

Maximo

# Menú 27 Febrero, 2026

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Tartar de langosta, aceituna, vinagreta de jerez \$1150

Papa gratinada, beurre blanc, caviar 20 gr \$2400

Carpaccio de abulón silvestre \$950

Ostión de La Baja, dashi en jelly, 6 pz 540

Kampachi laminado, vinagreta de soya y jengibre,  
macha y rábanos \$575

Aguachile de callo Margarita, maracuyá y chiltepín  
\$840

Sopa de coliflor orgánica, croûton de parmesano,  
aceite de oliva, cebollín \$290

Espárragos asados, holandesa, vinagreta de  
hierbas finas \$580

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

Tlayuda de cangrejo moro y mole verde \$495

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

Ensalada César con queso de puerco \$340

Burrata, jitomate orgánico, hinojo y balsámico \$580

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

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

Jamón ibérico, 70 gramos \$759

. . .

Tagliatelle, ragú de res Wagyu Cross y parmesano  
\$640

Ravioles medialuna de requesón y pato, jus de jeres  
y pimienta \$630

. . .

Alcachofas en mole de piñón \$580

Huachinango zarandeado, ensalada de cilantro y  
mostaza, emulsión de ajillo y mejillón \$650

Pollo orgánico rostizado, gratín de papa, jus de vino  
amarillo \$760

Rack de cordero asado, jus de romero \$2400

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

Cachete de res Wagyu cross braseado al vino tinto,  
risotto con parmesano \$890

Flat Iron de res Wagyu Cross a la brasa, jus de  
cebolla y ternera, puré de papa \$1150

Cheeseburger de res Wagyu cross \$590

. . .

**Menú degustación \$3300 con maridaje \$4970**

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

*Tartaleta de betabel y caviar*

*Tostada de abulón de La Baja*

*Aguachile de callo Margarita*

*Dashi de pez ahumado*

*Ravioles de pato y requesón*

*New York strip de res Wagyu Cross y jus de ternera*

*Sorbete de blueberry, toronja y cardamomo*

*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 \$1350***

Nuestro menú está diseñado en base a la cantidad y calidad, que nuestros proveedores campesinos o cooperativa de pesca tienen en existencia, algunas cosas se agotan o se cambian durante el día.

Gracias por su comprensión.

## POSTRES

Tarta de chocolate, dátíl y caramelo, helado de miso caramelizado \$429

Sorbete de ruibarbo y frambuesa, parfait de eneldo, betabel rostizado \$320

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

Madeleines, Nutella hecha en casa, 6 pz \$341

Pan francés, compota de temporada, helado de trufa \$480

Cheesecake doble crème \$350

Tarte latín, helado del día \$341

Helado de queso de cabra Chaurand, philo, guayaba y aceite de oliva \$374

Tiramisú de flor de cacao \$340

...

# Menu February 27<sup>th</sup>, 2026

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Lobster tartar, olives, sherry vinaigrette \$1150

Baja oysters, dashi in jelly, 6 pieces \$540

Kampachi sashimi, soy and ginger vinaigrette,  
macha and radish \$575

Penshell scallops “*aguachile*”, passion fruit and  
*chiltepín* \$840

Veil and *cerdo pelón mexicano* paté de Campagne  
\$280

Organic cauliflower soup, parmesan crouton,  
olive oil and chives \$290

Roasted asparagus, hollandaise, fine herbs  
vinaigrette \$580

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

Stone crab and *mole verde* “*tlayuda*” \$495

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

Caesar salad with homemade headcheese \$340

Burrata, organic tomato, fennel and balsamic  
\$580

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

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

Jamón ibérico 70 grams \$759

. . .

Tagliatelle, Wagyu Cross beef ragout and  
parmesan \$640

Ricotta cheese and duck mezzelune, sherry and  
pepper \$630

. . .

Artichokes in pinenut *mole* \$580

Red snapper, *cilantro* and mustard salad, mussel  
and *ajillo* emulsion \$650

Roasted organic chicken, potato au gratin, vin  
jaune \$760

Wood grilled Lamb rack, rosemary jus \$2400

Beer braised Wagyu cross beef tongue,  
homemade mole, beluga lentils, pickled onion  
\$720

Red wine braised Wagyu cross beef cheek,  
parmesan risotto \$890

Wagyu Cross beef Flat Iron, onion and veil jus,  
potato purée \$1150

Wagyu cross beef Cheeseburger \$590

. . .

