

PAULSEN



LIVE

LOVE

OCEAN GRILL
VALLARTA

DRINKS MENU



COCKTAILS

Tequila, Raicilla & Mezcal

MARGARITA OG 290ML \$140

TEQUILA REPOSADO, COINTREAU, LEMON, SUGAR, FRESH GINGER AND MINT. FROZEN
TEQUILA REPOSADO, CONTROY, LIMÓN, AZÚCAR, MENTA Y JENGIBRE FRESCOS. FROZEN

MARGARITA CLASSIC 290ML \$140

FROZEN OR SHAKEN

MARGARITA FRUITS 290ML \$150

CLASSIC MARGARITA WITH FRESH FRUITS ON YOUR CHOICE: MANGO, STRAWBERRY,
PASSION FRUIT, SERRANO CHILI AND CUCUMBER. FROZEN OR SHAKEN
LA CLÁSICA MARGARITA CON FRUTA FRESCA A SU ELECCIÓN: MANGO, FRESA,
MARACUYÁ, CHILE SERRANO Y PEPINO. FROZEN O SHAKE

MARGARITA CADILLAC 290ML \$210

TEQUILA 1800 AÑEJO, GRAND MARNIER, LEMON, SUGAR & A DASH OF ORANGE JUICE
TEQUILA 1800 AÑEJO, GRAND MARNIER, LIMÓN, AZÚCAR Y TOQUE DE JUGO DE
NARANJA

BLOODY MARIA 320ML \$140

LEMON, SALT, DARK SAUCES, CLAMATO JUICE AND TEQUILA REPOSADO
LIMÓN, SAL, SALSAS NEGRAS, JUGO DE CLAMATO Y TEQUILA REPOSADO

TOMMYS MARGARITA 290ML \$150

WORLD FAMOUS - 100% AGAVE TEQUILA, AGAVE SYRUP AND LIME
MUNDIALMENTE FAMOSO - TEQUILA 100% DE AGAVE, JARABE DE AGAVE Y LIMÓN

TEQUILA SUNRISE 320ML \$140

TEQUILA, ORANGE JUICE, LIME JUICE AND GRANADINE SYRUP
TEQUILA, JUGO DE NARANJA, JUGO DE LIMÓN Y JARABE DE GRANADINA

EL BURRO 320ML \$140

FROM JIM MEEHAN NYC: TEQUILA, GINGER, LIME, PINEAPPLE JUICE AND ANISE
DE JIM MEEHAN NY: TEQUILA, JENGIBRE, LIMÓN, JUGO DE PIÑA Y ANÍS

MEZCAL AL PASTOR 290ML \$160

MEZCAL, COINTREAU, LIME, TOMATO, PINEAPPLE JUICE, CORIANDER & JALAPEÑO
MEZCAL, CONTROY, LIMÓN, TOMATE, JUGO DE PIÑA, CILANTRO Y JALAPEÑO

MEZCALITA 290ML \$180

MEZCAL, COINTREAU, SUGAR, LIME AND CARAMELIZED HIBISCUS FLOWER
MEZCAL, CONTROY, AZÚCAR, LIMÓN Y JAMAICA CARAMELIZADA

COLOMITOS RAICILLA 290ML \$220

RAICILLA, LIME, AGAVE SYRUP AND SAL DE GUSANO ON THE RIM
RAICILLA, LIMÓN, JARABE DE AGAVE Y ESCARCHADA CON SAL DE GUSANO

Rum / Ron

BLUE HAWAIIAN 320ML \$140

RUM, BLUE CURACAO, PINEAPPLE JUICE AND A DASH OF LIME JUICE
RON, CURACAO AZUL, JUGO DE PIÑA Y UN TOQUE DE LIMÓN

FLORIDITA SPRITZ 320ML \$140

WHITE RUM, VERMUTH ROSSO, WHITE COCOA LIQUOR, GRANADINE SYRUP, LIME JUICE AND GINGER ALE.

