

Maximo

Menú 15 Julio, 2025

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Picaña tonatto \$520

Tostada de abulón silvestre \$740

Burrata, jitomate orgánico, balsámico y aceite de olivo \$590

Aguachile de callo Margarita, maíz criollo, maracuya y chiltepín \$890

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

Kampachi laminado, salsa macha, vinagreta de soya y jengibre \$495

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 chícharo y menta, cebollín, aceite de olivo extra virgen \$270

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

Hongo matsutake, dashi de pez ahumado \$590

Porcinis rostizados, balsámico añejo, parmesano
\$560

Elotitos asados, holandesa y parmesano \$490

Pollo orgánico frito, BBQ \$450

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

Jamón ibérico 70 gramos \$759

. . .

Spaguetti, camarón de profundidad, salsa de
jitomate y chile de árbol \$720

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

. . .

Rodaballo asado a la meunière, espinaca cremosa,
beurre blanc \$690

Huachinango asado a la brasa, ragú de alcachofas y
azafrán \$650

Pollo rostizado orgánico al tomillo, risotto de
hongo porcini y parmesano \$690

Rib Eye de cerdo pelón mexicano de libre pastoreo
rostizado, puré de rutabaga, jus de jerez \$820

Rabo de res braseada al vino tinto, puré de papa orgánico, zanahoria orgánica \$690

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

Rib Eye de res Wagyu cross asado a la brasa, jus de cebolla, “champiñón a la crema” \$1390

Cheeseburger de res Wagyu cross \$560

. . .

Menú degustación \$3100 con maridaje: \$4950

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

*Tartaleta de Tartare de betabel y macadamia, caviar,
dashi de pez ahumado y matsutake
inflatita de trigo, cebolla y comté*

Tostada de kampachi, guacamole y frijoles criollos

Rodaballo asado a la meunière

Rib Eye de res Wagyu cross, mole hecho en casa

Sorbete de lichi, esferas de coco y té limón

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

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

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 July 15th, 2025

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Plantain bread and macadamia nut, caviar 25 gr
\$3800

Picanha tonatto \$520

Wild abalone “*tostada*” \$740

Burrata, organic peach, balsamic and olive oil
\$590

Penshell scallops “*aguachile*”, passion fruit and
prickly pear \$890

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

Tempura soft shell crab “*tlayuda*”, *shiso*
guacasalsa \$495

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

Caesar salad, free grazing *cerdo pelón mexicano*
head cheese \$530

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

Peas and mint soup, chives, extra virgin olive oil
\$270

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

Matsutake mushroom, smoked fish dashi \$590

Roasted baby corn, hollandaise, parmesan \$490

Organic fried chicken, BBQ \$450

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

Jamón ibérico 70 grams \$759

. . .

Ricotta cheese and parmesan ravioli, basil and
zucchini pesto \$590

Tagliatelle with oxtail ragout and parmesan \$690

. . .

Parsley artichokes, *mole blanco*, pumpkin *pepita* and
Seared red snapper, Bouillabaisse sauce \$680

Seared red snapper, Bouillabaisse sauce \$680

Thymed roasted organic chicken, porcini
mushroom and parmesan risotto \$690

Free grazing *cerdo pelón mexicano* Rib Eye , rutabaga
purée, sherry jus \$820

Red wine braised beef cheek, organic potato purée,
organic carrots \$820

Beer braised Wagyu cross beef tongue, homemade mole, organic sweet potato purée \$748

Wood grilled Wagyu cross Rib Eye, onion jus, creamy spinach and organic potato purée \$1390

Wagyu cross beef cheeseburger \$560

. . .

Tasting menu \$3100 with wine pairing \$4950

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

*Beet tartar tartlet and macadamia nut, caviar,
smoked fish dashi and matsutake*

Wheat “infladita”, onion and Comté

Kampachi “tostada”, guacamole and organic beans

Turbot meunière

Wagyu cross beef Rib Eye, homemade mole

Lychee sorbet, coconut and lemongrass spheres

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

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

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

Madeleines, homemade Nutella, 6 pieces \$341

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 Heathe Natural (350ml) \$90

Agua Garci Crespo Gas (275ml) \$90

Agua De Piedra Natural (650 ml) \$150

Agua Garci Crespo Gas (650 ml) \$160

Kombucha Pleyadiana (355 ml):

Natural, Poleo, Manzana ó Jengibre \$180

Suero (30 ml) + \$10

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, 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

3 Chiles Spicy, Old Fashioned \$340
Dobel Blanco, Bourbon,
Cordial de Chiles

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
Cocci Spritz	\$340
Campari Spritz.....	\$350
St. Germain Spritz.....	\$460

CERVEZAS NACIONALES

355 ml.

Tecate Light	\$75
Carta Blanca (473 ml).....	\$85
XX Ambar	\$75
Bohemia Obscura.....	\$85
Charro Pilsner	\$180
Charro Ambar	\$180
Allende IPA	\$180
Minerva Stout.....	\$185
Tempus Doble Malta.....	\$190
Macanuda, Brown Ale.....	\$200
República Czech Pilsner.....	\$260

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
Fernet Branca, Italia	\$180
Vermut Golfo Tinto, España	\$245
Antica, Italia	\$245
Cocci Americano.....	\$300

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.

