

Maximo

Menú 16 Mayo, 2025

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Burrata, durazno orgánico, vinagreta de jitomate y jerez \$580

Mejillon de La Baja, salsa de perejil \$460

Aguachile de robalo, chiltepín, garambullo \$570

Ceviche de pulpo a la mexicana, tostadas y guacamole \$570

Tostada de abulón de La Baja, guacasalsa de chicatana, frijoles criollos \$680

Tlayuda de cangrejo concha suave al tempura, frijoles orgánicos, guacasalsa de chicatana \$395

Kampachi de La Baja laminado, vinagreta de soya, jengibre y salsa macha \$740

Ensalada mixta, vinagreta de queso azul, parmesano \$380

Ensalada César, queso de puerco de libre pastoreo hecho en casa \$530

Betabeles rostizados, vinagreta de manzana orgánica, queso de cabra de Celaya y toronja blanca \$465

Sopa de coliflor y apionabo, croûton de parmesano, chermula \$320

Cebolla cocida en suero, gratinada con queso
Comté, cruffin \$545

Elotitos asados, holandesa y parmesano \$535

Pollo orgánico frito, BBQ \$450

Sincronizada de birria de cordero, cebolla
encurtida, frijoles orgánicos \$540

Jamón ibérico 70 gramos \$759

. . .

Tagliatelle con ragú de rabo de res y parmesano
\$690

Sopa de fideo, camarón de profundidad, cilantro
criollo \$790

Ravioles de requesón hecho en casa y parmesano,
pesto de calabacita y albahaca \$580

. . .

Coliflores orgánicas rostizadas con romesco y
aceituna, salsa beurre blanc \$540

Bacalao al miso blanco, calabacita asada, dashi \$740

Codorniz asada a la brasa, zanahorias orgánicas, jus
al jerez \$740

Pechuga de pollo asada al tomillo, risotto al
parmesano \$735

Cachete de res Wagyu cross braseado al vino tinto
\$725

Lengua de res Wagyu cross braseada en cerveza,
mole hecho en casa, puré de coliflor orgánica \$748

Filete de res Wagyu cross asado a la brasa, jus de
cebolla, espinaca cremosa y puré de papa orgánica
\$1190

Cheeseburger de res Wagyu cross \$560

. . .

Menú degustación \$3300 con maridaje: \$5700

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

Tartaleta de tartar de betabel y macadamia

Dashi de pez ahumado, shiso al tempura, kampachi

Infladita de trigo, cebolla y comté

Tostada de abulón de La Baja

Pan de plátano con caviar

Rockod asado, emulsión de mejillón

Rib Eye de res Wagyu cross, mole hecho en casa

Paleta de mango piña y wakame

Tarta soufflé de chocolate, helado de aceite de oliva

Gerente General: Oscar Luna

Chef repostera: Lupita Sánchez

Sous Chef: Alejandro Gil

Nuestro menú puede cambiar de acuerdo con la existencia del producto

Los precios están en pesos mexicanos e incluyen IVA

POSTRES

Durazno criollo, semilla de cilantro, helado de
cerveza “IPA” \$320

Tarta de chocolate, dátil y caramelo, helado de
miso caramelizado \$429

Semifreddo de ciruela y plátano, merengue y
financier \$290

Madeleines, Nutella hecha en casa, 6 pz \$341

Helado de mantequilla *noisette*, chabacanos, hoja
de higo y mezcal \$320

Pan francés, compota de temporada, helado del
día \$418

Cheesecake de vainilla, helado de temporada \$396

Tarte tatin, helado del día \$341

Helado de queso de cabra Chaurand, philo,
guayaba y aceite de oliva \$374

. . .