RON BLANCO, VERMUTH ROSSO, LICOR CACAO BLANCO, GRANADINA, JUGO DE LIMÓN Y GINGER ALE

DAIQUIRI 320ML \$140

THE CLASSIC RECIPE: LIME, RUM AND SUGAR, SERVED IN MARTINI GLASS. ALSO FROZEN WITH FRESH FRUITS: MANGO, STRAWBERRY, PASSION FRUIT AND LIME. LA RECETA CLÁSICA: LIMÓN, RON Y AZÚCAR, SERVIDA EN COPA MARTINI. TAMBIÉN PUEDE SER FROZEN CON SABORES MANGO, FRESA, MARACUYÁ Y LIMÓN.

MOJITO 320ML \$140

RUM, BROWN SUGAR, MINT, LIME AND SPARKLING WATER. OTHER FLAVORS: HIBISCUS, CUCUMBER, BERRIES AND MOJITO BEER (+\$20)

RON, AZÚCAR MORENA, MENTA, LIMÓN Y AGUA MINERAL. OTROS SABORES: JAMAICA, PEPINO, FRUTOS ROJOS Y MOJITO BEER (+\$20)

CALIFORNIA DREAMS 320ML \$150

MALIBU RUM, PINEAPPLE AND CRANBERRY JUICE, LIME AND A DASH OF GRANADINE
RUN MALIBU, JUGO DE PIÑA Y ARÁNDANO, LIMÓN Y UN TOQUE DE GRANADINA

RUM PUNCH 320ML \$140

PIÑA COLADA 380ML \$140

MAI TAI 320ML \$150

Gin / Ginebra

SOUTHSIDE FIZZ 270ML \$140

GIN, MINT AND SOUR MIX. SHAKEN AND SERVED IN MARTINI GLASS
GINEBRA, HIERBABUENA Y JARABE ACIDITO. SHAKE Y SERVIDO EN COPA MARTINI

NEGRONI 220ML \$160

GIN, VERMOUTH ROSSO AND CAMPARI
GINEBRA, VERMOUTH ROSSO Y CAMPARI

GIN & TONIC 270ML \$160

DRY MARTINI 270ML \$160

EX DRY MARTINI 270ML \$160

DIRTY MARTINI 270ML \$160

BRONX 270ML \$160

Vodka

MOSCOW MULE 290ML **\$140**

VODKA, LIME, GINGER AND MINERAL WATER
VODKA, LIMÓN, JENGIBRE Y AGUA MINERAL

ESPRESSO MARTINI 270ML **\$150**

VODKA, KALHUA, ESPRESSO SHOT, SUGAR
VODKA, KALHUA, SHOT DE ESPRESSO Y
AZÚCAR

CHOCOLATINI 270ML **\$150**

VODKA, KALHUA, MINT LIQUOR,
HERSEY'S® AND CARNATION CREAM®
VODKA, KALHUA, LICOR DE MENTA,
HERSEY'S® Y LECHE CARNATION®

MAZAPÁN MARTINI 270ML **\$150**

VODKA, KALHUA, COCOA LIQUOR,
MAZAPÁN LA ROSA® (MEXICAN PEANUT
CANDY)
VODKA, KALHUA, LICOR DE CACAO
BLANCO Y MAZAPÁN LA ROSA®

CAPE CODDER 320ML **\$140**

VODKA, CRANBERRY JUICE AND LIME
JUICE
VODKA, JUGO DE ARÁNDANO Y DE LIMÓN

MADRAS **\$140**

VODKA, CRANBERRY JUICE AND ORANGE
JUICE
VODKA, JUGO DE ARÁNDANO Y DE LIMÓN

Liquors / Licores

59ML SHOT OR DRINK INCLUYE MEZCLADOR

43	\$130
GRAND MARNIER	\$170
KALHUA	\$120
VACCARI	\$120
VACCARI NERO	\$120
CAMPARI	\$120

BEER / CERVEZA

\$65 EACH ONE

335ML EACH ONE

CORONA
CORONA LIGHT
PACÍFICO
MODELO ESPECIAL
NEGRA MODELO
ULTRA MICHELOB
VICTORIA

OTHER FAMOUS COCKTAILS

SANGRÍA 320ML	\$140
CLERICOT 320ML	\$150
BLUE SKY 320ML	\$140
CHI CHI 320ML	\$140
LEMON DROP 270ML	\$140
BLUE LAGOON 320ML	\$140
APPLETINI 270ML	\$140
MIMOSA 270ML	\$140
SALTY DOG 320ML	\$140
SEX ON THE BEACH 320ML	\$140
LONG ISLAND 320ML	\$160
WHITE RUSSIAN 290ML	\$140
RUSO NEGRO 290ML	\$140
CARAJILLO 290ML	\$150

