

Maximo

Menú 2 de Diciembre, 2023

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Parfait de hígado de pollo orgánico, brioche \$295

Burrata, jitomate orgánico, olivo \$430

Sopa de castaña rostizada, olivo, cebollín \$340

Cebolla cocida en suero, gratinada con queso
Comté, cruffin \$495

Elotitos asados, holandesa y parmesano \$490

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

Ensalada César, queso de puerco hecho en casa \$340

Betabeles rostizados, vinagreta de vino tinto, queso
de cabra de Celaya \$340

Ají “cocinero” laminado, ponzu de cacahuete,
ensalada de rábanos \$390

Mejillones al ajillo, perejil \$475

Aguachile de callo Sonora \$750

Ceviche de pulpo a la mexicana, guacamole y
tostadas \$540

Kampachi, vinagreta de soya y jengibre, yuzu
kosho, kimchi \$590

Tostada de cangrejo moro y mole verde, frijoles
orgánicos, guacachile \$490

Organic fried chicken, mantequilla al limón \$440

Jamón Ibérico 70 gr \$690

...

Tagliatelle, ragout de jabalí \$695

Agnolotti de calabaza mantequilla, salvia, piñón y
balsámico de calabaza \$490

Risotto con langosta \$1300

...

Coliflor cremosa, coliflor rostizada con romesco,
beurre blanc \$490

Bogavante pochado, manzana y emulsión de
mejillón \$1800

Robalo a la brasa, estofado de frijol criollo,
mantequilla de moro \$590

Pechuga de pato laqueada, apionabo, jus de jerez
\$790

Pechuga de pollo orgánico rostizada al tomillo, puré
de papa, jus de pollo \$740

Lengua de res Wagyu cross braseada en mole
negro, frijoles criollos y cilantro \$690

New York strip de res Wagyu cross a la brasa,
gratín de papa, jus de ternera y cebolla \$1300

Cheeseburger de res Wagyu cross \$590

...

Menú degustación \$3500

Tostada de ceviche de langosta y pez

Pan de plátano macho y caviar

Aguachile de callo Margarita

Agnolotti de calabaza mantequilla, trufa blanca

Alita de pollo rellena, dashi de pez ahumado

New York strip de res Wagyu cross a la brasa

Quesos artesanales el día

Sorbete de guayaba, ponche y tejocotes

Mousse de chocolate, cedrón y yuzu

con maridaje: \$5350

POSTRES

Tarta de “caviar” de chocolate, vainilla quemada,
caramelo, helado de vainilla quemada \$390

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

Pan francés, compota de temporada, helado del
día \$380

Cheesecake de vainilla, helado de mandarina
\$360

Tarte tatin, helado del día \$310

Helado de queso de cabra Chaurand, philo,
guayaba y aceite de oliva \$340

Queso artesanal del día, puré de fruta de
temporada, cracker \$490

. . .

Menu December 2nd, 2023

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Organic chicken liver parfait, brioche \$295

Burrata, organic tomato, olive \$430

Roasted chestnut soup, olive, chives \$340

Sweet onion cooked in whey, Comté cheese,
cruffin \$495

Roasted baby corn, hollandaise, parmesan \$490

Mixed green salad, blue cheese vinaigrette,
parmesan \$360

Caesar salad, homemade head cheese \$340

Roasted beets, red wine vinaigrette, “*Celaya*” goat
cheese \$340

Laminated ají “*cocinero*” fish, peanut ponzu, radish
salad \$390

Mussels “*al ajillo*”, parsley \$475

Sonora scallops “*aguachile*” \$750

Octopus ceviche “*a la mexicana*”, guacamole and
tostadas \$540

Kampachi, soy and ginger vinaigrette, yuzu kosho,
kimchi \$590

Stone crab and *mole verde* “*tostada*”, organic beans,
guacachile \$490

Organic fried chicken, lemongrass butter \$440

Jamón Ibérico, 70 grams \$690

...

Tagliatelle, wild boar ragout \$695

Butternut squash agnolotti, sage, pine nut and
butternut squash balsamic \$490

Risotto with lobster \$1300

...

Creamed cauliflower, roasted cauliflower in
romesco sauce, beurre blanc \$490

Poached lobster, apple and mussel emulsion \$1800

Wood grilled sea bass, heirloom beans stew, stone
crab butter \$590

Roasted organic chicken breast with thyme, potato
purée, chicken jus \$740

Lacquered duck breast, celery root, sherry jus \$790

Braised Wagyu cross beef tongue in “*mole negro*”,
heirloom beans and *cilantro* \$690

Wood grilled Wagyu cross beef New York strip,
potato gratin, veal and onion jus \$1300

Wagyu cross beef cheeseburger \$590

...