**Tasting menu \$3300 with wine pairing \$4970**

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

*Beet tartlet and caviar*

*Tostada de Abulón de La Baja*

*Penshell Scallops “aguachile”*

*Smoked fish dashi*

*Duck and ricotta cheese ravioli*

*Wagyu Cross beef New York strip, veil jus*

*Blueberry sorbet, grapefruit and cardamon*

*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.*

Our menu is design based on the amount and quality that our peasants suppliers or fishing cooperative have in existence, some dishes run out or are modified in the day.

## DESSERTS

Chocolate, date and caramel tart, caramelized  
miso ice cream \$429

Rhubarb and raspberry sorbet, dill *parfait*,  
roasted beet \$320

Truffle ice cream, bread puddin, caramel \$350

Madeleines, homemade Nutella, 6 pieces \$341

French toast, seasonal compote, ice cream truffle  
\$480

Double crème cheesecake \$350

Tarte tatin, ice cream \$341

Chaurand goat cheese ice cream, phyllo, guava,  
olive oil \$374

Cacao flower tiramisú \$340

...

# Aguas, Sodas y Kombuchas

Agua del día(300ml.)..... \$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)

Poleo, Manzana ó Jengibre ..... \$180

Suero (30 ml) + \$15

Amargo de Angostura (6ml) +\$40

Todos nuestros precios incluyen impuestos y están en pesos mexicanos.

COCTELES

## De la casa

Cubana 1.0 (473 ml.).....	\$110
Cerveza, chiles y limón	
Piña Chiltepín(160ml.).....	\$215
Ron, piña clarificada, chiltepín, aceite de olivo	
Bee's Knees(100ml.).....	\$225
Gin, Miel, Limón amarillo	
Verbena Rum Sour(120ml.).....	\$245
Cedrón, Ron, Licor de Chabacano	
Pink Peppercorn Sour(110ml) .....	\$250
Vodka, pimienta rosa, Amaretto	
Fig Leaf Sherry Cobbler(125ml.).....	\$250
Hoja de higo, fino, Lillet Blanc	
Avocado Leaf Sour(100ml.).....	\$250
Hoja de aguacate, Gin, Vermouth, frambuesa	
Margarita(100ml.).....	\$265
Dobel Blanco, limón, Cointreau	
Paloma Mezcal(195ml.).....	\$280
Cordial de toronja, romero, Mezcal, soda	

Cacao Highball(170ml) .....	\$290
Whisky, piloncillo, soda	
Mezcal Negroni(125ml.) .....	\$310
Licor de betabel quemado, Mezcal, Gin, Vermouth, Campari	
Gin & Corn Martini(75ml.) .....	\$310
Hojas de maíz tostadas, Vermouth, licor de elote	
Gin & Tonic(75ml).....	\$320
G. Vine, Ruda, Agua Tónica	
3 Chiles Spicy, Old Fashioned (120ml.).....	\$340
Dobel Blanco, Bourbon, Cordial de Chiles	
Macadamia Mai Tai(185ml.).....	\$350
Ron, Mezcal y Licor de Chabacano	
Mango Clarified Milk Punch(120ml.).....	\$370
Milk Punch, Vino Blanco, Gin, St Germain	
Champagne Honey(120ml.).....	\$685
Cognac, miel y Champagne	

## COCTELES SPRITZ

Trago 150ml.

Cynar Spritz.....	\$340
Chambord Spritz.....	\$355
Cocci Spritz .....	\$355
Campari Spritz.....	\$365
Aperol Spritz.....	\$355
St. Germain Spritz.....	\$470

## CERVEZAS NACIONALES

XX Ambar(355ml.) .....	\$80
Tecate Light(473ml.) .....	\$90
Carta Blanca (473 ml.).....	\$95
Bohemia Obscura(355ml.) .....	\$95
Arigato Race Blonde Ale(355ml. ....	\$170
Charro Ultra(355ml.) .....	\$190
Charro Pilsner(355ml.) .....	\$190
Tempus Doble Malta(355ml.).....	\$200
Macanuda, Brown Ale(473ml).....	\$200
República Czech Pilsner(473ml.).....	\$260
<i>Michelada</i> +\$10	
<i>Cubana</i> +\$15	

## SOTOL

Trago 45ml.

