

ENTRADAS

CARPACCIO DE SALMÓN

(150 g) Manzana verde, pistache, alcaparras y pepinillos.

\$315

CEVICHE DE LUBINA

(250 g) Coco, almendra, habanero y jícama.

\$175

TOSTADAS DE ATÚN A LA BRASA

(250 g) Papa cambray, queso pecorino y mayonesa de chiltepín (2 pzas).

\$175

ALMEJAS AL SARTÉN

(250 g) Vino blanco, perejil y ayocotes con chorizo.

\$295

TOSTADAS DE ATÚN AHUMADO

(180 g) Mayonesa de chipotle, aguacate y huevas de salmón (2 pzas).

\$175

TOSTADAS DE CAMARÓN A LA TALLA

(250 g) Aguacate, pepino y cacahuete (2 pzas).

\$240

TOSTADAS DE PULPO ADOBADO

(160 g) Mayonesa de ajo negro y pico de gallo de manzana (2 pzas).

\$295

TOSTADA DE LECHÓN

(160 g) Frijoles con chorizo y quintoniles (2 pz).

\$240

EMPANADA DE ESPINACAS

Queso y piñón (1 pz).

\$95

EMPANADA DE ELOTE

Queso y chile güero (1 pz).

\$85

EMPANADA DE CARNE

(50 g), Queso, pimientos y aceitunas (1 pz).

\$115

TLACOYOS DE SUADERO DE BRISKET

(200 g) Salsa de morita (2 pzas).

\$295

SOPECITOS DE CHAMORRO

(150 g) Salsa verde y cebolla morada (3 pzas).

\$190

CHISTORRA A LA PARRILLA

(250 g) Tomate, pimientos y peperoncino.

\$175

QUESO PROVOLONE FUNDIDO

(150 g) Hongos al ajillo.

\$175

QUESO A LA PARRILLA

(1pz) Entomatado de chile morita.

\$125

CHORIZO ARGENTINO A LA PARRILLA

(250 g) Cebolla a la brasa (2 pzas).

\$155

TUÉTANOS A LA PARRILLA

Chimichurri y guacamole (4 pzas).

\$295

MOLLEJAS A LA PARRILLA

(380 g) Limón amarillo y chimichurri.

\$295

TRIPAS DE RES

(180 g) Guacamole

\$225

SOPAS

FIDEO VERDE

Papas con chorizo y aguacate (150 g).

\$95

SOPA DE JITOMATE

Tocino y hojaldre (150 ml).

\$95

LA SOPA DE MI MAMÁ

Acelga y papa (350 ml).

\$85

SOPA DE VERDURAS

Zanahoria, papa, elote y chícharo (350 ml).

\$85

JUGO DE CARNE

Natural (350 ml) / Camarón (3 pzas)

\$130
\$225

CREMA DE AYOCOTES

(220 ml) Quintoniles y oreja de cerdo (150 g)

\$95

CREMA DE PORO

Tocino (50 g) almendra y pan de masa madre (220 ml).

\$135

CREMA DE QUESO PROVOLONE

Espinaca, pistaches y pan de masa madre (220 ml).

