



MENÚ

VINO TINTO

	Copeo	Botella		Copeo	Botella
Alba, Cava Maciel , Cabernet Sauvignon (Valle de Guadalupe, Baja California, México)		\$ 990	Naufrago , Shiraz (Valle de Parras, Coahuila, México)	\$ 180	\$ 890
Pies de Tierra, Vinisterra , Tempranillo, Syrah (Valles de Ensenada, Baja California, México)		\$ 1,145	Camino Corazón , Malbec (Altos de Parras, Coahuila, México)		\$ 780
Mundano Reserva , Merlot (Valle de Guadalupe, Baja California, México).		\$ 1,350	Scielo Mx, Rivero González, Syrah , Merlot, Cabernet Sauvignon (Valle de Parras, Coahuila, México)		\$ 720
Relato, Trinergia, Cabernet Franc , Cabernet Sauvignon (Valle de la Gruya, Baja California, México)		\$ 1,180	Don Leo , Cabernet Sauvignon, Shiraz (Valle de Parras, Coahuila, México)		\$ 995
Reflejo, Vinsur, Petit Verdot, Syrah , Cabernet Sauvignon (Valle de Guadalupe, Baja California, México)		\$ 690	Valdubón Crianza, Tinta del País , Tempranillo (Ribera del Duero, España)		\$ 930
Gran Ricardo, Monte Xanic , Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot (Valle de Guadalupe, Baja California, México)		\$ 2,900	Trus Crianza, Palacios Vinos de Finca , Tempranillo (Ribera del Duero, España)		\$ 1,320
			Tío Uco, Álvar de Dios , Tinta de Toro, Garnacha (Toro, España)		\$ 995
			Finca Ferrer , Malbec (Mendoza, Argentina)	\$ 210	\$ 970

VINO BLANCO

	Copeo	Botella
Henri Lurton , Sauvignon Blanc (Valle de Guadalupe, Baja California, México)		\$ 790
Bico da Ran, Eulogio Pomares , Albariño (Rías Baixas, España)	\$ 195	\$ 795
Nanclares, Javier Sanz , Verdejo (Rueda, España)	\$ 145	\$ 655

VINO ROSADO

	Copeo	Botella
Marques de Cáceres , Tempranillo, (Rioja, España)		\$ 495
Monte Xanic Rosé , Grenache (Valle de Guadalupe, Baja California, México)		\$ 790



VINO ESPUMOSO

	Copeo	Botella		Copeo	Botella
Raza, Pet Nat Rosado, Quinta da Raza , Padeiro, Vinhão (Minho, Portugal)		\$ 790	Veuve Clicquot, Rosé Brut , Pinot Noir, Meunier, Chardonnay (Champagne, Francia)		\$ 3,640
Moet Chandon, Imperial Brut , Pinot Noir, Meunier, Chardonnay (Champagne, Francia)		\$ 2,430			

VINOS





ENTRADAS

- Tételas rellenas de queso provolone y hoja santa (2 piezas) guacamole y chicharrón de arrachera (150 gr).

\$180
- Chistorra española (250 gr), a la parrilla con pimientos rojos al horno y perejil frito.

\$135
- Calamares al horno (150 gr), con mantequilla de limón, espárragos y poro, ensalada de manzana verde, hinojo, semillas de mostaza y avellana tostada.

\$165
- Queso provolone fundido (150 gr) con hongos cremini al ajillo y tortillas de harina.

\$160
- Tostadas de camarón a la talla (250 gr), con aguacate, cilantro, pepino persa, hierbabuena y cacahuete tostado (2 piezas).

\$220

- Tostadas de chicharrón de pulpo (150 gr), cilantro, hinojo, rábano sandía y salsa macha (2 piezas).

\$265
- Empanada rellena de cordero (50 gr), berenjena, tomate, ajonjolí con yogurt y menta (1 pieza).

\$95
- Empanada rellena de vacío de res (50 gr), pimientos, aceitunas, almendras con chimichurri (1 pieza).

\$95
- Empanada al horno rellena de chile poblano, granos de elote y queso gouda (1 pieza).

\$85
- Sopecitos de chamorro adobado (150 gr) y salsa verde con cilantro y xnipec (3 piezas).

\$135



MENÚ

- Mollejas de res a la parrilla (380 gr) con limón eureka y chimichurri.

\$260
- Chorizo argentino a la parrilla (250 gr) con cebolla morada al horno (2 piezas).

\$110
- Queso redondo a la parrilla (1 pieza) con entomatado de chile morita.

\$95
- Tripas de res crujientes (180 gr) con guacamole, brotes de cilantro, tortilla para taquear.

\$185
- 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
 - Camarón jumbo (3 piezas)

\$195



PASTAS

- Ñoquis a la sorrentina, con salsa de tomate, acelgas y queso parmesan (400 gr).