Cardenxe, Sierra (Chihuahua).....	\$528
Cardenxe, Desierto (Chihuahua).....	\$329

# Aperitivos

*Trago 45 ml.*

Carpano Dry, Italia .....	\$110
Aperol, Italia .....	\$130
Lillet Blanc, Francia .....	\$135
Campari, Italia .....	\$155
Pastis Ricard, Francia .....	\$160
Amaro Averna, Italia .....	\$160
Fernet Branca, Italia .....	\$190
Vermut Golfo Tinto, España .....	\$255
Antica, Italia .....	\$260
Amaro Montenegro, Italia .....	\$295
Cocci Americano, Italia .....	\$310
Dubonnet, Francia .....	\$250

# Jerez

*Trago 45 ml.*

Fino Gran Barquero, España .....	\$295
Palo Cortado Gran Barquero, España .....	\$335

# Gin

*Trago 45 ml.*

Gin Mare, España .....	\$270
Bombay, Inglaterra .....	\$270
Martin Millers, Inglaterra .....	\$320
Hendrick's, Escocia .....	\$320
Monkey 47, Alemania .....	\$400

# DESTILADOS DE AGAVE

*Trago 45 ml.*

Yola, Angustifolia  
(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

Rey Campero Jabalí  
(Zoquitlán, Oaxaca) ..... \$300

Creyente Tobalá  
(Yautepec, Oaxaca) ..... \$300

Creyente Cristalino  
(Yautepec, Oaxaca) ..... \$310

El Cortijo, Tobalá (Santiago Matatlán, Oaxaca) .....	\$340
El Cortijo, Madrecuixe (Miahuatlán, Oaxaca) .....	\$345
Lágrimas de Dolores, I'gok (Durango) .....	\$385
Real Minero, Pechuga (Santa Catarina Minas, Oaxaca) .....	\$395
La Locura, Tobasiche (Guelavila, Oaxaca).....	\$398
Real Minero, Arroqueño (Santa Catarina Minas, Oaxaca) .....	\$410
Lágrimas de Dolores, Masparillo (Durango) .....	\$444
Lágrimas De Dolores, Tepemete (Durango).....	\$490
Convite, Tepextate (Oaxaca) .....	\$490
La Locura, Martinero (Oaxaca) .....	\$544

# TEQUILA

*Trago 45 ml.*

Dobel Blanco .....	\$190
7 Leguas Blanco .....	\$190
Herradura Blanco .....	\$190
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
Casahuin 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

# BOURBON

*Trago 45 ml.*

Jack Daniel's, Estados Unidos .....	\$190
Maker's Mark, Estados Unidos .....	\$200
Bulleit, Estados Unidos .....	\$251

# WHISKEY

*Trago 45 ml.*

JW Etiqueta Negra, Escocia .....	\$250
Bushmills 10 años, Irlanda .....	\$285
Glenfiddich 12, Escocia .....	\$300
Chivas Regal 13 años, Escocia .....	\$307
Glenmorangie 10 años, Escocia .....	\$310
Glenmorangie 12 años, Escocia .....	\$345
The Balvenie Doublewood 12, Escocia .....	\$340
Glenfiddich 15, Escocia .....	\$405
Glenlivet 12 años, Escocia .....	\$420
Glenlivet 15 años, Escocia.....	\$460
Hibiki, Japón .....	\$492
Glenfiddich 18, Escocia .....	\$615
Macallan 15 años, Escocia .....	\$1,270
Glenlivet 21 años, Escocia .....	\$1,270
JW Etiqueta Azul, Escocia .....	\$1,729

# RON

*Trago 45 ml.*

Bacardi Blanco, México .....	\$125
Matusalem Platino, República Dominicana .....	\$140
Havana 7 años, Cuba .....	\$200
Navajas, México .....	\$205

Flor de Caña 12 años, Nicaragua .....	\$235
Appleton Estate 12, Jamaica .....	\$240
Matusalem Gran Reserva 15, Republica Dominicana...	\$290
Havana Selección de Maestros, Cuba .....	\$315
Zacapa 23, Guatemala .....	\$315
Diplomático, Mantuano, Venezuela .....	\$375
Brugal 1888, República Dominicana .....	\$381
Diplomático, Reserva Exclusiva, Venezuela .....	\$390

