

# MIXOLOGÍA

## MEZCALITA DE SALVIA

Bebida a base de mezcal infusionada 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!

BEBIDA SIN ALCOHOL

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 - 9:00 PM



# ENTRADAS

## CHICHARRÓN DE PORKBELLY

Acompañado de salsa chicharronera (salsa tatemada cítrica) poco picante, guacamole, limón y cilantro. \$480 mn

## OSTIONES AGUACHILE

Ostión de bahía falsa estilo aguachile. \$300 mn

## ATÚN MARACUYÁ

Cubos de atún aleta amarilla, guacamole, salsa agridulce de maracuyá y aceite de ajo. \$320 mn

## QUESO FUNDIDO | \$280 mn

Agrega champiñones | +\$20 mn

Agrega carnitas | +\$70 mn

Agrega pulpo | +\$100 mn

## TUÉTANO

Tataki de res, cremoso aguacate y cebolla curtida. \$300 mn

## TACO DE PICANHA

Roast beef de picanha con kimchi de zanahoria, cebolla y chile serrano en Juliana.

Acompañado de aguacate. \$280 mn

## JOCOQUE CON BETABELES

Betabeles al rescoldo, jocoque recién hecho, salsa macha, miel de abeja y hojas de menta. Acompañado de tostadas de pan lavash. \$200 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. \$420 mn

## TOSTADA DE SALMÓN DIVORCIADO

Aguachile rojo y verde, con pimientos, aguacate y cilantro. \$340 mn

## SUGERENCIA DEL CHEF

### TACO ZARANDEADO

Taco de pulpo con aliño de chiles, ensalada de col y costra de queso. \$280 mn

### CAMARONES ROCA

Camarones tempura bañados en salsa agridulce oriental y chiles serranos con limón. \$400 mn

### PAPAS TRUFADAS

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

## TABLAS

### TABLA DE QUESOS

Real del Castillo, frutos rojos, mermelada, ate, pretzels, aceitunas kalamata, nuez garapiñada, y pan hogaza. \$480 mn

### TABLA DE QUESOS PREMIUM

Variedad de quesos gourmet, Carnes frías españolas: chorizo de salamanca, jamón serrano, lomo embuchado y salchichón. Acompañado de ate, manzana verde, aceite oliva, mermelada, aceituna y pan hogaza. \$750 mn

HORARIOS DE COMIDA

LUNES A DOMINGO  
3:00 PM - 8:30 PM

# PLATOS FUERTES

## SUGERENCIA DEL CHEF

### RIB EYE AÑEJADO

Rib Eye australiano añejado calidad  
USDA Prime, bañado en "Jus de Res"  
con vegetales y Aligot\*.  
\$4 mn por gramo

### SALMÓN A LA CREMA

Crema de zanahoria, con tocino y queso cotija.  
Acompañado de cebollín y pan de masa madre.  
\$480 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, zanahoria, bañado con Jus de Res.  
\$990 mn

### LECHÓN CONFITADO

Terrina de lechón confitado, verduras exnipec y frijoles negros con hoja de aguacate.  
\$900 mn

### COSTILLA DE RES

Costilla braseada por 12 horas, bañada con Jus de Res; acompañada por puré de coliflor y almendras.  
\$1,300 mn

### PESCA DE TEMPORADA

Lonja zarandeada con Sikil Pak cremoso, chimichurri y ensalada con chile jalapeño.  
\$450 mn

### PULPO ENCAMOTADO

Puré de elote tatemado, pulpo frito con aliño de chiles y chips de camote natural.  
\$560 mn

# PIZZA ARTESANAL A LA LEÑA



Estilo napolitano. Tamaño individual.

