

Maximo

# Menú 27 de Julio, 2024

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Ostiones de La Baja, ponzu, 6pz \$490

Gratín de papa orgánica, crème fraîche, caviar, 25 gr \$3200

Elotitos asados, holandesa, parmesano \$475

Ensalada mixta, vinagreta de queso azul, parmesano \$345

Ensalada César, ajo tostado, cebollín y queso de puerco \$390

Ensalada tibia de ejote amarillo, vinagreta de parmesano \$290

Sopa de coliflor y papa orgánica, tomillo y aceite de oliva \$290

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

Burrata, jitomate marinado en aceite de albahaca, tapenade \$490

Betabeles rostizados, pera criolla, vinagreta de manzana orgánica, queso de cabra \$390

Hongos porcini asados al tomillo y glaseados \$540

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

Aguachile de callo de Sonora \$790

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

Tlayuda de cangrejo moro y mole verde, frijoles orgánicos y guacasalsa \$490

Sincronizada de birria de cordero \$540

Jamón Ibérico, 70 gr \$690

...

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

Creste di gallo, abulón de La Baja y ajo tostado \$790

Risotto con hongos silvestres y parmesano \$540

...

Alcachofas, mole de piñón y almendra, vinagreta de pistache \$495

Cangrejo concha suave al tempura, ajillo, puré de camote \$540

Huachinango al vapor, caldo de pez ahumado, porcini y cebolla caramelizada \$695

Pollo orgánico asado al sartén, jus de champiñón silvestre \$720

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

New York strip de res Wagyu cross, jus de ternera,  
puré de papa orgánica, champiñón \$1300

Cheeseburger de res Wagyu cross \$690

. . .

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

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

*Ostión y vichyssoise*

*Tartare de robalo aceitunas y albahaca*

*Aguachile de callo Margarita*

*Pan de plátano macho y caviar*

*Elotitos asados, holandesa*

*Ravioles de calabaza mantequilla*

*New York strip Wagyu cross*

*Quesos artesanales el día*

*Paleta helada de lichi y yogurt*

*Flan de vainilla y caviar*

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

*Los precios están en pesos mexicanos e incluyen IVA*

## POSTRES

Tarta de caramelo y chocolate, sorbete de  
mamey \$390

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

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

Cheesecake de vainilla, helado de temporada \$360

Tarte tatin, helado del día \$310

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

...

# Menu July 27<sup>th</sup>, 2024

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

“Baja” oysters, ponzu, 6 pieces \$490

Organic potato gratin, crème fraîche, caviar, 25 grams \$3200

Roasted baby corn, hollandaise, parmesan \$475

Organic mixed green salad, blue cheese vinaigrette, parmesan \$345

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

Wax beans warm salad, parmesan vinaigrette \$290

Cauliflower and organic potato soup, thyme and olive oil \$290

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

Burrata, tomato marinated in basil oil, tapenade \$490

Roasted beets, heritage pear, organic apple vinaigrette, goat cheese \$390

Glazed thyme roasted porcini mushrooms \$540

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

Sonora scallops “*aguachile*” \$790

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

Stone crab and *mole verde* “*tlayuda*”, organic beans  
and *guacasalsa* \$490

Lamb *birria* “*sincronizada*” \$540

Jamón Ibérico, 70 grams \$690

. . .

Tagliatelle, oxtail ragout, parmesan \$590

Creste di gallo, “Baja” abalone and toasted garlic  
\$790

Risotto with wild mushrooms and parmesan \$540

. . .

Artichoke, pinenut and almond *mole*, pistachio  
vinaigrette \$495

Tempura softshell crab, *ajillo*, sweet potato pureé  
\$540

Steamed red snapper, smoked fish broth,  
caramelized porcini mushrooms and onion \$695

Pan roasted organic chicken, wild mushroom jus  
\$720

Beer braised Wagyu cross tongue, housemade mole,  
organic beans purée \$640

Wagyu cross New York strip, veil jus, organic  
potato purée, mushroom \$1300

Wagyu cross beef cheeseburger \$690

. . .

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

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

*Oyster and vichyssoise*

*Sea bass tartare, olives and basil*

*Penshell scallops “aguachile”*

*Plantain bread and caviar*

*Butternut squash ravioli*

*Roasted baby corn, hollandaise*

*Wagyu cross New York strip*

*Today’s cheese*

*Lychee and yogurt popsicle*

*Vanilla and caviar flan*

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



## DESSERTS

Caramel and chocolate tart, mamey sorbet \$390

Madeleines, homemade Nutella, 6 pieces \$310

French toast, seasonal compote, ice cream \$380

Vanilla cheesecake, seasonal ice cream \$360

Tarte tatin, ice cream \$310

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

• • •

# 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 1.0 ..... \$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

