Maximo

Menú 21 Noviembre, 2026

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos

Morillas rellenas de pollo orgánico glaseadas $620

Ensalada de endivia, vinagreta de roquefort *$450*

Carpaccio de jitomate heirloom, burrata, pesto de albahaca *$540*

Aguachile de callo Margarita y pez de La Baja, chiltepín, maracuyá *$720*

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

Rockot “crudo”, salsa macha, ensalada de mostaza, vinagreta de soya y jengibre *$650*

Ensalada César, queso de puerco de libre pastoreo hecho en casa *$380*

Tostada de cangrejo moro y mole verde *$550*

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

Torchón de foie gras, puré de piña, brioche tostado *$640*

Elotitos asados, holandesa, sal de totomoxtle *$540*

Sopa de morilla del bosque, aceite de olivo, croûtons de parmesano *$325*

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

Sincronizada de birria de cordero de libre pastoreo, puré de frijol, cebolla encurtida *$495*

Prosciutto San Daniele, 100 gr *$750*

con burrata $1200

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

. . .

Tagliatelle, ragú de rabo de res Wagyu Cross, Parmegiano Reggiano *$645*

Risotto, morillas asadas y parmesano $690

Ravioles rellenos de requesón y calabaza mantequilla, salvia y balsámico *$630*

. . .

Robalo ponchado en aceite de olivo, salsa marinera e hinojo $690

Tenazas de cangrejo moro a la mantequilla $3600

Pollo orgánico rostizado, morillas asadas, jus de pollo *$790*

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

Rack de cerdo pelón mexicano asado al horno, mole verde, coliflor *$840*

Rack de cordero asado, puré de berenjena, jus de romero $1390

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

Costilla de res Wagyu Cross braseada al vino tinto *$795*

Flat Iron de res Wagyu Cross asado a la brasa, puré de papa, jus de cebolla y ternera *$890*

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 $3800 Maridaje $1670

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

Tartaleta de betabel y caviar

Tostada de cangrejo moro y mole verde

Aguachile de callo Margarita y coco

Sopa de morilla y cebollín

Raviol de langosta

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

Sorbete de mandarina y cempasúchil

Financier, helado de palomitas, cognac

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*

Durazno, helado de almendra tostada, jazmín *$380*

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 tatín, helado del día *$341*

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

Flan de vainilla pompona *$450*

. . .

Menu November 21th, 2026

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Glazed morels stuffed with roasted organic chicken $620

Endives salad, roquefort vinaigrette *$450*

Heirloom tomato carpaccio, burrata, basil pesto *$540*

Corn tempura soft shell crab, *ajillo* mayonnaise *$525*

Penshell scallops and *Baja* fish "*aguachile*", *chiltepín*, passion fruit *$720*

A la mexicana octopus "*ceviche*", *tostadas* and guacamole *$570*

Rockot "*crudo*", *macha* sauce, mustard salad, soy and ginger vinaigrette *$650*

Caesar salad with housemade headcheese *$380*

Stone crab "*tostada*", mole verde *$550*

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

Foie gras torchon, pineapple purée, toasted brioche *$640*

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

Wild morels soup, pistachio oil, parmesan croûtons *$325*

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

Free range lamb *birria "sincronizada", beans purée* pickled onion *$495*

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

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

. . .

Tagliatelle, Wagyu Cross beef oxtail ragout, Parmegiano Reggiano *$645*

Risotto, sauté morels and parmesan *$690*

Ravioli filled with buttered ricotta cheese and butternut squash, sage and balsamic *$630*

. . .