Tasting menu \$3500

Lobster and fish ceviche “tostada”

Plantain bread and caviar

Penshell scallops and raspberry “aguachile”

Butternut squash agnolotti, white truffle

Wood grilled Wagyu cross beef New York strip

Today’s cheese

Guava, “ponche” and mexican crabapple sorbet

Chocolate, lemon verbena and yuzu mousse

with wine pairing \$5350

DESSERTS

Chocolate “caviar” tart, burnt vanilla, caramel,
burnt vanilla ice-cream \$390

Madeleines, homemade Nutella, 6 pieces \$310

French toast, seasonal fruit compote, ice cream \$380

Vanilla cheesecake, tangerine ice cream \$360

Tarte tatin, ice cream \$310

Chaurand goat cheese ice cream, phyllo, guava,
olive oil \$340

Artisanal cheese, seasonal fruit compote, cracker
\$490

. . .

Aguas, Sodas y Kombuchas

Agua del día.....	\$40
Refrescos(355ml).....	\$55
Sodas hechas en casa(300ml)	
<i>Ruibarbo</i>	\$80
<i>Apio</i>	\$80
Agua Félix Natural (355ml)	\$85
Agua Félix Gas (355ml)	\$85
Agua Franca Natural (650 ml)	\$130
Agua Franca Gas (650 ml)	\$140
Kombucha Pleyadiana (355 ml)	
Natural, Poleo, Manzana ó Jengibre	\$164

ESPAÑA

Kombucha Ama Brewery (750ml):	
Lemongrass 1.5Vol. Alc	\$1,690

De la casa

Cubana I.o \$95

Cerveza, chiles y limón

Bee's Knees \$170

Gin, Miel, Limón amarillo

Piña Chiltepín..... \$185

Ron, piña clarificada, chiltepín, aceite de olivo

Pink Peppercorn Sour \$190

Vodka, pimienta rosa, Amaretto

Margarita \$190

Dobel Blanco, limón, Cointreau

Paloma Mezcal..... \$200

Cordial de toronja, romero, Mezcal, soda

Fig Leaf Sherry Cobbler..... \$205

Hoja de higo, fino, Lillet Blanc

Avocado Leaf Sour..... \$215

Hoja de aguacate, Gin, Vermouth, frambuesa

Verbena Rum Sour \$219

Cedrón, Ron, Licor de Chabacano

Cacao Highball \$230

Whisky, piloncillo, soda

Mezcal Negroni \$289

Licor de betabel quemado, Mezcal,

Gin, Vermouth, Campari

Macadamia Mai Tai	\$290
Ron, Mezcal y Licor de Chabacano	
Gin & Corn Martini	\$291
Hojas de maíz tostadas, Vermouth, licor de elote	
Gin & Tonic	\$301
G. Vine, Ruda, Agua Tónica	
Roses Dry	\$302
Vermouth Americano, Agua de Rosas, Fresa	
Champagne Honey	\$645
Cognac, miel y Champagne	

COCTELES SPRITZ

Aperol Spritz.....	\$330
Cynar Spritz.....	\$330
Campari Spritz.....	\$340
St. Germain Spritz.....	\$440

VINOS

Copa 150 ml. | Botella 750 ml.

Glass 150ml. | Bottle 750ml.

BLANCOS

México

Bruma, **Plan B**, Sauvignon Blanc,
Valle de Guadalupe, 2020 \$1,286

Torres Alegre, **La Llave Blanca**, Sauvignon
Blanc, Valle de Guadalupe, 2007 \$1,333

El Consuelo, **Las Arcinas**, Sauvignon
Blanc, Las Arcinas, 2021 \$1,333

El Refugio, **Jamädi**, Colombard,
Nopala de Villagrán, 2022 \$1,367

Trasiego, Viognier, Arneis, Marsanne
Valle de Guadalupe, 2022 \$301 | \$1,505

Henri Lurton, **Le Sauvignon**,
Sauvignon Blanc,
Valle de Guadalupe, 2019 \$1,517

Chasselas del Mogor, Chasselas,
Valle de Guadalupe, 2022 \$1,625

Alberto Rubio, **Fluxus**, Chardonnay,
Valle de Guadalupe, 2021 \$1,802

Santos Brujos, Chardonnay,
Valle de Guadalupe, 2021 \$1,813

De Cote, Atempo , Albariño, Ezequiel Montes, 2022	\$1,857
Quinta Monasterio, Natal , Chardonnay, Valle de Guadalupe, 2020	\$2,073
Vinisterra , Viognier, Valle de Guadalupe, 2020	\$2,561
Monte Xanic, Gran Ricardo , Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe, 2021	\$3,155

