

Maximo

Menú 29 de Junio, 2022

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Pâté de conejo y pollo orgánico \$320

Ostión de la Baja, ponzu, 6 pz \$390

Sopa de apionabo y alcachofa, cebollín,
crouton de parmesano \$380

Cebolla cocida en suero, gratinada con
queso Comté, cruffin \$395

Hongo del César asado al tomillo \$360

Ensalada de lechugas orgánicas,
vinagreta de queso azul \$340

Ensalada César, queso de puerco \$390

Espárragos pochados, holandesa,
macadamia tostada \$380

Ceviche de pulpo “a la mexicana” \$430

Tostada de guiso de cangrejo moro,
nopales y mole \$320

Atún y kampachi laminados, vinagreta
de soya-jengibre \$640

Pollo orgánico frito BBQ, parmesano,
ranch \$410

Jamón Carrasco 70 gr \$690

...

Agnolotti de ternera y requesón,
cremoso de parmesano \$450

Risotto, porcini, trufa \$840

Tagliatelle, ragout de pork belly y
jitomate \$490

...

Langostino pochado, chícharo y flor de
calabaza, emulsión de jitomate \$690

Lobina rayada al carbón, maíz criollo
cremoso, emulsión de mejillón \$690

Pechuga de pollo orgánica asada, arroz
con hongos silvestres, jus de pollo y
tomillo \$690

Col orgánica asada, romesco, yogurt
orgánico \$395

Salchicha de pato, puré de chirivía,
cebolla braseada en vino tinto \$410

Lengua de res braseada en cerveza,
verdolagas silvestres, mole de olla \$640

Flat Iron de res Wagyu a la brasa,
hongos de lluvia, jus de cebolla y
ternera \$840

Cheeseburger de res Wagyu \$490

...

Menú degustación \$3400

Ostión de La Baja, ponzu
Pan de plátano macho y caviar
Tostada de abulón de La Baja
Sopa de apionabo y trufa
Mejillones y amanita caesarea
Lobina zarandeada
Filete de res al carbón
Plato de quesos artesanales
Sorbet de lychee, verbena
Madeleine con mango y chocolate
con maridaje: \$4750

POSTRES

Mamey, helado de macadamia y pixtle,
cremoso de chocolate \$350

Babà au gin, sorbete de cítricos, toronja
\$350

Tarta de chocolate, praliné de cacahuete,
crema de cardamomo, helado de coco
\$340

Madeleines, Nutella hecha en casa,
6 piezas \$310

Queso artesanal del día, ate de guayaba,
cruffin \$380

Pan francés, compota de temporada,
helado del día \$310

Tarte tatin, aceite de vainilla, helado del
día \$295

Helado de queso de cabra Chaurand,
philo, guayaba y aceite de oliva \$290

...

Menu June 29th, 2022

Prices in Mexican Pesos, taxes included

Rabbit and organic chicken pâté \$320

“Baja” oysters, ponzu, 6 pieces \$390

Celery root and artichoke soup, chives,
parmesan crouton \$380

Sweet onion cooked in whey, Comté
cheese, cruffin \$395

Roasted Caesar’s mushroom, thyme \$360

Organic mix green salad, blue cheese
vinaigrette \$340

Caesar salad, head cheese \$390

Poached asparagus, hollandaise, toasted
macadamia \$380

Octopus ceviche “a la mexicana” \$430

Stone crab, mole and cactus leaves stew
“tostada” \$320

Tuna and kampachi sashimi, soy-ginger
vinaigrette \$640

Organic fried chicken, BBQ, parmesan,
ranch \$410

Carrasco Iberian ham 70 grams \$690

...

Agnolotti, veal and ricotta cheese,
parmesan creamy \$450

Risotto, porcini, truffle \$840

Tagliatelle, pork belly and tomato
ragout \$490

...

