

Maximo

# Menú 14 Marzo, 2025

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Tartar de langosta, toast y aceituna negra \$1400

Brioche hecho en casa, crema fraîche, perejil, 15 gr  
caviar \$1850

Crostini de escamoles, espinaca y queso Comté  
\$860

Burrata, ensalada de alcachofa cruda, vinagreta de  
jitomate y jerez \$580

Ceviche de pulpo a la mexicana \$570

Tostada de abulón y queso de puerco \$740

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

Kampachi laminado, vinagreta de soya, jengibre y  
macha \$560

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

Ensalada César, queso de puerco \$540

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

Sopa de apionabo y chícharo, crouton de  
parmesano, aceite de menta \$320

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

Elotitos asados, holandesa, parmesano \$594

Sincronizada de birria de cordero, cebolla  
encurtida, frijoles orgánicos \$540

Jamón ibérico 70 gramos \$759

. . .

Tagliatelle, ragú de rabo de res, parmesano \$690

Ravioles de requesón hecho en casa, pesto de  
broccolini y albahaca \$540

Risotto al perejil y mejillones \$695

. . .

Alcachofas orgánicas, salsa bagna cauda \$590

Robalo asado a la brasa, bouillabaisse, puré de  
coliflor \$690

Pollo orgánico rostizado al tomillo, jus de pollo y  
fino, ragú de alcachofas \$780

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

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

Cheeseburger de res Wagyu cross \$640

. . .

**Menú degustación \$3850 con maridaje: \$5700**

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

*Tartaleta de tartar de betabel, borraja granada, caviar*

*Dashi de pez ahumado*

*Infladita de trigo, cebolla y comté*

*Shisho al tempura, kampachi*

*Escamoles, Comté y caviar*

*Tostada de pulpo*

*Robalo asado, jugo de chipirón y cebolla*

*Rib Eye de res Wagyu cross, mole hecho en casa*

*Helado de trufa y teja de leche*

*Tarta soufflé de chocolate, helado de aceite de oliva*

**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

...

# Menu March 14<sup>th</sup> 2025

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Lobster tartare, toast and black olive \$1400

Homemade brioche, crème fraîche, parsley,  
caviar 15 grams \$1850

“Escamoles” crostini, spinach and Comté cheese  
\$860

Burrata, raw artichoke salad, tomato and sherry  
vinaigrette \$580

*A la mexicana* octopus “ceviche” \$570

Abalone and head cheese “tostada” \$740

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

Kampachi sashimi, soy and ginger vinaigrette  
and *macha* \$670

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

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

Caesar salad, head cheese \$540

Celery root and green peas soup, parmesan  
crouton, mint oil \$320

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

Roasted baby corn, hollandaise, parmesan \$594

Lamb *birria* “*sincronizada*”, pickled onion, organic  
beans \$540

Jamón ibérico 70 grams \$759

. . .

Tagliatelle, oxtail ragout, parmesan \$690

Ravioli, homemade ricotta cheese, pesto broccolini  
and basil \$540

Parsley and mussels risotto \$695

. . .

Organic artichoke, bagna cauda sauce \$590

Seared seabass, bouillabaisse, cauliflower purée  
\$690

Thyme roasted organic chicken, chicken and fino,  
artichoke ragout \$780

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

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

Wagyu cross beef cheeseburger \$640

. . .

**Tasting menu \$3850      with wine pairing \$5700**

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

*Beet tartar tartlet, borage, pomegranate and caviar*

*Smoked fish dashi*

*Wheat “infladita”, onion and Comté*

*Tempura Shiso, Kampachi*

*“Escamoles” Comté and caviar*

*Abalone “tostada”*

*Seared seabass, baby squids and onion juice*

*Wagyu cross Rib Eye, homemade mole*

*Truffle ice cream and milk cracker*

*Chocolate soufflé tart, olive oil ice cream*

**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

...

# 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 De Piedra Gas (650 ml) ..... \$150

Agua De Piedra Natural (650 ml) ..... \$150

Kombucha Pleyadiana (355 ml):

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

Suero + \$10

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  
Macadamia Mai Tai ..... \$340  
Ron, Mezcal y Licor de Chabacano

Mango Clarified Milk Punch ..... \$350  
Milk Punch, Vino Blanco, Gin,  
St Germain

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

## CERVEZAS NACIONALES

355 ml.

