

Maximo

Menú 14 Agosto, 2026

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Ostión de La Baja, ponzu, 6 pz \$540

Tartar de res de libre pastoreo, baguette tostado
\$495

Lobster Roll \$1350

Tartar de bogavante, aceituna, vinagreta de agua de
jitomate y jerez \$1395

Elotitos asados, holandesa, sal de totemoxtle \$540

Sopa de maíz criollo y poro, aceite de olivo,
croûtons de parmesano \$325

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 cangrejo moro, mole verde y maíz
criollo \$495

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

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

Kampachi, vinagreta de soya y jengibre, yuzu
koshō, macha y guacamole \$450

Burrata, durazno criollo asado, balsámico \$580

Quesabirria de cordero, cebolla encurtida, frijoles
\$425

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

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

. . .

Ravioles rellenos de hongo morilla y requesón, jus
de ternera \$690

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

Tagliolini al limón, caviar 15 gr \$1950

. . .

Bacalao negro marinado al miso blanco y rostizado
\$630

Pollo orgánico asado al sartén, gratín de papa, jus
de pollo y jerez \$645

Codorniz asada a la brasa, estofado de lentejas de
León \$740

Rack de cordero asado al romero para dos personas
\$2800

Rack de cerdo pelón mexicano asado al horno, mole
verde, puré de coliflor \$820

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

Flat Iron de res Wagyu Cross a la brasa, hongos de
lluvia, jus de cebolla y ternera \$890

Rib Eye de ternera rostizado al sartén, duraznillos
asados, puré de papa \$1450

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 9:45 p.m.

Tartaleta de betabel rostizado

Tostada de callo Margarita

Ceviche de pulpo a la mexicana

Bacalao negro al miso blanco

*Rib Eye de res Wagyu Cross asado a la brasa, morillas y jus de
ternera*

Sorbete de limón y cedrón

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, dátíl y caramelo, helado de
miso caramelizado \$429

Madeleines, Nutella hecha en casa

3 pz \$180

6 pz \$360

Sorbete de guanábana, sake y arroz \$360

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

Cheesecake doble crème \$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 August 14th, 2026

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Baja oyster, ponzu, 6 pieces \$540

Grass fed beef tartare, toasted baguette \$495

Lobster Roll \$1350

Lobster tartare, olives, heirloom tomato water
and sherry vinaigrette \$1395

Roasted baby corn, hollandaise, *totomoxtle* salt
\$540

Heirloom corn and leek soup, olive oil, parmesan
croûtons \$325

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

Stone crab, *mole verde* and native corn
“*tlayuda*” \$495

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

Kampachi, soy and ginger vinaigrette, yuzu
koshō, macha and guacamole \$450

Local burrata, roasted mexican creole peach,
balsamic \$580

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

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

San Daniele proscuitto, 100 grams \$750
with burrata \$1200

. . . .

Ravioli stuffed with morels and ricotta cheese,
veal jus \$690

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

Tagliolini al limone, 15 grams caviar \$1950

. . . .

White miso marinated roasted black cod \$630

Pan roasted organic chicken, potato au gratin,
chicken and sherry jus \$645

Wood grilled quail, León lentils stew \$740

Rosemary roasted rack of lamb for 2 people \$2800

Oven roasted rack of *cerdo pelón mexicano*, *mole verde*, cauliflower purée \$820

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

Wood grilled Wagyu Cross beef Flat Iron, wild
rain mushrooms, onion and veal jus \$890

Pan roasted veal Rib Eye, roasted golden
chanterelle, potato purée \$1450

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 9:45 p.m.

Roasted beet tartlet

Penshell scallops “tostada”

Octopus “ceviche” a la mexicana

White miso black cod, smoked fish dashi

Wood grilled Wagyu Cross beef Rib Eye, morels and beef jus

Lime and verbena 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.

COCTELES

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, Pimiento 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
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(120m.).....	\$370
Milk Punch, Vino Blanco, Gin, St. Germain	
Champagne Honey(120ml.).....	\$695
Cognac, Miel y Champagne	
Sidecar (100ml)	\$370
Brandy, Cointreau, Limón	

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
<i>Michelada (30ml) + \$15</i>	
<i>Cubana (45ml)+ \$20</i>	

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 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
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
Dobel Diamante Reposado	\$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
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
The Balvenie Doublewood 12, Escocia	\$350
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
Macallan 15 años, Escocia	\$1,075
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
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 \$1,690

ESTADOS UNIDOS

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

AUSTRIA

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

Hirsch, **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, **Weißburgunder**, Pinot,

Blanc, Wachau, 2022 \$12,750

ALEMANIA

DR. LO, Alcohol-Removed,

Riesling \$1,715

Weingüter Wegeler, **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
Slavus, Ηελιος , Zakynthino Kefalonia, 2024	\$2,975
Young Vines , Vidiano Creta, 2024	\$3,050

