

MIXOLOGÍA

MEZCALITA DE SALVIA

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

\$200 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

FRENCH 75

Ginebra, cítricos y vino espumoso.

\$180 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.

\$150 mn

MEXICAN GOLD

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

\$180 mn

CARIOCA

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

\$350 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

**HORARIO
DE BARRA**

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





ENTRADAS

TABLA DE QUESOS

Real del Castillo, fruta de temporada, mermelada, ate, aceite de oliva y pan. **\$300 mn**

TABLA DE QUESOS PREMIUM

Variedad de quesos semi maduros: Misionero, Vecchio, Raclette y Cabrero.

Carnes frías españolas: chorizo de salamanca, jamón serrano, lomo embuchado y salchichón.

Acompañado de ate, manzana verde, aceite oliva, mermelada, aceituna y pan hogaza. **\$700 mn**

TUÉTANO

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

OSTIONES AGUACHILE

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

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. **\$280 mn**

QUESO FUNDIDO

Con champiñones, pulpo o carnitas. **\$280 mn**

TIRADITO DE JUREL

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

ATÚN MARACUYÁ

Cubos de atún aleta amarilla, guacamole, salsa agridulce de maracuyá y aceite de ajo. **\$280 mn**

TACOS DE PICANHA (3)

Trozos de picanha con tortilla hecha en casa, mezclado con kimchi, curtido de vegetales y salsa verde de cremoso aguacate. **\$300 mn**

TACO ZARANDEADO

Taco de pulpo con aliño de chiles, ensalada de col y costra de queso. **\$220 mn**

CAMARONES ROCA

Camarones tempura bañados en salsa agridulce oriental y chiles serranos con limón. **\$370 mn**

TOSTADA DE SALMÓN DIVORCIADO

Aguachile rojo y verde, con pimientos, aguacate y cilantro. **\$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.

\$460 mn

COSTILLA DE RES

Terrina de costilla de res acompañada con aligot y verduras del huerto.

\$1,200 mn

PESCA DE TEMPORADA

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

\$430 mn

PULPO ENCAMOTADO

Puré de elote tatemado, pulpo frito con aliño de chiles y chips de camote natural.

\$460 mn

PAELLA MARINERA NUEVO

Sazonada con salmorra de camarón, arroz bomba, pimentón de la Vera, azafrán y mariscos de la baja, pulpo, camarón y callo de hacha.

**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. \$240 mn

PIZZA DE VEGETALES

Con queso mozzarella y vegetales orgánicos de nuestro huerto. \$240 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 huerto orgánico.

\$160 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

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. \$180 mn

CARAJILLO MÁGICO

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

BAILEY'S LATTE O CAPPUCINO

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	\$60 mn
ESPRESSO	\$70 mn
ESPRESSO DOBLE	\$90 mn
ESPRESSO AMERICANO	\$70 mn
CAPPUCCINO	\$95 mn
LATTE	\$95 mn
ICED LATTE	\$95 mn
MOCHA	\$95 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	\$150 mn	OLD FASHIONED	\$200 mn
RUSO NEGRO	\$150 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	\$150 mn	DAIQUIRI	\$150 mn
PALOMA	\$150 mn	CARAJILLO	\$160 mn
		MARGARITA	\$160 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 ECOMO 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	\$60 mn
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	\$90 mn
SODA (DIVERSOS SABORES)	\$60 mn
CLAMATO PREPARADO	\$150 mn
AGUA MINERAL PERRIER (CHICA)	\$70 mn
AGUA MINERAL SAN PELLEGRINO (CHICA)	\$60 mn
AGUA MINERAL/NATURAL HETHE (CHICA)	\$60 mn
AGUA NATURAL/MINERAL HETHE (GRANDE)	\$100 mn
BIG MOUNTAIN KOMBUCHA	\$85 mn
SIMBIOSIS KOMBUCHA	\$90 mn



VINOS

		
MONTE XANIC VIÑA KRISTEL / SAUVIGNON BLANC CALIXA BLEND / CABERNET, MERLOT, TEMPRANILLO	\$150 mn \$180 mn	\$530 mn \$650 mn
VINISTERRA DOMINÓ TINTO / TEMPRANILLO, SYRAH, MERLOT NEBBIOLO	\$180 mn N/D	\$770 mn \$1,950 mn
ROGANTO CABERNET SAUVIGNON	\$180 mn	\$850 mn
SANTO TOMÁS BARBERA ÚNICO	\$160 mn N/D	\$720 mn \$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 MEZCLA DE TINTOS	N/D N/D	\$580 mn \$750 mn
GINA SOMMELIER G&G / SAUVIGNON BLANC		\$1,100 mn

