



MENÚ

ENTRADAS

Tételas rellenas de queso provolone y hoja santa (2 piezas) guacamole y chicharrón de arrachera (150 gr). \$ 180	Tostadas de chicharrón de pulpo (150 gr), cilantro, hinojo, rábano sandía y salsa macha (2 piezas). \$ 265	Mollejas de res a la parrilla (380 gr) con limón eureka y chimichurri. \$ 260
Chistorra española (250 gr), a la parrilla con pimientos rojos al horno y perejil frito. \$ 135	Empanada rellena de cordero (50 gr), berenjena, tomate, ajonjolí con yogurt y menta (1 pieza). \$ 95	Chorizo argentino a la parrilla (250 gr) con cebolla morada al horno (2 piezas). \$ 110
Calamares al horno (150 gr), con mantequilla de limón, espárragos y poro, ensalada de manzana verde, hinojo, semillas de mostaza y avellana tostada. \$ 165	Empanada rellena de vacío de res (50 gr), pimientos, aceitunas, almendras con chimichurri (1 pieza). \$ 95	Queso redondo a la parrilla (1 pieza) con entomatado de chile morita. \$ 95
Queso provolone fundido (150 gr) con hongos cremini al ajillo y tortillas de harina. \$ 160	Empanada al horno rellena de chile poblano, granos de elote y queso gouda (1 pieza). \$ 85	Tripas de res crujientes (180 gr) con guacamole, brotes de cilantro, tortilla para taquear. \$ 185
Tostadas de camarón a la talla (250 gr), con aguacate, cilantro, pepino persa, hierbabuena y cacahuate tostado (2 piezas). \$ 220	Sopecitos de chamorro adobado (150 gr) y salsa verde con cilantro y xnipec (3 piezas). \$ 135	Tuétanos a la parrilla con cilantro fresco, chile serrano y guacamole (3 piezas). \$ 250
		Aguachile negro de atún (250 gr) con manzana comprimida, pepino persa, cilantro recio y mayonesa de cilantro. \$ 280

SOPAS

Fideo seco verde , con crema ácida, cilantro, queso cotija y chicharrón de cerdo (220 gr). \$ 145
La sopa de mi mamá con acelga y papa (350 ml). \$ 70
Crema de frijol con setas al ajillo, juliana de tortillas y hoja santa (350 ml). \$ 135
Sopa de verduras , zanahoria, apio, papa, grano de elote, chícharo y cilantro (350 ml). \$ 70
Caldillo de jitomate y verdolagas , croqueta de huitlacoche y amaranto tostado. \$ 95
Crema de queso provolone con espinaca y pistaches tostados, servida en un pan campesino de masa madre (220 ml). \$ 170
Crema de queso gouda con chipotle y almendra tostada, servida en un pan campesino de cocoa (220 ml). \$ 170
Jugo de carne , acompañado de chiles, cebolla, cilantro, limón y jerez (350 ml). \$ 120
• Natural \$ 120
• Camarón jumbo (3 piezas) \$ 195

PASTAS

Ñoquis a la sorrentina , con salsa de tomate, acelgas y queso parmesan (400 gr). \$ 175
Lengüitas barilla estilo Risotto , con hongo portobello, queso pecorino y aceite de trufa (350 gr). \$ 180
Canelones rellenos de boloñesa , gratinados con queso provolone ahumado (400 gr). \$ 145
Ravioles rellenos de short rib braseado (60 gr) hongos cremini salteados con lores de calabaza, crema de chipotle (450 gr). \$ 180
Espagueti con camarones (120 gr), mejillones (100 gr), calamares (50 gr), hinojo, espárragos y crema de queso emmental (400 gr). \$ 230
Lasagña de espinacas con granos de elote, tocino ahumado y queso provolone. (220 gr). \$ 120
Fetuccini con mix de hongos , morney de queso azul, uva verde, pistache y espinaca deshidratada (350 gr). \$ 175

*Consumir alimentos crudos o poco cocidos, puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