## PIZZA DE PEPPERONI

Pizza clásica de pepperoni con queso mozzarella. \$260 mn

## PIZZA DE VEGETALES

Con queso mozzarella y vegetales orgánicos de nuestro huerto. \$260 mn

## PIZZA DE PULPO

Pizza de pulpo aliñado con cebolla. \$380 mn

## PIZZA DE COSTILLA

Con cebolla, pimienta y salsa macha. \$380 mn

## PIZZA DE CAMARÓN

Con cebolla, pimienta y salsa macha. \$380 mn

## PIZZA DE ARRACHERA

Con salsa de queso azul y arúgula. \$380 mn

## PIZZA DE CARNES FRÍAS

Con chorizo español, salami y pepperoni. \$380 mn

## PIZZA DE QUESOS GOURMET

Con brie, mozzarella y queso azul. \$380 mn

## ENSALADAS

### ENSALADA DEL HUERTO

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

\$180 mn

### ENSALADA KALE

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

\$190 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 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 REFIL	\$65 mn
EXPRESSO	\$80 mn
EXPRESSO DOBLE	\$100 mn
EXPRESSO AMERICANO	\$80 mn
CAPPUCCINO	\$100 mn
CAPPUCCINO CON SABOR	\$110 mn
LATTE	\$100 mn
LATTE CON JARABE	\$110 mn
ICED LATTE	\$100 mn
CAFÉ DE LA OLLA	\$80 mn
CHOCOMILK	\$60 mn
MOCHA	\$110 mn
MOCHA MEXICANO	\$110 mn
PRENSA FRANCESA	\$140 mn
CHAI LATTE	\$110 mn
CHOCOLATE CALIENTE	\$110 mn
CHOCOLATE MEXICANO	\$110 mn
TISANAS (DIVERSOS SABORES)	\$90 mn
TÉ (DIVERSOS SABORES)	\$60 mn
SHOT EXTRA DE EXPRESSO	\$40 mn
CHAI SUCIO	\$130 mn
VASO DE LECHE	\$50 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	\$70 mn
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	\$120 mn
NARANJADA	\$80 mn
PIÑADA	\$120 mn
CLAMATO PREPARADO	\$160 mn
MOCKTAIL	\$100 mn
BIG MOUNTAIN KOMBUCHA	\$100 mn
SIMBIOSIS KOMBUCHA	\$100 mn
SODA (DIVERSOS SABORES)	\$60 mn
SCHWEPPES TONIC	\$70 mn
AGUA MINERAL PERRIER (CHICA)	\$80 mn
AGUA MINERAL HETHE (CHICA)	\$75 mn
AGUA MINERAL HETHE (GRANDE)	\$130mn
AGUA NATURAL HETHE (CHICA)	\$75 mn
AGUA NATURAL HETHE (GRANDE)	\$120 mn
AGUA MINERAL SPELLEGRINO (CHICA)	\$70 mn
AGUA MINERAL SPELLEGRINO (GRANDE)	\$100 mn
AGUA MINERAL PEÑAFIEL	\$50 mn
LICUADO	\$80 mn



# VINOS

		
MONTE XANIC		
VIÑA KRISTEL / SAUVIGNON BLANC	\$180 mn	\$700 mn
CALIXA BLEND / CABERNET, MERLOT, TEMPRANILLO	\$190 mn	\$750 mn
VINISTERRA		
NEBBIOLO	N/D	\$1,950 mn
ROGANTO		
CABERNET SAUVIGNON	\$220 mn	\$1,000 mn
SANTO TOMÁS		
BARBERA	\$180 mn	\$780 mn
ÚNICO	N/D	\$2,800 mn
CONTEMPLACIÓN		
HADA ROSA / TEMPRANILLO	\$165 mn	\$650 mn
VIÑAS DEL SOL		
SANTOS BRUJOS	N/D	\$1,700 mn
ANANDA/ VITICULTURA BIODINÁMICA CERTIFICADA, 2018 CON 18 MESES DE BARRICA FRANCESA 100%, PRODUCCIÓN LIMITADA A 1,079 BOTELLAS	N/D	\$3,800 mn
ADOBE GUADALUPE		
RAFAEL / CABERNET SAUVIGNON, NEBBIOLO	N/D	\$2,100 mn
JARDÍN ROMÁNTICO / CHARDONNAY 100%	\$180 mn	\$850 mn
VINOS PLATA		
PLATA PURA / MERLOT	N/D	\$950 mn
CHATEAU CAMOU		
ZINFANDEL	N/D	\$1,200 mn
CABERNET SAUVIGNON	N/D	\$1,200 mn
F. RUBIO		
MEZCLA ITALIANA / NEBBIOLO, MONTEPULCIANO, SANGIOVESE	N/D	\$1,100 mn
HERENCIA BLANCO PALOMINO Y CHENIN BLANC	\$190 mn	\$950 mn

