

Maximo

Menú 27 Noviembre, 2025

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Toast de erizo \$890

Tartar de langosta roja de La Baja \$1350

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

Ensalada César con queso de puerco \$340

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

Aguachile de almeja reina y pitahaya \$540

Plato de laminado, atún toro, akami y Kampachi
\$690

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

Tlayuda de cangrejo concha suave en tempura,
frijoles orgánicos, guacasalsa \$495

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

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

Elotitos asados, holandesa y parmesano \$550

Quesabirria de cordero orgánico \$495

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

BBQ fried chicken, yogurt y eneldo \$495

Jamón ibérico, 70 gramos \$759

. . .

Mezzelune rellenos de requesón hecho en casa,
salsa de jitomate orgánico \$595

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

. . .

Huachinango asado al tomillo, ajillo y poro al
pesto \$690

Pechuga de pollo orgánico rostizada, salsa de
vino amarillo \$650

Codorniz asada a la brasa, jus de jerez y oporto
\$740

Rack de cerdo pelón mexicano asado al horno,
mole verde, puré de apionabo \$720

Rack de cordero asado al romero para 2 personas
\$2300

Lengua de res Wagyu cross braseada en cerveza,
mole hecho en casa, puré de camote orgánico y
cebolla encurtida \$720

New York strip de res Wagyu cross asado a la
brasa, reducción de ternera y cebolla, espinaca
cremosa \$1200

Cheeseburger de res Wagyu cross \$590

. . .

Menú degustación \$3800 con maridaje \$5650

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

*Tartaleta de betabel y mousse de foie gras,
tostada de salmón ahumado en casa*

Cebolla cocida en suero, queso Comté y caviar

Rockot al ajillo

Dashi de pez ahumado

New York strip de res Wagyu cross ó racl de cordero 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 27th, 2025

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Sea urchin toast \$890

Baja red lobster tartare \$1350

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

Caesar salad with homemade headcheese \$340

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

Mahogany clam and dragon fruit “aguachile” \$549

Sashimi assortment, toro tuna, akami and
Kampachi \$690

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

Tempura soft shell crab “*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 baby corn, hollandaise sauce and parmesan
\$550

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

Organic lamb “*quesabirria*” \$495

BBQ fried chicken, yogurt and dill \$495

Jamón ibérico 70 grams \$759

. . .

Mezzelune stuffed with ricotta cheese, organic
tomato sauce \$595

Tagliatelle, oxtail beef ragout and parmesan \$640

. . .

Thyme seared red snapper, *ajillo* and leek pesto
\$690

Roasted organic chicken breast, yellow wine sauce
\$650

Wood grilled quail, sherry and port jus \$740

Ovenroasted *cerdo pelón mexicano* rack, *mole verde*,
celery root purée \$720

Rosemary grilled lamb rack for 2 people \$2300

Beer braised Wagyu cross beef tongue, homemade
mole, organic sweet potato purée and pickled
onion \$720

Wood grilled Wagyu cross beef New York strip,
veil and onion reduction, creamy spinach \$1200

Wagyu cross beef cheeseburger \$590

. . .

Tasting menu \$3500 with wine pairing \$5350

Available from 1:00 to 3:45 p.m. and 6:0 to 9:45 p.m.

*Beet and foie gras mousse tartlet,
Smoked salmon “tostada”*

Onion cooked in whey, Comté cheese and caviar

“Al ajillo” rocket

Smoked fish dashi

Wood grilled Wagyu cross beef New York strip or lamb rack

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)	
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

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 Oscura.....	\$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
-----------------------	-------

E S P U M O S O S

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.
Glass 150ml. | Bottle 750ml.

B L A N C O S

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

ROSADOS

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

T I N T O S

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,
Terrases 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, Bellovile , 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, Sarroccino, 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