\$175
- Risotto de Lengüitas barilla, 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 flores 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 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.

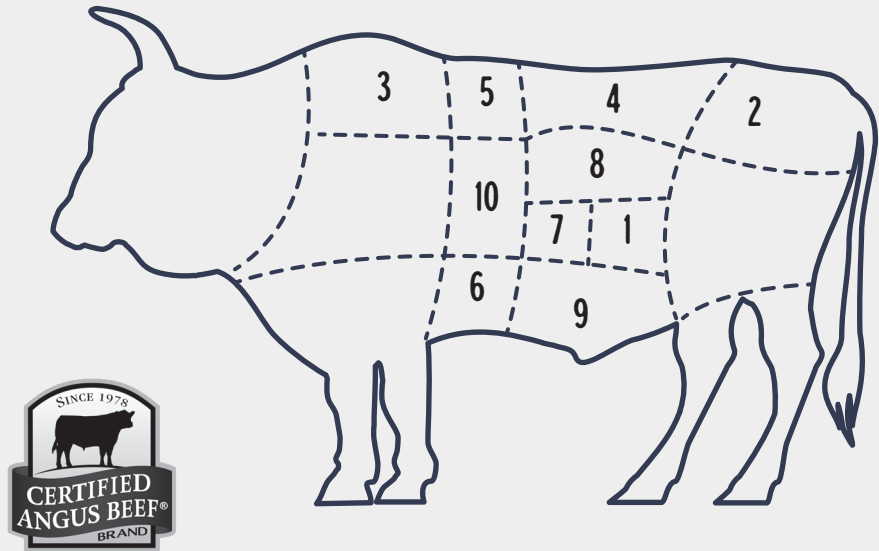
\$ 135
- Ensalada de Betabel al Rescoldo, radicchio, albahaca, pepita garapiñada, hinojo, toronja, queso de cabra cenizo, pera fresca y vinagreta de Jamaica.

\$ 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

\$ 535
- 400 gr

2. Coulotte

\$ 475
- 510 gr

3. Cowboy

\$ 830
- 400 gr

4. Filete

\$ 725
- 1100 gr

5. Tomahawk

\$ 1,750
- 400 gr

6. Short Rib

\$ 485
- 450 gr

7. New York

\$ 620
- 995 gr

8. Porterhouse

\$ 1,650
- 350 gr

9. Arrachera

\$ 410
- 350 gr

10. Rib Eye

\$ 660



- 250 gr

Atún Emulsión de morrón a las brasas

\$ 280
- 390 gr

Camarones a la parrilla o la talla

\$ 340
- 250 gr

Salmón

\$ 290
- 350 gr

Pulpo

\$ 459

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



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



🍕 PIZZAS (30 cm de diámetro)

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

*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	750 ml botella	Acqua Panna agua natural (Italia)	\$ 98
750 ml botella	San Pellegrino Mineral gasificada (Italia)	\$ 110	330 ml botella	Topo Chico agua mineral gasificada (México)	\$ 45
330 ml botella	Casa del Agua, agua natural (México)	\$ 49	355 ml lata	Refresco	\$ 47
			470 ml vaso	Limonada	\$ 68
			470 ml vaso	Naranjada	\$ 68

🍺 CERVEZAS

325 ml	XX Lager	\$ 55	355 ml	Bohemia Clara	\$ 67	250 ml	Heineken	\$ 72
325 ml	Ámbar	\$ 55	355 ml	Bohemia Cristal	\$ 67		de barril	
			355 ml	Bohemia Oscura	\$ 67	250 ml	Heineken 0.0	\$ 50
			355 ml	Heineken	\$ 69	355 ml	Amstel Ultra	\$ 65



CÓCTELES SIN ALCOHOL

Barbarito (500 ml) Jamaica, zarzamora, jarabe de canela.	\$ 78	Agüita amarilla (500 ml) Frambuesa, jarabe de vainilla y maracuyá.	\$ 78	Totolito (500 ml) Pepino, hierbabuena, tamarindo.	\$ 78
Caperucito (500 ml) Infusión de zacate de limón, frutos del bosque, jarabe casero y jugo de limón.	\$ 78	Piña Colada (500 ml) Pulpa de piña, coco tostado, crema de coco y garnitura de piña deshidratada.	\$ 78		

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), Campari (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	\$ 115	\$ 785
750 ml Cinzano Rosso	\$ 115	\$ 785
750 ml Campari	\$ 145	\$ 1,195
750 ml Tío Pepe	\$ 135	\$ 1,135
1000 ml Vermounth Carpano Rosso	\$ 155	\$ 1,580
750 ml Lillet	\$ 145	\$ 1,250
700 ml Cynar	\$ 145	\$ 1,110
750 ml Dubonnet	\$ 130	\$ 970
750 ml Sake Junmai Nami	\$ 185	\$ 1,725