Poached prawn, peas and zucchini
blossom, tomato emulsion \$690

Wood grilled striped bass, creamy creole
corn, mussel emulsion \$690

Roasted organic chicken breast, rice and
wild mushrooms, chicken and thyme
jus \$690

Roasted organic cabbage, romesco and
organic yogurt \$395

Duck sausage, parsnip purée, red wine
braised onion \$410

Beer braised beef tongue, wild purslane,
“mole de olla” \$640

Wood grilled Wagyu beef Flat Iron,
rain mushrooms, onion and veal jus
\$840

Wagyu beef cheeseburger \$490

...

Tasting menu \$3400

“Baja” oysters, ponzu

Plantain bread, caviar

“Baja” abalone “tostada”

Celery root and truffle soup

Mussels and Caesar’s mushrooms

“Zarandeado” style striped sea bass

Wood grilled beef tenderloin

Artisanal cheese assortment plate

Lychee sorbet, verbena

Madeleine with mango and chocolate

with wine pairing \$4750

DESSERTS

Mamey, macadamia and pixtle ice
cream, creamy chocolate \$350

Babà au gin, citrus sorbet, grapefruit
\$350

Chocolate tart, peanut praline,
cardamom cream, coconut ice-cream
\$340

Madeleines, homemade Nutella, 6 pieces
\$310

Artisanal cheese, guava jelly, cruffin
\$380

French toast, seasonal fruit compote, ice
cream \$310

Tarte Tatin, vanilla oil, ice cream \$295

Chaurand goat cheese ice cream, phyllo,
guava, olive oil \$290

...

Aguas, Sodas y Kombucha

Agua del día.....\$40

B-Water sin gas\$105

Agua Franca(650 ml)\$110

Agua Félix Natural (355ml)\$81

Agua Félix con gas (355ml).....\$81

Refrescos(355ml).....\$40

Sodas hechas en casa.....\$50

Ruibarbo o apio

Kombucha original\$135

Kombucha jengibre\$135

COCTELES

De la casa

Cubana 1.0	\$87
Cerveza, chiles y limón	
Déclaration	\$120
Beefeater, alcaravea, petigrain, jengibre, té blanco	
Heure Mystérieuse XII	\$120
Markers Mark, semilla de cilantro, nuez moscada, jazmín	
Pastis Orgeat	\$140
Pastis, leche de almendra, flor de naranja	
Fig Leaf Sherry Cobbler	\$145
Hoja de higo, fino, Lillet	
Macadamia Mai Tai	\$169
Ron, Mezcal y Licor de Chabacano	
Cacao Highball	\$185
Whisky, piloncillo, soda	
Avocado Leaf Sour.....	\$205
Hoja de aguacate, Gin, Vermouth, frambuesa	
Verbena Rum Sour	\$219
Cedrón, Ron, Licor de Chabacano	
Gin & Corn Martini	\$238
Hojas de maíz tostadas, vermouth, licor de elote	

Champagne Honey \$250
Cognac, miel y Champagne

Agua de Sandía \$298
Vodka, menta, The Plum, I Suppose

Clásicos

Margarita \$140
Siete Leguas Blanco, limón, Cointreau

Mojito \$140
Matusalem Platino, limón, menta fresca,
Azúcar, soda

Pendennis Club \$147
Gin, limón, licor de chabacano

Mezcal Negroni \$230
Licor de betabel quemado, mezcal,
Gin, Vermouth, Campari

Gin & Tonic \$301
G. Vine, Ruda, Agua Tónica

VINOS

**copa 150 ml. / botella 750 ml.*

**glass 150ml. /bottle 750 ml.*

B L A N C O S

México

Trasiego, Selección Blanca,
Arneis, Marsanne, Valle
De Guadalupe, 2020 \$1030

Bardo, Colombard, Chenin Blanc,
Valle de Guadalupe, 2015 \$396 | \$1980

Estados Unidos

Charles Smith Wines, **Kung Fu Girl**,
Riesling, Columbia Valley, 2020\$1280

Blackbird Vineyards, **Dissonance**,
Sauvignon Blanc, Semillón,
Napa Valley, 2017 \$2300

