



P Á R A M Ī

Hola, bienvenidx a Páramo.

Gracias por tu visita.

Si tienes alguna duda
o solicitud especial,
te ayudaremos con gusto.

No olvides seguir todas las
recomendaciones y protocolos
de seguridad e higiene.

*Tus hijos
te aman.*



NUEVO.

Taco de coliflor Juanito \$68.00

Taco de coliflor asada a las brasas con una cama de guacamole, ensalada de frijol y hormiga chicatana.

Taco San Diego \$70.00

Taco de Pollo Organico a las brasas, marinado en cerveza clara con adobo de chile de árbol y ajo, en tortilla de maíz con asiento de queso azul y hojas frescas de espinaca.

Taco Amores \$47.00

Taco de Vegetales. Ejotes, zanahoria cambray y elote bebé asados sobre tortilla de maiz, mole de pepitas y flores de temporada.

Sopita Oda 100 ml. \$35.00

Sopa de frijol negro con pasta de miso, totilla frita, poro y gengibre

Caldo de mariscos (solo en temporada) \$190.00

Delicioso caldo verde de selectiva combinacion de pescado blanco sellado en ghee, Camarones y Fresca Almeja chocolata de Ensenada B.C.

Ensalada “Julio” \$40.00

Lechuga Italiana, lechuga mini Romana, espinaca, jitomate cherry, cebolla morada, aguacate, sal, pimienta y un toque de aceite de oliva.

ENTRADAS

PELLIZCADA PETATLÁN \$96.00

Tres pellizcadas de pescado esmedregal, panceta, frijol, cebolla morada, zanahoria, cilantro fresco, aguacate, sal y pimienta, salteada con mezcal.

SISALPICO \$63.00

Salpicón de res, cebolla blanca, chile serrano, naranja, rábano, papa cambray, aguacate, sal, pimienta y lechuga italiana. Pídelo en tostada o en taco.

CHALUPAS VARIADAS \$125.00

Chamorro, suadero y/o atún. Tortilla de maíz con platano. Orden de 3.

SOPAS

SOPA PÁRAMO \$60.00

Sopa de verduras, hongo cremini, nopal, verdolaga, pimienta roja y amarillo, cebolla morada y poro.

FIDEO COMALA \$80.00

Fideo seco en adobo de jitomate con ensalada de frijol al centro, crema, queso de rancho, cebolla, aguacate, cilantro y chicharrón.

ENSALADAS

BPANDEJA \$90.00

Ensalada de lenteja, con aceite de olivo, poro, zumo de limón o cureca, jitomate, echalote, balsámico, aguacate, cilantro fresco y queso feta, montada en hoja de lechuga.

CEVICHES

CEVICHE TAMARA \$95.00

Palmitos, pimientos, pepino, hongo cremini, cebolla morada, pimiento rojo y amarillo, aguacate, zumo de limón y aceite de olivo.

CEVICHE CHACHALACA \$219.00

Lomo de atún fresco, mango, zumo de limón, aceite de oliva, un toque de cebolla morada, cilantro fresco, aceite de ajonjolí y aguacate.

CEVICHE CAMARENA (SOLO EN TEMPORADA) \$179.00

Camarón, jitomate, cebolla morada, pepino, apio, chile serrano, aguacate, jugo de limón.

PLATO FUERTE

LA MUÑECA (TACO) \$67.00

Chamorro de cerdo confitado en cocción lenta, aguacate, cilantro, cebolla, estilo Michoacán.

CONFITE XOCHIMILCO (TACO) \$61.00

Suadero, cebolla blanca, cilantro y salsa de chile de árbol

LAS PERLAS (TACO) \$58.00

Albóndigas de res y pechuga molida con chicharrón, chile meco, huevo, en salsa de jitomate.

HUASCA (TACO) \$91.00

Costillar de Jabalí en salsa reducida con cerveza Oscura, cebolla blanca, zanahoria, aguacate, pimienta y sal.

PAPALONGA (TACO) \$40.00

Longaniza en salsa de jitomate, chile morita, aguacate y papa cocida.

JAMAICÓN (TACO) \$57.00

Flor de Jamaica con queso Oaxaca, ajo, aguacate y cebolla blanca.

LA POBLANA (TACO) \$53.00

Chile poblano, queso Oaxaca, salsa de mango y serrano.

