

Maximo

# Menú 27 Marzo, 2026

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Carpaccio de abulón silvestre \$740

Ostión de La Baja, ponzu, 6 pz \$540

Sopa de lentejas de León y curry, croûton de parmesano, aceite de oliva, cebollín \$290

Espárragos asados, holandesa, vinagreta de hierbas finas \$490

Kampachi laminado, vinagreta de soya y jengibre, macha y rábanos \$650

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

Aguachile de callo Margarita, maracuyá y chiltepín \$840

Ensalada mixta, vinagreta de queso azul, parmesano \$320

Ensalada César con queso de puerco de libre pastoreo \$380

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

Quesos mexicanos \$380

. . .

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

Risotto al parmesano y pesto de arúgula y pistache  
\$590

Ravioles de requesón y pato confitado, jus de jerez  
y pimienta \$630

. . .

Rockot asado al sartén, salsa Bouillabaisse y papa  
cambray \$720

Pechuga de pato asado, jus de jerez y oporto \$820

Pork belly de libre pastoreo confitado, lentejas de  
León y tocino hecho en casa \$695

Rack de cerdo de libre pastoreo, mole verde,  
zanahoria orgánica \$840

Rack de cordero asado, jus de romero, berenjena y  
comino rack entero \$2600

*medio rack \$1300*

Lengua de res Wagyu cross braseada en cerveza,  
frijoles de la olla en mole \$720

Filete de res Wagyu Cross a la brasa, jus de cebolla  
y ternera, puré de papa \$1250

Cheeseburger de res Wagyu cross \$590

. . .

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

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

*Tartaleta de betabel*

*Tostada de abulón y frijoles, salsa de pepita*

*Sopa de coliflor*

*Bacalao al miso blanco*

*New York strip de res Wagyu Cross a la brasa*

*Sorbete de pepino y manzana verde*

*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

3 pz \$180

6 pz \$360

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

Flan de flor de vainilla pompona \$450

...

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

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Wild abalone carpaccio \$740

Baja oyster, ponzu, 6 pieces \$540

Leon lentils and curry soup, parmesan crouton,  
olive oil and chives \$290

Roasted asparagus, hollandaise, fine herbs  
vinaigrette \$490

Sashimi Kampachi, soy and ginger vinaigrette,  
*macha* and radish \$650

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

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

Organic mixed green salad, blue cheese  
vinaigrette, parmesan \$320

Caesar salad with homemade headcheese \$380

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

Mexican cheeses \$380

. . .

Tagliatelle, Wagyu Cross beef ragout and  
parmesan \$640

Parmesan risotto, arugula and pistachio pesto  
\$590

Ricotta cheese and confit duck ravioli, sherry  
and pepper jus \$630

. . .

Pan roasted rockot, Bouillabaisse sauce and  
potato chambray \$720

Confit duck, León lentils \$640

Confit free range pork belly, León lentils and  
homemade bacon \$695

Free range pork rack, *mole verde*, organic carrot  
\$840

Wood grilled lamb rack, rosemary jus, eggplant  
and cumin \$2600

*Half rack* \$1300

Beer braised Wagyu cross beef tongue, *frijoles de  
la olla* with *mole* \$720

Wagyu Cross beef tenderloin, onion and veil jus,  
potato purée \$1250

Wagyu cross beef Cheeseburger \$590

. . .

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

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

*Beet tarlet*

*Abalone and beans “tostada”, pumpkin seed sauce*

*Cauliflower soup*

*White miso black cod*

*Wood grilled Wagyu Cross beef New York strip*

*Cucumber and granny smith apple sorbet*

*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

*3 pieces \$180*

*6 pieces \$360*

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

Vanilla pompona flower flan \$450

...

# Aguas, Sodas y Kombuchas

Agua del día(300ml.).....	\$70
Refrescos(355ml).....	\$65
Sodas hechas en casa(300 ml)	
<i>Jengibre</i> .....	\$80
<i>Menta</i> .....	\$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.

