

MENÚ



ENTRADAS

AGUACHILE DE MEJILLON \$330
Mejillon - alioli de cebolla - saladita de tomatillo - jicama

AGUACHILE ROJO \$350
Callo - chiltepin - puré de aguacate - cilantro

CEVICHE VERDE \$330
Pesca del día - kiwi - pepino - cilantro

TIRADITO PESCA DEL DÍA \$350
Shitake - alioli de chile - ponzu

OSTIÓN FRESCO \$240
Mignonette de temporada - aceite verde - orden de 6 pz

PANTOMATE \$210
Requesón - queso de cabra - alcaparra - tomate heirloom - acompañado de pan

ENSALADA DE BETABEL \$260
Betabel - queso quark - bok choy

ENSALADA ESTILO CESAR \$220
Lechuga romana - queso parmesano - pistache

TABLA DE QUESOS \$420
Quesos de la región - acompañado de pan

TABLA DE CARNES FRIAS \$450
Producto de la región

FUERTES

BORREGO DE LA CASA \$700
Frijoles charros - cebolla asada - jus - acompañado de tortillas - 350 gr

CARNITAS DE PATO \$460
Ensalada de cilantro - adobo de guajillo - requesón - acompañado de tortillas

CONFIT PORK BELLY \$440
Aguacate - cilantro - rábanos - acompañado de tortillas

COSTILLAS DE CERDO \$600
Salsa de miel - puré de camote asado - kale frita - 500 gr

RIB EYE \$1,180
Papas fritas - demi - champiñones - 500 gr - 35 minutos de espera

RISOTTO FILETE MIGNON \$580
Shitake - ensalada de hierbas - gremolata - 25 minutos de espera

PESCADO AL AJILLO \$390
Chilpachole - salsa tartara - vegetales salteados

OSTIÓN AL HORNO \$250
Bechamel de tocino - orden de 6 pz

OSTIÓN TEMPURA \$250
Ponzu - nori - mayonesa de ostión - orden de 6 pz

MENÚ



PIZZAS

AL PESTO	\$380
Queso mozzarella - salsa pomodoro - requesón - pesto	
HONOLULU	\$380
Queso mozzarella - salsa pomodoro - jamón - piña	
MARGARITA	\$350
Queso mozzarella - salsa pomodoro - tomate cherry	
PEPERONI	\$350
Queso mozzarella - salsa pomodoro - pepperoni	
PESCA AL PASTOR	\$380
Queso mozzarella - salsa pomodoro - pescado - cilantro	
SUADERO	\$380
Queso mozzarella - salsa pomodoro - suadero de res - cilantro	

POSTRES

BROWNIE MARMOLEADO	\$130
Semifredo de plátano - espuma de coco - crumble	
FLAN DE ELOTE	\$145
Flan - Elote - semifredo de queso	
ORDEN DE HELADO	\$100
Nieve de temporada	
PANNA COTTA VAINILLA	\$110
Miel - crumble - aceite de albahaca	

MIXOLOGÍA

SANGRÍA BLANCA	\$190
Limonada mineral - vino blanco	
SANGRÍA TINTA	\$190
Limonada mineral - vino tinto	
MOJITO DE FRESA	\$280
Fresa - menta - base de vino blanco	
MOJITO DE PEPINO	\$280
Pepino - menta - base de vino blanco	
PINK LIMONADE	\$240
Mezcla de cítricos - jarabe de frutos rojos - base de vino rosé	
MIMOSA	\$210
Jujo de naranja - base de vino burbuja	
TOKAJILLO	\$275
Shot de espresso - base de método tokay	

BEBIDAS

AGUA MINERAL 355 ML	\$65
AGUA MINERAL 750 ML	\$130
BOTELLA DE AGUA NATURAL	\$35
LIMONADA NATURAL	\$45
LIMONADA MINERAL	\$50
NARANJADA NATURAL	\$45
NARANJADA MINERAL	\$50
ESPRESSO CORTO Y/O LARGO	\$80

MENÚ



LÍNEA JOVEN

BLANCOS

VIURA	\$390 - COPA: \$100
VERDEJO	\$390 - COPA: \$100
PALOMINO	\$390 - COPA: \$100
SAUVIGNON BLANC	\$390 - COPA: \$100
VIOGNIER	\$390 - COPA: \$100
CHARDONNAY	\$390 - COPA: \$100
CHENIN BLANC	\$390 - COPA: \$100
MOSCATEL	\$390 - COPA: \$100

