

Maximo

Menú 10 de Diciembre, 2024

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Ostión de La Baja, ponzu 6 pz \$520

Brioche, mantequilla de perejil, 10 gr caviar \$1540

Ceviche de pulpo a la mexicana, guacamole y
tostadas \$627

Aguachile de callo de hacha, maracuyá y pepino
\$890

Tlayuda de cangrejo moro y mole verde, guacasalsa
de shiso \$540

Tostada de abulón y frijoles orgánicos \$540

Kampachi laminado, vinagreta de soya, jengibre y
macha \$704

Ensalada mixta, vinagreta de queso azul,
parmesano \$380

Ensalada César, bonito confitado \$594

Betabeles rostizados, pera criolla, vinagreta de
manzana orgánica, queso de cabra \$429

Sopa de castaña rostizada, crouton de
parmesano, cebollín \$380

Elotitos asados, holandesa, parmesano \$594

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

Sincronizada de birria de cordero \$540

Jamón ibérico 70 gramos \$759

. . .

Tagliatelle, ragú de rabo de res, parmesano \$715

Risotto al parmesano y trufa negra de invierno
\$1100

Ravioles rellenos de castaña, mantequilla anuezada,
salvia \$690

. . .

Alcachofas braseadas al pesto de albahaca \$650

Vieiras asadas, alubias blancas al limón \$990

Huachinango asado al ajillo, puré de berenjena,
emulsión de bogavante \$715

Codorniz rellena de maíz y pollo orgánico,
rostizada al tomillo \$740

Pollo orgánico asado al sartén, jus al jerez \$840

Rack de cordero asado al romero \$1600

Lengua de res Wagyu cross braseada en cerveza,
mole hecho en casa, puré de frijoles orgánicos,
espinaca cremosa \$748

Rib Eye de res Wagyu cross a la brasa, puré de papa orgánica, jus de cebolla y ternera, espinaca cremosa \$1375

. . .

Menú degustación \$3850 con maridaje: \$5700

Disponible de 1:00 a 3:45 y 6:00 a 9:45 p.m.

Elotito y holandesa

Tartaleta de tartar de betabel, borraja, granada, caviar

Infladita de trigo, cebolla y Comté

Shisho al tempura, kampachi, dashi

Pan de plátano macho y caviar

Tostada de abulón y frijoles

Vieira asada, alubias blancas al limón

Rib Eye de res Wagyu cross

Sorbete de mandarina y ponche

Flan de vainilla pompona 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 \$352

Tarta de chocolate, dátil y caramelo, helado de miso caramelizado \$429

Madeleines, Nutella hecha en casa, 6 pz \$341

Pan francés, compota de temporada, helado del día \$418

Cheesecake de vainilla, helado de temporada \$396

Tarte tatin, helado del día \$341

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

Plato de quesos franceses \$528

• • •

Menu December 10th 2024

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

“Baja” oysters ponzu, 6 pieces \$520

Brioche, parsley butter, caviar 10 grams \$1540

Octopus “ceviche” a la mexicana, guacamole and tostadas \$627

Penshell scallops “aguachile”, passion fruit and cucumber \$890

Stone crab and mole verde “tlayuda”, shiso guacasalsa \$540

Abalone “tostada”, organic beans \$540

Kampachi sashimi, soy and ginger vinaigrette and macha \$704

Organic mixed green salad, blue cheese vinaigrette, parmesan \$380

Caesar salad, confitted striped bonito \$594

Roasted beets, organic apple vinaigrette, goat cheese \$429

Roasted chesnut soup, parmesan crouton, chives \$380

Roasted baby corn, hollandaise, parmesan \$594

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

Lamb *birria* “*sincronizada*” \$540

Jamón ibérico 70 grams \$759

. . .

Tagliatelle, oxtail ragout, parmesan \$715

Parmesan and winter black truffle risotto \$1100

Chestnut ravioli, brown butter, sage \$690

. . .

Braised artichoke, basil pesto \$650

Seared scallops, lemon butter beans \$990

Seared red snapper, “*ajillo*”, aubergine purée,
lobster emulsion \$715

Thyme roasted quail stuffed with sweet corn and
organic chicken \$740

Pan braised organic chicken, sherry jus \$840

Roasted lamb rack, rosemary \$1600

Beer braised Wagyu cross tongue, housemade *mole*,
organic beans purée \$748

Wood grilled Wagyu cross Rib Eye, organic
potatoe purée, onion and veal jus, creamy spinach
\$1375

. . .