ENTRADAS | SOPAS | PASTAS



ENSALADAS

Ensalada de Tomate Bola, aceite de arboquinas, ralladura de limón, sal de colima, pepita tostada y menta fresca. **\$ 135**

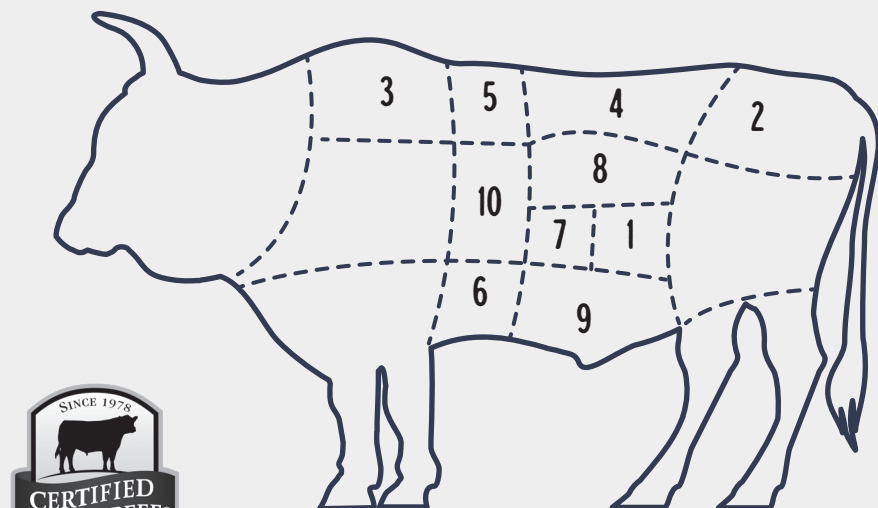
Ensalada "La del Chef", mix de lechugas, jitomate saladet, aguacate, rábano sandía y cebolla. **\$ 135**

Ensalada de Betabel al Rescoldo, radiccio, albahaca, pepita garapiñada, hinojo, toronja, queso de cabra cenizo, pera fresca y vinagreta de Jamaica. **\$ 135**

Ensalada de Espinacas Baby, durazno al grill, semillas de girasol, queso parmesano, tomate amarillo, jengibre y vinagreta de manzana verde y zacate de limón. **\$ 160**



PARRILLA



400 gr	1. Vacío Argentino	\$ 505
400 gr	2. Coulotte	\$ 430
510 gr	3. Cowboy	\$ 780
450 gr	4. Cabrería	\$ 910
995 gr	5. Tomahawk	\$ 1,560
400 gr	6. Short Rib	\$ 460
450 gr	7. New York	\$ 570
995 gr	8. Porterhouse	\$ 1,390
350 gr	9. Arrachera	\$ 390
350 gr	10. Rib Eye	\$ 545



250 gr	Atún Emulsión de morrón a las brasas	\$ 280
390 gr	Camarones a la parrilla o la talla	\$ 320
250 gr	Salmón	\$ 275
350 gr	Pulpo	\$ 440

GUARNICIÓN DEL CORTE: Ensalada de lechugas, cuarterones de jitomate bola, cebolla morada, aguacate fresco, jitomate amarillo y ralladura de limón amarillo.

GUARNICIONES ADICIONALES:

Hongo portobello (1 pieza), relleno de espinacas a la crema y queso parmesano. \$ 100	Espárragos (5 a 7 piezas), con aceite de romero. \$ 95	Papas a la francesa (220 gr). \$ 90
Guacamole (150 gr) con totopos al comal. \$ 95	Puré de papa (230 gr) con mantequilla de tomillo y cebollín. \$ 90	Verduras a la parrilla (250 gr). \$ 85

*Consumir alimentos crudos o poco cocidos, puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

