

Maximo

Menú 7 de Septiembre, 2024

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Ostión de La Baja, ponzu 6 pz \$490

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

Aguachile de abulón de La Baja \$690

Kampachi, macha, vinagreta de soya, jengibre \$570

Mejillones al vino blanco, salsa de perejil, emulsión de suero de leche \$490

Tlayuda de cangrejo moro y mole verde, frijoles orgánicos y guacasalsa \$410

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

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

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

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

Maíz cremoso y hongos porcini rostizados, béarnaise \$560

Sopa de apionabo y coliflor, cebollín y aceite de oliva \$290

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

Sincronizada de birria de cordero \$540

Jamón Ibérico 70 gramos \$690

. . .

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

Ravioles de requesón y parmesano, jitomate y
hongos porcini \$520

Rigatoni de espinaca, limón y bogavante \$1400

. . .

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

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

Tenazas de cangrejo moro de Campeche a la
mantequilla, 4 pz \$2400

Pollo orgánico asado al sartén, risotto de hongos
silvestres, jus de vino amarillo \$640

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

Rib Eye de res Wagyu cross a la brasa, espinaca cremosa, puré de papa orgánica, jus de cebolla y ternera \$1250

. . .

Menú degustación \$3500 con maridaje: \$5350

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

Ostión de La Baja, gazpacho

Aguachile de robalo y tuna verde

Pan de plátano macho y caviar

Sincronizada de birria de cordero

Huachinango al vapor, mole verde

Rib Eye de res Wagyu cross

Sorbete de tuna, granita de granada y betabel

Flan de vainilla y caviar

Gerente General: Oscar Luna

Chef repostera: Lupita Sánchez

Sous Chef: Alejandro Gil

Nuestro menú puede cambiar de acuerdo con la existencia del producto

Los precios están en pesos mexicanos e incluyen IVA

POSTRES

Ruibarbo pochado, curd de ruibarbo, helado de cedrón \$320

Tarta de caramelo y chocolate, helado de coco y cardamomo \$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

Plato de quesos franceses \$480

...

Menu September 7th, 2024

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

“Baja” oyster, ponzu, 6 pieces \$490

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

“Baja” abalone “*aguachile*” \$690

Kampachi, “*macha*”, soy and ginger vinaigrette
\$570

White wine mussels, parsley sauce, whey emulsion
\$490

Stone crab and *mole verde* “*tlayuda*”, organic beans
and *guacasalsa* \$410

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

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

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

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

Creamy corn and roasted porcini mushroom,
béarnaise sauce \$560

Celery root and cauliflower soup, chives and olive oil \$290

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

Lamb *birria* “*sincronizada*” \$540

Jamón Ibérico 70 gramos \$690

. . .

Tagliatelle, oxtail ragout, parmesan \$590

Ravioli stuffed with ricotta and parmesan, tomato and porcini mushroom \$520

Spinach rigatoni, lemon and lobster \$1400

. . .

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

Buttered Campeche stone crab claws, 4 pieces \$2400

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

Pan roasted organic chicken, wild mushrooms risotto, vin jaune \$640

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

Wood grilled Wagyu cross Rib Eye, creamy
spinach, organic potato purée, onion and veil jus
\$1250

. . .

Tasting menu \$3500 with wine pairing \$5350

Available from 1:00 to 3:45 and 6:00 to 9:45 p.m.

Baja oyster, gazpacho

Sea bass and green prickly pear “aguachile”

Sea bass and prickly pear “Aguachile”

Lamb birria “sincronizada”

Wood grilled quail

Steamed red snapper, “mole verde”

Wagyu cross beef Rib Eye

Prickly pear, pomegranate and beet granita

Vanilla and caviar flan

General Manager: Oscar Luna

Pastry Chef : Lupita Sánchez

Sous Chef: Alejandro Gil

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

DESSERTS

Caramel and chocolate tart, coconut and
cardamom ice cream \$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

Poached rhubarb, rhubarb curd, verbena ice cream
\$320

French cheeses \$480

...

Aguas, Sodas y Kombuchas

Agua del día..... \$60

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

Sodas hechas en casa(300 ml)

Jengibre \$80

Menta \$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

Gin & Corn Martini	\$295
Hojas de maíz tostadas, Vermouth, licor de elote	
Gin & Tonic	\$310
G. Vine, Ruda, Agua Tónica	
Macadamia Mai Tai	\$340
Ron, Mezcal y Licor de Chabacano	
Mango Clarified Milk Punch	\$350
Milk Punch, Vino Blanco, Gin, St Germain	
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

Don Leo, Chardonnay,

Valle de Parras, 2023 \$1,343

El Refugio, **Jamädi**, Colombard,

Nopala de Villagrán, 2023 \$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, 2019 \$2,438

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

New Frontier Wine, **Pursuit**,
Sauvignon Blanc, Napa Valley, 2022 \$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, 2021 \$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 François D'Allaines,
Tête de Cuvée, Chardonnay,
Bourgogne, 2020 \$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, 2022 \$1,817

Bodegas Verdeal, 20 de Abril,

Verdejo, Rueda, 2021 \$376 | \$1,879

Mengoba, godello,

Bierzo, 2022 \$1,957

El Aeronauta, Godello,

Valdeorras, 2021 \$2,130

Contino, Viura, Garnacha,

Rioja, 2020 \$2,536

Ximénez-spínola, Fermentación Lenta,

Pedro Ximénez, Jerez, 2022 \$2,714

Manuel Formigo, Cholo, Loureira,

Valle do Avia, 2021 \$2,771

Italia

Bertani, **Velante**, Pinot Grigio,
Friuli Venezia, 2023 \$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, 2022 \$2,000