# VINOS

		
<b>CASTILLO FERRER</b> <b>DOLCE AMORE</b> / NOTAS DULCES DE COSECHA TARDÍA	N/D	\$1,100 mn
<b>BARÓN BALCHÉ</b> <b>2B</b> / SAVIGNON BLAC, PALOMINO, VIOGNIER <b>RESERVA ESPECIAL</b> / CABERNET FRANC, MERLOT, SYRAH <b>UNO</b> / GRENACHE 36 MESES DE BARRICA EN ROBLE FRANCÉS DE PRIMER USO, VINO DE GUARDA <b>CERO</b> / NEBBIOLO 48 MESES DE BARRICA EN ROBLE FRANCÉS DE PRIMERO USO, VINO DE GUARDA	\$180 mn N/D N/D N/D	\$800 mn \$2,400 mn \$5,500 mn \$6,000 mn
<b>AFTER WORK SESSIONS</b> <b>TINTO</b> / MERLOT, TEMPRANILLO <b>BLANCO</b> / CHARDONNAY 100% <b>ROSADO</b> / GRENACHE 100%	N/D \$180 mn \$180 mn	\$750 mn \$750 mn \$750 mn
<b>FINCA DE TIERRA</b> <b>MEZCLA DE TINTOS</b>	\$170 mn	\$700 mn
<b>VINÍCOLA EL CIELO</b> <b>POLARIS</b> / CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT, MALBEC. <b>G&amp;G BY GINASOMMELIER</b> / SAUVIGNON BLANC <b>LYRA BRUT ROSÉ</b> / 24 MESES EN SUS LÍAS	N/D N/D N/D	\$2,400 mn \$1,100 mn \$1,750 mn
<b>DON TOMÁS</b> <b>600 REALES</b> / SANGIOVESE NEBBIOLO / 15 DE CRIANZA EN BARRICA AMERICANA Y FRANCESA <b>TENTACIÓN</b> / ZINFANDEL 100% COSECHA TARDÍA	N/D N/D	\$850 mn \$550 mn
<b>PURO PINCHE VINO MEXICANO</b> <b>PURO PINCHE VINO MEXICANO</b> / CABERNET SAUVIGNON Y MALBEC	N/D	\$1,800 mn

# LICORES

## COGNAC

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

## DIGESTIVES

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	\$380 mn
OJO DE TIGRE	\$210 mn
400 CONEJOS JOVEN	\$160 mn

## GIN

TANQUERAY	\$160 mn
HENDRICKS	\$200 mn
MONKEY 47	\$350 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
EL CIELO BRUT ROSÉ LYRA	\$1,800 mn
PIPER-HEIDSIECK CUVÉE BRUT	\$2,700 mn
MOËT & CHANDON BRUT	\$2,600 mn
MOËT & CHANDON NÉCTAR	\$3,500 mn
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL	\$4,000 mn
MOËT & CHANDON BRUT ROSE	\$4,200 mn
MOËT & CHANDON ICE ROSE	\$4,500 mn
DOM PERIGNON	\$10,500 mn

## TEQUILA

DON JULIO REPOSADO	\$180 mn
DON JULIO BLANCO	\$160 mn
DON JULIO 70	\$220 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	\$180 mn
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$160 mn
RESERVA FAMILIA JOSÉ CUERVO	\$280 mn

## WHISKEY

BUCHANAN'S 12	\$180 mn
BUCHANAN'S 18	\$320 mn
CHIVAS REGAL 12	\$180 mn
CHIVAS REGAL 18	\$320 mn
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$220 mn
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	\$320 mn
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$800 mn
MACALLAN 12	\$250 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