## 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

## VODKA

*Trago 45 ml.*

Stolichnaya, Letonia .....	\$210
Tito's, Estados Unidos .....	\$250
Ketel One, Holanda .....	\$250
Grey Goose, Francia .....	\$260
Stolichnaya Elite, Letonia .....	\$320

# ESPUMOSOS

*Copa 150 ml | Botella 750 ml.*  
*Glass 150 ml | Bottle 750 ml*  
*Descorche | \$1,200 Botella 750 ml*

## FRANCIA

**Conversation Blanc de Blancs, Brut,**  
Champagne, NV ..... \$2,000

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

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

**Virginie T. Brut, Chardonnay,**  
Pinot Noir, NV ..... \$3,200

**Tattinger, Brut**  
Champagne, NV ..... \$791 | \$3,956

**Pol Roger Brut, Chardonnay, Pinot Noir,**  
Champagne, NV ..... \$4,200

**A. Margaine Le Brut, Chardonnay,**  
Pinot Noir, Champagne, NV ..... \$4,600

**Taittinger Rose Prestige, Brut,**  
Champagne, NV ..... \$6,050

<b>Huré Freres, L'insouciance Rosé, Brut</b> Champagne, NV .....	\$6,667
<b>Virginie T. Rosé, Pinot Noir,</b> Chardonnay, NV .....	\$6,682
<b>Charles Heidsieck Blanc de Blancs,</b> Chardonnay, Champagne, NV .....	\$7,120
<b>A. Margaine, Special Club,</b> Blanc de Blancs, 2016 .....	\$7,143
<b>Ruinuart Blanc de Blancs,</b> Chardonnay, Champagne, NV.....	\$7,938
<b>Dom Perignon, Chardonnay,</b> Champagne, 2013 .....	\$11,890
<b>Krug, Grande Cuvée, Chardonnay,</b> Champagne, NV .....	\$14,772

## ESPAÑA

<b>Clos Pons, Flocs, Brut, Reserva, Macabeo,</b> Parellada, Cava .....	\$303   \$1,516
<b>Mestres, Rosat Reserv,</b> Brut Nature, 2021 .....	\$2,812
<b>Raventós i Blanc, La Finca, Macabeo, Xarel·ló,</b> Parellada, Conca Del Riu Anoia, 2020 .....	\$3,467

Mestres, **Visol**, Macabeo, Xarel · ló, Parellada,  
Cava, 2019 ..... \$5,757

Mestres **Clos Damiana Brut**, Gran Reserva,  
Macabeo, Xarel · lo, Cava, 2009 ..... \$6,411

# ITALIA

**Villa Sandi**, Glera,  
Prosecco ..... \$303 | \$1,516

Ricci Curbastro, **Satèn Brut**, Chardonnay,  
Franciacorta, 2020 ..... \$2,660

# PORTUGAL

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

# SIDRAS | FRANCIA

**Decideret**, Manzana y Lúpulo,  
Copenhague, Dinamarca, 2020 ..... \$3,920

# VINOS

Copa 150 ml. | Botella 750 ml.

Glass 150ml. | Bottle 750ml.

## | B L A N C O S |

### MÉXICO

**Madera 5**, Sauvignon Blanc, Chardonnay

Valle de Guadalupe, 2024 ..... \$311 | \$1,554

**Trasiego**, Viognier, Arneis, Marsanne,

Valle de Guadalupe, 2023 ..... \$1,505

Osadía, Riesling,

Ojos negros, 2024 ..... \$378 | \$1,888

Henri Lurton, **Chenin Centenario**, Chenin Blanc,

Valle de San Vicente, 2022 ..... \$2,090

Vinisterra Viogner,

Santo Tomás, 2023 ..... \$2,561

**DJ Rivera**, Sauvignon Blanc,

Valle de Guadalupe, 2023 ..... \$2,635

### ESTADOS UNIDOS

New Frontier Wine, **Pursuit**,

Sauvignon Blanc, Napa Valley, 2020 ..... \$3,906

# AUSTRALIA

**Seven Eves**, Sauvignon Blanc

Adelaide Hills, 2021 ..... \$1,633

# AUSTRIA

Hirsch, **Hirschvergnügen**, Grüner Veltliner,

Kamptal, 2023 ..... \$2,563

Hirsch, **Kammern**, Grüner Veltliner,

Kamptal, 2023 ..... \$3,386

Tegernseerhof, **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 ..... \$4,920

