

Maximo

# Menú 5 de Agosto, 2022

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Ostión de La Baja, ponzu, 8 piezas \$490

Cebolla cocida en suero, gratinada con queso Comté, cruffin \$420

Sincronizada de birria de cordero \$390

Ceviche de pulpo “a la mexicana” \$490

Sopa de hongo porcini, cebollín, crouton de parmesano \$360

Elotitos asados, holandesa, pimienta de espelette \$420

Ensalada mixta, vinagreta de queso azul, parmesano \$360

Ensalada César, queso de puerco de Amecameca \$380

Betabeles rostizados, ciruela, queso de cabra de Celaya, vinagreta de naranja \$390

Hongos porcini rostizados al tomillo, puré de ajo y cebolla \$395

Kampachi laminado, kimchi, vinagreta  
de soya- jengibre y aceitunas \$540

Tostada de nopales y mole, ceviche de  
bogavante \$580

Pollo orgánico frito BBQ, mantequilla  
de pistache \$390

Jamón Carrasco 70 gr \$690

...

Tagliatelle, ragout de pork belly y  
jitomate orgánico \$450

Risotto con huitlacoche \$490

Ravioles rellenos de chícharo y requesón  
de vaca Jersey, mantequilla de trufa y  
huitlacoche \$450

...

Curvina plateada a la brasa, cremoso de  
maíz criollo, bouillabaisse, jitomate  
confitado \$650

Pulpo a la plancha, mole de olla y  
verdolagas \$680

Alcachofa de Jerusalén rostizada al  
romesco, yogurt y comino \$395

Pechuga de pollo orgánico a la brasa,  
“crema de morillas” \$690

Pechuga de pato asada, apionabo, jerez  
\$740

Lomo de cordero asado, puré de  
apionabo, jus de romero, habas tiernas  
\$780

Filete de res Wagyu cross \$995

Arrachera Gallo de res Wagyu cross a la  
brasa, hongos de lluvia, jus de cebolla  
y ternera, 140 gr \$690

Cheeseburger de res Wagyu cross \$495

...

## **Menú degustación \$3100**

*Ceviche de pulpo*

*Caldo de pez ahumado, porcini y abulón*

*Sincronizada de birria de cordero*

*Lobina a la brasa*

*Rib Eye de res Wagyu cross a la brasa*

*Quesos artesanales*

*Sorbete de rambután y sake*

*Durazno y Cedrón, helado de té limón, cremoso de  
maracuyá*

**con maridaje: \$4750**

## POSTRES

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

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

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

Queso artesanal del día, puré de durazno  
y balsámico, 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 August 5<sup>th</sup>, 2022

Prices in Mexican Pesos, taxes included

“*La Baja*” oyster, ponzu, 8 pieces \$490

Sweet onion cooked in whey, Comté cheese, cruffin \$420

Lamb *birria* “*sincronizada*” \$390

Octopus *ceviche* “*a la mexicana*” \$490

Porcini mushroom soup, chives, parmesan crouton \$360

Roasted baby corn, hollandaise, espelette pepper \$420

Green mixed salad, blue cheese vinaigrette, parmesan \$360

Caesar’s salad, head cheese from Amecameca \$380

Roasted beets, plum, goat’s milk cheese from Celaya, orange vinaigrette \$390

Roasted porcini mushroom, thyme, garlic and onion purée \$395

Kampachi sashimi, kimchi, ginger-soy vinaigrette, olives \$540

Cactus leaves and mole “*tostada*”, lobster  
*ceviche* \$580

BBQ organic fried chicken, pistachio  
butter \$390

Carrasco Iberian ham 70 grams \$690

...

Tagliatelle, pork belly and organic  
tomato ragout \$450

Risotto, “*huitacoche*” \$490

Ravioli stuffed with peas, Jersey cow’s  
milk ricotta cheese and “*huitlacoche*”  
\$450

...



Wood grilled Pacific bass, creamy creole  
corn, bouillabaisse, confitted tomato  
\$650

Seared octopus, “*mole de olla*”, purslane  
\$680

Roasted Jerusalem’s artichoke, romesco,  
yogurt and cumin \$395

Wood grilled organic chicken breast,  
“morels cream” \$690

Roasted duck breast, celery root, sherry  
\$740

Roasted lamb loin, celery root purée,  
rosemary jus, broad bean \$780

Wagyu cross beef tenderloin \$995

Wood grilled Wagyu cross hanger  
steak, rain mushrooms, onion and veal  
jus, 140 grams \$690

Wagyu cross beef cheeseburger \$495

...

**Tasting menu \$3100**

*Octopus ceviche*

*Smoked fish, porcini and abalone broth*

*Lamb birria “sincronizada”*

*Wood grilled striped bass*

*Wood grilled Wagyu cross beef Rib Eye*

*Artisanal cheese assortment*

*Rambutan and sake sorbet*

*Peach with verbena, lemon tree ice-cream, passion  
fruit creamy*

**with wine pairing \$4750**

## DESSERTS

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

Madeleines, homemade Nutella, 6 pieces  
\$310

Babà au gin, citrus sorbet, grapefruit \$350

Artisanal cheese, peach and balsamic  
purée, 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
<i>Ruibarbo o apio</i>	
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,  
Cairene, 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

# ROSADOS

## 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, Auvergne, 2018 ..... \$2573

<b>Domaine Belleville, Les Perrières,</b> Pinot Noir, Mercurey, 2018 .....	\$536   \$2680
<b>Roger Sabon Réserve, Grenache,</b> Syrah, Mouvedre, Châteauneuf-du-Pape, 2018 .....	\$2760
<b>Vieux Télégraphe, Télégramme,</b> Grenache, Syrah, Mouvedre, Châteauneuf-du-Pape, 2019 .....	\$672   \$3360
<b>Verhaeghe et Fils, Le Cèdre,</b> Malbec, Cahors, 2015 .....	\$3738
<b>Francois Villard, Le Gallet Blanc,</b> Côte-Rôtie, 2018 .....	\$6500
<b>Château Guadet, Saint-Émilion</b> Grand Cru, 2012 .....	\$1321   \$6604
<b>Decelle Villa, Les Epenots,</b> Pomard 1er Cru, 2015 .....	\$7088
<b>Château Beau-Séjour Bécot,</b> Saint Émilion Grand Cru, 2014 .....	\$7560
<b>Château Hosanna, Pomerol</b> 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