Menu May 16th, 2025

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Foie gras au torchon, kumquat, brioche, 25 year aged balsamic \$980

Baja mussel, parsley sauce \$460

Burrata, organic peach, tomato and sherry vinaigrette \$580

Sea bass “*aguachile*”, prickly pear, *chiltepín* \$570

A la mexicana octopus “*ceviche*”, tostadas and guacamole \$570

Baja Abalone “*tostada*”, *chicatana guacasalsa*, heritage beans \$680

Tempura soft shell crab “*tlayuda*”, heritage beans, *chicatana guacasalsa* \$395

Baja kampachi sashimi, soy and ginger vinaigrette and *macha* \$530

Roasted beets, organic apple vinaigrette, Celaya goat cheese and white grapefruit \$465

Organic mixed green salad, blue cheese vinaigrette, parmesan \$380

Caesar salad, free grazing *cerdo pelón mexicano* head cheese \$540

Cauliflower and celery root soup, parmesan
crouton, chermoula \$320

Sweet onion cooked in whey, Comté cheese,
cruffin \$545

Roasted baby corn, hollandaise, parmesan \$535

Organic fried chicken, BBQ \$495

Lamb *birria* “*sincronizada*”, pickled onion, organic
beans \$540

Jamón ibérico 70 grams \$759

. . .

Tagliatelle, oxtail ragout and parmesan \$690

Fideo seco, prawn, heritage cilantro \$790

Ricotta cheese and parmesan ravioli, zucchini
and basil pesto \$580

. . .

Roasted organic cauliflower with *romesco* and
olives, sauce *beurre blanc* \$540

White miso cod, roasted zucchini, dashi \$740

Wood grilled quail, organic carrots, sherry jus \$740

Thymed roasted organic chicken breast, parmesan
risotto \$735

Buttered seabass, mussels emulsion \$670

Red wine braised Wagyu cross cheek \$725

Beer braised Wagyu cross beef tongue, housemade mole, organic cauliflower purée \$748

Wood grilled Wagyu cross tenderloin, pepper sauce, creamy spinach and organic potato purée \$1190

Wagyu cross beef cheeseburger \$560

. . .

Tasting menu \$3300 with wine pairing \$5700

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

*Beet tartar tartlet and guacamole
Smoked fish dashi, tempura shiso, kampachi
Wheat “infladita”, onion and Comté*

Baja abalone “tostada”

Plantain bread and caviar

Rockot, mussel emulsion

Wagyu cross Rib Eye, homemade mole

“Mango piña” and wakame popsicle

Chocolate soufflé tart, olive oil ice cream

General Manager: Oscar Luna

Pastry Chef: Lupita Sánchez

Sous Chef: Alejandro Gil

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

DESSERTS

Heritage peach, cilantro seed, IPA beer ice cream
\$320

Chocolate, date and caramel tart, caramelized
miso ice cream \$429

Plum and banana *semifreddo*, merengue and
financier \$290

Madeleines, homemade Nutella, 6 pieces \$341

Beurre *noisette* ice cream, apricot and fig leaf and
mezcal \$320

French toast, seasonal compote, ice cream \$418

Vanilla cheesecake, seasonal ice cream \$396

Tarte tatin, ice cream \$341

Chaurand goat cheese ice cream, phyllo, guava,
olive oil \$374

. . .

Aguas, Sodas y Kombuchas

Agua del día..... \$60

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

Sodas hechas en casa(300 ml)

Jengibre \$80

Menta \$80

Agua Félix Natural (355ml) \$90

Agua Félix Gas (355ml) \$90

Agua De Piedra Gas (650 ml) \$150

Agua De Piedra Natural (650 ml) \$150

Kombucha Pleyadiana (355 ml):

Natural, Poleo, Manzana ó Jengibre \$180

Suero + \$10

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, pimienta 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

Mango Clarified Milk Punch \$350
Milk Punch, Vino Blanco, Gin,
St Germain

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

CERVEZAS NACIONALES

355 ml.

Tecate Light	\$75
Carta Blanca (473 ml).....	\$85
XX Ambar	\$75
Bohemia Obscura.....	\$85
Minerva Viena	\$155
Minerva Colonial.....	\$175
Charro Pilsner	\$180
Charro Ambar	\$180
Allende IPA	\$180
Minerva Stout.....	\$185
Tempus Clásica.....	\$185
Tempus Doble Malta.....	\$190
Como Dios Manda IPA	\$210

- Michelada +\$10

Cubana +\$15

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
Monkey 47, Alemania	\$390

Destilados de agave

Trago 45 ml.

