

Maximo

Menú 10 Enero, 2026

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Atún de La Baja laminado, vinagreta de soya y jengibre, rábano y “macha” \$690

Bisque de langosta, aceite de chiles secos y limón \$295

Tuscan tomato bread soup \$295

Paté de campaña, ensalada de mostaza y cornichon \$320

Aguachile de callo Margarita, chiltepín y maracuyá \$940

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

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

Tostada de abulón de la Baja, pepita y habanero \$495

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

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

BBQ organic fried chicken, yogurt y eneldo \$495

Jamón ibérico, 70 gramos \$759

. . . .

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

Creste di gallo, langosta del Pacífico, chile de árbol
y jitomate \$990

Risotto con hongo shiitake rostizado y parmesano
\$580

. . . .

Langosta del Pacífico a la mantequilla \$3400

Bacalao al miso blanco, beurre blanc de miso y
limon verde \$595

Codorniz asada al sartén, “ajoblanco” jus de jerez
\$740

Pechuga de pollo orgánica rostizada, jus de vino
amarillo, gratín de papa \$725

Rack de cordero asado al romero para dos personas
\$2800

New York de cerdo pelón mexicano asado al
horno, mole verde, puré de coliflor \$840

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 asado a la brasa 530
gramos \$3200

New York strip de res Wagyu Cross a la brasa 200
gramos, reducción de ternera y cebolla, espinaca
cremosa \$1340

Cheeseburger de res Wagyu cross \$590

. . . .

Menú degustación \$3100 con maridaje \$4770

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

Tartaleta de betabel y caviar

Aguachile de callo Margarita

Atún laminado, caviar y macha

Raviolo de pato confitado y requeson

Rack de cordero asado al romero

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

Helado de trufa, *bread pudding*, caramelo \$350

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

Plato de queso *triple-crème* y queso *Saint Paulin*,
panal de abeja \$380

...

Menu January 10th, 2026

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Baja tuna sashimi, soy and ginger vinaigrette,
radish and “*macha*” \$690

Lobster bisque, dried chili and lime oil \$320

Tuscan tomato bread soup \$245

Pâté de campagne, mustard salad, cornichon \$320

Penshell scallops “*aguachile*”, *chiltepín*, passion
fruit \$495

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

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

Baja abalone “tostada”, pumpkin seed and
habanero \$495

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

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

BBQ organic fried chicken, yogurt and dill \$495

Jamón ibérico 70 grams \$759

. . .

Tagliatelle, oxtail beef ragout and parmesan \$640

Creste di gallo, pacific lobster, *chile de árbol* and tomato \$990

Risotto with shiitake mushroom and parmesan \$580

. . .

Buttered pacific lobster \$3400

White miso cod, miso and lime beurre blanc \$650

Seared quail, “*ajoblanco*”, sherry jus \$740

Roasted organic chicken breast, vin jaune jus, potato au gratin \$725

Rosemary wood grilled lamb rack for two people \$2800

Ovenroasted *cerdo pelón mexicano* New York, *mole verde*, cauliflower pure \$840

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

Wood grilled Wagyu Cross Rib Eye 530 grams
\$3200

Wood grilled wagyu Cross beef New York strip
200 grams, beef and onion reduction, creamy
spinach \$1340

Wagyu cross beef cheeseburger \$590

. . .

Tasting menu \$3100 with wine pairing \$4770

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

Beet and caviar tartlet

Abalone “tostada”, pumpkin seed sauce

Baja tuna tartare, nori

*Ricotta cheese raviolo, organic egg yolk, whey and mushroom
emulsion*

Wood grilled Wagyu cross beef New York strip

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

Truffle ice cream, bread pudding, caramel \$350

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

Triple-crème cheese and *Saint Paulin* cheese
assortment, honeycomb \$380

. . .

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

ESPUMOSOS

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, **Hirschvergnügen**, 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 \$2,500

R O S A D O S

Copa 150 ml. | Botella 750 ml.

Glass 150ml. | Bottle 750ml.

México

Pitaya, Garnacha

Valle de Guadalupe, 2023 \$318 | \$1,589

Vinisterra, **Pilón**, 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	\$1,393
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 \$689 | \$3,443

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

Guidova 30, 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

Corison, Cabernet Sauvignon,

Napa Valley, 2019 \$10,397

Dana, **Vaso**, Cabernet Sauvignon,

Napa Valley, 2019 \$10,471

Darioush, Cabernet Sauvignon,

Napa Valley, 2021 \$12,222

Dominus, Cabernet Sauvignon,

Napa Valley, 2021 \$19,205

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,
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

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

Marqués de Murrieta, **Castillo Ygay**,

Tempranillo, Rioja, 2019 \$29,310

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	\$1,755
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

Masseto, Merlot,

Toscana, 2021 \$79,046

P O S T R E

Copa 150 ml. | Botella 750 ml.

Glass 150ml. | Bottle 750ml.

Hungría

Patricius, Aszu 5 Puttonyos,
Tokaji, 2017 \$512 | \$3,944

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

Lepeyre, Juranson,

Gros Manseng, 2022 (750 ml.) \$3,429

Italia

Elvio Cogno, **Moscato D’Asti**

Moscato, 2021 \$1,500

OPORTO

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