

Maximo

Menú 28 Noviembre, 2025

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

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 mixto de almeja reina, callo Margarita,
langosta y pitahaya \$840

Kampachi laminado, kimchi, vinagreta de soya y
jengibre \$570

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

Creste di gallo, langosta, salsa de jitomate rostizado
y coral de langosta \$780

. . .

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

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

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 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 y abulón

*New York strip de res Wagyu cross ó rack 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 28th, 2025

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

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, penshell scallop, lobster and
dragon fruit mixed “*aguachile*” \$840

Kampachi sashimi, kimchi, soy and ginger
vinaigrette \$570

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

Creste di gallo, lobster, roasted tomato sauce and
coral lobster \$780

. . .

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

Roasted organic chicken breast, yellow wine sauce
\$650

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 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 and abalone 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.

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
-----------------------	-------

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.
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 Astronautas, 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,
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 Ràfols dels Caus, **Terraprima**, Cabernet
Sauvignon, Merlot, Penedès, 2023 \$2,016

Elias Mora, Tempranillo,
Toro, 2019 \$2,106

Malabrigo, Tempranillo,
Ribera del Duero, 2021 \$2,380

Abdal, Mand , 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, 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