Whisky, Whiskey & Bourbon

59ML SHOT OR DRINK INCLUYE MEZCLADOR

RED LABEL	\$140
BLACK LABEL	\$200
JACK DANIEL'S	\$150
MAKER'S MARK	\$160
CROWN ROYAL	\$190
BAILEYS	\$160

Tequila, Mezcal & Raicilla

59ML SHOT OR DRINK
INCLUYE MEZCLADOR

TRADICIONAL	\$150
7 LEGUAS BCO	\$160
7 LEGUAS REP	\$170
DON JULIO BCO	\$180
DON JULIO REP	\$200
DON JULIO AÑEJO	\$220
DON JULIO 70	\$220
1800 BCO	\$150
1800 REP	\$180
1800 AÑEJO	\$200
1800 CRISTALINO	\$220
CAZADORES REP	\$140
CAZADORES BCO	\$140
HERRADURA REP	\$160
HERRADURA AÑEJO	\$220
HERRADURA ULTRA	\$220
RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO	\$200
RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO	\$400
MEZCAL MONTELOBOS ESPADÍN	\$180
MEZCAL MONTELOBOS ENSAMBLE	\$190
MEZCAL MONTELOBOS TOBALÁ	\$280
MEZCAL 400 CONEJOS REP	\$180
MEZCAL 400 CONEJOS JOVEN	\$170
MEZCAL UNIÓN	\$170
RAICILLA DON NACHO	\$200
RAICILLA ARTESANAL CUASTECOMATE OG	\$400

Brandy & Cognac

59ML SHOT OR DRINK
INCLUYE MEZCLADOR

TORRES 10	\$140
COURVOISIER VSOP	\$280

Ron

59ML SHOT OR DRINK
INCLUYE MEZCLADOR

BACARDI BCO	\$140
BACARDI AÑEJO	\$140
BACARDI GRAN AÑEJO	\$150
CAPTAIN MORGAN	\$140
MALIBÚ	\$140
APPLETON STATE	\$160
HAVANA CLUB 7	\$160
ZACAPA 23	\$250