Júrame, Salmiana (San Luis Potosí)	\$220
Creyente Espadín (Yautepec, Oaxaca)	\$240
Rey Campero Mexicano (Zoquitlán, Oaxaca)	\$245
Rey Campero Cuishe (Zoquitlán, Oaxaca)	\$245
El Cortijo, Espadín (Santiago Matatlán, Oaxaca)	\$260
Cardenxe Sierra (Chihuahua)	\$260
Rey Campero Jabalí (Zoquitlán, Oaxaca)	\$290
Creyente Cuishe (Yautepec, Oaxaca)	\$280

Cardenxe Desierto
(Chihuahua) \$280

Lágrimas de Dolores, Lamparillo
(Durango)..... \$280

Creyente Tobalá
(Yautepec, Oaxaca) \$290

Creyente Cristalino
(Yautepec, Oaxaca) \$295

El Cortijo, Tobalá
(Santiago Matatlán, Oaxaca) \$335

Devoción, Espadín
(San Sebastián Tutla, Oaxaca) \$305

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

Lágrimas de Dolores Tepemete
(Durango) \$480

Tequila

Trago 45 ml.

7 Leguas Blanco	\$180
Herradura Blanco	\$185
Don Julio Blanco	\$195
Herradura Reposado	\$205
Don Julio Reposado	\$215
8 Plata	\$220
8 Reposado	\$245
Dobel Diamante	\$270
Reserva De La Familia Platino	\$260
7 Leguas Reposado	\$280
Cascahuin Tahona	\$280
Don Julio 70	\$280
Dragones Blanco	\$290
Reserva de la Familia Añejo Cristalino	\$350
Centenario Cristalino	\$450
Reserva De La Familia Extra Añejo	\$530
Dobel 50	\$530
Dragones Añejo	\$550
Dragones Joven	\$690
Clase Azul Plata	\$710
Clase Azul Reposado	\$825

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
-------------------------	-------

ESPUMOSOS

Copa 150 ml | Botella 750 ml.
Glass 150 ml | Bottle 750 ml
Descorche | \$1,200 Botella 750 ml

Francia

Chateau Cazeau, Brut, Cremant De
Bordeaux, NV..... \$1,333

Pierre-Marie Chermet, Blanc de Blancs,
Brut, Crémant De Bourgogne,
Chardonnay, NV \$371 | \$1,857

Jaffelin Blanc de Blancs, Extra Brut,
Crémant de Bourgogne,
Chardonnay, NV..... \$2,300

Albert Bichot, Brut Crémant de Bourgogne,
Chardonnay, Pinot Noir, NV \$2,470

Ruffin & Fils, Chardonnay, Pinot Noir,
Champagne, NV..... \$2,725

A, Margaine Rosé, Chardonnay,
Pinot Noir, Champagne, NV \$3,350

A, Margaine Brut, Chardonnay,
Pinot Noir, Champagne, NV \$700 | \$3,500

Laherte Freres, Extra Brut, Pinot Meunier Chardonnay, Champagne, NV	\$3,655
Drappier Brut, Charles de Gaulle, Pinot Noir, Chardonnay, Champagne, NV.....	\$3,900
Ruppert-Leroy, Puzzle, Brut Nature, Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, NV	\$4,235
Pol Roger Brut, Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, NV	\$3,990
Leclerc Briant Brut, Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, NV	\$5,114
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

Mestres Coquet Brut Nature, Gran Reserva,
Macabeo, Parellada, Cava, 2019 \$520 | \$2,600

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

Mestres Clos Damiana Brut, Gran Reserva,
Macabeo, Xarel·lo, Cava, 2009 \$5,900

Italia

Ricci Curbastro, Satén Brut, Chardonnay,
Franciacorta, 2016 \$2,660

Ferrari, Fi Mexico Edition, Brut,
Chardonnay, Trento \$3,285

Ferrari, Maximum, Blanc De Blancs,
Trento \$3,285

Estados Unidos

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

Scielo, Riesling,
Long Island, 2022 \$2,386

SIDRAS

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

Decideret, Manzana y Lúpulo,
Copenhage, Dinamarca, 2020 \$3.075

VINOS

Copa 150 ml. | Botella 750 ml.

