

Maximo

Menú 16 Mayo, 2026

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Ostión de La Baja, ponzu, 6 pz \$545

Aguachile de callo de hacha, chiltepín y pepino
\$840

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

Ensalada de ejote francés tibia y cebollín \$330

Tostada de salmón ahumado, tzatziki, cebolla
encurtida \$495

Tlayuda de cangrejo centolla, maíz y mole verde
\$520

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

Sopa de alcachofa y papa, croûton de parmesano y
cebollín \$330

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

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

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

Burrata, jitomate orgánico, hinojo y balsámico \$580

Jurel laminado y atún, vinagreta de jengibre y soya,
guacamole, algas marinas \$540

Jamón ibérico, 70 gramos \$759

Quesos mexicanos \$380

. . .

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

Ravioles de burrata y requesón, jitomate orgánico,
parmesano \$650

Risotto con champiñón y hoja de la chinampa \$590

. . .

Mero al vapor, cebolla cambray, curry de coco \$760

Bacalao negro al miso blanco, dashi de pez
ahumado \$780

Codorniz asada a la brasa, puré de coliflor \$740

Pork belly confitado, estofado de lentejas de León
\$630

Pollo orgánico rostizado al tomillo, papa gratinada
con queso Comté, jus de pollo y jerez \$690

Lengua de res Wagyu Cross braseada en cerveza,
mole hecho en casa \$740

New York strip de res Wagyu Cross a la brasa, jus
de cebolla y ternera, puré de papa \$1290

Cheeseburger de res Wagyu Cross a la brasa \$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 9:45 p.m.

Tartaleta de betabel

Aguachile de callo Margarita

Raviolo de burrata

Bacalao negro 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

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

Sorbete de coco y zarzamora \$220

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

...

Menú May 16th, 2026

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Baja oyster, ponzu, 6 pieces \$545

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

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

Warm french beans salad and chives \$330

Smoked salmon “*tostada*”, tzatziki, pickled onion \$495

King crab “*tlayuda*”, native corn and mole verde \$520

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

Artichoke and potato soup, parmesan crouton and chives \$330

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

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

Caesar salad with homemade headcheese \$380

Burrata, organic tomato, fennel and balsamic
\$580

King fish and tuna sashimi, soy and ginger
vinaigrette, guacamole, seaweeds \$540

Jamón ibérico 70 grams \$759

Mexican cheeses \$380

. . .

Tagliatelle, Wagyu Cross beef ragout and
parmesan \$640

Burrata and ricotta cheese raviolis, organic
tomato, parmesan \$650

Risotto with mushroom and spring leafes
chinampa \$590

. . .

Steamed grouper, cambray onion and coconut
curry \$760

White miso black cod, smoked fish dashi \$780

Wood grilled quail, cauliflower purée \$740

Confit pork belly, León lentils stew \$630

Roasted thymed organic chicken, potato au
gratin with Comté cheese, chicken and sherry
jus \$690

Beer braised Wagyu Cross beef tongue,
homemade *mole* \$740

Wood grilled Wagyu Cross beef New York
strip, onion and veal jus, potato purée \$940

Wagyu Cross beef cheeseburger \$590

. . .

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Our menu is designed 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 9:45 p.m.

Beet tartlet

Penshell scallops “aguachile”

Burrata ravioli

White miso black cod

Wood grilled Wagyu Cross 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*

DESSERTS

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

Madeleines, homemade Nutella

3 pieces \$180

6 pieces \$360

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

Coconut sorbet and blackberry \$220

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.).....	\$75
Refrescos(355ml).....	\$70
Sodas hechas en casa(300 ml)	
<i>Jengibre</i>	\$85
<i>Menta</i>	\$90
Agua B. Water Natural (375ml)	\$100
Agua Garci Crespo Gas (275ml)	\$100
Agua De Piedra Natural (650 ml)	\$180
Agua Garci Crespo Gas (650 ml)	\$175
Kombucha Pleyadiana (355 ml)	
Natural, Poleo, Manzana ó Jengibre	\$190
Suero (30 ml) +	\$20
Amargo de Angostura (6ml) +	\$45

Todos nuestros precios incluyen impuestos y están en pesos mexicanos.