Austria

Huber, **Terrassen**, Grüner
Veltliner, Traisental, 2019 \$1320

Francia

Mader, Pinot Blanc, Alsace, 2020.....\$1180

Mader, Pinot Gris, Alsace, 2020.....\$1540

Château de Messey, **Clos de Avoueries**,
Chardonnay, Mâcon, 2016\$346 | \$1730

Pascal et Nicolas Reverdy,
Terre de Maimbray, Sancerre, 2020..... \$360 | \$1800

Jonathan Didier Pabiot, **Prélude**,
Sauvignon Blanc, Pouilly Fumé, 2020\$1840

Thevenet-Quintaine, **Quintaine Clessé**,
Chardonnay, Mâcon-Villages, 2019\$1875

Mader, Gewürztraminer, Alsace, 2018.....\$1900

Jean-Paul Brun, **Terres Dorees**,
Chardonnay, Beaujolais Blanc, 2020 \$2047

Clos Lapeyre, **Evidencia** Vin Nature,
Petit Manseng, Jurançon, 2018\$2130

Les Parcelles de Saulx, Chardonnay,
Chablis, 2018 \$2207

François Plouzeau, **Le Chenin de la**
Collien, Chenin Blanc, Touraine, 2019\$2221

Maison du Villard, **Château de Lavernette**,
Chardonnay, Pouilly-Fuissé, 2018 \$2939

Domaine Richaud Vin Naturel,
Clairette Bourboulenc, Côtes du Rhône,
Cairenne, 2016 \$3150

Domaine Francois D' Allaines,
Tête de Cuvée, Chardonnay,
Bourgogne, 2018\$684 | \$3420

Pinson, **Montée de Tonnerre,** Chardonnay,
Chablis Premier Cru, 2018 \$3459

La Soufrandière, **En Chatenay,**
Chardonnay, Pouilly-Fuissé, 2018\$4080

François Villard, **Les Terrasses de Palat,**
Viogner, Condrieu, 2018 \$5500

España

Hacienda de Arínzano, Chardonnay,
Pago de Arínzano, 2016 \$1730

Alemania

Dönnhoff Trocken,
Riesling Nahe, 2019 \$1740

Peter Jakob Kühn, Kabinett,
Riesling, Lenchen, 2018 \$2287

Italia

Garofoli, **Macrina**, Verdicchio,
Colline dei Castelli de Jesi, 2020 \$1249

N A R A N J A

Francia

Domaine Ansen, **Lerchensand**,
Sylvaner, Alsace, 2019 \$1450

Cau Eden, **Pérsephone**, Grenache Gris,
Rousillon, 2018 \$2100

Cau Eden, **Aurélia**, Muscat,
Rousillon, 2018 \$2540

Microcosmos, **Hocus Pocus**, Fabienne
Et Lukas Völlmy, Vermentino,
Vin de France, 2020 \$2720

Domaine de Bellevue, **Macération**,
Pinot Gris, Vin de France, 2020 \$2943

Clos Lapeyre, **Amaròs**, Gros
Manseng, Jurançon, 2019 \$3130

Italia

Pojer e Sandri, **Zero Infinito**, Solaris,
Trentino, 2019 \$1925

Gravner **Magnum**, Ribolla Gialla,
Friuli L:G:T: 2008 \$15100

Alemania

Sybille Kuntz, **Organic**, Trocken,
Riesling, Mosel, 2020 \$2690

Georgia

Ketevan Berishvili, **Moksa**, Chinuri,
Goruli Mtsvane, Karti, 2020 \$2692

R O S A D O S

México

Herencia Rosé, Montepulciano, Barbera,
Valle de Guadalupe, 2021 \$1283

Estados Unidos

Charles Smith Wines, **Band of Roses**,
Columbia Valley, 2020 \$1300

Francia

Famille Laplace, **Les 3 Petites Cochons Roses**,
Tanat, Madiran, 2020 \$1150

Cau Eden, **La Fonque**, Grenache
Noir et Blanc, Rousillon, 2018 \$285 | 1425

Pascal et Nicolas Reverdy, **Terre de Maimbray**,
Pinot Noir, Sancerre, 2019 \$2194

