

MENÚ

LEÑA &
OLIVO
HORNO Y PARRILLA

ENTRADAS | SOPAS

PASTAS | ENSALADAS | PARRILLA

ESPECIALES | PIZZAS | CERVEZAS | AGUAS & REFRESCOS

COCTELERÍA | GIN TONIC

BEBIDAS

APERITIVOS | DIGESTIVOS | VODKA | COÑAC

RON | MEZCAL

BRANDY | WHISKY | TEQUILA

VINOS

TINTO | BLANCO | ROSADO | ESPUMOSO



MEBUD

ENTRADAS

Tetelas rellenas de hongos, frijol y queso, salsa de morita, suadero de brisket (200 gr) (2 pzas).	\$ 290	Tostadas de barriga de cerdo (180 gr), mayonesa de chile tampico, cebolla cambrey en escabeche y chicharrón de nopal (2 pzas).	\$ 195
Tetelas rellenas de hoja santa y queso, machaca de camarón con chorizo (120 gr) y salsa macha (2 pzas).	\$ 260	Tostadas de pulpo adobado (175 gr), mayonesa de ajo negro, pico de gallo de manzana con habanero (2 pzas).	\$ 290
Tlacoyo relleno de huitlacoche queso ahumado, guacamole, chistorra a la parrilla (100 gr) y ensalada de nopales con habanero (2 pzas).	\$ 185	Empanada rellena de vacío de res (50 gr), pimientos, aceitunas, almendras con chimichurri (1 pza).	\$ 105
Sopecitos de chamorro adobado (150 gr) y salsa verde con cilantro y xnipec (3 pzas).	\$ 190	Empanada al horno rellena de chile poblano, granos de elote, queso gouda y tocino (1 pza).	\$ 85
Calamares al horno (150 gr), con mantequilla de limón, espárragos y poro, ensalada de manzana verde, hinojo, semillas de mostaza y avellana tostada.	\$ 195	Chistorra uruguaya (250 gr), compota de jitomates y pimientos, poro frito y cebollín.	\$ 165
Queso provolone fundido (150 gr) con hongos cremini al ajillo y tortillas de harina.	\$ 160	Chorizo argentino a la parrilla (250 gr) con cebolla morada al horno (2 pzas).	\$ 130
Queso redondo a la parrilla (1 pza) con entomatado de chile morita.	\$ 125	Mollejas de res a la parrilla (380 gr) con limón eureka y chimichurri.	\$ 295
Tostadas de camarón a la talla (250 gr), con aguacate, cilantro, pepino persa, hierbabuena y cacahuate tostado (2 pzas).	\$ 220	Tripas de res crujientes (180 gr) con guacamole, brotes de cilantro, tortilla para taquear.	\$ 220
		Tuétanos a la parrilla con cilantro fresco, chile serrano y guacamole (3 pzas).	\$ 280

SOPAS

Sopa de jitomate con croquetas de huazontle , (3 pzas) queso panela y pepita tostada (350 ml).	\$ 95	Crema de poro , tocino (50 gr), almendra, servida en un pan campesino de masa madre (220 ml)	\$ 135
Fideo seco con chile pasilla y elote , chicharrón de arrachera (175 gr) y ensalada de verdolagas (220 gr)	\$ 185	Crema de queso provolone con espinaca y pistaches tostados, servida en un pan campesino de masa madre (220 ml).	\$ 170
La sopa de mi mamá con acelga y papa (350 ml).	\$ 70	Jugo de carne , acompañado de chiles, cebolla, cilantro, limón y jerez (350 ml).	
Sopa de verduras , zanahoria, apio, papa, grano de elote, chícharo y cilantro (350 ml).	\$ 70	Natural	\$ 130
Sopa de frijol peruano , con chipotle relleno de chicharrón (220 ml)	\$ 135	Camarón jumbo (3 pzas)	\$ 205

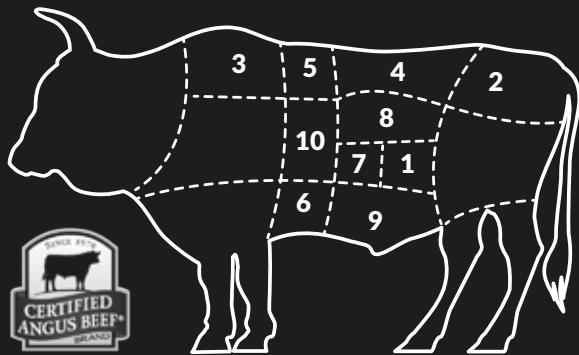
*Consumir alimentos crudos o poco cocidos, puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

