

Maximo

Menú 14 Marzo, 2026

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Tartar de langosta roja, vinagreta de jerez y aceitunas \$1350

Carpaccio de abulón silvestre, ajonjolí, limón \$890

Ostión de La Baja y dashi, 6 pzs \$540

Tartare de atún de La Baja \$495

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

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

Atún laminado, vinagreta de soya y jengibre, macha y rábanos \$690

Aguachile de callo Margarita, maracuyá y chiltepín \$840

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

Quesabirria de cordero de libre pastoreo \$535

Jamón ibérico, 70 gramos \$759

. . .

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

Ravioles rellenos de requesón y pato, jus de
echalote y alcaparra \$630

Rigatoni al pesto, piñón tostado, parmesano \$495

. . .

Alcachofas en mole de piñón \$580

Tenazas de cangrejo moro de Campeche a la
mantequilla \$3400

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

Codorniz asada, lentejas de león, jus de jerez \$790

Pollo orgánico rostizado, jus de pollo y vino
amarillo \$790

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

Diezmillo de res Wagyu Cross a la brasa, jus de
cebolla y ternera, puré de papa \$860

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

Tartar de langosta y caviar

Dashi de pez ahumado

Ravioles de pato y requesón

New York strip de res Wagyu Cross o rack de cordero

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, dátil 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 March 14th, 2026

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Red lobster tartare, sherry vinaigrette and olives
\$1350

Wild abalone carpaccio, sesame seed, lemon \$890

Baja oyster and dashi, 6 pieces \$540

Baja tuna tartare \$495

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

Tuna sashimi, soy and ginger vinaigrette, *macha*
and radish \$690

Penshell scallops aguachile, passion fruit and
chiltepin \$840

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

Free range lamb “quesabirria” \$535

Jamón ibérico 70 grams \$759

. . .

Tagliatelle, Wagyu Cross beef ragout and
parmesan \$640

Ravioli stuffed with ricotta cheese and duck,
shallot and caper jus \$630

Pesto rigatoni, toasted pinion, parmesan \$495

. . .

Artichokes, pinenut *mole* \$580

Buttered *Campeche* stone crab claws \$3400

“Zarandeado” red snapper, mustard and *cilantro* salad, *ajillo* and mussel emulsion \$650

Wood grilled quail, león lentils, sherry jus \$790

Roasted organic chicken, chicken and vin jause jus \$790

Wood grilled lamb rack, rosemary jus \$2400

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

Wagyu Cross beef Chuck Steak, onion and veil jus, potato purée \$860

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

Lobster tartare and caviar

Smoked fish dashi

Duck and ricotta cheese ravioli

Wagyu Cross beef New York strip or lamb rack

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 pudding, 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) | |
| Natural, Poleo, Manzana ó Jengibre | \$180 |
| Suero (30 ml) + | \$15 |
| Amargo de Angostura (6ml) + | \$40 |

Todos nuestros precios incluyen impuestos y están en pesos mexicanos.

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 | |

| | |
|-------------------------|-------|
| 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 (30ml) +\$10</i> | |
| <i>Cubana (45ml)+\$15</i> | |

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

| | |
|--|-------|
| 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 |
| Rey Campero, Espadín (Zoquitlán, Oaxaca)..... | \$305 |
| Creyente Cristalino (Yautepec, Oaxaca) | \$310 |
| El Cortijo, Tobalá (Santiago Matatlán, Oaxaca) | \$340 |

| | |
|--|-------|
| El Cortijo, Madrecuixe (Miahuatlán, Oaxaca) | \$345 |
| Real Minero, Espadín (Santa Catarina Minas, 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 |
| Rey Campero Mexicano (Zoquitlán, Oaxaca) | \$475 |
| 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 |
| 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 |

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

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 |
| Huré Freres, L'insouciance Rosé , Brut Champagne, NV | \$6,667 |
| Virginie T. Rosé , Pinot Noir, Chardonnay, NV | \$6,682 |
| Charles Heidsieck Blanc de Blancs , Chardonnay, Champagne, NV | \$7,120 |
| A. Margaine, Special Club , Blanc de Blancs, 2016 | \$7,143 |
| 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

Mestres, **Rosat Reserv,**

Brut Nature, 2021 \$2,812

Raventós i Blanc, **La Finca,** Macabeo, Xarel·l6,

Parellada, Conca Del Riu Anoia, 2020 \$3,467

Mestres, **Visol,** Macabeo, Xarel·l6, 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

| | |
|--|---------|
| Darioush, Chardonnay Napa Valley, 2023 | \$6,600 |
|--|---------|

AUSTRALIA

| | |
|---|---------|
| Seven Eves, Sauvignon Blan Adelaide Hills, 2021 | \$1,633 |
|---|---------|