Estados Unidos

Charles Smith, Kung Fu Girl , Riesling Columbia Valley, 2021	\$300 \$1,500
Farm Worker By Maldonado , Chardonnay, Napa Valley, 2018	\$2,438
New Frontier Wine, Pursuit , Sauvignon Blanc, Napa Valley, 2020	\$3,906
Darioush , Viognier, Napa Valley, 2021	\$4,584

Argentina

Catena Alta, Historic Rows , Chardonnay, Mendoza, 2019	\$2,090
--	---------

Francia

Domaine de Chevalier, **Clos des Lunes**,
Semillon, Bordeaux, 2020 \$1,714

Château de Messey, **Clos de Avoueries**,
Chardonnay, Mâcon, 2019 \$1,730

M. Chapoutier, **Combe Pilate**,
Viognier, Ródano, 2020 \$1,839

Domaine de la Combe, **Réserve**
Personnelle, Muscadet, 2020 \$1,891

Jean-Paul Brun, **Terres Dorees**,
Chardonnay, Beaujolais Blanc, 2021 \$2,047

Jonathan Pabiot, **Élisa**, Sauvignon Blanc,
Pouilly Fumé, 2022 \$442 | \$2,208

Domaine Zind Humbrecht, **Zind**,
Chardonnay, Auxerrois,
Alsacia, 2018 \$2,878

François Chidaine, **Clos du Breuil**,
Chenin Blanc,
Montlouis Sur Loire, 2020 \$2,959

Domaine de Lorient, **Saute-Mouton**,
Marsanne, Saunt-Péray, 2020 \$3,118

La Part des Anges, Chardonnay,
Chablis, 2020 \$3,139

Domaine Mourgues du Grès,
Terre d'Argence Magnum,
Viognier Pont du Gard, 2019 \$3,395

Domaine François D'Allaines,
Tête de Cuvée, Chardonnay,
Bourgogne, 2018 \$3,420

Alexandre Bain, **L. D'Ange**, Sauvignon Blanc,
Pouilly Fumé, 2019 \$3,450

Clos Roquette, Grenache Blanc,
Châteauneuf-du-Pape, 2020 \$4,307

Fumey Chatelain, **Vin. Jaune**,
Savagnin, Arbois, 2015 \$5,115

Albert Bichot, **Mersault**, Chardonnay,
Borgogne, 2019 \$6,000

Pierre Frick, Tokay-Pinot Gris, Sélection
de Grains Nobles, Alsace, 1998 \$7,792

España

Las Moradas de San Martín,
Albillo Real, Madrid, 2019 \$1,754

Pujol-Busquets, **Alta Alella PB**,
Pansa Blanca, Alella, 2021 \$1,817

Bodegas Verdeal, **20 de Abril**,
Verdejo, Rueda, 2021 \$376 | \$1,879

Can Sumoi, Perfum , Xarel.ló, Parellada, Penedès, 2020	\$1,900
Terroir al Limits, Historic Blanc , Garnacha Blanca, 2018	\$2,500
Contino , Viura, Garnacha, Rioja, 2018	\$2,536
El Aeronauta , Godello, Valdeorras, 2021	\$2,751
Manuel Formigo, Cholo , Loureira, Valle do Avia, 2021	\$2,771
Márquez de Murrieta, Capellania , Viura, Rioja, 2016	\$4,641

Italia

Bertani, Velante , Pinot Grigio, Friuli Venezia, 2022	\$299 \$1,495
Inama Azienda Agricola , Garganega, Soave Classico, 2021	\$1,650
Isolano, Dolce & Gabbana , Carricante, Etna, 2020	\$3,385

Georgia

Sebastien David, Lisounette , Rkatsiteli, Kakheti, 2021	\$1,625
---	---------

Portugal

Sempar, Bical, Fernao Pires,
Alentejo, 2020 \$1,709

N A R A N J A

Alemania

Sybille Kuntz, Organic,
Riesling, Mosel, 2021 \$2,690

Francia

Domaine Ansen, Lerchensand,
Sylvaner, Alsace, 2021 \$1,450

Gérard Bertrand, Orange Gold,
Chardonnay, Vin de France, 2021 \$1,571

Jeff Carrel, Spectaculaire,
Muscat, Vin de France \$1,633

Damien Bonnet Vigneron, Maceration,
Mauzac, Gaillac, 2020 \$1,870

Mr. & Mrs. Théo, Ginger, Marsaanne,
Vin de France, 2021 \$2,000

Cau Eden, Aurélia , Muscat, Rousillon, 2018	\$2,540
Microcosmos, Hocus Pocus , Fabienne Et Lukas Völlmy, Vermentino, Vin de France, 2020	\$2,720
Domaine de Bellevue, Macération , Pinot Gris, Vin de France, 2020	\$2,943
Clos Lapeyre, Amaròs , Gros Manseng, Jurançon, 2019	\$3,130

