

Maximo

# Menú 24 Marzo, 2025

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Paté de campaña, ensalada de ejote encurtido \$310

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

Burrata, ensalada de durazno criollo, vinagreta de  
jitomate y jerez \$580

Crostini de escamoles, Comté, espinacas \$840

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

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

Kampachi laminado, vinagreta de soya, jengibre y  
salsa 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 alcachofa, 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

Risotto al parmesano y perejil \$630  
*caviar 15 gr \$1890*

. . .

Alcachofas orgánicas, salsa bagna cauda \$590

Bacalao negro al miso blanco \$780

Medio pollo orgánico rostizado al sartén,  
zanahorias orgánicas, jus de jerez \$890

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

Picaña Wagyu cross a la brasa, jus de ternera y  
cebolla, espinaca cremosa y puré de papa orgánica  
\$740

Cheeseburger de res Wagyu cross \$640

Rabo de res braseado al vino tinto \$735

. . .

**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 y guacasalsa*

*Rockot, salsa bordelesa*

*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

Durazno criollo, semilla de cilantro, helado de cerveza “IPA” \$320

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 24<sup>th</sup> 2025

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Pâté de campagne, pickled green bean salad \$310

Pacific lobster tartare, kalamata olive, sherry  
\$1400

“Escamoles” crostini, Comté, spinach \$840

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

Burrata, peach salad, tomato and sherry  
vinaigrette \$580

*A la mexicana* octopus “ceviche”, tostadas and  
guacamole \$570

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 artichoke 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

Risotto, parmesan and parsley \$630

*caviar 15 grams \$1890*

. . .

Organic artichoke, bagna cauda sauce \$590

Black cod, white miso \$780

Thyme oven roasted half organic chicken, organic  
carrots, sherry jus \$890

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

Wood grilled Wagyu cross Picaña, onion and veal  
jus, creamy spinach and organic potato purée \$740

Wagyu cross beef cheeseburger \$640

Wine braised oxtail ragout \$735

• • •

**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*

*Octopus with guacasalsa “tostada”*

*Rockot, bordolese sauce*

*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

Heritage peach, cilantro seed, IPA beer ice cream  
\$320

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.*

*Glass 150 ml | Bottle 750 ml*

*Descorche | \$1,200 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

<b>Laherte Freres, Extra Brut, Pinot Meunier</b> Chardonnay, Champagne, NV .....	\$3,655
<b>Drappier Brut, Charles de Gaulle,</b> Pinot Noir, Chardonnay, Champagne, NV.....	\$3,900
<b>Ruppert-Leroy, Puzzle, Brut Nature,</b> Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, NV .....	\$4,235
<b>Pol Roger Brut, Chardonnay, Pinot Noir,</b> Champagne, NV .....	\$3,990
<b>Leclerc Briant Brut, Chardonnay,</b> Pinot Noir, Champagne, NV .....	\$5,114
<b>Ruinart Blanc de Blancs,</b> Chardonnay, Champagne, NV.....	\$6,150
<b>Charles Heidsieck Blanc de Blancs,</b> Chardonnay, Champagne, NV .....	\$6,422
<b>Leclerc Briant Brut Magnum,</b> Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, NV .....	\$10,000
<b>Leclerc Briant, Blanc de Meuniers,</b> 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.

## 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

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**,  
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, 2020/1..... \$4,307

## España

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

<b>Pujol-Busquets, Alta Alella PB,</b> Pansa Blanca, Alella, 2022 .....	\$1,817
<b>Bodegas Verdeal, 20 de Abril,</b> Verdejo, Rueda, 2021 .....	\$376   \$1,879
<b>Mengoba, Godello,</b> Bierzo, 2022 .....	\$1,957
<b>Manuel d' Amaro, Albariño,</b> Rias Baixas, 2017 .....	\$2,132
<b>Habla Del Mar,</b> Blend, Trujillo, 2022 .....	\$2,211
<b>Contino, Viura, Garnacha,</b> Rioja, 2020 .....	\$2,536
<b>Ximénez-spínola, Fermentación Lenta,</b> Pedro Ximénez, Jerez, 2022 .....	\$2,714
<b>Manuel Formigo, Cholo, Loureira,</b> Valle do Avia, 2021 .....	\$2,771
<b>Hispano-Suizas, Finca Casa Julia,</b> 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 Astronautas,**  
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



# 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**, Xarel lo, Parellada,  
Pened s, 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

<b>Charles Martínez</b> , Malbec, Valle de Guadalupe, 2021 .....	\$1,429
<b>Dominio de las Abejas</b> , Grenache, Nero d'Avola, Ojos Negros, 2022 .....	\$1,500
<b>Don Leo</b> , Pinot Noir, Valle de Parras, 2022 .....	\$1,550
Bodega Los Cedros, <b>Fusión</b> , Shiraz, Cabernet, Merlot, Arteaga, 2020 .....	\$1,812
Vinisterra, <b>Pies de Tierra</b> , Syrah, Tempranillo, Valle de Guadalupe, 2021 .....	\$377   \$1,886
<b>Casa Madero</b> , Cabernet Sauvignon, Valle de Parras, 2020 .....	\$1,914
Viñas de Garza, <b>Exconvicto</b> , Tempranillo Valle de Guadalupe, 2013 .....	\$390   \$1,950
F. Rubio <b>Herencia</b> , Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Valle de Guadalupe, 2020 .....	\$2,078
Bodegas Icaro, <b>Ala Rota</b> , 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

Vignerons, **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
<b>Cannubi San Lorenzo, Camerano,</b> Barolo, 2017 .....	\$4,144
Donnafugata, <b>Fragore,</b> Nerello Mascalese, Etna Rosso, 2019 .....	\$6,029
<b>Dal Forno Romano,</b> 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>Falletto,</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

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**

# 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