VODKA

	Copeo 45 ml	Botella
750 ml Absolut Azul	\$ 145	\$ 765
750 ml Smirnoff	\$ 130	\$ 595
700 ml Grey Goose	\$ 245	\$ 1,850
750 ml Stolichnaya	\$ 155	\$ 860
750 ml Ciroc	\$ 245	\$ 1,970
700 ml Belvedere	\$ 265	\$ 1,990
750 ml Ketel One	\$ 175	\$ 1,140

DIGESTIVOS

	Copeo 45 ml	Botella
750 ml Fernet Branca	\$ 175	\$ 1,585
700 ml Averna Amaro	\$ 160	\$ 1,255
750 ml Rum Chata	\$ 165	\$ 1,435
750 ml Siete Rayas Yolixpa	\$ 175	\$ 1,585
700 ml Chartreuse Verde	\$ 335	\$ 2,835
700 ml Chartreuse Amarillo	\$ 315	\$ 2,615
750 ml Drambuie	\$ 210	\$ 2,125
500 ml Galliano	\$ 190	\$ 1,230
750 ml St-Germain	\$ 210	\$ 1,995
750 ml Chambord Liqueur Royale de France	\$ 170	\$ 1,505
700 ml Bailey's	\$ 140	\$ 950
700 ml Grand Marnier	\$ 230	\$ 1,990
700 ml Frangelico	\$ 165	\$ 1,265
700 ml Licor 43	\$ 160	\$ 1,230
700 ml Amaretto Disaronno	\$ 170	\$ 1,355
750 ml Strega	\$ 205	\$ 1,945
700 ml Cointreau	\$ 215	\$ 1,790
750 ml Midori	\$ 150	\$ 1,290
700 ml Sambuca Vaccari Blanco	\$ 135	\$ 965
700 ml Sambuca Vaccari Negro	\$ 145	\$ 1,025
1000 ml Anis Dulce	\$ 110	\$ 890
1000 ml Anis Seco	\$ 110	\$ 890
1000 ml Anis Campechano	\$ 110	\$ 890
750 ml Nixta	\$ 145	\$ 1,225

COÑAC

	Copeo 45 ml	Botella		Copeo 45 ml	Botella
700 ml Martell V.S.O.P.	\$ 250	\$ 2,750	700 ml Hennessy V.S.O.P	\$ 290	\$ 3,455
700 ml Remy Martin V.S.O.P.	\$ 285	\$ 3,370	700 ml Hennessy X.O.	\$ 965	\$ 11,010

RON

	Copeo 45 ml	Botella		Copeo 45 ml	Botella
750 ml Zacapa 23	\$ 285	\$ 2,850	750 ml Bacardi 8 Años	\$ 210	\$ 1,660
750 ml Zacapa X.O.	\$ 670	\$ 6,610	750 ml Bacardi Gran Reserva Edición Limitada	\$ 515	\$ 6,010
750 ml Matusalem Gran Reserva 23 años	\$ 310	\$ 2,845	750 ml Flor de Caña Centenario 12 Años	\$ 225	\$ 1,730
700 ml Havana Club 7 Años	\$ 180	\$ 990	700 ml Cihuatán 8 años Índigo Añejo	\$ 205	\$ 1,420
700 ml Havana Club Selección	\$ 340	\$ 2,800	700 ml Mount Gay Black Barrel Barbados	\$ 290	\$ 2,370
750 ml Bacardi Blanco	\$ 140	\$ 600	750 ml Botran Añejo 12 Años	\$ 195	\$ 1,280

MEZCAL

	Copeo 45 ml	Botella		Copeo 45 ml	Botella
750 ml 400 Conejos, 100% Espadín Joven	\$ 115	\$ 1,305	750 ml Montelobos Tobala, Puebla	\$ 335	\$ 3,280
750 ml Montelobos Joven Puebla	\$ 150	\$ 1,775	750 ml Santo Guasano Espadín Joven	\$ 150	\$ 1,860
750 ml Montelobos Ensemble Joven, Puebla	\$ 215	\$ 2,110	750 ml Mezcal Unión Joven	\$ 125	\$ 1,495
750 ml Montelobos Pechuga, Oaxaca	\$ 435	\$ 4,510	750 ml Señorío Joven, 100% Espadín, Oaxaca	\$ 145	\$ 1,735
			750 ml Señorío Reposado, Oaxaca	\$ 180	\$ 1,970