Gin

59ML SHOT OR DRINK
INCLUYE MEZCLADOR

TANQUERAY	\$160
BEEFEATER	\$150
BOMBAY SAPPHIRE	\$160
HENDRICKS	\$190

Vodka

59ML SHOT OR DRINK
INCLUYE MEZCLADOR

SMIRNOFF	\$140
ABSOLUT VODKA	\$140
KETEL ONE	\$160
STOLICHNAYA	\$150
GREY GOOSE	\$180
TITO'S	\$180

WINE

BY GLASS ONLY **50Z**
SOLAMENTE POR COPEO **148 ML**



RESTAURANT & BEACH CLUB

RED WINE VINO TINTO

CABERNET SAUVIGNON	120.00
MERLOT	120.00
PETIT SIRAH	120.00

WHITE WINE VINO BLANCO

SAUVIGNON BLANC	120.00
CHARDONNAY	120.00
CHENIN BLANC	120.00
PINOT GRIGIO	120.00

ROSÉ WINE VINO ROSADO

BLANC ZINFANDEL	120.00
-----------------	--------

PAULSEN



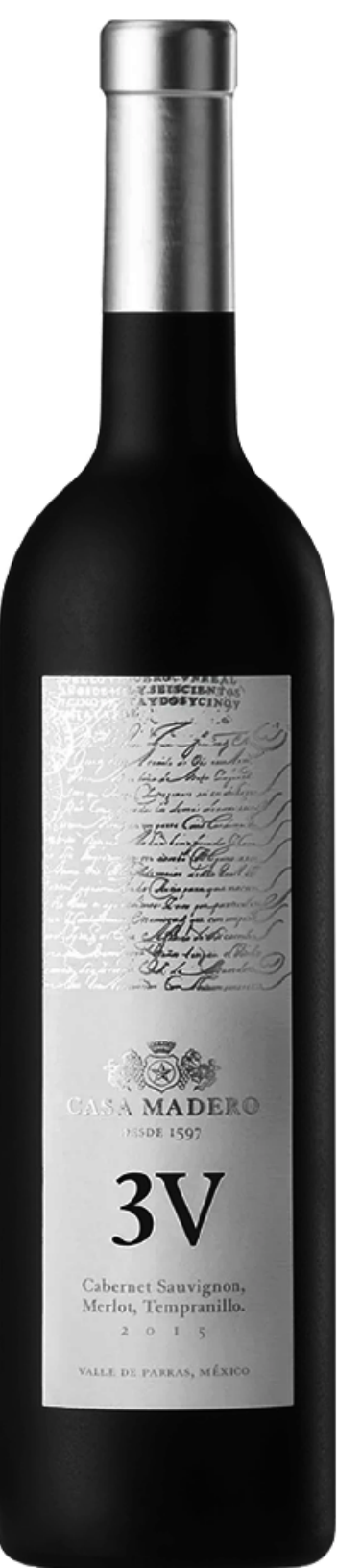
LIVE

LOVE

OCEAN GRILL
VALLARTA

WINE MENU





3V Casa Madero

MEXICO 2017

Grapes / Uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon & Merlot

Region

Valle de Parras, Coahuila

Description

View: red plum.

Nose: red and black fruits accompanied by spicy notes with a toasted wood finish.

Palate: balanced with round tannins and balanced acidity, long and pleasant finish.

Vista: rojo ciruela.

Nariz: frutos rojos y negros acompañados de notas especiadas con un final de madera tostada.

Paladar: balanceado con taninos redondos y acidez equilibrada, final largo y placentero.

Pairing / Maridaje

Beef carpaccio, tuna toast, cod, flank steak, paella and mature cheeses.

Carpaccio de res, tostadas de atún, bacalao, arrachera, paella y quesos maduros.

Bottle / Botella 750ml: \$1,150



Gran Ricardo

MEXICO 2016

Grapes / Uva: Merlot, Cabernet Sauvignon & Petite Verdot

Region

Valle de Guadalupe, Baja California

Description

In sight, the violet hue and intense cherry color. Mainly blackberries, cherries, blackcurrants, blueberries and raspberries mainly, accompanied by a touch of orange peel. The attack in the mouth is soft. It is a wine with great volume that envelops the whole palate. It is dry, with fresh acidity and warm alcohol. The tannins are sweet, and are well present, giving it a velvety body.

A la vista, la tonalidad violácea y color cereza intenso. Destacan las moras negras, cerezas, casis, arándanos y frambuesa principalmente, acompañadas de un toque de cáscara de naranja. El ataque en boca es suave. Es un vino con gran volumen que envuelve todo el paladar. Es seco, de acidez fresca y alcohol cálido. Los taninos son dulces, y están bien presentes, dándole un cuerpo aterciopelado.

Pairing / Maridaje

Fine cuts, roast beef, lamb, mature cheeses and salmon

Cortes finos de carne, roast beef, cordero, quesos maduros y salmón.

Bottle / Botella 750ml: \$2,500.00



8 years in the Desert

USA 2017

Grapes / Uva: Zinfandel

Region

Nappa Valley, California

Description

An opaque core with a red amethyst rim, the wine opens with ripe raspberry and blackberry, dark plum preserves and hints of black pepper and clove. An entry of heft, the palate is packed with blueberry and sweet black cherry along with touch of fresh herbs—thyme, savory and tarragon. Long on the finish, the ripe tannins, a dash of ash, and notes of black tea round out the wine.