Domaine Figuière, **Première Rosé Magnum**,
Grenache, Provence, 2020 \$339 | \$3387

Italia

Amore Barberani, Sangiovese,
Umbria, 2020 \$1765

TINTOS

México

La Casona, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Valle de Encinillas, 2019 \$1475

Don Leo, Pinot Noir,
Valle de Parras, 2020 \$1502

Vinisterra, **Pies de Tierra**, Syrah,
Tempranillo, San Antonio de
Las Minas, 2017 \$1530

F. Rubio **Herencia**,
Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec,
Valle de Guadalupe, 2018 \$350 | \$1748

Bodega Los Cedros, **Fusión**, Shiraz,
Cabernet, Merlot, Arteaga, 2017 \$1812

Vinos Pijoan, **Carmen María**,
Petit Syrah, Cabernet Sauvignon,
Valle de Guadalupe, 2014 \$2600

La Carrodilla, Syrah,
Valle de Guadalupe, 2018 \$2800

Casa Madero, Gran Reserva Magnum,
Shiraz, Valle de Parras, 2013 \$475 | \$4748

Estados Unidos

The Paring, Pinot Noir,
Santa Barbara County, 2017 \$2721

TPW, **The Prisoner**, Red Blend,
Napa Valley, 2018 \$780 | \$3900

Twomey, Merlot, Napa Valley, 2015 \$4147

Jonata, **Todos**, Petit Verdot,
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Santa Ynez Valley, 2015 \$4780

Twomey, **Bien Nacido**, Pinot Noir,
Santa María Valley, 2016 \$4978

Australia

Torbreck, Shiraz,
Barossa Valley, 2019 \$2357

Francia

Sebastien David **L'Hurluberlu**,
Touraine, Cabernet Franc, 2020 \$1255

Château de la Selve, **Petite Selve**, Cinsault,
Coteaux de l'Ardèche, 2020 \$1347

Château de Lavernette, **Le Jeune**,
Gamay, Beaujolais, 2021 \$1390

Closerie des Alisiers, Pinot Noir,
Bourgogne, 2018 \$1610

Cau Eden, **Nostromo**, Grenache,
Syrah, Rousillon, 2018 \$1675

Jean-Paul Brun, **L'Ancien**, Le Buissy,
Gamay, Beaujolais, 2018 \$2045

Les Demoiselles de Falfas, Côtes de Bourg,
Cabernet Franc, Bordeaux, 2019 \$460 | \$2301

Sebastien David, **Coëf**, Cabernet
Franc, Saint-Nicolas-
De-Bourgueil, 2018 \$2340

Jean-Paul Brun, **Morgon**, Côte du Py
Javernières, Gamay, Beaujolais, 2020 \$2542

Sein Pour Sein, Domaine de la Bohème,
Pinot Noir, Auverne, 2018 \$2573

Domaine Belleville, **Les Perrières**,
Pinot Noir, Mercurey, 2018 \$536 | \$2680

Roger Sabon Réserve, Grenache,
Syrah, Mouvedre,
Châteauneuf-du-Pape, 2018 \$2760

Vieux Télégraphe, **Télégramme**,
Grenache, Syrah, Mouvedre,
Châteauneuf-du-Pape, 2019 \$672 | \$3360