Portugal

Casal de Ventozela, Pet Nat , Loureiro, Vinho Verdes, 2021	\$1,465
Casal de Ventozela, Deep Skin , Avesso, Vinho Verdes, 2021	\$1,465

Italia

Alessandro Viola, Sinfonia di Bianco , Grillo, Terre Siciliane, 2020	\$3,180
Radikon, Oslavje , Ribolla Gialla, Venezia Giulia (500 ml), 2013	\$3,637
Gravner , Ribolla Gialla, Venezia Giulia, 2014	\$1,290 \$6,452

España

Pujol-Busquets, Aus,
Pansa Blanca, Pansa Rosada,
Vino de España, 2021 \$2,437

Attis, Sitta Maceración,
Albariño, Rias Baixias, 2021 \$2,697

México

Dominio de las Abejas, Marsanne,
Chardonnay, Ojos Negros, 2022 \$1,425

ExConvicto, Chardonnay,
Valle de Guadalupe, 2022 \$310 | \$1,550

Casa Madero Vino Naranja,
Colombard, Parras, 2019 \$1,900

Santo Tomás, Cantarranas Pet Nat,
Chenin Blanc, Valle de Guadalupe, 2021 \$1,671

Rivero González, Palomino, Riesling,
Parras, 2021 \$2,200

R O S A D O S

Copa 150 ml. | Botella 750 ml.

Glass 150ml. | Bottle 750ml.

México

Parvada, Tempranillo, Syrah,

Valle de Parras, 2020 \$286 | \$1,431

Herencia Rosé, Montepulciano, Barbera,

Valle de Guadalupe, 2021 \$1,595

Vinos Paoloni, **Montefiori**, Sangiovese,

Valle de Guadalupe, 2022 \$1,607

Vinisterra, **Pilón**, Grenache,

Valle de Guadalupe, 2021 \$1,833

Estados Unidos

Charles Smith Wines, **Band of Roses**,

Columbia Valley, 2020 \$1,300

Francia

Yannick Pelletier, **José**, Garnacha,

Mourvèdre, Vin de France, 2020 \$2,031

Pascal et Nicolas Reverdy,

Terre de Maimbray,

Pinot Noir, Sancerre, 2021 \$2,194

Cau Eden, **La Fonque**, Grenache
Noir et Blanc, Rousillon, 2019 \$2,683

España

Can Sumoi, **La Rosa**, Xarel.ló, Parellada,
Penedés, 2021 \$2,000

Le rosé de Antídoto, Tinto fino,
Ribera del Duero, 2020 \$4,650

Italia

Dolce & Gabbana, Rosa, Nerello Mascalese
Sicilia, 2022 \$3,385

TINTOS

Copa 150 ml. | Botella 750 ml.

Glass 150ml. | Bottle 750ml.

México

Charles Martínez, Malbec,

Valle de Guadalupe, 2021 \$1,429

Dominio de las Abejas, Grenache,

Nero d'Avola, Ojos Negros, 2021 \$1,500

Don Leo, Pinot Noir,

Valle de Parras, 2021 \$1,550

Encinillas, **La Casona, Cabernet Sauvignon**

Merlot, Encinillas, 2021 \$1,571

Bodega Los Cedros, **Fusión, Shiraz,**

Cabernet, Merlot, Arteaga, 2018 \$1,812

Ex-Convicto, Tempranillo,

Valle de Guadalupe, 2013 \$390 | \$1,950

F. Rubio **Herencia,**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec,

Valle de Guadalupe, 2020 \$2,078

Santos Brujos, Tempranillo,

Valle de Guadalupe, 2020 \$2,103

Hacienda Encinillas, **Selección Especial,**

Cabernet Sauvignon, 2021 \$2,316

Bodegas Icaro, **Ala Rota, Cabernet Sauvignon,**

Valle de Guadalupe, 2021 \$2,333

Fluxus, Grenache, Syrah,
Valle de Guadalupe, 2016 \$2,425

Parvada, Cabernet Franc,
Valle de Parras, 2021 \$2,516

Bruma, **Ocho**, Blend,
Valle de Guadalupe, 2020 \$2,609

DJ Rivera, Nebbiolo,
Valle de Guadalupe, 2017 \$2,751

Mogor Badan, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot,
Valle de Guadalupe, 2020 \$2,809