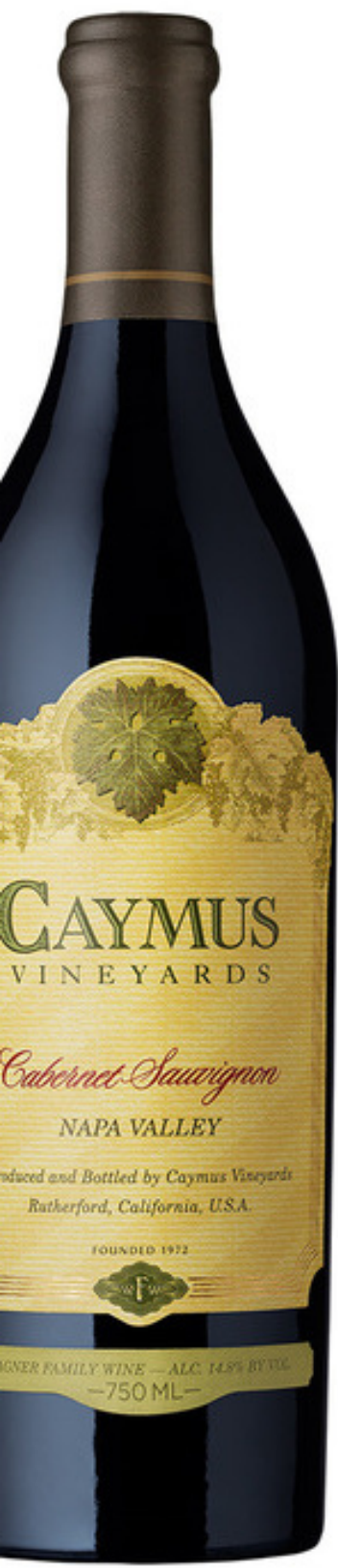
Un núcleo opaco con un borde de amatista roja, el vino se abre con frambuesas y moras maduras, conservas de ciruelas oscuras y toques de pimienta negra y clavo. Una entrada de peso, el paladar está lleno de arándanos y cerezas negras dulces junto con un toque de hierbas frescas: tomillo, ajedrea y estragón. Largo en el final, los taninos maduros, una pizca de ceniza y notas de té negro completan el vino.

Pairing / Maridaje

White meat, lamb

Carnes blancas, cordero

Bottle / Botella 750ml: \$2,800.00



Caymus

USA 2016

Grapes / Uva: Cabernet Sauvignon

Region

Napa Valley, California

Description

Deep, red and opulent in color. On the palate it is explosive, bright and balanced; currant in the center, with flashes of cocoa and sweet tobacco that provide nuances and continuously changing points of interest.

The gently combined tannins make this wine exuberant

but structured, with a texture that draws attention, expands and it develops

Profundo, rojo y opulento en color. En el paladar es explosivo, brillante y equilibrado; grosella en el centro, con destellos de cacao y tabaco dulce que proporcionan matices y puntos de interés continuamente cambiantes.

Los taninos suavemente combinados hacen a este vino exuberante pero estructurado, con una textura que llama la atención, se expande y se desarrolla.

Pairing / Maridaje

Red meats

Carnes rojas

Bottle / Botella 750ml: \$2,950.00



Machete

USA 2015

Grapes / Uva: Garnacha, Petit Sirah & Syrah

Region

Napa Valley, California

Description

View: bright purple.

Nose: frank and fragrant violet flowers in the mouth is big, dark and structured.

Palate: flavors of blackberries and black cherries, mocha and earthy nice. Soft and lush with tannins and mineral sublime.

Vista: púrpura brillante.

Nariz: franco y fragante en flores violetas, en boca es grande, oscuro y estructurado.

Boca: sabores a moras y cerezas negras, moka y terroso agradable. Suave y frondoso con taninos y minerales sublimes.

Pairing / Maridaje

Not lean thick slices and food of great complexity

Cortes gruesos no magros y comida de gran complejidad.