ROSADO

CARIGNAN ROSÉ	\$390 - COPA: \$100
---------------	---------------------

TINTO JOVEN

MACERACIÓN CARB.	\$390 - COPA: \$100
------------------	---------------------

LÍNEA CLÁSICO DEL MUNDO

NEOZELANDÉS	\$490 - COPA: \$150
MEXICANO BLANCO	\$490 - COPA: \$150
ENSAMBLE ROSÉ	\$490 - COPA: \$150
SUDAFRICANO	\$790 - COPA: \$200
FRANCÉS	\$790 - COPA: \$200
ESPAÑOL	\$690 - COPA: \$200
AUSTRALIANO	\$790 - COPA: \$200
MEXICANO TINTO	\$790 - COPA: \$200

LÍNEA RESERVA

TINTOS CON BARRICA

GRENACHE TINTO	\$490 - COPA: \$150
CARIGNAN TINTO	\$490 - COPA: \$150
SYRAH	\$650 - COPA: \$150
MOURVEDRE	\$590 - COPA: \$150
MALBEC	\$650 - COPA: \$150
GRACIANO	\$590 - COPA: \$150
TEMPRANILLO	\$690 - COPA: \$150
NEBBIOLO	\$890 - COPA: \$175
RUBY CABERNET	\$890 - COPA: \$175

LÍNEA ROBLE

6 MESES DE BARRICA

VIURA	\$420 - COPA: \$120
FRENCH COLOMBARD	\$420 - COPA: \$120
SAUVIGNON BLANC	\$420 - COPA: \$120
CHENIN BLANC	\$470 - COPA: \$140
GRENACHE BLANC	\$470 - COPA: \$140
MOSCATEL	\$420 - COPA: \$120
GRACIANO	\$520 - COPA: \$150
MALBEC	\$670 - COPA: \$170

MENÚ



LÍNEA MÉTODOS

CLARETE	\$470 - COPA: \$150
OPORTO	\$790 - COPA: \$150
AMARONE	\$990 - COPA: \$150
TOKAY	\$1,100 - COPA: \$150

LÍNEA BURBUJA

ROSÉ	BOTELLA \$790
------	---------------

LÍNEA PREMIUM

9.81 BLANCO	BOTELLA \$690
Grenache blanc 40% - sauvignon blanc 60%	
9.81 ROSÉ	BOTELLA \$690
carignan	
9.81 TINTO	BOTELLA \$1,690
Nebbiolo 20% - syrah 40% - tempranillo 40%	

EXPERIENCIA DECANTOS

\$1,100 POR PERSONA

RECORRIDO PRIVADO POR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y CAVA SUBTERRÁNEA A 12 M BAJO TIERRA, GUIADO POR EL ENÓLOGO ALONSO GRANADOS.

Grupos de 8 personas en adelante
Degustación de 5 vinos de alta gama
Maridaje con entradas de cocina
Duración de 30 a 45 minutos

NOTA:

UNA SOLA CUENTA POR MESA
SOLO SE PERMITEN 3 VOUCHERS POR MESA

DEGUSTACIONES

BLANCOS	\$350
4 vinos blancos	
JOVEN	\$350
2 vinos blancos 1 vino rosé 1 vino tinto joven	
MIXTA	\$420
1 vino blanco 1 vino rosé 2 vinos tintos de reserva (barrica)	
RESERVA	\$450
4 vinos tintos de reserva (barrica)	
MÉTODOS	\$500
1 vino método clarete 3 vinos de métodos (digestivos)	
VUELTA AL MUNDO	\$550
1 vino blanco 1 vino rosé 2 vinos tintos clásicos del mundo (blend)	
ROBLE	\$590
2 vinos blancos robles 2 vinos tintos robles (6 meses de barrica)	
PREMIUM	\$650
5 VINOS DE ALTA GAMA 1 vino burbuja 1 vino blanco 1 vino rosé 2 vinos tintos (barrica)	
PARA 6 PERSONAS EN ADELANTE	

"TODOS NUESTROS PLATILLOS SON
PREPARADOS AL MOMENTO CON PRODUCTOS
LOCALES, SON SUJETOS A DISPONIBILIDAD"

AGRADECEMOS SU TIEMPO DE ESPERA.