FRANCIA

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
Pascal Jolivet , Sancerre, 2024	\$2,815
Vignoble De Boisseyt , Marsanne, Roussanne, Crozes-Hermitage, 2022	\$3,165
Joseph Drouhin, Saint-Romain , Chardonnay, Côte de Beaune, 2022	\$4,825
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 Smith Haut- Laffite , Sauvignon Blanc, Semillon, 2020	\$30,675

ESPAÑA

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

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

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

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 \$1,620

Casa Madero, Colombard,
Valle de Parras, 2029 \$385 | \$1,917

ESPAÑA

Pujol-Busquets, **Aus**,
Pansa Blanca, 2023 \$2,500

FRANCIA

Villa Noria, **Amfora**, Pinot Gris
Languedoc Roussillon, 2024 \$1,715

ITALIA

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

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

MÉXICO

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

ESTADOS UNIDOS

Daou, Grenache,
Paso Robles, 2022 \$1,890

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, Castelhão,
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

Vena Cava, Merlot,
Valle de Guadalupe, 2022 \$3,455

Vena Cava, Cabernet Sauvignon, Syrah,

Nebbiolo, Valle de Guadalupe, 2022 \$3,455

Santos Brujos, Tempranillo,

Valle de Guadalupe, 2022 \$3,520

Norte 32, **Teziano**, Cabernet Sauvignon,

Valle de Guadalupe, 2018 \$3,530

Casa Madero **Gran Reserva**, Malbec, Cabernet Sauvignon, Shiraz,

Valle de Parras, 2022 \$3,250

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, 2021 \$7,255

Darioush, Merlot,

Napa Valley, 2019 \$8,125

Heitz Cellars Lot C-91, Cabernet Sauvignon,

Napa Valley, 2018 \$9,600

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

ALEMANIA

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

FRANCIA

Grand Bateau, Merlot, Cabernet Sauvignon,
Bordeaux, 2024 \$1,500

Mas de Chimères, Syrah, Grenache,
Terrasses du Larzac, 2021,..... \$1,985

Louis Jadot, Pinot Noir,
Bourgogne, 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**, Gamay,
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
Joseph Drouhin, Côte de Beaune, Pinot Noir, Côte de Beaune, 2021	\$6,855
Morgan Truchetet, Morey-Saint-Denis, Pinot Noir, Borgoña, 2021	\$7,205
Domaine de La Charbonnière, Cuvée Vieilles Vignes, Grenache, Syrah, Châteauneuf-du-Pape, 2019	\$7,960
Château Clinet, Pomerol, 2020	\$8,900
Carrillon d' Angelus, Saint-Émilion, 2020	\$10,700
Château Smith Haut Lafitte Grand Cru Classé, Pessac-Léognan, 2020	\$14,980
Gérard Bertrand, Clos d'Ora, Syrah, Languedoc Rousillon, 2018	\$17,090
Cos d' Estournel, Saint-Estèphe, 2021	\$28,065

Le Roy, Pommard, 2012	\$39,155
Château Pavie, Grand Cru Classé, Saint-Émilion, 2021	\$41,365
Delaunay, Échezeaux , Grand Cru, Nuits-Saint-George, Côte d'Or, 2018	\$41,490
Domaine Chanson, Chambertin- Clos de Béze Grand Cru, Borgoña, 2012	\$43,840
Cheval Blanc, Grand Cru Classé, Saint-Émilion, 2020	\$68,195
Haut Brion Grand Cru Classé, Pessac-Léognan, 2020	\$84,515

ESPAÑA

Cosme Palacio, Glorioso , Tempranillo, Rioja, 2021	\$315 \$1,575
Camino de Navaherreros , Garnacha, Madrid, 2024	\$1,735
Casa Castillo , Monastrell, Jumilla, 2023	\$2,010

Malabrigo, Tempranillo,
Ribera del Duero, 2022 \$4,690

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

Numanthia, Tempranillo,
Toro, 2020 \$998 | \$4,985

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

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

Viña Tondonia, Tempranillo,
Gran Reserva, Rioja, 1981 \$41,500

ITALIA

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
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
Monteverdine, 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,
Tosacan, 2020 \$47,410

Masseto, Merlot,
Toscana, 2021 \$79,725

GRECIA

Oenos Mittas, **Noussa**,
Xinomavro, 2022 \$1,975

Maya, Limnio,
Macedonia, 2022 \$2,800

| P O S T R E |

Copa 150 ml. | Botella 750 ml.

Glass 150ml. | Bottle 750ml.

MÉXICO

Tierra Adentro, **Cosecha Tardía**,
Viognier \$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,
Gewürztraminer, 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

Cáscara de Mezquite, 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
Kalhúa, México	\$145
Baileys, Irlanda	\$160
Pacharán, 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