

# MIXOLOGÍA

## MEZCALITA DE SALVIA

Bebida a base de mezcal infundada con la mística salvia blanca.

\$180 mn

## SANGRE KUMIAI

Infusión de jamaica y cítricos, escarchado con sal de flor de jamaica.

\$280 mn

## LAVANDA SPRITZ

Infusión de lavanda, vodka, curaçao azul y top de agua tónica.

\$280 mn

## SALVIA SOUR

Mezcal macerado en salvia, cítricos, clara de huevo y sal de salvia.

\$280 mn

## DOÑA FLORENCIA

Óleo de piña, jugo de piña, eneldo, cítricos y ginebra.

\$280 mn

## MADRE TIERRA

*Bebida inspirada en los elementos y colores que rodean este restaurante.*

Tequila premium, infusión de tamarindo con notas cítricas, escarchado con Tierra Mágica (tamarindo, sal de gusano, café y tortilla de maíz azul).

\$350 mn

## CARIOCA

Compota de temporada, jugo de cítricos, ginebra y agua tónica.

\$350 mn

**HORARIO  
DE BARRA**

LUNES A DOMINGO  
8:30 AM - 9:30 PM





# Summer VIBES

## FRENCH 75

Ginebra, cítricos y vino espumoso.

**\$160 mn**

## MARÍA CARMÍN

Vodka, sal de apio de la casa, jugo de tomate, cítricos y toque de Tabasco.

**\$180 mn**

## WAKE UP TONY!

Oleo de piña, jugo de piña, espresso y agua tónica.

**\$120 mn**

## MEXICAN GOLD

Vodka, fruta de temporada, nota de Tabasco, cítricos y cerveza tap de la casa.

**\$160 mn**



# ENTRADAS

## TABLA DE QUESOS

Real del Castillo, fruta de temporada, mermelada, ate, aceite de oliva y pan. **\$250 mn**

## TUÉTANO

Tataki de res, cremoso aguacate y cebolla curtida. **\$260 mn**

## OSTIONES AGUACHILE

Ostión de bahía falsa estilo aguachile. **\$280 mn**

## OSTIONES ASIÁTICOS

Alga nori, salsa de pescado, salsa de ostión dashi no moto (consomé chino), jalapeño rallado, mirim, ralladura de limón y ponzu de la casa. **\$280 mn**

## CEVICHE DE CAMARÓN Y CALLO

Ceviche mixto (camarón, pulpo y callo) salsa hecha con caldo de camarón, verduras en Juliana, pepino, jícama y cebolla. Acompañado de tostadas azules con ajonjolí. **\$380 mn**

## GRIZZLY CLAW

Ceviche de pulpo frito, ostión empanizado, camarón, verduritas y recado negro. **\$380 mn**

## PAPAS TRUFADAS

Papas fritas con parmesano, aceite de trufa negra y jamón serrano. **\$380 mn**

## PROVOLETA AHUMADA

Queso provoleta ahumado con pesto, tomates asados y albahaca. **\$250 mn**

## QUESO FUNDIDO

Con champiñones, pulpo o carnitas. **\$250 mn**

## TIRADITO DE JUREL

Con salsa ponzu, cremoso aguacate y yuzukosho, curado con mezcal. **\$450 mn**

## BLACK TUNA

Tartar de atún, ponzu de recado negro, verduritas, wakame y masago. **\$280 mn**

## TACOS DE PICANHA

Trozos de picanha con tortilla hecha en casa, mezclado con kimchi, curtido de vegetales y salsa verde de cremoso aguacate. **\$280 mn**

**HORARIOS DE  
COMIDA**

LUNES A VIERNES  
1:30 PM - 8:30 PM

SÁBADO  
2:30 PM - 8:30 PM

DOMINGO  
3:30 PM - 8:30 PM

# PLATOS FUERTES

## SUGERENCIA DEL CHEF

### RIB EYE AÑEJADO

Rib Eye Añejado calidad USDA Prime, bañado en "Jus de Res" con vegetales y Aligot\*

**\$3.50 mn por gramo**

*\*Sujeto a disponibilidad*

### SALMÓN A LA CREMA

Crema de zanahoria, con tocino y queso cotija. Acompañado de cebollín y pan de masa madre.

