

Maximo

# Menú 31 de Mayo, 2024

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Ostión de La Baja, ponzu, 6 pz \$490

Chipirones de Zihuatanejo fritos ó al ajillo \$340

Espárragos pochados, holandesa, parmesano \$390

Ensalada mixta, vinagreta de queso azul,  
parmesano \$295

Ensalada César, ajo tostada, cebollín con queso de  
puerco \$390

Cebolla cocida en suero, gratinada con queso  
Comté, cruffin \$495

Sopa de alcachofa y tomillo \$340

Burrata, ensalada de durazno criollo y vinagreta de  
vino tinto \$490

Betabeles rostizados, queso de cabra de Celaya,  
vinagreta de naranja y jamaica \$380

Aguachile de callo Margarita, chiltepín, melón y  
coco \$1200

Ceviche de pulpo a la mexicana, guacamole y  
tostadas \$540

Kampachi laminado, vinagreta de soya, jengibre  
y mantequilla anuezada, macha \$580

Tlayuda de cangrejo concha suave al tempura,  
frijoles orgánicos y guacasalsa \$490

Sincronizada de birria de cordero \$450

Jamón Ibérico, 70 gr \$690

...

Tagliatelle al ragú de rabo de res, parmesano \$590

Ravioles rellenos de requesón, parmesano y  
jitomate \$540

...

Coliflor asada, vinagreta de pasas güeras y pistache,  
kéfir \$495

Tenazas de cangrejo moro de Campeche a la  
mantequilla, 2 pz \$1300  
4 pz \$2600

Huachinango asado, alubias, jitomate y  
alcachofas \$650

Pechuga de pollo orgánico rostizada, gratín de  
papa, jus de vino blanco \$640

Lengua de res Wagyu cross braseada en cerveza,  
mole hecho en casa, puré de frijoles orgánicos  
\$640

Rib Eye Wagyu cross a la brasa, puré de papa orgánica, jus de ternera, champiñón \$1200

Cheeseburger de res Wagyu cross \$690

...

**Menú degustación \$3300 con maridaje: \$5150**

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

*Ostión de La Baja y vichyssoise*

*Aguachile de callo Margarita, pepitas y epazote*

*Pan de plátano macho y caviar*

*Sincronizada de birria de cordero*

*Abulón, dashi de jamón serrano*

*Raviolo de cangrejo moro, jitomate ahumado*

*Rib Eye Wagyu cross a la brasa, papa orgánica, jus de ternera*

*Quesos artesanales el día*

*Sorbete de mango, espuma de vino dulce y té limón*

*Sorbete de plátano y ciruela*

*Nuestro menú puede cambiar de acuerdo con la existencia del producto*

*Los precios están en pesos mexicanos e incluyen IVA*

## POSTRES

Tarta de “caviar” de chocolate, vainilla quemada,  
caramelo, helado de vainilla quemada \$390

Madeleines, Nutella hecha en casa, 6pz \$310

Pan francés, compota de temporada, helado del  
día \$380

Sorbete de mamey, tuile, pixtle y crème fraîche  
\$340

Cheesecake de vainilla, helado de temporada \$360

Pavlova de frambuesa, helado de ginebra,  
espuma de palomita \$350

Tarte tatin, helado del día \$310

Helado de queso de cabra Chaurand, philo,  
guayaba y aceite de oliva \$340

Queso artesanal del día, compota de fruta de  
temporada, cracker \$490

...

# Menu May 31<sup>st</sup>, 2024

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

“Baja” oyster, ponzu, 6 pieces \$490

“Al ajillo” or fried Zihuatanejo baby squids \$340

Poached asparagus, hollandaise, parmesan \$390

Organic mixed green salad, blue cheese  
vinaigrette, parmesan \$295

Caesar salad, toasted garlic, chives and head  
cheese \$390

Sweet onion cooked in whey, Comté cheese,  
cruffin \$495

Artichoke and thyme soup \$340

Burrata, creole peach salad and red wine vinaigrette  
\$490

Roasted beets, “Celaya” goat cheese, orange and  
hibiscus vinaigrette \$380

Penshell scallops “aguachile”, chiltepín, honeydew  
and coconut \$1200

Octopus ceviche “a la mexicana”, guacamole and  
tostadas \$540

Kampachi sashimi, soy, ginger and brown butter  
vinaigrette, macha \$580

Tempura soft shell crab “*tlayuda*”, organic beans  
and *guacasalsa* \$490

Lamb *birria* “*sincronizada*” \$450

Jamón Ibérico, 70 grams \$690

. . .

Tagliatelle, oxtail ragout, parmesan \$590

Ravioli stuffed, red wine braised oxtail \$740

. . .