Sea bass poached in olive oil, marinara sauce and fennel $690

Buttered stone crab claws $3600

Roasted organic chicken, sauté morels, chicken jus *$790*

Wood grilled quail, León lentils stew *$740*

Ovenroasted rack of *cerdo pelón mexicano, mole verde,* cauliflower *$840*

Ovenroasted rack of lamb, eggplant purée, rosemary jus *$1395*

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

Red wine braised Wagyu Cross beef short rib *$795*

Wood grilled Wagyu Cross beef Flat Iron, potato purée, organic onion and veal jus *$890*

Wood grilled 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 $3800 Wine pairing $1670

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

Beet and caviar tartlet

Stone crab "tostada", mole verde

Penshell scallops "aguachile" and coconut

Morels and chive soup

Ricotta ravioli, lobster coral sauce

Wood grilled Wagyu Cross beef Rib Eye and veal jus

Tangerine and "cempasúchil" sorbet

Financier, popcorn ice cream and cognac

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*

Peach, toasted almond ice cream, jasmine *$380*

Madeleines, homemade Nutella
3 pieces $180
6 pieces $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 $230

Suero (30 ml) $10

Amargo de Angostura (6ml) $45

Todos nuestros precios incluyen impuestos y están en pesos mexicanos.

Botella de vino 750 ml / Copa de vino 150 ml

COCTELES

De la casa

Cubana 1.0 (473 ml.)..... $120
Cerveza, Chiles y Limón

Piña Chiltepín (160ml.)..... $225
Ron, Piña Clarificada, Chiltepín y Aceite de Olivo

Bee's Knees (100ml)..... $235
Gin, Miel y Limón Amarillo

Verbena Rum Sour (120ml.) $255
Cedrón, Ron y Licor de Chabacano

Pink Peppercorn Sour (110ml) $260
Vodka, Pimiento Rosa y Amaretto

Fig Leaf Sherry Cobbler (125ml.) $260
Hoja de Higo, Fino y Lillet Blanc

Margarita (100ml) $275
Dobel Blanco, Limón y Cointreau

Paloma Mezcal (195ml) $290
Cordial de Toronja, Romero, Mezcal y Soda

Avocado Leaf Sour (100ml.) $310
Hoja de Aguacate, Gin, Vermouth y Frambuesa

Cacao Highball (170ml) $300
Whisky, Piloncillo y Soda

Mezcal Negroni (125ml.) $325
Licor de Betabel Quemado, Mezcal, Gin, Vermouth y Campari

Gin & Corn Martini (75ml.) $325
Hojas de Maíz Tostadas, Vermouth y Licor de Elote

Gin & Ruda (170ml) $335
Ruda y Agua Tónica

3 Chiles Spicy, Old Fashioned (120ml.) $350
Dobel Blanco, Bourbon y 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 y St. Germain

Sidecar (100ml) $370
Brandy, Cointreau y Limón

Champagne Honey (120ml.) $695
Cognac, Miel y Champagne

COCTELES SPRITZ

Trago 150ml.

Licor 43 Spritz $310
Cynar Spritz $350
Chambord Spritz $365
Cocchi Spritz $365
Campari Spritz $375
Aperol Spritz $370
St. Germain Spritz $490

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

SOTOL

Trago 45ml.

Cardenxe, Sierra
(Chihuahua) $545

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
Cynar, Italia $185
Dubonnet, Francia $260
Vermut Golfo Tinto, España $265
Antica Formula, Italia..... $270
Cocci Americano, Italia $320

JEREZ

Trago 45 ml.

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

GIN

Trago 45 ml.

Bombay, Inglaterra $280
Gin Mare, España $325
Martin Millers, Islandia $330
Hendrick's, Escocia $330
Monkey 47, Alemania $570

DESTILADOS DE AGAVE

Trago 45 ml.