De la casa

Cubana 1.0 (473 ml.).....	\$120
Cerveza, chiles y limón	
Piña Chiltepín(160ml.).....	\$225
Ron, piña clarificada, chiltepín, aceite de olivo	
Bee's Knees(100ml).....	\$235
Gin, Miel, Limón amarillo	
Verbena Rum Sour(120ml.).....	\$255
Cedrón, Ron, Licor de Chabacano	
Pink Peppercorn Sour(110ml)	\$260
Vodka, pimienta rosa, Amaretto	
Fig Leaf Sherry Cobbler(125ml.).....	\$260
Hoja de higo, fino, Lillet Blanc	
Avocado Leaf Sour(100ml.).....	\$260
Hoja de aguacate, Gin, Vermouth, frambuesa	
Margarita(100ml).....	\$275
Dobel Blanco, limón, Cointreau	
Paloma Mezcal(195ml).....	\$290
Cordial de toronja, romero, Mezcal, soda	

Cacao Highball(170ml)	\$300
Whisky, piloncillo, soda	
Mezcal Negroni(125ml.)	\$325
Licor de betabel quemado, Mezcal, Gin, Vermouth, Campari	
Gin & Corn Martini(75ml.)	\$325
Hojas de maíz tostadas, Vermouth, licor de elote	
Gin & Ruda (170ml).....	\$335
G. Vine, Ruda, Agua Tónica	
3 Chiles Spicy, Old Fashioned (120ml.).....	\$350
Dobel Blanco, Bourbon, Cordial de Chiles	
Macadamia Mai Tai(185ml.).....	\$360
Ron, Mezcal y Licor de Chabacano	
Mango Clarified Milk Punch(120ml.).....	\$370
Milk Punch, Vino Blanco, Gin, St Germain	
The Last Word (100ml).....	\$535
Gin, Chartreuse Verde, Marrasqui, Limón	
Champagne Honey(120ml.).....	\$685
Cognac, miel y Champagne	

COCTELES SPRITZ

Trago 150ml.

Cynar Spritz.....	\$350
Chambord Spritz.....	\$365
Cocci Spritz	\$365
Campari Spritz.....	\$375
Aperol Spritz.....	\$370
St. Germain Spritz.....	\$490

CERVEZAS NACIONALES

XX Ambar(355ml.)	\$90
Tecate Light(473ml.)	\$100
Carta Blanca (473 ml.).....	\$105
Bohemia Obscura(355ml.)	\$100
Arigato Race Blonde Ale(355ml).....	\$180
Charro Ultra(355ml.)	\$200
Charro Pilsner(355ml.)	\$200
Tempus Doble Malta(355ml).....	\$210
Macanuda, Brown Ale(473ml).....	\$210
República Czech Pilsner(473ml.).....	\$270
<i>Michelada (30ml) +\$15</i>	
<i>Cubana (45ml)+\$20</i>	

SOTOL

Trago 45ml.

Cardenxe, Desierto (Chihuahua).....	\$340
Cardenxe, Sierra (Chihuahua).....	\$545

Aperitivos

Trago 45 ml.

Carpano Dry, Italia	\$120
Aperol, Italia	\$140
Lillet Blanc, Francia	\$145
Campari, Italia	\$160
Pastis Ricard, Francia	\$170
Amaro Averna, Italia	\$170
Vermut Golfo Tinto, España	\$265
Antica, Italia	\$270
Amaro Montenegro, Italia	\$305
Cocci Americano, Italia	\$320
Dubonnet, Francia	\$260

Jerez

Trago 45 ml.

Fino Gran Barquero, España	\$310
Palo Cortado Gran Barquero, España	\$350

Gin

Trago 45 ml.

Gin Mare, España	\$280
Bombay, Inglaterra	\$280
Martin Millers, Inglaterra	\$330
Hendrick's, Escocia	\$330
Monkey 47, Alemania	\$410

DESTILADOS DE AGAVE

Trago 45 ml.