Roasted cauliflower, golden raisins and pistachio  
vinaigrette, kéfir \$495

Buttered “*Campeche*” stone crab claws

2 pieces \$1300

4 pieces \$2600

Seared red snapper, white beans, tomato and  
artichokes \$650

Roasted organic chicken breast, potato gratin,  
vin jaune jus \$640

Beer braised Wagyu cross beef tongue, housemade  
“*mole*”, organic beans purée \$640

Wood grilled Wagyu cross Rib Eye, organic potato  
purée, veal jus, mushroom \$1200

. . .

**Tasting menu \$3300      with wine pairing \$5150**

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

*“Baja “oyster, vichyssoise*

*Penshell scallops “aguachile”, pumpkin seeds and epazote*

*Plantain bread and caviar*

*Lamb birria “sincronizada”*

*Abalone, jamón serrano dashi*

*Raviolo de cangrejo moro, jitomate ahumado*

*Wood grilled Wagyu cross Rib Eye, organic potato, veal jus*

*Today’s cheese*

*Mango sorbet, “Casa Madero” dessert wine and lemon grass  
foam*

*Banana and plum sorbet*

*Our menu is subject to change with the availability of our  
seasonal producer. Prices in Mexican Pesos, taxes included.*



## DESSERTS

Chocolate “caviar” tart, burnt vanilla, caramel,  
burnt vanilla ice-cream \$390

Madeleines, homemade Nutella, 6 pieces \$310

French toast, seasonal fruit compote, ice cream \$380

Mamey sorbet, tuile, “*pixtle*”, crème fraîche \$340

Vanilla cheesecake, seasonal ice cream \$360

Raspberry pavlova, gin ice cream, popcorn foam  
\$350

Tarte tatin, ice cream \$310

Chaurand goat cheese ice cream, phyllo, guava,  
olive oil \$340

Artisanal cheese, seasonal fruit compote, cracker  
\$490

...

# Aguas, Sodas y Kombuchas

Agua del día..... \$60

Refrescos(355ml)..... \$55

Sodas hechas en casa(300 ml)

*Ruibarbo*..... \$80

*Apio*..... \$80

Agua Félix Natural (355ml) ..... \$90

Agua Félix Gas (355ml) ..... \$90

Agua Franca Gas (650 ml) ..... \$160

B. Water Natural (750 ml) ..... \$160

Kombucha Pleyadiana (355 ml)

Natural, Poleo, Manzana ó Jengibre ..... \$180

# De la casa

Cubana I.o ..... \$100  
 Cerveza, chiles y limón

Bee's Knees ..... \$180  
 Gin, Miel, Limón amarillo

Piña Chiltepín..... \$190  
 Ron, piña clarificada, chiltepín, aceite de olivo

Pink Peppercorn Sour ..... \$205  
 Vodka, pimienta rosa, Amaretto

Margarita ..... \$220  
 Dobel Blanco, limón, Cointreau

Paloma Mezcal..... \$240  
 Cordial de toronja, romero, Mezcal, soda

Fig Leaf Sherry Cobbler..... \$215  
 Hoja de higo, fino, Lillet Blanc

Avocado Leaf Sour..... \$225  
 Hoja de aguacate, Gin, Vermouth, frambuesa

Verbena Rum Sour ..... \$225  
 Cedrón, Ron, Licor de Chabacano

Cacao Highball ..... \$265  
 Whisky, piloncillo, soda

Mezcal Negroni ..... \$295  
 Licor de betabel quemado, Mezcal,  
 Gin, Vermouth, Campari

Macadamia Mai Tai .....	\$340
Ron, Mezcal y Licor de Chabacano	
Gin & Corn Martini .....	\$295
Hojas de maíz tostadas, Vermouth, licor de elote	
Gin & Tonic .....	\$310
G. Vine, Ruda, Agua Tónica	
Champagne Honey .....	\$670
Cognac, miel y Champagne	

## COCTELES SPRITZ

Aperol Spritz.....	\$340
Cynar Spritz.....	\$340
Campari Spritz.....	\$350
Primo Spritz .....	\$350
St. Germain Spritz.....	\$460

# VINOS

Copa 150 ml. | Botella 750 ml.

Glass 150ml. | Bottle 750ml.

## BLANCOS

### México

Bruma, **Plan B**, Sauvignon Blanc,  
Valle de Guadalupe, 2022 ..... \$1,286

El Consuelo, **Las Arcinas**, Sauvignon  
Blanc, Las Arcinas, 2021 ..... \$1,333

**Don Leo**, Chardonnay,  
Valle de Parras, 2022 ..... \$1,343

El Refugio, **Jamädi**, Colombard,  
Nopala de Villagrán, 2022 ..... \$1,367

**Trasiego**, Viognier, Arneis, Marsanne  
Valle de Guadalupe, 2022 ..... \$301 | \$1,505

Henri Lurton, **Le Sauvignon**,  
Sauvignon Blanc,  
Valle de Guadalupe, 2021 ..... \$1,517