Bottle / Botella 750ml: \$2,500.00



Jardín Secreto

MEXICO 2016

Grapes / Uva: Tempranillo

Region

Adobe Guadalupe, Baja California

Description

Good persistence where the tannins are very soft, giving a quite complex wine and a very good acidity. Highlights its fruity, with notes of strawberry and raspberry that mixes very well with the aromas provided by the wood, where the notes of fruit and white chocolate stand out. It presents very red, violet tones with a very well defined brightener

Buena persistencia donde los taninos se presentan muy suaves, dando un vino bastante complejo y de una muy buena acidez. Resalta su frutalidad, con notas a fresa y frambuesa que se mezcla muy bien con los aromas aportados por la madera, donde resaltan las notas a fruta y chocolate blanco. Presenta tonos muy rojos, violáceos con una abrillantes muy bien definida

Pairing / Maridaje

Pasta, red meat, fish and cheese

Pastas, carnes rojas, pescado y queso

Bottle / Botella 750ml: \$1,500.00



The Prisoner

USA 2016

Grapes / Uva: Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petit Sirah, Syrah, Charbono

Region

St. Helena, California

Description

Features enticing aromas of Bing cherry, dark chocolate, clove, and roasted fig. Persistent flavors of ripe raspberry, boysenberry, pomegranate, and vanilla linger harmoniously, for a smooth and luscious finish.

Presenta aromas tentadores de cereza Bing, chocolate negro, clavo e higo tostado. Los sabores persistentes de frambuesa madura, mora, granada y vainilla permanecen armoniosamente, para un acabado suave y delicioso.

Pairing / Maridaje

Grilled meats, BBQ sauces and any type of roast

Carnes a la parrilla, salsas BBQ y cualquier tipo de asado

Bottle / Botella 750ml: \$2,950



Norte 32

MEXICO 2016

Grapes / Uva: Tempranillo & Syrah

Region

Valle de Guadalupe, Baja California

Description

It is a clean and mature red. On the nose, its toffee and caramel aromas stand out. The palate achieves a powerful with its aromas and evolves very harmonious to a pleasant acidity ending with powerful tannins and very persistent, the end is a long and silky wine.

Es de un rojo limpio y maduro. En nariz resaltan sus aromas de toffe y caramelo. En boca logra un potente ataque con sus aromas y evoluciona muy armónico a una acidez agradable terminando con unos taninos potentes y muy persistentes, el final es un vino largo y sedoso.

Pairing / Maridaje

Red meats, potato omelet with chorizo, squid, suckling pig and lamb

Carnes rojas, tortilla de patata con chorizo, chipirones, lechón y borregos

Bottle / Botella 750ml: \$1,500



Monte Xanic

MEXICO 2018

Grapes / Uva: Cabernet Sauvignon

Region

Valle de Guadalupe, Baja California

Description

Violet hue and a cherry color. The nose is frank and high intensity. Highlight red fruits (mainly blueberries and cherries), roses, fresh plums, red pepper, chocolate, vanilla, licorice, balsamic and oak wood. The attack in the mouth is soft. It is a dry and fresh acidity wine.

Tonalidad violácea y un color cereza. En nariz es franco y de alta intensidad. Resaltan los frutos rojos (principalmente arándanos y cerezas), rosas, ciruelas frescas, pimienta roja, chocolate, vainilla, regaliz, balsámicos y madera de roble. El ataque en boca es suave. Es un vino seco y de acidez fresca.

Pairing / Maridaje

Lamb, cuts of meat, seared tuna with chilli crust, ripe cheeses

Cordero, cortes de carne, atún sellado con costra de chiles, quesos maduros

Bottle / Botella 750ml: \$1,150



Conundrum

USA 2017

Grapes / Uva: Petit Sirah, Zinfandel & Cabernet Sauvignon

Region

Rutherford, California

Description

A rich, dark red, it offers aromas of ripe berries and plums, warmed by a hint of cocoa. Dried fruit and the taste of chocolate-covered cherries come through on the palate, with a wisp of smokiness

Un rico rojo oscuro, ofrece aromas de bayas maduras y ciruelas, calentadas por un toque de cacao. La fruta seca y el sabor de las cerezas cubiertas de chocolate aparecen en el paladar y una pizca de humo

Pairing / Maridaje

Grilled meats and full-flavored dishes
Carnes rojas al carbón y platillos
condimentados

Bottle / Botella 750ml: \$1,500



Apothotic Red

USA 2017

Grapes / Uva: Petit Zinfandel, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon & Petite Sirah

Region

Apotheca, California

Description

deal to pair with mature cheeses and dark chocolate. It has intense fruity aromas and flavors of rhubarb and black cherry that are complemented by hints of mocha and vanilla.