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 (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

*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

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

<b>Pol Roger Brut</b> , Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, NV .....	\$4,200
<b>A. Margaine Le Brut</b> , Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, NV .....	\$4,600
<b>Taittinger Rose Prestige</b> , Brut, Champagne, NV .....	\$6,050
<b>Huré Freres, L'insouciance Rosé</b> , Brut Champagne, NV .....	\$6,667
<b>Virginie T. Rosé</b> , Pinot Noir, 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>Ruinart Blanc de Blancs</b> , Chardonnay, Champagne, NV.....	\$7,938
<b>Dom Perignon</b> , Chardonnay, Champagne, 2013 .....	\$11,890
<b>Krug, Grande Cuvée</b> , 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·ló,  
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

**Darioush**, Chardonnay

Napa Valley, 2023 ..... \$6,600

# 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, Bernkastel,**

Riesling, Kabinett, Mosel 2022 ..... \$7,338

**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

**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 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

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

<b>Mogor Badan, Cabernet Sauvignon,</b> Merlot, Valle de Guadalupe, 2023 .....	\$2,809
<b>Parvada, Caladoc,</b> Valle de Parras, 2023 .....	\$2,947
<b>Parvada, Cabernet Franc,</b> Valle de Parras, 2022 .....	\$3,083
<b>Guidova, Cabernet Sauvignon,</b> Valle de Parras, 2020 .....	\$3,200
<b>DJ Rivera, Nebbiolo,</b> Valle de Guadalupe, 2019 .....	\$3,439
<b>Norte 32, Teziano, Cabernet Sauvignon,</b> Valle de Guadalupe, 2018 .....	\$3,443
<b>Santos Brujos, Tempranillo,</b> Valle de Guadalupe, 2019 .....	\$3,461
<b>La Carrodilla, Shiraz,</b> Valle de Guadalupe, 2021 .....	\$3,318
<b>Casa Madero, Gran Reserva, Shiraz,</b> Valle de Parras, 2021 .....	\$3,536
<b>Guidova 30, Syrah, Cabernet Sauvignon,</b> Valle de Parras, 2020 .....	\$3,949
<b>DJ Rivera, Malbec,</b> 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

**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, <b>Les Jocasses</b> , Syrah, Gigondas, 2022 .....	\$3,294
Antoine Sanzay, <b>La Paterne</b> , Cabernet Franc, Saumur-Champigny, 2019 .....	\$3,811
<b>Le Seuil De Mazeyres</b> , Pomerol, 2022 .....	\$3,906
M. Chapoutier, <b>Les Arènes</b> , Syrah, Cornas, 2020 .....	\$4,095
<b>E. Guigal</b> , Grenache, Syrah, Mouvedre Châteauneuf-du-Pape, 2019 .....	\$4,110
<b>Les Rondierés</b> , Auxey-Duresses, Pinot Noir, Borgoña, 2022 .....	\$5,241
Emmanuel Giboult, <b>En Chevrot</b> , Pinot Noir, Saint-Roman, 2022 .....	\$6,243
Emmanuel Giboult, <b>Les Pierres Blanches</b> , Pinot Noir, Cote de Beaune, 2022 .....	\$6,811
<b>Morgan Truchetet</b> , Morey-Saint-Denis, Pinot Noir, Borgoña, 2020 .....	\$7,143
Domaine de La Charbonnière, <b>Cuvée Vieilles Vignes</b> , Grenache, Syrah, Châteauneuf-du-Pape, 2019 .....	\$7,891
<b>Château Giscours</b> , Gran Cru Classe, Margaux, 2020, .....	\$8,679

**Château Palmer, Alter Ego**

Margaux, 2020 ..... \$10,350

**Chateau Smith Haut 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 Bézé**

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, <b>Fragore</b> , Nerello Mascalese, Etna Rosso, 2020 .....	\$6,029
Cascina Luisini, <b>Rabajà</b> Barbaresco, 2021 .....	\$7,500
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
Monteverdine, <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
Antinori, <b>Solaia</b> , Cabernet Sauvignon, Toscan, 2020 .....	\$47,411
<b>Masseto</b> , 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 Cogno, 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
-----------------------	-------