DJ Rivera, Cabernet Franc,
Valle de Guadalupe, 2019 \$2,955

Viñas de Garza, **Amado IV**, Blend,
Valle de Guadalupe, 2018 \$3,309

Vitivinicola, **Vinisterra**, Nebbiolo,
Valle de Guadalupe, 2017 \$3,250

Hilo Negro, **Zigzag Magnum**,
Nebbiolo, Syrah,
Valle de Guadalupe, 2016 \$3,987

Santo Tomás, **Único**,
Cabernet, Merlot,
Valle de Santo Tomás, 2019 \$4,246

Viñas de Garza, **Caldo Gordo**, Tempranillo,
Valle de Guadalupe, 2014 \$4,265

Ananda, Tempranillo, Valle de Guadalupe, 2018	\$4,273
Casa Madero Magnum, Gran Reserva, Shiraz, Valle de Parras, 2015	\$4,748

Estados Unidos

TPW, The Prisoner, Red Blend, Napa Valley, 2019	\$780 \$3,900
Vaso, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, 2018	\$4,498
Jonata, Todos, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Merlot, Santa Ynez Valley, 2016	\$4,780
Heitz Cellars, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, 2017	\$5,467
Darioush, Duel, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Napa Valley, 2019	\$7,195
Darioush, Merlot, Napa Valley, 2019	\$8,065
Cervantes, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, 2018	\$10,299
Darioush, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, 2019	\$12,222
Dominus, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, 2019	\$19,205

Dana, Cabernet Sauvignon,
St. Helena, California, 2019 \$32,838

Australia

Torbreck, Shiraz,
Barossa Valley, 2020 \$2,935

Argentina

Catena Zapata, **Angelica Zapata**,
Cabernet Franc, Mendoza, 2018 \$3,194

Catena Zapata, **Malbec Argentino**,
Malbec, Mendoza, Mendoza, 2020 \$3,998

Portugal

Mateus Nicolau de Almeida, **Trans Douro**
Expresss, Tinta Barroca, Douro, 2019 \$2,059

Francia

Château de la Selve, **Petite Selve**, Cinsault,
Coteaux de l'Ardèche, 2020 \$299 | \$1,495

Revelette, **Pur**, Grenache,
Vin de France, 2020 \$1,986

Jean-Paul Brun, **Terres Dorées**,
Côte de Brouilly, Gammay,
Beaujolais, 2021 \$2,067

Schieferkopf, Pinot Noir,
Alsace, 2020 \$2,567

Albert Bichot, **Secret de Famille**,
Pinot Noir, Côte D' Or, 2018 \$2,595

Jean Paul Brun, **Côte du Py-Javernières**,
Morgon, Gammay,
Beaujolais, 2021 \$526 | \$2,632

Château Puy-Blanquet, Saint-Émilion,
Grand Cru, 2017 \$2,659

Domaine Belleville, **Champ Ladoy**,
Pinot Noir, Mercurey, 2019 \$2,680

Domaine de Pallus, **Les Pensées De Pallus**,
Cabernet Franc, Chinon, 2017 \$3,172

Gérard Bertrand, **L'Hospitalet**, La Clape,
Syrah, Sud de France, 2020 \$3,379

Drappier, **Urville Rouge**, Pinot Noir,
Coteaux Champenois, 2020 \$3,497

Verhaeghe et Fils, **Le Cèdre**,
Malbec, Cahors, 2015 \$3,738

Antoine Sanzay, **Les Poyeux**,
Cabernet Franc, Saumur
Champigny, 2018 \$3,816

L'Esprit de Chevalier,
Grand Vin de Graves, 2016 \$795 | \$3,971

M. Chapoutier, **Les Arènes**, Syrah,
Cornas, 2019 \$4,095

Télégramme, Grenache, Syrah, Mourvèdre
Châteauneuf-du-Pape, 2020 \$4,219

Domaine -Decelle & Fils, Nuits-Saint-Georges,
Pinot Noir, Borgoña, 2018 \$5,441

Albert Bichot, **Domaine du Pavillon**,
Pommard, Clos des Ursulines,
Pinot Noir, Borgoña, 2017 \$5,533

Albert Bichot, Gevrey-Chambertin, **La Justice**,
Pinot Noir, Borgoña, 2018 \$5,725

Télégramme Magnum, Grenache,
Syrah, Mourvèdre,
Châteauneuf-du-Pape, 2020 \$7,825

M. Chapoutier **Sizeranne**, Syrah,
Hermitage, 2017 \$8,362

Château de Beaucastel, Grenache,
Syrah, Mourvèdre,
Châteauneuf-du-Pape, 2019 \$1,753 | \$8,765