Yola, Pechuga (Oaxaca)	\$210
Rey Campero Cuishe (Zoquitlán, Oaxaca)	\$265
El Cortijo, Espadín (Santiago Matatlán, Oaxaca)	\$280
Creyente Espadín (Yautepec, Oaxaca)	\$300
Creyente Cuishe (Yautepec, Oaxaca)	\$300
Rey Campero, Espadín (Zoquitlán, Oaxaca).....	\$305
Rey Campero Jabalí (Zoquitlán, Oaxaca)	\$310
Creyente Tobalá (Yautepec, Oaxaca)	\$310
Creyente Cristalino (Yautepec, Oaxaca)	\$320
El Cortijo, Tobalá (Santiago Matatlán, Oaxaca)	\$350

Real Minero, Espadín (Santa Catarina Minas, Oaxaca).....	\$345
El Cortijo, Madrecuixe (Miahuatlán, Oaxaca)	\$355
Lágrimas de Dolores, I'gok (Durango)	\$400
Real Minero, Pechuga (Santa Catarina Minas, Oaxaca)	\$405
La Locura, Tobasiche (Guelavila, Oaxaca).....	\$410
Real Minero, Arroqueño (Santa Catarina Minas, Oaxaca)	\$430
Lágrimas de Dolores, Masparillo (Durango)	\$460
Rey Campero Mexicano (Zoquitlán, Oaxaca)	\$475
Lágrimas De Dolores, Tepemete (Durango).....	\$500
Convite, Tepextate (Oaxaca)	\$505
La Locura, Martinero (Oaxaca)	\$565

TEQUILA

Trago 45 ml.

Dobel Blanco	\$200
7 Leguas Blanco	\$200
Herradura Blanco	\$200
Don Julio Blanco	\$215
Herradura Reposado	\$220
Don Julio Reposado	\$235
8 Plata	\$240
8 Reposado	\$265
1800 Cristalino	\$265
Reserva De La Familia Platino	\$280
Dobel Diamante	\$290
Dobel Tahona Blanco	\$290
7 Leguas Reposado	\$300
Cacahuin Tahona	\$300
Don Julio 70	\$300
Volcán Blanco	\$360
Reserva De La Familia Cristalino	\$360
Reserva De La Familia Reposado	\$405
Gran Centenario Cristalino	\$470
Casa Dragones Blanco	\$510
Reserva De La Familia Extra Añejo	\$555
Dobel 50 Cristalino.....	\$560
Dragones Añejo	\$585
Dragones Joven	\$710

WHISKEY

Trago 45 ml.

JW Etiqueta Negra, Escocia	\$260
Bushmills 10 años, Irlanda	\$295
Glenfiddich 12, Escocia	\$310
Chivas Regal 13 años, Escocia	\$320
Glenmorangie 10 años, Escocia	\$320
The Balvenie Doublewood 12, Escocia	\$350
Glenmorangie 12 años, Escocia	\$355
Bushmills 12 años, Irlanda	\$398
Glenfiddich 15, Escocia	\$415
Glenlivet 12 años, Escocia	\$435
Glenlivet 15 años, Escocia.....	\$470
Macallan 12 años, Escocia	\$530
Glenfiddich 18, Escocia	\$615
Glenlivet 21 años, Escocia	\$1,290
JW Etiqueta Azul, Escocia	\$1,790

RON

Trago 45 ml.

Bacardi Blanco, México	\$135
Matusalem Platino, República Dominicana	\$150
Navajas, México	\$215
Flor de Caña 12 años, Nicaragua	\$245
Appleton Estate 12, Jamaica	\$250
Zacapa 23, Guatemala	\$325
Diplomático, Mantuano, Venezuela	\$390
Brugal 1888, República Dominicana	\$395
Diplomático, Reserva Exclusiva, Venezuela	\$405

BRANDY

Trago 45 ml.

Lepanto, España	\$320
Cardenal de Mendoza, España	\$320

COGNAC

Trago 45 ml.

Hennessy Very Special	\$280
Remy Martin VSOP	\$325
Hennessy VSOP	\$345
Gourry de Chadeville XO	\$540
Remy Martin XO	\$650
Hennessy XO	\$710

ARMAGNAC

Trago 45 ml.

Darroze, 8 años	\$375
-----------------------	-------

VODKA

Trago 45 ml.

