



# MENÚ

## ENTRADAS

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

## SOPAS

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

## PASTAS

|                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ñoquis a la sorrentina</b> , con salsa de tomate, acelgas y queso parmesan (400 gr). \$ 175                                                 |
| <b>Risotto de Lengüitas barilla</b> , hongo portobello, queso pecorino y aceite de trufa (350 gr). \$ 180                                      |
| <b>Canelones rellenos de boloñesa</b> , gratinados con queso provolone ahumado (400 gr). \$ 145                                                |
| <b>Ravioles rellenos de short rib braseado</b> (60 gr) hongos cremini salteados con flores de calabaza, crema de chipotle (450 gr). \$ 180     |
| <b>Espagueti</b> con camarones (120 gr), mejillones (100 gr), calamares (50 gr), hinojo, espárragos y crema de queso emmental (400 gr). \$ 230 |
| <b>Lasagña de espinacas</b> con granos de elote, tocino ahumado y queso provolone. (220 gr). \$ 120                                            |
| <b>Fetuccini con mix de hongos</b> , 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 arbequinas, ralladura de limón, sal de colima, pepita tostada y menta fresca. **\$ 135**

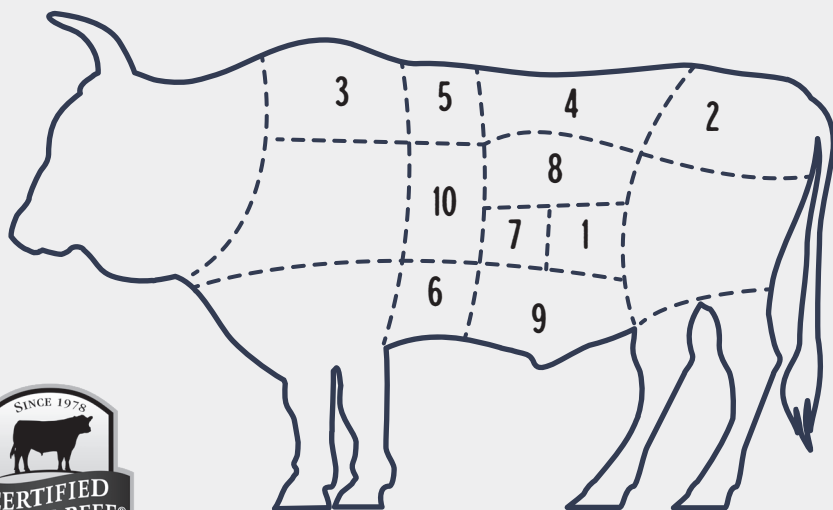
**Ensalada "La del Chef"**, mix de lechugas, jitomate saladet, aguacate, rábano sandía y cebolla. **\$ 135**

**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:

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

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

## ENSALADAS | PARRILLA





## ESPECIALES

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



## PIZZAS (30 cm de diámetro)

|                                                                                                    |                                                                                                                 |                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Máximo Décimo Meridio</b> <b>\$ 270</b><br>Aceituna negra, espinaca baby y pimientos al ajillo. | <b>Jefe de jefes</b> <b>\$ 350</b><br>Cebolla morada, chiles toreados, arrachera (180 gr) y aguacate.           | <b>La Brava</b> <b>\$ 270</b><br>Calabaza, queso mozzarella, chistorra española (125 gr). |
| <b>Margarita</b> <b>\$ 220</b><br>Tomate, albahaca genovesa y queso mozzarella fresco.             | <b>La Mario Bros</b> <b>\$ 350</b><br>Hongos cremini, cubos de queso provolone, tomillo, vacío de res (175 gr). | <b>Pepperoni</b> <b>\$ 220</b><br>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)    | <b>\$ 89</b> | 355 ml   lata | Refresco  | <b>\$ 45</b> |
| 250 ml   botella | San Pellegrino Mineral gasificada (Italia) | <b>\$ 54</b> | 470 ml   vaso | Limonada  | <b>\$ 50</b> |
| 330 ml   botella | Casa del Agua, agua natural (México)       | <b>\$ 49</b> | 470 ml   vaso | Naranjada | <b>\$ 50</b> |

