

Maximo

Menú 28 de Marzo, 2024

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Ostión de La Baja, 6 pz, ponzu \$490

Crostini de escamoles y queso Comté \$690

Pan de plátano macho y macadamia con caviar, 25 gr \$3600

Sopa de apionabo, olivo, cebollín \$295

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

Burrata, ensalada de hinojo, puré de haba tierna \$490

Betabeles rostizados, queso de cabra de Celaya, vinagreta de mandarina \$380

Elotitos asados, holandesa, cebollín, parmesano \$495

Ensalada mixta, vinagreta de queso azul, parmesano \$295

Ensalada César, queso de puerco \$340

Aguachile de garra de león de Sonora \$650

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

Laminado mixto, kimchi, vinagreta de soya y jengibre \$670

Tlayuda de cangrejo moro y mole verde, frijoles orgánicos y guacasalsa \$480

Sincronizada de birria de cordero \$405

Jamón Ibérico 70 gr \$690

...

Tagliatelle con ragout de rabo de res \$590

Ravioles rellenos de requesón y espinaca, champiñón y estragón \$590

Risotto, parmesano, cebollín, cangrejo concha suave al tempura \$690

...

Coliflor asada, vinagreta de pasas güeras y pistache, kéfir \$495

Vieiras asadas, espárragos y habas, emulsión de jerez y mantequilla anuezada \$940

Robalo a la brasa, puré de frijol y perejil, emulsión de bogavante \$590

Pechuga de pato laqueada, puré de coliflor, jus de oporto \$860

Lengua de res Wagyu cross braseada en cerveza,
mole, frijoles orgánicos \$695

Rib Eye de res Wagyu cross a la brasa, puré de papa
orgánica, jus de ternera, champiñones asados
\$1250

Cheeseburger de res Wagyu cross \$590

...

Menú degustación \$3300 con maridaje: \$5150

Disponible de 1:00 a 3:45 p.m. y 6:00 a 9:45 p.m.

Ostión de La Baja

Aguachile de abulón

Tostada de atún y nori

Pan de plátano macho y caviar

Vieiras asadas, cebolla caramelizada y jerez

New York strip de res Wagyu cross a la brasa y risotto

Quesos artesanales el día

Sorbet de jitomate y frambuesa

Helado de trufa, sabayón, cremoso de chocolate y plátano

Nuestro menú puede cambiar de acuerdo con la existencia del producto

Los precios están en pesos mexicanos e incluyen IVA

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

Sorbete de mamey, tuile, pixtle y crème fraîche \$340

Cheesecake de vainilla, helado de trufa negra \$460

Pavlova de frambuesa, helado de ginebra, espuma de palomita \$350

Tarte tatin, helado del día \$310

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

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

...

Menu March 28th, 2024

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

“La Baja” oyster, 6 pz, ponzu \$490

“Escamoles” crostini, Comté cheese \$690

Plantain and macadamia bread with caviar, 25
grams \$3600

Roasted celery root soup, olive oil, chives \$250

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

Burrata, fennel salad, broad beans purée \$490

Roasted beets, “Celaya” goat cheese, tangerine
vinaigrette \$380

Roasted baby corn, hollandaise, chives, parmesan
\$495

Organic mixed green salad, blue cheese vinaigrette,
parmesan \$295

Caesar salad, head cheese \$340

Sonora scallops “aguachile” \$650

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

Assorted sashimi, kimchi, soy and ginger
vinaigrette \$670

Stone crab and *mole verde* “*tlayuda*”, organic beans,
guacasalsa \$480

Lamb *birria* “*sincronizada*” \$405

Jamón Ibérico, 70 grams \$690

...

Tagliatelle with oxtail ragout \$590

Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach,
mushroom and tarragon \$590

Risotto, parmesan, chives, tempura softshell crab
\$690

...

Roasted cauliflower, golden raisins and pistachio
vinaigrette, kéfir \$495

Seared scallops, asparagus and broad beans, sherry
and brown butter emulsion \$940

Wood grilled sea bass, heirloom beans and parsley
pureé, lobster emulsion \$590

Lacquered duck breast, cauliflower purée, sherry
jus \$860

Beer braised Wagyu cross beef tongue, “*mole*”,
organic beans \$690

Wood grilled Wagyu cross beef Rib Eye, organic
potato purée, veal jus, grilled mushrooms \$1250

Wagyu cross beef cheeseburger \$590

... .

Tasting menu \$3300 with wine pairing \$5150

Available from 1:00 to 3:45 and 6:00 to 9:45p.m.