\$175

ENSALADAS CRUNCHY Lechuga romana, tocino, pepinillos y queso parmesano. PUEBLERINA Jitomate, requesón, almendras y albahaca. POPEYE Espinacas baby, frambuesas, queso feta e higos. BETABEL AL HORNO Aderezo de burrata y avellanas. <td data-cs="2" data-kind="parent"> Todo SE HACE EN CASA. </td> <td data-kind="ghost"></td>	Todo SE HACE EN CASA.		
ESPECIALES TOCINO AHUMADO (250 g), Piña, radiccio y mayonesa de chile guajillo. SHORT RIB AL HORNO (De 700 g a 900 g) Brócoli, gremolata y salsa macha. LUBINA A LA PARRILLA (250 g), Pure de zanahoria, cherries confitados y arúgula. RÓBALO NEGRO A LAS BRASAS (1000 g aprox), Ensalada de ayocotes y mayonesa de cilantro. SALMÓN EN COSTRA DE LIMÓN (250 g) Tarta tatin de zanahoria y holandesa de limón. SALMÓN WELLINGTON (250 g) hojas asadas y holandesa de espinaca. <td data-cs="2" data-kind="parent"> SALMÓN EN COSTRA DE PISTACHE (250 g) Jitomate, durazno, aguacate y holandesa de chipotle. PICAÑA BRASEADA (400 g) Lentejas, espárragos y gremolata. NEW YORK AL SARTÉN (450 g), papa, cebolla cambray y chiltepín. CHAMORRO AL HORNO (750 g) Papa cambray y adobo. HAMBURGUESA (160 g) Bollo casero, mostaza dijon, queso y cebollas con balsámico. LECHÓN ASADO (400 g. aprox) viernes, sábado y domingo. <td data-cs="2" data-kind="parent"> </td><td data-kind="ghost"></td></td>	SALMÓN EN COSTRA DE PISTACHE (250 g) Jitomate, durazno, aguacate y holandesa de chipotle. PICAÑA BRASEADA (400 g) Lentejas, espárragos y gremolata. NEW YORK AL SARTÉN (450 g), papa, cebolla cambray y chiltepín. CHAMORRO AL HORNO (750 g) Papa cambray y adobo. HAMBURGUESA (160 g) Bollo casero, mostaza dijon, queso y cebollas con balsámico. LECHÓN ASADO (400 g. aprox) viernes, sábado y domingo. <td data-cs="2" data-kind="parent"> </td> <td data-kind="ghost"></td>		
PASTAS RAVIOLES DE PICAÑA Chile poblano, elote y queso parmesano. RIGATONI A LA CREMA Trufa negra y tocino. FETTUCCINE CON CAMARONES Almejas, salsa macha y queso provolone. <td data-cs="2" data-kind="parent"> FARFALLE AL PESTO Arúgula, uvas, espinaca y pistaches. RISOTTO MARINERO Camarón (120 g), pulpo (65 g), almeja (125 g) y chile manzano. LASAÑA DE ESPINACAS Tocino, elote y queso provolone (220 g). CANELONES BOLOÑESA Queso y albahaca (400 g). <td data-cs="2" data-kind="parent"> </td><td data-kind="ghost"></td></td>	FARFALLE AL PESTO Arúgula, uvas, espinaca y pistaches. RISOTTO MARINERO Camarón (120 g), pulpo (65 g), almeja (125 g) y chile manzano. LASAÑA DE ESPINACAS Tocino, elote y queso provolone (220 g). CANELONES BOLOÑESA Queso y albahaca (400 g). <td data-cs="2" data-kind="parent"> </td> <td data-kind="ghost"></td>		

PARRILLA

ATÚN 250 G\$295

CAMARONES CHIMICHURRI
O A LA TALLA 350 G\$375

SALMÓN 250 G\$325

PULPO 350 G\$490

GUARNICIÓN DEL CORTE

VERDURAS A LA PARRILLA
Calabaza, zanahoria, pimiento,
hongo cremini y brócoli.

PIZZAS

30 CM DE DIÁMETRO

LA GENOVESA\$370
Pesto, mortadela (80g),
calabazas, pistache y burrata.

LA GÜERA DE RANCHO\$270
Queso mozzarella, azul, pera
y arúgula.

LA QUE CASI LLEGÓ
A HAWÁI\$270
Piña, tocino (140 g) y salvia.

LA JEFE DE JEFES\$370
Arrachera (180 g) chiles
tampico y aguacate.