Stolichnaya, Letonia	\$225
Tito's, Estados Unidos	\$260
Ketel One, Holanda	\$260
Grey Goose, Francia	\$270
Belvedere, Polonia	\$310
Stolichnaya Elite, Letonia	\$330

BOURBON

Trago 45 ml.

Jack Daniel's, Estados Unidos \$200

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 \$2,360

Veuve Cheurlin, Carte Noir, Brut,
Pinot Noir, Champagne, NV \$2,995

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

Tattinger, Brut
Champagne, NV \$800 | \$3,990

Pol Roger Brut, Chardonnay, Pinot Noir,
Champagne, NV \$4,310

A. Margaine Le Brut, Chardonnay,
Pinot Noir, Champagne, NV \$4,995

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

Virginie T. Rosé, Pinot Noir,
Chardonnay, NV \$6,740

Huré Freres, L'insouciance Rosé, Brut
Champagne, NV \$6,780

A. Margaine, Special Club,
Blanc de Blancs, 2016 \$7,145

Charles Heidsieck Blanc de Blancs,
Chardonnay, Champagne, NV \$7,245

Ruinart Blanc de Blancs,
Chardonnay, Champagne, NV..... \$8,075

Dom Perignon, Chardonnay,
Champagne, 2015 \$12,090

Krug, Grande Cuvée, Chardonnay,
Champagne, NV \$14,900

ESPAÑA

Clos Pons, Flocs, Brut, Reserva, Macabeo,
Parellada, Cava \$310 | \$1,540

Raventós i Blanc, La Finca, Macabeo, Xarel·ló, Parellada, Conca
Del Riu Anoia, 2021 \$3,525

Mestres, Rosat Reserv,
Brut Nature, 2021 \$2,810

Mestres, **Visol**, Macabeo, Xarel · ló, Parellada,
Cava, 2020 \$5,805

Mestres **Clos Damiana Brut**, Gran Reserva,
Macabeo, Xarel · lo, Cava, 2009 \$6,465

ITALIA

Villa Sandi, Glera,
Prosecco \$305 | \$1,530

Ricci Curbastro, **Satèn Brut**, Chardonnay,
Franciacorta, 2020 \$2,730

PORTUGAL

Fitapreta Rosé, Brut Nature, Castelao,
Alentejo, 2024..... \$3,110

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, 2025 \$320 | \$1,595

Casa Madero, Chenin Blanc,
Valle de Parras, 2024 \$1,517

Trasiego, Viognier, Arneis, Marsanne,
Valle de Guadalupe, 2023 \$1,610

Osadía, Riesling,
Ojos negros, 2025 \$380 | \$1,890

Henri Lurton, **Chenin Centenario**, Chenin Blanc,
Valle de San Vicente, 2022 \$2,180

Casta de Vinos, **Biznaga**, Sauvignon Blanc,
Valle de Guadalupe, 2025..... \$2,180

DJ Rivera, Sauvignon Blanc,
Valle de Guadalupe, 2023 \$2,680

Casta de Vinos, **Lote Único**, Sauvignon Blanc,
Valle de Guadalupe, 2024 \$4,700

