlic, White Wine, fresh Tomato Sauce, Capers, Black Olives and Basil.	\$25.00
Halibut Alla Margarita Faux-filet de flétan mijoté avec une touche de tequila, agrémenté de jus d'orange frais, de citron vert et une nuance su...	\$43.00
Filet Bronzini (Sea Bass) Poêlée avec artichauts, sauce au vin blanc et tomates cerises.	\$25.00
Whole Grilled Branzino Del Mediterraneo Poisson entier grillé, branzino aux douces saveurs méditerranéennes, mariné avec soin dans un mélange d'herbes fraîches...	\$45.00
Zuppa Di Pesce Fruits de mer tels que palourdes, moules, crevettes, vivaneau rouge, pétoncles, saumon et calmars, délicatement mijotés...	\$33.00
Red Snapper Alla Veracruzana Filet of Red Snapper Sautéed with White Wine, Julian Onions, Bell Peppers, Capers, Olives, Oregano, & Tomato Sauce.	\$25.00

Tenera

ITEM	PRICE
Scallopine Alla Marsala Thin sliced Veal Sautéed with Olive oil, Mushrooms in a sweet Marsala Wine Sauce.	\$25.00
Medaglione Di Vitello Alla Crema Di Porcini Truffle Veal Medallion Sautéed topped with Prosciutto & Cheese with Porcini Mushroom Cream sauce and Black Truffle.	\$45.00
Scallopine Alla Piccata Thin sliced Veal lightly Egg breaded Sautéed & fresh squeezed Lemon juice with Olive Oil with Red Pepper flakes in White...	\$25.00
Medaglione Di Vitello Ai Carciofi Veal Medallions Sautéed in fresh Artichokes Olives, Capers, Sun Dried Tomatoes with White Wine sauce.	\$45.00
Costolette Di Vitello Alla Milanese Breaded Veal Chop Milanese style Arugula and Tomatoes.	\$55.00
Scallopine Francese Fines tranches de veau enrobées d'une pâte à œuf, dorées à la perfection. Immergées ensuite dans une sauce au vin blanc...	\$25.00
Scallopine Alla Pizzaiola Fines tranches de veau dorées à l'huile d'olive, baignées dans une sauce tomate agrémentée d'olives noires, d'origan et...	\$25.00
Saltimbocca Alla Romana Tranches de veau délicates accompagnées de prosciutto savoureux, infusées de feuilles de sauge fraîche et rehaussées par...	\$25.00
Scallopine Al Limone Fines tranches de veau saisies à l'huile d'olive, nappées d'une sauce citronnée légère.	\$25.00

Carni Blanche

ITEM	PRICE
Pollo Al Limone Chicken Breast Sautéed in Olive Oil & White Wine, Lemon sauce and Capers Sautéed with Olive Oil.	\$23.00
Pollo Alla Marsala Chicken Breast Sautéed with sweet Marsala Wine and Mushrooms.	\$23.00
Pollo Alla Sorrentina Chicken Breast Sautéed in Olive Oil and White Wine, Tomato, Eggplant & fresh Mozzarella.	\$23.00
Pollo Alla Carciofi Chicken Breast Sautéed in Olive Oil & White Wine fresh, Artichokes, Sun Dried Tomatoes, Capers and Black Olives.	\$23.00
Petto Di Pollo Alla Toscana Chicken Breast Sautéed with white wine and capers and cream.	\$23.00
Pollo Alla Pizzaiola Chicken Breast Sautéed with White Wine, Tomato Sauce, Olives, Oregano, Capers and fresh Mozzarella.	\$23.00

Carni Roja

ITEM	PRICE
Cecina El Barzon Tranches de steak finement grillées garnies d'une poignée de roquette fraîche et de rondelles de tomate, ou accompagnées...	\$20.00
Filet Mignon Scampi Un filet mignon de 5 oz, parfaitement grillé, accompagné de deux scampis, nappé d'une sauce crémeuse au marsala.	\$45.00
N.Y. Steak Une pièce de bœuf grillée parfaitement assaisonnée de poivre noir, nappée d'une sauce crémeuse subtilement infusée de fr...	\$43.00
Bistec Ala Tampiqueña Fine tranche de steak grillé accompagnée d'une enchilada au mole fromage.	\$20.00

Costillas De Chivo Ala Parilla

\$35.00

Freshly Grilled Goat Chops Marinated with fresh Herbs, Barolo Red Wine, Balsamic Vinaigrette reduction sauce.