Creyente Espadín
(Yautepec, Oaxaca) $260

Rey Campero, Cuishe
(Zoquitlán, Oaxaca) $280

El Cortijo, Espadín
(Santiago Matatlán, Oaxaca) $280

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

Yola, Pechuga
(Oaxaca) $260

Real Minero, Pechuga
(Santa Catarina Minas, Oaxaca) $405

Real Minero, Arroqueño
(Santa Catarina Minas, Oaxaca) $430

Lágrimas de Dolores, Masparillo
(Durango) $460

Lágrimas De Dolores, Tepemete
(Durango)..... $500

Lalocura, Martinero
(Ocotlán, 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 Diamante Reposado $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
Reserva De La Familia Extra Añejo $555
Dobel 50 Cristalino..... $560
Dragones Joven $710
Herradura Selección Suprema $1,295

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
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
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 $330
Stolichnaya Elit, Letonia $330

BOURBON

Trago 45 ml.

Jack Daniel's, Estados Unidos $200
Woodford Reserve, Estados Unidos $315

COPEOS DE VINO

| E S P U M O S O |

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

Villa Sandi, Glera,
Prosecco, Veneto, NV $305

Clos Pons, **Flocs**, Brut Reserva, Macabeo,
Parellada, Penedes, NV $310

Taittinger, Brut Réserve
Champagne, NV $995

| B L A N C O |

Louis Latour, **Bourgogne**,
Chardonnay, Bourgogne, 2024 ..... $380

Domaine Gobelsburg, Grüner Veltliner,
Kamptal, 2024 ..... $398

Casta de Vinos, **Biznaga**, Sauvignon Blanc,
Valle de Guadalupe, 2025 ..... $436

Bodegas Verdeal, **20 de Abril**,
Verdejo, Rueda, 2024 ..... $475

Pascal Jolivet, **Sancerre**,
Sauvignon Blanc, Loira, 2024 ..... $620

| N A R A N J A |

Casa Madero, Colombard,
Valle de Parras, Coahuila, 2019 ..... $385

| R O S A D O |

Pitaya, Garnacha,
Valle de Guadalupe, 2025 ..... $325

Château Les Mesclances, **Romane**,
Grenache, Cinsault, Provence, 2023 ..... $300

| T I N T O |

Cosme Palacio, **Glorioso**, Tempreanillo,
Rioja, España, 2021 ..... $315

Vinisterra, **La Grenache**,
Grenache, Santo Tomás. México, 2023 ..... $398

Pio Cesare, Barbera,
d'Alba, 2023 ..... $455

Casa Madero, Cabernet Sauvignon,
Valle de Parras, México, 2021 ..... $475

COPEOS DE VINO PREMIUM

Servidos vía Coravin

Numanthia, Tempranillo,
Toro, 2020 ..... $998

The Prisoner, Cabernet Sauvignon, Merlot,
California, 2022 ..... $1,045

Viñas de Garza, **El Sombrero**, Cabernet,
Merlot, Valle de Guadalupe, 2017 ..... $1,250

Darioush, Chardonnay,
Napa Valley, 2023 ..... $1,320

Dom Perignon, Chardonnay,
Champagne, 2017 ..... $3,150

COPEOS DE VINO DE POSTRE

Patricius, Aszú 5 Puttonyos,
Tokaji, Hungría, 2017 ..... $535

Ximénez-Spínola, Old Harvest, Pedro Ximenez
Solera 1964, Jerez, España $330

COPEOS DE OPORTO

Noval Black Reserve N. V. $295
Taylor's, Tawny 20 años $490

VINOS

Botella 750 ml.
Bottle 750ml.

| E S P U M O S O S |

FRANCIA

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

Taittinger, Brut
Champagne, NV $4,975

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

Virginie T. Brut, Chardonnay,
Pinot Noir, NV $5,300

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

Huré Frères**, L'insouciance Rosé,** Brut
Champagne, NV $6,780

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

Dom Perignon, Chardonnay,
Champagne, 2017 ..... $15,675

Krug, **Grande Cuvée**, Chardonnay,
Champagne, NV $19,300

ESPAÑA

Clos Pons, **Flocs,** Brut, Reserva, Macabeo,
Parellada, Cava $1,540

Mestres, **Rosat Reserva,**
Brut Nature, 2021 ..... $2,810

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

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

Mestres Clos Damiana Brut, Gran Reserva,
Macabeo, Xarel·ló, Cava, 2009 ..... $6,465