Glass 150ml. | Bottle 750ml.

B L A N C O S

México

Don Leo, Chardonnay, Valle de Parras, 2023	\$1,343
El Refugio, Jamädi , Colombard, Nopala de Villagrán, 2023	\$1,367
Amphora, Viognier, Ejido El Garabato, 2023	\$1,500
Trasiego, Viognier, Arneis, Marsanne Valle de Guadalupe, 2022	\$301 \$1,505
Dos Búhos, Espontáneo , Sauvignon Blanc, San Miguel de Allende 2023	\$1,517
Henri Lurton, Le Sauvignon , Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe, 2021	\$1,517
Henri Lurton, Chenin Centenario , Chenin Blanc, Valle de San Vicente, 2021	\$1,829
Lechuza, Chardonnay, Valle de Guadalupe, 2021	\$1,886

Alberto Rubio, Fluxus , Chardonnay, Valle de Guadalupe, 2023	\$1,890
Quinta Monasterio, Natal , Chardonnay, Valle de Guadalupe, 2022	\$415 \$2,073
DJ Rivera , Sauvignon Blanc Valle de Guadalupe, 2019	\$2,446
Vinisterra , Viognier, Valle de Guadalupe, 2022	\$2,561

Estados Unidos

Charles Smith, Kung Fu Girl , Riesling Columbia Valley, 2021	\$1,500
La Crema Chardonnay, Sonoma Coast, 2021	\$2,310
Farm Worker By Maldonado , Chardonnay, Napa Valley, 2019	\$2,438
Twomey , family of Silver Oak, Sauvignon Blanc, Napa Valley, 2022	\$2,639
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, 2021 \$2,090

Australia

Domäne Gobelsburg, Grüner
Veltliner, Kamptal 2022 \$1,572

Wieninger, **Bisamberg,** Grauburgunder,
Wiener Gemischter Satz, 2022 \$2,263

F.X. Pichler, **Ried Loibenberg Smaragd,**
Grüner Veltliner, Wachau, 2019 \$4,698

Alemania

DR. LO, Alcohol-Removed,
Riesling \$1,687

Maximin, Grünhaus, **Bruderberg,**
Kabinett, Riesling, Mosel, 2022 \$2,450

Keller, Kirchspiel GG,
Riesling, Rheinhessen, 2022 \$8,702

Francia

Château de Messey, **Clos des Avoueries**,
Chardonnay, Mâcon, 2021 \$1,730

Clos Des Lunes, **Lune D'Argent**,
Sémillon, Sauvignon Blanc
Bordeaux, 2020 \$1,875

Jean-Paul Brun, **Beaujolais Blanc**,
Chardonnay, Beaujolais, 2022 \$2,047

Terres Epicées, **Dopff**, Gewürztraminer,
Alsacia, 2020 \$2,103

Vincent Tricot, **White Light**, Chardonnay,
Muscat Ottonel, Vin de France, 2023 \$2,180

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

Domaine Valette, **Maison Valette**,
Chardonnay, Mâcon, 2021 \$2,689

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

Vignerons, **Domaine Vacheron**,
Sauvignon Blanc, Sancerre, 2022 \$2,918

François Chidaine, **Clos du Breuil**,
Chenin Blanc, Montlouis-sur-Loire, 2020 \$3,020

Gérard Bertrand, **Domaine De L' Aigle**,
Chardonnay, Limoux, 2022 \$3,130

Jean-Pierre Grossot, **La Part Des Anges**,
Chardonnay, Chablis, 2021 \$3,139

Gérard Bertrand, **Cigalus**, Sauvignon Blanc,
Chardonnay, Languedoc, 2022 \$3,242