ESTADOS UNIDOS

Darioush, Chardonnay

Napa Valley, 2023 \$6,600

AUSTRALIA

Seven Eves, Sauvignon Blan

Adelaide Hills, 2021 \$1,690

AUSTRIA

Hisch, **Hirschvergnügen**, Grüner Veltliner,

Kamptal, 2023 \$2,585

Hirsch, **Kammern**, Grüner, Veltliner,

Kamptal, 2023 \$3,415

Josef Jamek, **Stein Am Rain**, Grüner,

Veltliner, Wachau, 2023 \$4,700

Hirsch, **Ried Renner**, Grüner,

Veltliner, Kamptal, 2022 \$5,055

Josef Jamek, **Ried Liebenberg**, Grüner,

Veltliner, Wachau, 2022 \$10,155

Josef Jamek, **Weissburgunder**, Pinot,
Blanc, Wachau, 2022 \$12,750

ALEMANIA

DR. LO, Alcohol-Removed,
Riesling \$1,715

Schloss Lieser, SL, Riesling
Trocken, Mosel, 2024 \$520 | \$2,610

Weingüter Wegler, **Oestrich**,
Riesling, Rheingau, 2023 \$3,280

Weingüter Wegeler, **Bernkastel**,
Riesling, Kabinett, Mosel 2022 \$7,400

Weingüter Wegeler, **Doctor**, GG,
Riesling, Mosel, 2021 \$13,485

Weingüter Wegeler
Geisenheim Rothenberg,
Riesling, Rheingau, 2004 \$13,487

Schäfer-Fröhlich, **Felsenberg**, GG,
Nahe, Riesling, 2023 \$14,865

Schäfer-Fröhlich, **Felseneck Magnum**, GG,
Nahe, Riesling, 2023 \$35,915

FRANCIA

Les Deux Moulins, Sauvignon Blanc,

Valle de Loira, 2021 \$1,475

Mas de Chimérers, Muscat,

Coteaux Du Salagou, 2023 \$1,720

Vignoble de Boisseyt, En Amont,

Viognier, Côtes-du-Rhône, 2022 \$1,925

Château de Messey, Les Crets Macon,

Chardonnay, Mâcon, 2023 \$2,140

Louis Latour, Chablis,

Chardonnay, Bourgogne, 2023 \$520 | \$2,605

Pascal Jolivet, Sancerre,

Sauvignon Blanc, Loira, 2024 \$565 | \$2,815

Vignoble De Boisseyt, Marsanne,

Roussanne, Crozes-Hermitage, 2022 \$3,165

Louis Latour, Chablis Premier Cru

Chardonnay, Bourgogne, 2024 \$4,905

Vignoble De Boisseyt, Viognier,

Condrieu, 2022 \$5,545

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 \$17,720

Chateau Pepe Clément,
Sauvignon Blanc, Pessac-Léognan, 2021 \$19,550

Chateau Smith Haut- Laffite,
Sauvignon Blanc, Semillon, 2020 \$30,675

ESPAÑA

Bodegas Yllera, **Vendimia Nocturna**,
Verdejo, Rueda, 2023 \$1,165

Pujol Busquets, **Alta Alella PB**,
Pansa Blanca, 2023 \$1,910

Bodegas Verdeal, **20 de Abril**,
Verdejo, Rueda, 2024 \$475 | \$2,365

Hispano-Suizas, **Finca Casa Julia**,
Albariño, Valencia, 2023 \$3,135

De Los Abuelos, **Viñedo Barreiros**,
Godello, Bierzo, 2023 \$3,515

PORTUGAL

Sottal leve, Moscatel, Arinto

Lisboa, 2024 \$315 | \$1,565

Maria Bonita, Loreiro,

Vinho Verde, 2024 \$1,505

ITALIA

Bertani, **Velante**, Pinot Grigio,

Friuli Venezia, 2024 \$215 | \$1,070

Masi, **Masianco**, Pinot Grigio,

Venezia, 2024 \$1,930

| A M A R I L L O |

FRANCIA

Domaine Rolet, **Expression Du Terroir**,

Côtes Du Jura, 2018..... \$3,180

| N A R A N J A |

MÉXICO

Anónimo, Chardonnay,

Cosio, 2023 \$320 | \$1,620

RG MX, Palomino,

Riesling, Parras, 2022 \$2,500

ITALIA

Radikon, Oslavje,

Venezia Giulia, 2018 (500 ml) \$2,975

Gravner, Ribolla Gialla,

Venezia Giulia, 2015 \$7,450

ESPAÑA

Les Astronautas,

Malvasia, Toro, 2023 \$1,965

Pujol-Busquets, Aus,

Pansa Blanca, 2023 \$2,500

FRANCIA

Villa Noria, **Amfora**, Pinot Gris

Languedoc Roussillon, 2024 \$1,715

| ROSADOS |

Copa 150 ml. | Botella 750 ml.

Glass 150ml. | Bottle 750ml.