Tecate Light .....	\$75
Carta Blanca (473 ml).....	\$85
XX Ambar .....	\$75
Bohemia Obscura.....	\$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

Michelada +\$10

Cubana +\$15

# 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.

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

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

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

Cardenxe Desierto (Chihuahua) .....	\$280
Lágrimas de Dolores, Lamparillo (Durango).....	\$280
Creyente Tobalá (Yautepec, Oaxaca) .....	\$290
Creyente Cristalino (Yautepec, Oaxaca) .....	\$295
El Cortijo, Tobalá (Santiago Matatlán, Oaxaca) .....	\$335
Devoción, Espadín (San Sebastián Tutla, Oaxaca) .....	\$305
Real Minero, Espadín-Largo (Santa Catarina Minas, Oaxaca) .....	\$330
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
Cascahuin 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
Clase Azul Plata .....	\$710
Clase Azul Reposado .....	\$825

# 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
-------------------------	-------

## ESPUMOSOS

*Copa 150 ml | Botella 750 ml.*

# Francia

**Chateau Cazeau, Brut, Cremant De  
Bordeaux, NV** ..... \$1,333

**Pierre-Marie Chermet, Blanc de Blancs,  
Brut, Crémant De Bourgogne,  
Chardonnay, NV** ..... \$371 | \$1,857

**Jaffelin Blanc de Blancs, Extra Brut,  
Crémant de Bourgogne,  
Chardonnay, NV**..... \$2,300

**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

**Laherte Freres, Extra Brut, Pinot Meunier  
Chardonnay, Champagne, NV** ..... \$3,655

Drappier Brut, **Charles de Gaulle**,  
Pinot Noir, Chardonnay,  
Champagne, NV ..... \$3,900

Ruppert-Leroy, **Puzzle**, Brut Nature,  
Chardonnay, Pinot Noir,  
Champagne, NV ..... \$4,235

**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

Ferrari, **Fi Mexico Edition**, Brut,  
Chardonnay, Trento ..... \$3,285

Ferrari, **Maximum**, Blanc De Blancs,  
Trento ..... \$3,285

## 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

**Decideret**, Manzana y Lúpulo,  
Copenhage, Dinamarca, 2020 ..... \$3.075

## VINOS

*Copa 150 ml. | Botella 750 ml.*

*Glass 150ml. | Bottle 750ml.*

## B L A N C O S

# 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

Dos Búhos, **Espontáneo**, Sauvignon Blanc,  
San Miguel de Allende 2023 ..... \$1,517

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

Lechuza, Chardonnay,  
Valle de Guadalupe, 2021 ..... \$1,886

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

## Australia

**Domäne Gobelsburg**, Grüner  
Veltliner, Kamptal 2022 ..... \$1,572

Wieninger, **Bisamberg**, Grauburgunder,  
Wiener Gemischter Satz, 2022 ..... \$2,263

F.X. Pichler, **Ried Loibenberg Smaragd**,  
Grüner Veltliner, Wachau, 2019 ..... \$4,698

## Alemania

**DR. LO**, Alcohol-Removed,  
Riesling ..... \$1,687

Maximin, Grünhaus, **Bruderberg**,  
Kabinett, Riesling, Mosel, 2022 ..... \$2,450

**Keller**, Kirchspiel GG,  
Riesling, Rheinhessen, 2022 ..... \$8,702

## Francia

Château de Messey, **Clos des Avoueries**,  
Chardonnay, Mâcon, 2021 ..... \$1,730

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

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

Terres Epicées, **Dopff**, Gewürztraminer,  
Alsacia, 2020 ..... \$2,103

Vincent Tricot, **White Light**, Chardonnay,  
Muscat Ottonel, Vin de France, 2023 ..... \$2,180

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

Domaine Valette, **Maison Valette**,  
Chardonnay, Mâcon, 2021 ..... \$2,689

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

Vignerons, **Domaine Vacheron**,  
Sauvignon Blanc, Sancerre, 2022 ..... \$2,918

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**,  
T te de Cuvée, Chardonnay,  
Bourgogne, 2020 ..... \$3,420

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

**Clos Roqu te**, Grenache Blanc,  
Ch teauneuf-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

**Manuel d' Amaro**, Albariño,  
Rias Baixas, 2017 ..... \$2,132

**Habla Del Mar**,  
Blend, Trujillo, 2022 ..... \$2,211

**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

**Joseph Cattin, Orange Cattin**  
Pinot Gris, Alsacia, 2023 ..... \$1,367

**Domaine Ansen, Lerchensand,**  
Sylvaner, Alsacia, 2021 ..... \$1,450

**Mr. & Mrs. Théo, Ginger, Marsanne,**  
Vin de France, 2022 ..... \$2,000

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

### España

**Les Astronautes,**  
Malvasia, Toro, 2023 ..... \$1,886

**Pujol-Busquets, Aus,**

Pansa Blanca, 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

**Anónimo, 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

**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, Pílon, 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**, Xarel·lo, 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