Domaine François d'Allaines,
Tête de Cuvée, Chardonnay,
Bourgogne, 2020 \$3,420

Alexandre Bain, **L. D'Ange**, Sauvignon Blanc,
Pouilly Fumé, 2018 \$3,450

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

España

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

Pujol-Busquets, Alta Alella PB , Pansa Blanca, Alella, 2022	\$1,817
Bodegas Verdeal, 20 de Abril , Verdejo, Rueda, 2021	\$376 \$1,879
Mengoba , Godello, Bierzo, 2022	\$1,957
Manuel d' Amaro , Albariño, Rias Baixas, 2017	\$2,132
Habla Del Mar , Blend, Trujillo, 2022	\$2,211
Contino , Viura, Garnacha, Rioja, 2020	\$2,536
Ximénez-spínola, Fermentación Lenta , Pedro Ximénez, Jerez, 2022	\$2,714
Manuel Formigo, Cholo , Loureira, Valle do Avia, 2021	\$2,771
Hispano-Suizas, Finca Casa Julia , Albariño, Valencia, 2022	\$3,004

Italia

Bertani, **Velante**, Pinot Grigio,
Friuli Venezia, 2023 \$299 | \$1,495

Portugal

Xisto Ilimitado, Luis Seabra, Rabigato,
Douro, 2022 \$2,094

Fresh From Amphora, Perrum,
Rocim, Alentejo, 2021 \$2,289

N A R A N J A

Francia

Joseph Cattin, **Orange Cattin**
Pinot Gris, Alsacia, 2023 \$1.367

Domaine Ansen, **Lerchensand**,
Sylvaner, Alsacia, 2021 \$1,450

Mr. & Mrs. Théo, **Ginger**, Marsanne,
Vin de France, 2022 \$2,000

Domaine de Bellevue, **Macération**,
Pinot Gris, Vin de France, 2022 \$2,943

España

Les Astronautas,
Malvasia, Toro, 2023 \$1,886

Pujol-Busquets, Aus,
Pansa Blanca, 2022 \$2,437

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

Italia

Gravner, Ribolla Gialla,
Venezia Giulia, 2015 \$1,290 | \$6,452

México

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

Ex-Convicto, Chardonnay,
Valle de Guadalupe, 2022 \$1,550

Anónimo, Chardonnay,
Cosio, 2023 \$313 | \$1,567

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

ROSADOS

Copa 150 ml. | Botella 750 ml.

Glass 150ml. | Bottle 750ml.

México

Parvada, Tempranillo, Syrah,
Valle de Parras, 2022 \$1,431

Pitaya, Garnacha
Valle de Guadalupe, 2022 \$1,433

Hacienda Florida, Grenache, Cabernet Sauvignon,
Coahuila, 2023 \$300 | \$1,500

Herencia Rosé, Montepulciano, Barbera,
Valle de Guadalupe, 2022 \$1,595

Vinisterra, **Pilón**, Grenache,
Valle de Guadalupe, 2021 \$1,833

Francia

Jean-Paul Brun, **Le Rosé d’Folie**,
Gamay, Borgoña, 2021 \$1,406

Château Grand Boise, **Jadis**,
Granache, Provence, 2022 \$1,950

Pascal et Nicolas Reverdy, **Terre de Maimbray**,
Pinot Noir, Sancerre, 2023 \$2,194

Cau Eden, **La Fonque**, Grenache
Noir et Blanc, Rousillon, 2020 \$2,683

G rard Bertrand, **Clos du Temple**, Syrah,
Languedoc-Cabri res, 2021 \$11,250

Espa a

Cepa 21, **Hito**, Tempranillo,
Ribera Del Duero, 2023 \$1,197

Can Sumoi, **La Rosa**, Xarel lo, Parellada,
Pened s, 2022 \$2,000

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, 2022 \$1,500

Don Leo, Pinot Noir,
Valle de Parras, 2022 \$1,550

Bodega Los Cedros, **Fusión**, Shiraz,
Cabernet, Merlot, Arteaga, 2020 \$1,812

Vinisterra, **Pies de Tierra**, Syrah, Tempranillo,
Valle de Guadalupe, 2021 \$377 | \$1,886

Casa Madero, Cabernet Sauvignon,
Valle de Parras, 2020 \$1,914

Viñas de Garza, **Exconvicto**, Tempranillo
Valle de Guadalupe, 2013 \$390 | \$1,950