LA PEPE\$270
Queso mozzarella y
pepperoni (150 g)

1 VACÍO ARGENTINO 400 G\$535

2 COULOTTE 400 G\$475

3 COW BOY 700 G\$1,360

4 FILETE 400 G\$725

5 SHORT RIB 400 G\$485

6 NEW YORK 450 G\$640

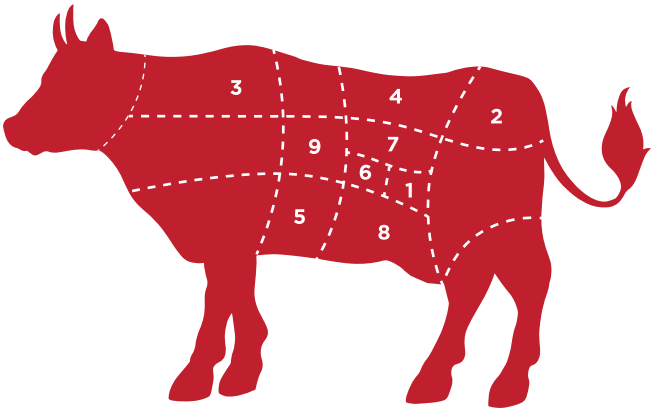
7 PORTERHOUSE 995 G\$1,650

8 ARRACHERA 350 G\$430

9 RIB EYE 350 G\$670

GUARNICIÓN DEL CORTE

VERDURAS A LA PARRILLA
Calabaza, zanahoria, pimiento,
hongo cremini y brócoli.



CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS O POCO
COCIDOS, PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE
CONTRAER ENFERMEDADES TRANSMITIDAS
POR ALIMENTOS

GUARNICIONES

ELOTE AMARILLO\$115
Mayonesa de chapulín y peperoncino.

PURÉ DE PAPA (230 G)\$115

PAPAS A LA FRANCESA
(220 G)\$130

GUACAMOLE (150 G)\$115

LEÑA & OLIVO
HORNO Y PARRILLA

AGUAS & REFRESCOS

Agua Franca mineral gasificada botella 650 ml (México)	\$110
Agua Mineral Topo Chico 355 ml (México)	\$50
Agua Mineral Topo Chico 750 ml (México)	\$108
Agua Natural Hethe 350 ml (México)	\$49
Agua Natural Hethe 750 ml (México)	\$105
Refresco lata 355 ml	\$52
Limonada vaso 470 ml	\$70
Naranjada vaso 470 ml	\$70

CERVEZAS

XX Lager 325 ml	\$65
XX Ámbar 325 ml	\$65
Bohemia Clara 355 ml	\$70
Bohemia Cristal 355 ml	\$70
Bohemia Oscura 355 ml	\$70
Heineken 355 ml	\$70
Heineken 0.0 250 ml	\$50
Amstel Ultra 355 ml	\$75
Leña y Olivo Golden Ale	\$120

APERITIVOS

	ml	COPA 45ml	BOTELLA
Cinzano Bianco	750	\$115	\$785
Cinzano Rosso	750	\$115	\$785
Campari	750	\$145	\$1,195
Tío Pepe	750	\$135	\$1,135
Vermouth Carpano Rosso	1000	\$155	\$1,580
Lillet	750	\$145	\$1,250
Cynar	700	\$145	\$1,110
Dubonnet	750	\$130	\$970
Sake Junmai Nami	750	\$185	\$1,725

DIGESTIVOS

	ml	COPA 45ml	BOTELLA
Fernet Branca	750	\$175	\$1,585
Averna Amaro	700	\$160	\$1,255
Rum Chata	750	\$135	\$995
Chartreuse Verde	700	\$320	\$2,650
Chartreuse Amarillo	700	\$305	\$2,495
Drambuie	750	\$210	\$2,125
Galliano	500	\$190	\$1,230
St-Germain	750	\$210	\$1,995
Chambord Liqueur Royale de France	750	\$170	\$1,505
Bailey´s	700	\$140	\$980
Grand Marnier	700	\$195	\$1,790
Frangelico	700	\$165	\$1,265
Licor 43	700	\$160	\$1,130
Amaretto Disaronno	700	\$170	\$1,355
Strega	750	\$205	\$1,945
Cointreau	700	\$185	\$1,490
Midori	750	\$150	\$1,290
Sambuca Vaccari Blanco	700	\$135	\$965
Sambuca Vaccari Negro	700	\$145	\$995
Anís Dulce	1000	\$110	\$890
Anís Seco	1000	\$110	\$890
Anís Campechano	1000	\$110	\$890
Nixta	750	\$145	\$1,185