MÉXICO

Pitaya, Garnacha

Valle de Guadalupe, 2024 \$325 | \$1,630

Vinisterra, **Pilón**, Grenache,

Valle de Guadalupe, 2022 \$1,835

ESPAÑA

Cepa 21, **Hito**, Tempranillo,

Ribera del Duero, 2024 \$1,140

FRANCIA

Chateau Les Mesclances, **Romane**, Blend,

Provence, 2023 \$1,500

Maxime, Pinot Noir,
Sancerre, 2024 \$2,800

Gérard Bertrand, **Clos Du Temple**, Syrah,
Languedoc-Cabrières, 2021 \$11,250

PORTUGAL

Quinta das Cerejeiras, Castelao,
Óbidos, 2023 \$5,025

TINTOS

Copa 150 ml. | Botella 750 ml.

Glass 150ml. | Bottle 750ml.

MÉXICO

Vinisterra, **La Grenache**,
Grenache, Santo Tomás, 2023 \$330 | \$1,660

Dominio de Las Abejas, Syrah,
Ojos Negros, 2024 \$1,640

Anónimo, **Intervención**, Sangiovese
Cosio, 2024 \$1,800

RG Mx, **Falso Mosquetero**, Syrah,
Valle de Parras, 2023 \$1,830

Garambullo, Syrah,
San Miguel de Allende, 2024 \$2,005

Casa Madero, Cabernet Sauvignon,
Valle de Parras, 2020 \$475 | \$2,380

Don Leo, Pinot Noir,
Valle de Parras, 2024 \$2,445

RG Mx, Malbec,
Valle de Parras, 2022 \$2,670

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

Poloni, Rosso del Valle, Montepulciano,
Valle de Guadalupe, 2022 \$2,925

Mogor Badan, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Valle de Guadalupe, 2023 \$2,980

Parvada, Caladoc,
Valle de Parras, 2023 \$2,945

Parvada, Cabernet Franc,
Valle de Parras, 2022 \$3,135

Vena Cava Reserva, Cabernet Franc,
Valle de Guadalupe, 2017 \$3,200

Guidova, Cabernet Sauvignon,
Valle de Parras, 2022 \$3,200

La Carrodilla, Shiraz, Valle de Guadalupe, 2021	\$3,375
DJ Rivera, Nebbiolo, Valle de Guadalupe, 2019	\$3,500
Santos Brujos, Tempranillo, Valle de Guadalupe, 2022	\$3,520
Norte 32, Teziano, Cabernet Sauvignon, Valle de Guadalupe, 2018	\$3,530
Casa Madero, Gran Reserva, Shiraz, Valle de Parras, 2021	\$3,536
Casta de Vinos, Nebbiolo Mexicano, Valle de Guadalupe, 2020	\$3,595
Casta de Vinos, Casta Tinta, Petit Verdot Valle de Guadalupe, 2022	\$3,880
Guidova 30, Syrah, Cabernet Sauvignon, Valle de Parras, 2020	\$3,985
DJ Rivera, Malbec, Valle de Guadalupe, 2020	\$3,955
Viñas de Garza, Caldo Gordo, Tempranillo, Valle de Guadalupe, 2014	\$4,375
Viñas de Garza, El Sombrero, Cabernet, Merlot, Valle de Guadalupe, 2017	\$5,560

