Bienvenido

menú creado por el chef

Cristofher Gámez

Descubre una experiencia de sabor inspirada
en la esencia del Mediterráneo.

Bebidas

Mezcales

	Copa /Serving 45 ml
Amarás Cupreata.	$210.00
Amarás Espadín Joven.	$190.00
Amarás Espadín Reposado.	$200.00
Amarás Logia Cenizo.	$295.00
Montelobos Ensamble *Papalometl, Espadín, Tobalá.*	$275.00
Montelobos Espadín.	$210.00
Montelobos Tobalá.	$375.00
Montelobos Pechuga.	$440.00

Brandy

Torres 10 Solera.	$135.00
Torres 20 Superior Brandy.	$305.00
Torres 15 REserva Privada.	$180.00
Terry Centenario.	$125.00

Ginebra

Hendrick's Scotch Gin.	$250.00
Tanqueray London Dry Gin.	$180.00
Tanqueray Ten London Dry Gin.	$210.00

Whisky

Glenfiddich 12 años.	$255.00
Johnnie Walker Black Label.	$255.00
Johnnie Walker Red Label.	$155.00
Buchanan's 12 años.	$220.00

Todas nuestras copas son de 45 ml. Prohibida la venta de alcohol a menores de edad. Todos nuestros precios incluyen iva.
All our servings are 45 ml. Prohibited the sale of alcohol to minors. All our prices includes VAT

Tequila

	Copa /Serving 45 ml
Don Julio 70 Aniversario Añejo Cristalino.	$250.00
Don Julio Reposado.	$230.00
Don Julio Blanco.	$190.00
Maestro Tequilero Dobel Diamante Añejo Cristalino	$200.00
Cuervo Tradicional Reposado.	$140.00

Ron

Zacapa Centenario 23.	$265.00
Bacardú Blanco.	$125.00
Matusalem Clásico.	$125.00
Matusalem Platino.	$125.00

Vodka

Stolichnaya.	$140.00
Absolut Mandarin.	$130.00
Absolut Azul.	$130.00
Smirnoff.	$125.00

Licores y Digestivos

Amaretto Di Saronno.	$165.00
Baileys.	$145.00
Contreau.	$210.00
Licor 43.	$180.00
Midori.	$175.00
Sambuca Vaccari Blanco.	$125.00
Sambuca Vaccari Negro.	$140.00

Cocteles de Autor

Rojo Pasión — $160.00
Elaborado con tequila, Vermouth rojo y jugo de arándano.
Made with tequila, red vermouth and cranberry juice.

La Llorona — $160.00
A base de Kiwi, pepino, ron blanco y jalapeño.
Based on Kiwi, cucumber, white rum and jalapeño.

Agave Fuego — $160.00
Tequila, jugo de piña, controy, licor de agave con un toque picante.
Tequila, pineapple juice, controy, agave liqueur with a spicy touch.

Midori Spritz — $180.00
Licor de melón, melón en perlas y espumoso blanco.
Melon liqueur, pearl melon and white sparkling wine.

Contreau Spritz — $190.00
Contreau, toque de naranja, ricamente especiado y espumoso blanco.
Contreau, touch of orange, richly spiced and sparkling white.

Cocteles clásicos

Moscow Mule — $180.00
Vodka, cerveza de jengibre con limón y toque de hierbabuena.
Vodka, ginger beer with lemon and a touch of mint.

Aperol Spritz. — $195.00
Coctel altamente refrescante típica de Veneto elaborada con proseco y aperol spritz con un toque de naranja y agua gaseosa.
Highly refreshing cocktail typical of Veneto made with proseco and aperol spritz with a touch of orange and soda water.

Clericot — $180.00
Un clásico refrescante elaborado con vino tinto joven, manzana, fresa y melón picados complementado con agua gaseosa.
A refreshing classic made with young red wine, chopped apple, strawberry and melon complemented with sparkling water.

Margarita — $175.00
Coctel refrescante auténticamente mexicano elaborado a base de tequila y triple seco, difrutalo en nuestros diferentes sabores.
Authentically Mexican refreshing cocktail made with tequila and triple sec, enjoy it in our different flavors.

Mezcalina — $180.00
Delicioso coctel con el auténtico sabor del Mezcal Verde Amarás escarchado con sal de gusano, sabores: Maracuyá, frutos rojos, pepino-limón, tamarindo y Mango.
Delicious cocktail with the authentic flavor of Mezcal Verde Amarás frosted with worm salt, flavors: Passion fruit, red fruits, cucumber-lemon, tamarind and Mango.

Todas nuestras copas son de 45 ml. Prohibida la venta de alcohol a menores de edad. Todos nuestros precios incluyen iva.
All our servings are 45 ml. Prohibited the sale of alcohol to minors. All our prices includes VAT

Mojito Cubano — $190.00
Un coctel clásico Cubano elaborado a base de limón macerado con Ron blanco, azúcar, hierbabuena con un toque de angostura y soda.
A classic Cuban cocktail made from lemon macerated with white rum, sugar, mint with a touch of Angostura and soda.