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  
Trocken, 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

**Les Deux Moulins**, Sauvignon Blanc,

Valle de Loira, 2021 ..... \$1,414

**Mas de Chimérers**, Muscat,

Coteaux Du Salagou, 2023 ..... \$1,707

Château de Messey, **Les Crets Macon**,

Chardonnay, Mâcon, 2023 ..... \$1,972

Vignoble de Boisseyt, **En Amont**,

Viognier, Côtes-du-Rhône, 2022 ..... \$1,844

Pascal Jolivet, **Sancerre**,

Sauvignon Blanc, Loira, 2024 ..... \$563 | \$2,813

**Vignoble De Boisseyt**, Marsanne,

Roussanne, Crozes-Hermitage, 2022 ..... \$622 | \$3,109

Louis Latour, **Chablis Premier Cru**

Chardonnay, Bourgogne, 2023 ..... \$4,820

**Vignoble De Boisseyt**, Viognier,

Condrieu, 2022 ..... \$5,500

Christian Moreau, **Chablis Grand Cru Valmur**,

Chardonnay, Bourgogne, 2022 ..... \$8,309

**Chateau Pepe Clément**,

Sauvignon Blanc, Pessac-Léognan, 2021 ..... \$19,550

**Chateau Smith Haut- Laffite,**  
Sauvignon Blanc, Semillon, 2020 ..... \$30,677

## 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, 2024 ..... \$454 | \$2,268

**Hispano-Suizas, Finca Casa Julia,**  
Albariño, Valencia, 2023 ..... \$3,004

**De Los Abuelos, Viñedo Barreiros,**  
Godello, Bierzo, 2023 ..... \$3,453

## PORTUGAL

**Sottal leve, Moscatel, Arinto**  
Lisboa, 2024 ..... \$313 | \$1,567

# ITALIA

Bertani, **Velante**, Pinot Grigio,  
Friuli Venezia, 2024 ..... \$210 | \$1,054

Masi, **Masianco**, Pinot Grigio,  
Venezia, 2024 ..... \$1,897

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

# ITALIA

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

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

# ESPAÑA

**Les Astronautas,**

Malvasia, Toro, 2023 ..... \$1,886

**Pujol-Busquets, Aus,**

Pansa Blanca, 2023 ..... \$2,437

# MÉXICO

**Anónimo, Chardonnay,**

Cosio, 2023 ..... \$313 | \$1,567

**RG MX, Palomino,**

Riesling, Parras, 2022 ..... \$2,500

# | ROSADOS |

Copa 150 ml. | Botella 750 ml.

Glass 150ml. | Bottle 750ml.

## MÉXICO

**Pitaya**, Garnacha

Valle de Guadalupe, 2024 ..... \$318 | \$1,589

Vinisterra, **Pilón**, Grenache,

Valle de Guadalupe, 2022 ..... \$1,833

## ESPAÑA

Cepa, **Hito**, Tempranillo,

Ribera del Duero, 2024 ..... \$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