Domaine Leroy, Pinot Noir,
Bourgogne, 2017 \$9,767

Château Leoville Las Cases, Saint-Julien
2° Grand Cru, Classé, 2017 \$12,881

Château Hosanna, Pomerol Grand Cru, 2018	\$15,327
Château Cos D'Estournel, Saint-Estèphe, 2° Grand Cru, Classé, 2017	\$16,317
Louis Jadot, Clos Saint-Denis, Grand Cru, Pinot Noir, 2011	\$19,006
Château La Fleur-Pétrus, Pomerol, 2018	\$21,648
Château Trotanoy, Pomerol, 2018	\$22,441
Château La Mission Haut-Brion, Grand Cru Classé, 2014	\$23,596
Pavillon Rouge du Château Margaux, Margaux, 2004	\$23,617
Château Pavie, Saint Émilion, Premier Grand Cru Classé A, 2013	\$25,335
Carruades de Lafite, Pauillac, 2017	\$32,636
Le Petit Mouton de Mouton Rothschild, Pauillac, 2015	\$47,215

España

Cosme Palacio Cosecha, Tempranillo, Tempranillo, Rioja, 2018	\$1,463
--	---------

Casa Castillo, Monastrell, Jumilla, 2019	\$1,904
CL98, Tempranillo, Ribera del Duero, 2020	\$2,029
P.F., Bobal, Manchuela, 2021	\$2,221
Figuero 12, Tempranillo, Ribera del Duero 2018	\$2,272
Muy Enemigo Mío, Garnacha, Jumilla, 2021	\$2,029
Cosme Palacio Crianza, Tempranillo, Rioja, 2018	\$410 \$2,050
Can Sumoi, Sumoll Garnatxa, Garnacha, Sumoll, Penedés, 2020	\$2,300
Anza, Tempranillo, Rioja, 2021	\$2,366
Alonso del Yerro, Tempranillo, Ribera del Duero, 2018	\$2,890
Marta Maté, Tempranillo, Ribera del Duero, 2019	\$2,900
Remelluri Reserva, Tempranillo, Rioja, 2014	\$2,990
Callejo, Majuelos, Tempranillo, Ribera del Duero, 2019	\$3,105
Xose Lois Sebio, Súper Héroe, Bastardo, Galicia, 2017	\$3,358

Oliver Rivière, Gabaxo , Garnacha, Graciano, Rioja, 2019	\$3,471
Cepa 21, Malabrigo , Tempranillo, Ribera del Duero, 2019	\$3,750
Antídoto, La Hormiga , Tempranillo, Ribera del Duero, 2019	\$3,972
Viña Tondonia Reserva , Tempranillo, Rioja, 2009	\$3,975
17 by Pinea , Tempranillo, Ribera del Duero, 2019	\$3,979
Marta Maté, Los Perejiles , Tempranillo, Ribera del Duero, 2019	\$6,200
El Nido , Cabernet Sauvignon, Monastrell, Jumilla, 2019	\$11,269
Marqués de Murrieta, Castillo Ygay , Gran Reserva Especial, Rioja 2010	\$24,593
Dominio de Es, La Mata , Tempranillo, Ribera del Duero, 2019	\$37,609

Italia

Cantina Zaccagnini, Tralcetto , Montepulciano d' Abruzzo, 2020	\$1,570
Pontignannello Riserva , Sangiovese, Chianti Classico, 2015	\$394 \$1,969

Camerano, Canubi San Lorenzo , Nebbiolo, Barolo, 2013	\$4,144
Donnafugata, Fragore , Nerello Mascalese, Etna Rosso, 2019	\$6,029
Dal Forno Romano , Corvina, Valpolicella Superiore, 2014	\$8,000
Ronchi di Cialla, Schioppettino di Cialla , Schioppettino, Friuli, 1995	\$8,088
Montevertine, Le Pergole Torte , Sangiovese, Toscana, 2017	\$10,804
Duemani , Cabernet Franc Costa Toscana, 2011	\$11,098
Bruno Giacosa, Falletto , Nebbiolo, Barolo, 2011	\$13,260
Ornellaia, Il Vigore , Cabernet Sauvignon, Bolgheri, 2019	\$16,178
Elio Altare, Unoperuno , La Morra, Barolo, 2013	\$21,635
Dal Forno Romano , Corvina, Amarone della Valpolicella, 2013	\$30,588

P O S T R E

Copa 150 ml. | Botella 750 ml.
Glass 150ml. | Bottle 750ml.