MENÚ



APPETIZERS

MUSSEL AGUACHILE \$330

Mussel - onion alioli - jicama

RED AGUACHILE \$350

Scallop - chiltepin - avocado pure - cilantro

GREEN CEVICHE \$330

Catch of the day - kiwi - cucumber - cilantro

CATCH OF THE DAY TIRADITO \$350

Shitake - spicy alioli - ponzu

FRESH FARMED OYSTERS \$240

Seasonal mignonette - green oil - order of 6 pieces

PANTOMATE \$210

Requesón - goat chesse - caper - heirloom tomato - served with bread

BEETROOT SALAD \$260

Beet- quark cheese - bok choy

CESAR STYLE SALAD \$220

Romaine lettuce - parmesane chese - pistachio

CHEESE PLATER \$420

Local cheeses - served with bread

COLD CUTS PLATTER \$450

Local product

HOT DISHES

HOUSE'S LAMB \$700

Charro beans - roasted onion - jus - served with tortillas - 350 gr

DUCK CARNITAS \$460

Cilantro salad - guajillo marinade - requeson - server with tortillas

PORK BELLY CONFIT \$440

Avocado - cilantro - radishes - served with tortillas

BABY BACK RIBS \$600

Hot honey sauce - roasted sweet potato pure - fried kale - 500 gr

RIB EYE \$1,180

French fries - demi glace - mushrooms - 500 gr - 35 min wait

FILET MIGNON RISOTTO \$580

Shitake - hert salad - gremolata - 25 min wait

AJILLO FISH \$390

Chilpachole - tartar sauce - sauteed vegetables

BAKED OYSTERS \$250

Bechamel and bacon - order of 6 pieces

TEMPURA OYSTERS \$250

Ponzu - nori - oyster alioli - orden of 6 pieces

MENÚ



PIZZAS

PESTO \$380

Mozzarella cheese - pomodoro sauce -
requesón - pesto sauce

HONOLULU \$380

Mozzarella cheese- pomodoro sauce - ham
- pineapple

MARGARITA \$350

Mozzarella cheese - pomodoro sauce -
cherry tomato

PEPERONI \$350

Mozzarella cheese - pomodoro sauce -
pepperoni

SEAFOOD PASTOR \$380

Mozzarella cheese - pomodoro sauce - fish -
cilantro

SUADERO \$380

Mozzarella cheese - pomodoro sauce - beef
brisket - cilantro

DESSERTS

MARBLE BROWNIE \$130

Banana frozen mousse - coconut foam -
crumble

SWEET CORN FLAN \$145

Flan - Corn - Goat Cheese

ORDER ICE CREAM \$100

Seasonal ice cream

PANNA COTTA VAINILLA \$110

Honey - crumble - basil oil

MIXOLOGY

WHITE SANGRIA \$190

Sparkling lemonade - white wine based

RED SANGRIA \$190

Sparkling lemonade - red wine based

STRAWBERRY MOJITO \$280

Strawberry - mint - with wine based

CUCUMBER MOJITO \$280

Cucumber - mint - with wine based

PINK LIMONADE \$240

Citrus mix - red fruits syrup - rose wine
based

MIMOSA \$210

Orange juice - sparkling wine based

TOKAJILLO \$275

Espresso shot - tokay method based

BEVERAGES

SPARKLING WATER 355 ML \$65

SPARKLING WATER 750 ML \$130

BOTTLED WATER \$35

NATURAL LIMONADE \$45

SPARKLING LEMONADE \$50

NATURAL ORANGEADE \$45

SPARKLING ORANGEADE \$50

SHORT / LONG ESPRESSO \$80

MENÚ



YOUNG WINE

WHITE

VIURA	\$390 - GLASS: \$100
VERDEJO	\$390 - GLASS: \$100
PALOMINO	\$390 - GLASS: \$100
SAUVIGNON BLANC	\$390 - GLASS: \$100
VIOGNIER	\$390 - GLASS \$100
CHARDONNAY	\$390 - GLASS: \$100
CHENIN BLANC	\$390 - GLASS: \$100
MOSCATEL	\$390 - GLASS \$100

