

Maximo

Menú 15 Noviembre, 2025

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Torchon de foie gras, higo y brioche \$760

Gratín de papa y Comté, 30 gr de caviar Ossetra
\$3900

Plato de laminado, atún toro, akami y Kampachi
\$980

Sopa de camote y calabaza mantequilla, aceite de
olivo extra virgen, croûton de parmesano \$290

Ensalada mixta, vinagreta de queso azul,
parmesano \$280

Ensalada César con queso de puerco hecho en casa
\$340

Aguachile de langosta y almeja reina, nabo y
pitahaya \$840

Atún de Ensenada laminado, kimchi, vinagreta de
soya y jengibre \$640

Tlayuda de cangrejo moro y mole verde, frijoles
orgánicos, guacasalsa \$495

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

Burrata, compota de jitomate orgánico, hinojo y
alcaparra frita \$570

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

Quesabirria de cordero orgánico \$495

Elotitos asados, holandesa y parmesano \$550

Jamón ibérico, 70 gramos \$759

BBQ fried chicken, yogurt y eneldo \$495

. . .

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

Garganelli, champiñón y trufa blanca \$2100

. . .

Huachinango a la brasa, beurre blanc de jitomate y
chile de árbol \$650

Pechuga de pollo orgánico rostizado al tomillo, jus
de pollo y vino amarillo \$790

Pato de libre pastoreo confitado, garbanzos y tocino
\$620

Rack de cerdo pelón mexicano asado al horno, mole
verde \$780

Langosta “al ajillo” \$1400

Lengua de res braseada en cerveza, mole hecho
en casa \$690

Cachete de res Wagyu cross braseado en vino
tinto \$625

New York strip de res Wagyu cross asado a la
brasa, espinaca cremosa, reducción de ternera y
cebolla \$1340

Cheeseburger de res Wagyu cross \$590

. . .

Menú degustación \$3800 con maridaje \$5650

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

*Tartaleta de betabel y mousse de foie gras,
tostada de langosta y frijoles orgánicos*

Cavatelli a la trufa blanca

Dashi de pez ahumado y abulón

Rib Eye de res Wagyu cross a la brasa

Sorbete de cítricos y granita de tuna

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 IVA incluido

Máximo Cookbook \$1200

POSTRES

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

Sorbete de ruibarbo y frambuesa, parfait de
eneldo, betabel rostizado \$320

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 November 15th, 2025

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Torchon au foie gras, fig and brioche \$760

Potato au gratin and Comté, 30 grams Ossetra caviar \$3900

Sashimi assortment, toro tuna, akami and Kampachi \$980

Sweet potato and butternut squash soup, extra virgin olive oil, parmesan croûton \$315

Organic mixed green salad, blue cheese vinaigrette, parmesan \$280

Caesar salad with homemade headcheese \$340

Lobsters and Mahogany clam “*aguachile*”, daikon radish and dragon fruit \$840

Ensenada tuna sashimi, kimchi, soy and ginger vinaigrette \$640

Stone crab and mole verde “*tlayuda*”, organic beans and guacasalsa \$495

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

Burrata, organic tomato compote, fennel and fried caper \$570

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

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

Organic lamb “*quesabirria*” \$495

Roasted baby corn, hollandaise and parmesan \$550

Jamón ibérico 70 grams \$759

BBQ fried chicken, yogurt and dill \$495

. . .

Tagliatelle, oxtail beef ragout and parmesan \$640

Garganelli, mushroom and white truffle \$2100

. . .

Seared seabass, tomato and *chile de arbol* beurre blanc \$650

Thyme roasted organic chicken breast, chicken and yellow wine jus \$690

Confited free range duck, chickpeas and bacon \$620

Ovenroasted *cerdo pelón mexicano* rack, *mole verde* \$780

“*Al ajillo*” red lobster \$1400

Beer braised beef tongue, homemade *mole* \$690

Red wine braised Wagyu cross beef cheek \$625

Wood grilled Wagyu cross beef New York strip,
creamy spinach, veil and onion reduction \$1340

Wagyu cross beef cheeseburger \$590

. . .

Tasting menu \$3500 with wine pairing \$5350

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

*Beet and foie gras mousse tartlet,
Red lobster and organic beans “tostada”*

White truffle cavatelli

Smoked fish and abalone dashi

Wood grilled Wagyu cross beef New York strip

Citrus sorbet, prickly pear granita

Chocolate soufflé tart, olive oil ice cream

Gerente General: Oscar Luna
Chef repostera: Lupita Sánchez
Sous Chef: Alejandro Gil

*Our menu is subject to change with the availability of our
seasonal products*

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Máximo Cookbook \$1200

DESSERTS

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

Rhubarb and raspberry sorbet, dill *parfait*,
roasted beet \$320

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.....	\$70
Refrescos(355ml).....	\$65
Sodas hechas en casa(300 ml)	
<i>Jengibre</i>	\$80
<i>Menta</i>	\$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

