



BREBAJES MÍSTICOS

HERENCIA MÍSTICA • \$290 mn

Raicilla Sierra Occidental, vermut rojo de la región, licor Córdova Dix.

EL ANCESTRO • \$290 mn

Licor Córdova Dix, Vermut negro de la región y soda artesanal de romero.

ELIXIR DEL VALLE • \$290 mn

Mistela rosa, infusión de lavanda y top de vino espumoso.

PÓCIMAS



OFRENDA CURICAVERI • \$290 mn

Don Fulano Fuerte, Mistela rosa y aceite de salsa macha.

NAHUAL • \$290 mn

Vodka oaxaqueño de pepino, zumo de limón, soda de jengibre hecha en casa.

RAÍCES DEL CORAZÓN • \$290 mn

Raicilla, kiwi, frambuesa, licor de Ancho Reyes y escarcha de chile morita y frutos rojos.

CURANDERÍA & BREBAJES • \$290 mn

Don Fulano blanco, YoliXpa, soda de toronja y sal cítrica.

ALMA DEL SEREQUE • \$290 mn

Sotol la higuera wheeleri, licor de toronja, yoliXpa y limón amarillo

MEXICAN SPRITZ • \$270 mn

Licor de toronja arandese, soda y top de vino espumoso.

BALAM SPRITZ • \$270 mn

Licor de zacate de limón, jarabe de limón amarillo y top de vino espumoso.

ESPÍRITU DE LA SELVA • \$270 mn

Clarificado de albahaca casero, licor de zacate de limón y solferino gin.

SANGRÍA MÁGICA • \$270 mn

Licor de maracuyá, cítricos, menta y vino de la casa.



ALMA DE SALVIA

MEZCALITA DE SALVIA• \$240 mn

Mezcal, jugo de cítricos, licor de naranja agria y su sabor de elección: Limón, maracuyá y frutos rojos.

SALVIA SOUR• \$240 mn

Mezcal, jarabe de salvia, jugo de cítricos, licor de damiana y aquafaba.

SALVIA ROYAL• \$220 mn

Cordial de manzana verde con salvia blanca y top de vino espumoso.

Pregunta por nuestros Vermuts y Gin and Tonic artesanales.

DESTILADOS

MEZCAL DERRUMBES

Durango• \$230 mn

Michoacan• \$340 mn

Oaxaca• \$240 mn

San Luis Potosí• \$240 mn

Tamaulipas• \$270 mn

Zacatecas• \$290 mn

Guerrero• \$390 mn

SOTOL HIGUERA

Cedrosanum• \$230 mn

Leiophyllum• \$230 mn

Wheeleri• \$210 mn

RAICILLA LA VENENOSA

Tabernas• \$230 mn

Costa de Jalisco• \$250 mn

Sierra Occidental• \$230 mn

TEQUILA DON FULANO

Blanco• \$260 mn

Fuerte• \$330 mn

Reposado• \$300 mn

Añejo• \$375 mn

Imperial• \$630 mn

TEQUILA AMATITEÑA

Barracas• \$450 mn

Reposado • \$300 mn

Añejo• \$400 mn

TEQUILA CASCAHUIN

Blanco• \$210 mn

Plata .48 • \$240 mn

Tahona• \$280 mn

BACANORA

YOOWE• \$320 mn



DESTILADOS

TEQUILA

Don Julio Reposado•	\$200 mn
Don Julio 70•	\$220 mn
Don Julio Extra Añejo 1942•	\$600 mn
1800 Cristalino•	\$220 mn
1800 Añejo•	\$200 mn
Imperial•	\$630 mn

MEZCAL

Monte Lobos Pechuga•	\$400 mn
Monte Lobos Espadín•	\$250 mn
Monte Lobos Ensamble•	\$300 mn
Ojo de Tigre•	\$210 mn

WHISKEY

Johnnie Walker Black Label•	\$250 mn
Johnnie Walker Blue Label•	\$800 mn
Macallan 12•	\$350 mn
Jack Daniel's Tennessee•	\$180 mn
Jim Beam•	\$150 mn