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

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

**Amphora**, Viognier,  
Ejido El Garabato, 2023 ..... \$1,500

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

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

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

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

Alberto Rubio, **Fluxus**, Chardonnay,  
Valle de Guadalupe, 2023 ..... \$1,890

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

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

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

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

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, 20201..... \$4,307

# España

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

**Cesar Marques, La Salvación,**  
Godello, Bierzo, 2021 ..... \$1,815

**Pujol-Busquets, Alta Alella PB,**  
Pansa Blanca, Alella, 2022 ..... \$1,817

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

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

**Contino, Viura, Garnacha,**  
Rioja, 2020 ..... \$2,536

**Ximénez-spínola, Fermentación Lenta,**  
Pedro Ximénez, Jerez, 2022 ..... \$2,714

**El Aeronauta, Godello,**  
Valdeorras, 2021 ..... \$2,751

**Manuel Formigo, Cholo, Loureira,**  
Valle do Avia, 2021 ..... \$2,771

# Italia

Bertani, **Velante**, Pinot Grigio,

Friuli Venezia, 2022 ..... \$299 | \$1,495

Ronchi di Cialla, **Friuli Coli Orientali**,

Friulano, Friuli, 2022 ..... \$2,073

# Portugal

**Xisto Ilimitado**, Luis Seabra, Rabigato,

Douro, 2022 ..... \$2,094

**Fresh From Amphora**, Perrum,

Rocim, Alentejo, 2021 ..... \$2,289

# 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

## 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 ..... \$1,550

**Anonimo, Chardonnay,**

Cosio, 2023 ..... \$313 | \$1,567

**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

# 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 ..... \$1,500

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

Encinillas, **La Casona**, Cabernet Sauvignon  
Merlot, Encinillas, 2021 ..... \$1571

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

**Cavas Valmar**, Cabernet Sauvignon,  
Valle de Guadalupe, 2017 ..... \$2,309

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

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



<b>Fluxus</b> , Grenache, Syrah, Valle de Guadalupe, 2016 .....	\$2,425
<b>Parvada</b> , Cabernet Franc, Valle de Parras, 2021 .....	\$2,516
Bruma, <b>Ocho</b> , Blend, Valle de Guadalupe, 2021 .....	\$2,609
<b>DJ Rivera</b> , Nebbiolo, Valle de Guadalupe, 2018 .....	\$2,751
<b>DJ Rivera</b> , Cabernet Franc, Valle de Guadalupe, 2019 .....	\$2,955
Viñas de Garza, <b>Amado IV</b> , Blend, Valle de Guadalupe, 2018 .....	\$3,309
Viñas de Garza, <b>Caldo Gordo</b> , Tempranillo, Valle de Guadalupe, 2014 .....	\$4,265
Santo Tomás, <b>Único</b> , Cabernet, Merlot, Valle de Santo Tomás, 2020 .....	\$4,346
<b>Casa Madero Magnum</b> , 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

Domaine de Lagraveirette, <b>Musc</b> Marselan, Vin de France, 2022 .....	\$1,267
Revelette, <b>Pur</b> , Grenache, Vin de France, 2022 .....	\$1,986
Jean-Paul Brun, <b>Terres Dorées</b> , Côte de Brouilly, Gammay, Beaujolais, 2021 .....	\$2,067
Famille J. M Cazes, <b>Michel Lynch</b> , Merlot, Bordeaux, 2021 .....	\$455   \$2,260
Albert Bichot, <b>Baron de Charette</b> , Pinot Noir, 2019 .....	\$500   \$2,500
Domaine de Pallus, <b>Les Pensées De Pallus</b> , Cabernet Franc, Chinon, 2017 .....	\$3,172
Gérard Bertrand, <b>L'Hospitalet, La Clape</b> , Syrah, Sud de France, 2020 .....	\$3,379
Drappier, <b>Urville Rouge</b> , Pinot Noir, Coteaux Champenois, 2020 .....	\$3,497
<b>L'Esprit De Chevalier</b> , Pessac-Leognan, 2016 .....	\$794   \$3,971
Vire-Sur-Lot, <b>Le Cedre</b> , Malbec Cahors, 2020 .....	\$3,738
Antoine Sanzay, <b>Les Poyeux</b> , Cabernet Franc, Saumur Champigny, 2019 .....	\$3,816

M. Chapoutier, **Les Arènes**, Syrah,  
Cornas, 2019 ..... \$4,095

**Télégramme**, Grenache, Syrah, Mourvèdre  
Châteauneuf-du-Pape, 2020 ..... \$4,219

**Domaine -Decelle & Fils**, Beaune Premier Cru,  
Pinot Noir, Borgoña, 2020 ..... \$4,988

Albert Bichot, **Domaine du Pavillon**,  
Pommard, Clos des Ursulines,  
Pinot Noir, Borgoña, 2017 ..... \$5,533

Albert Bichot, Gevrey-Chambertin, **La Justice**,  
Pinot Noir, Borgoña, 2019 ..... \$5,725