**** 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**



BEBIDAS



BRANDY

		Copeo 45 ml	Botella			Copeo 45 ml	Botella
700 ml	Terry Centenario	\$ 175	\$ 870	700 ml	Torres 20	\$ 350	\$ 2,385
700 ml	Magno	\$ 170	\$ 790	700 ml	Jaime I	\$ 695	\$ 6,380
700 ml	Torres 10	\$ 180	\$ 910	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	700 ml	Dalmore 12 años	\$ 390	\$ 3,550
750 ml	Chivas Regal 12 años	\$ 185	\$ 1,815	700 ml	Dalmore 15 años	\$ 800	\$ 7,640
750 ml	Chivas Regal 18 años	\$ 405	\$ 4,905	700 ml	Cigar Malt Dalmore	\$ 1,065	\$ 10,310
700 ml	Jack Daniel's	\$ 160	\$ 1,295	750 ml	Hibiky Harmony	\$ 405	\$ 3,785
700 ml	Johnnie Walker Red Label	\$ 125	\$ 905	750 ml	Glenfiddich 12 años	\$ 245	\$ 2,105
750 ml	Johnnie Walker Black Label	\$ 240	\$ 2,350	750 ml	Glenfiddich 15 años Our Solera Fifteen	\$ 320	\$ 3,580
750 ml	Johnnie Walker Golden Label	\$ 350	\$ 3,550	750 ml	Glenlivet Founder's Reserve	\$ 215	\$ 2,350
750 ml	Johnnie Walker Double Black	\$ 305	\$ 3,185	750 ml	Glenlivet 15 años French Oak Reserve	\$ 475	\$ 5,190
750 ml	Johnnie Walker Blue Label	\$ 1,185	\$ 12,820	700 ml	Macallan 12 años	\$ 380	\$ 3,615
750 ml	Buchannan's 12 años	\$ 205	\$ 1,715	700 ml	Macallan 15 años Double Cask	\$ 660	\$ 7,720
750 ml	Buchannan's 18 años	\$ 465	\$ 4,590	750 ml	Nobushi	\$ 295	\$ 2,545
750 ml	Bulleit Bourbon	\$ 170	\$ 1,585	700 ml	Mortlach 12 años	\$ 320	\$ 3,145
750 ml	Old Parr 12 años	\$ 195	\$ 1,935	700 ml	Port Charlotte	\$ 395	\$ 3,995
750 ml	Dewar's 12 años	\$ 210	\$ 2,125	700 ml	The Classic Laddie	\$ 325	\$ 3,230

TEQUILA

		Copeo 45 ml	Botella			Copeo 45 ml	Botella
750 ml	Tres Generaciones Reposado	\$ 140	\$ 1,635	700 ml	Don Julio 70	\$ 255	\$ 2,535
700 ml	1800 Reposado	\$ 150	\$ 1,510	700 ml	Don Julio Añejo	\$ 250	\$ 2,475
700 ml	1800 Añejo	\$ 190	\$ 1,780	750 ml	Don Julio 1942	\$ 590	\$ 6,730
700 ml	1800 Cristalino	\$ 205	\$ 1,980	750 ml	Maestro Dobel Diamante	\$ 170	\$ 1,850
700 ml	Herradura Reposado	\$ 165	\$ 1,710	750 ml	Casa Dragones Blanco	\$ 320	\$ 3,270
750 ml	Herradura Ultra	\$ 200	\$ 2,025	750 ml	Casa Dragones Joven	\$ 890	\$ 9,335
695 ml	José Cuervo Tradicional Reposado	\$ 100	\$ 930	750 ml	Casa Dragones Añejo	\$ 595	\$ 6,390
750 ml	José Cuervo Reserva de la Familia Reposado	\$ 225	\$ 2,760	750 ml	Casa Dragones Reposado Minzunara	\$ 565	\$ 6,385
750 ml	José Cuervo Reserva de la Familia Extra Añejo	\$ 520	\$ 5,630	750 ml	Loco Blanco	\$ 485	\$ 4,735
750 ml	José Cuervo Reserva de la Familia Platino	\$ 200	\$ 2,150	750 ml	Loco Ambar	\$ 740	\$ 7,380
750 ml	7 Leguas Blanco	\$ 145	\$ 1,330	750 ml	Loco Puro Corazón	\$ 1,030	\$ 11,730
700 ml	Don Julio Reposado	\$ 190	\$ 1,790	750 ml	Cascahuin Blanco	\$ 115	\$ 1,030
700 ml	Don Julio Blanco	\$ 185	\$ 1,510	750 ml	Arette Suave Blanco	\$ 155	\$ 1,685
				750 ml	Ocho Blanco	\$ 145	\$ 1,600
				750 ml	El Tesoro Blanco	\$ 460	\$ 5,360
				750 ml	Defrente	\$ 175	\$ 1,840



- ** 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**





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 temporada **\$ 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

