

Maximo

Menú 18 Agosto, 2025

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Organic fried chicken al BBQ \$425

Pan de plátano y macadamia, caviar 30 gr \$4200

Picaña tonatto \$525

Sopa de hongo porcini rostizado y maíz criollo,
cebollín, aceite de olivo extra virgen \$310

Burrata, durazno criollo e higos, vinagreta de
granada e higo \$540

Aguachile de callo Margarita y maíz criollo,
chiltepín y pitahaya \$840

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

Tostada de cangrejo moro con mole verde, frijoles
criollos, guacamole \$495

Tostada de abulón silvestre de La Baja, salsa de
pepita y habanero \$840

Kampachi laminado, salsa macha, vinagreta de
soya y jengibre \$595

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

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

Elotitos asados, holandesa y parmesano \$550

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

Jamón ibérico 70 gramos \$759

. . .

Tagliatelle, ragú de rabo de res y parmesano \$640

Rigatoni, pesto de brocolini, alcachofas \$520

. . .

Robalo a la brasa, cremoso de maíz criollo, salsa
bouillabaise \$650

Molleja de ternera asada, jus de ternera con
mantequilla anuezada \$630

Pechuga de pato de libre pastoreo asada,
reducción de jerez \$740

Codorniz asada a la brasa, pure de coliflor,
zanahorias glaseadas \$690

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

Cachete de res braseado al vino tinto \$710

Nueva York strip Wagyu cross asado a la brasa,
jus de cebolla, champiñón a la crema \$1390

Cheeseburger de res Wagyu cross \$560

. . .

Menú degustación \$3500 con maridaje: \$5350

Disponible de 1:00 a 9:45 p.m.

Hoja de shiso al tempura con sashimi de kampachi

dashi de pez ahumado,

infladita de trigo, cebolla y Comté

Pan de plátano macho con caviar

Tostada de salomn ahumado

New York strip 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, dátíl 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

Queso artesanal, compota de temporada \$580
Media orden \$320

• • •

Menu August 18th, 2025

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Organic fried chicken, BBQ \$425

Plantain bread and macadamia nut, caviar 30
grams \$4200

Picanha tonatto \$525

Roasted porcini mushroom and heritage corn
soup, chives, extra virgin olive oil \$310

Burrata, heritage peach and fig, pomegranate and
fig vinaigrette \$590

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

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

Stone crab *mole verde* “*tostada*”, heritage beans,
guacamole \$495

Baja wild abalone “*tostada*”, pumpkin seeds and
habanero sauce \$840

Kampachi sashimi, *salsa macha*, soy and ginger
vinaigrette \$550

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

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

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 and parmesan
\$550

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

Jamón ibérico 70 grams \$759

. . .

Tagliatelle, oxtail beef ragout and parmesan \$640

Rigatoni, broccolini pesto, artichokes \$520

. . .

Braised snapper, creamy heritage corn,
bouillabaisse sauce \$650

Wood grilled sweetbread, veil jus and brown butter
\$630

Wood grilled free range duck breast, sherry
reduction \$740

Wood grilled quail, cauliflower puree, glazed carrot
\$690

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

Red wine braised beef cheek \$710

Wood grilled Wagyu cross New York strip, onion
jus, mushrooms with cream \$1390

Wagyu cross beef cheeseburger \$560

. . .

Tasting menu \$3500 with wine pairing \$5350

Available from 1:00 to 9:45 p.m.

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

Plantain bread with caviar

Smoked salmon “tostada”

Wagyu cross beef New York strip, 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

Artisan cheese, seasonal compote \$580

Half order \$320

. . .