F. Rubio **Herencia**,
Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec,
Valle de Guadalupe, 2020 \$2,078

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

Casa de vinos, **Dómina**, Merlot,
Valle de San Vicente, 2018 \$2,550

Bruma, **Ocho**, Blend,
Valle de Guadalupe, 2021 \$2,609

DJ Rivera, Nebbiolo,
Valle de Guadalupe, 2018 \$2,751

Cavas Del Mogor, **Mogor Badan**,
Cabernet Sauvignon,
Valle de Guadalupe, 2021 \$2,809

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

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

Casa Zamora, **Redes**, Syrah,
Valle de Santo Tomás, 2019 \$3,750

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

Santo Tomás, **Único**,
Cabernet, Merlot,
Valle de Santo Tomás, 2020 \$4,346

Casa Madero Magnum, Gran Reserva,
Shiraz, Valle de Parras, 2016 \$4,748

Casa Madero 1597, Selección de Barricas,
Shiraz, Valle de Parras, 2018 \$5,200

Estados Unidos

La Crema, Pinot Noir,
Sonoma Coast, 2022 \$2,629

The Prisoner, Red Blend,
California, 2021 \$780 | \$3,900

Heitz Cellars, Cabernet Sauvignon,
Napa Valley, 2018 \$5,467

Twomey, Pinot Noir,
Sonoma County, 2021 \$5,468

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, 2021 \$12,222

Dominus, Cabernet Sauvignon,
Napa Valley, 2019 \$19,205

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

Australia

Torbreck, Shiraz,
Barossa Valley, 2021 \$2,935

Argentina

Petit Caro, Malbec
Cabernet Sauvignon,
Mendoza, 2021 \$1,985

Catena Zapata, Angelica Zapata,
Cabernet Franc, Mendoza, 2021 \$3,194

Durigutti, Las Compuertas,
Bonarda, 2018 \$3,320

Catena Zapata, Malbec Argentino,
Malbec, Mendoza, Mendoza, 2021 \$3,998

Portugal

Mateus Nicolau de Almeida, **Trans Douro**

Expresss, Tinta Barroca, Douro, 2021 \$2,059

Francia

Domaine de Lagraveirette, **Musc**

Marselan, Vin de France, 2022 \$1,267

Chateau **Paradis Casseuil**,

Bordeaux, 2020 \$1,533

Revelette, **Pur**, Grenache,

Vin de France, 2022 \$1,986

Jean-Paul Brun, **Terres Dorées**,

Côte de Brouilly, Gamay,

Beaujolais, 2021 \$2,067

Famille J. M Cazes, **Michel Lynch**,

Merlot, Bordeaux, 2021 \$455 | \$2,260

Albert Bichot, **Baron de Charette**,

Pinot Noir, 2019 \$500 | \$2,500

Chapel, **Fleurie**, Gamay,

Beaujolais, 2020 \$2,559

Château **Puy Blanquet**, Grand Cru

Saint-Emilion, Blend, 2017 \$2,659

Domaine Belleville, **Champ Ladoy**,

Pinot Noir, Mercurey, 2020 \$2,680

Domaine de Pallus, Les Pensées De Pallus , Cabernet Franc, Chinon, 2017	\$3,172
Drappier, Urville Rouge , Pinot Noir, Coteaux Champenois, 2020	\$3,497
L'Esprit De Chevalier , Pessac-Leognan, 2016	\$794 \$3,971
Vire-Sur-Lot, Le Cedre , Malbec Cahors, 2020	\$3,738
Antoine Sanzay, Les Poyeux , Cabernet Franc, Saumur Champigny, 2019	\$3,816
M. Chapoutier, Les Arènes , Syrah, Cornas, 2020	\$4,095
Télégramme , Grenache, Syrah, Mourvèdre Châteauneuf-du-Pape, 2020	\$4,219
Domaine -Decelle & Fils , Beaune Premier Cru, Pinot Noir, Borgoña, 2020	\$4,988
Albert Bichot, Domaine du Pavillon , Pommard, Clos des Ursulines, Pinot Noir, Borgoña, 2019	\$5,533
Vigneron, Domaine Nicolas Rossignol , Volnay, Pinot Noir, Borgoña, 2017	\$5,675
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, 2018 \$8,362