AUSTRIA

| | |
|--|----------|
| Hisch, Hirschvergnügen , Grüner Veltliner, Kamptal, 2023 | \$2,563 |
| Hisch, 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 Wegler, **Bernkastel**,
Riesling, Kabinett, Mosel 2022 \$7,338

Weingüter Wegler, **Doctor**, GG,
Riesling, Mosel, 2021 \$12,389

Weingüter Wegler
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 |
| Louis Latour, Chablis , Chardonnay, Bourgogne, 2023 | \$521 \$2,603 |
| Pascal Jolivet, Sancerre , Sauvignon Blanc, Loira, 2024 | \$563 \$2,813 |
| Vignoble De Boisseyt , Marsanne, Roussanne, Crozes-Hermitage, 2022 | \$3,109 |
| Louis Latour, Chablis Premier Cru Chardonnay, Bourgogne, 2023 | \$4,820 |
| Vignoble De Boisseyt , Viognier, Condrieu, 2022 | \$5,500 |
| Edouard Delaunay, Puligny-Montrachet , Nuits-Saint-Georges, Côte D'Or, 2022 | \$17,095 |
| Edouard Delaunay, Meursault , Premier Cru Nuits-Saint-Georges, Côte D'Or, 2020 | \$17,719 |
| 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

Maria Bonita, Loreiro,

Vinho Verde, 2024 \$1,444

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

| A M A R I L L O |

FRANCIA

Domaine Rolet, **Expression Du Terroir**,

Côtes Du Jura, 2018..... \$2,200

| 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 Astronautes,

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

RG Mx, Falso Mosquetero, Syrah,
Valle de Parras, 2023 \$1,831

Garambullo, Syrah,
San Miguel de Allende, 2024 \$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 |
| Casa Madero, Gran Reserva, Shiraz, Valle de Parras, 2021 | \$3,536 |
| 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-9I, Cabernet Sauvignon,

Napa Valley, 2017 \$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, 2019 \$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, 2024 \$1,075

FRANCIA

Château Paradis Casseuil,

Bordeaux, 2022 \$1,586

Mas de Chimères, Syrah, Grenache,

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

Louis Jadot, **Côte D' Or, Pinot Noir,**

Borgoña, 2021 \$474 | \$2,371

Chapel, Gamay,

Beaujolais, 2022 \$2,800

Bernard Baudry, **Les Grezeaux,**

Cabernet Franc, Chinon, 2022 \$2,879

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

Chateau Smith Hvt Lafitte,
Grand Cru Classe, Pessac-Leognan, 2020..... \$14,978

| | |
|--|----------|
| Gérard Bertrand, Clos D’Ora, Syrah, Languedoc Rousillon, 2018 | \$17,092 |
| Cos D’Estournelt, Saint-Estéphe, 2021 | \$28,066 |
| Le Roy, Pommard, 2012 | \$39,156 |
| Chateau Pavie, Saint-Emilion, 2021 | \$41,364 |
| Edouard Delaunay, Echezaux, Grand Cru, Nuits-Saint-Georges, Côte D’ Or, 2018 | \$41,489 |
| Domaine Chanson, Chambertin- Clos de Béze Grand Cru, Borgoña, 2012 | \$43,838 |
| Cheval Blanc, Saint-Emilion, 2020 | \$68,194 |
| Haut Brion Pessac-Leognan, 2020 | \$84,516 |

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 |
| Viña Tondania, Tempranillo, Reserva, Rioja, 2001 | \$12,611 |
| Viña Tondania, Tempranillo, Gran Reserva, Rioja, 1995 | \$32,190 |
| 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

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

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

Revá, Barolo, 2020 \$4,531

Donnafugata, **Fragore**, Nerello Mascalese,
Etna Rosso, 2020 \$6,029

Cascina Luisini, **Rabajà**
Barbaresco, 2021 \$7,500

| | |
|--|----------|
| Ronchi di Cialla, Schioppettino di Cialla, Schioppettino, Friuli, 1995 | \$8,088 |
| Dal Forno Romano, Corvina, Valpolicella Superiore, 2017 | \$10,100 |
| Duemani, Cabernet Franc Costa Toscana, 2017 | \$12,600 |
| Monteverdine, Le Pergole Torte, Sangiovese, Toscana, 2018 | \$13,500 |
| Bruno Giacosa, Falletto, Nebbiolo, Barolo, 2011 | \$16,500 |
| Elio Altare, Unoperuno, La Morra, Barolo, 2018 | \$21,635 |
| Dal Forno Romano, Corvina, Amarone della Valpolicella, 2013 | \$30,588 |
| Antinori, Solaia, Cabernet Sauvignon, Toscan, 2020 | \$47,411 |
| Masseto, Merlot, Toscana, 2021 | \$79,046 |

ALEMANIA

Shäfet- Fröhlich,

Spätburgunder, Nahe, 2020 \$12,250

| 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 |
|-----------------------|-------|