Aguas, Sodas y Kombuchas

Agua del día..... \$60

Refrescos(355ml)..... \$65

Sodas hechas en casa(300 ml)

Jengibre \$80

Menta \$80

Agua Heathe Natural (350ml) \$90

Agua Garci Crespo Gas (275ml) \$95

Agua De Piedra Natural (650 ml) \$170

Agua Garci Crespo Gas (650 ml) \$165

Kombucha Pleyadiana (355 ml):

Natural, Poleo, Manzana ó Jengibre \$180

Suero (30 ml) + \$15

COCTELES

De la casa

Cubana 1.0 \$110

Cerveza, chiles y limón

Bee's Knees \$225

Gin, Miel, Limón amarillo

Piña Chiltepín..... \$215

Ron, piña clarificada, chiltepín, aceite de olivo

Pink Peppercorn Sour \$250

Vodka, pimienta rosa, Amaretto

Margarita \$265

Dobel Blanco, limón, Cointreau

Paloma Mezcal..... \$280

Cordial de toronja, romero, Mezcal, soda

Fig Leaf Sherry Cobbler..... \$250

Hoja de higo, fino, Lillet Blanc

Avocado Leaf Sour..... \$250

Hoja de aguacate, Gin, Vermouth, frambuesa

Verbena Rum Sour	\$245
Cedrón, Ron, Licor de Chabacano	
Cacao Highball	\$290
Whisky, piloncillo, soda	
Mezcal Negroni	\$310
Licor de betabel quemado, Mezcal, Gin, Vermouth, Campari	
3 Chiles Spicy, Old Fashioned	\$340
Dobel Blanco, Bourbon, Cordial de Chiles	
Macadamia Mai Tai	\$350
Ron, Mezcal y Licor de Chabacano	
Mango Clarified Milk Punch	\$350
Milk Punch, Vino Blanco, Gin, St Germain	
Gin & Corn Martini	\$310
Hojas de maíz tostadas, Vermouth, licor de elote	
Gin & Tonic	\$320
G. Vine, Ruda, Agua Tónica	
Champagne Honey	\$685
Cognac, miel y Champagne	

COCTELES SPRITZ

Aperol Spritz.....	\$355
Cynar Spritz.....	\$340
Cocci Spritz	\$355
Campari Spritz.....	\$365
St. Germain Spritz.....	\$470

CERVEZAS NACIONALES 355 ml.

Tecate Light	\$90
Carta Blanca (473 ml).....	\$95
XX Ambar	\$80
Bohemia Obscura.....	\$95
Charro Pilsner	\$190
Charro Ambar	\$190
Allende IPA	\$190
Tempus Doble Malta.....	\$200
Macanuda, Brown Ale.....	\$200
República Czech Pilsner.....	\$260

Michelada +\$10

Cubana +\$15

Aperitivos

Trago 45 ml.

Carpano Dry, Italia	\$110
Aperol, Italia	\$130
Lillet Blanc, Francia	\$135
Pastis Ricard, Francia	\$160
Amaro Averna, Italia	\$160
Campari, Italia	\$155
Fernet Branca, Italia	\$190
Vermut Golfo Tinto, España	\$255
Antica, Italia	\$260
Cocci Americano.....	\$310

Jerez

Trago 45 ml.

Fino Gran Barquero, España	\$295
Palo Cortado Gran Barquero, España	\$335

Gin

Trago 45 ml.

Condesa Gin CDMX	\$255
Bombay, Inglaterra	\$270
Boodles, Inglaterra	\$290

Martin Millers, Inglaterra	\$320
Hendrick's, Escocia	\$320
Monkey 47, Alemania	\$400

Destilados de agave

Trago 45 ml.