Yola, Agustifolia
(Oaxaca) \$170

Yola, Pechuga
(Oaxaca) \$190

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

Creyente Cuishe
(Yautepec, Oaxaca) \$280

Lagrimas de Dolores, Lamparillo
(Durango) \$280

Rey Campero Jabalí
(Zoquitlán, Oaxaca) \$290

Creyente Tobalá (Yautepec, Oaxaca)	\$290
Creyente Cristalino (Yautepec, Oaxaca)	\$295
El Cortijo, Tobalá (Santiago Matatlán, Oaxaca)	\$335
Devoción, Espadín (San Sebastián Tutla, Oaxaca)	\$305
El Cortijo, Madrecuixe (Miahuatlán, 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.

Dobel Blanco	\$170
7 Leguas Blanco	\$180
1800 Cristalino	\$185
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
Reserva de la Familia Añejo Cristalino	\$350
Gran Centenario Cristalino	\$450
Reserva De La Familia Extra Añejo	\$530
Dobel 50 Cristalino.....	\$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
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
-----------------------	-------

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

Jacky Marteau, Brut, Cremant De
Loira, NV \$344 | \$1,720

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

Ruffin & Fils, Chardonnay, Pinot Noir,
Champagne, NV \$545 | \$2,725

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

Marie Tassin, Brut, Pinot Banc,
Champagne, NV \$4,083

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

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 \$6,411

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

Endémico, Chenin Blanc, Sauvignon,
Blanc, San Vicente, 2022 \$1,491

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

Amphora, Chenin Blanc,
Ejido el Garabato, 2023 \$2,289

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

Alexana, **terroir Series**, Chardonnay
Willamette Valley, 2020 \$2,772

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

Austria

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

Hisch, **Kammern**, Grüner,
Veltliner, Kamptal, 2023 \$3,386

Teggernseerhof, **Dürnstein**, Grüner,
Veltliner, Wachau, 2023 \$3,855

Josef Jamek, **Stein Am Rain**, Grüner,
Veltliner, Wachau, 2023 \$4,658

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

Hirsch, **Ried Renner**, Grüner,
Veltliner, Kamptal, 2022 \$5,053

Josef Jamek, **Ried Liebenberg**, Grüner,
Veltliner, Wachau, 2022 \$10,157

Josef Jamek, **Weissburgunder**, Pinot,
Blanc, Wachau, 2022 \$12,750

Alemania

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

Forstmeister Geltz- Zilliken, **Rausch**,
Kabinett, Riesling, Mosel, 2022 \$2,443

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

Weingüter Wegler, **Oestrich**,
Riesling, Rheingau, 2023 \$3,143

Keller, Kirchspiel GG,
Riesling, Rheinhessen, 2021 \$8,702

Weingüter Wegeler, **Doctor**, GG,
Riesling, Mosel, 2021 \$12,389

Weingüter Wegeler
Geisenheim Rothenberg,
Riesling, Rheingau, 2004 \$13,487

Schäfer- Fröhlich, **Felsenberg**, GG,
Nahe, Riesling, 2023 \$14,737

Schäfer- Fröhlich, **Felseneck Magnum**, GG,
Nahe, Riesling, 2023 \$35,913

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, **Elisa**, 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

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

Vignoble de Boisseyt, Viognier,
Condrieu, 2022..... \$5,500

Albert Bichot, **Chassagne- Montrachet**,
Chardonnay, Bourgogne, 2022..... \$6,667

España

Canta la Piedra, **Cantayano**,
Verdejo, Valladolid, 2023..... \$1,612

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

Areas de Pedraneira, Albariño,
Rias Baixas, 2023 \$2,167

Habla Del Mar,
Blend, Trujillo, 2022 \$2,211

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	\$3,00

Italia

Bertani, Velante , Pinot Grigio, Friuli Venezia, 2023	\$299 \$1,495
Società Agricola, Bisci , Vediccio di, Matelica, 2022	\$1,617

Portugal

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

Hungría

Oremus, Mandolás,	
Furmint, 2021	\$2,250

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

Domaine Viña Noria, Amfóra,	
Clairette, Vin de France, 2022	\$1,686

Damien Bonnet Vigneron, Mauzac	
Vin de France, 2020	\$1,870

España

Les Astronautes,	
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

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

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

R O S A D O S

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, 2024	\$300 \$1,500
Herencia Rosé , Montepulciano, Barbera,	
Valle de Guadalupe, 2023	\$1,595
Vinisterra, Pilón , Grenache,	
Valle de Guadalupe, 2021	\$1,833

Francia

Eric Chevalier , Sans Prise de Tête	
Cabernet Franc Loire, 2022	\$1,300
Château Grand Boise, Jadis ,	
Granache, Provence, 2022	\$1,950
Cau Eden, La Fonque , Grenache	
Noir et Blanc, Rousillon, 2020	\$2,683
Gérard Bertrand, Clos du Temple , Syrah,	
Languedoc-Cabrières, 2021	\$11,250