## CERVEZAS

|        |                            |              |        |                 |              |        |              |              |
|--------|----------------------------|--------------|--------|-----------------|--------------|--------|--------------|--------------|
| 355 ml | Leña & Olivo Lager de maíz | <b>\$ 89</b> | 355 ml | Bohemia Clara   | <b>\$ 55</b> | 250 ml | Heineken 0.0 | <b>\$ 45</b> |
| 355 ml | XX Lager                   | <b>\$ 45</b> | 355 ml | Bohemia Cristal | <b>\$ 55</b> | 355 ml | Amstel Ultra | <b>\$ 55</b> |
| 355 ml | XX Ámbar                   | <b>\$ 45</b> | 355 ml | Bohemia Oscura  | <b>\$ 55</b> |        |              |              |
|        |                            |              | 355 ml | Heineken        | <b>\$ 60</b> |        |              |              |



**CÓCTELES SIN ALCOHOL**

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

**CÓCTELES CON ALCOHOL**

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



**GIN TONIC**

|                                                                                                                              |               |                                                                                                                                                              |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>La Sevillana</b><br>Tanqueray Sevilla (45 ml), rodaja de naranja, pulpa maracuyá, hojas de menta y agua tónica schweppes. | <b>\$ 170</b> | <b>Love Bramble</b><br>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. | <b>\$ 170</b> |
| <b>El Andaluz</b><br>Puerto De Indias Strawberry (45 ml), fresas frescas, albahaca, pimienta rosa y agua quina Seagram's.    | <b>\$ 170</b> | <b>La Reyna</b><br>Mom Gin (45 ml), amarenas, menta, rodaja de limón amarillo, Cointreau, agua tónica original rosé.                                         | <b>\$ 245</b> |
| <b>San Pietro</b><br>Malfy Gin Toronja (45 ml), rodaja de toronja, romero y Fever Tree tonic.                                | <b>\$ 240</b> |                                                                                                                                                              |               |



## APERITIVOS

|        |                  | Copeo<br>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<br>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<br>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<br>45 ml | Botella  | Copeo<br>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<br>45 ml | Botella  | Copeo<br>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<br>45 ml | Botella  | Copeo<br>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<br>45 ml | Botella  |                                 | Copeo<br>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<br>45 ml | Botella   |                                             | Copeo<br>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<br>45 ml | Botella  |                               | Copeo<br>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<br>150ml | Botella  |                                                                                        | Copeo<br>150ml | Botella  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------|
| <b>Alba, Cava Maciel</b> , Cabernet Sauvignon (Valle de Guadalupe, Baja California, México).                               |                | \$ 1,190 | <b>Don Leo</b> , Cabernet Sauvignon, Shiraz (Valle de Parras, Coahuila, México).       |                | \$ 1,115 |
| <b>Pies de Tierra</b> , Vinisterra, Tempranillo, Syrah (Valles de Ensenada, Baja California, México).                      |                | \$ 1,145 | <b>Valdubón Crianza</b> , Tinta del País, Tempranillo (Ribera del Duero, España).      |                | \$ 955   |
| <b>Mundano Reserva</b> , Merlot (Valle de Guadalupe, Baja California, México).                                             |                | \$ 1,380 | <b>Trus Crianza</b> , Palacios Vinos de Finca, Tempranillo (Ribera del Duero, España). |                | \$ 1,320 |
| <b>Relato</b> , Trinergia, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon (Valle de la Gruya, Baja California, México).                |                | \$ 1,180 | <b>Convento Oreja Crianza</b> , Tempranillo (Ribera del Duero, España).                |                | \$ 965   |
| <b>Reflejo</b> , Vinsur, Petit Verdot, Syrah, Cabernet Sauvignon (Valle de Guadalupe, Baja California, México).            |                | \$ 790   | <b>Dominio Basconcillos</b> , Finca de Altura, Tempranillo (Ribera del Duero, España). |                | \$ 1,090 |
| <b>Gran Ricardo</b> , Monte Xanic, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot (Valle de Guadalupe, Baja California, México). |                | \$ 2,900 | <b>Mario, Vega Clara</b> , Cabernet Sauvignon, Tempranillo (Ribera del Duero, España). |                | \$ 1,140 |
| <b>Naufraço</b> , Shiraz (Valle de Parras, Coahuila, México).                                                              | \$ 180         | \$ 840   | <b>Valserrano Reserva</b> , Tempranillo, Graciano (Rioja, España).                     |                | \$ 1,090 |
| <b>Camino Corazón</b> , Malbec (Altos de Parras, Coahuila, México).                                                        |                | \$ 780   | <b>Monte Real Reserva</b> , Tempranillo (Rioja, España).                               | \$ 180         | \$ 798   |
| <b>Scielo Mx</b> , Rivero González, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon (Valle de Parras, Coahuila, México).                 |                | \$ 720   | <b>Tío Uco, Álvar de Dios</b> , Tinta de Toro, Garnacha (Toro, España).                |                | \$ 995   |
|                                                                                                                            |                |          | <b>Finca Ferrer</b> , Malbec, (Mendoza, Argentina).                                    | \$ 210         | \$ 970   |