Verhaeghe et Fils, **Le Cèdre**,
Malbec, Cahors, 2015 \$3738

Francois Villard, **Le Gallet Blanc**,
Côte-Rôtie, 2018 \$6500

Château Guadet, Saint-Émilion
Grand Cru, 2012 \$1321 | \$6604

Decelle Villa, **Les Epenots**,
Pomard 1er Cru, 2015 \$7088

Château Beau-Séjour Bécot,
Saint Émilion Grand Cru, 2014 \$7560

Château Hosanna, Pomerol
Grand Cru, 2017 \$10112

España

Marta Maté, Tempranillo,
Ribera del Duero, 2018 \$2377

La Felisa, Emilio Moro, Tempranillo,
Ribera del Duero, 2020 \$2495

Enate, Syrah, Somontano, 2015 \$2795

Italia

Prova d'Autore, Roccafiore, Montepulciano,
Umbria Rosso, 2015 \$2175

Camerano, Cannubi San Lorenzo,
Nebbiolo, Barolo, 2013 \$829 | \$4144

P O S T R E

**copa 75 ml. / botella 750 ml.*

**glass 75ml / bottle 750ml.*

Francia

Domaine Cazes, Grenat,

Vin Doux Naturel, Rivesaltes, 2006 \$315 | \$3150

Hungría

Oremus, Aszu 6 Puttonyos,

Tokaji, 2005 \$910 | \$7099

O P O R T O

Silval Do Noval Vintage 2001 \$298

ESPUMOSOS

Francia

Mader, Crémant D'Alsace, Brut,
Riesling, NV..... \$1690

Domaine Jacky Marteau, Brut, Crémant
De Loire, Chardonnay,
Chenin blanc, NV \$1720

Pierre Gerbais, Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier,
Champagne, 375ml, NV..... \$1968

Pierre-Marie Chermette, Brut, Crémant
De Bourgogne, Blanc de Blancs,
Chardonnay, NV \$1985

Louis Roederer Brut Premier,
Pinot Noir, Chardonnay,
Pinot Meunier, Champagne, NV \$640 | \$3200

Taittinger, Brut, Pinot Noir,
Chardonnay, Champagne, NV \$3200

Drappier Brut, Charles de Gaulle,
Pinot Noir, Chardonnay,
Champagne, NV..... \$3900

Ruinart Blanc de Blancs,
Chardonnay, Champagne, NV..... \$6150

A, Margaine, Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier,
Champagne, Magnum, NV \$8430

Dom Perignon, Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier,
Champagne, 2012 \$11890

Sidras Francesas

Herout, Cuvée Gourmande, Demi-Sec,
Cidres Cotentin AOP..... \$1645

Cidricchus Original, Extra-Brut,
Pet-Nat, Simon LEMARIÉ \$2200

CERVEZAS

355 ml.

Carta Blanca (473 ml).....	\$65
Bohemia Obscura.....	\$65
XX Ambar.....	\$65
Tecate Light (473 ml).....	\$65
Monopolio Lager Rubia.....	\$119
Charro Pilsner.....	\$145
Minerva Colonial.....	\$155
Minerva Viena.....	\$155
Minerva Stout.....	\$155
Juan Cordero Pale Ale.....	\$165
Tempus Clásica.....	\$165
Tempus Doble Malta.....	\$165
Rompeolas IPA.....	\$165
Blanca del Maguey IPA.....	\$190
Monstruo de Agua Mexicana.....	\$190
Monstruo de Agua Sidra Natural (660 ml)..	\$550

Aperitivos

trago 45 ml.

Aperol	\$110
Fernet Branca.....	\$170
Campari.....	\$125
Dubbonet.....	\$120
Amaro Averna.....	\$140
Lillet Blanc.....	\$105
Pastis Ricard.....	\$131
Vermuth Golfo Tinto (trago 60 ml.)	\$214

Jerez

copa 45 ml.

Fino Hidalgo	\$350
Manzanilla en Rama Deliciosa	\$175
Amontillado Tío Diego	\$338
Palo Cortado Marqués del Rodil	\$225

Gin

trago 45 ml.

Condesa Gin CDMX	\$225
Bombay	\$230
Hendrick's	\$255
G'Vine	\$348
Monkey 47	\$370

Destilados de agave

trago 45 ml.