ENSALADAS | PARRILLA





ESPECIALES

Pierna y muslo de pollo (350 gr), con puré de chícharo, avellana tostada, queso pecorino y hierbabuena.	\$ 280	Salmón en costra de pistache al horno (250 gr) con ensalada de jitomates, duraznos, jalapeños, aguacate y cilantro.	\$ 380
Lobina a la parrilla (250 gr), con puré de zanahoria, pepino persa, rábano sandía, habanero y ajonjolí tostado.	\$ 485	Chamorro al horno 10 horas (750 gr) en cerveza, con adobo de chiles, papa cambray a la mantequilla y salsa macha.	\$ 410
Picaña braseada 6 horas (400 gr), espárragos, estofado de lentejas y gremolata.	\$ 620	Hamburguesa , con pan brioche, carne Angus (155 gr), mostaza dijon, queso gouda y cebollas caramelizadas con balsámico.	\$ 210
Pargo a las brasas (de 800 gr a 1000 gr), con mojo verde, mayonesa de mejillón con chipotle y ensalada de piña asada.	\$ 820	Lechón braseado 6 horas (400 gr. aprox.) en Big Green Egg *sábado y domingo	\$ 690
New york al sartén , (450 gr), papa, cebolla cambray, tomillo y chiltepin.	\$ 680		



PIZZAS (30 cm de diámetro)

Máximo Décimo Meridio \$ 270 Aceituna negra, espinaca baby y pimientos al ajillo.	Jefe de jefes \$ 350 Cebolla morada, chiles toreados, arrachera (180 gr) y aguacate.	La Brava \$ 270 Calabaza, queso mozzarella, chistorra española (125 gr).
Margarita \$ 220 Tomate, albahaca genovesa y queso mozzarella fresco.	La Mario Bros \$ 350 Hongos cremini, cubos de queso provolone, tomillo, vacío de res (175 gr).	Pepperoni \$ 220 Pepperoni (50 gr).

*Consumir alimentos crudos o poco cocidos, puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

AGUAS & REFRESCOS

650 ml botella	Agua Franca mineral gasificada (México)	\$ 89	355 ml lata	Refresco	\$ 45
250 ml botella	San Pellegrino Mineral gasificada (Italia)	\$ 54	470 ml vaso	Limonada	\$ 50
330 ml botella	Casa del Agua, agua natural (México)	\$ 49	470 ml vaso	Naranjada	\$ 50

CERVEZAS

355 ml	Leña & Olivo Lager de maíz	\$ 89	355 ml	Bohemia Clara	\$ 55	250 ml	Heineken 0.0	\$ 45
355 ml	XX Lager	\$ 45	355 ml	Bohemia Cristal	\$ 55	355 ml	Amstel Ultra	\$ 55
355 ml	XX Ámbar	\$ 45	355 ml	Bohemia Oscura	\$ 55	355 ml Barril	Cerveza artesanal	\$ 70
			355 ml	Heineken	\$ 60			





COCTELERÍA

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Barbarito (500 ml) Jamaica, zarzamora, jarabe de canela.	\$ 65	Agüita amarilla (500 ml) Frambuesa, jarabe de vainilla y maracuyá.	\$ 65	Totolito (500 ml) Pepino, hierbabuena, tamarindo.	\$ 65
Caperucito (500 ml) Infusión de zacate de limón, frutos del bosque, jarabe casero y jugo de limón.	\$ 65	Piña Colada (500 ml) Pulpa de piña, coco tostado, crema de coco y garnitura de piña deshidratada.	\$ 65		