PASTAS

Fetuccini con hongos, chícharo, aceite de trufa, shallot caramelizado, queso pecorino y pan de centeno (350 gr).	\$ 210	Ravioles rellenos de short rib braseado (60 gr) hongos cremini salteados con flores de calabaza, crema de chipotle (450 gr).	\$ 180
Rigattoni con salsa de tomate, tocino, aceituna negra, mozzarella fresco y albahaca (350 gr).	\$ 180	Ñoquis a la amatriciana, chistorra roja, salsa de tomate, parmesano rallado, perejil y alcaparras fritas (400 gr).	\$ 220
Canelones rellenos de boloñesa, gratinados con queso provolone ahumado (400 gr).	\$ 160	Lasagña de espinacas con granos de elote, tocino ahumado y queso provolone (220 gr).	\$ 120
Arroz calasparra, con lechón al horno (220 gr) y alioli de ajo.	\$ 350	Risotto con chile mixe, ejotes, camarón a la brasa (150 gr) y tuétano (220 gr).	\$ 245

ENSALADAS

Ensalada del chef, aguacate, arúgula baby, hinojo, polen de abeja, pistache tostado, shallot en escabeche, hojas de hierbabuena, ralladura de limón y vinagreta de miel.	\$ 195	Panzanella, cherry rojo y amarillo, mozzarella fresco, aceituna calamata, pepino persa, cebolla morada, albahaca, crotones.	\$ 195
Ensalada de betabel al horno, burrata, gel de toronja y avellana tostada.	\$ 195	Ensalada de espinacas baby, queso feta, frambuesas, pepita garapiñada, higo, ajonjolí negro y vinagreta de frambuesa.	\$ 195



400 gr	1. Vacío Argentino	\$ 535
400 gr	2. Coulotte	\$ 475
510 gr	3. Cowboy	\$ 830
400 gr	4. Filete	\$ 725
995 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

PARRILLA

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 pza), relleno de espinacas a la crema y queso pecorino.	\$ 180
Guacamole (150 gr) con totopos al comal.	\$ 95
Espárragos (5 a 7 pzas), con aceite de romero.	\$ 130
Puré de papa (230 gr) con mantequilla de tomillo y cebollín.	\$ 80
Papas a la francesa (220 gr).	\$ 120
Verduras a la parrilla (250 gr).	\$ 100
Elote amarillo a la brasa con mayonesa de chapulín, mantequilla de limón eureka y peperoncino.	\$ 90

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

ESPECIALES

Totoaba de cultivo (250 gr), mole verde con ensalada fresca de verdolagas.	\$ 425
Salmón Wellington (250 gr), salmón al horno cubierto en hojaldre, salsa holandesa de espinaca.	\$ 410
Picaña braseada 6 horas (400 gr), espárragos, estofado de lentejas y gremolata.	\$ 720
Pargo a las brasas (de 800 gr a 1000 gr), con mojo verde y ensalada de piña asada.	\$ 860
New York al sartén , (450 gr), papa, cebolla cambray, tomillo y chiltepin.	\$ 770
Salmón en costra de pistache al horno (250 gr) con ensalada de jitomates, duraznos, jalapeños, aguacate y cilantro.	\$ 415
Chamorro al horno 10 horas (750 gr) en cerveza, con adobo de chiles, papa cambray a la mantequilla y salsa macha.	\$ 420
Hamburguesa , con pan brioche, carne Angus (155 gr), mostaza dijon, queso gouda y cebollas caramelizadas con balsámico.	\$ 275
Lechón braseado 6 horas (400 gr. aprox.) en Big Green Egg *sábado y domingo	\$ 740

CERVEZAS

355 ml Leña & Olivo Golden Ale	\$ 110
325 ml XX Lager	\$ 55
325 ml XX Ámbar	\$ 55
355 ml Bohemia Clara	\$ 67
355 ml Bohemia Cristal	\$ 67
355 ml Bohemia Oscura	\$ 67
355 ml Heineken	\$ 69
250 ml Heineken de barril	\$ 72
250 ml Heineken 0.0	\$ 50
355 ml Amstel Ultra	\$ 65