“La Baja” oyster

Abalone “aguachile”

Yellowfin tuna and nori “tostada”

Plantain bread and caviar

Seared scallops, caramelized onion and sherry Wood grilled

Wagyu cross beef New York strip with risotto

Today’s cheese

Tomato and raspberry sorbet, cherry

Truffle ice cream, sabayon, chocolate and banana ganache

Our menu is subject to change with the availability of our seasonal producer. Prices in Mexican Pesos, taxes included.

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

Mamey sorbet, tuile, “pixtle”, crème fraîche \$340

Vanilla cheesecake, black truffle ice cream \$460

Raspberry pavlova, gin ice cream, popcorn foam
\$350

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

Aqua del día..... \$60

Refrescos(355ml)..... \$55

Sodas hechas en casa(300 ml)

Ruibarbo..... \$80

Apio..... \$80

Aqua Félix Natural (355ml) \$90

Aqua Félix Gas (355ml) \$90

Aqua Franca Gas (650 ml) \$160

B. Water Natural (750 ml) \$160

Kombucha Pleyadiana (355 ml)

Natural, Poleo, Manzana ó Jengibre \$180

COCTELES

De la casa

Cubana 1.0 \$100
Cerveza, chiles y limón

Bee's Knees \$180
Gin, Miel, Limón amarillo

Piña Chiltepín..... \$190
Ron, piña clarificada, chiltepín, aceite de olivo

Pink Peppercorn Sour \$205
Vodka, pimiento rosa, Amaretto

Margarita \$220
Dobel Blanco, limón, Cointreau

Paloma Mezcal..... \$240
Cordial de toronja, romero, Mezcal, soda

Fig Leaf Sherry Cobbler..... \$215
Hoja de higo, fino, Lillet Blanc

Avocado Leaf Sour..... \$225
Hoja de aguacate, Gin, Vermouth, frambuesa

Verbena Rum Sour \$225
Cedrón, Ron, Licor de Chabacano

Cacao Highball \$265
Whisky, piloncillo, soda

Mezcal Negroni \$295
Licor de betabel quemado, Mezcal,
Gin, Vermouth, Campari

Macadamia Mai Tai \$340
Ron, Mezcal y Licor de Chabacano

Gin & Corn Martini \$295
Hojas de maíz tostadas, Vermouth, licor de elote

Gin & Tonic \$310
G. Vine, Ruda, Agua Tónica

Champagne Honey \$670
Cognac, miel y Champagne

COCTELES SPRITZ

Aperol Spritz..... \$340

Cynar Spritz..... \$340

Campari Spritz..... \$350

Primo Spritz \$350

St. Germain Spritz..... \$460

VINOS

Copa 150 ml. | Botella 750 ml.

Glass 150ml. | Bottle 750ml.

BLANCOS

México

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

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

Don Leo, Chardonnay,
Valle de Parras, 2021 \$1,343

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

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

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

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

De Cote, Atempo, Albariño,
Ezequiel Montes, 2022 \$371 | \$1,857

Quinta Monasterio, Natal, Chardonnay,
Valle de Guadalupe, 2020 \$2,073

DJ Rivera, Sauvignon blanc
Valle de Guadalupe, 2019 \$2,446

Vinistra, Viognier,
Valle de Guadalupe, 2020 \$512 | \$2,561

Estados Unidos

Charles Smith, Kung Fu Girl, Riesling
Columbia Valley, 2021 \$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

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

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

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

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 Roquète, 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 Límits, Historic Blanc,
Garnacha Blanca, 2018** \$2,500

**Contino, Viura, Garnacha,
Rioja, 2018** \$2,536

Ximénez-spínola, **Fermentación Lenta**,
Pedro Ximénez, Jerez, 2022 \$2,714

El Aeronauta, Godello,
Valdeorras, 2021 \$2,751

Manuel Formigo, **Cholo**, Loureira,
Valle do Avia, 2021 \$2,771

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

Francia

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

Cau Eden, Aurélia, Muscat,
Rousillon, 2018 \$2,540

Domaine de Bellevue, Macération,
Pinot Gris, Vin de France, 2020 \$2,943

Clos Lapeyre, Amaròs, Gros
Manseng, Jurançon, 2019 \$3,130

España

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

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

Italia

Alessandro Viola, Sinfonia di Bianco,
Grillo, Terre Siciliane, 2020 \$3,180

Gravner, Ribolla Gialla,
Venezia Giulia, 2014 \$1,290 | \$6,452

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

Vinistra, Pilón, Grenache,
Valle de Guadalupe, 2021 \$1,833

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**, Xare.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 \$1571