Yola, Agustifolia
(Oaxaca) \$180

Yola, Pechuga
(Oaxaca) \$200

Júrame, Salmiana
(San Luis Potosí) \$230

Creyente Espadín
(Yautepec, Oaxaca) \$250

Rey Campero Mexicano
(Zoquitlán, Oaxaca) \$255

Rey Campero Cuishe
(Zoquitlán, Oaxaca) \$255

El Cortijo, Espadín
(Santiago Matatlán, Oaxaca) \$270

Cardenxe Sierra
(Chihuahua) \$270

Creyente Cuishe
(Yautepec, Oaxaca) \$290

Lágrimas de Dolores, Lamparillo (Durango)	\$290
Rey Campero Jabalí (Zoquitlán, Oaxaca)	\$300
Creyente Tobalá (Yautepec, Oaxaca)	\$300
Creyente Cristalino (Yautepec, Oaxaca)	\$310
El Cortijo, Tobalá (Santiago Matatlán, Oaxaca)	\$340
Devoción, Espadín (San Sebastián Tutla, Oaxaca)	\$320
El Cortijo, Madrecuixe (Miahuatlán, Oaxaca)	\$345
Real Minero, Pechuga (Santa Catarina Minas, Oaxaca)	\$395
Real Minero, Arroqueño (Santa Catarina Minas, Oaxaca)	\$410
Lágrimas de Dolores Tepemete (Durango)	\$490

Tequila

Trago 45 ml.

Dobel Blanco	\$190
7 Leguas Blanco	\$190
1800 Cristalino	\$185
1800 Reposado	\$205
Herradura Blanco	\$190
Don Julio Blanco	\$205
Herradura Reposado	\$215
Don Julio Reposado	\$225
8 Plata	\$230
8 Reposado	\$255
Dobel Diamante	\$280
Reserva De La Familia Platino	\$270
7 Leguas Reposado	\$290
Cascahuin Tahona	\$290
Don Julio 70	\$290
Reserva de la Familia Cristalino	\$350
Gran Centenario Cristalino	\$450
Reserva De La Familia Extra Añejo	\$540
Dobel 50 Cristalino.....	\$550
Dragones Añejo	\$575
Dragones Joven	\$700
Clase Azul Plata	\$720
Clase Azul Reposado	\$855

Ron

Trago 45 ml.

Bacardi Blanco, México	\$125
Matusalem Platino, República Dominicana	\$140
Flor de Caña 4 años, Nicaragua	\$160
Havana 7 años, Cuba	\$200
Appleton Estate 12, Jamaica	\$240
Flor de Caña 12 años, Nicaragua	\$235
Havana Selección de Maestros, Cuba	\$315
Zacapa 23, Guatemala	\$315

Vodka

Trago 45 ml.

Stolichnaya, Letonia	\$210
Tito's, Estados Unidos	\$250
Ketel One, Holanda	\$250
Grey Goose, Francia	\$260
Stolichnaya Elite, Letonia	\$320

Whiskey

Trago 45 ml.

JW Etiqueta Negra, Escocia	\$250
Bushmills 10 años, Irlanda	\$285
Glenfiddich 12, Escocia	\$300
The Balvenie Doublewood 12, Escocia	\$340
Glenfiddich 15, Escocia	\$405
Glenlivet 15 años, Escocia.....	\$460
Glenfiddich 18, Escocia	\$615
Glenlivet 21 años, Escocia	\$1,270

Bourbon

Trago 45 ml.

Jack Daniel's, Estados Unidos	\$190
Maker's Mark, Estados Unidos	\$200

Brandy

Trago 45 ml.

Lepanto, España	\$305
Cardenal de Mendoza, España	\$310

Cognac

Trago 45 ml.

Hennessy Very Special	\$270
Remy Martin VSOP	\$315
Hennessy VSOP	\$335
Gourry de Chadeville XO	\$480
Remy Martin XO	\$650
Hennessy XO	\$710

Armagnac

Darroze, 8 Años	\$365
-----------------------	-------

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

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

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

Casa Madero, Chenin Blanc,
Parras, Coahuila, 2024 \$1,467

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
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
Thomas Haag, Schloss Lieser, SL Feinherb , Riesling, Mosel, 2023	\$530 \$2,650
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

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 Roquette, 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

Luis Pérez, **Muelle de Olaso**,
Palomino, Cadiz, 2023..... \$1,413

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
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
De Los Abuelos, Viñedo Barreiros , Godello, Bierzo, 2022	\$3,453