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

España

Pujol-Busquets, **Aus**,
Pansa Blanca, Pansa Rosada,
Vino de España, 2022 \$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

R O S A D O S

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, 2022 \$1,595

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

Francia

Jean-Paul Brun, **Le Rosé D’Folie**,
Gamay, Borgoña, 2021 \$1,406

Château Grand Boise, **Jadis**,
Granache, Provence, 2022 \$1,950

Pascal et Nicolas Reverdy,
Terre de Maimbray,
Pinot Noir, Sancerre, 2023 \$2,194

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

España

Can Sumoi, **La Rosa**, Xare.ló, Parellada,
Penedés, 2022 \$2,000

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

Viñas de Garza, **Exconvicto, Tempranillo**

Valle de Guadalupe, 2013 \$390 | \$1,950

F. Rubio **Herencia,**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec,

Valle de Guadalupe, 2020 \$2,078

Hacienda Encinillas, **Selección Especial,**

Cabernet Sauvignon, 2022 \$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
Cavas Del Mogor, Mogor Badan , Cabernet Sauvignon, Valle de Guadalupe, 2021	\$2,809
DJ Rivera , Cabernet Franc, Valle de Guadalupe, 2019	\$2,955
Viñas de Garza, Amado IV , Blend, Valle de Guadalupe, 2018	\$3,309
Viñas de Garza, Caldo Gordo , Tempranillo, Valle de Guadalupe, 2014	\$4,265
Santo Tomás, Único , Cabernet, Merlot, Valle de Santo Tomás, 2020	\$4,346
Casa Madero Magnum , Gran Reserva, Shiraz, Valle de Parras, 2016	\$4,748
Casa Madero 1597 , Selección de Barricas, Shiraz, Valle de Parras, 2018	\$5,200

Estados Unidos

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

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

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

Twomey, Pinot Noir,
Sonoma County, 2021 \$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, 2021 \$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

Petit Caro, Malbec
Cabernet Sauvignon,
Mendoza, 2021 \$1,985

Catena Zapata, **Angelica Zapata,**
Cabernet Franc, Mendoza, 2021 \$3,194

Durigutti, **Las Compuertas,**
Bonarda, 2018 \$3,320

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, **Musc**
Marselan, Vin de France, 2022 \$1,267

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

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

Château **Puy Blanquet**, Grand Cru
Saint-Emilion, Blend, 2017 \$2,659

Domaine Belleville, **Champ Ladoy**,
Pinot Noir, Mercurey, 2020 \$2,680

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

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, Les Arènes , Syrah, Cornas, 2020	\$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, 2019	\$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, 2018	\$8,362
Leroy , Pinot Noir, Borgoña, 2017	\$9,967
Château Hosanna , Pomerol Grand Cru, 2019	\$15,327
Chateau Le Fleur-Petrus , Pomerol, 2019	\$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, 2020	\$323 \$1,613
P.F., Bobal, Manchuela, 2021	\$2,221
Figuero 12, Tempranillo, Ribera del Duero 2022	\$2,272
Can Sumoi, Sumoll Garnatxa, Garnacha, Sumoll, Penedés, 2022	\$2,300
Mengoba, Mencia, Bierzo, 2019	\$2,632
Alonso del Yerro, Tempranillo, Ribera del Duero, 2018	\$2,890
Remelluri Reserva, Tempranillo, Rioja, 2015	\$2,990

Majuelos de Callejo, Tempranillo, Ribera del Duero, 2019	\$3,105
Cepa 21, Malabrigo, Tempranillo, Ribera del Duero, 2021	\$3,750
Antídoto, La Hormiga, Tempranillo, Ribera del Duero, 2021	\$3,972
Viña Tondonia Reserva, Tempranillo, Rioja, 2010	\$3,975
17 by Pinea, Tempranillo, Ribera del Duero, 2019	\$3,979
El Nido, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Jumilla, 2021	\$11,269
Marqués de Murrieta, Castillo Ygay, Gran Reserva Especial, Rioja 2011	\$24,593
Dominio de Es, La Mata, Tempranillo, Ribera del Duero, 2019	\$37,609

Italia

Cantina Zaccagnini, **Tralcetto**,
Montepulciano d' Abruzzo, 2021 \$1,570

Pontiagnello, Sangiovese
Chianti Classico, 2016 \$394 | \$1,969

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

La Mignonne, Coteaux du Layon,
Chenin Blanc, 2018 \$313 | \$3,750

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

OPORTO

Blackett Extra Dry White (45 ml) \$254

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

Royal, Tawny 10 años (45 ml) \$314

Taylor's Tawny 20 años (45 ml) \$972

SAKE

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

Albert Bichot, Brut Crémant de Bourgogne,
Chardonnay, Pinot Noir, NV \$1,757

Jaffelin Blanc de Blancs, Extra Brut,
Crémant de Bourgogne,
Chardonnay, NV..... \$1,857

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

Pol Roger Brut, Chardonnay, Pinot Noir,
Champagne, NV \$3,990

Leclerc Briant Brut, Chardonnay,
Pinot Noir, Champagne, NV \$5,114

Ruinuart 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

Sciolo, 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 Oscura.....	\$85
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
Pensé que me querías IPA de maíz	\$210
Como Dios Manda IPA	\$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

Cardenxe Sierra
(Chihuahua) \$260

Creyente Cuishe
(Yautepec, Oaxaca) \$280

Cardenxe Desierto
(Chihuahua) \$280

Lágrimas de Dolores, Lamparillo
(Durango)..... \$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

Lágrimas de Dolores Tepemete
(Durango) \$480

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

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