

Maximo

Menú 13 Julio, 2026

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Parfait de hígado de pollo orgánico, gelée de oporto, brioche \$290

Ostión de La Baja, 6 pz, ponzu \$540

Sopa de hongo porcini, aceite de olivo, croûton de parmesano \$340

“Toast” de hongo duraznillo, ricotta, burrata, polen de hinojo \$475

Ensalada de jitomate orgánico, vinagreta de balsámico, parmesano \$340

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, queso de puerco hecho en casa de libre pastoreo \$380

Tlayuda de abulón de La Baja, mole verde \$790

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

Aguachile de callo de hacha, maracuyá, mango y
chiltepín \$880

Burrata, durazno criollo asado y balsámico \$580

Quesabirria de cordero, cebolla encurtida, frijoles
\$425

Prosciutto San Daniele, 100 gr \$750
con burrata \$1200

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

. . .

Pappardelle, ragú de rabo de res Wagyu Cross,
parmesano \$645

Rigatoni, ragú de conejo al viento tinto \$590

Ravioles de requesón, salvia y mantequilla
anuezada \$580

. . .

Lenguado a la meunière \$980

Bacalao negro al miso blanco \$720

Medio pollo orgánico rostizado al tomillo, papa
gratinada con queso Comté, jus de pollo \$740

Codorniz asada a la brasa, puré de chirivía, jus de
oportó y jerez \$740

Rack de cerdo pelón mexicano asado al horno, mole verde, calabaza rostizada \$840

Rack de cordero asado al romero para 2 personas \$2850

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

Arrachera gallo Wagyu Cross braseada en cerveza, mole hecho en casa, camote orgánico, cebolla encurtida \$920

Cheeseburger de res Wagyu Cross a la brasa \$690

. . .

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 y de 6:00 a 9:45 p.m.

Tartaleta de betabel rostizado

Ostión de La Baja gratinado

Tostada de cangrejo moro y mole verde

Aguachile de callo Margarita

Ravioles de requesón, queso fresco, duraznillos

Bacalao negro para compartir

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

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

Sorbete de guanabana, sake y arroz \$360

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

Cheesecake doble creme \$350

Tarte tatín, helado del día \$341

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

Flan de vainilla pompona \$450

. . .

Menu July 13th 2026

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Organic chicken liver parfait, gelée de oporto,
brioche \$290

Baja oyster, 6 pieces, ponzu \$540

Mushroom porcini soup, olive oil, parmesan
crouton \$340

Golden chanterelle “toast”, ricotta cheese,
burrata, fennel pollen \$475

Organic tomato salad, balsamic vinaigrette,
parmesan \$340

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

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

Caesar salad with housemade headcheese \$380

Octopus “ceviche” *a la mexicana*, tostadas and
guacamole \$570

Baja abalone and mole verde “tlayuda” \$790

Penshell scallops “aguachile” with passion fruit,
mango and chiltepín \$880

Local burrata, organic tomato, roasted mexican
creole peach and balsamic \$580

Lamb “*quesabirria*”, pickled onion, beans \$425

San Daniele proscuitto, 100 grams \$750

with burrata \$1200

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

. . .

Pappardelle, Wagyu Cross beef oxtail ragout,
parmesan \$645

Rigatoni, rabbit ragout in red wine \$590

Ricotta cheese ravioli, sage and brown butter
\$580

. . .

Sole meunière \$980

White miso black cod \$720

Half thyme roasted organic chicken, potato au
gratin with Comté cheese, chicken jus \$740

Wood grilled quail, parsnip purée, port and
sherry jus \$740

Oven roasted rack of *cerdo pelón mexicano*, mole
verde, roasted zucchini \$795

Thyme grilled rack of lamb for 2 people \$2850

Beer braised Wagyu Cross beef tongue,
homemade *mole*, organic sweet potato, pickled
onion \$720

Wagyu Cross beef tenderloin, Chiapas potato
purée, veal and onion jus \$870

Wagyu Cross beef cheeseburger \$690

. . .

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 3:45 and 6:00 to 9:45 p.m.

Roasted beet tartlet

Au gratin Baja oyster

Stone crab and mole verde “tostada”

Penshell scallops “aguachile”

Ricotta cheese ravioli, fresh cheese, golden chanterelle

Black cod to share

Wood grilled Wagyu Cross beef New York strip

Cucumber and granny smith apple sorbet

Chocolate soufflé tart, olive oil ice cream

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

Soursop sorbet, sake and rice \$360

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

Doble creme 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)	
Jengibre	\$85
Menta	\$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.).....	\$695
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

Aperitivos

Trago 45 ml.

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

Jerez

Trago 45 ml.

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

CERVEZAS NACIONALES

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

Gin

Trago 45 ml.

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

SOTOL

Trago 45ml.