PLATO FUERTE

COSTA AZUL (TACO) \$107.00

Lomo de atún sellado en salsa reducida con vino blanco, miel, jengibre, ajo, limón, mayonesa con chipotle, papas a la francesa y guacamole.

EMALaura (TACO) \$75.00

Camarón, chile poblano, crema, mantequilla y queso manchego, acompañada de cebolla blanca y aguacate.

TACOQUETO (TACO) \$73.00

Pescado esmedregal a las brasas, frijol, cilantro, cebolla y guacamole.

CARNITAS VEGANAS (TACO) \$49.00

Setas y portobello horneadas, chile de árbol picado, acompañadas de puré de berenjena y vinagreta de tomate verde.

GAONERA PÁRAMO (TACO) \$111.00

Gaonera de ternera servida en tortilla estilo huarache con huevo frito, aguacate, queso menonita y pico de gallo encima.

Chancla de pato (SOLO EN TEMPORADA) \$273.00

Carnitas de pato servidas en tortilla estilo huarache con una untada de mole almendrado, aguacate, cebolla y cilantro y vinagreta de piña.

PLATO FUERTE

TACO VIZANCIO (TACO) \$54.00

Bistec de ternera, hierbabuena, mayonesa de almendras, jitomate y aguacate.

TACO JABALÍ ESPINOZO (TACO) \$116.00

Costillar de jabalí en salsa de zanahoria reducida en cerveza oscura, cebolla blanca, pimienta, sal y erizo de mar.

SUABURRO \$138.00

Tortilla de harina, suadero confitado, queso Oaxaca, guacamole y pico de gallo con habanero.

TACO NIDO (TACO) \$82.00

Tortilla de maíz, chamorro confitado, huevo pochado con toque de sal, papas fritas, cebolla y cilantro.

CAZUELAS

LA MUÑECA \$275.00

Chamorro de cerdo en confitado de la casa. Acompañado de aguacate, cilantro y cebolla. estilo Michoacán.

CONFITE XOCHIMILCO \$226.00

Suadero, cebolla blanca, cilantro y salsa macha de chile de árbol.(PICOSO)

LAS PERLAS \$264.00

Albóndigas de res y pollo con chicharrón de cerdo, chile meco, en salsa de jitomate, rellenas de huevo duro.

HUASCA \$392.00

Costillar de Jabalí reducida con cerveza Oscura, cebolla blanca, zanahoria, aguacate.

PAPALONGA \$150.00

Longaniza en salsa de jitomate, chile morita y papa, acompañado con aguacate

JAMAICÓN \$209.00

Delicioso guiso de Flor de Jamaica con queso Oaxaca, aguacate y cebolla blanca.

CAZUELAS

LAPOBLANA \$179.00

Chile poblano, queso Oaxaca, salsa de mango y serrano.

COSTA AZUL \$428.00

Lomo de atún sellado en salsa hoisin de la casa, mayonesa con chipotle, papas fritas y guacamole.

EMALaura \$235.00

Camarón, chile poblano, crema, mantequilla y queso manchego, acompañada de cebolla blanca y aguacate.

TACOQUETO \$292.00

Pescado esmedregal marinado en ajo y cocinado a las brasas, puré de frijol, cilantro, cebolla y guacamole.

CARNITAS VEGANAS \$159.00

Hongos Setas y Portobello horneados, acompañados de puré de berenjena y vinagreta de tomate verde.

POSTRES

BOMBON DE MOLE ALMENDRADO.

CON CHOCOLATE SEMI AMARGO. ORDEN DE 3 PZAS \$90.00

HELADOS

AVELLANA \$75.00

FERRERO \$75.00

VAINILLA DE PAPANTLA \$75.00

HOJA SANTA \$71.00

FRAMBUESA \$71.00

ARROZ CON LECHE \$71.00

MASCARPONE CON CHOCOLATE \$75.00

PASTEL DE COCOLATE \$120.00

¡Irresistible! Cubierto de cremoso ganache de chocolate semiamargo criollo del estado de Tabasco.

OJOS TABASQUEÑOS \$120.00

Tres frituras de harina con raíz de yuca bañadas en mermelada casera de temporada, dulce de leche casero y miel con sal de mar, acompañada con helado de vainilla.

(tiempo aprox. 15 min.)

