



MONTADITOS

PARA PICAR

Cebolla con Provolone	\$ 150	Aceitunas Preparadas	\$ 65
Salmon y Alcaparras	\$ 150	Tablita	\$ 190
Peras con Queso de Cabra	\$ 150	(Jamón serrano, lomo embuchado, chorizo de salamanca, salchichón, queso regional y mix de nueces)	
Cecina con Alioli de Ajo	\$ 150	Tabla de Jamon Serrano	\$ 190
Camaron con Cremoso de Aguacate	\$ 150	Tabla de Quesos	\$ 190
Chistorra con Queso	\$ 150	Patatas Bravas	\$ 150
Queso Manchego con Salami	\$ 150	Papas a la Provenzal	\$ 90

ENTRADAS

Y SOPAS

Gambas al Ajillo Madrid	\$ 195	Crema de Jitomate Rostizado	\$ 130
(camarones en aceite de oliva con tradicional ajillo)		Sopa de Setas y Tocino	\$ 130
Almejas al Vino Blanco	\$ 160	Croquetas de Jamón Serrano	
Champiñones Rellenos de Pulpo	\$ 170	con melón asado	\$ 170
Tartar de Atún	\$ 180	Angulas Doña Lola	\$ 400
Pan tomate	\$ 160	(Angula Chilena preparada con la receta tradicional en aceite de oliva acompañadas de aguacate y pan rustico tiempo de preparacion 25min)	
(Pan rústico, jitomate y jamón serrano)			

ENSALADAS

Tibia de Jitomate	\$ 150	Bilbao	\$ 160	Cesar DL	\$ 160
(rebanadas de jitomate , jamon serrano y aderezo de la casa)		(Lechugas mixtas, frutos rojos, queso de cabra, nueces y amaranto)		(Aderezo de la casa, lechuga orejona, Aguacate, kale y crotones)	

PLATOS FUERTES

Solomillo de Res (salsa a elegir)	\$ 300	New York Prime 400g		\$ 500
- Mostaza - Provolone - Reduccion de Res		(Acompañado de papas fritas Trufadas y Parmesano)		
(corazón de Filete acompañado de portobello y espárragos)		Rib Eye Prime 450g		\$ 650
		(Acompañado de papas fritas Trufadas y Parmesano)		
Fetuccini Toscano Salmón o Camarón	\$ 220	Short Rib Horneado		\$ 365
(Salsa cremosa con tomate deshidratado vino blanco y Albahaca)		(Salsa de Ajo Confitado y Pure de papa)		
Pasta con Ragu de Res	\$ 240	Cowboy de Cerdo 400g		\$ 350
(Salsa Pomodoro y Ragu de Res Demenzado)		(Salsa tatemada con chile rayado y papas cambray al romero)		
Chamorro Estofado	\$ 320	La Hamburguesa de Huichapan		\$ 250
(8 horas de lenta cocción al vino tinto acompañado de ensalada)		(Jugosa doble carne de picaña, Pimientos caramelizados, salsa macha, queso provolone y papas fritas)		
Lomo de Robalo	\$ 320	Costillas De Cordero		\$ 420
(salsa de vino blanco jamón serrano y almejas)		(Acompañadas de tomate Cherry confitado, jamón serrano, espárragos y gremolata)		
Pulpo Picante al Grill	\$ 350	Albondigas De Cordero		\$ 280
(Vinagreta de salsa brava y papas cambray)		(Acompañadas Fricase de vegetales gratinados)		
Salmón a la Parrilla	\$ 290	Guarnición Extra		\$ 70
(En salsa de chile piquín y arroz cremoso)		- Vegetales a la Parrilla - Puré de Papa - Arroz Cremoso		
Emparedado de Rabo de Toro	\$ 220			
(Carne desmenuzada en pan rústico, con alioli de ajo y hojas de arúgula, acompañado de papas cambray con paprika)				

BEBIDAS

Refresco	\$ 40
Agua San Pellegrino	\$ 50
Agua Perrier	\$ 55
Agua de Piedra	\$ 60
Michelada / Chelada	\$ 65
Clamachela	\$ 75
Clamato Preparado s/a	\$ 70

