

Maximo

Menú 30 Julio, 2025

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Tartar de camarón de profundidad \$1300

Sopa de hongo porcini rostizado, cebollín, aceite de olivo extra virgen \$290

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

Tlayuda de cangrejo concha suave al tempura, frijoles orgánicos, aguacate \$495

Tostada de abulón silvestre \$830

Aguachile de robalo, pitahaya y chiletepin \$840

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

Kampachi laminado, salsa macha, vinagreta de soya y jengibre \$640

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

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

Porcinis asados, emulsión de hongos, tomillo y jus de pollo \$540

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

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

Elotitos asados, holandesa y parmesano \$550

Pollo orgánico frito, BBQ \$425

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

Jamón ibérico 70 gramos \$759

. . .

Lasaña, ragú de rabo de res y burrata \$690

Rigatoni, salchicha de hinojo y cerdo de libre
pastoreo, jitomate \$540

Espagueti, pesto de albahaca, pistache \$490
con camarón de profundidad \$1300

. . .

Rockot asado, beurre blanc con hierbas finas,
ragú de calabacita asada y albahaca \$690

Codorniz asada y braseada \$695

Cachete de res Wagyu cross braseado al vino
tinto \$645

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.

*Hoja de shiso al tempura con sashimi de kampachi
dashi de pez ahumado,
inflatita de trigo, cebolla y Comté*

Tostada de camarón de profundidad

Rockot asado, emulsión de camarón de profundidad

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 de
trufa \$480

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 30th, 2025

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Prawn tartar \$1300

Roasted porcini mushroom soup, chives, extra virgin olive oil \$290

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

Tempura soft shell crab “*tlayuda*”, heritage beans, avocado \$495

Wild abalone “*tostada*” \$830

Seabass “*aguachile*”, dragon fruit and *chiltepín* \$840

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

Kampachi sashimi, soy and ginger vinaigrette, *salsa macha* \$640

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

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

Roasted porcinis, mushroom emulsion, thyme and chicken jus \$540

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

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

Roasted baby corn, hollandaise, parmesan \$550

Organic fried chicken, BBQ \$425

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

Jamón ibérico 70 grams \$759

. . .

Lasagna, oxtail ragout and burrata \$690

Rigatoni, fennel and free grazing pork sausage, tomato \$540

Spaguetti, pistachio, basil pesto \$490

with prawn \$1,300

. . .

Seared rockot, beurre blanc with fine herbs, zucchini and basil ragout \$690

Wood grilled and braised quail \$695

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

Red wine braised Wagyu cross beef cheek \$645

Wood grilled Wagyu cross beef Rib Eye, onion jus, creamy mushrooms \$1390

Wagyu cross beef cheeseburger \$560

. . .

Tasting menu \$3100 with wine pairing \$4950

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

*Tempura shiso leaf with sashimi kampachi,
smoked fish dashi,
wheat “infladita”, onion and Comté*

Prawn “tostada”

Seared rockot, prawn emulsion

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 truffle
\$480

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

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
Cocchi 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