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

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

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

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

Casa Madero Magnum, Gran Reserva,
Shiraz, Valle de Parras, 2015 \$4,748

Estados Unidos

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

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

Revelette, Pur, Grenache, Vin de France, 2020	\$1,986
Jean-Paul Brun, Terres Dorées, Côte de Brouilly, Gammay, Beaujolais, 2021	\$2,067
Schiefer Kopk, Pinot Noir, Alsacia, 2020	\$2,567
Albert Bichot, Secret de Famille, Pinot Noir, Côte D' Or, 2018	\$2,595
Domaine Belleville, Champ Ladoy, Pinot Noir, Mercurey, 2019	\$536 \$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
L'Esprit De Chevalier, Pessac-Leognan, 2016	\$794 \$3,971
Antoine Sanzay, Les Poyeux, Cabernet Franc, Saumur Champigny, 2018	\$3,816
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 Hosanna, Pomerol
Grand Cru, 2018 \$15,327

Louis Jadot, **Clos Saint-Denis**, Grand Cru,
Pinot Noir, 2011 \$19,006

Château Trotanoy,
Pomerol, 2018 \$22,441

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
P.F., Bobal, Manchuela, 2021	\$2,221
Figuero 12, Tempranillo, Ribera del Duero 2018	\$2,272
Can Sumoi, Sumoll Garnatxa, Garnacha, Sumoll, Penedés, 2020	\$2,300
Anza, Tempranillo, Rioja, 2021	\$2,366
La Felissa, Emilio Moro, Tempranillo, Ribera del Duero, 2021	\$2,495
Alonso del Yerro, Tempranillo, Rivera del Duero, 2018	\$578 \$2,890
Marta Maté, Tempranillo, Ribera del Duero, 2019	\$2,900
Remelluri Reserva, Tempranillo, Rioja, 2014	\$2,990
Xose Lois Sebio, Súper Héroe, Bastardo, Galicia, 2017	\$3,358
Oliver Rivière, Gabaxo, Garnacha, Graciano, Rioja, 2019	\$3,471
Cepa 21, Malabriga, 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,
Rivera del Duero, 2019 \$37,609

Italia

Cantina Zaccagnini, Tralcetto,
Montepulciano d' Abruzzo, 2020 \$1,570

Pontignannello Riserva, Sangiovese,
Chianti Classico, 2015 \$394 | \$1,969

Cannubi San Lorenzo, Camerano,
Barolo, 2012 \$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

España

Ximénez-Spinola, Old Harvest,
Pedro Ximenez, Solera 1964 \$311 | \$2,488

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

Taylor's Tawny 20 años (45 ml) \$972

SAKE

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

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

E S P U M O S O S

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, Chardonnay,
Pinot Noir, Champagne, NV \$667 | \$3,350

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

Estados Unidos

RG, Chardonnay, Pinot Noir,
Long Island, NV \$2,386

SIDRAS | HIDROMIEL

México

Melissae, Hidromiel, Miel Melipona,
Puebla, NV \$2,955

Francia

Free Cider, Manzana,
Clohars-Carnoët, 2019 \$1,912

Jérôme Forget, Pear Shaped,
Pera y Manzana, Torchamp, 2021 \$1,912

Les Pentes, Chat au Plafond, Manzana,
Montagnes près d'Annecy, 2021 \$1,971

Eric Bordelet, Poiré, Pera,
Normandia, 2022 \$2,083

Decideret, Manzana y Lúpulo,
Copenhage, Dinamarca, 2020 \$3,075

CERVEZAS NACIONALES

355 ml.

Tecate Light	\$75
Carta Blanca (473 ml).....	\$85
XX Ambar	\$75
Bohemia Obscura.....	\$85
Shalalá Light Lager (245 ml)	\$170
Minerva Colonial.....	\$175
Minerva Stout.....	\$185
Charro Pilsner	\$180
Tempus Clásica.....	\$185
Tempus Doble Malta.....	\$190
Cayaco Lager	\$175
Pleyadina California Common	\$200
Como Dios Manda IPA	\$210
Pensé que me querías IPA de maíz	\$210

Aperitivos

Trago 45 ml.

Carpano Dry, Italia	\$100
Aperol, Italia	\$110
Lillet Blanc, Francia	\$125
Pastis Ricard, Francia	\$150
Amaro Averna, Italia	\$145
Campari, Italia	\$145
Dubbonet, Francia	\$165
Fernet Branca, Italia	\$180
Vermut Golfo Tinto, España	\$245
Antica, Italia	\$245

Jerez

Trago 45 ml.

Fino Gran Barquero, España	\$285
Palo Cortado Gran Barquero, España	\$320

Gin

Trago 45 ml.

Condesa Gin CDMX	\$245
Bombay, Inglaterra	\$260
Boodles, Inglaterra	\$280
Martin Millers, Inglaterra	\$305
Hendrick's, Escocia	\$310
G'Vine, Francia	\$370
Monkey 47, Alemania	\$390

Destilados de agave

Trago 45 ml.