SODAS BÚHO

Limón Menta	\$ 50
Mango Maracuyá	\$ 50
Tamarindo Chile	\$ 50
Naranja Mandarina	\$ 50
Jamaica Granada	\$ 50
Guayaba Cardamomo	\$ 50
Cola	\$ 50

	Copa	Jarra
Clericot	\$ 70	\$ 220
<i>Rosado, Tinto, Blanco</i>		
Sangría	\$ 70	\$ 220
Tinto de Verano	\$ 70	\$ 220
Limonada	\$ 50	\$ 140
Naranjada	\$ 50	\$ 140
Mojito Natural	\$ 50	\$ 140
Frutos Rojos	\$ 50	\$ 140
Agua del Día	\$ 50	\$ 140

NACIONAL

Bohemia Cristal	\$ 50
Vienna	\$ 50
Bohemia Pilsner	\$ 50
Tecate Light	\$ 50
Tecate 0.0	\$ 50
Tecate Original	\$ 50
Indio	\$ 50

ARTESANAL

IPA Lagunitas	\$ 80
Jabalí Bock	\$ 80
Tempus	\$ 80

Mezcalita	\$ 120
Margarita	\$ 100
Merlina	\$ 120
Martini Tiramisú	\$ 120
Aperol Sprits	\$ 120
Moscu Mule	\$ 130
Carajillo	\$ 130
ST Germain Sprits	\$ 230

Mojito	\$ 95
<i>(tradicional, fresa, frutos rojos)</i>	
Sangre De Charro	\$ 90
Gin	\$ 120
<i>(Del Bosque, Pepino, Naranja, Romero, Citricos, Fresa)</i>	
Mimosa	\$ 85

COCKTELES

Baby Mango	\$ 90
Perla Negra	\$ 120
Vampiro	\$ 90
Piña Colada	\$ 90
Bloody Mary	\$ 90
Manhattan	\$ 90

Negroni	\$ 120
Caipiriña	\$ 90
Cosmopolitan	\$ 100
Daikiri	\$ 90
Old Fashioned	\$ 100
Sangría Picada	\$ 100
Sangría Blast	\$ 110

POSTRES

Flan de Chocolate	\$ 95
<i>(Con helado de hoja de aguacate y hoja santa)</i>	
Tiramisú	\$ 95
Envuelto de Manzana	\$ 95
<i>(Horneado al momento, acompañado de helado de yogurt)</i>	
Brownie de Chocolate	\$ 95
<i>(Con un toque de whiskey, acompañado de helado de café)</i>	

Higos Tibios en Oporto con Helado de Romero	\$ 95
Especial del Chef	\$ 95

CAFÉ

Americano	\$ 45	Latte	\$ 50
Expresso Doble	\$ 50	Infusión / Té	\$ 45
Cappuccino	\$ 50	Granizados	\$ 50

(café y frutas)

FRUIT CIDER

Strongbow Rosé Apple	\$ 50
Strongbow Gold Apple	\$ 50
Strongbow Red Berries	\$ 50
Strongbow Honey	\$ 50

CERVEZA

ESPAÑOLA

XX Ámbar	\$ 50
XX Lager	\$ 50
XX Ultra	\$ 50
Corona	\$ 50
Victoria	\$ 50
Pacífico	\$ 60

Virgen Jamonera	\$ 85
Estrella Galicia	\$ 85
Mahou 5 Estrellas	\$ 85
1906 Reserva Especial	\$ 95
Mestra Dunkel	\$ 95

IMPORTADA

Blue Moon	\$ 85
Samuel Adams	\$ 85
Quilmes	\$ 85

Guinness Stout	\$ 85
Amstel Ultra	\$ 60
Heineken	\$ 50
Heineken sin alcohol	\$ 50
Heineken Silver	\$ 50
Setella Artois	\$ 60

RON

	Botella	Copa
Bacardi Blanco	\$ 850	\$ 90
Bacardi 8 Años	\$ 1,600	\$ 160
Bacardi Gran Reserva	\$ 4,900	\$ 550
Havana Club 3 Años	\$ 750	\$ 80
Havana Club 7 Años	\$ 950	\$ 95
Captain Morgan Spiced	\$ 750	\$ 80
Matusalem Platino	\$ 850	\$ 90
Zacapa 23	\$ 2,300	\$ 230
Bacardi Limon	\$ 850	\$ 90
Bacardi Mango Chile	\$ 850	\$ 90
Bacardi Raspberry	\$ 850	\$ 90
Brugal Blanco	\$ 900	\$ 95