ESTADOS UNIDOS

Fre, Red Blend, Alcohol- Removed

California \$1,090

The Prisoner, Red Blend,

California, 2022 \$5,230

Darioush, Duel, Cabernet Sauvignon,

Shiraz, Napa Valley, 2019 \$7,255

Darioush, Merlot,

Napa Valley, 2019 \$8,125

Heitz Cellars Lot C-9I, Cabernet Sauvignon,

Napa Valley, 2017 \$9,600

Corison, Cabernet Sauvignon,

Napa Valley, 2019 \$10,395

Dana, **Vaso**, Cabernet Sauvignon,

Napa Valley, 2019 \$10,470

Darioush, Cabernet Sauvignon,

Napa Valley, 2021 \$12,435

Dominus, Cabernet Sauvignon,

Napa Valley, 2019 \$29,965

Dana, **Helms**, Cabernet Sauvignon,

Napa Valley, 2019 \$56,485

ARGENTINA

Mara, Bonarda

Valle de Uco, 2022 \$2,120

Clos de Los Siete, Malbec,

Valle de Uco, 2021 \$2,665

45 Rugientes, Pinot Noir,

Patagonia, 2021 \$2,990

Catena Zapata, Malbec Argentino,

Malbec, Mendoza, 2022 \$8,360

CHILE

Errazuriz, Carmenere,

Valle de Aconcagua, 2024 \$1,120

FRANCIA

Château Paradis Casseuil,

Bordeaux, 2022 \$1,655

Mas de Chimères, Syrah, Grenache,

Terrasses du Larzac, 2021,..... \$1,985

Louis Jadot, Côte D' Or , Pinot Noir, Borgoña, 2021	\$475 \$2,370
Chapel , Gamay, Beaujolais, 2022	\$2,870
Bernard Baudry, Les Grezeaux , Cabernet Franc, Chinon, 2022	\$2,880
Jean Foullard, Côte du Py , Morgon, Gamay, 2022	\$3,280
M. Chapoutier, Les Jocasses , Syrah, Gigondas, 2022	\$3,320
Antoine Sanzay, La Paterne , Cabernet Franc, Saumur-Champigny, 2019	\$3,845
Le Seuil De Mazeyres , Pomerol, 2022	\$3,906
M. Chapoutier, Les Arènes , Syrah, Cornas, 2020	\$4,270
E. Guigal , Grenache, Syrah, Mouvedre Châteauneuf-du-Pape, 2021	\$4,285
Les Rondierés , Auxey-Duresses, Pinot Noir, Borgoña, 2022	\$5,330
Emmanuel Giboult, En Chevrot , Pinot Noir, Saint-Roman, 2022	\$6,245

Emmanuel Giboult, Les Pierres Blanches , Pinot Noir, Cote de Beaune, 2022	\$6,810
Morgan Truchetet , Morey-Saint-Denis, Pinot Noir, Borgoña, 2020	\$7,205
Domaine de La Charbonnière, Cuvée Vieilles Vignes , Grenache, Syrah, Châteauneuf-du-Pape, 2019	\$7,960
Château Giscours , Gran Cru Classe, Margaux, 2020,	\$8,680
Henri Lurton, Chateau Brane-Cantenac , Grand Cru Classe, Margaux, 2021	\$10,020
Château Palmer, Alter Ego Margaux, 2020	\$10,440
Chateau Smith Hvt Lafitte , Grand Cru Classe, Pessac.Leognan, 2020.....	\$14,980
Gérard Bertrand, Clos D’Ora , Syrah, Languedoc Rousillon, 2018,,,,,,.....	\$17,090
Cos D’Estournelt , Saint-Estéphe, 2021	\$28,065
Le Roy , Pommard, 2012	\$39,155
Chateau Pavie , Grand Cru Classe, Saint-Emilion, 2021	\$41,365

Edouard Delaunay, Echezaux, Grand Cru,
Nuits-Saint-Georges, Côte D' Or, 2018 \$41,490

Domaine Chanson, **Chambertin- Clos de Béze**
Grand Cru, Borgoña, 2012 \$43,840

Cheval Blanc,
Saint-Emilion, 2020 \$68,195

Haut Brion
Pessac-Leognan, 2020 \$84,515

ESPAÑA

Clos Lojen, Bobal, Manchuela, 2021 \$1,380

Cosme Palacio, **Glorioso,** Tempranillo,
Rioja, 2021 \$315 | \$1,575

Camino de Navaherreros, Garnacha,
Madrid, 2024 \$1,735

Casa Castillo, Monastrell,
Jumilla, 2023 \$2,010

Can Ràfols dels Caus, **Terraprima,** Cabernet
Sauvignon, Merlot, Penedés, 2023 \$2,050