México

Casa Madero, **Cosecha Tardía**,
Semillon, Parras, 2022 \$276 | \$1,933

Hungría

Oremus, Aszu 5 Puttonyos,
Tokaji, 2015 \$531 | \$5,313

Francia

Domaine Ansen, Ostenberg-Froehn,
Gewurztraminer, 2015 \$3,312

Château Lestignac, **Blast**, Vin de France,
Semillon, 2019 \$4,664

Italia

Ghiga, Moscato D'Asti,
Piamonte, 2019 \$1,133

Austria

Tschida Eiswein, Gelber Muskateller,
Burgenland, 2020 \$2,492

OPORTO

Noval Black Reserve N.V. (45 ml) \$287

Royal, Tawny 10 años (45 ml) \$314

Taylor’s Tawny 20 años (45 ml) \$972

SAKE

Nanbu Bijub, (Omachi Isshin JDG) 89 ml \$329

Amabuki (Junmai Ginjo Ichigo) 89 ml ...,..... \$350

ESPUMOSOS

Copa 150 ml. | Botella 750 ml.

Glass 150ml. | Bottle 750ml.

Francia

Domaine Jacky Marteau, Brut, Crémant

De Loire, Chardonnay,

Chenin blanc, NV \$1,720

Albert Bichot, Brut, Reserve crémant

Chardonnay, Pinot Noir, NV \$351 | \$1,757

Ruffin & Fils, Chardonnay, Pinot Noir,

Champagne, NV..... \$2,725

Fabrice Bertemes, Un + Un,

Premier Cru, Champagne, NV \$3,000

A, Margaine Rosé, Chardonnay,

Pinot Noir, Champagne, NV \$3,350

Drappier Brut, Charles de Gaulle,

Pinot Noir, Chardonnay,

Champagne, NV..... \$3,900

Leclerc Briant Brut, Chardonnay,

Pinot Noir, Champagne, NV \$5,114

Virginie T. Brut, Six Ans D'Age,

Pinot Noir, Champagne, NV \$5,200

Ruinart Blanc de Blancs,

Chardonnay, Champagne, NV..... \$6,150

Charles Heidsieck Blanc de Blancs,

Chardonnay, Champagne, NV \$6,422

Leclerc Briant Brut Magnum,
Chardonnay, Pinot Noir,
Champagne, NV \$10,000

Leclerc Briant, **Blanc de Meuniers**,
Premier Cru, Pinot Meunier, 2016 \$11,250

Dom Perignon, Chardonnay,
Champagne, 2013 \$11,890

Krug, **Grande Cuvée**, Chardonnay,
Champagne, NV \$14,772

Taittinger, **Comtes de Champagne**,
Pinot Noir, Chardonnay, 2006 \$19,538

España

Raventós i Blanc, **La Finca**,
Macabeo, Xarel.ló, Parellada,
Conca Del Riu Anoia, 2020 \$3,467

Italia

Ferrari, **Maximum**, Blanc de Blancs,
Chardonnay, Trento, NV \$2,639

Ferrari, **F1 Edition**, Blanc de Blancs,
Chardonnay, Trento, NV \$601 | \$3,024

CERVEZAS NACIONALES

355 ml.

Tecate Light	\$65
Carta Blanca (473 ml).....	\$70
XX Ambar	\$70
Bohemia Oscura.....	\$70
Shalalá Light Lager (245 ml)	\$150
Minerva Colonial.....	\$155
Minerva Stout.....	\$155
Charro Pilsner	\$160
Tempus Clásica.....	\$165
Tempus Doble Malta.....	\$165
Cayaco Lager	\$165
Vaquita Marina Pale Ale	\$180
Pleyadina California Common	\$180
Como Dios Manda IPA	\$180
Pensé que me querías IPA de maíz	\$196

Aperitivos

Trago 45 ml.

Aperol, Italia	\$110
Lillet Blanc, Francia	\$125
Pastis Ricard, Francia	\$131
Amaro Averna, Italia	\$140
Campari, Italia	\$145
Dubbonet, Francia	\$160
Fernet Branca, Italia	\$170
Vermut Golfo Tinto, España	\$214

Jerez

Trago 45 ml.

Fino Gran Barquero, España	\$266
Palo Cortado Gran Barquero, España	\$280

Gin

Trago 45 ml.

Condesa Gin CDMX	\$235
Bombay, Inglaterra	\$260
Boodles, Inglaterra	\$280
Martin Millers, Inglaterra	\$287
Hendrick's, Escocia	\$290
G'Vine, Francia	\$348
Monkey 47, Alemania	\$370

Destilados de agave

Trago 45 ml.