**\$380 mn**



### TOMAHAWK DE RES

2 kg. de Tomahawk de Res importado y añejado, calidad USDA Prime\*. Acompañado de guacamole con pork belly, mac n' cheese, papas trufadas, chiles toreados, verduras al grill, tortillas y jus de res.

**\$5,500 mn**

*\*Sujeto a disponibilidad*

### NEW YORK PRIME

New York Calidad PRIME acompañado de aligot, chochoyotas, chayote curtido bañado con Jus de Res

**\$980 mn**

### LOMO DE CERDO

Lomo de cerdo en recado rojo, potaje de lentejas y manzana nixtamalizada.

**\$450 mn**

### COSTILLA DE RES

Acompañada con Aligot.

**\$1,200 mn**

### PESCA DE TEMPORADA

Lonja zarandeada con Sikil Pak cremoso, chimichurri y ensalada con chile jalapeño.

**\$430 mn**

### PULPO AL AJILLO

Pulpo frito en adobo de salsa al ajillo, papas cambray y salsa tomaca.

**\$460 mn**

### PAELLA MARINERA NUEVO

Sazonada con salmorra de camaron, arroz bomba, pimentón de la Vera, azafrán y mariscos de la baja, mejillones, almejas, pulpo y camarón.

*\*Platillo para dos personas*

**\$750 mn**

30 min.

# PIZZA ARTESANAL A LA LEÑA



Estilo napolitano. Tamaño individual.

## PIZZA DE PEPPERONI

Pizza clásica de pepperoni con queso mozzarella. \$220 mn

## PIZZA DE VEGETALES

Con queso mozzarella y vegetales orgánicos de nuestro huerto. \$220 mn

## PIZZA DE PULPO

Pizza de pulpo aliñado con cebolla. \$350 mn

## PIZZA DE COSTILLA

Con cebolla, pimienta y salsa macha. \$350 mn

## PIZZA DE CAMARÓN

Con cebolla, pimienta y salsa macha. \$350 mn

## PIZZA DE ARRACHERA

Con salsa de queso azul y arúgula. \$350 mn

## PIZZA DE CARNES FRÍAS

Con chorizo español, salami y pepperoni. \$350 mn

## PIZZA DE QUESOS GOURMET

Con brie, mozzarella y queso azul. \$350 mn

## ENSALADAS

### ENSALADA DEL HUERTO

Vinagreta de limón con miel, lechuga romana, verduras en Juliana con vinagreta de betabel.

\$160 mn

### ENSALADA KALE

Hojas de kale asadas al grill, vinagreta de miel, queso de cabra rayado, fresas y quinoa frita.

\$170 mn

## SIDES

### VEGETALES ASADOS

Variedad de vegetales de nuestro orgánico.

\$140 mn

### PORK CHEESY MAC

Mac n' cheese y pork belly frito.

\$380 mn

# POSTRES

## TARTA DE CHOCOLATE

Tarta de chocolate acompañada de crema inglesa de vainilla con mezcal y helado de maracuyá. \$250 mn

## PASTEL VASCO

Cheesecake estilo español, bañado en compota de moras, helados de frutos rojos y crumble de nuez. \$250 mn

## PECAN PIE

Tarta de nuez pecana, acompañada de crema de licor de nuez y helado de vaina de vainilla. \$250 mn

## CORN BRÛLÉE

Flan de elote tierno bruleado, caramelo salado de oporto, crumble de nuez y helado de cajeta quemada. \$250 mn