ITALIA

Villa Sandi, Glera,
Prosecco $1,530

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

PORTUGAL

Fita Preta Rosé, Brut Nature, Castelão,
Alentejo, 2024..... $3,110

VINOS

Botella 750 ml.
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, 2024 ..... $1,585

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

Marella, Sauvignon Blanc, Moscato di Canelli,
Valle de Guadalupe, 2025 ..... $1,685

Henri Lurton, **Chenin Centenario**,
C. Blanc, Valle de San Vicente, 2021 ..... $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, 2025 ..... $4,700

ESTADOS UNIDOS

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

AUSTRIA

Domaene Gobelsburg, Grüner Veltliner,
Kamptal, 2024 ..... $1,990

Hirsch, **Hirschvergnügen**, Grüner Veltliner,
Kamptal, 2024 ..... $2,585

Hirsch, **Kammern**, Grüner Veltliner,
Kamptal, 2023 ..... $3,415

Hirsch, **Ried Renner**, Grüner Veltliner,
Kamptal, 2023 ..... $5,095

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

ALEMANIA

Weingüter Wegeler, **Oestrich,**
Riesling, Rheingau, 2023 ..... $3,280

Weingüter Wegeler, **Bernkastel,**
Rieslinng, Kabinett, Mosel 2022 ..... $7,400

Weingüter Wegeler, **Doctor,** GG,
Riesgling, Mosel, 2021 .....,,,,,.....$13,485

Weingüter Wegeler, **Geisenheim Rothenberg,**
Riesling, Rheingau, 2004 ..... $13,487

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

GRECIA

Terra Nera, Assyrtiko
Santorini, 2024 ..... $2,675

Sclavus, **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 ..... $1,890

Château De Messey, **Les Crêts Mâcon,**
Chardonnay, Mâcon, 2023 ..... $2,140

Domaine Rolet, **Expression du Terroir,**
Côtes du Jura, 2018 ..... $2,200

Pascal Jolivet, **Sancerre**,
Sauvignon Blanc, Loira, 2024..... $3,100

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

Château Smith Haut- Laffite,
Sauvignon Blanc, Semillon, Bordeaux, 2020 ..... $16,820

Edouard Delaunay, **Puligny-Montrachet,**
Chardonnay, Côte de Beaune, 2022 ..... $17,095

Edouard Delaunay, **Meursault,** Premier Cru
Chardonnay, Côte de Beaune, 2022 ..... $17,720

ESPAÑA

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

Bodegas Verdeal, **20 de Abril,**
Verdejo, Rueda, 2024 ..... $2,365

De Los Abuelos, **Viñedo Barreiros**,
Godello, Bierzo, 2022 ..... $3,515

Castro Brey, **Parcelario P242,**
Albariño, Rias Bixas, 2023..... $3,670

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

PORTUGAL

Maria Bonita, Loureiro,
Vinho Verde, 2024 ..... $1,505

Sottal Leve, Moscatel, Arinto
Lisboa, 2024 ..... $1,565

ITALIA

Elvio Cogno, **Moscato D'Asti**,
Moscato, 2021 ..... $1,500

Masi, **Masianco,** Pinot Grigio,
Venezie, 2024 ..... $1,930

| N A R A N J A |

Botella 750 ml.
Bottle 750ml.

MÉXICO

Anónimo, Chardonnay,
Cosio, 2023 ..... $1,620

Casa Madero, Colombard,
Valle de Parras, 2019 ..... $1,917

ITALIA

Radikon, Oslavje,
Venezia Giulia, 2018 ..... $2,975

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

ESPAÑA

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

| R O S A D O S |

Botella 750 ml.
Bottle 750ml.