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO \$36.00

EXPRESSO SENCILLO \$31.00

EXPRESSO CORTADO \$36.00

EXPRESSO DOBLE \$36.00

EXPRESSO DOBLE CORTADO \$46.00

CAFÉ LATTE \$43.00

CAPUCHINO \$43.00

CAFÉ CON LECHE \$42.00

TÉ NATURAL \$35.00

Manzanilla, zacate limon, hoja de naranja y herbal

TÉ DE MONTE \$35.00

The background is a vibrant orange color covered in a dense, irregular pattern of small black specks, resembling a terrazzo or stone effect. A solid black horizontal band runs across the middle of the image, serving as a backdrop for the text.

DE TOMAR

MEZCALES

Copa

Botella

MEZCAL DE LA CASA

Vieja Maña Tobala	\$120.00	\$1225.00 (480 ml) \$2500.00 (980 ml)
Vieja Maña Ensamble	\$120.00	\$1225.00 (480 ml) \$2450.00 (980 ml)
Vieja Maña Mexicano	\$120.00	\$1225.00 (480 ml) \$2450.00 (980 ml)
Vieja Maña Arroqueño	\$120.00	\$1225.00 (480 ml) \$2450.00 (980 ml)
Vieja Maña Cupreata	\$90.00	\$1125.00 (480 ml) \$2250.00 (980 ml)
Vieja Maña Tepextate	\$120	\$1225.00 (480 ml) \$2500.00 (980 ml)
Vieja Maña Pulquero Chino	\$120	\$1225.00 (480 ml) \$2500.00 (980 ml)

MEZCALES

Copa

Botella

Creyente joven

\$150.00

\$1535.00

Local

\$135.00

\$1,337.00

Alipús San Baltazar

\$115.00

\$1,190.00

Milagrito joven

\$150.00

\$1,575.00

Bruxo I Espadín

\$130.00

\$1,340.00

Amores joven

\$100.00

\$1,070.00

Marcanegra Espadín

\$140.00

\$1,400.00

Los Danzantes

\$150.00

\$1,545.00

Enmascarado Técnico

\$125.00

\$1,230.00

Unión joven

\$98.00

\$888.00

Enmascarado Rudo

\$160.00

\$1,615.00

Mezcal Vieja Maña:

\$110.00

Ojos Tabasqueños:

\$120.00

Botella 60 ml

Botella 1 lt.

Borroso

\$170.00

\$1,480.00

TEQUILAS

7 leguas

Cuervo 1800 Blanco

Don Julio 70

Don Julio Blanco

Don Julio Añejo

Don Julio Reposado

Herradura Blanco

Herradura Reposado

José Cuervo Plata

José Cuervo Trad. Reposado

Maestro Tequilero Añejo

Maestro Tequilero Dobel

Tradicional Cristalino

Copa

\$113.00

\$94.00

\$139.00

\$103.00

\$126.00

\$136.00

\$107.00

\$134.00

\$91.00

\$97.00

\$119.00

\$141.00

\$136.00

Botella

\$1,122.00

\$903.00

\$1,449.00

\$970.00

\$1,231.00

\$1,393.00

\$1,201.00

\$1,380.00

\$945.00

\$951.00

\$1,235.00

\$1,411.00

\$1,397.00

WHISKY

	Copa 2 oz	Botella
JW Etiqueta Roja	\$101.00	\$985.00
Jack Daniels Honey	\$100.00	\$990.00
Jack Daniels	\$113.00	\$1,301.00
Makers Mark	\$130.00	\$1,308.00
Chivas Regal 12	\$147.00	\$1,494.00
Buchanans 12	\$148.00	\$1,502.00
JW Etiqueta Negra	\$154.00	\$1,629.00
Bushmills	\$154.00	\$1,503.00
Glenfiddich 12	\$188.00	\$1,666.00
Macallan 12	\$223.00	\$2,333.00

VODKAS Y GINEBRAS

	Copa 2 oz	Botella
Smirnoff	\$81.00	\$888.00
Abolut Azul	\$91.00	\$935.00
Stolichnaya	\$96.00	\$905.00
Tanqueray	\$99.00	\$999.00
Beefeater	\$105.00	\$1,020.00
Boodles	\$117.00	\$1,152.00
Bombay	\$119.00	\$1,225.00
Hendrick's	\$140.00	\$1,389.00

