

Maximo

Menú 14 Abril, 2026

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Paté de campaña, ensalada de hinojo y perejil \$250

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

Poro confitado, holandesa, parmesano y poro frito \$435

Calamares al ajillo \$525

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

Aguachile de callo Margarita, pitaya, chiltepín \$840

Kampachi laminado y tartar de atún aleta amarilla, salsa xo, papas fritas \$650

Crostini de escamoles y guacamole \$890

Tostada de abulón y frijoles orgánicos \$640

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

Ravioles de requesón, mantequilla anuezada,
balsámico \$650

. . .

Zanahoria dragón, romesco, yogurt \$530

Huachinango asado al sartén, emulsión
Bouillabaisse \$690

Pollo orgánico rostizada, gratín de papa de Chiapas,
jus de vino amarillo \$780

Pechuga de pato laqueada, dátil y camote \$840

Rack de cordero asado, jus de romero \$2600

medio rack \$1300

Rib Eye de cerdo pelón mexicano al horno, mole verde, coliflor \$840

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

Flat Iron de res Wagyu Cross a la brasa, jus de cebolla y ternera, puré de papa \$980

Cheeseburger de res Wagyu cross \$590

. . .

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.

Menú degustación \$3200 con maridaje \$4870

Disponible de 1:00 a 3:45 p.m. y 6:00 a 9:45 p.m.

Tartaleta de betabel y borraja

Tostada de escamoles y frijoles

Aguachile de callo Margarita

Ravioles de requesón y limón

Huachinango asado, jitomate y alcaparras

Rib Eye 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

POSTRES

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

Madeleines, Nutella hecha en casa

3 pz \$180

6 pz \$360

Pan francés, compota de blueberry, helado del
día \$480

Cheesecake doble crème \$350

Tarte tatin, helado del día \$341

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

Flan de vainilla pompona \$450

...

Menu April 14th, 2026

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Paté de Campagne, fennel and parsley salad \$250

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

Confit lee, hollandaise, parmesan and fried leek
\$435

Penshell scallops “*aguachile*” *pitaya* and *chiltepín*
\$840

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

Kampachi sashimi and tuna tartare, xo sauce,
fried potato chips \$650

Escamoles crostini and guacamole \$890

Abalone “*tostada*” and organic beans \$640

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

Ricotta cheese ravioli, brown butter, balsamic
\$650

. . .

Dragon carrot, romesco, yogurt \$530

Pan seared red snapper, Bouillabaisse emulsion
\$690

Roasted organic chicken, Chiapas potato au
gratin, vin jaune jus \$780

Lacquered duck breast, date and sweet potato
\$840

Wood grilled lamb rack, rosemary jus \$2600

Half rack \$1300

Ovenroasted free range *cerdo pelon mexicano* Rib
Eye, *mole verde*, cauliflower \$840

Beer braised Wagyu Cross beef tongue, beans
from the pot with *mole*, pickled onion \$720

Wood grilled Wagyu Cross beef Flat iron,
onion and veal jus, potato purée \$980

Wagyu cross beef Cheeseburger \$590

. . .

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.

Tasting menu \$3200 with wine pairing \$4870

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

Beet and borage tarlet

Escamoles and beans “tostada”

Penshell scallops “aguachile”

Ricotta cheese and lemon ravioli

Seared red snapper, tomato and caper

Wood grilled Wagyu Cross beef Rib Eye

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*

DESSERTS

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

Madeleines, homemade Nutella

3 pieces \$180

6 pieces \$360

French toast, blueberry compote, ice cream \$480

Double crème cheesecake \$350

Tarte tatin, seasonal ice cream \$341

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

Vanilla pompona 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

Michelada (30ml) +\$10

Cubana (45ml)+\$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

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 Blanc
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 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, **Masiano**, 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

| R O S A D O S |

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 Havt 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, Echezeaux, 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, Mencía,

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

Montevertine, **Le Pergole Torte**,
Sangiovese, Toscana, 2018 \$13,500

Bruno Giacosa, Falsetto , 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
-----------------------	-------