**Télégramme Magnum**, Grenache,  
Syrah, Mourvèdre,  
Châteauneuf-du-Pape, 2020 ..... \$7,825

M. Chapoutier **Sizeranne**, Syrah,  
Hermitage, 2017 ..... \$8,362

**Leroy**, Pinot Noir,  
Borgoña, 2017 ..... \$9,967

**Château Hosanna**, Pomerol  
Grand Cru, 2018 ..... \$15,327

Louis Jadot, **Clos Saint-Denis**, Grand Cru,  
Pinot Noir, 2011 ..... \$19,006

**Chateau Le Fleur-Petrus**,  
Pomerol, 2018 ..... \$21,640

**Château Trotanoy**,  
Pomerol, 2018 ..... \$22,441

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

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

## España

**Dominio del Soto**, Tempranillo,  
Ribera del Duero, 2018 ..... \$323 | \$1,613

Cesar Marques, **Parajes**,  
Mencia, Bierzo, 2021 ..... \$363 | \$1,815

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

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

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

**Tentenublo**, Tempranillo,  
Rioja, 2019 ..... \$473 | \$2,363

**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>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, **Tralcetto**,  
Montepulciano d' Abruzzo, 2021 ..... \$1,570

Antico, **Borgo Di Sugame**, Sangiovese  
Chianti Classico, 2021 ..... \$326 | \$1,628

Cannubi San Lorenzo, **Camerano**,  
Barolo, 2017 ..... \$4,144

Donnafugata, **Fragore**, Nerello Mascalese,  
Etna Rosso, 2019 ..... \$6,029

**Dal Forno Romano**, Corvina,  
Valpolicella Superiore, 2015 ..... \$8,000

Ronchi di Cialla, **Schioppettino di Cialla**,  
Schioppettino, Friuli, 1995 ..... \$8,088

Montevertine, **Le Pergole Torte**,  
Sangiovese, Toscana, 2018 ..... \$10,804

**Duemani**, Cabernet Franc  
Costa Toscana, 2017 ..... \$11,098

Bruno Giacosa, **Falletto**,  
Nebbiolo, Barolo, 2011 ..... \$13,260

Elio Altare, **Unoperuno**,  
La Morra, Barolo, 2013 ..... \$21,635

**Dal Forno Romano**, 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

## 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

**Ruinart Blanc de Blancs,**  
Chardonnay, Champagne, NV..... \$6,150

**Charles Heidsieck Blanc de Blancs,**  
Chardonnay, Champagne, NV ..... \$6,422

**Leclerc Briant Brut Magnum,**  
Chardonnay, Pinot Noir,  
Champagne, NV ..... \$10,000

Leclerc Briant, **Blanc de Meuniers**,  
Premier Cru, Pinot Meunier, 2016 ..... \$11,250

**Dom Perignon**, Chardonnay,  
Champagne, 2013 ..... \$11,890

Krug, **Grande Cuvée**, Chardonnay,  
Champagne, NV ..... \$14,772

Taittinger, **Comtes de Champagne**,  
Pinot Noir, Chardonnay, 2006 ..... \$19,538

## España

**Mestres Coquet Brut Nature**, Gran Reserva,  
Macabeo, Parellada, Cava, 2019 ..... \$520 | \$2,600

Raventós i Blanc, **La Finca**,  
Macabeo, Xarel.ló, Parellada,  
Conca Del Riu Anoia, 2020 ..... \$3,467

**Mestres Clos Damiana Brut**, Gran Reserva,  
Macabeo, Xarel-lo, Cava, 2009 ..... \$5,900

# Italia

Ricci Curbastro, **Satén Brut**, Chardonnay,  
Franciacorta, 2016 ..... \$2,660

# Estados Unidos

RG, Chardonnay, Pinot Noir,  
Long Island, NV ..... \$2,386

Scielo, Riesling,  
Long Island, 2022 ..... \$2,386

# SIDRAS

## Francia

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

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

Les Pentes, **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 Obscura.....	\$85
Monopolio lager .....	\$145
Minerva Viena .....	\$155
Shalalá Light Lager (245 ml) .....	\$170
Minerva Colonial.....	\$175
Charro Pilsner .....	\$180
Charro Ambar .....	\$180
Allende IPA .....	\$180
Minerva Stout.....	\$185
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
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

Devoción, Espadín  
(San Sebastián Tutla, Oaxaca) ..... \$305

Real Minero, Espadín-Largo  
(Santa Catarina Minas, Oaxaca) ..... \$330

El Cortijo, Tosalá  
(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 .....	\$205
Don Julio Reposado .....	\$215
8 Plata .....	\$220
8 Reposado .....	\$245
Dobel Diamante .....	\$270
Reserva De La Familia Platino .....	\$260
7 Leguas Reposado .....	\$280
Casahuin Tahona .....	\$280
Don Julio 70 .....	\$280
Dragones Blanco .....	\$290
Reserva de la Familia Añejo Cristalino .....	\$350
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

# 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

Hennessy Very Special ..... \$325

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