**Dominio de Las Abejas**, Syrah,  
Ojos Negros, 2024 ..... \$1,638

Anónimo, **Intervención**, Sangiovese  
Cosio, 2024 ..... \$1,724

**Garambullo**, Syrah,  
San Miguel de Allende, 2024 ..... \$1,831

RG Mx, **Falso Mosquetero**, Syrah,  
Valle de Parras, 2023 ..... \$2,003

**Don Leo**, Pinot Noir,  
Valle de Parras, 2024 ..... \$2,250

**Casa Madero**, Cabernet Sauvignon,  
Valle de Parras, 2020 ..... \$456 | \$2,281

RG Mx, Malbec,  
Valle de Parras, 2020 ..... \$2,500

**Vena Cava**, Big Blend, Syrah, Cabernet,  
Valle de Guadalupe, 2021 ..... \$2,478

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

**Parvada, Caladoc,**  
Valle de Parras, 2023 ..... \$2,947

**Parvada, Cabernet Franc,**  
Valle de Parras, 2022 ..... \$3,083

**Guidova, Cabernet Sauvignon,**  
Valle de Parras, 2020 ..... \$3,200

**DJ Rivera, Nebbiolo,**  
Valle de Guadalupe, 2019 ..... \$3,439

**Norte 32, Teziano, Cabernet Sauvignon,**  
Valle de Guadalupe, 2018 ..... \$3,443

**Santos Brujos, Tempranillo,**  
Valle de Guadalupe, 2019 ..... \$3,461

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

**Guidova 30, Syrah, Cabernet Sauvignon,**  
Valle de Parras, 2020 ..... \$3,949

**DJ Rivera, Malbec,**  
Valle de Guadalupe, 2020 ..... \$3,953

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

## ESTADOS UNIDOS

**Fre**, Red Blend, Alcohol- Removed  
California ..... \$1,083

**The Prisoner**, Red Blend,  
California, 2022 ..... \$5,140

Darioush, **Duel**, Cabernet Sauvignon,  
Shiraz, Napa Valley, 2019 ..... \$7,195

**Darioush**, Merlot,  
Napa Valley, 2019 ..... \$8,056

**Heitz Cellars Lot C-91**, Cabernet Sauvignon,  
Napa Valley, 2017 ..... \$9,519

**Corison**, Cabernet Sauvignon,  
Napa Valley, 2019 ..... \$10,397

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

<b>Darioush</b> , Cabernet Sauvignon, Napa Valley, 2021 .....	\$12,222
<b>Dominus</b> , Cabernet Sauvignon, Napa Valley, 2019 .....	\$19,205
Dana, <b>Helms</b> , Cabernet Sauvignon, Napa Valley, 2019 .....	\$56,000

## ARGENTINA

<b>Mara</b> , Bonarda Valle de Uco, 2022 .....	\$2,100
<b>Clos de Los Siete</b> , Malbec, Valle de Uco, 2021 .....	\$2,621
<b>45 Rugientes</b> , Pinot Noir, Patagonia, 2021 .....	\$2,865
Raquis, <b>Las Bases</b> , Malbec, Luján de Cuyo, 2022 .....	\$3,998
Catena Zapata, <b>Malbec Argentino</b> , Malbec, Mendoza, 2022 .....	\$8,291

## CHILE

<b>Errazuriz</b> , Carmenere, Valle de Aconcagua, 2024 .....	\$1,075
---	---------

# FRANCIA

## **Château Paradis Casseuil,**

Bordeaux, 2022 ..... \$1,586

## **Mas de Chimères, Syrah, Grenache,**

Terrasses du Larzac, 2021 .....,..... \$1,969

## **Chapel, Gamay,**

Beaujolais, 2022 ..... \$2,800

## **Bernard Baudry, Les Grezeaux,**

Cabernet Franc, Chinon, 2022 ..... \$2,879

## **Château Mangot,**

Saint-Émilion, 2021 ..... \$591 | \$2,953

## **Jean Foullard, Côte du Py, Morgon,**

Gamay, 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, 2019 ..... \$4,110

**Les Rondierés**, Auxey-Duresses,  
Pinot Noir, Borgoña, 2022 ..... \$5,241

Emmanuel Giboult, **En Chevrot**,  
Pinot Noir, Saint-Roman, 2022 ..... \$6,243

Emmanuel Giboult, **Les Pierres Blanches**,  
Pinot Noir, Cote de Beaune, 2022 ..... \$6,811

**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 Giscours**,  
Gran Cru Classe, Margaux, 2020, ..... \$8,679

Château Palmer, **Alter Ego**  
Margaux, 2020 ..... \$10,350

<b>Chateau Smith Havt Lafitte,</b> Grand Cru Classe, Pessac-Leognan, 2020.....	\$14,978
<b>Gérard Bertrand, Clos D’Ora, Syrah,</b> Languedoc Rousillon, 2018 .....	\$17,092
<b>Cos D’Estournelt,</b> Saint-Estéphe, 2021 .....	\$28,066
<b>Le Roy,</b> Pommard, 2012 .....	\$39,156
<b>Chateau Pavie,</b> Saint-Emilion, 2021 .....	\$41,364
<b>Domaine Chanson, Chambertin- Clos de Béze</b> Grand Cru, Borgoña, 2012 .....	\$43,838
<b>Cheval Blanc,</b> Saint-Emilion, 2020 .....	\$68,194
<b>Haut Brion</b> Pessac-Leognan, 2020 .....	\$84,516