PIZZAS

(30 cm de diámetro)

La güera de rancho queso mozzarella, azul y parmesano, arúgula y pera a la parrilla.	\$ 270
La que casi llegó a Hawái piña asada, tocino ahumado (140 gr), salvia y cebolla caramelizada.	\$ 270
Máximo Décimo Meridio Aceituna negra, espinaca baby y pimientos al ajillo.	\$ 280
Margarita Tomate, albahaca genovesa y queso mozzarella fresco.	\$ 250
Jefe de jefes Cebolla morada, chiles toreados, arrachera (180 gr) y aguacate.	\$ 365
Pepperoni Pepperoni (50 gr).	\$ 270

AGUAS & REFRESCOS

650 ml botella Agua Franca mineral gasificada (México)	\$ 89
750 ml botella San Pellegrino Mineral gasificada (Italia)	\$ 110
330 ml botella Casa del Agua , agua natural (México)	\$ 49
750 ml botella Acqua Panna agua natural (Italia)	\$ 98
330 ml botella Topo Chico agua mineral gasificada (México)	\$ 45
355 ml lata Refresco	\$ 47
470 ml vaso Limonada	\$ 68
470 ml vaso Naranja	\$ 68

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

COCTELERÍA

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Barbarito (500 ml) Jamaica, zarzamora, jarabe de canela. \$ 78	Piñada (500 ml) Pulpa de piña, coco tostado, crema de coco y garnitura de piña deshidratada. \$ 78
Caperucito (500 ml) Infusión de zacate de limón, frutos del bosque, jarabe casero y jugo de limón. \$ 78	Totalito (500 ml) Pepino, hierbabuena, tamarindo. \$ 78
Agüita amarilla (500 ml) Frambuesa, jarabe de vainilla y maracuyá. \$ 78	Clamato natural (700 ml) \$ 65

COCTELERÍA CON ALCOHOL CLÁSICA

Negroni Vermouth Rosso (30ml), Campari (30ml), Las Californias (30ml) y rodaja de naranja. \$ 210
Piedra José cuervo tradicional (30 ml) Fernet (30 ml) Anís dulce (30 ml) y agua mineral. \$ 140
Margarita (fresa, limón, maracuyá y tamarindo) Tequila Don Julio Blanco (45 ml), pulpa de fruta, Cointreau (30 ml) y jugo de limón. \$ 195
Hugo Spritz St. Germain (45ml), Prosecco (115 ml), top de agua mineral, rodaja de limón amarillo y ramita de menta. \$ 275
Mezcalinas (fresa, limón, maracuyá y tamarindo). Mezcal Señorío Joven (45ml), pulpa de frutas y jugo de limón. \$ 160
Rebujito Tio Pepe (45ml), jugo de limón, hojas de menta y sprite. \$ 115
Dry Martini Las Californias (60ml), Cinzano Bianco (15ml) y aceitunas. \$ 170
Clericot Fruta fresca, jarabe casero, vino tinto mexicano (150ml) y naranja deshidratada \$ 145
Aperol Spritz Aperol (45ml), Prosecco (115 ml), top de agua mineral y gajo de naranja. \$ 240
Carajillo Licor 43 (45 ml) y son de espresso LAVAZZA. \$ 130
Expresso Martini Absolut (45ml), Kalua (45ml), Expresso (30ml) y granos de café. \$ 170
Mojito Cubano Havana Club 7 años (45ml), jugo de limón, azúcar mascabado, agua mineral (100ml) y hojas de hierbabuena. \$ 180
Sangría Absolut (30ml), Vino tinto (60ml), agua mineral (90ml), jarabe natural, jugo de limón y rodaja de limón deshidratada. \$ 150
Piña Colada Havana Club 7 años (45 ml), crema de coco, jarabe natural y jugo de piña natural. \$ 145