ROSE

CARIGNAN ROSÉ	\$390 - GLASS: \$100
---------------	----------------------

YOUNG RED

CARBONIC MAC.	\$390 - COPA: \$100
---------------	---------------------

WORLD CLASSICS

NEW ZEALAND BLEND	\$490 - GLASS: \$150
WHITE MEXICAN BLEND	\$490 - GLASS: \$150
ROSE BLEND	\$490 - GLASS: \$150
SOUTHAFRICAN BLEND	\$790 - GLASS: \$200
FRENCH BLEND	\$790 - GLASS: \$200
SPANISH RED BLEND	\$690 - GLASS: \$200
AUSTRALIAN BLEND	\$790 - GLASS: \$200
RED MEXICAN BLEND	\$790 - GLASS: \$200

RESERVE WINE

RED WINE BARREL

RED GRENACHE	\$490 - GLASS: \$150
RED CARIGNAN	\$490 - GLASS: \$150
SYRAH	\$650 - GLASS: \$150
MOURVEDRE	\$590 - GLASS: \$150
MALBEC	\$650 - GLASS: \$150
GRACIANO	\$590 - GLASS: \$150
TEMPRANILLO	\$690 - GLASS: \$150
NEBBIOLO	\$890 - GLASS: \$175
RUBY CABERNET	\$890 - GLASS: \$175

ROBLE WINE

6 MONTHS IN BARREL

VIURA	\$420 - GLASS: \$120
FRENCH COLOMBARD	\$420 - GLASS: \$120
SAUVIGNON BLANC	\$420 - GLASS: \$120
CHENIN BLANC	\$470 - GLASS: \$140
GRENACHE BLANC	\$470 - GLASS: \$140
MOSCATEL	\$420 - GLASS: \$120
GRACIANO	\$520 - GLASS: \$150
MALBEC	\$670 - GLASS: \$170

MENÚ



METHODS

CLARETE	\$470 - GLASS: \$150
OPORTO	\$790 - GLASS: \$150
AMARONE	\$990 - GLASS: \$150
TOKAY	\$1,100 - GLASS: \$150

SPARKLING WINE

ROSE	BOTTLE: \$790
------	---------------

PREMIUM WINE

9.81 WHITE	BOTTLE: \$690
-------------------	---------------

Grenache blanc 40% - sauvignon blanc 60%

9.81 ROSE	BOTTLE: \$690
------------------	---------------

carignan

9.81 RED	BOTTLE: \$1,690
-----------------	-----------------

Nebbiolo 20% - syrah 40% - tempranillo 40%

DECANTOS EXPERIENCE

\$1,100 PER PERSON

PRIVATE TOUR OF THE PRODUCTION AREA AND UNDERGROUND CELLAR 12 M BELOW GROUND, LED BY WINEMAKER ALONSO GRANADOS.

Groups of 8 or more
Tasting of 5 premium wines
Pairing with gourmet appetizers
Duration 30 - 45 minutes

NOTE:

NO SEPARATE CHECKS
ONLY 3 VOUCHERS ALLOWED PER TABLE

TASTINGS

WHITES	\$350
---------------	-------

4 white wines

YOUNG	\$350
--------------	-------

2 white wine
1 vrose wine
1 young red wine

MIXED	\$420
--------------	-------

1 white wine
1 rose wine
2 reserve red wine (barrel)

RESERVE	\$450
----------------	-------

4 reserve red wine (barrel)

METHODS	\$500
----------------	-------

1 methods wine (clarete)
3 methods wine (digestif)

AROUN THE WORLD	\$550
------------------------	-------

1 white wine
1 rose wine
2 classic red wine of the word (blend)

ROBLE	\$590
--------------	-------

2 whites wine
2 roble red wine
(6 months in barrel)

PREMIUM	\$650
----------------	-------

5 premium wines
1 sparkling wine
1 white wine
1 rose wine
2 red wine (barrel)

FOR 6 PEOPLE OR MORE

"ALL OUR DISHES ARE PREPARED ON THE SPOT WITH LOCAL PRODUCTS, SUBJECT TO AVAILABILITY"

WE APPRECIATE YOUR PATIENCE.