

Maximo

# Menú 21 de Octubre, 2024

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

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

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

Aguachile de pargo, tuna y granada \$590

Kampachi laminado, vinagreta de soya, jengibre \$640

Tlayuda de atún aleta amarilla, chile güero y echalote marinado en soya y balsámico \$640

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

Ensalada César, ajo tostado, 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

Tostada de cangrejo moro y mole verde, frijoles orgánicos \$495

Sopa de maíz criollo, crutón de parmesano, cebollín \$340

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

Sincronizada de birria de cordero \$420

Jamón ibérico 70 gramos \$690

. . .

Ravioles rellenos de requesón y espinaca, salsa de jitomate orgánico, mozzarella ahumada \$540

Risotto al parmesano \$590

Tagliatelle al ragú de rabo de res, parmesano \$660

. . .

Alcachofas, mole de piñón y nuez de castilla, vinagreta de pistache y granada \$525

Huachinango asado al sartén, alubias blancas y pesto \$650

Pollo orgánico rostizado, jugo de pollo al jerez \$840

Codorniz, pure de camote, jus de jerez \$640

Lengua de res Wagyu cross braseada en cerveza, mole hecho en casa, puré de frijoles orgánicos \$680

Rib Eye de res Wagyu cross, puré de papa orgánica, jus de cebolla y ternera \$1250

Cheeseburger de res Wagyu cross \$640

. . .

**Menú degustación \$3500 con maridaje: \$5350**

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

*Tostada de bogavante*

*Aguachile de robalo*

*Sincronizada de birria de cordero*

*Pan de plátano macho y caviar*

*Dashi de pez ahumado y pico de gallo*

*Robalo asado al satén, mole verde*

*Rib Eye de res Wagyu cross a la brasa, mole negro*

*Sorbete de mandarina, aceite de vainilla, kéfir*

*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

Helado de romero, pera criolla y jerez, tuile de ajonjolí \$330

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 October 21<sup>st</sup>, 2024

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

“Baja” oysters, ponzu, 6 pieces \$490

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

Rock snapper “aguachile”, prickly pear and  
pomegranate \$590

Kampachi sashimi, soy and ginger vinaigrette \$640

Yellowfin tuna “tlayuda”, anaheim pepper and  
marinade shallot in soy and balsamic \$640

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

Caesar salad, toasted garlic and head cheese \$390

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

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

Stone crab *tostada*, “*mole verde*” and organic beans  
\$495

Heritage corn soup , parmesan croûton, chives  
\$340

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

Lamb *birria* “*sincronizada*” \$420

Jamón ibérico 70 grams \$690

. . .

Ravioli stuffed with ricotta and spinach, organic  
tomato sauce and smoked mozzarella \$540

Parmesan Risotto \$590

Tagliatelle, oxtail ragout, parmesan \$660

. . .

Artichoke, pinenut and walnut *mole*, pistachio  
vinaigrette and pomegranate \$525

Pan seared red snapper, white beans, pesto \$650

Roasted organic chicken, sherry chicken jus \$840

Wood grilled quail, sweet potato pureé, sherry jus  
\$640

Beer braised Wagyu cross tongue, housemade *mole*,  
organic beans purée \$680

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

Wagyu cross beef cheeseburger \$640

. . .

**Tasting menu \$3500      with wine pairing \$5350**

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

*Lobster “tostada”*

*Sea bass”aguachile”*

*Lamb birria “sincronizada”*

*Plantain bread and caviar*

*Smoked fish dashi and “pico de gallo”*

*Pan seared sea bass, mole verde*

*Wood grilled Wagyu cross Rib Eye, “mole negro”*

*Tangerine sorbet, vanilla oil, kefir*

*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

Rosemary ice cream, creole pear and sherry, sesame  
seed tuile \$330

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 cheese assortment \$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

COCTELES

## 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	
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, 2022 ..... \$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, 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, 2020I..... \$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

# 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

**Ex - Convicto, Chardonnay,**  
Valle de Guadalupe, 2022 ..... \$1,550

**Anonimo, Chardonnay,**  
Cosio, 2023 ..... \$313 | \$1,567

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

# ROSADOS

Copa 150 ml. | Botella 750 ml.

Glass 150ml. | Bottle 750ml.