Alberto Rubio, **Fluxus**, Chardonnay,  
Valle de Guadalupe, 2023 ..... \$1,802

Henri Lurton, **Chenin Centenario**,  
Chenin Blanc,  
Valle de San Vicente, 2021 ..... \$1,829

De Cote, **Atempo**, Albariño,  
Ezequiel Montes, 2022 ..... \$371 | \$1,857

Quinta Monasterio, **Natal**, Chardonnay,  
Valle de Guadalupe, 2022 ..... \$2,073

**DJ Rivera**, Sauvignon blanc  
Valle de Guadalupe, 2019 ..... \$2,446

**Vinisterra**, Viognier,  
Valle de Guadalupe, 2022 ..... \$2,561

## Estados Unidos

Charles Smith, **Kung Fu Girl**, Riesling  
Columbia Valley, 2021 ..... \$1,500

**La Crema** Chardonnay,  
Sonoma Coast, 2021 ..... \$2,310

**Farm Worker By Maldonado**,  
Chardonnay, Napa Valley, 2018 ..... \$2,438

**Twomey**, family of Silver Oak,  
Sauvignon Blanc, Napa Valley, 2020 ..... \$2,639

New Frontier Wine, **Pursuit**,  
Sauvignon Blanc, Napa Valley, 2020 ..... \$3,906

**Darioush**, Viognier,  
Napa Valley, 2021 ..... \$4,584

# Argentina

Catena Alta, **Historic Rows**,  
Chardonnay, Mendoza, 2021 ..... \$2,090

# Francia

Clos Des Lunes, **Lune D'Argent**,  
Semillon, Sauvignon Blanc, Bordeaux, 2020 ..... \$1,875

Château de Messey, **Clos de Avoueries**,  
Chardonnay, Mâcon, 2019 ..... \$1,730

M. Chapoutier, **Combe Pilate**,  
Viognier, Ródano, 2021 ..... \$1,839

Jean-Paul Brun, **Beaujolais Blanc**,  
Chardonnay, Beaujolais, 2022 ..... \$2,047

Jonathan Pabiot, **Élisa**, Sauvignon Blanc,  
Pouilly Fumé, 2022 ..... \$442 | \$2,208

Domaine Zind Humbrecht, **Zind**,  
Chardonnay, Auxerrois,  
Alsacia, 2018 ..... \$2,878

François Chidaine, **Clos du Breuil**,  
Chenin Blanc,  
Montlouis Sur Loire, 2020 ..... \$3,020

Domaine de Lorient, **Saute-Mouton**,  
Marsanne, Saunt-Péray, 2020 ..... \$3,118

Jean-Pierre Grossot, **La Part Des Anges**,  
Chardonnay, Chablis, 2021 ..... \$3,139

Domaine Mourgues du Grès,  
**Terre d'Argence Magnum**,  
Viognier Pont du Gard, 2019 ..... \$3,395

**Domaine François D'Allaines**,  
Tête de Cuvée, Chardonnay,  
Bourgogne, 2018 ..... \$3,420

Alexandre Bain, **L. D'Ange**, Sauvignon Blanc,  
Pouilly Fumé, 2018 ..... \$3,450

**Clos [Roquette](#)**, Grenache Blanc,  
Châteauneuf-du-Pape, 2020..... \$4,307

## España

**Las Moradas de San Martín**,  
Albillo Real, Madrid, 2019 ..... \$1,754

Pujol-Busquets, **Alta Alella PB**,  
Pansa Blanca, Alella, 2021 ..... \$1,817

Bodegas Verdeal, **20 de Abril**,  
Verdejo, Rueda, 2021 ..... \$376 | \$1,879

Can Sumoi, **Perfum**, Xarel.ló,  
Parellada, Penedès, 2021 ..... \$1,900



<b>Terroir al Limits, Historic Blanc,</b> Garnacha Blanca, 2016 .....	\$2,500
<b>Contino, Viura, Garnacha,</b> Rioja, 2018 .....	\$2,536
Ximénez-spínola, <b>Fermentación Lenta,</b> Pedro Ximénez, Jerez, 2022 .....	\$2,714
<b>El Aeronauta, Godello,</b> Valdeorras, 2021 .....	\$2,751
Manuel Formigo, <b>Cholo,</b> Loureira, Valle do Avia, 2021 .....	\$2,771

## Italia

Bertani, <b>Velante,</b> Pinot Grigio, Friuli Venezia, 2022 .....	\$299   \$1,495
<b>Isolano, Dolce &amp; Gabbana,</b> Carricante, Etna, 2020 .....	\$3,385

## Portugal

<b>Sempar, Bical,</b> Fernao Pires, Alentejo, 2020 .....	\$1,709
---	---------

# N A R A N J A

## Francia

Mr. & Mrs. Théo, **Ginger**, Marsaanne,  
Vin de France, 2021 ..... \$2,000

Cau Eden, **Aurélia**, Muscat,  
Rousillon, 2020 ..... \$2,540

Domaine de Bellevue, **Macération**,  
Pinot Gris, Vin de France, 2022 ..... \$2,943