GINEBRA

	Botella	Copa
Hendricks	\$ 1,950	\$ 220
London No. 1	\$ 1,800	\$ 190
Bombay Sapphire	\$ 950	\$ 100
Tanqueray	\$ 1,200	\$ 120
Tanqueray No 10	\$ 1,900	\$ 190
Beefeater	\$ 900	\$ 100
Larios	\$ 750	\$ 80
Larios Rosé	\$ 800	\$ 90
Diega	\$ 800	\$ 80
Bulldog	\$ 1,400	\$ 140

TEQUILA

	Botella	Copa
Don Julio 70	\$ 1,900	\$ 200
Don Julio reposado	\$ 1,600	\$ 160
Patron Cristalino	\$ 2,000	\$ 200
1800 Cristalino Misil	\$ 3,000	
Tradicional Cristalino	\$ 1,200	\$ 120
Tradicional Reposado	\$ 800	\$ 85
Tradicional Plata	\$ 800	\$ 85
Centenario Plata	\$ 800	\$ 85
Centenario Reposado	\$ 800	\$ 85
Herradura Reposado	\$ 1,500	\$ 150
Herradura Ultra	\$ 1,600	\$ 160
Maestro Dobel	\$ 1,600	\$ 160
Maestro Dobel Misil	\$ 3,000	
Centinela Eterno	\$ 1,800	\$ 180

LICORES

	Copa
Sambuca	\$ 85
Licor del 43	\$ 95
Baileys	\$ 95
Lauro Licor de Hierbas	\$ 95
Licor Jagermeister	\$ 90
Martin Codax	\$100
Licor Frangelico	\$ 90
Anis Chinchon	\$ 90

WHISKEY

	Botella	Copa
Buchanans 12	\$ 1,800	\$ 180
Buchanans Master	\$ 1,950	\$ 195
Johnny Walker Red Label	\$ 850	\$ 90
Johnny Walker Black Label	\$ 1,800	\$ 180
Glenfiddich 12	\$ 1,900	\$ 195
Macallan 12 Triple Cask	\$ 3,000	\$ 300
Jack Daniel's	\$ 950	\$ 100
Jack Daniel's Honey	\$ 950	\$ 100
Glenlivet 12	\$ 2,900	\$ 290

VODKA

	Botella	Copa
Absolut Azul	\$ 800	\$ 85
Stolichnaya	\$ 850	\$ 90
Smirnoff	\$ 750	\$ 80
Smirnoff Tamarindo	\$ 750	\$ 80
Grey goose	\$ 1,600	\$160
Ciroc	\$ 1,600	\$160

MEZCAL

	Botella	Copa
Don Lauro Espadin	\$ 850	\$ 90
Don Lauro Tobala	\$ 1200	\$ 120
Don Lauro Canabis	\$ 1300	\$ 130
400 conejos	\$ 950	\$ 100
Montelobos Joven	\$ 1,400	\$ 140
Ojo de Tigre	\$ 1,200	\$ 120
Espíritu Lauro	\$ 1,800	\$ 180
Señorio Joven	\$ 1,400	\$ 140
Mitre	\$ 1,600	\$ 160
Amaras Joven	\$ 1,000	\$ 100
Union	\$ 1,000	\$ 100

BRANDY

	Botella	Copa
Torres 5	\$ 800	\$ 85
Torres 10	\$ 850	\$ 90
Torres 15	\$1,200	\$ 130
Torres Alta Luz Cristalino	\$1,400	\$ 140
Magno	\$ 800	\$... 85

COGNAC

	Botella	Copa
Martell VSOP	\$ 2,000	\$ 200
Hennessy VSOP	\$ 2,600	\$ 260

OPORTO

	Botella	Copa
Ferreira Porto	\$ 1,200	\$ 130

VINOS ARGENTINOS

	Botella
Rutini Cabernet Malbec	\$ 1,200
Portillo Merlot	\$ 600
Luigi Bosca Malbec	\$ 1,200
Trumpeter Malbec	\$ 700
Alamos Malbec	\$ 700
Trapiche Reserva	\$ 700