MÉXICO

Pitaya, Garnacha
Valle de Guadalupe, 2025 ..... $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-Cabriéres, 2021 ..... $15,660

PORTUGAL

Quinta das Cerejeiras, Castelão,
Óbidos, 2023 ..... $5,025

| T I N T O S |

Botella 750 ml.
Bottle 750ml.

MÉXICO

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

Vinisterra, **La Grenache,**
Grenache, Santo Tomás, 2023 ..... $1,660

Bodegas Ícaro, **Marcel,** Cabernet Sauvignon, Nebbiolo,
Merlot, Valle de Guadalupe, 2022 ..... $1,785

RGMX, **Falso Mosquetero,** Syrah,
Valle de Parras, 2023 ..... $1,830

Casa Madero, Cabernet Sauvignon,
Valle de Parras, 2021 ..... $2,380

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

Paoloni, **Rosso del Valle,** Montepulciano,
Valle de Guadalupe, 2023 ..... $2,925

Rivero González, Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Valle de Guadalupe, 2021 ..... $2,925

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

Parvada, Caladoc,
Valle de Parras, 2023 ..... $3,025

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

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

La Carrodilla, Shiraz,
Valle de Guadalupe, 2022 ..... $3,375

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

Vena Cava, Cabernet Sauvignon, Syrah,
Nebbiolo, Valle de Guadalupe, 2022 ..... $3,455

Casa Madero, **Gran Reserva**, Malbec, Cabernet Sauvignon,
Shiraz, Valle de Parras, 2022 ..... $3,250

Santos Brujos, Tempranillo,
Valle de Guadalupe, 2023 ..... $3,520

Norte 32, **Teziano,** Cabernet Sauvignon,
Valle de Guadalupe, 2018 ..... $3,530

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, 2021 ..... $3,985

DJ Rivera, Malbec,
Valle de Guadalupe, 2020 ..... $3,955

Viñas de Garza, **El Sombrero**, Cabernet, Merlot,
Valle de Guadalupe, 2017 ..... $6,250

ESTADOS UNIDOS

The Prisoner, Red Blend,
California, 2022 ..... $5,230

Darioush, **Duel**, Cabernet Sauvignon,
Shiraz, Napa Valley, 2021 ..... $7,255

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

Stag's Leap, Wine Cellars, Cabernet Sauvignon,
Napa Valley, 2022 ..... $24,500

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

Grand Bateau, Merlot, Cabernet Sauvignon,
Bourdeaux, 2022 ..... $1,500

Mas des Chimères, Syrah, Grenache,
Terrases du Larzac, 2023 ..... $1,985

Bernard Baudry, **Les Grezeaux,**
Cabernet Franc, Chinon, 2022 ..... $2,880

Jean Foillard, **Côte du Py,** Gamay,
Morgon, Beaujolais, 2023 ..... $3,280

M. Chapoutier, **Les Jocasses,** Syrah,
Gigondas, 2023 ..... $3,320

Antoine Sanzay, **La Paterne,** Cabernet Franc,
Saumur-Champigny, 2023 ..... $3,845

Chapel, Gamay,
Beaujolais, 2023 ..... $4,165

M. Chapoutier, **Les Arènes,** Syrah,
Cornas, 2020 ..... $4,270

E. Guigal, Grenache, Syrah, Mouvedre
Châteauneuf-du-Pape, 2022 ..... $4,285

Emmanuel Giboult, **En Chevrot,**
Pinot Noir, Saint-Roman, 2022 ..... $6,245

Emmanuel Giboult, **Les Pierres Blanches,**
Pinot Noir, Côte de Beaune, 2022 ..... $6,810

Domaine de La Charbonniére,
Cuvée Vieilles Vignes, Grenache, Syrah,
Châteauneuf-du-Pape, 2019 ..... $7,960