RON

	ml	COPA 45ml	BOTELLA
Zacapa 23	750	\$285	\$2,650
Zacapa X.O.	750	\$670	\$6,810
Matusalem Gran Reserva 23 Años	750	\$310	\$2,845
Havana Club 7 Años	700	\$180	\$990
Havana Club Selección	700	\$340	\$2,800
Bacardi Blanco	750	\$140	\$600
Bacardi 8 Años	750	\$210	\$1,660
Bacardi Gran Reserva Edición Limitada	750	\$515	\$6,010
Flor de Caña Centenario 12 Años	750	\$225	\$1,730
Mount Gay Black Barrel Barbados	700	\$290	\$2,370
Botran Añejo 12 Años	750	\$195	\$1,280

COGNAC

	ml	COPA 45ml	BOTELLA
Martell V.S.O.P.	700	\$250	\$2,750
Remy Martin V.S.O.P.	700	\$285	\$2,995
Hennessy V.S.O.P.	700	\$295	\$3,735
Hennessy X.O.	700	\$995	\$11,100

BRANDY

	ml	COPA 45ml	BOTELLA
Terry Centenario	700	\$175	\$870
Magno	700	\$170	\$790
Torres 10	700	\$180	\$910
Torres 15	700	\$235	\$1,560
Torres 20	700	\$350	\$2,430
Jaime I	700	\$695	\$6,380
Carlos I Gran Reserva	700	\$295	\$1,995
Fundador Supremo 12 años	700	\$465	\$4,260

****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**

LEÑA & OLIVO

HORNO Y PARRILLA

TEQUILA				WHISKY			
	ml	COPA 45ml	BOTELLA		ml	COPA 45ml	BOTELLA
Tres Generaciones Reposado	750	\$140	\$1,635	Small Batch 1792	750	\$185	\$1,860
1800 Reposado	700	\$150	\$1,510	Buffalo Trace	750	\$155	\$1,410
1800 Añejo	700	\$190	\$1,780	Abasolo	750	\$165	\$1,560
1800 Cristalino	700	\$205	\$1,980	Chivas Regal 12 años	750	\$185	\$1,815
Herradura Reposado	700	\$165	\$1,710	Chivas Regal 18 años	750	\$385	\$4,695
Herradura Ultra	700	\$165	\$1,710	Jack Daniel's	700	\$150	\$1,150
José Cuervo Tradicional Reposado	695	\$100	\$930	Johnnie Walker Red Label	700	\$125	\$905
José Cuervo Reserva de la Familia Reposado	750	\$225	\$2,760	Johnnie Walker Black Label	750	\$220	\$2,150
José Cuervo Reserva de la Familia Extra Añejo	750	\$520	\$5,630	Johnnie Walker Golden Label	750	\$350	\$3,550
José Cuervo Reserva de la Familia Platino	750	\$200	\$2,150	Johnnie Walker Double Black	750	\$305	\$3,185
Siete Leguas Blanco	750	\$145	\$1,330	Johnnie Walker Blue Label	750	\$1,185	\$12,950
Don Julio Reposado	700	\$190	\$1,790	Buchanan's 12 años	750	\$205	\$1,715
Don Julio Blanco	700	\$125	\$1,310	Buchanan's 18 años	750	\$455	\$4,590
Don Julio 70	700	\$255	\$2,535	Bulleit Bourbon	750	\$170	\$1,585
Don Julio Añejo	700	\$250	\$2,475	Old Parr 12 años	750	\$195	\$1,935
Don Julio 1942	750	\$590	\$6,730	Dewar's 12 años	750	\$210	\$2,125
Maestro Dobel Diamante	750	\$170	\$1,850	Dalmore 12 años	700	\$390	\$3,550
Casa Dragones Blanco	750	\$320	\$3,270	Dalmore 15 años	700	\$800	\$7,640
Casa Dragones Joven	750	\$890	\$9,335	Cigar Malt Dalmore	700	\$1,065	\$10,310
Casa Dragones Añejo	750	\$565	\$6,390	Hibiki Harmony	750	\$405	\$3,785
Casa Dragones Reposado Mizunara	750	\$565	\$6,385	Glenfiddich 12 años	750	\$245	\$2,105
Loco Blanco	750	\$485	\$4,735	Glenfiddich 15 años Our Solera Fifteen	750	\$320	\$3,580
Loco Ambar	750	\$740	\$7,380	Glenlivet Founder's Reserve	750	\$215	\$2,350
Loco Puro Corazón	750	\$1,030	\$11,730	Glenlivet 15 años French Oak Reserve	750	\$475	\$5,190
Cascahuín Blanco	750	\$115	\$1,030	Macallan 12 años	700	\$380	\$3,615
Arette Suave Blanco	750	\$155	\$1,685	Macallan 15 años Double Cask	700	\$660	\$7,720
Ocho Blanco	750	\$155	\$1,685	Nobushi	750	\$295	\$2,545
El Tesoro Blanco	750	\$460	\$3,950	Mortlach 12 años	700	\$320	\$3,145
Defrente	750	\$175	\$1,840	Port Charlotte	700	\$395	\$3,995
				The Classic Laddie	700	\$325	\$3,230

