

Maximo

Menú 27 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

Sopa de castaña, cebollín, aceite de olivo extra virgen, croûton de parmesano \$310

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

Aguachile de pargo, chiltepín y pitahaya 5840

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

Tlayuda de cangrejo concha suave al tempura, frijoles criollos, guacamole \$495

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

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

Jamón ibérico 70 gramos \$759

. . .

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

Caramelle relleno de calabaza mantequilla y
requesón, mantequilla anuezada, salvia \$560

. . .

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

Pechuga de pollo orgánico rostizada al tomillo,
risotto con hongos porcini \$680

Lomo de cerdo orgánico de libre pastoreo, mole
de manzana, puré de coliflor \$720

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

Rib Eye de res Wagyu cross, ragú de hongos
silvestres \$1390

Cheeseburger de res Wagyu cross \$560

. . .

Menú degustación \$3500 con maridaje: \$5350

Disponible de 1:00 a 3:45 y 6:00 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*

Rockot asado, emulsión de miso y mantequilla anuezada

Rib Eye de res Wagyu cross, mole hecho en casa

Sorbete de cítricos, granita de tuna y vodka

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

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

. . .

Menu August 27th, 2025

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Organic fried chicken, BBQ \$425

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

Hazelnut, chives, extra virgin olive oil, parmesan croûton \$310

Burrata, organic tomato, balsamic, olive oil \$590

Rock snapper “*aguachile*”, *chiltepín* and dragon fruit \$540

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

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

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

Caramelle stuffed with butternut squash and
ricotta cheese, brown butter, sage \$560

. . .

Seared rockot, creamy heritage corn, bouillabaisse
sauce \$650

Thymed roasted organic chicken breast, porcini
mushroom risotto \$680

Organic free range pork loin, apple mole,
cauliflower purée \$720

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

*Free range cerdo pelón mexicano rack, organic apple
mole, parsnip purée \$780*

Red wine braised beef cheek \$710

Wagyu cross beef Rib Eye, wild mushroom ragout
\$1390

Wagyu cross beef cheeseburger \$560

. . .

Tasting menu \$3500 with wine pairing \$5350

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*

Plantain bread with caviar

Seared rockot, miso and brown butter emulsion

Wagyu cross beef Rib Eye, homemade mole

Citrus sorbet, prickly pear and vodka granita

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.....	\$70
Refrescos(355ml).....	\$65
Sodas hechas en casa(300 ml)	
Jengibre	\$80
Menta	\$80
Agua B. Water Natural (375ml)	\$95
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

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
Angato Race Blonde Ale	\$170
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.

Bombay, Inglaterra	\$270
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

Creyente Cuishe
(Yautepec, Oaxaca) \$290

Lagrimas 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.

1800 Cristalino	\$185
Dobel Blanco	\$190
7 Leguas Blanco	\$190
Herradura Blanco	\$190
1800 Reposado	\$205
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
Havana 7 años, Cuba	\$200
Appleton Estate 12, Jamaica	\$240
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

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

Ruinart Blanc de Blancs,
Chardonnay, Champagne, NV..... \$6,150

Charles Heidsieck Blanc de Blancs,
Chardonnay, Champagne, NV \$6,422

Virginie T. Rosé , Pinot Noir, Chardonnay, NV	\$6,682
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

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

SIDRAS

Francia

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

Amphora, Viognier,
Ejido El Garabato, 2023 \$1,500

Endemico , Palomino, Grenache blanc, Moscatel, Ojos negros, 2023	\$298 \$1,491
Dos Búhos, Espontáneo , Sauvignon Blanc, San Miguel de Allende 2023	\$1,517
Casa Madero , Chenin Blanc, Valle de Parras Coahuila, 2024	\$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

Estados Unidos

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

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

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

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

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

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

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

N A R A N J A

Francia

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

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, 2022 \$1.917

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

Herencia Rosé, Montepulciano, Barbera,
Valle de Guadalupe, 2023 \$1,595

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

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

Francia

Eric Chevalier, Sans Prise de Tête
Cabernet Franc Loire, 2022 \$1,300

Gérard Bertrand, **Clos du Temple**, Syrah,
Languedoc-Cabrières, 2021 \$11,250

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

Dominio de las abejas, Grenache,
Nero d' Avola, Ojos Negros, 2022 \$1,883

Don Leo, Pinot Noir,
Valle de Parras, 2024 \$2,250

Casa Madero, Cabernet Sauvignon,
Valle de Parras, 2020 \$2,281

Parvada, Cabernet Franc,
Valle de Parras, 2022 \$3,083

RG Mx, Malbec,
Valle de Parras, 2020 \$2,469

DJ Rivera, Nebbiolo,
Valle de Guadalupe, 2018 \$3,439

Santos Brujos, Tempranillo,
Valle de Guadalupe, 2012 \$3,461

La Carrodilla, Shiraz,
Valle de Guadalupe, 2021 \$3,318

Casa Zamora, **Redes**, Syrah,
Valle de Santo Tomás, 2019 \$3,950

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

Casa Madero 1597, Selección de Barricas,
Shiraz, Valle de Parras, 2018 \$6,932

Estados Unidos

Vaso, Cabernet Sauvignon,
Napa Valley, 2019 \$4,493

The Prisoner, Red Blend,
California, 2021 \$5,140

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 \$9,519

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

Durigutti, Las Compuertas , Bonarda, 2018	\$3,320
Raquis, Las Bases , Malbec, Luján de Cuyo, 2022	\$3,998
Catena Zapata, Malbec Argentino , Malbec, Mendoza, 2022	\$8,291

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

Francia

Domaine de Lagraveirette, Musc Marselan, Vin de France, 2022	\$1,267
Domaine de Pallus, Les Pensées De Pallus , Cabernet Franc, Chinon, 2017	\$3,172
Drappier, Urville Rouge , Pinot Noir, Coteaux Champenois, 2020	\$3,497
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
Gérard Bertrand, Clos D'Ora , Syrah, Languedoc Rousillon, 2018	\$12,038
Carruades de Lafite , Pauillac, 2017	\$32,636

España

Casa Castillo, Monastrell,
Jumilla, 2022 \$1,957

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

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

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

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

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

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

Tres Piedras, Unanimous, Tempranillo,
Riviera 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	\$753 \$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

Pio Cesare, Barbera , D'Alba, 2022	\$436 \$2,178
Cascina Chicco, Noce Grande , Barbaresco, 2020	\$2,895
Siro Pacenti, Pelagrilli , Sangiovese, Brunello Di Montalcino, 2018	\$3,889
Cannubi San Lorenzo, Camerano , Barolo, 2017	\$4,647
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	\$281 \$1,407
---	-----------------

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

Italia

Elvio Cagno, 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