Júrame, Salmiana (San Luis Potosí)	\$190
Rey Campero Espadín (Oaxaca)	\$190
Creyente Espadín (Yautepec, Oaxaca)	\$227
Rey Campero Mexicano (Zoquitlán, Oaxaca)	\$235
Rey Campero Cuishe (Zoquitlán, Oaxaca)	\$235
El Cortijo, Espadín (Santiago Matatlán, Oaxaca)	\$240
Rey Campero Jabalí (Zoquitlán, Oaxaca)	\$249
Creyente Cuishe (Yautepec, Oaxaca)	\$267
Creyente Tobalá (Yautepec, Oaxaca)	\$275
Creyente Cristalino (Yautepec, Oaxaca)	\$280
El Cortijo, Tobalá (Santiago Matatlán, Oaxaca)	\$280
Devoción, Espadín (San Sebastián Tutla, Oaxaca)	\$280

El Cortijo, Madrecuixe (Santiago Matatlán, Oaxaca).....	\$310
Real Minero, Espadín-Largo (Santa Catarina Minas, Oaxaca)	\$330
Real Minero, Pechuga (Santa Catarina Minas, Oaxaca)	\$365
Real Minero, Arroqueño (Santa Catarina Minas, Oaxaca)	\$370
Mezcaloteca, Madrecuixe (Miahuatlán, Oaxaca).....	\$440
Mezcaloteca, Bicuixe (Miahuatlán, Oaxaca).....	\$480
Mezcaloteca, Tobaxiche (Miahuatlán, Oaxaca).....	\$510

Tequila

Trago 45 ml.

7 Leguas Blanco	\$170
Herradura Blanco	\$175
Don Julio Blanco	\$185
Herradura Reposado	\$190
Don Julio Reposado	\$200
8 Plata	\$205
8 Reposado	\$235
Dobel Diamante	\$245
Reserva De La Familia Platino	\$245
Reserva De La Familia Reposado	\$250
7 Leguas Reposado	\$250
Cascahuin Tahona	\$260
Don Julio 70	\$260
Dragones Blanco	\$280
Centenario Cristalino	\$410
Reserva De La Familia Extra Añejo	\$435
Dobel 50	\$481
Dragones Añejo	\$530
Dragones Joven	\$600

Ron

Trago 45 ml.

Bacardi Blanco, México	\$110
Matusalem Platino, República Dominicana	\$110
Flor de Caña 4 años, Nicaragua	\$144
Havana 7 años, Cuba	\$178
Appleton Estate 12, Jamaica	\$210
Flor de Caña 12 años, Nicaragua	\$215
Matusalem Gran Reserva 18 años	\$260
Havana Selección de Maestros, Cuba	\$280
Zacapa 23, Guatemala	\$285

Vodka

Trago 45 ml.

Stolichnaya, Letonia	\$195
Tito's, Estados Unidos	\$227
Ketel One, Holanda	\$230
Grey Goose, Francia	\$240
Stolichnaya Elite, Letonia	\$290

Whiskey

Trago 45 ml.

JW etiqueta Negra, Escocia	\$240
Monkey Shoulder, Escocia	\$240
Bushmills 10 años, Irlanda	\$260
Glenfiddich 12, Escocia	\$280
Glenmorangie 10 The Original	\$280
The Balvenie Doublewood 12, Escocia	\$310
Glenfiddich 15, Escocia	\$350
Glenlivet 15 años, Escocia.....	\$420
Glenfiddich 18, Escocia	\$570
Glenlivet 21 años, Escocia	\$1,100

Bourbon

Trago 45 ml.

Jack Daniel's, Estados Unidos	\$165
Maker's Mark, Estados Unidos	\$180

Brandy

Trago 45 ml.

Lepanto, España	\$270
Cardenal de Mendoza, España	\$280

Cognac

Trago 45 ml.

Hennessy Very Special	\$245
Remy Martin VSOP	\$290
Hennessy VSOP	\$300
Armagnac Derroze 8 años	\$330
Gourry de Chadeville XO	\$435
Remy Martin XO	\$560
Hennessy XO	\$590

Calvados

Trago 45 ml.

Château du Brevil \$185

Grappa

Trago 45 ml.

Piave \$175

Digestivos

Trago 45 ml.

Anís del Mono dulce, España	\$80
Anís del Mono seco, España	\$80
Cadenas, España	\$85
Sambucca Nero, Italia	\$125
Kalhua, México	\$130
Baileys, Irlanda	\$135
Pacharan, España	\$135
Licor de Chabacano, Francia	\$140
Amaretto Disaronno, Italia	\$160
Licor 43, España	\$175
Cointreau, Francia	\$175
Chambord, Francia	\$200
Chartreuse amarillo, Francia	\$230
Grand Marnier, Francia	\$240
Chartreuse verde, Francia	\$250

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 Blend

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

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