

Maximo

Menú 29 Diciembre, 2025

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Paté de campaña con foie gras \$395

Tartar de langosta del Pacífico, aceitunas y albahaca \$1200

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

Ensalada César con queso de puerco \$340

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

Atún de Ensenada, vinagreta de soya y jengibre, salsa macha \$680

Sopa de castaña, croûton, aceite de olivo y cebollín \$350

Tlayuda de cangrejo moro y mole verde, frijoles orgánicos y 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 \$540

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

Quesabirria de cordero orgánico \$495

Jamón ibérico, 70 gramos \$759

. . . .

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

Creste di gallo, salsa de jitomate y langosta,
bottarga \$590

Cachete de res Wagyu cross braseado en vino tinto,
risotto al parmesano \$690

. . . .

Coliflor rostizada, “ajoblanco”, romesco \$490

Robalo zarandeado, beurre blanc y cebollín \$680

Codorniz asada a la brasa, jus de jerez, zanahorias
orgánicas \$695

Rack de cordero asado al romero para dos personas
\$2250

Rack de cerdo pelón mexicano de libre pastoreo,
alcachofa de Jerusalén, mole verde \$780

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

Rib Eye de res Wagyu Cross a la brasa, reducción
de ternera y cebolla, espinaca cremosa \$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 caviar

Aguachile de callo Margarita

Tostada de tartar de atún

Ravioles de requesón y trufa blanca

Dashi de pez ahumado y pico de gallo

Rib Eye de res Wagyu cross asado a la brasa

Sorbete de mandarina, tejocote y ponche

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 December 29th, 2025

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Pâté de campagne with foie gras \$395

Pacific lobster Tartare, olives and sherry \$1200

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

Caesar salad with homemade headcheese \$340

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

Ensenada tuna sashimi, soy and ginger
vinaigrette, macha sauce \$680

Chestnut soup, croûton, olive oil and chives \$350

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 baby corn, hollandaise and parmesan
\$540

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

Organic lamb “quesabirria” \$495

Jamón ibérico 70 grams \$759

. . .

Tagliatelle, oxtail beef ragout and parmesan \$640

Creste di gallo, tomato sauce and lobster, *bottarga*
\$590

Red wine braised Wagyu cross cheek, parmesan
risotto \$690

. . .

Roasted cauliflower, “ajoblanco”, romesco sauce
\$490

“Zarandeado” seabass beurre blanc and chives
\$680

Wood grilled quail, sherry jus, organic carrots
\$695

Rosemary wood grilled lamb rack for 2 people
\$2250

Free range *cerdo pelón mexicano* rack, Jerusalem
artichoke, “mole verde” \$780

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

Wood grilled wagyu Cross beef Rib Eye, beef
and onion reduction, creamy spinach \$1340

Wagyu cross beef cheeseburger \$590

. . .

Tasting menu \$3800 with wine pairing \$5650

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

Beet and caviar tartlet

Penshell scallop “aguachile”

Tuna tartare “tostada”

Ricotta and white truffle ravioli

Smoked fish dashi and pico de gallo

Wood grilled Wagyu cross beef Rib Eye

Tangerine sorbet, tejocote and ponche

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 Obscura.....	\$95
Angato Race Blonde Ale	\$170
Charro Pilsner	\$190
Charro Ultra	\$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
Creyente Espadín (Yautepec, Oaxaca)	\$250
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

Tequila

Trago 45 ml.

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

1800 Cristalino \$255

Dobel Diamante \$280

Dobel Tahona Blanco \$290

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

Ron

Trago 45 ml.

Bacardi Blanco, México	\$125
Matusalem Platino, República Dominicana	\$140
Havana 7 años, Cuba	\$200
Navajas, México	\$205
Appleton Estate 12, Jamaica	\$240
Zacapa 23, Guatemala	\$315
Diplomático, Mantuano, Venezuela	\$375
Diplomático, Reserva Exclusiva, Venezuela	\$390

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

Domaine Rolet , Brut, Chardonnay, Savagnin, Crémant du Jura NV	\$2,300
--	---------

Veuve Cheurlin, Carte Noir , Brut, Pinot Noir, Champagne, NV	\$2,969
--	---------

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

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

Tattinger, Brut Champagne, NV	\$791 \$3,956
Pol Roger Brut, Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, NV	\$3,990
Marie Tassin, Brut, Pinot Banc, Champagne, NV	\$4,083
Charles Heidsieck Blanc de Blancs, Chardonnay, Champagne, NV	\$6,422
Huré Freres, L'insouciance Rosé, Brut Champagne, NV	\$6,667
Virginie T. Rosé, Pinot Noir, Chardonnay, NV	\$6,682
Ruinart Blanc de Blancs, Chardonnay, Champagne, NV.....	\$7,938
Dom Perignon, Chardonnay, Champagne, 2013	\$11,890
Krug, Grande Cuvée, Chardonnay, Champagne, NV	\$14,772