Júrame, Salmiana (San Luis Potosí)	\$157
Rey Campero Espadín (Oaxaca)	\$180
Aislados, Pitzomel (Caltepec, Puebla)	\$195
Aislados, Pulquero (Caltepec, Puebla)	\$195
El Cortijo, Espadín (Santiago Matatlán, Oaxaca)	\$207
Rey Campero Mexicano (Zoquitlán, Oaxaca)	\$215
Rey Campero Cuishe (Zoquitlán, Oaxaca)	\$215
Creyente Tobalá (Yautepec, Oaxaca)	\$219
Rey Campero Jabalí (Zoquitlán, Oaxaca)	\$230
El Cortijo, Tobalá (Santiago Matatlán, Oaxaca)	\$269

Real Minero, Espadín-Largo
(Santa Catarina Minas, Oaxaca) \$315

Mezcaloteca, Papalometl,
(Tepehuixco, Guerrero) \$320

Mezcaloteca, Velato
(Miahuatlan, Oaxaca) \$345

Real Minero, Pechuga
(Santa Catarina Minas, Oaxaca) \$355

Real Minero, Arroqueño
(Santa Catarina Minas, Oaxaca) \$355

Tequila

trago 45 ml.

7 Leguas Blanco	\$135
Don Julio Blanco	\$135
7 Leguas Reposado	\$151
Herradura Blanco	\$155
Don Julio Reposado	\$155
Herradura Reposado	\$165
Cascahuin Tahona	\$175
Dobel Diamante	\$180
Don Julio 70	\$195
Dragones Blanco	\$210
Reserva De La Familia Platino	\$245
Reserva De La Familia Reposado	\$247
Reserva De La Familia Extra Añejo	\$435
Dobel 50	\$481
Dragones Añejo	\$522
Dragones Joven	\$600

Ron

trago 45 ml.

Bacardi Blanco	\$90
Matusalem Platino	\$110
Zacapa 23	\$220
Appleton Estate 12	\$174
Plantation 3 Stars	\$151
Havana 7 años	\$164
Havana Selección de Maestros	\$232
Flor de Caña 4 años	\$139
Flor de Caña 12 años	\$215

Vodka

trago 45 ml.

Stolichnaya \$105

Grey Goose \$165

Stolichnaya Elite \$190

Ketel One \$186

Whiskey

trago 45 ml.

JW etiqueta Negra	\$170
The Balvenie Doublewood 12	\$265
Glenfiddich 12	\$170
Glenfiddich 15	\$225
Glenfiddich 18	\$557
Glenmorangie 10 The Original	\$185
Glenlivet 15 años	\$310
Glenlivet 21 años	\$850
Monkey Shoulder	\$168
Bushmills 10 años	\$180

Bourbon

trago 45 ml.

Jack Daniel's	\$135
Maker's Mark	\$135

Brandy

trago 45 ml.

Cardenal de Mendoza	\$240
Lepanto	\$226

Cognac

trago 45 ml.

Hennessy Very Special	\$195
Hennessy VSOP	\$215
Gourry de Chadeville XO	\$385
Hennessy XO	\$400
Remy Martin VSOP	\$215
Remy Martin XO	\$497
Armagnac Derroze 8 años	\$307

Digestivos

trago 45 ml.

Kalhua	\$130
Grappa Tignanello	\$285
Baileys	\$135
Pacharan	\$135
Sambucca Nero	\$125
Chartreuse amarillo	\$185
Chartreuse verde	\$195
Cadenas	\$85
Anís del Mono dulce	\$65
Anís del Mono seco	\$65
Grand Marnier	\$185
Licor 43	\$145
Abricot du Roussillon	\$86
Amaretto Disaronno	\$139
Maraschino	\$145
Cointreau	\$175

Café

Finca Las Lomas, Cosautlán, Veracruz (1300 msnm)
Notas dulces de chocolates y especias, acidez fina,
regusto frutal y herbal.

Latte, Capuccino, Espresso

o Americano \$55

Espresso doble \$70

Infusiones

Manzanilla \$45

Toronjil \$45

Té Puros

Gyokuro Té verde de Japón \$115

Té Blends

Plume Té verde con tallos de
cereza y citronela \$60

Melange No. 1 Té negro
con vainilla y bergamota \$60