CÓCTELES CON ALCOHOL

Negroni Vermouth Rosso (30 ml), Campari (30 ml), Malfi (30 ml) y rodaja de naranja.	\$ 180	Mint Julep Jack Daniel's (45 ml), jugo de limón, agua mineral, bouquet de menta.	\$ 160	Cosmo Lavanda Grey Goose (45 ml), cointreau (45 ml), jugo de limón, jugo de granada.	\$ 140
Carajillo Licor 43 (45 ml) y shot espresso LAVAZZA.	\$ 130	Hugo Spritz St. Germain (45 ml), Martini Prosecco (125 ml), top de agua mineral, rodaja de limón amarillo y ramita de menta.	\$ 275	Mezcalinas (Fresa, Limón, Maracuyá, Tamarindo) Señorío joven (45 ml), pulpa de fruta y jugo de limón.	\$ 160
Margarita (Fresa, Limón, Maracuyá, Tamarindo) Tequila Don Julio Blanco (45 ml), pulpa de fruta, cointreau (30 ml) y jugo de limón.	\$ 155	Aperol Spritz Aperol (45 ml), Martini Prosecco (125 ml), top de agua mineral y gajo de naranja.	\$ 240	Rebujito Tío Pepe (45 ml), jugo de limón y sprite.	\$ 95
Black Stormy Havana club 7 años (45 ml), jugo de limón, concentrado de jengibre, ginger ale.	\$ 140	Clericot Leña & Olivo Fruta fresca, jarabe casero, vino tinto mexicano (150 ml), licor de miel de abeja y naranja deshidratada.	\$ 145	Nixta Spritz Nixta (45 ml), Amaro Averna (15 ml), jugo de limón, agua mineral y Martini Prosecco (75 ml).	\$ 195
Clamato Natural (700 ml)	\$ 65	White Negroni Lillet (30 ml), St. Germain (30 ml), Malfi (30 ml) y rodaja de naranja.	\$ 185	Lillet Spritz Lillet (45ml), jugo de limon, agua mineral, Martini Prosecco (75 ml).	\$ 175
Clamato Mezcalero Mezcal Señorío Joven (45ml), clamato, salsas negras, jugo de limón, salmuera de aceitunas, bastón de apio y brocheta de olivos.	\$ 165	Vermut Rosso Vermut Carpano, Rodaja de Naranja, Brocheta de aceitunas.	\$ 140	Limonata Sisciliana Amaro averna (45 ml), jugo de limón, jugo de naranja, agua quina Seagram's.	\$ 150



GIN TONIC

La Sevillana Tanqueray Sevilla (45 ml), rodaja de naranja, pulpa maracuyá, hojas de menta y agua tónica schweppes.	\$ 170	Love Bramble Bombay Bramble Gin (45 ml), jugo de limón verde, coulis de frutos rojos con Chambord y top de refresco de arándano y ramita de menta.	\$ 170
El Andaluz Puerto De Indias Strawberry (45 ml), fresas frescas, albahaca, pimienta rosa y agua quina Seagram's.	\$ 170	La Reyna Mom Gin (45 ml), amarenas, menta, rodaja de limón amarillo, Cointreau, agua tónica original rosé.	\$ 245
San Pietro Malfy Gin Toronja (45 ml), rodaja de toronja, romero y Fever Tree tonic.	\$ 240		



APERITIVOS

	Copeo 45 ml	Botella
750 ml Cinzano Bianco	\$ 100	\$ 685
750 ml Cinzano Rosso	\$ 100	\$ 685
750 ml Campari	\$ 130	\$ 1,120
750 ml Tío Pepe	\$ 125	\$ 1,030
750 ml Vermouth	\$ 140	\$ 1,220
700 ml Lillet	\$ 130	\$ 1,100
750 ml Cynar	\$ 135	\$ 1,015
750 ml Dubonnet	\$ 120	\$ 945
750 ml Sake Junmai Nami	\$ 165	\$ 1,575

VODKA

	Copeo 45 ml	Botella
750 ml Absolut Azul	\$ 135	\$ 685
750 ml Smirnoff	\$ 130	\$ 595
750 ml Grey Goose	\$ 220	\$ 1,795
750 ml Stolichnaya	\$ 150	\$ 860
750 ml Ciroc	\$ 245	\$ 2,115
700 ml Belvedere	\$ 265	\$ 2,100
750 ml Ketel One	\$ 175	\$ 1,185