RON

Zacapa•	\$320 mn
Havana 7 •	\$220 mn

GIN

Tanqueray•	\$200 mn
Hendrick's•	\$230 mn
Bombay•	\$180 mn

VODKA

Tito's Handmade•	\$200 mn
Grey Goose•	\$220 mn
Absolut•	\$180 mn

COGNAC

Martell VS•	\$250 mn
Hennessy VSOP•	\$330 mn
Martell XO•	\$700 mn

LICORES

Fernet Branca•	\$150 mn
Gran Marnier•	\$180 mn
Bailey's•	\$150 mn
Frangelico•	\$150 mn
Vaccari Nero•	\$150 mn
Vaccari Blanco •	\$150 mn
Licor 43•	\$150 mn
Kahlúa•	\$150 mn
Chinchón Dulce•	\$150 mn
Chinchón Seco •	\$150 mn



BEBIDAS SIN ALCOHOL

LIMONADA •	\$70 mn
NARANJADA •	\$70 mn
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS •	\$90 mn
CHOCOMILK •	\$60 mn
LICUADO • (FRESA Ó PLÁTANO)	\$80 mn
CLAMATO PREPARADO •	\$120 mn
PIÑADA •	\$120 mn
SIMBIOSIS KOMBUCHA •	\$120 mn
SODAS • (DIVERSOS SABORES)	\$70 mn
SCHWEPPES • (TONIC/GINGER ALE)	\$70 mn
AGUA MINERAL PERRIER • 330ML	\$80 mn
AGUA MINERAL • (CON ROMERO DEL DESIERTO 335ML)	\$85 mn
AGUA MINERAL ARTESANAL • (DEL DESIERTO 750ML)	\$140 mn
AGUA ALCALINA DEL DESIERTO • 750ML	\$140 mn
AGUA ALCALINA ALHO SALVIA • 355ML	\$75 mn



ENTRADAS

CONCHAS DE TEMPORADA • \$290 mn

Variedad de conchas de temporada, lo que el mar nos brinda es lo que llevamos fresco a su mesa

CONCHAS CALIENTES • \$325 mn

Pregunte al mesero por la preparación del día.

 ATÚN ALETA AZUL • \$480 mn

Láminas de atún aleta azul, salsa macha oaxaqueña, limón real, mayonesa casera, cebollas y chile serrano.

CALLO DE HACHA FRESCO • \$450 mn

Salsa de tomate asado, cebolla morada, pepino, cilantro, chiles serranos y cítricos.

CEVICHE MARINO • \$325 mn

Pesca fresca, alga marina, albahaca, pepino, jocoque casero, quinoa negra.

 TABLA DE QUESOS • \$520 mn

Selección de quesos, ate, semillas y pan de masa madre

JAMÓN SERRANO Y ALCACHOFAS A LA BRASA • \$520 mn

Remoulade, aceite de olivo, ajo frito y aceitunas.

CROQUETAS DE RES • \$280 mn

Estofado de res, alioli de mostaza y queso parmesano.

PAPAS TRUFADAS CASERAS • \$220 mn

Trufa, queso parmesano y alioli confitado.

DE NUESTRO HUERTO

 ENSALADA DE TOMATES HEIRLOOM DEL HUERTO • \$290 mn

Vinagreta de vainilla, queso de cabra, albahaca, arugula, echalotes, cítricos del huerto y pistache.

 BETABEL ROSTIZADO • \$280 mn

Vinagreta de betabel, jocoque casero, mix de hojas verdes y nuez garapiñada.

ZANAHORIAS DE TIERRA • \$250 mn

Zanahoria asada con holandesa de olivos ahumados y ensalada de hojas de zanahoria.

ENSALADA DEL HUERTO • \$220 mn

Variedad de lechugas del huerto, aderezo de parmesano, ajo frito, croutons, pepino persa, queso, jitomates del huerto y balsámico antiguo.