España

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

Can Sumoi, **La Rosa**, Xarel·lo, Parellada,
Penedés, 2022 \$2,000

Italia

Planeta, Nero d’Avola, Syrah,
Sicilia, 2023 \$1,091

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

Portugal

Quinta das Cerejeiras, Castelao,
Óbidos, 2023 \$5,026

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, 2023	\$1,550
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, Máximo , Tempranillo Grenache, Valle de Guadalupe, 2020	\$1,950
F. Rubio Herencia , Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Valle de Guadalupe, 2020	\$2,078
Endémico , Sangiovese Valle de Guadalupe, 2021	\$2,160
Fluxus , Grenache, Syrah, Valle de Guadalupe, 2016	\$2,425
Lechuza, Amantes , Nebbiolo Merlot, Valle de Guadalupe, 2019	\$2,500
Parvada , Cabernet Franc, Valle de Parras, 2023	\$2,516
Casa de vinos, Dómina , Merlot, Valle de San Vicente, 2019	\$550 \$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, 2022.....	\$2,809
DJ Rivera, Cabernet Franc, Valle de Guadalupe, 2019	\$2,955
Viñas de Garza, Amado IV, Blend, Valle de Guadalupe, 2018	\$3,309
Vinisterra, Pies de Tierra Magnum, Syrah, Tempranillo, Valle de Guadalupe, 2019	\$3,625
Casa Zamora, Redes, Syrah, Valle de Santo Tomás, 2019	\$3,950
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

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

Darioush, **Duel**, Cabernet Sauvignon,
Shiraz, Napa Valley, 2019 \$7,195

Heitz Cellars, Cabernet Sauvignon,
Napa Valley, 2018 \$8,589

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

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

Australia

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

Alemania

Weingut Rudolf Fürst, **Fürst**
Spätburgunder, Franken, 2022 \$2,776

Shäfet- Fröhlich,
Spätburgunder, Nahe, 2020 \$12,250

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

Domaine Des Chers, Juliéna,

Gamay, Beaujolais, 2022 \$1,800

Jean Paul Brun, Cote Du Py- Javerniers,

Morgon, Gamay, Beaujolais, 2022 \$1,886

Domaine de Pallus, **Les Pensées De Pallus**,

Cabernet Franc, Chinon, 2017 \$3,172

Drappier, **Urville Rouge**, Pinot Noir,

Coteaux Champenois, 2020 \$3,497

Antoine Sanzay, **Les Poyeux**,

Cabernet Franc, Saumur

Champigny, 2019 \$3,816

Le Petite, **Smith Havt Laffite**,
Cabernet Sauvignon, Merlot
Presaac- Léognan, 2019 \$3,875

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

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

M. Chapoutier **Sizeranne**, Syrah,
Hermitage, 2018 \$8,362

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

Château Hosanna, Pomerol
Grand Cru, 2020 \$15,327

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

Château Trotanoy,
Pomerol, 2018 \$22,441

Paviellon Rouge du Château Margaux,
Margaux, 2004 \$23,617

Carruades de Lafite,
Pauillac, 2017 \$32,636

España

El Primer Beso, Tempranillo,
Ribera del Duero, 2023 \$1,600

Casa Castillo, Monastrell,
Jumilla, 2019 \$1,904

Les Astronautas, Tinta del Toro,
Toro, 2021 \$1,943

Dehesa De Los Canónigos, Tempranillo,
Ribera del Duero, 2020 \$410 | \$2,051

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

Anza, Tempranillo,
Rioja, 2021 \$2,366

Mengoba, Mencia,
Bierzo, 2019 \$2,632

Alonso del Yerro , Tempranillo, Ribera del Duero, 2018	\$2,890
Marta Maté , Tempranillo, Ribera del Duero, 2019	\$2,900
Remelluri Reserva , Tempranillo, Rioja, 2015	\$2,990
Tres Piedras, Unanimous , Tempranillo, Ribera Del Duero, 2021	\$3,132
Matalaz , Tempranillo, Rioja, 2023	\$3,735
Malabrigo , Tempranillo, Ribera del Duero, 2021	\$3,750
Familia Gil, Clar Del Boc , Syrah, Priorato, 2019	\$3,750
Anima Negra, An , Callet, Mallorca, 2019	\$3,763
Antídoto, La Hormiga , Tempranillo, Ribera del Duero, 2021	\$3,972
17 by Pinea , Tempranillo, Ribera del Duero, 2019	\$3,979
Marqués de Murrieta, Castillo Ygay , Gran Reserva Especial, Rioja 2011	\$24,593
Dominio de Es, La Mata , Tempranillo, Ribera del Duero, 2019	\$37,609

Italia

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
Poggio al Tesoro, Il Seggio, Merlot,	
Cabernet Sauvignon, Bolgheri, 2022	\$3,900
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

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

Vaccari 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