Tasting menu \$3850 with wine pairing \$5700

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

Baby corn and hollandaise

Beet tartar tartlet, borage, pomegranate and caviar

*Wheat “inflatita”, onion and Comté
Tempura shiso, kampachi, dashi*

Plantain bread, caviar

Abalone and beans “tostada”

Seared scallop, lemon butter beans

Wagyu cross Rib Eye

Tangerine sorbet and “ponche”

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

Poached rhubarb, rhubarb curd, verbena ice cream
\$352

Chocolate, date and caramel tart, caramelized
miso ice cream \$429

Madeleines, homemade Nutella, 6 pieces \$341

French toast, seasonal compote, ice cream \$418

Vanilla cheesecake, seasonal ice cream \$396

Tarte tatin, ice cream \$341

Chaurand goat cheese ice cream, phyllo, guava,
olive oil \$374

French cheese assortment \$528

...

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 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

Alberto Rubio, **Fluxus**, Chardonnay,

Valle de Guadalupe, 2023 \$1,890

Quinta Monasterio, **Natal**, Chardonnay,

Valle de Guadalupe, 2022 \$415 | \$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

Terres Epicees, **Dopff**, Gewürztraminer,
Alsacia, 2020 \$2,103

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

Gérard Bertrand, **Domaine De L' Aigle**,
Chardonnay, Limoux, 2022 \$3,130

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

Gérard Bertrand, **Cigalus**, Sauvignon Blanc,
Chardonnay, Languedoc, 2022 \$3,242

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

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

Hispano-Suizas, **Finca Casa Julia**,
Albariño, Valencia, 2022 \$3,004

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

Gérard Bertrand, **Clos Du Temple**, Syrah,
Languedoc-Cabrières, 2021 \$11,250

España

Cepa 21, **Hito**, Tempranillo,
Ribera Del Duero, 2023 \$1,197

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 \$1,571

Bodega Los Cedros, **Fusión**, Shiraz,

Cabernet, Merlot, Arteaga, 2020 \$1,812

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

Fluxus, Grenache, Syrah,

Valle de Guadalupe, 2016 \$2,425

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

Casa de vinos, **Dómina**, Merlot,
Valle de San Vicente, 2018 \$2,550

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

Casa Zamora, **Redes**, Syrah,
Valle de Santo Tomás, 2019 \$3,750

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
Chateau Paradis Casseuil , Bordeaux, 2020	\$1,533
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
Chapel, Fleurie , Gamay, Beaujolais, 2020	\$2,559
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
Vigneron, Domaine Nicolas Rossignol, Volnay, Pinot Noir, Borgoña, 2017	\$5,675
Albert Bichot, Gevrey-Chambertin, La Justice, Pinot Noir, Borgoña, 2018	\$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
Gérard Bertrand, Clos D’Ora, Syrah, Languedoc Rousillon, 2018	\$12,038
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, Rivera del Duero, 2018	\$2,890
Remelluri Reserva , Tempranillo, Rioja, 2015	\$2,990
Majuelos de Callejo , Tempranillo, Rivera del Duero, 2019	\$3,105
Tres Piedras, Unanimous , Tempranillo, Rivera Del Duero, 2021	\$3,132
Cepa 21, Malabrigo , Tempranillo, Ribera del Duero, 2021	\$3,750
Familia Gil, Clar Del Boc , Syrah, Priorato, 2019	\$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,
Rivera del Duero, 2019 \$37,609

Italia

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

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

Cascina Chicco, **Noce Grande**,
Barbaresco, 2020 \$2,895

Siro Pacenti, **Pelagrilli**, Sangiovese,
Brunello Di Montalcino, 2017 \$3,684

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

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 Oscura.....	\$85
Minerva Viena	\$155
Minerva Colonial.....	\$175
Charro Pilsner	\$180
Charro Ambar	\$180
Allende IPA	\$180
Minerva Stout.....	\$185
Tempus Clásica.....	\$185
Tempus Doble Malta.....	\$190
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