

Maximo

Menú 7 Noviembre, 2025

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Gratín de papa, caviar 30 gr \$3800

Tartar de camarón de profundidad, vinagreta de jerez y aceituna Kalamata \$1350

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 nabo y almeja reina, pitahaya \$540

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

Tlayuda de cangrejo concha suave al 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

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

Organic fried chicken al BBQ \$425

Jamón ibérico, 70 gramos \$759

. . .

Pappardelle verde, ragú de rabo de res y parmesano
\$640

Risotto con erizo de La Baja y pico de gallo \$760

Mezzelune rellenos de requesón y parmesano,
salvia y mantequilla anuezada \$595

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

. . .

Cangrejo moro de Campeche a la mantequilla \$3100

Robalo a la brasa, emulsión de Bouillabaisse \$670

Pollo orgánico rostizado, jus de pollo y vino
amarillo \$680

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

Lengua de res Wagyu cross braseada en cerveza,
mole negro hecho en casa, camote orgánico
\$690

Cachete de res Wagyu cross braseado en vino
tinto \$840

New York strip de Wagyu cross asado a la brasa,
espinaca cremosa, reducción de ternera y
cebolla \$1430

Cheeseburger de res Wagyu cross \$590

. . .

Menú degustación \$3800 con maridaje \$5650

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

*Tartaleta de betabel ahumado y caviar,
cebolla, Comté y trufa blanca
aguachile de langosta azul*

Sopa de camote y calabaza mantequilla

Rockot, beurre blanc y cebollín

Dashi de pez ahumado y pico de gallo

New York strip 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 7th, 2025

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Potato au gratin, caviar 30 grams \$3800

Prawn tartare, sherry and Kalamata olive jus \$1350

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

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

Caesar salad with homemade headcheese \$340

Daikon radish and Mahogany clam, dragon fruit “aguachile” \$540

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

Tempura soft shell crab “tlayuda”, organic beans, 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

Organic fried chicken, BBQ \$425

Jamón ibérico 70 grams \$759

. . . .

Green pappardelle, oxtail beef ragout and parmesan
\$640

Risotto with *Baja* sea urchin and *pico de gallo* \$760

Mezzelune stuffed with homemade ricotta cheese,
caramelized onions and parmesan, sage and
brown butter \$595

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

. . . .

Buttered Campeche stone crab \$3100

Steamed seabass, green curry and peas \$670

Roasted organic chicken, chicken jus and yellow
wine \$680

Free range duck confit, lentils and bacon \$640

Ovenroasted pork rack *mole verde*, peas \$780

Rosemary grilled lamb rack \$2950

Beer braised Wagyu cross beef tongue, homemade
black *mole*, organic sweet potato \$690

Red wine braised Wagyu cross beef cheek \$840

Wood grilled Wagyu cross beef New York strip,
creamy spinach, veil and onion *réduction* \$1430

Wagyu cross beef cheeseburger \$590

. . .

Tasting menu \$3500 with wine pairing \$5350

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

*Smoked beets and caviar tartlet,
onion, Comté and white truffle
blue lobster “aguachile”*

Chestnut soup

Onion, Comté, white truffle

Rockod, beurre blanc and chives

Smoked fish and pico de gallo 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)	
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

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
Ruinuart 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

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 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