MEZCAL				VODKA			
	ml	COPA 45ml	BOTELLA		ml	COPA 45ml	BOTELLA
400 Conejos, 100% Espadín Joven	750	\$115	\$1,305	Absolut Azul	750	\$145	\$765
Montelobos Joven, Puebla Espadín	750	\$135	\$1,650	Smirnoff	750	\$130	\$595
Montelobos Ensamble Joven, Puebla	750	\$195	\$2,110	Grey Goose	700	\$245	\$1,850
Montelobos Pechuga, Oaxaca	750	\$395	\$4,510	Stolichnaya	750	\$155	\$860
Montelobos Tobalá, Puebla	750	\$295	\$3,280	Ciroc	750	\$195	\$1,970
Señorío Joven, 100% Espadín, Oaxaca	750	\$145	\$1,735	Belvedere	700	\$245	\$1,990
Señorío Reposado, Oaxaca	750	\$180	\$1,970	Ketel One	750	\$165	\$1,140
La Atlixquense Candelillo	700	\$280	\$2,905				
La Atlixquense Criollo	700	\$215	\$2,345				
La Atlixquense Pichomel	700	\$235	\$2,535				
La Atlixquense Jamaica	700	\$135	\$1,365				
Bura Sotol Blanco	750	\$170	\$1,740				

****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**

COCTELERÍA SIN ALCOHOL

Caperucito

Frutos rojos, jugo de limón y jarabe de té limón. **\$85**

Agüita Amarilla

Maracuyá, frambuesa y jarabe de vainilla. **\$85**

Piñada

Pulpa de piña, crema de coco, piña deshidratada y coco tostado. **\$85**

Calma broncas

Guayaba, arándano, limón y jarabe de lavanda. **\$85**

Gato por liebre

Piña, durazno, limón, jarabe de tomillo y cardamomo. **\$85**

Clamato Natural

Clamato preparado. **\$65**

Coctelería Leña & Olivo

El Nicaragüense

Ron Flor de Caña 12 (45 ml), vainilla, limón amarillo y piña. **\$235**

El Atlixquense

Mezcal La Atlixquense Jamaica (45 ml), guayaba, romero y limón verde. **\$155**

Charro Tinto

Tequila Don Julio Blanco (45 ml), canela, limón verde y vino tinto mexicano (45 ml). **\$195**

Carmesí No. 12

Whiskey Buffalo Trace (45 ml), Vermut Carpano (30 ml) y naranja. **\$195**

Clamato Mezcalero

Mezcal Señorío Joven (45 ml), aceitunas y clamato preparado. **\$175**

COCTELERÍA CLÁSICA

Negroni

Vermouth Rosso (30 ml), Campari (30 ml) y Boodles Gin (30 ml). **\$210**

Negroni Sbagliato

Vermouth Rosso (30 ml), Campari (30 ml) y Prosecco (60 ml). **\$155**

Piedra

Tequila José Cuervo Tradicional (30 ml), Fernet (30 ml), Anís dulce (30 ml) y agua mineral. **\$155**

Margarita

Sabores: Fresa, Limón, Maracuyá y Tamarindo.