Ideal para maridar con quesos maduros y chocolate oscuro. Tiene intensos aromas frutales y sabores de ruibarbo y cereza negra que se complementan con toques de mocha y vainilla.

Pairing / Maridaje

Ripe cheese and dark chocolate

Ideal para maridar con quesos maduros y chocolate oscuro.

Bottle / Botella 750ml: \$1,150

Cup / Copa 148ml: \$220



Monte Xanic

MEXICO 2018

Grapes / Uva: Sauvignon Blanc

Region

Valle de Guadalupe, Baja California

Description

It is a clean, bright wine with a greenish hue and straw yellow color. In the nose is frank, high intensity and marked tropical notes, guava, guanabana, passion fruit, pineapple and mango. It has a mild attack on the mouth. It is a dry wine, with a strong acidity and warm alcohol. It has a firm body and a long persistence

Es un vino limpio, brillante, con tonalidad verdosa y color amarillo paja. En la nariz es franco, de intensidad alta y marcadas notas tropicales, guayaba, guanábana, maracuyá, piña y mango. Tiene un ataque en boca suave. Es un vino seco, de acidez viva y alcohol cálido. Tiene un cuerpo firme y una persistencia larga

Pairing / Maridaje

Ceviches, seafood, fresh cheeses, light-tasting fish, sushi, sashimi and salads.

Ceviches, mariscos, quesos frescos, pescados de sabor ligero, sushi, sashimi y ensaladas.

Bottle / Botella 750ml: \$1,150.00

Glass/Copa 148ml:\$220.00



Beringer

USA 2017

Grapes / Uva: Pinot Grigio

Region

Sonoma, California

Description

It has a refreshing morsel of fruity melon and citrus, finished by a touch of minerality. It goes very well combined with the hot days and nights of summer - as a drink to take before a meal or with fresh salads and grilled chicken

Tiene un refrescante bocado de afrutado melón y cítrico, terminado por un toque de mineralidad. Va muy bien combinado con los días y noches calurosas del verano - como una bebida para tomar antes de una comida o con ensaladas frescas y pollo a la parrilla.

Pairing / Maridaje

To take before a meal or with fresh salads and grilled chicken

Para tomar antes de una comida, ensaladas frescas y pollo a la parrilla

Bottle / Botella 750ml: \$900.00



Conundrum

USA 2015

Grapes / Uva: Chardonnay, Muscal Canelli, Sauvignon Blanc y Viognier

Region

Monterey's Santa Lucia Highlands,
California

Description

View: expressive bright, straw yellow with gold trim. Nose: floral notes, pear and peach evolves with a touch of honey. Mouth: notes of green apple, pear and peach evolves with a touch of honey and very balanced acidity.

Vista: brillante expresivo, amarillo paja con ribete dorado. Nariz: notas florales, pera y que va evolucionando a duraznos con un toque a miel. Boca: notas a manzana verde, pera y va evolucionando con duraznos con un toque a miel y una acidez muy equilibrada.

Pairing / Maridaje

food Mexican, Thai Asian spicy and spicy, seafood, prepared poultry with noodles and vegetables in a wok.

Comida Mexicana, Thai, asiática picante y especiada, con mariscos, aves preparados con fideos y wok de verduras

Bottle / Botella 750ml: \$1,500.00



2V Casa Madero

MEXICO 2017

Grapes / Uva: Chardonnay & Chenin Blanc

Region

Valle de Parras, Coahuila

Description

Bright and limpid wine, light straw color with green tones that denote his youth. Its aroma reflects citrus and tropical fruits such as pineapple, memories of flowers of chance and chamomile. Your palate is balanced with pleasant unctuousness leaving a pleasant silky taste.