Clos Lapeyre, **Amaròs**, Gros  
Manseng, Jurançon, 2019 ..... \$3,130

## España

Pujol-Busquets, **Aus**,  
Pansa Blanca, Pansa Rosada,  
Vino de España, 2021 ..... \$2,437

Attis, **Sitta Maceración**,  
Albariño, Rias Baixias, 2021 ..... \$2,697

# Italia

**Gravner, Ribolla Gialla,**  
Venezia Giulia, 2015 ..... \$1,290 | \$6,452

# México

**Dominio de las Abejas, Marsanne,**  
Chardonnay, Ojos Negros, 2022 ..... \$1,425

**ExConvicto, Chardonnay,**  
Valle de Guadalupe, 2022 ..... \$310 | \$1,550

**Casa Madero Vino Naranja,**  
Colombard, Parras, 2019 ..... \$1,900

Santo Tomás, **Cantarranas Pet Nat,**  
Chenin Blanc, Valle de Guadalupe, 2021 ..... \$1,671

**Rivero González, Palomino, Riesling,**  
Parras, 2021 ..... \$2,200

# ROSADOS

Copa 150 ml. | Botella 750 ml.

Glass 150ml. | Bottle 750ml.

## México

**Parvada**, Tempranillo, Syrah,  
Valle de Parras, 2022 ..... \$1,431

**Hacienda Florida**, Grenache, Cabernet Sauvignon,  
Coahuila, 2023 ..... \$300 | \$1,500

**Herencia Rosé**, Montepulciano, Barbera,  
Valle de Guadalupe, 2021 ..... \$1,595

Vinisterra, **Pilón**, Grenache,  
Valle de Guadalupe, 2021 ..... \$1,833

## Francia

Yannick Pelletier, **José**, Garnacha,  
Mourvèdre, Vin de France, 2020 ..... \$2,031

Pascal et Nicolas Reverdy,  
**Terre de Maimbray**,  
Pinot Noir, Sancerre, 2022 ..... \$2,194

Cau Eden, **La Fonque**, Grenache  
Noir et Blanc, Rousillon, 2020 ..... \$2,683

Caves D'Esclans, **Whispering Angel Magnum**,  
Grenache, 2022 ..... \$415 | \$4,150

# España

Can Sumoi, **La Rosa**, Xare.ló, Parellada,  
Penedés, 2021 ..... \$2,000

**Le rosé de Antídoto**, Tinto fino,  
Ribera del Duero, 2020 ..... \$4,650

# Italia

**Dolce & Gabbana, Rosa**, Nerello Mascalese  
Sicilia, 2022 ..... \$3,385

# TINTOS

Copa 150 ml. | Botella 750 ml.

Glass 150ml. | Bottle 750ml.

## México

**Charles Martínez**, Malbec,  
Valle de Guadalupe, 2021 ..... \$1,429

**Dominio de las Abejas**, Grenache,  
Nero d'Avola, Ojos Negros, 2022 ..... \$1,550

**Don Leo**, Pinot Noir,  
Valle de Parras, 2022 ..... \$1,550

Encinillas, **La Casona**, Cabernet Sauvignon  
Merlot, Encinillas, 2021 ..... \$1,571

Bodega Los Cedros, **Fusión**, Shiraz,  
Cabernet, Merlot, Arteaga, 2020 ..... \$1,812

**Casa Madero**, Cabernet Sauvignon,  
Valle de Parras, 2019 ..... \$1,914

F. Rubio **Herencia**,  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec,  
Valle de Guadalupe, 2020 ..... \$2,078

Hacienda Encinillas, **Selección Especial**,  
Cabernet Sauvignon, 2021 ..... \$463 | \$2,316

Bodegas Icaro, **Ala Rota**, Cabernet Sauvignon,  
Valle de Guadalupe, 2021 ..... \$2,333