COCTELES

De la casa

Cubana l.o	\$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
Cocchi 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

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

A, Margaine Le Brut , Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, NV	\$730 \$3,645
---	-----------------

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..... \$7,938

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

Rimarts, Brut Nature Reserva, Macabeo,
Xarel.ló, Parellada, Cava..... \$390 | \$1,952

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

Orlotti, Spumante Extra Dry, Glera,
Prosecco \$1,224

Ricci Cubastro, **Satén Brut**, Chardonnay,
Franciacorta, 2016 \$2,660

Portugal

Fitapreta Rosé, Brut Nature, Castelao,
Alentejo, 2024..... \$3,109

Alemania

Noughty Sparkling Rose, Dealcoholized,
Tempranillo \$1,609

SIDRAS

Francia

Decideret, Manzana y Lúpulo,
Copenhage, Dinamarca, 2020 \$3,075

VINOS

Copa 150 ml. | Botella 750 ml.

B L A N C O S

Glass 150ml. | Bottle 750ml.

México

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

Casa Madero, Chenin Blanc,
Valle de Parras Coahuila, 2024 \$303 | \$1,517

La Carrodilla, Chenin Blanc,
Valle de Guadalupe, 2019 \$1,632

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

Australia

Seven Eves, Sauvignon Blanc,
Adelaide Hills, 2021 \$1,633

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
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

Les Deux Moulins, Sauvignon Blanc, Valle de Loira, 2021	\$1,414
 Pascal et Nicolas Reverdy, Sancerre, Sauvignon Blanc, Loira, 2024	 \$531 \$2,656

Mas de Chimérers, Muscat
Coteaux Du Salagou, 2023 \$1,707

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

Vignoble de Boisseyt, En Amont,
Viognier, Côtes- du- Rhône, 2022 \$1,844

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

Christian Moreau, Chablis, Chardonnay,
Bourgogne, 2023 \$2,656

Vignoble de Boisseyt, Marsanne,
Roussane, Crozes- Hermitage, 2022 \$3,109

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

Clos Roquette, Grenache Blanc,
Châteauneuf-du-Pape, 2021 \$4,307

Louis Latour, Chablis Premier Cru
Chardonnay, Bourgogne, 2023 \$4,697

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

Christian Moreau, Chablis Grand Cru Valmur,
Chardonnay, Bourgogne, 2022 \$8,309

España

Bodegas Yllera, Vendimia Nocturna , Verdejo, Rueda, 2023	\$1,089
Bodegas Verdeal, 20 de Abril , Verdejo, Rueda, 2023	\$454 \$2,268
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	\$210 \$1,054
Società Agricola, Bisci , Vediccio di, Matelica, 2022	\$1,617

Masi, Masianco , Pinot Grigio, Venezie, 2023	\$1,897
Donnachiara , Fiano, Fiano di Avellino, 2024	\$2,243
Cascina Degli Ulivi , Filagnotti, Cortese, Piamonte, 2020	\$2,422

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

España

Les Astronautes , Malvasia, Toro, 2023	\$1,886
Pujol-Busquets, Aus , Pansa Blanca, 2023	\$2,437

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

Italia

Gravner, Ribolla Gialla,
Venezia Giulia, 2015 \$7,323

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

Pitaya, Garnacha	
Valle de Guadalupe, 2023	\$1,589
Suma Tres, Grenache,	
Valle de Guadalupe, 2023	\$1,769
Vinisterra, Pílon, Grenache,	
Valle de Guadalupe, 2021	\$1,833

Francia

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

Vinisterra, **La Grenache**,
Grenache, Santo Tomás, 2023 \$310 | \$1,552

Anonimo, Sangiovese,
Cosio, 2023 \$1,724

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

Casa Cordus, Nebbiolo,
Valle de Santo Tomás, 2022 \$1,966

Viñas de Garza, **Máximo**, Tempranillo,
Grenache, Valle de Guadalupe, 2020 \$390 | \$1,950

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

Vena Cava, Big Blend, Syrah, Cabernet,
Valle de Guadalupe, 2021 \$2,478

DJ Rivera, Nebbiolo,
Valle de Guadalupe, 2019 \$3,439

Santos Brujos, Tempranillo,

Valle de Guadalupe, 2012 \$3,461

Norte 32, **Teziano**, Cabernet Sauvignon,
Valle de Guadalupe, 2018 \$3,433

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

Guidova, Syrah, Cabernet Sauvignon,
Valle de Parras, 2020 \$3,949

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

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

Viñas de Garza, **El Sombrero**, Cabernet, Merlot,
Valle de Guadalupe, 2017 \$5,594