Cardenxe, Sierra (Chihuahua).....	\$545
--------------------------------------	-------

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
Cascahuin Tahona	\$300
Don Julio 70	\$300
Volcán Blanco	\$360
Reserva De La Familia Cristalino	\$360
Herradura Ultra	\$375
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
Herradura Selección Suprema	\$1295

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
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
Hennessy VSOP	\$345
Gourry de Chadeville XO	\$500
Remy Martin XO	\$680
Hennessy XO	\$740

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 Elit, Letonia	\$330

BOURBON

Trago 45 ml.

Jack Daniel's, Estados Unidos	\$200
Woodford Reserve, Estados Unidos	\$315
Jack Daniel's Single Barrel, Estados Unidos	\$440

ESPUMOSOS

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

FRANCIA

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

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

Taittinger, 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 Frères, 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 \$2,420 | \$12,095

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 Reserva,
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

Fita Preta **Rosé**, Brut Nature, Castelão,
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

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

Santo Tomás, Chardonnay,
Valle de Santo Tomás, 2025 \$1,585

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

Osadía, Riesling,
Ojos negros, 2025 | \$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..... \$436 | \$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

AUSTRALIA

Seven Eves, Sauvignon Blan
Adelaide Hills, 2021 \$338 | \$1,690

ESTADOS UNIDOS

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

AUSTRIA

Domaene Gobelsburg, Grüner Veñtñiner,
Kamptal, 2024 \$398 | \$1,990

Hisch, **Hirschvergnügen**, Grüner Vetliner,
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

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

GRECIA

Terra Nera , Assyrtiko	
Santorini, 2024	\$2,675
Sclavus, Ἡλιος , Zakynthino	
Kefalonia, 2024	\$2,975
Young Vines , Vidiano	
Creta, 2024	\$3,050

FRANCIA

Les Deux Moulins , Sauvignon Blanc,	
Valle de Loira, 2021	\$1,475
Mas de Chimérers , Muscat,	
Coteaux Du Salagou, 2023	\$1,720

Louis Latour, **Bourgogne**,
Chardonnay, Bourgogne, 2023 \$380 | \$1890

Vignoble De Boisseyt, **En Amont**,
Viognier, Côtes-du-Rhône, 2022 \$1,925

Château de Messey, **Les Crêts Mâcon**,
Chardonnay, Mâcon, 2023 \$2,140

Vignoble De Boisseyt, Marsanne,
Roussanne, Crozes-Hermitage, 2022 \$3,165

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

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

Château 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

Castro Brey, **Parcelario P242**,
Albariño, Rías Baixas, 2018 \$3,670

Castro Brey, **Sin Palabras Especial**,
Albariño, Rías Baixas, 2018 \$4,430

PORTUGAL

Sottal Leve, Moscatel, Arinto
Lisboa, 2024 \$315 | \$1,565

Maria Bonita, Loreiro,

Vinho Verde, 2024 \$1,505

ITALIA

Masi, **Masiano**, Pinot Grigio,
Venecia, 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

ITALIA

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

Gravner, Ribolla Gialla,
Venezia Giulia, 2015 \$7,450

ESPAÑA

Les Astronautes,
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

Château 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, Castelão,
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

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
Paoloni, Rosso del Valle , Montepulciano, Valle de Guadalupe, 2022	\$2,925
Mogor Badan , Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, 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
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	\$5,690

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-91, 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, 2022 \$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
---	---------

GRECIA

Oenos Mittas, Noussa, Xinomavro, Naoussa, 2022	\$1,975
The Familiar, Maya, Limnio, Macedonia, 2022	\$2,800

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,

Beaujolais, 2023 \$3,280

M. Chapoutier, Les Jocasses, Syrah,

Gigondas, 2022 \$3,320

Antoine Sanzay, La Paterne, Cabernet Franc,

Saumur-Champigny, 2019,..... \$3,845

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, Côte 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

Château Smith Haut Lafitte,

Grand Cru Classe, Pessac-Leognan, 2020..... \$14,980

Gérard Bertrand, **Clos D'Ora**, Syrah,

Languedoc Rousillon, 2018 \$17,090

Cos D'Estournel,

Saint-Estéphe, 2021 \$28,065

Le Roy,

Pommard, 2012 \$39,155

Château 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, Gran Cru Classe, Saint-Emilion, 2020	\$68,195
Haut Brion Gran Cru Classe, 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

Elias Mora, Tempranillo, Toro, 2019	\$2,195
Mas De Leda, Tempranillo, Castilla y León, 2021	\$540 \$2,700
Familia Gil, Clar Del Boc, Syrah, Priorato, 2020	\$4,690
Numanthia, Tempranillo, Toro, Rioja, 2019	\$998 \$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

Montevervine, **Le Pergole Torte**,
Sangiovese, Toscana, 2020 \$13,735

Bruno Giacosa, **Falletto**,
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,
Toscan, 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 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) \$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