Italia

Bertani, Velante , Pinot Grigio, Friuli Venezia, 2023	\$299 \$1,495
Società Agricola, Bisci , Vediccio di, Matelica, 2022	\$1,617
Masi, Masianco , Pinot Grigio, Venezie, 2023	\$1,897

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

Domaine De Bellevue, **Macération**,
Pinot gris, Loira, 2024 \$2,943

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
RG MX, Palomino, Riesling, Parras, 2022	\$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, 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
--	---------

Suma Tres, Grenache, Valle de Guadalupe, 2023	\$1,769
--	---------

Vinisterra, Pílon, 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

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, 2021 \$1,500

Bodega de los Cedros, **Fusión**, Shiraz,
Merlot, Valle de Parras, 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, **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
Vaso , Cabernet Sauvignon, Napa Valley, 2019	\$4,493
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
The Mascot , Cabernet Sauvignon, Napa Valley, 2018	\$12,111

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

Raquis, **Las Bases**, Malbec,
Luján de Cuyo, 2022 \$3,998

Australia

Torbreck, Shiraz,
Barossa Valley, 2022 \$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, 2022	\$1,533
Domaine Des Chers , Juliéñas, Gamay, Beaujolais, 2020	\$1,800
Jean Paul Brun , Cote Du Py- Javerniers, Morgon, Gamay, Beaujolais, 2022	\$1,886
Domaine Belleville, Rully , Pinot Noir, Borgoña, 2022	\$598 \$2,991
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, 2021	\$4,219
En Chevrot , Saint- Romain, Pinot Noir, Borgoña, 2022	\$6,471

Télégramme Magnum , Grenache, Syrah, Mourvèdre, Châteauneuf-du-Pape, 2021	\$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, 2018	\$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 2021 \$2,272

Can Sumoi, Sumoll Garnatxa, Garnacha,
Sumoll, Penedés, 2022 \$2,300

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

Mengoba, Mencia,
Bierzo, 2020 \$2,632

Alonso del Yerro, Tempranillo,
Rivera del Duero, 2019 \$2,890

Marta Maté, Tempranillo,
Ribera del Duero, 2020 \$2,900

Remelluri Reserva, Tempranillo,
Rioja, 2015 \$2,990

Majuelos del Callejo, Tempranillo,
Riviera del Duero, 2020 \$3,105

Tres Piedras, Unanimous , Tempranillo, Rivera 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, 2021	\$3,979
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

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, 2020 \$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, 2011 \$11,098

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

Elio Altare, **Unoperuno**,
La Morra, Barolo, 2018 \$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, 2017 \$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

Château De Rolland, Sauternes,
Sémillon, Sauvignon Blanc, 2022 \$3,429

La Mignonne, Coteaux du Layon,
Chenin Blanc, 2018 \$313 | \$3,750

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

Italia

Elvio Cogno, Moscato D’Asti
Moscato, 2021 \$1,500

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 \$120

Anís del Mono seco, España \$120

Cadenas, España \$120

Vaccari Nero, Italia \$140

Kalhua, México \$140

Baileys, Irlanda \$150

Pacharan, España \$150

Licor de Chabacano, Francia	\$200
Amaretto Disaronno, Italia	\$180
Licor 43, España	\$190
Cointreau, Francia	\$195
Chambord, Francia	\$250
Chartreuse amarillo, Francia	\$255
Grand Marnier, Francia	\$260
Chartreuse verde, Francia	\$285

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 (180 ml.)	\$60
Espresso doble (60 ml.)	\$75

Infusiones

Manzanilla (240 ml.)	\$55
Toronjil (240 ml.).....	\$55

Té Puros

Gyokuro Té verde de Japón (240 ml.)	\$150
---	-------

Té Blend

Plume Té verde con tallos de cereza y citronela (240 ml.)	\$105
Melange No. 1 Té negro con vainilla y bergamota (240 ml.)	\$100