DIGESTIVOS

	Copeo 45 ml	Botella
750 ml Fernet Branca	\$ 160	\$ 1,495
700 ml Averna Amaro	\$ 145	\$ 1,135
750 ml Rum Chata	\$ 155	\$ 1,410
750 ml Siete Rayas Yolixpa	\$ 170	\$ 1,585
700 ml Chartreuse Amarillo	\$ 305	\$ 2,400
700 ml Chartreuse Verde	\$ 320	\$ 2,550
750 ml Drambuie	\$ 210	\$ 2,125
500 ml Galliano	\$ 180	\$ 1,230
750 ml St-Germain	\$ 195	\$ 1,960
750 ml Chambord Liqueur Royale de France	\$ 170	\$ 1,505
700 ml Bailey's	\$ 140	\$ 950
700 ml Grand Marnier	\$ 215	\$ 1,950
700 ml Frangelico	\$ 145	\$ 1,145
700 ml Licor 43	\$ 150	\$ 1,215
700 ml Amaretto Disaronno	\$ 160	\$ 1,310
750 ml Strega	\$ 200	\$ 1,930
700 ml Cointreau	\$ 195	\$ 1,635
750 ml Midori	\$ 145	\$ 1,260
700 ml Sambuca Vaccari Blanco	\$ 125	\$ 890
700 ml Sambuca Vaccari Negro	\$ 130	\$ 910
1000 ml Anis Dulce	\$ 100	\$ 830
1000 ml Anis Seco	\$ 100	\$ 830
1000 ml Anis Campechano	\$ 100	\$ 830
750 ml Nixta	\$ 130	\$ 1,095

COÑAC

	Copeo 45 ml	Botella	Copeo 45 ml	Botella
700 ml Martell V.S.O.P.	\$ 250	\$ 2,845	700 ml Hennessy V.S.O.P	\$ 280 \$ 3,280
700 ml Remy Martin V.S.O.P.	\$ 275	\$ 3,175	700 ml Hennessy X.O.	\$ 940 \$ 11,010

RON

	Copeo 45 ml	Botella	Copeo 45 ml	Botella
750 ml Zacapa 23	\$ 275	\$ 2,600	750 ml Bacardi 8 Años	\$ 210 \$ 1,660
750 ml Zacapa X.O.	\$ 670	\$ 6,610	750 ml Bacardi Gran Reserva	\$ 515 \$ 6,010
750 ml Matusalem Clásico	\$ 150	\$ 810	750 ml Flor de Caña Centenario 12 Años	\$ 215 \$ 1,545
700 ml Matusalem Gran Reserva	\$ 310	\$ 2,845	700 ml Cihuatán 8 años Índigo Añejo	\$ 205 \$ 1,420
700 ml Havana Club 7 Años	\$ 165	\$ 915	700 ml Mount Gay Black Barrel Barbados	\$ 320 \$ 2,810
700 ml Havana Club Selección	\$ 285	\$ 2,425	750 ml Botran Añejo 12 Años	\$ 185 \$ 1,230
750 ml Bacardi Blanco	\$ 130	\$ 600		

MEZCAL

	Copeo 45 ml	Botella	Copeo 45 ml	Botella
750 ml 400 Conejos, 100% Espadín Joven	\$ 115	\$ 1,305	750 ml Mezcal Unión Joven	\$ 125 \$ 1,495
750 ml Montelobos Espadín Joven, Oaxaca	\$ 150	\$ 1,775	750 ml Señorío Joven, 100% Espadín, Oaxaca	\$ 145 \$ 1,735
750 ml Montelobos Ensemble Joven, Puebla	\$ 215	\$ 2,110	750 ml Señorío Reposado, Oaxaca	\$ 180 \$ 1,970
750 ml Montelobos Pechuga, Oaxaca	\$ 435	\$ 4,510	750 ml El Viejo Manuelon Papalometl, Oaxaca	\$ 220 \$ 3,010
750 ml Montelobos Tobala, Puebla	\$ 335	\$ 3,280	750 ml El Viejo Manuelon Mexicano, Oaxaca	\$ 220 \$ 3,010



** Mezclador incluido en copeo a elección del cliente:

- * Agua mineral ciel mini 235 ml
- * Coca cola mini 235 ml
- * Agua quina seagram's 235 ml