VINOS

		
BARÓN BALCHÉ <i>2B / SAVIGNON BLAC, PALOMINO, VIOGNIER</i> RESERVA ESPECIAL / CABERNET FRANC, MERLOT, SYRAH UNO / GRENACHE 36 MESES DE BARRICA <i>EN ROBLE FRANCÉS DE PRIMER USO, VINO DE GUARDA</i> CERO / NEBBIOLO 48 MESES DE BARRICA <i>EN ROBLE FRANCÉS DE PRIMERO USO, VINO DE GUARDA</i>	\$180 mn N/D N/D N/D	\$800 mn \$2,400 mn \$4,000 mn \$6,000 mn
MAGONI MERLOT MALBEC ORIGEN 43 VERMENTINO	\$150 mn \$160 mn \$160 mn	\$550 mn \$570 mn \$460 mn
CASTILLO FERRER SYRAH DOLCE AMORE / NOTAS DULCES DE COSECHA TARDÍA	N/D N/D	\$1,100 mn \$1,100 mn
MASÍA ESCUDEROS NEBBIOLO MALBEC	N/D N/D	\$2,200 mn \$1,200 mn
F. RUBIO MEZCLA ITALIANA / NEBBIOLO, MONTEPULCIANO, SANGIOVESE	N/D	\$950 mn
AFTER WORK SESSIONS TINTO / MERLOT, TEMPRANILLO BLANCO / CHARDONNAY 100% ROSADO / GRENACHE 100%	N/D \$150 mn \$150 mn	\$650 mn \$550 mn \$550 mn
FINCA DE TIERRA TEMPRANILLO MEZCLA DE TINTOS	\$160 mn \$170 mn	\$600 mn \$700 mn
VINÍCOLA EL CIELO POLARIS / CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, <i>MERLOT, MALBEC.</i>		\$2,400 mn

LICORES

COGNAC

MARTELL VS	\$250 mn
HENNESSY VSOP	\$330 mn
RÉMY MARTIN	\$330 mn
MARTELL XO	\$580 mn

DIGESTIVOS

JÄGERMEISTER	\$150 mn
GRAN MARNIER	\$180 mn
BAILEY'S	\$150 mn
FRANGELICO	\$180 mn
VACCARI NEGRO	\$150 mn
VACCARI BLANCO	\$150 mn
LICOR 43	\$150 mn
KAHLÚA	\$150 mn
CHINCHÓN DULCE	\$150 mn
CHINCHÓN SECO	\$150 mn
AMARETTO DISARONNO	\$180 m

MEZCAL

MONTELOBOS PECHUGA	\$350 mn
OJO DE TIGRE	\$180 mn
400 CONEJOS JOVEN	\$160 mn

GIN

TANQUERAY	\$160 mn
HENDRICKS	\$200 mn
MONKEY 47	\$300 mn
BEEFEATER	\$150 mn
BOMBAY	\$160 mn
ROKU GIN	\$250 mn

RON

ZACAPA 23	\$300 mn
MATUSALEM GRAN RESERVA	\$200 mn
MATUSALEM PLATINO	\$150 mn
MALIBU ORIGINAL	\$180 mn

BRANDY

TORRES 10	\$150 mn
-----------	----------

CHAMPAGNE

BALERO ROSE	\$1,100 mn
CUVEE BRUT	\$2,700 mn
MOËT & CHANDON BRUT	\$2,500 mn
MOËT & CHANDON NÉCTAR	\$3,500 mn
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL	\$3,900 mn
MOËT & CHANDON BRUT ROSE	\$4,200 mn
MOËT & CHANDON ICE ROSE	\$4,500 mn
DOM PERIGNON	\$10,500 mn

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO	\$150 mn
DON JULIO BLANCO	\$140 mn
DON JULIO 70	\$180 mn
DON JULIO EXTRA AÑEJO 1942	\$520 mn
HERRADURA PLATA	\$140 mn
HERRADURA REPOSADO	\$150 mn
HERRADURA ULTRA	\$180 mn
1800 CRISTALINO	\$150 mn
1800 AÑEJO	\$150 mn
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$160 mn
RESERVA FAMILIA JOSÉ CUERVO	\$280 mn

WHISKY

BUCHANAN'S 12	\$180 mn
BUCHANAN'S 18	\$320 mn
CHIVAS REGAL 12	\$180 mn
CHIVAS REGAL 18	\$320 mn
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$180 mn
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	\$320 mn
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$800 mn
MACALLAN 12	\$180 mn
JACK DANIEL'S	\$150 mn
JACK DANIEL'S GENTLEMAN	\$330 mn
HIBIKI SUNTORY	\$420 mn

VODKA

TITO'S HANDMADE	\$200 mn
GREY GOOSE	\$180 mn
ABSOLUT	\$150 mn