España

Clos Pons, Flocs, Brut, Reserva, Macabeo, Parellada, Cava	\$303 \$1,516
---	-----------------

Raventós i Blanc, La Finca , Macabeo, Xarel.ló, Parellada, Conca Del Riu Anoia, 2020	\$3,467
Mestres, Visol , Macabeo, Xarel. Ló, Parellada Cava, 2018	\$5,757
Mestres Clos Damiana Brut , Gran Reserva, Macabeo, Xarel-lo, Cava, 2009	\$6,411

Italia

Villa Sandi , Glera, Prosecco	\$303 \$1,224
Ricci Cubastro, Satén Brut , Chardonnay, Franciacorta, 2016	\$2,660

Portugal

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

Sudáfrica

Noughty Sparkling Rosé , Dealcoholized, Tempranillo	\$1,069
---	---------

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

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

Madera 5, Sauvignon Blanc, Chardonnay
Valle de Guadalupe, 2024 \$311 | \$1,554

Trasiego, Viognier, Arneis, Marsanne,
Valle de Guadalupe, 2023 \$2,561

Henri Lurton, **Chenin Centenario**, Chenin Blanc,
Valle de San Vicente, 2022 \$2,090

Vinisterra, Viognier
Valle de Santo Tomás, 2023 \$2,561

DJ Rivera, Sauvignon Blanc,
Valle de Guadalupe, 2023 \$2,635

Australia

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

Estados Unidos

New Frontier Wine, Pursuit,
Sauvignon Blanc, Napa Valley, 2020\$3,906

Darioush, Viognier,
Napa Valley, 2021 \$4,584

Austria

Hisch, Hirscovergnügen, Grüner Vetliner,
Kamptal, 2023 \$2,563

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
Schloss Lieser, SL, Riesling Troken, Mosel, 2024	\$500 \$2,500
Weingüter Wegler, Oestrich , Riesling, Rheingau, 2023	\$3,143

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

Fabien Duveau, La Hunaudiere , Chenin Blanc, Saumur, 2022	\$1,286
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
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
Pujol Busquets , Alta Alella PB, Pansa Blanca, 2022	\$1,879
Bodegas Verdeal, 20 de Abril , Verdejo, Rueda, 2023	\$454 \$2,268
Hispano-Suizas, Finca Casa Julia , Albariño, Valencia, 2022	\$3,004

De Los Abuelos, **Viñedo Barreiros**,
Godello, Bierzo, 2022 \$3,453

Portugal

Saven, **Maria Bonita**, Loureiro,
Vinho Verde, 2023 \$1,444

Sottal leve, Moscatel, Arinto,
Vinho Verde, 2023 \$313 | \$1,567

Italia

Bertani, **Velante**, Pinot Grigio,
Friuli Venezia, 2023 \$210 | \$1,054

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

Villa Noria, **Amfora**, Pinot Gris
Languedoc Roussillon \$1,686

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

Radikon, Oslavje,
Venezia Giulia, 2018 (500 ml) \$2,952

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

México

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

Vinisterra, Pílon, Grenache,
Valle de Guadalupe, 2021 \$1,833

España

Cepa, Hito, Tempranillo,
Ribera del Duero, 2023 \$1,051

Francia

Chateau Les Mesclances, **Romane**, Blend,
Provence, 2023 \$1,193

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

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, **Intervención**, 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

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

Mogor Badan, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Valle de Guadalupe, 2023 \$2,809

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

Dana, **Vaso**, Cabernet Sauvignon,
Napa Valley, 2019 \$10,471

Darioush, Cabernet Sauvignon,
Napa Valley, 2021 \$12,222

Dana, **Helms**, Cabernet Sauvignon,
Napa Valley, 2019 \$56,000

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

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

Alemania

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

Francia

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

Les Rocher Des Violettes, Cabernet Franc
Touraine, 2019 \$347 | \$1,733

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

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
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
Château Palmer, Alter Ego Margaux, 2020	\$9,545
Château Pontent Canet, Pouillac, 2021	\$11,667
Gérard Bertrand, Clos D'Ora, Syrah, Languedoc Rousillon, 2018	\$12,038
Le Roy, Pomard, 2012	\$39,156
Domaine Chanson, Chambertin- Clos de Béze Grand Cru, Borgoña, 2012	\$43,838

España

Clos Lojen, Bobal, Manchuela, 2021 \$1,355

Cosme Palacio, Glorioso, Tempranillo,
Rioja, 2023 \$310 | \$1,550

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

Abadal, 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,
Ribera 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 \$1,755

Antico Borgo Di Sugame, Sangiovese,
Chianti, 2021 \$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

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 Cogno, **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