

Maximo

Menú 14 Abril, 2025

Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Tartar de langosta, vinagreta de jerez y jitomate,
albahaca y aceituna \$1200

Picaña tonatto \$495

Burrata, durazno orgánico, vinagreta de jitomate y
jerez \$580

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

Tostada de salmón orgánico ahumado, mayonesa
de macha, mastuerzo y yogurt con pepino \$475

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

Kampachi y atún aleta amarilla laminado,
vinagreta de soya, jengibre y salsa macha \$670

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 olivo \$320

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

Espárragos, velouté de poro, azafrán, vinagreta
de pistache y pasas \$495

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

Jamón ibérico 70 gramos \$759

. . .

Ravioles de requesón, ragú de rabo de res \$690

Tagliatelle, langosta y salsa de cebolla y vino
blanco \$840

Rigatoni, pesto de calabacita, albahaca \$540

. . .

Alcachofas orgánicas braseadas, mole de piñón,
pico de gallo \$590

Atún asado a la parrilla, coliflor, ajillo y salsa verde
\$690

Bacalao negro al miso blanco \$650

Medio pollo orgánico asado al tomillo, jus de jerez
y pollo, puré de papa orgánica, zanahoria glaseada
\$760

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

Cachete de res Wagyu cross braseado al vino tinto
\$790

Rib Eye de res Wagyu cross a la brasa, jus de
ternera y cebolla, espinaca cremosa y puré de
papa orgánica \$1450

Cheeseburger de res Wagyu cross \$640

. . .

Menú degustación \$3850 con maridaje: \$5700

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

Tartaleta de tartar de betabel y atún, caviar

Dashi de pez ahumado

Infladita de trigo, cebolla y comté

Shisho al tempura, kampachi

Tartar de langosta “para compartir”

Mero, beurre blanc

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 April 14th 2025

Prices in Mexican Pesos, taxes included.

Lobster tartare, sherry and tomato vinaigrette,
basil and olive \$1200

Picanha tonnato \$495

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

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

Organic smoked salmon “*tostada*”, *macha*
mayonnaise, nasturtium cress and cucumber
yogurt \$475

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

Kampachi and yellowfin tuna 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, olive oil \$320

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

Asparagus, velouté de pore, saffron, pistachio
and raisins vinaigrette \$495

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

Jamón ibérico 70 grams \$759

. . .

Ricotta cheese ravioli, oxtail ragout \$690

Tagliatelle, lobster and onion and white wine sauce
\$840

Rigatoni, zucchini pesto, basil \$540

. . .

Braised organic artichoke, *pinenut mole*, *pico de gallo*
\$590

Wood grilled tuna, cauliflower, *ajillo* and *salsa verde*
\$690

White miso black cod \$650

Thyme grilled half organic chicken, sherry and
chicken jus, organic potato purée, glazed carrot
\$760

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

Red wine braised Wagyu cross beef cheek \$790

Wood grilled Wagyu cross Rib Eye, onion and veal jus, creamy spinach and organic potato purée
\$1450

Wagyu cross beef cheeseburger \$640

. . .

Tasting menu \$3850 with wine pairing \$5700

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

Beet tartar tartlet and tuna, caviar

Smoked fish dashi

Wheat “infladita”, onion and Comté

Tempura Shiso, Kampachi

Lobster Tartare, “to share”

Grouper, beurre blanc

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

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,
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

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, **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,
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

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
Vignerón, 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

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