- * Ginger ale seagram's 235 ml
- * Jugo de fruta 200 ml

**El precio por botella no incluye mezcladores



BRANDY

	Copeo 45 ml	Botella		Copeo 45 ml	Botella
700 ml Terry Centenario	\$ 175	\$ 870	700 ml Torres 20	\$ 350	\$ 2,465
700 ml Magno	\$ 170	\$ 790	700 ml Jaime I	\$ 735	\$ 6,830
700 ml Torres 10	\$ 165	\$ 720	700 ml Carlos I Gran Reserva	\$ 315	\$ 2,285
700 ml Torres 15	\$ 235	\$ 1,560	700 ml Fundador Supremo 12 años	\$ 465	\$ 4,260

WHISKY

	Copeo 45 ml	Botella		Copeo 45 ml	Botella
750 ml Abasolo	\$ 165	\$ 1,560	750 ml Glenlivet Founder's Reserve	\$ 215	\$ 2,190
750 ml Chivas Regal 12 años	\$ 175	\$ 1,695	750 ml Glenlivet 15 años French Oak Reserve	\$ 435	\$ 5,190
750 ml Chivas Regal 18 años	\$ 360	\$ 4,165	700 ml Macallan 12 años	\$ 380	\$ 3,490
700 ml Jack Daniel's	\$ 160	\$ 1,295	700 ml Macallan 15 años Double Cask	\$ 660	\$ 7,555
700 ml Dalmore 12 años	\$ 390	\$ 3,550	750 ml Buchanan's 12 años	\$ 185	\$ 1,440
700 ml Dalmore 15 años	\$ 800	\$ 7,960	750 ml Buchanan's 18 años	\$ 415	\$ 4,680
700 ml Cigar Malt Dalmore	\$ 1,065	\$ 10,310	750 ml Bulleit Bourbon	\$ 170	\$ 1,585
700 ml Johnnie Walker Red Label	\$ 120	\$ 840	750 ml Old Parr 12 años	\$ 200	\$ 1,995
750 ml Johnnie Walker Black Label	\$ 225	\$ 2,125	750 ml Nobushi	\$ 295	\$ 2,545
750 ml Johnnie Walker Golden Label	\$ 350	\$ 3,710	750 ml Dewar's 12 años	\$ 210	\$ 2,125
750 ml Johnnie Walker Double Black	\$ 290	\$ 3,185	700 ml Mortlach 12 años	\$ 320	\$ 3,145
750 ml Johnnie Walker Blue Label	\$ 1,185	\$ 13,190	700 ml Port Charlotte	\$ 475	\$ 3,995
750 ml Hibiky Harmony	\$ 405	\$ 3,785	700 ml The Classic Laddie	\$ 395	\$ 4,030
750 ml Glenfiddich 12 años	\$ 245	\$ 2,105			
750 ml Glenfiddich 15 años Our Solera Fifteen	\$ 320	\$ 3,580			

TEQUILA

	Copeo 45 ml	Botella		Copeo 45 ml	Botella
750 ml Tres Generaciones Reposado	\$ 140	\$ 1,635	750 ml Don Julio Reposado	\$ 190	\$ 1,790
700 ml 1800 Reposado	\$ 150	\$ 1,510	700 ml Don Julio Blanco	\$ 185	\$ 1,510
700 ml 1800 Añejo	\$ 190	\$ 2,010	700 ml Don Julio 70	\$ 255	\$ 2,535
700 ml 1800 Cristalino	\$ 205	\$ 2,090	700 ml Don Julio Añejo	\$ 250	\$ 2,475
700 ml Herradura Reposado	\$ 165	\$ 1,635	750 ml Don Julio 1942	\$ 590	\$ 6,730
750 ml Herradura Ultra	\$ 200	\$ 2,025	700 ml Maestro Dobel Diamante	\$ 170	\$ 1,850
695 ml José Cuervo Tradicional Reposado	\$ 100	\$ 930	750 ml Casa Dragones Blanco	\$ 330	\$ 3,310
750 ml José Cuervo Reserva de la Familia Reposado	\$ 250	\$ 3,070	750 ml Casa Dragones Joven	\$ 910	\$ 10,345
750 ml José Cuervo Reserva de la Familia Extra Añejo	\$ 520	\$ 5,630	750 ml Casa Dragones Añejo	\$ 595	\$ 6,670
750 ml José Cuervo Reserva de la Familia Platino	\$ 200	\$ 2,395	750 ml Casa Dragones Reposado	\$ 565	\$ 6,385
750 ml 7 Leguas Blanco	\$ 145	\$ 1,330	750 ml Minzunara		
			750 ml El Loco Blanco	\$ 485	\$ 5,005
			750 ml El Loco Ambar	\$ 750	\$ 7,810
			750 ml El Loco Puro Corazón	\$ 1,240	\$ 13,030
			750 ml Cascahuin Blanco	\$ 115	\$ 1,030