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

Estados Unidos

Fre, Red Blend, Alcohol- Removed
California \$1,083

Ridge, Three Valleys, Blend,
Sonoma, 2022 \$3,575

King Estate, Pinot Noir,
Willamette Valley, 2022 \$4,150

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
Darioush , Merlot, Napa Valley, 2019	\$8,056
Heitz Cellars , Cabernet Sauvignon, Napa Valley, 2018	\$9,519
Corison , Cabernet Sauvignon, Napa Valley, 2018	\$10,397
Darioush , Cabernet Sauvignon, Napa Valley, 2021	\$12,222
Dominus , Cabernet Sauvignon, Napa Valley, 2019	\$19,205

Argentina

Mara, Bonarda Valle de Uco, 2022	\$2,100
Clos de los Siete, Malbec, Valle de Uco, 2021	\$2,621

45 Rugientes, Pinot Noir, Patagonia, 2021	\$2,865
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

Chile

Errazuriz, Carmenere, Valle de Aconcagua, 2023	\$1,075
--	---------

Australia

Torbreck, Shiraz, Barossa Valley, 2022	\$2,935
--	---------

Alemania

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

Francia

Château Paradis Casseuil,
Bordeaux, 2022 \$1,586

Mas de Chimères, Syrah, Grenache,
Terrasses du Larzac, 2021 \$1,969

Château Meyre,
Haut- Médoc, 2019 \$2,031

Chapel, Gamay,
Beaujolais, 2021 \$2,253

Château Mangot,
Saint- Émilion, 2021 \$2,953

Jean Foullard, Côte du Py, Morgon,
Gamey, 2022 \$3,143

M. Chapoutier, Les Jocasses, Syrah,
Gigondas, 2022 \$3,294

Domaine de Pallus, Les Pensées De Pallus,
Cabernet Franc, Chinon, 2017 \$3,172

Antoine Sanzay, La Paterne, Cabernet Franc,
Saumur- Champigny, 2019 \$3,811

Le Seuil De Mazeyres,
Pomerol, 2022 \$3,906

M. Chapoutier, Les Arènes , Syrah, Cornas, 2020	\$4,095
E. Guigal, Grenache, Syrah, Mouvedre Châteauneuf-du-Pape, 2021	\$4,110
Les Rondierés , Auxey-Duresses, Pinot Noir, Borgoña, 2022	\$5,241
En Chevrot , Saint- Romain, Pinot Noir, Borgoña, 2021	\$6,471
Doncelle & Fils, Pommard , Pinot Noir, Borgoña, 2021	\$6,719
Morgan Truchetet , Morey-Saint-Denis, Pinot Noir, Borgoña, 2020	\$7,143
Domaine de la Charbonnière, Cuvée Vieilles Vignes , Grenache, Syrah, Châteauneuf-du-Pape, 2019	\$7,891
Gérard Bertrand, Clos D'Ora , Syrah, Languedoc Rousillon, 2018	\$12,038
Carruades de Lafite , Pauillac, 2017	\$32,636
 España	
Clos Lojen , Bobal, Manchuela, 2021	\$1,355

Camino de Navaherreros , Garnacha, Madrid, 2023	\$1,707
Casa Castillo , Monastrell, Jumilla, 2022	\$1,957
Can Ráfols dels Caus, Terraprima , Cabernet Sauvignon, Merlot, Penedés, 2023	\$2,016
Elias Mora , Tempranillo, Toro, 2019	\$2,106
Malabrigo , Tempranillo, Ribera del Duero, 2021	\$2,380
Abdal , Mandó, Grenache, Tempranillo, Pla de Bages, 2020	\$2,453
Mengoba , Mencia, Bierzo, 2020	\$2,632
Familia Gil, Clar Del Boc , Syrah, Priorato, 2019	\$3,750
Dominio de Es, La Mata , Tempranillo, Rivera del Duero, 2019	\$37,609

Italia

Caruso & Minini, Vualá, Nero, D'Avola, Sicilia, 2021	\$1,145
---	---------

Ricci Curbastro, Curtefranca Rosso , Cabernet Franc, Carmenere, Lombardía, 2018	\$1,253
Sergio Aligheri, Belloville , Sangiovese, Toscana, 2020	\$1,638
Castello di Lamole , Chianti Classico, 2017	\$1,726
Cascina Corte, San Luigi , Dolceto Dogliani, 2022	\$2,024
Pio Cesare, Barbera , D'Alba, 2022	\$436 \$2,178
Ochipinti, Il Frappato , Terre Sicilia, 2023	\$2,806
Cascina Chicco, Noce Grande , Barbaresco, 2020	\$2,895
Tenuta Scrafana, Sarrocchino, Sangiovese, Toscana, 2017	\$2,969
Massimago, Conte Gastone , Amarone della Valpolicella, 2018	\$4,382
Revá , Barolo, 2020	\$4,531
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