**Fluxus**, Grenache, Syrah,  
Valle de Guadalupe, 2016 ..... \$2,425

**Parvada, Cabernet Franc,**  
Valle de Parras, 2021 ..... \$2,516

**Bruma, Ocho, Blend,**  
Valle de Guadalupe, 2021 ..... \$2,609

**DJ Rivera, Nebbiolo,**  
Valle de Guadalupe, 2018 ..... \$2,751

**DJ Rivera, Cabernet Franc,**  
Valle de Guadalupe, 2019 ..... \$2,955

**Viñas de Garza, Amado IV, Blend,**  
Valle de Guadalupe, 2018 ..... \$3,309

**Santo Tomás, Único,**  
**Cabernet, Merlot,**  
Valle de Santo Tomás, 2020 ..... \$4,246

**Viñas de Garza, Caldo Gordo, Tempranillo,**  
Valle de Guadalupe, 2014 ..... \$4,265

**Casa Madero Magnum, Gran Reserva,**  
**Shiraz, Valle de Parras, 2015 ..... \$4,748**

# Estados Unidos

**La Crema, Pinot Noir,**  
Sonoma Coast, 2022 ..... \$2,629

**The Prisoner, Red Blend,**  
California, 2021 ..... \$780 | \$3,900

**Vaso, Cabernet Sauvignon,**  
Napa Valley, 2018 ..... \$4,498

**Heitz Cellars, Cabernet Sauvignon,**  
Napa Valley, 2018 ..... \$5,467

**Twomey, Pinot Noir,**  
Sonoma County, 2020 ..... \$5,468

**Darioush, Duel, Cabernet Sauvignon,**  
Shiraz, Napa Valley, 2019 ..... \$7,195

**Darioush, Merlot,**  
Napa Valley, 2019 ..... \$8,065

**Cervantes, Cabernet Sauvignon,**  
Napa Valley, 2018 ..... \$10,299

**Darioush, Cabernet Sauvignon,**  
Napa Valley, 2019 ..... \$12,222

**Dominus, Cabernet Sauvignon,**  
Napa Valley, 2019 ..... \$19,205

**Dana, Cabernet Sauvignon,**  
St. Helena, California, 2019 ..... \$32,838



# Australia

**Torbreck, Shiraz,**  
Barossa Valley, 2021 ..... \$2,935

# Argentina

Catena Zapata, **Angelica Zapata,**  
Cabernet Franc, Mendoza, 2019 ..... \$3,194

Catena Zapata, **Malbec Argentino,**  
Malbec, Mendoza, Mendoza, 2021 ..... \$3,998

# Portugal

Mateus Nicolau de Almeida, **Trans Douro**  
**Expresss,** Tinta Barroca, Douro, 2021 ..... \$2,059

# Francia

Revelette, **Pur**, Grenache,  
Vin de France, 2022 ..... \$1,986

Jean-Paul Brun, **Terres Dorées**,  
Côte de Brouilly, Gammay,  
Beaujolais, 2021 ..... \$2,067

Famille J. M Cazes, **Michel Lynch**,  
Merlot, Bordeaux, 2021 ..... \$455 | \$2,260

**Schiefer Kopk**, Pinot Noir,  
Alsacia, 2020 ..... \$2,567

Albert Bichot, **Baron de Charette**,  
Pinot Noir, 2019 ..... \$500 | \$2,500

Domaine de Pallus, **Les Pensées De Pallus**,  
Cabernet Franc, Chinon, 2017 ..... \$3,172

Gérard Bertrand, **L'Hospitalet, La Clape**,  
Syrah, Sud de France, 2020 ..... \$3,379

Drappier, **Urville Rouge**, Pinot Noir,  
Coteaux Champenois, 2020 ..... \$3,497

**L'Esprit De Chevalier**,  
Pessac-Leognan, 2016 ..... \$794 | \$3,971

Vire-Sur-Lot, **Le Cedre**, Malbec  
Cahors, 2020 ..... \$3,738

Antoine Sanzay, **Les Poyeux**,  
Cabernet Franc, Saumur  
Champigny, 2019 ..... \$3,816

M. Chapoutier, <b>Les Arènes</b> , Syrah, Cornas, 2019 .....	\$4,095
<b>Télégramme</b> , Grenache, Syrah, Mourvèdre Châteauneuf-du-Pape, 2020 .....	\$4,219
<b>Domaine -Decelle &amp; Fils</b> , Nuits-Saint-Georges, Pinot Noir, Borgoña, 2018 .....	\$5,441
Albert Bichot, <b>Domaine du Pavillon</b> , Pommard, Clos des Ursulines, Pinot Noir, Borgoña, 2017 .....	\$5,533
Albert Bichot, Gevrey-Chambertin, <b>La Justice</b> , Pinot Noir, Borgoña, 2019 .....	\$5,725
<b>Télégramme Magnum</b> , Grenache, Syrah, Mourvèdre, Châteauneuf-du-Pape, 2020 .....	\$7,825
M. Chapoutier <b>Sizeranne</b> , Syrah, Hermitage, 2017 .....	\$8,362
<b>Château Hosanna</b> , Pomerol Grand Cru, 2018 .....	\$15,327
Louis Jadot, <b>Clos Saint-Denis</b> , Grand Cru, Pinot Noir, 2011 .....	\$19,006
<b>Chateau Le Fleur-Petrus</b> , Pomerol, 2018 .....	\$21,640
<b>Château Trotanoy</b> , Pomerol, 2018 .....	\$22,441