RONES Y BRANDY

	Copa 2 oz	Botella
Bacardí carta blanca	\$77.00	\$766.00
Havana Club 7 años	\$87.00	\$827.00
Matusalem clásico	\$99.00	\$977.00
Matusalem platino	\$80.00	\$815.00
Torres 10	\$102.00	\$941.00
Zacapa 23 años	\$183.00	\$1,871.00

VINOS

TINTOS

Proyecto 125 Bordalesa	cabernet sauvignon merlot	Botella 750 ml
Proyecto 125 Rodano	carignan grenche petit syrah	\$477.00
Proyecto 125 Riojano		\$482.00
Tus labios aquí	malbec	\$408.00
Paula	Merlot y zinfandel	\$1,019.00
Ensamble Colina	merlot, cabernet sauv. petit syrah, barbere y zinfandel	\$859.00
Avión	mataro, grenache	\$1,111.00
Portada	carignan, grenache, durif	\$826.00
Cañada de los Encinos	zinfandel, petit verdot	\$831.00
JC Bravo Carignan	carignan	\$984.00
Ojos Negros	Tempranillo	\$1,051.00
Estación Porvenir		\$866.00
	COPA \$135.00	\$670.00
Petite Sirah, Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Barbera		

ESPUMOSOS

Espuma Rosa Vinaltura Brut Nature	Merlot, Tempranillo	\$935.00
Espuma de Piedra Bn	Blanc de Noir, Zinfandel	\$990.00

BLANCOS

Madera 5	sauvignon blanc chardonnay	\$803.00
Silvana	sauvignon blanc chardonnay moscatel	\$866.00
Herni Lurton	chenin blanc	\$921.00
Ambulante	sauvignon blanc	\$590.00
	COPA \$150.00	

ROSADOS

Cursi	garnacha	\$653.00
De Uva	Cabernet Sauvignon, Shira, Merlot	\$732.00
Estación Porvenir		\$670.00
	COPA \$135.00	
Tempranillo, Mouverde, Cinsault y Zinfandel		

LICORES

Anís chinchón dulce

Anís chinchón seco

Anis tres cadenas

Baileys

Pacharan

Campari bitter

Fernet Branca

Licor 43

Vermouth blanco

Vermouth rosso

Vaccari

Copa

\$72.00

\$71.00

\$92.00

\$95.00

\$65.00

\$90.00

\$126.00

\$121.00

\$83.00

\$94.00

\$111.00

Botella

\$776.00

\$684.00

\$907.00

\$965.00

\$865.00

\$905.00

\$1,243.00

\$1,166.00

\$772.00

\$847.00

\$1,008.00

COCTELERÍA

Mojito \$94.00
(ron blanco, hierbabuena, azúcar, limón y agua mineral)

Margarita \$108.00
(tequila, jugo de limón, jarabe, licor de naranja)

Margarita mezcal \$108.00
(mezcal, jugo de limón, jarabe, licor de naranja)

Martini seco \$119.00
(ginebra, vermouth extra dry, aceitunas)

Martini sucio \$119.00
(ginebra, vermouth extra dry, jugo de aceituna y aceitunas)

Bloody Mary \$116.00
(vodka, limón, jugo de salsas, clamato, pepino, sal y pimienta)

Negroni \$114.00
(ginebra, campari, martini rosso, naranja)

Tom Collins \$107.00
(ginebra, limón, jarabe, agua mineral)

Sangría \$100.00
(vino tinto, limón, jarabe, agua mineral)

Mint Julep \$105.00
(whisky, hierbabuena, azúcar, limón, angostura, hielo frappe)

Mezcal pepino \$105.00
(mezcal, hierbabuena, pepino, jugo de limón, jarabe)

CERVEZAS

CERVEZA NACIONAL

CERVEZA DE LA CASA FLOR DE CUINO:

Agua de Florero x Monstruo de Agua

IPL Brut rojiza; flor de ciruela y levadura lager 6.4 % Alc.

\$107.00

LIGERAS Y NO TANTO

CAYACO

Espuma blanca, floral y ligeramente cítrica

Cervecería de Colima 3.9% Alc

\$71.00

MANDARINA LAGER LUPULOSA

Amaranto, mandarina, levadura lager

Monstruo de Agua 5% Alc

\$131.00

COLIMITA

Dorada, brillante y cristalina

Cervecería de Colima 4.4% Alc

\$81.00

SIRENA

Pilsner. Amargor y notas florales.