COCTELERÍA CON ALCOHOL LEÑA & OLIVO

Black Stormy Havana Club 7 años (45ml), jugo de limón, concentrado de jengibre, ginger ale. \$ 180
Clamato Mezcalero Mezcal Señorío Joven (45ml), clamato, salsas negras, jugo de limón, salmuera de aceitunas, bastón de apio y brocheta de olivos. \$ 170
White Negroni Lillet (30 ml), Cinzano Bianco (30 ml), Las Californias (30 ml) y rodaja de limón amarillo. \$ 205
Kentucky Sunrise Buffalo Trace (45ml), Drambuie (15ml), jugo de limón, jugo de granada, frambuesas y ramita de romero. \$ 195
Cosmo Lavanda Grey Goose (45ml), Cointreau (45ml), jugo de limón y jugo de granada. \$ 270
Limonata Sisciliana Amaro Averna (45ml), jugo de limón, jugo de toronja y agua quina Schweppes. \$ 150
Vermut Rosso Vermut Carpano (45 ml), rodaja de naranja y brocheta de aceitunas. \$ 165
Fuego Abasolo (45 ml), Nixta (30 ml), jugo de piña, miel de agave y elote baby. \$ 195
Bosco Negroni Las Californias (30ml), Cinzano Rosso (30ml), Campari (30ml), hojas de menta, frambuesas, twis de naranja y top de agua mineral. \$ 220

GIN TONIC

La Sevillana Tanqueray Sevilla (45ml), rodaja de naranja, pulpa de maracuyá, hojas de menta y agua tónica Schweppes. \$ 180
El Andaluz Puerto de Indias Strawberry (45ml), fresas frescas, albahaca, pimienta rosa y agua tónica Schweppes. \$ 170
Maxwell Bayswater Gin (45 ml), agua tónica Schweppes, semillas de cilantro, rodaja de naranja y ramita de hinojo. \$ 190
Cadiz Win and lila Gin (45 ml), agua tónica Schweppes, Cardamomo, twis de limón Amarillo y ramita de hierbabuena. \$ 175

BEBIDAS

** MEZCLADOR
INCLUIDO
EN COPEO A
ELECCIÓN DEL
CLIENTE:

Agua mineral
Ciel mini 235 ml

Coca Cola mini
235 ml

Agua quina
Schweppes
296 ml

Ginger ale
Schweppes
355 ml

Jugo de fruta
200 ml

**El precio por
botella no incluye
mezcladores

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	Vermouth Carpano Rosso	\$ 155	\$ 1,580
700 ml	Lillet	\$ 145	\$ 1,250
750 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
750 ml	Zacapa 23	\$ 285	\$ 2,850
750 ml	Zacapa X.O.	\$ 670	\$ 6,610
750 ml	Matusalem Gran Reserva 23 años	\$ 310	\$ 2,845
700 ml	Havana Club 7 Años	\$ 180	\$ 990
700 ml	Havana Club Selección	\$ 340	\$ 2,800
750 ml	Bacardi Blanco	\$ 140	\$ 600
750 ml	Bacardi 8 Años	\$ 210	\$ 1,660
750 ml	Bacardi Gran Reserva Edición Límitada	\$ 515	\$ 6,010
750 ml	Flor de Caña Centenario 12 Años	\$ 225	\$ 1,730
700 ml	Mount Gay Black Barrel Barbados	\$ 290	\$ 2,370
750 ml	Botran Añejo 12 Años	\$ 195	\$ 1,280

MEZCAL

		Copeo 45 ml	Botella
750 ml	400 Conejos, 100% Espadín Joven	\$ 115	\$ 1,305
750 ml	Montelobos Joven Puebla	\$ 150	\$ 1,775
750 ml	Montelobos Ensamble Joven, Puebla	\$ 215	\$ 2,110
750 ml	Montelobos Pechuga, Oaxaca	\$ 435	\$ 4,510
750 ml	Montelobos Tobala, Puebla	\$ 335	\$ 3,280
750 ml	Santo Gusano Espadín Joven	\$ 150	\$ 1,860
750 ml	Mezcal Unión Joven	\$ 125	\$ 1,495
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	Ginger ale Schweppes 355 ml
Coca Cola mini 235 ml	Jugo de fruta 200 ml
Agua quina Schweppes 296 ml	