Tequila Don Julio Blanco (45 ml), Cointreau (30 ml), pulpa de fruta y jugo de limón. **\$195**

Hugo Spritz

St. Germain (45 ml), Prosecco (115 ml), agua mineral, limón amarillo y menta. **\$275**

Mezcalinas

Sabores: Fresa, Limón, Maracuyá y Tamarindo.

Mezcal Señorío Joven (45 ml), pulpa de frutas y jugo de limón. **\$155**

Martini Seco

Ginebra Boodles (60 ml), Cinzano Bianco (15 ml) y aceitunas. **\$170**

Clericot

Fruta fresca, jarabe natural, vino tinto mexicano (150 ml) y naranja deshidratada.

COPA **\$155** BOTELLA **\$655**

Aperol Spritz

Aperol (45 ml), Prosecco (115 ml), agua mineral y naranja. **\$210**

Carajillo

Licor 43 (45 ml) y espresso Lavazza. **\$135**

Mojito Cubano

Ron Havana Club 7 Años (45 ml), limón, azúcar mascabado, agua mineral y hierbabuena. **\$175**

Sangría

Vodka Absolut (30 ml), vino tinto mexicano (60 ml), agua mineral, jarabe natural y jugo de limón. **\$155**

Piña Colada

Ron Havana Club 7 Años (45 ml), crema de coco y pulpa de piña. **\$155**

GIN & TONIC

La Sevillana

Ginebra Tanqueray Sevilla (45 ml), maracuyá, naranja, menta y agua tónica. **\$180**

El Andaluz

Ginebra Puerto de Indias Strawberry (45 ml), fresas, albahaca, pimienta rosa y agua tónica. **\$170**

Salmonicito

Ginebra Boodles (45 ml), toronja, limón verde, jarabe natural y Angostura. **\$160**



POSTRES

CHEESECAKE DE ROMPOPE

Ate de guayaba y sorbete de durazno.

DONA DE LIMÓN Y PIMIENTA ROSA

Helado de maracuyá

CREPAS FLAMEADAS

Grand Marnier, fresas, salvia y helado de queso mascarpone.

PLÁTANO A LAS BRASAS

Crema de quesillo y nuez pecana.

FLAN DE DULCE DE LECHE

Helado de plátano y avellanas.

MOLTEN DE CHOCOLATE

Chabacano y helado de chocolate y nibs de cacao.

BANOFFEE

Plátano, dulce de leche, nuez de la india y helado de avellanas.

PAVLOVA DE QUESO MASCARPONE

Maracuyá, frambuesa y helado de coco.

MIL HOJAS DE HIGOS

Crema de vainilla, nuez de la india y helado de caramelo.

TARTA DE QUESO

Helado de nuez.

TARTA TATÍN DE PERA

Rompope de Saint Germain y helado de vainilla.

SEMIFREDDO

Chocolate y Naranja.

\$145

\$85

\$195

\$140

\$115

\$125

\$110

\$115

\$145

\$115

\$115

\$125

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO \$45

ESPRESSO \$45

ESPRESSO DOBLE \$85

CAPPUCCINO \$65

CHOCOLATE OAXAQUEÑO CON LECHE \$50

NIEVES

NIEVE DE DURAZNO \$65

NIEVE DE LIMÓN \$65

NIEVE DE TEMPORADA \$65

TIEMPO DE PREPARACIÓN
ESTIMADO DE 15 A 18 MINUTOS



TODO
SE HACE
EN CASA.

INFUSIONES & TÉS

MISS DAMMANN

Mezcla de té verde y jengibre, con aromas afrutados y ácidos de limón y maracuyá.

NUIT A VERSAILLES

Té verde sencha de China, con bergamota, kiwi, melocotón Amarillo, azahar, flor violeta.

CAMOMILLE

Tisana de manzanilla cultivada en Europa del Este, color amarillo brillante con sabor dulce y notas de piña.

MENTHE

Tisana de menta con poderoso aroma a mentol.