**Château Pavie**, Saint Émilion,  
Premier Grand Cru Classé A, 2013 ..... \$25,335

**Carruades de Lafite**,  
Pauillac, 2017 ..... \$32,636

**Le Petit Mouton de Mouton Rothschild**,  
Pauillac, 2015 ..... \$47,215

## España

**Cosme Palacio Cosecha**, Tempranillo,  
Tempranillo, Rioja, 2018 ..... \$1,463

**P.F.**, Bobal, Manchuela, 2021 ..... \$2,221

**Cosme Palacio Crianza**,  
Tempranillo, Rioja, 2018 ..... \$410 | \$2,050

**Figuero 12**, Tempranillo,  
Ribera del Duero 2019 ..... \$2,272

Can Sumoi, **Sumoll Garnatxa**, Garnacha,  
Sumoll, Penedés, 2022 ..... \$2,300

**Alonso del Yerro**, Tempranillo,  
Ribera del Duero, 2018 ..... \$2,890

**Marta Maté**, Tempranillo,  
Ribera del Duero, 2020 ..... \$2,900

<b>Remelluri Reserva, Tempranillo,</b> Rioja, 2015 .....	\$2,990
<b>Majuelos de Callejo, Tempranillo,</b> Rivera del Duero, 2019 .....	\$3,105
<b>Cepa 21, Malabrigo, Tempranillo,</b> Ribera del Duero, 2019 .....	\$3,750
<b>Antídoto, La Hormiga,</b> Tempranillo, Ribera del Duero, 2021 .....	\$3,972
<b>Viña Tondonia Reserva,</b> Tempranillo, Rioja, 2010 .....	\$3,975
<b>17 by Pinea, Tempranillo,</b> Ribera del Duero, 2019 .....	\$3,979
<b>Marta Maté, Los Perejiles, Tempranillo,</b> Ribera del Duero, 2019 .....	\$6,200
<b>El Nido, Cabernet Sauvignon,</b> Monastrell, Jumilla, 2020 .....	\$11,269
<b>Marqués de Murrieta, Castillo Ygay,</b> Gran Reserva Especial, Rioja 2010 .....	\$24,593
<b>Dominio de Es, La Mata, Tempranillo,</b> Rivera del Duero, 2019 .....	\$37,609

# Italia

Cantina Zaccagnini, <b>Tralcetto</b> , Montepulciano d' Abruzzo, 2021 .....	\$314   \$1,570
<b>Cos</b> , Vittoria Rosso, Frappato, Nero D'Avola, 2019 .....	\$548   \$2,740
Cannubi San Lorenzo, <b>Camerano</b> , Barolo, 2017 .....	\$4,144
Donnafugata, <b>Fragore</b> , Nerello Mascalese, Etna Rosso, 2019 .....	\$6,029
<b>Dal Forno Romano</b> , Corvina, Valpolicella Superiore, 2015 .....	\$8,000
Ronchi di Cialla, <b>Schioppettino di Cialla</b> , Schioppettino, Friuli, 1995 .....	\$8,088
Montevertine, <b>Le Pergole Torte</b> , Sangiovese, Toscana, 2018 .....	\$10,804
<b>Duemani</b> , Cabernet Franc Costa Toscana, 2017 .....	\$11,098
Bruno Giacosa, <b>Falletto</b> , Nebbiolo, Barolo, 2011 .....	\$13,260
Elio Altare, <b>Unoperuno</b> , La Morra, Barolo, 2013 .....	\$21,635
<b>Dal Forno Romano</b> , Corvina, Amarone della Valpolicella, 2013 .....	\$30,588