** Mezclador incluido en copeo a elección del cliente:

- * Agua mineral ciel mini 235 ml
- * Coca cola mini 235 ml
- * Agua quina seagram's 235 ml

- * Ginger ale seagram's 235 ml
- * Jugo de fruta 200 ml

**El precio por botella no incluye mezcladores





VINO TINTO

	Copeo 150 ml	Botella		Botella
Don Leo , Cabernet Sauvignon, Shiraz (Parras Coahuila, México)		\$ 1,150	Juan Carrau , Tannat (Las violetas, Uruguay)	\$ 595
Scielo MX Tinto , Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon (Parras Coahuila, México)		\$ 720	Carmelo Rodero 9 meses , Tempranillo (Ribera del Duero, España)	\$ 1,110
Cava Quintanilla Reserva , Petit Vedot (San Luis Potosí, México)		\$ 1,250	Dominio Basconcillos Finca de Altura , Tempranillo, (Ribera del Duero, España)	\$ 1,060
Monte Xanic Gran Ricardo , Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot (Valle de Guadalupe, México)		\$ 2,700	Convento Oreja Crianza , Tempranillo (Ribera del Duero, España)	\$ 950
Monte Xanic , Cabernet Sauvignon, Merlot, (Valle de Guadalupe, México)	\$ 210	\$ 1,100	Díscolo, Tinta Toro (Toro, España)	\$ 970
Beronia , Graciano (Rioja, España)	\$ 210	\$ 990	Navamarin Aldonza , Cabernet Sauvignon, merlot, Syrah y Tempranillo (Castilla La Mancha, España)	\$ 1,110
Beronia Viñas Viejas , Tempranillo (Rioja, España)		\$ 1,490	Camino Corazón , Malbec (Altos de Parras, Coahuila, México)	\$ 760
Norton Barrel Select , Malbec (Mendoza, Luján de Cuyo, Argentina)	\$ 145	\$ 690	Henri Lurton , Nebbiolo (Valle de San Vicente, Baja California, México)	\$ 960
René Barbier Clásico Roble , Cabernet Sauvignon, (Catalunya, España)		\$ 515		



VINO BLANCO

	Copeo 150 ml	Botella		Botella
Schloss Johannisberg 50° , Riesling (Rheingau, Alemania)		\$ 680	Martín Códax , Albariño (Rías Baixas, España)	\$ 850
Newen Bodega del Fin del Mundo , Sauvignon Blanc (Patagonia, Argentina)	\$ 130	\$ 580	Laberinto Gewuztraminer (San Luis Potosí, México)	\$ 660
Raza, Quinta da Raza , Arinto, Axal, Trajadura (DO Vinho Verde, Portugal)	\$ 130	\$ 530	Nivarius , Tempranillo (DO Rioja, España)	\$ 680



VINO ROSADO

		Botella		Botella
Marqués de Cáceres , Tempranillo, Garnacha tinta (Rioja, España)		\$ 495	Chateau Domecq , Syrah, Grenache (Valle de Guadalupe, Baja California México)	\$ 665
Oro Rosa Tribos , Cabernet Sauvignon, Malbec y Petit Verdot (Parras, Coahuila)		\$ 750		