# BEBIDAS DIGESTIVAS

## CARAJILLO ESPECIAL

Licor 43 y Bailey's. \$160 mn

## CARAJILLO MÁGICO

Frangelico, St. Germain y nieve de chocolate. \$220 mn

## BAILEY'S LATTE O CAPPUCCINO

Café espresso recién extraído con licor de crema irlandesa. \$220 mn

## POZOL LATTE ANCESTRAL

Auténtico pozol chiapaneco, crema irlandesa, ahumado con ceniza de totomoxtle. \$350 mn



# BARRA de CAFÉ

CAFÉ AMERICANO REFILL	\$50 mn
ESPRESSO	\$60 mn
ESPRESSO DOBLE	\$90 mn
ESPRESSO AMERICANO	\$60 mn
CAPUCCINO	\$85 mn
LATTE	\$85 mn
ICED LATTE	\$95 mn
MOCHA	\$90 mn
PRENSA FRANCESA	\$95 mn
CHAI LATTE	\$95 mn
CHOCOLATE CALIENTE	\$90 mn
CHOCOLATE MEXICANO	\$90 mn
TISANAS (DIVERSOS SABORES)	\$80 mn
TÉ (DIVERSOS SABORES)	\$50 mn
SHOT EXTRA DE ESPRESSO	\$30 mn



# BEBIDAS

## COCTELERÍA CLÁSICA

CUBA LIBRE	\$140 mn	OLD FASHIONED	\$180 mn
RUSO NEGRO	\$140 mn	MARGARITA CADILLAC	\$220 mn
RUSO BLANCO	\$150 mn	PIÑA COLADA	\$150 mn
LONG ISLAND ICED TEA	\$180 mn	MOJITO CLÁSICO	\$150 mn
DRY MARTINI	\$180 mn	MANHATTAN	\$150 mn
SUNRISE TEQUILA	\$150 mn	NEGRONI	\$150 mn
DESARMADOR	\$140 mn	DAIQUIRI	\$150 mn
PALOMA	\$140 mn	CARAJILLO	\$140 mn
MARGARITA	\$160 mn	SANGRÍA	\$120 mn
		SANGRÍA DE LA CASA	\$160 mn

## LICORES

	TRAGO		TRAGO
LICOR 43	\$130 mn	CHINCHÓN SECO	\$140 mn
BAILEY'S	\$140 mn	VACCARI BLANCO	\$130 mn
KAHLÚA	\$120 mn	VACCARI NEGRO	\$130 mn
CHINCHÓN DULCE	\$140 mn	JAGGERMEISTER	\$140 mn

## PICHEL

SANGRÍA CLÁSICA	\$420 mn	CERVEZA ARTESANAL	\$420 mn
SANGRÍA DE LA CASA	\$500 mn	LIMONADA/NARANJADA	\$280 mn



# CERVECERÍA Artesanal

## CERVECERÍA SALVIA BLANCA

SALVIA MÁGICA BLONDE	\$95 mn
GNOMO NARANJA BLONDE	\$95 mn
GUERRERO ECMO RED ALE	\$95 mn
MERLÍN PORTER	\$95 mn
CHAMANA IPA	\$95 mn

## CERVEZA

MICHELOB ULTRA	\$80 mn
STELLA	\$80 mn
HEINEKEN	\$80 mn
INDIO	\$80 mn
XX LAGUER	\$80 mn
VASO MICHELADO	\$45 mn
VASO CUBANO	\$55 mn
VASO CHABELA	\$60 mn