Piña Colada — $180.00
Delicioso coctel a base de coco, piña y ron servido a punto de nieve. Disfrútalo también en los sabores de : fresa, midori, mango y kiwi.
Delicious cocktail based on coconut, pineapple and rum served to the point of snow. Also enjoy it in the flavors of: strawberry, midori, mango and kiwi.

Clamato
Bebida preparada con una base de jugo de tomate y almeja ricamente condimentado, lo puedes disfrutar con
Tequila, Mezcal, Vodka, Ginebra — $160.00
Cerveza Oscura o Cerveza Clara. — $135.00
Drink prepared with a base of richly seasoned tomato and clam juice, you can enjoy it with Tequila, Mezcal, Vodka, Gin, Dark Beer or Light Beer.

Mimosa — $125.00
Deliciosa combinación de vino espumoso dulce combinado con jugo de naranja.
Delicious combination of sweet sparkling wine combined with orange juice.

Martini seco o dulce — $155.00
Elegante y tradicional coctel compuesto de Gin Tanqueray y una porción de Vermouth servido bien frío.
Elegant and traditional cocktail composed of Gin Tanqueray and a portion of Vermouth served very cold.

Negroni — $170.00
Coctel de origen italiano preparado a base de ginebra, Campari y Vermouth rojo.
Cocktail of Italian origin prepared with gin, Campari and red Vermouth.

Carajillo — $170.00
Un imperdible para la sobremesa. Licor 43, espresso, shakeado con hielo aromatizado con esencia de humo.
A must for the after-dinner meal. Liqueur 43, espresso, shaken with ice flavored with smoke essence.

Menyul — $190.00
Un clásico elaborado a base de azúcar mascabado, hiebabuena, ron añejo, vermouth y angostura, pruébalo como un buen apetito.
A classic made from muscovado sugar, mint, aged rum, vermouth and Angostura, try it as a good appetite.

Sangría de la casa — $145.00
Coctel preparado con jarabe natural, limón, vino tinto, ginebra tanqueray y agua gaseosa, servida bien fría.
Cocktail prepared with natural syrup, lemon, red wine, Tankray gin and soda water, served very cold.

Bull — $160.00
Servido con jarabe, limón, ron obscuro, jugo de naranja y cerveza obscura.
Served with syrup, lemon, dark rum, orange juice and dark beer.

Vino Tinto

Roa Santo Cristo Crianza Tempranillo 750 ml. — $1,200.00
Ribera del Duero. Tempranillo.
Maridaje: Ideal para carnes rojas, quesos de oveja y pescados.

Casa Madero 3V 750 ml. — $1,400.00
Coahuila. Cabernet Sauvignon.
Maridaje: Carpaccio de res, bacalao y quesos maduros.

12 Lunas 750 ml. — $925.00
Huesca. Tempranillo, Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon.
Maridaje: Peces, pollo, pato, carnes rojas, jamón serrano.

Carla Fino Orgánico Malbec 750 ml. — $700.00
Luján de Cuyo. Malbec.
Es un vino orgánico. no se trata con pesticidas ni fertilizantes químicos.

Carelli Madero Cabernet Fránces 750 ml. — $800.00
Mendoza. Malbec Fránces.
Maridaje: Carnes rojas, carnes blancas con frutos rojos, quesos maduros de cabra y guisos de legumbres.

Carelli Madero Malbec 750 ml. — $800.00
Mendoza. Malbec.
Pasta, Pizzas, Ternera, Cordero, Aves.

Lluvia Clara Cabernet Tempranillo 750 ml. — $950.00
Guanajuato. Cabernet Tempranillo.

Vino Blanco

Casa Madero Chardonnay 750 ml. — $999.00
Coahuila. Chardonnay.
Maridaje: Filete de pescado.

Verdades Chenin Blanc 750 ml. — $580.00
Santo Tomás. Chenin blanc.
Maridaje: Pollo, pescado, mariscos, pastas con frutos del mar.

Lluvia Clara Cabernet Sauvignon 750 ml. — $950.00
Guanajuato. Cabernet Sauvingnon.

Todas nuestras copas son de 45 ml. Prohibida la venta de alcohol a menores de edad. Todos nuestros precios incluyen iva.
All our servings are 45 ml. Prohibited the sale of alcohol to minors. All our prices includes VAT

Vino Rosado

Casa Madero V 750 ml. — $1,050.00
Ribera del Duero. Tempranillo.
Maridaje: Ideal para carnes rojas, quesos de oveja y pescados.

Lluvia Clara Rosado 750 ml. — $950.00
Guanajuato. Granache.

Vino Espumoso

Vallformosa sin alcohol 750 ml. — $650.00
Barcelona. Parellada.
Maridaje: Carnes blancas, rojas, pescado, paella.

Vallformosa Ice 750 ml. — $960.00
Barcelona. Parellada.
Maridaje: Aperitivo, guisos y carnes al horno asi como postres dulces.

Möet Chandon Imperial 750 ml. — $4,500.00
Champagne. Francia
Maridaje: Sushi, ostras, pescado blanco y carnes blancas.

Sigue disfrutando de las maravillas que nuestra Madre Tierra nos regala

Todas nuestras copas son de 45 ml. Prohibida la venta de alcohol a menores de edad. Todos nuestros precios incluyen iva.
All our servings are 45 ml. Prohibited the sale of alcohol to minors. All our prices includes VAT