# P O S T R E

*Copa 150 ml. | Botella 750 ml.*

*Glass 150ml. | Bottle 750ml.*

## México

**Casa Madero, Cosecha Tardía,**

Semillon, Parras, 2022 ..... \$276 | \$1,933

## Hungría

**Oremus, Aszu 5 Puttonyos,**

Tokaji, 2014 ..... \$531 | \$5,313

## Italia

**Ghiga, Moscato D'Asti,**

Piamonte, 2019 ..... \$1,133

## España

**Ximénez-Spinola, Old Harvest,**

Pedro Ximenez, Solera 1964 ..... \$311 | \$2,488

# Austria

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

# Francia

**Domaine Ansen**, Ostenberg-Froehn,  
Gewurztraminer, 2015 ..... \$3,312

Château Lestignac, **Blast**, Vin de France,  
Semillon, 2019 ..... \$4,664

# OPORTO

**Noval Black Reserve N.V.** (45 ml) ..... \$295

**Royal**, Tawny 10 años (45 ml) ..... \$314

**Taylor's** Tawny 20 años (45 ml) ..... \$972



# SAKE

**Nanbu Bijin**, (Omachi Isshin JDG) 89 ml ..... \$340

**Amabuki** (Junmai Ginjo Ichigo) 89 ml .....,..... \$370

# ESPUMOSOS

*Copa 150 ml. | Botella 750 ml.*

*Glass 150ml. | Bottle 750ml.*

## Francia

**Domaine Jacky Marteau**, Brut, Crémant

De Loire, Chardonnay,

Chenin blanc, NV ..... \$344 | \$1,720

**Ruffin & Fils**, Chardonnay, Pinot Noir,

Champagne, NV..... \$2,725

**A, Margaine Rosé**, Chardonnay,

Pinot Noir, Champagne, NV ..... \$3,350

**A, Margaine Brut**, Chardonnay,

Pinot Noir, Champagne, NV ..... \$700 | \$3,500

**Drappier Brut, Charles de Gaulle**,

Pinot Noir, Chardonnay,

Champagne, NV..... \$3,900

**Leclerc Briant Brut**, Chardonnay,

Pinot Noir, Champagne, NV ..... \$5,114

<b>Virginie T. Brut, Six Ans D'Age,</b> Pinot Noir, Champagne, NV .....	\$5,200
<b>Ruinart Blanc de Blancs,</b> Chardonnay, Champagne, NV.....	\$6,150
<b>Charles Heidsieck Blanc de Blancs,</b> Chardonnay, Champagne, NV .....	\$6,422
<b>Leclerc Briant Brut Magnum,</b> Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, NV .....	\$10,000
<b>Leclerc Briant, Blanc de Meuniers,</b> Premier Cru, Pinot Meunier, 2016 .....	\$11,250
<b>Dom Perignon, Chardonnay,</b> Champagne, 2013 .....	\$11,890
<b>Krug, Grande Cuvée, Chardonnay,</b> Champagne, NV .....	\$14,772
<b>Taittinger, Comtes de Champagne,</b> Pinot Noir, Chardonnay, 2006 .....	\$19,538

## España

<b>Raventós i Blanc, La Finca,</b> Macabeo, Xarel.ló, Parellada, Conca Del Riu Anoia, 2020 .....	\$3,467
--	---------

# Estados Unidos

RG, Chardonnay, Pinot Noir,

Long Island, NV ..... \$2,386

# HIDROMIEL

## México

Melissae, Hidromiel, Miel Melipona,  
Puebla, NV ..... \$2,955

## SIDRAS

## Francia

**Free Cider**, Manzana,  
Clohars-Carnoët, 2019 ..... \$1,912

Jérôme Forget, **Pear Shaped**,  
Pera y Manzana, Torchamp, 2021 ..... \$1,912

Les Pentès, **Chat au Plafond**, Manzana,  
Montagnes près d'Annecy, 2021 ..... \$1,971

Eric Bordelet, **Poiré**, Pera,  
Normandia, 2022 ..... \$2,083

**Decideret**, Manzana y Lúpulo,  
Copenhage, Dinamarca, 2020 ..... \$3,075

# CERVEZAS NACIONALES

355 ml.

Tecate Light .....	\$75
Carta Blanca (473 ml).....	\$85
XX Ambar .....	\$75
Bohemia Oscura.....	\$85
Minerva Viena .....	\$165
Shalalá Light Lager (245 ml) .....	\$170
Minerva Colonial.....	\$175
Minerva Stout.....	\$185
Charro Pilsner .....	\$180
Tempus Clásica.....	\$185
Tempus Doble Malta.....	\$190
Pleyadina California Common .....	\$200
Pensé que me querías IPA de maíz .....	\$210

# Aperitivos

*Trago 45 ml.*

Carpano Dry, Italia .....	\$100
Aperol, Italia .....	\$110
Lillet Blanc, Francia .....	\$125
Pastis Ricard, Francia .....	\$150
Amaro Averna, Italia .....	\$145
Campari, Italia .....	\$145
Dubbonet, Francia .....	\$165
Fernet Branca, Italia .....	\$180
Vermut Golfo Tinto, España .....	\$245
Antica, Italia .....	\$245

# Jerez

*Trago 45 ml.*

Fino Gran Barquero, España .....	\$285
Palo Cortado Gran Barquero, España .....	\$320

# Gin

*Trago 45 ml.*

Condesa Gin CDMX .....	\$245
Bombay, Inglaterra .....	\$260
Boodles, Inglaterra .....	\$280
Martin Millers, Inglaterra .....	\$305
Hendrick's, Escocia .....	\$310
G'Vine, Francia .....	\$370
Monkey 47, Alemania .....	\$390

# Destilados de agave

Trago 45 ml.