Château Smith Haut Lafitte
Grand Cru Classé, Pessac-Léognan, 2020 ..... $14,980

Gérard Bertrand, **Clos d'Ora**, Syrah,
Languedoc Roussillon, 2018 ..... $17,090

Cos d'Estournel,
Grand Cru Classé, Saint-Estèphe, 2021 ..... $28,065

Château Pavie,
Grand Cru Classé, Saint-Émilion, 2021 ..... $41,365

Edouard 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

Château Haut Brion
Premier Grand Cru Classé, Pessac-Léognan, 2020 ..... $84,515

ESPAÑA

Cosme Palacio, **Glorioso,** Tempranillo,
Rioja, 2021 ..... $1,575

Camino de Navaherreros, Garnacha,
Madrid, 2025 ..... $1,735

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

Malabrigo, Tempranillo,
Ribera del Duero, 2022 ..... $3,350

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

Numanthia, Tempranillo,
Toro, 2020 ..... $4,985

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

Dominio de Es, **La Mata**, Tempranillo,
Rivera del Duero, 2019 ..... $49,500

ITALIA

Ricci Curbastro, **Curtefranca Rosso,** Cabernet
Franc, Carmenere, Lombardía, 2018 ..... $1,275

Pio Cesare,
Barbera, d'Alba, 2023 ..... $2,270

Ochipinti, **Il Frappato,**
Terre Sicilia, 2023 ..... $2,925

Tenuta Scrafana, **Sarrocchino,** Sangiovese,
Toscana, 2018 ..... $4,450

Massimago**, Conte Gastone**,
Amarone della Valpolicella, 2018 ..... $4,460

Donnafugata, **Fragore,** Nerello Mascalese,
Etna Rosso, 2020 ..... $6,990

Dal Forno Romano, Corvina,

Valpolicella Superiore, 2017 ..... $10,185

Ronchi di Cialla, **Schioppettino di Cialla,**
Schioppettino, Friuli, 1995 ..... $10,900

Duemani, Cabernet Franc
Costa Toscana, 2011 ..... $12,815

Montevertine, **Le Pergole Torte**,
Sangiovese, Toscana, 2020 ..... $15,800

Bruno Giacosa, **Falletto**,
Nebbiolo, Barolo, 2011 ..... $16,785

Elio Altare, **Unoperuno**,
La Morra, Barolo, 2018 ..... $27,300

Dal Forno Romano, Corvina,
Amarone della Valpolicella, 2013 ..... $37,550

Antinori, **Solaia,** Cabernet Sauvignon,
Toscana, 2020 ..... $47,410

ALEMANIA

Shäfer- Fröhlich,
Spätburgunder, Nahe, 2020 ..... $12,250

| P O S T R E |

Botella 750 ml.
Bottle 750 ml.

MÉXICO

Tierra Adentro, **Cosecha Tardía,**
Viognier $1,250

HUNGRÍA

Patricius, Aszu 5 Puttonyos,
Tokaji, 2017 ..... $3,944

ESPAÑA

Ximénez-Spinola, **Old Harvest**,

Pedro Ximenez, Solera 1964 ..... $2,488

AUSTRIA

Tschida Eiswein, Gelber Muskateller,
Burgenland, 2020 ..... $2,492

FRANCIA

Lepeyre, Jurançon,
Gros Manseng, 2022 ..... $3,429

OPORTO

Noval Black Reserve N.V. (45 ml) $4,130

Taylor's Tawny 20 años (45 ml) $4,860

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 PURO

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

TÉS 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 (300 ml.) $110
Té negro con vainilla y bergamota

Plume (3000 ml.) $110
Té verde con tallos de cereza y citronela

DIGESTIVOS

Trago 45 ml.

Anís del Mono dulce, España $130
Anís del Mono seco, España $130

Cadenas, España $130
Vaccari Blanco, Italia $140
Kalhúa, México $145
Vaccari Nero, Italia $150
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
Strega, Italia $300
St. Germain, Francia $300