Vino brillante y límpido, de color paja claro con tonos verdes que denotan su juventud. Su aroma refleja a frutos cítricos y tropicales como piña, recuerdos a flores de azar y manzanilla. Su paladar es equilibrado con untuosidad agradable dejando un grato gusto sedoso.

Pairing / Maridaje

Appetizers, chicken flutes, vegetarian lasagna, shrimp tacos with cheese and caprese salad.

Aperitivo, flautas de pollo, lasagna vegetariana, tacos de camarón con queso y ensalada caprese.

Bottle / Botella 750ml: \$1,150.00



V Casa Madero

MEXICO 2017

Grapes / Uva: Cabernet Sauvignon

Region

Valle de Parras, Coahuila

Description

View: pale pink with coppery highlights.

Nose: delicate aromas of candied orange, fresh red fruits and apricot.

Mouth: slightly sweet and soft entry. Fruity, fresh and good intensity.

Vista: rosa pálido con reflejos cobrizos.

Nariz: aromas delicados a naranja confitada, frutos rojos frescos y chabacano.

Boca: entrada ligeramente dulce y suave. Afrutado, fresco y buena intensidad.

Pairing / Maridaje

Chiles en nogada, paella, cochinita pibil, chicken tinga, tacos al pastor, octopus carpaccio, cranberry and pistachio salad, crab salad.

Chiles en nogada, paella, cochinita pibil, tinga de pollo, tacos al pastor, carpaccio de pulpo, ensalada de arándanos y pistache, ensalada de cangrejo.

Bottle / Botella 750ml: \$1,150.00



Monte Xanic

MEXICO 2017

Grapes / Uva: Grenache

Region

Valle de Guadalupe, Baja California

Description

It is a clean, crystalline wine with a violet hue and a coral red color. The aromas are intense and frank. It has a very marked fresh fruit, which include strawberries, raspberries, red cherries, currant, pomegranate and mandarin. It is a dry wine, with fresh acidity and warm alcohol.

Es un vino limpio, cristalino con una tonalidad violácea y un color rojo coral. Los aromas son intensos y francos. Tiene una fruta fresca muy marcada, donde destacan las fresas, frambuesas, cerezas rojas, grosella, granada y mandarina. Es un vino seco, con acidez fresca y alcohol cálido.

Pairing / Maridaje

Asian cuisine, paella, shrimp, grilled meats, pizzas, carpaccios and desserts such as red fruit cakes.

Cocina asiática, paella, camarones, carnes a la parrilla, pizzas, carpaccios y postres como tartas de frutos rojos.

Bottle / Botella 750ml: \$1,150.00

Glass/ Copa 148ml: \$220.00



Beringer

USA 2017

Grapes / Uva: White Zinfandel

Region

Sonoma, California

Description

Pink salmon and orange tones.

Aromas of strawberries, cherry, plum and raspberry. Predominates honey and citrus touches.

De color rosa salmón y tonos anaranjados.

Aromas a fresas, cereza, ciruela y frambuesa. Predomina la miel y toques cítricos.

Pairing / Maridaje

Excellent as an appetizer, with hot and cold appetizers. Fish, chicken, pasta and some dishes of traditional Mexican food.

Excelente como aperitivo, con entradas frías y calientes. Pescados, pollo, pastas y algunos platillos de comida tradicional mexicana.

Bottle / Botella 750ml: \$900.00



Minuty

FRANCE 2018

Grapes / Uva: Grenache Noir,
Cinsault & Tibouren

Region

Provenza - Côtes de Provence

Description

View: pale pink very pretty.

Nose: Fine and very fruity.

Mouth wide long taste, lively and frank
attack with aromas of red fruits.

Vista: color rosado pálido muy bonito.

Nariz: fino y muy afrutado.

*Boca: gusto largo, vivo y amplio,
ataque franco con aromas de frutas
rojas.*

Pairing / Maridaje

Excellent as an appetizer, with hot and
cold appetizers. Fish, chicken, pasta and
some dishes of traditional Mexican food.

Perfecto para acompañar los platillos
exóticos o picantes, carnes frías,
pescados y carnes asadas

Bottle / Botella 750ml: \$1,300.00