Leroy, Pinot Noir,
Borgoña, 2017 \$9,967

Gérard Bertrand, Clos D'Ora, Syrah,
Languedoc Rousillon, 2018 \$12,038

Château Hosanna, Pomerol
Grand Cru, 2019 \$15,327

Chateau Le Fleur-Petrus,
Pomerol, 2019 \$21,640

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

España

Dominio del Soto, Tempranillo,

Ribera del Duero, 2020 \$323 | \$1,613

P.F., Bobal, Manchuela, 2021 \$2,221

Figuero 12, Tempranillo,

Ribera del Duero 2022 \$2,272

Can Sumoi, Sumoll Garnatxa, Garnacha,

Sumoll, Penedés, 2022 \$2,300

Mengoba, Mencia,

Bierzo, 2019 \$2,632

Alonso del Yerro, Tempranillo,

Rivera del Duero, 2018 \$2,890

Remelluri Reserva, Tempranillo,

Rioja, 2015 \$2,990

Majuelos de Callejo, Tempranillo,

Rivera del Duero, 2019 \$3,105

Tres Piedras, Unanimous, Tempranillo,

Rivera Del Duero, 2021 \$3,132

Cepa 21, Malabrigo, Tempranillo,

Ribera del Duero, 2021 \$3,750

Familia Gil, Clar Del Boc, Syrah,

Priorato, 2019 \$3,750

Antídoto, **La Hormiga**,
Tempranillo, Ribera del Duero, 2021 \$3,972

Viña Tondonia Reserva,
Tempranillo, Rioja, 2010 \$3,975

17 by Pinea, Tempranillo,
Ribera del Duero, 2019 \$3,979

El Nido, Cabernet Sauvignon,
Monastrell, Jumilla, 2021 \$11,269

Marqués de Murrieta, **Castillo Ygay**,
Gran Reserva Especial, Rioja 2011 \$24,593

Dominio de Es, **La Mata**, Tempranillo,
Rivera del Duero, 2019 \$37,609

Italia

Cantina Zaccagnini, **Tralcetto**,
Montepulciano d' Abruzzo, 2021 \$1,570

Pontiagnello, Sangiovese
Chianti Classico, 2016 \$394 | \$1,969

Cascina Chicco, **Noce Grande**,
Barbaresco, 2020 \$2,895

Siro Pacenti, **Pelagrilli**, Sangiovese,

Brunello Di Montalcino, 2017 \$3,684

Cannubi San Lorenzo, **Camerano**,
Barolo, 2017 \$4,144

Donnafugata, **Fragore**, Nerello Mascalese,
Etna Rosso, 2019 \$6,029

Dal Forno Romano, Corvina,
Valpolicella Superiore, 2015 \$8,000

Ronchi di Cialla, **Schioppettino di Cialla**,
Schioppettino, Friuli, 1995 \$8,088

Montevertine, **Le Pergole Torte**,
Sangiovese, Toscana, 2018 \$10,804

Duemani, Cabernet Franc
Costa Toscana, 2017 \$11,098

Bruno Giacosa, **Falletto**,
Nebbiolo, Barolo, 2011 \$13,260

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, 2014 \$531 | \$5,313

España

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

Austria

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

Francia

Domaine Ansen , Ostenberg-Froehn, Gewurztraminer, 2015	\$3,312
La Mignonne , Coteaux du Layon, Chenin Blanc, 2018	\$313 \$3,750
Château Lestignac, Blast , Vin de France, Semillon, 2019	\$4,664

OPORTO

Blackett Extra Dry White (45 ml)	\$254
Noval Black Reserve N.V. (45 ml)	\$295
Royal , Tawny 10 años (45 ml)	\$314
Taylor’s Tawny 20 años (45 ml)	\$972

SAKE

Amabuki (Junmai Ginjo Ichigo) 89 ml	\$370
--	-------

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