Elias Mora, Tempranillo,
Toro, 2019 \$2,195

Mas De Leda, Tempranillo,
Castilla y León, 2020 \$540 | \$2,700

Mengoba, Mencia,
Bierzo, 2020 \$2,675

Familia Gil, Clar Del Boc, Syrah,
Priorato, 2020 \$4,690

Numanthia, Tempranillo,
Toro, Rioja, 2019 \$4,985

Viña Tondania, Tempranillo,
Reserva, Rioja, 2001 \$12,610

Viña Tondania, Tempranillo,
Gran Reserva, Rioja, 1995 \$32,190

Dominio de Es, La Mata, Tempranillo,
Rivera del Duero, 2019 \$37,610

ITALIA

Caruso & Minini, Vualá , Nero, D'Avola, Sicilia, 2021	\$1,195
Ricci Curbastro, Curtefranca Rosso , Cabernet Franc, Carmenere, Lombardía, 2018	\$1,275
Pio Cesare, Barbera , D'Alba, 2023	\$455 \$2,270
Ochipinti, Il Frappato , Terre Sicilia, 2023	\$2,925
Tenuta Scrafana, Sarrocchino , Sangiovese, Toscana, 2018	\$2,995
Massimago, Conte Gastone , Amarone della Valpolicella, 2018	\$4,460
Revá , Barolo, 2020	\$4,570
Donnafugata, Fragore , Nerello Mascalese, Etna Rosso, 2020	\$6,135
Cascina Luisini, Rabajà Barbaresco, 2021	\$7,500
Ronchi di Cialla, Schioppettino di Cialla , Schioppettino, Friuli, 1995	\$8,160

Dal Forno Romano, Corvina, Valpolicella Superiore, 2017	\$10,185
Duemani, Cabernet Franc Costa Toscana, 2011	\$12,815
Montevertine, Le Pergole Torte, Sangiovese, Toscana, 2020	\$13,735
Bruno Giacosa, Falsetto, Nebbiolo, Barolo, 2011	\$16,785
Elio Altare, Unoperuno, La Morra, Barolo, 2018	\$21,820
Dal Forno Romano, Corvina, Amarone della Valpolicella, 2013	\$30,590
Antinori, Solaia, Cabernet Sauvignon, Tosacan, 2020	\$47,410
Masseto, Merlot, Toscana, 2021	\$79,725

ALEMANIA

Shäfet- Fröhlich, Spätburgunder, Nahe, 2020	\$12,250
---	----------

| P O S T R E |

Copa 150 ml. | Botella 750 ml.

Glass 150ml. | Bottle 750ml.

MÉXICO

Tierra Adentro, **Cosecha Tardía**,
Viognier, 2024 (375ml) \$1,250

HUNGRÍA

Patricius, Aszu 5 Puttonyos,
Tokaji, 2017 (500ml) \$535 | \$3,944

ESPAÑA

Ximénez-Spinola, **Old Harvest**,
Pedro Ximenez, Solera 1964 \$330 | \$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) \$970

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.) \$65

Espresso doble (60 ml.) \$80

INFUSIONES

Manzanilla (240 ml.) \$60

Toronjil (240 ml.)..... \$60

TÉ PUROS

Gyokuro Té verde de Japón (240 ml.) \$160

TÉ BLEND

Herbal (300ml) \$90

Mirto, Manzanilla, Cedrón, Gordolobo, Flor de Amaranto

Silvestre (300ml) \$90

Cáscara de Mezquite, Citronela, Anisillo, Poleo

Floral (300ml) \$90

Rosa de Monte, Salvia Morada, Manzanilla, Bergamota Silvestre

Terruño (300ml) \$90

Maguey Cocido, Pelo de Elote, Mezquite, Vainilla, Rosita de Cacao

Melange No. 1 Té negro

con vainilla y bergamota (240 ml.) \$110

Plume Té verde con tallos de

cereza y citronela (240 ml.) \$115

DIGESTIVOS

Trago 45 ml.

Anís del Mono dulce, España	\$130
Anís del Mono seco, España	\$130
Cadenas, España	\$130
Vaccari Nero, Italia	\$150
Vaccari Blanco, Italia	\$140
Kalhua, México	\$145
Baileys, Irlanda	\$160
Pacharan, España	\$160
Amaretto Disaronno, Italia	\$190
Licor 43, España	\$200
Fernet Branca, Italia	\$200
Cointreau, Francia	\$205
Frangelico, Italia	\$205
Chambord, Francia	\$260
Chartreuse amarillo, Francia	\$265
Chartreuse verde, Francia	\$295
Strega, Italia	\$300