Rey Campero Espadín (Oaxaca) ..... \$200

Júrame, Salmiana  
(San Luis Potosí) ..... \$220

Creyente Espadín  
(Yautepec, Oaxaca) ..... \$240

Rey Campero Mexicano  
(Zoquitlán, Oaxaca) ..... \$245

Rey Campero Cuishe  
(Zoquitlán, Oaxaca) ..... \$245

El Cortijo, Espadín (Santiago Matatlán,  
Oaxaca) ..... \$260

Creyente Cuishe  
(Yautepec, Oaxaca) ..... \$280

Rey Campero Jabalí  
(Zoquitlán, Oaxaca) ..... \$290

Creyente Tobalá  
(Yautepec, Oaxaca) ..... \$290

Creyente Cristalino  
(Yautepec, Oaxaca) ..... \$295

Mezcaloteca Cuishe  
(Ejutla, Oaxaca ) ..... \$295



Devoción, Espadín (San Sebastián Tutla, Oaxaca) .....	\$305
El Cortijo, Madrecuixe (Santiago Matatlán, Oaxaca).....	\$330
Real Minero, Espadín-Largo (Santa Catarina Minas, Oaxaca) .....	\$330
El Cortijo, Tobalá (Santiago Matatlán,Oaxaca) .....	\$335
Real Minero, Pechuga (Santa Catarina Minas, Oaxaca) .....	\$380
Real Minero, Arroqueño (Santa Catarina Minas, Oaxaca) .....	\$400
Mezcaloteca, Tepextate (Santa María Velato, Oaxaca) .....	\$430

# Tequila

*Trago 45 ml.*

7 Leguas Blanco .....	\$180
Herradura Blanco .....	\$185
Don Julio Blanco .....	\$195
Herradura Reposado .....	\$215
Don Julio Reposado .....	\$200
8 Plata .....	\$220
8 Reposado .....	\$245
Dobel Diamante .....	\$270
Reserva De La Familia Platino .....	\$260
Reserva De La Familia Reposado .....	\$280
7 Leguas Reposado .....	\$280
Cascahuin Tahona .....	\$280
Don Julio 70 .....	\$280
Dragones Blanco .....	\$290
Centenario Cristalino .....	\$450
Reserva De La Familia Extra Añejo .....	\$530
Dobel 50 .....	\$530
Dragones Añejo .....	\$550
Dragones Joven .....	\$690

# Ron

*Trago 45 ml.*

Bacardi Blanco, México .....	\$120
Matusalem Platino, República Dominicana .....	\$120
Flor de Caña 4 años, Nicaragua .....	\$150
Havana 7 años, Cuba .....	\$190
Appleton Estate 12, Jamaica .....	\$220
Flor de Caña 12 años, Nicaragua .....	\$225
Matusalem Gran Reserva 18 años .....	\$280
Havana Selección de Maestros, Cuba .....	\$300
Zacapa 23, Guatemala .....	\$300

# Vodka

*Trago 45 ml.*

Stolichnaya, Letonia .....	\$200
Tito's, Estados Unidos .....	\$240
Ketel One, Holanda .....	\$240
Grey Goose, Francia .....	\$250
Stolichnaya Elite, Letonia .....	\$305

# Whiskey

*Trago 45 ml.*

JW etiqueta Negra, Escocia .....	\$240
Bushmills 10 años, Irlanda .....	\$275
Glenfiddich 12, Escocia .....	\$290
Glenmorangie 10 The Original .....	\$290
The Balvenie Doublewood 12, Escocia .....	\$325
Glenfiddich 15, Escocia .....	\$390
Glenlivet 15 años, Escocia.....	\$440
Glenfiddich 18, Escocia .....	\$600
Glenlivet 21 años, Escocia .....	\$1,250

# Bourbon

*Trago 45 ml.*

Jack Daniel's, Estados Unidos ..... \$180

Maker's Mark, Estados Unidos ..... \$190

# Grappa

*Trago 45 ml.*

Tignanello, Italia ..... \$480

# Brandy

*Trago 45 ml.*

Lepanto, España ..... \$290

Cardenal de Mendoza, España ..... \$295

# Cognac

*Trago 45 ml.*

Hennessy Very Special ..... \$260

Remy Martin VSOP ..... \$300

Hennessy VSOP ..... \$320

Gourry de Chadeville XO ..... \$470

Remy Martin XO ..... \$650

Hennessy XO ..... \$700

# Armagnac

Darroze, 8 Años ..... \$350

# Calvados

*Trago 45 ml.*

Château du Brevil ..... \$195

# Digestivos

*Trago 45 ml.*

Anís del Mono dulce, España .....	\$100
Anís del Mono seco, España .....	\$100
Cadenas, España .....	\$100
Sambucca Nero, Italia .....	\$130
Kalhua, México .....	\$135
Baileys, Irlanda .....	\$140
Pacharan, España .....	\$140
Licor de Chabacano, Francia .....	\$190
Amaretto Disaronno, Italia .....	\$170
Licor 43, España .....	\$180
Cointreau, Francia .....	\$185
Chambord, Francia .....	\$240
Chartreuse amarillo, Francia .....	\$245
Grand Marnier, Francia .....	\$250
Chartreuse verde, Francia .....	\$265

# 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 ..... \$55

Espresso doble ..... \$70

# Infusiones

Manzanilla ..... \$50

Toronjil ..... \$50

# Té Puros

Gyokuro Té verde de Japón ..... \$145



# Té Blend

Plume Té verde con tallos de cereza y citronela ..... \$95

Melange No. 1 Té negro con vainilla y bergamota ..... \$95