 **Es responsabilidad del cliente informar a su mesero sobre cualquier alergia o condición médica.**

HORARIOS DE COMIDA

TODOS LOS DÍAS
1:30 PM - 9:30 PM

PRINCIPALES

PULPO ROSTIZADO • \$580 mn

Vegetales del huerto y puré de zanahoria rostizada.

 SHORT RIB CON ALMENDRAS • \$890 mn

Costilla de res bañada en gravy de almendra; acompañada por puré de coliflor y cebollín.

 PORK CHOP FRIED • \$480 mn

Cebollas asadas, gravy, puré de papa, limón amarillo.

MAGRET DE PATO • \$750 mn

Vainas verdes del huerto asadas, puré de camote, jus de pato y ajo frito.

LOMO DE RES EN VINO TINTO DEL VALLE • \$880 mn

Estofado de res acompañado de vegetales asados, tocino y pan de la casa.

SALMÓN ASADO • \$590 mn

Gremolata, tocino, miel y papas confitadas en mantequilla.

PAPARDELLE RAGU DE RES • \$380 mn

Crema fraiche, parmesano y tomates.

STEAK AND FRITES • \$1,290 mn

Puré de papa suave, papas fritas y new york con jus de res.

AL CENTRO

FLAT MEAT

(300GR)

\$990 mn

NEW YORK

(500GR)

\$1,890 mn

TOMAHAWK

(1.5 KG)

\$4,200 mn

PORTERHOUSE

(1.5 KG)

\$3,800 mn

**RIB EYE
AUSTRALIANO**

(500 G)

\$2,850 mn

**PESCA LOCAL
ASADA**

(1LB)

\$450 mn



**CAMARONES
ASADOS**

(8 - 10 PZ)

\$490 mn

ACOMPÑANTES

Tortellini trufado • \$320 mn

Pasta rellena de queso ricotta y espinaca.

Puré de temporada • \$180 mn

Puré de vegetal de temporada acompañado de pan.

Vegetales rostizados • \$200 mn

Ajo frito y pure de brócoli asado.

Arroz meloso • \$320 mn

Acompañado de costilla, alioli y salsa de parmesano.

Espárragos a la brasa • \$200 mn

Con vinagreta.

Una cocina campestre de brasa & campo, diversa y de proximidad, nos divertimos mezclando ingredientes para hacerlos llegar a tu mesa en la que buscamos que los platos se compartan y disfruten todos de ellos.

Tonatiuh Anzures
CHEF



**Georgina Benavides
& Alexis Padilla**
SOUS CHEFS



POSTRES

POSTRES

Gabriela Cuapantecatl

CHEF PASTELERA



**TARTA
CHOCOTOFFEE •**

\$250 mn

Tarta de chocolate amargo, almendras, cremoso de cítricos y aceite de oliva.

MARIDAJE SUGERIDO

“MANEL” DE PIJOAN•

\$180 mn

(UVA ZINFANDEL Y NEBBIOLO)

FLAN DE ELOTE •

\$250 mn

Cremoso flan acompañado de helado de dulce de leche.

MARIDAJE SUGERIDO

“HYPATIA” DE EL CIELO•

\$280 mn

(UVA CHARDONNAY Y CHENIN BLANC)

**BORRACHITO
DE PIÑA •**

\$250 mn

Pan de piña caramelizado, jarabe de ron, cremoso de coco, helado de piña con hierbabuena.

MARIDAJE SUGERIDO

“PÓCIMA OAXAQUEÑA”•

\$290 mn

(MILK PUNCH A BASE DE RON 8 AÑOS, JUGO DE PIÑA, LICOR DE COCO Y TÉ CHAI.)

**PAVLOVA DE
FRUTOS ROJOS •**

\$250 mn

Merengue horneado, frutos rojos frescos, crema de vainilla.

MARIDAJE SUGERIDO

“LYRA” DEL CIELO•

\$280 mn

(UVA PINOT NOIR Y CHARDONNAY)

LOS POSTRES PUEDEN SOLICITARSE DE MANERA INDIVIDUAL



 **Es responsabilidad del cliente informar a su mesero sobre cualquier alergia o condición médica.**