****El precio por botella no incluye mezcladores**

BRANDY

		Copeo 45 ml	Botella
700 ml	Terry Centenario	\$ 175	\$ 870
700 ml	Magno	\$ 170	\$ 790
700 ml	Torres 10	\$ 180	\$ 910
700 ml	Torres 15	\$ 235	\$ 1,560
700 ml	Torres 20	\$ 350	\$ 2,385
700 ml	Jaime I	\$ 695	\$ 6,380
700 ml	Carlos I Gran Reserva	\$ 315	\$ 2,285
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	\$ 456	\$ 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
750 ml	Buffalo Trace	\$ 155	\$ 1,410				
750 ml	Small Batch 1792	\$ 185	\$ 1,860				

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

ROJOS



750ml



JUAN CARRAU RESERVA TANNAT

Uruguay | Las Violetas | Tannat

\$1,030.00

TOMMASI VALPOLICELLA

Italia | Valpolicella
Corvina, Corvinone, Rondinella

\$1,075.00

MONTE XANIC MERLOT

México | Valle de Guadalupe | Merlot

\$1,365.00 \$230.00

PEÑA FALCON

España | Ribera del Duero | Tempranillo

\$955.00 \$215.00

PESQUERA CRIANZA

España | Ribera del Duero | Tempranillo

\$1,800.00

NORTON BARREL SELECT

Argentina | Luján de Cuyo | Malbec

\$885.00 \$195.00

VENTISQUERO QUEULAT

Chile | Valle del Maipo | Carménere

\$985.00

LES LEGENDES R MÉDOC

Francia | Médoc Contrôlée
Cabernet Sauvignon/Merlot

\$1,280.00

MUSEUM RESERVA

España | Cigales | Tempranillo

\$1,110.00

CEPA 21

España | Ribera del Duero | Tempranillo

\$1,315.00

MARQUÉS DE CÁCERES EXCELLENS CUVÉE ESPECIAL

España | Rioja | Tempranillo

\$1,075.00

CORONA DEL VALLE

México | Valle de Guadalupe
Tempranillo, Nebbiolo

\$1,300.00

VILLA MONTEFIORI NEBBIOLO

México | Valle de Guadalupe | Nebbiolo

\$1,100.00

SELEZIONATO MONTEFIORI

México | Valle de Guadalupe
Nebbiolo, Montepulciano, Aglianico

\$1,235.00

GUIDOVA 30

México | Valle de Parras Coahuila
Cabernet Sauvignon, Shiraz,
Cabernet Franc, Petit Verdot

\$1,795.00

PINOT NOIR HERITAGE DU CONSEILLER

Francia | Vin de France | Pinot Noir

\$805.00

DON LEO

México | Valle de Parras Coahuila
Cabernet Sauvignon, Shiraz

\$1,180.00

CUNE CRIANZA

España | Rioja
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

\$575.00

CASA NAUFRAGO ELL POLP

México | Valle de Parras Coahuila
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Malbec

\$795.00

TRIBOS ENTRELAZO

México | Valle de Parras Coahuila
Cabernet Sauvignon, Shiraz

\$995.00

PEDREGAL

México | Valle de Guadalupe
Syrah, Mourvèdre

\$1,380.00

GRAN RICARDO MONTE XANIC

México | Valle de Guadalupe
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot

\$2,995.00

ROSADOS



750ml

MARQUÉS DE CÁCERES ROSADO

España | Rioja | Tempranillo

\$610.00

MONTE XANIC ROSÉ

México | Valle de Guadalupe | Grenache

\$855.00

ROSATO DI MONTEFIORI

México | Valle de Guadalupe
Sangiovese

\$855.00

DOMINÓ ROSADO

México | Valle de Guadalupe
Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah

\$595.00

ESPUMOSOS



750ml

CAVA JUVÉ & CAMPS ESSENTIAL

España | Cava | Pinot Noir

\$1,225.00

PINELLI PROSECCO

Italia | Prosecco | Glera

\$865.00

FRANCIACORTA ANTICA FRATTA ESSENCE SATÉN

Italia | Franciacorta, Lombardía
Chardonnay, Pinot Noir

\$1,755.00

DECOY BRUT SPARKLING

Estados Unidos | California
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

\$1,470.00

BLANCOS



750ml



PACO Y LOLA

España | Rías Baixas | Albariño

\$995.00

PROTOS VERDEJO

España | Rueda | Verdejo

\$610.00 \$140.00



750ml

ANT MOORE SAUVIGNON BLANC

Nueva Zelanda | Marlborough
Sauvignon Blanc

\$995.00