Cervecería Aguamala 5.2% Alc

\$85.00

SUGOI

Jengibre, té limón

Monstruo de Agua 5% Alc

\$103.00

CYPREZ LAGER

Color dorado turbio, notas cítricas, Lima y malta

Cervecera Cyprez 4.7% Alc

\$99.00

FUGU

Lager estilo japonés. Durazno, malta y arroz

Cervecería Aguamala. 4% Alc

\$85.00

AMERICAN LAGER

Lager estilo americano. Color paja, refrescante

Cervecera Cru Cru 5% Alc

\$79.00

NOCHTLI

Ale clara con tuna verde y melisa

Monstruo de Agua 5.1% Alc

\$123.00

HOMBRE PÁJARO

Lager de centeno

Cervecera Hércules 4.5% Alc

\$79.00

IPL MEXICANA

Agua de lluvia, cebada de Querétaro, amaranto.
Monstruo de Agua 5.4% Alc

\$117.00

SAISON CYPREZ

Ácida y Refrescante
Cervecera Cyprez 6% Alc

\$97.00

TERRÍCOLA

Estilo Saison
Cervecera Hércules 5% Alc

\$97.00

CRU CRU CHAPULÍN

Estilo gose. Sal de gusano y chapulín
Cervecera Cru Cu 3.5% Alc

\$79.00

BLANCA DE MAGUEY

Néctar de maguey, cáscara de naranja, semilla de cilantro
Monstruo de agua 7% Alc

\$115.00

TEMPUS DORADA

Ale dorada, aromas a pan y miel
Cervecera Primus 4.3% Alc

\$61.00

CRU CRU PALE LAGER

Lúpulos americanos, tintes amargos
Cervecera Cru Cru 5.5% Alc

\$79.00

PÁRAMO

Pale Ale. Aromas tropicales.
Cervecería de Colima 5.2% Alc

\$81.00

TEMPUS RESERVA ESPECIAL

Estilo escocés, notas caramelizadas.
Cervecería Primus

\$63.00

JABALÍ HELLESBOCK

Color claro, florar y cítrica
Cervecera Primus 8.1% Alc

\$69.00

IPAS

PIEDRA LISA

India Pale Ale, espuma espesa
Cervecera Hércules 7% Alc

\$113.00

MAREA ROJA

Red IPA. Toques florales, frutos secos
Cervecería Aguamala 5.4% Alc

\$95.00

DÄNGO

Color durazno, notas afrutadas
Cervecería Dängo 6.9% Alc

\$107.00

OSCURAS Y NO TANTO

JABALÍ BOCK

Cuerpo robusto, reflejos rojizos.
Cervecería Primus 6.3% Alc

\$69.00

IMPERIAL STOUT

Negro obsidiana, amarga por tueste
Cervecera Cyprez 10.4%

\$179.00

STOUT TROPICAL

Miel de caña, hoja de higo
Monstruo de agua 6.5% Alc

\$113.00

PORTER

Caramelo, café, chocolate
Cervecera Cru Cru 6% Alc

\$79.00

DOBLE MALTA

Altbier Imperial color caramelo
Cervecería Primus 7% Alc

\$81.00

SÚPER LUPE

India Pale Ale, espuma espesa
Cervecera Hércules 7% Alc

\$113.00

Y TAMBIÉN

CARTA BLANCA	\$53
HEINEKEN	\$57
HEINEKEN CERO	\$53
MODELO ESPECIAL	\$57
NEGRA MODELO	\$57
VICTORIA	\$53
PACÍFICO	\$53
LEÓN	\$53
CORONA LIGHT	\$53
MICHELOB ULTRA	\$61

EXTRAS

VASO MICHELADO CUBANO	\$18.00
VASO CUBANO	\$28.00
VASO CLAMATO PREPARADO	\$30.00
SANGRITA	\$19.00
LIMONADA MINERAL	\$30.00
LIMONADA NATURAL	\$30.00
REFRESCOS	\$36.00
BOT. AGUA HETHE MINERAL	\$47.00
BOT. AGUA HETHE NATURAL	\$43.00