VINOS MEXICANOS

	Botella	Copa
Viña Dolores Cabernet Gran Reserva	\$ 800	
Viña Dolores Tinto Crianza	\$ 600	\$ 150
Viña Dolores Merlot Gran Reserva	\$ 800	
Viña Dolores 4 Regiones	\$ 870	
La Redonda Ruby	\$ 400	\$ 90
Santo Tomas St Merlot	\$ 550	
Santo Tomas Cabernet	\$ 550	\$ 130
L.a. Cetto Nebbiolo Reserva Privada	\$ 600	
Mariatinto Tempranillo	\$ 1,200	
Balero Cabernet Tempranillo Merlot	\$ 850	
Monte Xanic Cabernet Merlot	\$ 1,300	
Monte Xanic Calixa Cabernet Syrah	\$ 850	
Monte Xanic Calixa Blend	\$ 800	
Casa Madero 3V	\$ 900	
Tablas Ensamble de 3 Uvas	\$ 900	
Vino de Piedra	\$ 1,800	
Adobe Guadalupe Kerubiel	\$ 1,800	
LA Cetto Petite Sirah	\$ 400	
LA Cetto Cabernet Sauvignon	\$ 400	\$ 90
Casa Magoni Merlot Malbec	\$ 900	
Casa Magoni Sangiovese Cabernet	\$ 850	

VINOS BLANCOS

	Botella	Copa
Casa Madero Chardonnay (México)	\$ 750	
Campo Viejo Semi Dulce (España)	\$ 400	\$ 90
Gran Hacienda Chardonnay (Chile)	\$ 400	\$ 90

VINOS ROSADOS

	Botella	Copa
Casillero del Diablo Rose (Chile)	\$ 400	
Reservado White Zinfandel (Chile)	\$ 350	\$ 90
Protos (España)	\$ 600	
Vinho Verde Casal Garcia (Portugal)	\$ 500	
La Cetto Blanc Zinfandel (México)	\$ 350	
La Redonda Rosado Ruby (México)	\$ 400	\$ 90
Gallo White Zinfandel (USA)	\$ 350	\$ 90
Santo Tomas Grenache (Mexico)	\$ 450	

VINOS ESPAÑOLES

	Botella
Emilio Moro Tempranillo	\$ 1,200
Beronia Reserva	\$ 1,200
Beronia Crianza	\$ 650
Pruno Tempranillo Cabernet	\$ 990
Cune Crianza	\$ 650
Federico Paternina	\$ 590
Sangre de Toro Reserva	\$ 700
Coto de Imaz Reserva	\$ 900
Protos Roble	\$ 800

VINOS CHILENOS

	Botella	Copa
Chilensis	\$ 450	\$ 95
Tinto Selecccion Concha y Toro	\$ 450	\$ 95
Ventisquero Merlot Reserva	\$ 600	
Puerto Viejo Reserva Carmenera	\$ 500	
Santa Digna Miguel Torres Cabernet	\$ 500	
Viña Tarapaca Reserva	\$ 500	
Reservado Concha y Toro Dulce	\$ 400	

VINOS ESPUMOSOS

	Botella	Copa
Martini Asti (Italia)	\$ 800	
Martini Rose (Italia)	\$ 800	
Feixenet Ice Cava (España)	\$ 900	
Feixenet Cordon Negro Brut (España)	\$ 900	
Analogia Amable (México)	\$ 600	
Rocca del Forti Dolce (Italia)	\$ 500	
Paul Bur Demi Sec (Italia)	\$ 500	
Capetta (Italia)	\$ 400	\$ 90
Dolce Amore Rosado	\$ 400	
Santero Moscato & Fragola Rosado	\$ 550	
Federico Paternina Cava (España)	\$ 490	
Undurruga Brut (Chile)	\$ 490	

CHAMPAGNE

	Botella
Moet & Chandon Imperial Brut	\$ 2,500
Moet & Chandon Nectar Imperial	\$ 2,650

VINO DE LA CASA

	Copa
Tinto	\$ 90
Blanco	\$ 90
Rosado	\$ 90
Espumoso	\$ 90