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

Vinisterra, **Pies de Tierra**, Syrah, Tempranillo,  
Valle de Guadalupe, 2021 ..... \$377 | \$1,886

**Casa Madero**, Cabernet Sauvignon,  
Valle de Parras, 2020 ..... \$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

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

<b>The Prisoner, Red Blend,</b> California, 2021 .....	\$780   \$3,900
<b>Heitz Cellars, Cabernet Sauvignon,</b> Napa Valley, 2018 .....	\$5,467
<b>Twomey, Pinot Noir,</b> Sonoma County, 2021 .....	\$5,468
<b>Darioush, Duel, Cabernet Sauvignon,</b> Shiraz, Napa Valley, 2019 .....	\$7,195
<b>Darioush, Merlot,</b> Napa Valley, 2019 .....	\$8,065
<b>Cervantes, Cabernet Sauvignon,</b> Napa Valley, 2018 .....	\$10,299
<b>Darioush, Cabernet Sauvignon,</b> Napa Valley, 2021 .....	\$12,222
<b>Dominus, Cabernet Sauvignon,</b> Napa Valley, 2019 .....	\$19,205
<b>Dana, Cabernet Sauvignon,</b> St. Helena, California, 2019 .....	\$32,838

## Australia

<b>Torbreck, Shiraz,</b> 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 <b>Paradis Casseuil</b> , Bordeaux, 2020 .....	\$1,533
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
Chapel, <b>Fleurie</b> , Gamay, Beaujolais, 2020 .....	\$2,559
Château <b>Puy Blanquet</b> , Grand Cru Saint-Emilion, Blend, 2017 .....	\$2,659
Domaine Belleville, <b>Champ Ladoy</b> , Pinot Noir, Mercurey, 2020 .....	\$2,680
Domaine de Pallus, <b>Les Pensées De Pallus</b> , Cabernet Franc, Chinon, 2017 .....	\$3,172
Drappier, <b>Urville Rouge</b> , Pinot Noir, Coteaux Champenois, 2020 .....	\$3,497
L'Esprit De Chevalier, 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, <b>Les Arènes</b> , Syrah, Cornas, 2020 .....	\$4,095
<b>Télégramme</b> , Grenache, Syrah, Mourvèdre Châteauneuf-du-Pape, 2020 .....	\$4,219
<b>Domaine -Decelle &amp; Fils</b> , Beaune Premier Cru, Pinot Noir, Borgoña, 2020 .....	\$4,988
Albert Bichot, <b>Domaine du Pavillon</b> , Pommard, Clos des Ursulines, Pinot Noir, Borgoña, 2019 .....	\$5,533
Vignerón, <b>Domaine Nicolas Rossignol</b> , Volnay, Pinot Noir, Borgoña, 2017 .....	\$5,675
Albert Bichot, Gevrey-Chambertin, <b>La Justice</b> , Pinot Noir, Borgoña, 2018 .....	\$5,725
<b>Télégramme Magnum</b> , Grenache, Syrah, Mourvèdre, Châteauneuf-du-Pape, 2020 .....	\$7,825
M. Chapoutier <b>Sizeranne</b> , Syrah, Hermitage, 2018 .....	\$8,362
<b>Leroy</b> , Pinot Noir, Borgoña, 2017 .....	\$9,967
Gérard Bertrand, <b>Clos D'Ora</b> , Syrah, Languedoc Rousillon, 2018 .....	\$12,038

<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

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, <b>Schioppettino di Cialla</b> , Schioppettino, Friuli, 1995 .....	\$8,088
Montevertine, <b>Le Pergole Torte</b> , Sangiovese, Toscana, 2018 .....	\$10,804
<b>Duemani</b> , Cabernet Franc Costa Toscana, 2017 .....	\$11,098
Bruno Giacosa, <b>Falsetto</b> , Nebbiolo, Barolo, 2011 .....	\$13,260
Elio Altare, <b>Unoperuno</b> , La Morra, Barolo, 2013 .....	\$21,635
<b>Dal Forno Romano</b> , Corvina, Amarone della Valpolicella, 2013 .....	\$30,588

## P O S T R E

## México

*Copa 150 ml. | Botella 750 ml.*

*Glass 150ml. | Bottle 750ml.*

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

## 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