CITRONNELLE / LEMONGRASS

Infusión de hierba de limón con notas a lima.

4 FRUITS RUOGES

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

THÉ DES MILLE COLLINES

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

PASSION DE FLEURS

Té blanco con perfumes de rosas, albaricoque y pasión.

\$69

\$69

\$69

\$69

\$69

\$69

\$69

\$69

HELADOS

MARACUYÁ

\$65

QUESO MASCARPONE

\$65

CHOCOLATE CON NIBS DE CACAO

\$65

COCO

\$65

CARAMELO

\$65

VAINILLA

\$65

NUEZ

\$65

PLÁTANO

\$65

AVELLANA

\$65



VINO TINTO

	COPEO	BOTELLA
CORONA DEL VALLE Valle de Guadalupe México Tempranillo/Nebbiolo	150 ML	\$1,300
DON LEO Valle de Parras, Coahuila México Cabernet Sauvignon/Shiraz		\$1,180
JUAN CARRAU RESERVA Las Violetas Uruguay Tannat		\$1,050
TOMMASI Valpolicella Italia Corvina/Corvinone/Rondinella		\$1,075
HERITAGE DU CONSEILLER Vin de France Francia Pinot Noir		\$805
MARQUÉS DE CÁCERES EXCELLENS CUVÉE ESPECIAL Rioja España Tempranillo		\$1,075
PESQUERA CRIANZA Ribera del Duero España Tempranillo		\$1,610
VILLA MONTEFIORI Valle de Guadalupe México Nebbiolo		\$1,100
GUIDOVA 30 Valle de Parras, Coahuila México Cabernet Sauvignon/Shiraz/ Cabernet Franc/Petit Verdot		\$1,695
CUNE CRIANZA Rioja España Tempranillo/Garnacha/Mazuelo		\$575
CASA NAUFRAGO ELL POLP Valle de Parras, Coahuila México Tempranillo/Cabernet Sauvignon/Malbec		\$795
PEÑAFALCÓN 10 MESES Ribera del Duero España Tempranillo	\$220	\$955
MONTE XANIC Valle de Guadalupe México Merlot	\$230	\$1,365
LES LEGENDES Bordeaux Francia Merlot/Cabernet Sauvignon		\$875
MUSEUM RESERVA Cigales España Tempranillo		\$1,110

	COPEO	BOTELLA
TRIBOS ENTRELAZO	150 ML	
Valle de Parras, Coahuila México		\$995
🍷 Cabernet Sauvignon/Shiraz		
SALENTEIN RESERVA	\$230	\$980
Valle de Uco Argentina		
🍷 Malbec		
PROTOS 9 MESES		\$890
Ribera del Duero España		
🍷 Tempranillo		
MARQUÉS DE VARGAS RESERVA		\$1,890
Rioja España		
🍷 Tempranillo/Mazuelo/Garnacha		

VINO ROSADO

	COPEO	BOTELLA
MONTE XANIC ROSÉ	150 ML	\$885
Valle de Guadalupe México		
🍷 Grenache		
MARQUÉS DE CÁCERES	\$145	\$610
Rioja España		
🍷 Tempranillo/Garnacha		
TRASIEGO ROSATO		\$710
Valle de Guadalupe México		
🍷 Grenache		
ROSATO DI MONTEFIORI		\$855
Valle de Guadalupe México		
🍷 Sangiovese		

VINO ESPUMOSO

JUVÉ & CAMPS ESSENTIAL		\$1,225
Cava España		
🍷 Pinot Noir		
PINELLI		\$865
Prosecco Italia		
🍷 Glera		
ANTICA FRATTA SATÈN BRUT		\$1,755
Franciacorta Italia		
🍷 Chardonnay/Pinot Noir		

VINO BLANCO

	COPEO	BOTELLA
20 DE ABRIL	150 ML	\$920
Rueda España		
🍷 Sauvignon Blanc		
PROTOS	\$155	\$610
Rueda España		
🍷 Verdejo		
PACO Y LOLA		\$995
Rías Baixas España		
🍷 Albariño		