## México

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

**Pitaya**, Garnacha  
Valle de Guadalupe, 2022 ..... \$1,433

**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, Parelada,  
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 ..... \$1,571

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

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

**Viñas de Garza, Ex - Convicto, 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

<b>Fluxus</b> , Grenache, Syrah, Valle de Guadalupe, 2016 .....	\$2,425
<b>Parvada</b> , Cabernet Franc, Valle de Parras, 2021 .....	\$2,516
Casa de vinos, <b>Dómina</b> , Merlot, Valle de San Vicente, 2018 .....	\$2,550
Bruma, <b>Ocho</b> , Blend, Valle de Guadalupe, 2021 .....	\$2,609
<b>DJ Rivera</b> , Nebbiolo, Valle de Guadalupe, 2018 .....	\$2,751
Cavas Del Mogor, <b>Mogor Badan</b> , Cabernet Sauvignon, Valle de Guadalupe, 2021 .....	\$2,809
<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
Casa Zamora, <b>Redes</b> , Syrah, Valle de Santo Tomás, 2019 .....	\$3,750
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, 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

<b>L'Esprit De Chevalier,</b> Pessac-Leognan, 2016 .....	\$794   \$3,971
<b>Vire-Sur-Lot, Le Cedre, Malbec</b> Cahors, 2020 .....	\$3,738
<b>Antoine Sanzay, Les Poyeux,</b> Cabernet Franc, Saumur Champigny, 2019 .....	\$3,816
<b>M. Chapoutier, Les Arènes, Syrah,</b> Cornas, 2020 .....	\$4,095
<b>Télégramme, Grenache, Syrah, Mourvèdre</b> Châteauneuf-du-Pape, 2020 .....	\$4,219
<b>Domaine -Decelle &amp; Fils, Beaune Premier Cru,</b> Pinot Noir, Borgoña, 2020 .....	\$4,988
<b>Albert Bichot, Domaine du Pavillon,</b> Pommard, Clos des Ursulines, Pinot Noir, Borgoña, 2019 .....	\$5,533
<b>Albert Bichot, Gevrey-Chambertin, La Justice,</b> Pinot Noir, Borgoña, 2018 .....	\$5,725
<b>Télégramme Magnum, Grenache,</b> Syrah, Mourvèdre, Châteauneuf-du-Pape, 2020 .....	\$7,825
<b>M. Chapoutier Sizeranne, Syrah,</b> Hermitage, 2018 .....	\$8,362
<b>Leroy, Pinot Noir,</b> Borgoña, 2017 .....	\$9,967

<b>Château Hosanna, Pomerol</b> Grand Cru, 2019 .....	\$15,327
<b>Chateau Le Fleur-Petrus,</b> Pomerol, 2019 .....	\$21,640
<b>Château Trotanoy,</b> Pomerol, 2018 .....	\$22,441
<b>Château Pavie, Saint Émilion,</b> Premier Grand Cru Classé A, 2013 .....	\$25,335
<b>Carruades de Lafite,</b> Pauillac, 2017 .....	\$32,636

## España

<b>Dominio del Soto, Tempranillo,</b> Ribera del Duero, 2020 .....	\$323   \$1,613
<b>P.F., Bobal, Manchuela, 2021 .....</b>	\$2,221
<b>Figuero 12, Tempranillo,</b> Ribera del Duero 2022 .....	\$2,272
<b>Can Sumoi, Sumoll Garnatxa, Garnacha,</b> Sumoll, Penedés, 2022 .....	\$2,300
<b>Mengoba, Mencia,</b> Bierzo, 2019 .....	\$2,632

<b>Alonso del Yerro, Tempranillo,</b> Rivera del Duero, 2018 .....	\$2,890
<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, 2021 .....	\$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, 2021 .....	\$11,269
<b>Marqués de Murrieta, Castillo Ygay,</b> Gran Reserva Especial, Rioja 2011 .....	\$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

**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

**Jaffelin Blanc de Blancs, Extra Brut,**

Crémant de Bourgogne,

Chardonnay, NV..... \$1,857

**Albert Bichot, Brut Crémant de Bourgogne,**

Chardonnay, Pinot Noir, NV ..... \$2,470

**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

**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 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