## ALEMANIA

<b>Shäfet- Fröhlich,</b> Spätburgunder, Nahe, 2020 .....	\$12,250
---	----------

# ESPAÑA

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

Cosme Palacio, **Glorioso**, Tempranillo,  
Rioja, 2021 ..... \$310 | \$1,550

**Camino de Navaherreros**, Garnacha,  
Madrid, 2023 ..... \$1,707

**Casa Castillo**, Monastrell,  
Jumilla, 2022 ..... \$1,957

Can Ràfols dels Caus, **Terraprima**, Cabernet  
Sauvignon, Merlot, Penedés, 2023 ..... \$2,016

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

**Mas De Leda**, Tempranillo,  
Castilla y León, 2020 ..... \$540 | \$2,698

**Mengoba**, Mencia,  
Bierzo, 2020 ..... \$2,632

Familia Gil, **Clar Del Boc**, Syrah,  
Priorato, 2020 ..... \$4,650

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

**Castello di Lamole**,  
Chianti Classico, 2017 ..... \$1,726

Cascina Corte, **San Luigi**, Dolcetto  
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, 2018 ..... \$2,969

Camerano, **Terlo**,  
Barolo, 2014 ..... \$4,248

Massimago, **Conte Gastone**,  
Amarone della Valpolicella, 2018 ..... \$4,382

<b>Revá</b> , Barolo, 2020 .....	\$4,531
Donnafugata, <b>Fragore</b> , Nerello Mascalese, Etna Rosso, 2020 .....	\$6,029
Ronchi di Cialla, <b>Schioppettino di Cialla</b> , Schioppettino, Friuli, 1995 .....	\$8,088
<b>Dal Forno Romano</b> , Corvina, Valpolicella Superiore, 2017 .....	\$10,100
<b>Duemani</b> , Cabernet Franc Costa Toscana, 2017 .....	\$12,600
Montevertine, <b>Le Pergole Torte</b> , Sangiovese, Toscana, 2018 .....	\$13,500
Bruno Giacosa, <b>Falletto</b> , Nebbiolo, Barolo, 2011 .....	\$16,500
Elio Altare, <b>Unoperuno</b> , La Morra, Barolo, 2018 .....	\$21,635
<b>Dal Forno Romano</b> , Corvina, Amarone della Valpolicella, 2013 .....	\$30,588
<b>Masseto</b> , 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 (500ml) ..... \$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, Jurançon,**

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

# ITALIA

Elvio Cagno, **Moscato D' Asti**

Moscato, 2021 (750 ml) ..... \$1,500

# OPORTO

Noval Black Reserve N.V. (45 ml) ..... \$295

Taylor's Tawny 20 años (45 ml) ..... \$972

# SAKE

**Amabuki** (Junmai Ginjo Ichigo) (45 ml) ..... \$370

# 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

Herbal (300ml) .....	\$80
Mirto, Manzanilla, Cedrón, Gordolobo, Flor de Amaranto	

Silvestre (300ml) .....	\$80
Cáscara de Mezquite, Citronela, Anisillo, Poleo	

Floral (300ml) .....	\$80
Rosa de Monte, Salvia Morada, Manzanilla, Bergamota Silvestre	

Terruño (300ml) .....	\$80
Maguey Cocido, Pelo de Elote, Mezquite, Vainilla, Rosita de Cacao	

Melange No. 1 Té negro con vainilla y bergamota (240 ml.) .....	\$100
--	-------

Plume Té verde con tallos de cereza y citronela (240 ml.) .....	\$105
--	-------

# DIGESTIVOS

*Trago 45 ml.*

Anís del Mono dulce, España .....	\$120
Anís del Mono seco, España .....	\$120
Cadenas, España .....	\$120
Vaccari Nero, Italia .....	\$140
Vaccari Blanco, Italia .....	\$140
Kalhua, México .....	\$140
Baileys, Irlanda .....	\$150
Pacharan, España .....	\$150
Amaretto Disaronno, Italia .....	\$180
Licor 43, España .....	\$190
Cointreau, Francia .....	\$195
Frangelico, Italia .....	\$197
Licor de Chabacano, Francia .....	\$200
Chambord, Francia .....	\$250
Chartreuse amarillo, Francia .....	\$255
Chartreuse verde, Francia .....	\$285
Strega, Italia .....	\$290

# ARMAGNAC

*Trago 45 ml.*

Darroze, 8 años .....	\$365
-----------------------	-------