## CERVECERÍA Invitada

### BORDER PSYCHO TIJUANA

CREAM ALE	\$100 mn
CITRA PALE ALE	\$100 mn
GÜERA PRIETA	\$120 mn
BRUTAL STOUT	\$100 mn
PERVERSA IPA	\$100 mn

### WENDLANT ENSENADA

HARRY POLANCO	\$100 mn
PERRO DEL MAR	\$100 mn

### AGUA MALA ENSENADA

FUGU JAPONÉS LAGER	\$100 mn
SIRENA PILSNER	\$100 mn
MAKO PALE ALE	\$100 mn

# BEBIDAS sin ALCOHOL

LIMONADA/NARANJADA	\$50 mn
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	\$90 mn
SODA (DIVERSOS SABORES)	\$50 mn
CLAMATO PREPARADO	\$150 mn
AGUA MINERAL PERRIER (CHICA)	\$70 mn
AGUA MINERAL SAN PELLEGRINO (CHICA)	\$50 mn
AGUA MINERAL/NATURAL (CHICA)	\$65 mn
AGUA NATURAL/MINERAL (GRANDE)	\$100 mn
BIG MOUNTAIN KOMBUCHA	\$85 mn
SIMBIOSIS KOMBUCHA	\$90 mn



# VINOS

		
MONTE XANIC		
VIÑA KRISTEL / SAUVIGNON BLANC	\$150 mn	\$530 mn
CALIXA BLEND / CABERNET, MERLOT, TEMPRANILLO	\$180 mn	\$650 mn
VINISTERRA		
DOMINÓ TINTO / TEMPRANILLO, SYRAH, MERLOT	\$180 mn	\$770 mn
NEBBIOLO	N/D	\$1,950 mn
ROGANTO		
CABERNET SAUVIGNON	\$180 mn	\$850 mn
SANTO TOMÁS		
BARBERA	\$160 mn	\$720 mn
ÚNICO	N/D	\$2,400 mn
CONTEMPLACIÓN		
HADA ROSA / TEMPRANILLO	\$165 mn	\$650 mn
VIÑAS DEL SOL		
SANTOS BRUJOS	N/D	\$1,200 mn
ADOBE GUADALUPE		
RAFAEL / CABERNET SAUVIGNON, NEBBIOLO	N/D	\$2,100 mn
VINOS PLATA		
PLATA PURA / MERLOT	N/D	\$950 mn
CHATEAU CAMOU		
ZINFANDEL	\$180 mn	\$900 mn
CASA LA NORIA		
SHIRAZ	N/D	\$580 mn
MEZCLA DE TINTOS	N/D	\$750 mn

# VINOS

## BARÓN BALCHÉ

**2B** / SAVIGNON BLAC, PALOMINO, VIOGNIER

**RESERVA ESPECIAL** / CABERNET FRANC, MERLOT, SYRAH

**UNO** / GRENACHE 36 MESES DE BARRICA  
EN ROBLE FRANCÉS DE PRIMER USO, VINO DE GUARDA

**CERO** / NEBBIOLO 48 MESES DE BARRICA  
EN ROBLE FRANCÉS DE PRIMERO USO, VINO DE GUARDA

## MAGONI

**MERLOT MALBEC**

**ORIGEN 43**

**VERMENTINO**

## CASTILLO FERRER

**SYRAH**

**AMORE** / NOTAS DULCES DE COSECHA TARDÍA

## MASÍA ESCUDEROS

**NEBBIOLO**

**MALBEC**

## F. RUBIO

**MEZCLA ITALIANA** / NEBBIOLO, MONTEPULCIANO, SANGIOVESE

## AFTER WORK SESSIONS

**TINTO** / MERLOT, TEMPRANILLO

**BLANCO** / CHARDONNAY 100%

**ROSADO** / GRENACHE 100%

## FINCA DE TIERRA

**TEMPRANILLO**

**MEZCLA DE TINTOS**



\$180 mn

\$800 mn

N/D

\$2,400 mn

N/D

\$4,000 mn

N/D

\$6,000 mn

\$150 mn

\$550 mn

\$160 mn

\$570 mn

\$160 mn

\$460 mn

N/D

\$1,100 mn

N/D

\$900 mn

N/D

\$2,200 mn

N/D

\$1,200 mn

N/D

\$950 mn

N/D

\$650 mn

\$150 mn

\$550 mn

\$150 mn

\$550 mn

\$160 mn

\$600 mn

\$170 mn

\$700 mn