



DRINK LIST



COCKTAILS

Tequila, Raicilla & Mezcal

MARGARITA OG 220ML \$120

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

MARGARITA CLASSIC 220ML \$120

FROZEN OR SHAKEN

MARGARITA FRUITS 220ML \$120

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 220ML \$190

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 220ML \$120

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

TOMMYS MARGARITA \$130

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

BATANGAS 220ML \$120

TEQUILA, LIME JUICE, COKE AND SALT
TEQUILA, JUGO DE LIMÓN, COCA-COLA Y SAL

EL BURRO 220ML \$120

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 220ML \$140

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

MEZCALITA 220ML \$140

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

COLOMITOS RAICILLA 220ML \$200

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 270ML **\$120**

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

FLORIDITA SPRITZ 270ML **\$130**

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 270ML **\$120**

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 270ML **\$120**

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 270ML **\$130**

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 270ML **\$120**

PIÑA COLADA 270ML **\$120**

CAIPIRINHA 270ML **\$120**

Gin / Ginebra

SOUTHSIDE FIZZ 270ML **\$120**

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

NEGRONI 220ML **\$140**

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

GIN & TONIC 270ML **\$120**

DRY MARTINI 270ML **\$140**

EX DRY MARTINI 270ML **\$140**

DIRTY MARTINI 270ML **\$140**

TOM COLLINS 270ML **\$120**

Vodka

270ML

MOSCOW MULE \$120

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

ESPRESSO MARTINI \$140

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

CHOCOLATINI \$140

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

MAZAPÁN MARTINI \$140

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

CAPE CODDER \$120

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

MADRAS \$120

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

Liquors / Licores

59ML SHOT OR DRINK INCLUYE MEZCLADOR

43	\$115
GRAND MARNIER	\$125
KALHUA	\$100
VACCARI	\$110
VACCARI NERO	\$110
CAMPARI	\$115

BEER / CERVEZA

\$55 EACH ONE

335ML EACH ONE

CORONA
CORONA LIGHT
PACÍFICO
MODELO ESPECIAL
NEGRA MODELO

WINE COCKTAILS

270ML EACH ONE

SANGRÍA \$120

LIME JUICE, MINERAL WATER, SUGAR AND
RED WINE
LIMÓN, AGUA MINERAL, AZÚCAR Y VINO
TINTO

CLERICOT \$130

RED WINE, CHOPPED NUT AND
APPLE, LIME, NATURAL SYRUP AND
MINERAL WATER
VINO TINTO, NUEZ Y MANZANA PICADA,
LIMÓN, JARABE NATURAL Y AGUA
MINERAL

CERVEZA ESPAÑOLA \$130

RED WINE, LIME, NATURAL SYRUP AND
DARK BEER
VINO TINTO, LIMÓN, JARABE NATURAL Y
CERVEZA NEGRA

Whisky, Whiskey & Bourbon

59ML SHOT OR DRINK INCLUYE MEZCLADOR

RED LABEL	\$130
BLACK LABEL	\$200
JACK DANIEL'S	\$130
BUCHANAN'S 12	\$130
CROWN ROYAL	\$170
BAILEYS	\$130

Tequila, Mezcal & Raicilla

59ML SHOT OR DRINK
INCLUYE MEZCLADOR

TRADICIONAL	\$120
7 LEGUAS BCO	\$140
7 LEGUAS REP	\$180
DON JULIO BCO	\$150
DON JULIO REP	\$200
DON JULIO AÑEJO	\$200
DON JULIO 70	\$120
1800 BCO	\$150
1800 REP	\$180
1800 AÑEJO	\$200
1800 CRISTALINO	\$120
CAZADORES REP	\$150
CAZADORES BCO	\$150
HERRADURA REP	\$150
HERRADURA AÑEJO	\$200
HERRADURA ULTRA	\$250
RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO	\$180
RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO	\$350
MEZCAL MONTELOBOS ESPADÍN	\$160
MEZCAL MONTELOBOS ENSAMBLE	\$190
MEZCAL MONTELOBOS TOBALÁ	\$200
MEZCAL 400 CONEJOS REP	\$160
MEZCAL 400 CONEJOS JOVEN	\$150
MEZCAL GUSANO ROJO	\$120
RAICILLA DON NACHO	\$200
RAICILLA NINFA	\$300
RAICILLA ARTESANAL	\$300
CUASTECOMATE OG	\$400