VINO ESPUMOSO

	Copeo 150 ml	Botella		Botella
Lía Nivarius Pét Nat, Garnacha tinta (Najerilla, España)		\$ 850	Moet Chandon Imperial Brut Pinot Noir, Meunier y Chardonnay (Champagne, Francia)	\$ 2,920
Segura Viudas , Brut Reserva, Macabeo, Xarel-lo, Parellada (Barcelona, España)		\$ 730	Veuve Clicquot Rosé Pinot Noir, Meunier y Chardonnay (Champagne, Francia)	\$ 3,870
Cava Valformosa Cava Brut Macabeo, Xarel-ló (Barcelona, España)		\$ 760	Louis Roederer Cristal Vintage Pinot Noir, Chardonnay (Champagne, Francia)	\$ 11,120
Martini Prosecco Glera (Torino, Italia)		\$ 890	Dom Perignon Pinot Noir, Chardonnay (Champagne, Francia)	\$ 10,230
Telmont , Réserve Brut (Champagne, Francia)	\$ 434	\$ 2,590		
Lansón Le Rosé Brut Pinot Noir, Meunier y Chardonnay (Champagne, Francia)		\$ 3,840		





POSTRES



MENÚ

- Chessecake de mamey con galleta Lotus** crema de chocolate blanco y anís estrella con helado de queso mascarpone. **\$ 135**
- Plátano a las brasas** crema de caramelo, coco tostado, nuez pecana garapiñada y helado de coco tostado.* **\$ 140**
- Flan de dulce de leche** avellanas tostadas y helado de plátano. **\$ 105**
- Molten de chocolate 70%** praliné de cacahuete, compota de frambuesa y helado de cacao tostado. **\$ 115**
- Pastel de zanahoria** azúcar mascabado y cardamomo. **\$ 145**
- Crepas flameadas con Grand Marnier** pasas güeras y duraznos, con helado de vainilla y ajonjolí garapiñado. **\$ 175**
- Tarta de chocolate Callebaut** con maracuyá y helado de pistache. **\$ 105**
- Mil hojas de higos** nuez de la India, crema diplomática de vainilla, reducción de balsámico y helado de caramelo salado. **\$ 145**
- Tarta de blueberries al horno** helado de maracuyá.* **\$ 170**
- Tarta vasca de queso** con helado de nuez pecana tostada.* **\$ 115**
- Tiramisú de pistache**, queso mascarpone, soletas caseras y praline tostado. **\$ 95**
- Sorbete de mango** chips de piña. **\$ 60**

*tiempo de preparación estimado de 15 a 18 minutos

POSTRES





BEBIDAS CALIENTES LAVAZZA SUPER CREMA



Americano	\$ 35
Espresso	\$ 40
Capuccino	\$ 48
Latte	\$ 48
Chocolate Oaxaqueño con Leche	\$ 50



INFUSIONES Y TÉS

Dammann Freres París 1692

Miss Dammann Mezcla de té verde y jengibre, con aromas afrutados y ácidos de limón y maracuyá.	\$ 60
Nuit a Versailles Té verde sencha de china, con bergamota, kiwi, melocotón amarillo, azahar, flor violeta.	\$ 60
Camomile Tisana de manzanilla cultivada en europa del este, color amarillo brillante con sabor dulce y notas de piña.	\$ 60
Pasión de Fleurs Té blanco con perfumes de rosas, albaricoque y pasión.	\$ 60



Menthe

Tisana de menta con poderoso aroma a mentol.

\$ 60

Citronella / Lemongrass

Infusión de hierba de limón con notas a lima.

\$ 60

4 Fruits Ruouges

Té negro con sabores a cereza, fresa y frambuesa y grosella, adornado con trozos de fresa y grosella.

\$ 60

Des Mille Collines

Té negro y el aroma de especias finas como el jengibre, canela, cardamomo, bayas rosadas y clavos de olor

\$ 60