## VINO BLANCO

|                                                                                      | Copeo<br>150ml | Botella |                                                                                                 | Botella |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Henri Lurton</b> , Sauvignon Blanc (Valle de Guadalupe, Baja California, México). |                | \$ 790  | <b>Camino de Navaherreros</b> , Bodega Bernabeleva, Albillo, Macabeo (Vinos de Madrid, España). | \$ 795  |
| <b>Bico da Ran</b> , Eulogio Pomares, Albariño (Rías Baixas, España).                | \$ 195         | \$ 795  | <b>Sohler</b> , Riesling, (Alsace, Francia).                                                    | \$ 765  |
| <b>Nanclares</b> , Javier Sanz, Verdejo (Rueda, España).                             | \$ 145         | \$ 657  |                                                                                                 |         |





## VINO ROSADO

Botella

Botella

**Marqués de Cáceres**, Tempranillo,  
(Rioja, España).

\$ 495

**Monte Xanic Rosé**, Grenache (Valle de  
Guadalupe, Baja California, México).

\$ 790



## VINO ESPUMOSO

Botella

Botella

**Raza**, Pet Nat Rosado, Quinta da Raza,  
Padeiro, Vinhão (Minho, Portugal).

\$ 790

**Moet Chandon**, Imperial Brut, Pinot Noir,  
Meunier, Chardonnay (Champagne, Francia).

\$ 2,430

**René Barbier Cava**, Brut Reserva, Macabeo  
(Penedés, España).

\$ 710

**Veuve Clicquot**, Rosé Brut, Pinot Noir,  
Meunier, Chardonnay (Champagne, Francia).

\$ 3,640

**Vallformosa**, Cava Brut, Classic, Xarel-Lo,  
Macabeo (Penedés, España).

\$ 660







## POSTRES



# MENÚ

- Chessecake de coco con galleta de chocolate**, crema de chocolate y pimienta rosa con helado de frutos del bosque. **\$ 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 gel de maracuyá y helado de maracuyá. **\$ 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 mascarpone.\* **\$ 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*

|                                                                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Miss Dammann</b><br>Mezcla de té verde y jengibre, con aromas afrutados y ácidos de limón y maracuyá.                        | \$ 60 |
| <b>Nuit a Versailles</b><br>Té verde sencha de china, con bergamota, kiwi, melocotón amarillo, azahar, flor violeta.            | \$ 60 |
| <b>Camomile</b><br>Tisana de manzanilla cultivada en europa del este, color amarillo brillante con sabor dulce y notas de piña. | \$ 60 |
| <b>Pasión de Fleurs</b><br>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**