Brandy & Cognac

59ML SHOT OR DRINK
INCLUYE MEZCLADOR

TORRES 10	\$120
COURVOISIER VSOP	\$250

Rom

59ML SHOT OR DRINK
INCLUYE MEZCLADOR

BACARDI BCO	\$110
BACARDI AÑEJO	\$110
BACARDI GRAN AÑEJO	\$130
CAPTAIN MORGAN	\$110
MALIBÚ	\$110
APPLETON STATE	\$130
APPLETON STATE 12	\$140
HAVANA CLUB 7	\$170
ZACAPA 23	\$200

Gin

59ML SHOT OR DRINK
INCLUYE MEZCLADOR

TANQUERAY	\$130
BEEFEATER	\$130
BOMBAY SAPPHIRE	\$130
HENDRICKS	\$140

Vodka

59ML SHOT OR DRINK
INCLUYE MEZCLADOR

SMIRNOFF	\$110
ABSOLUT (AZUL, VANILLA, RASPBERRI & MANGO)	\$120
ABSOLUT 100	\$130
KETEL ONE	\$160
STOLICHNAYA	\$130
GREY GOOSE	\$160
TITO'S	\$160

WINE

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



RESTAURANT & BEACH CLUB

RED WINE VINO TINTO

CABERNET SAUVIGNON	100.00
MERLOT	100.00
PETIT SIRAH	100.00

WHITE WINE VINO BLANCO

SAUVIGNON BLANC	100.00
CHARDONNAY	100.00
CHENIN BLANC	100.00
PINOT GRIGIO	100.00

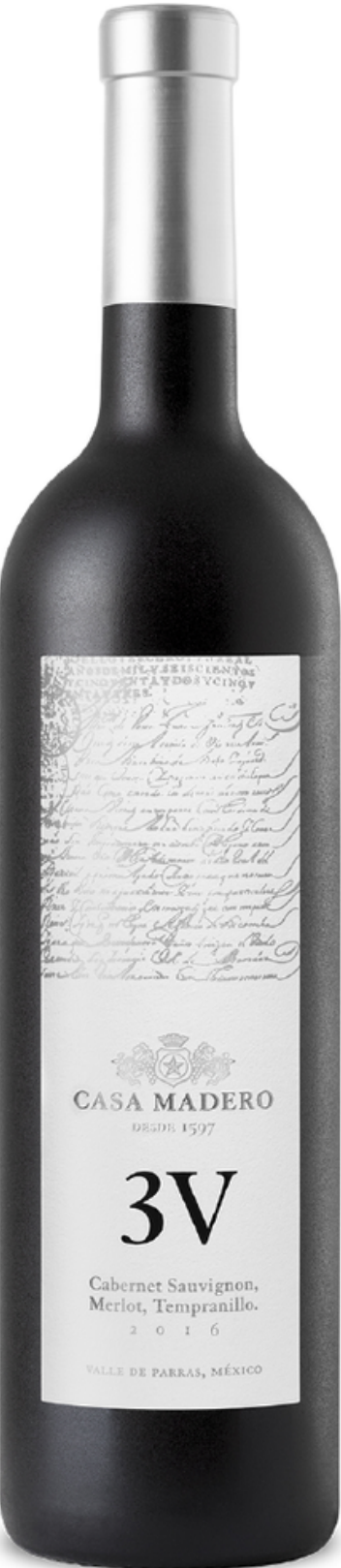
ROSÉ WINE VINO ROSADO

BLANC ZINFANDEL	100.00
-----------------	--------



WINE LIST





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: \$950



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.