Júrame, Salmiana (San Luis Potosí)	\$220
Rey Campero Espadín (Oaxaca)	\$200
Creyente Espadín (Yautepec, Oaxaca)	\$240
Rey Campero Mexicano (Zoquitlán, Oaxaca)	\$245
Rey Campero Cuishe (Zoquitlán, Oaxaca)	\$245
El Cortijo, Espadín (Santiago Matatlán, Oaxaca)	\$260
Rey Campero Jabalí (Zoquitlán, Oaxaca)	\$290
Mezcaloteca Cuishe (Ejutla, Oaxaca)	\$295
Creyente Cuishe (Yautepec, Oaxaca)	\$280
Creyente Tobalá (Yautepec, Oaxaca)	\$290
Creyente Cristalino (Yautepec, Oaxaca)	\$295
El Cortijo, Tobalá (Santiago Matatlán,Oaxaca)	\$280

Devoción, Espadín
(San Sebastián Tutla, Oaxaca) \$280

Mezcaloteca, Tepextate
(Santa María Velato, Oaxaca) \$340

El Cortijo, Madrecuixe
(Santiago Matatlán, Oaxaca)..... \$330

Real Minero, Espadín-Largo
(Santa Catarina Minas, Oaxaca) \$330

Real Minero, Pechuga
(Santa Catarina Minas, Oaxaca) \$380

Real Minero, Arroqueño
(Santa Catarina Minas, Oaxaca) \$400

Tequila

Trago 45 ml.

7 Leguas Blanco	\$180
Herradura Blanco	\$185
Don Julio Blanco	\$195
Herradura Reposado	\$215
Don Julio Reposado	\$200
8 Plata	\$220
8 Reposado	\$245
Dobel Diamante	\$270
Reserva De La Familia Platino	\$260
Reserva De La Familia Reposado	\$280
7 Leguas Reposado	\$280
Cascahuin Tahona	\$280
Don Julio 70	\$280
Dragones Blanco	\$290
Centenario Cristalino	\$450
Reserva De La Familia Extra Añejo	\$530
Dobel 50	\$530
Dragones Añejo	\$550
Dragones Joven	\$690

Ron

Trago 45 ml.

Bacardi Blanco, México	\$120
Matusalem Platino, República Dominicana	\$120
Flor de Caña 4 años, Nicaragua	\$150
Havana 7 años, Cuba	\$190
Appleton Estate 12, Jamaica	\$220
Flor de Caña 12 años, Nicaragua	\$225
Matusalem Gran Reserva 18 años	\$280
Havana Selección de Maestros, Cuba	\$300
Zacapa 23, Guatemala	\$300

Vodka

Trago 45 ml.

Stolichnaya, Letonia	\$200
Tito's, Estados Unidos	\$240
Ketel One, Holanda	\$240
Grey Goose, Francia	\$250
Stolichnaya Elite, Letonia	\$305

Whiskey

Trago 45 ml.

JW etiqueta Negra, Escocia \$240

Bushmills 10 años, Irlanda \$275

Glenfiddich 12, Escocia \$290

Glenmorangie 10 The Original \$290

The Balvenie Doublewood 12, Escocia \$325

Glenfiddich 15, Escocia \$390

Glenlivet 15 años, Escocia..... \$440

Glenfiddich 18, Escocia\$600

Glenlivet 21 años, Escocia \$1,250

Bourbon

Trago 45 ml.

Jack Daniel's, Estados Unidos \$180

Maker's Mark, Estados Unidos \$190

Brandy

Trago 45 ml.

Lepanto, España \$290

Cardenal de Mendoza, España \$295

Cognac

Trago 45 ml.

Hennessy Very Special \$260

Remy Martin VSOP \$300

Hennessy VSOP \$320

Gourry de Chadeville XO \$470

Remy Martin XO \$650

Hennessy XO \$700

Armagnac

Darroze, 8 Años \$350

Calvados

Trago 45 ml.

Château du Brevil \$195

Digestivos

Trago 45 ml.

Anís del Mono dulce, España \$100

Anís del Mono seco, España \$100

Cadenas, España \$100

Sambucca Nero, Italia \$130

Kalhua, México \$135

Baileys, Irlanda \$140

Pacharan, España \$140

Licor de Chabacano, Francia \$190

Amaretto Disaronno, Italia \$170

Licor 43, España \$180

Cointreau, Francia \$185

Chambord, Francia \$240

Chartreuse amarillo, Francia \$245

Grand Marnier, Francia \$250

Chartreuse verde, Francia \$265

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 \$50

Toronjil \$50

Té Puros

Gyokuro Té verde de Japón \$145

Té Blend

Plume Té verde con tallos de
cereza y citronela \$95

Melange No. 1 Té negro
con vainilla y bergamota \$95