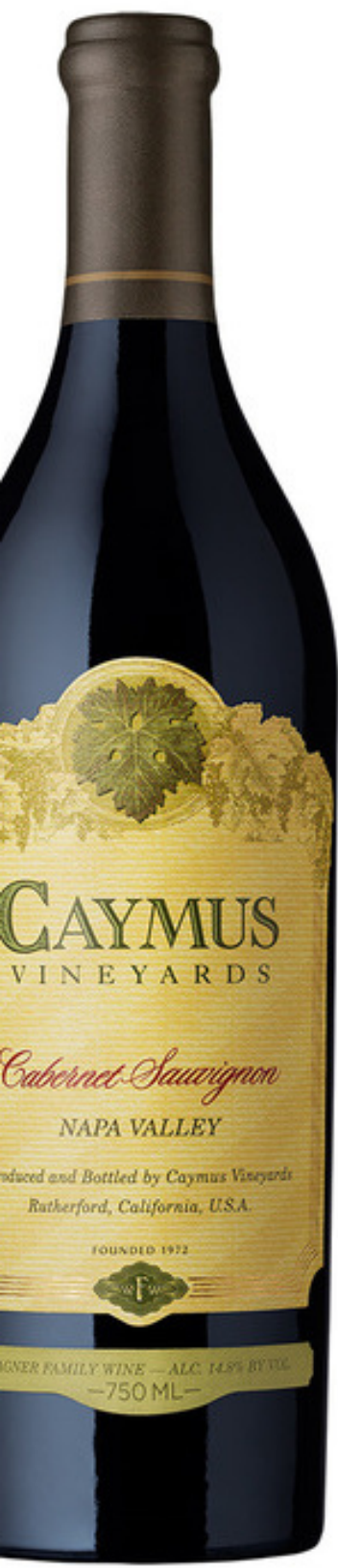
Un núcleo opaco con un borde de amatista roja, el vino se abre con frambuesas y moras maduras, conservas de ciruelas oscuras y toques de pimienta negra y clavo. Una entrada de peso, el paladar está lleno de arándanos y cerezas negras dulces junto con un toque de hierbas frescas: tomillo, ajedrea y estragón. 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



Herederos del Marqués de Riscal

SPAIN 2014

Grapes / Uva: Tempranillo, Graciano & Mazuelo

Region

Elciego, Rioja Alavesa

Description

Cherry colored wine quite covered. Balsamic and spicy aroma of great complexity, with notes of ripe black fruits and lightly toasted. In the mouth it has a good structure, it is tasty, dense and with round and elegant tannins. The finish is long and fresh, with a slight memory of oak

Vino de color cereza bastante cubierto. Aroma balsámico y especiado de gran complejidad, con notas de frutos negros maduros y ligeramente tostadas. En boca tiene buena estructura, es sabroso, denso y con taninos redondos y elegantes. El final es largo y fresco, con un leve recuerdo de la madera de roble

Pairing / Maridaje

Ham, not very cured cheeses, cooked or stewed legumes, poultry, red meats, grilled meats and roasts.

Jamón, quesos no muy curados, legumbres cocidas o guisadas, aves, carnes rojas, carnes a la parrilla y asados.

Bottle / Botella 750ml: \$1,150



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: \$950



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: \$950.00

Glass/Copa 148ml:\$200.00



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: \$700.00



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: \$950.00



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: \$950.00



Bourgogne

USA 2018

Grapes / Uva: Chardonnay

Region

Rutherford, California

Description

View: Pale gold color. Nose: Intense citrus and almond aromas with a touch of minerality. Mouth: Well balanced and elaborate. Pure fruit flavor. Good acidity It ends with a refreshing finish.

Vista: De color oro pálido.

Nariz: Intensos aromas a cítricos y almendra con un toque de mineralidad.

Boca: Bien equilibrado y elaborado.

Sabor a fruta pura. Buena acidez.

Termina con un final refrescante.

Pairing / Maridaje

Appetizers, white meat, seafood and goat cheese.

Entradas, carnes blancas, mariscos y queso de cabra

Bottle / Botella 750ml: \$950.00



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: \$950.00



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: \$950.00

Glass/ Copa 148ml: \$200.00



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: \$700.00



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: \$950.00